



СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1. Бэнто с водорослями нори	5
Глава 2. Рубленый бифштекс	39
Глава 3. Рождественский торт	81
Глава 4. Жареный рис	121
Глава 5. Лапша в китайском стиле	155
Глава 6. Рис с тэмпурой	187

Глава 1

БЭНТО¹ С ВОДОРОСЛЯМИ НОРИ²



¹ Бэнто — коробочка с едой, которую берут с собой из дома или покупают в магазинах и заведениях общественного питания. Традиционно включает в себя рис, рыбу, мясо и несколько видов овощей. Существует большое разнообразие бэнто — от самых простых, в одноразовых упаковках, до дорогих, подаваемых в деревянных лакированных коробочках.

² Нори — японское название различных съедобных видов красных водорослей из рода Порфира. Для употребления в пищу водоросли измельчают, затем высушивают на сетке в форме тонких листов.



1

Сойдя с экспресса на станции Ситидзё линии «Кэйхан», Кёскэ Китано¹ поднялся по лестнице и вышел на улицу. Перед ним простиралась река Камо. С того момента, как Кёскэ переехал из префектуры Оита² в Осаку, прошло уже пять лет, но в Киото он прибыл в первый раз.

В предплечье Кёскэ, которое выглядывало из рукава белой рубашки-поло, впивалась лямка темно-синей дорожной сумки с эмблемой университета. По его шее стекали капельки пота. От поверхности воды отражались лучи солнца. Кёскэ, держа в одной руке карту и щурясь от яркого света, зашагал на запад.

¹ В японском языке принято записывать сначала фамилию, а затем имя (принадлежность к роду-коллективу в традиционном сознании понимается как более значимая). В данном переводе для простоты восприятия русскоязычного читателя будет записываться сначала имя, затем фамилия.

² Оита — префектура, расположенная на юге Японии на о. Кюсю.





Кёскэ добрался до улицы Каварамати-доори и, свернув свое местоположение с картой, развернулся в другую сторону. Торопливо оглядевшись, он покачал головой.

— Простите, а не подскажете, как пройти до храма Хигаси Хонган-дзи?¹ — обратился Кёскэ к мужчине на велосипеде, который вез деревянный ящичек с доставкой из ресторана.

— Хигаси Хонган-дзи, говорите? Прямо вам нужно. Перейдете улицу Карасума-доори и повернете направо. — Указав на запад, мужчина тронулся с места.

— На самом деле я ищу ресторан на улице Сёмэн-доори... — Кёскэ бросился вслед за уезжающим велосипедистом.

— А, «Камогава», что ли? — уточнил мужчина, останавливаясь.

— Точно-точно! Ресторанчик «Камогава». — Кёскэ показал ему карту.

— Тогда на третьем перекрестке поверните направо, затем на втором — налево. Увидите пятое здание по левой стороне — оно вам и нужно. — Объяснив Кёскэ маршрут, мужчина вновь принялся крутить педали.

— Спасибо! — громко закричал ему вслед Кёскэ, почтительно кланяясь.

¹ «Восточный храм Первоначального обета», буддийский храм школы Чистой Земли в Киото.





Загибая пальцы, Кёскэ считал перекрестки, чтобы не пропустить нужный поворот. Наконец он оказался у цели. Перед ним высилось невзрачное двухэтажное здание, снаружи покрытое известью. Никакой вывески на нем не было. Все оказалось именно так, как ему и рассказывали. Кёскэ приложил руку к груди и три раза глубоко вздохнул.

— Здравствуйте! — во весь голос произнес он, открывая раздвижную дверь.

— Добро пожаловать! — повернулся к нему хозяин ресторанчика, вытиравший барную стойку.

— Я, в общем-то, ищу одно блюдо, — продолжил, не понижая голоса, Кёскэ, вежливо склонивший голову.

— Да вы не волнуйтесь так, мы вас не съедим! — улыбнулся Нагарэ Камогава. — Садитесь, пожалуйста! — добавил он, придвигая гостю алюминиевый стул.

— Спасибо. Прошу прощения. — Кёскэ механически, словно робот, опустился на красное сиденье. Впрочем, у него получилось немного расслабиться.

— Перекусить не хотите? — спросил Нагарэ.

— А м-можно? — неуверенно промолвил Кёскэ и тут же замолчал, словно прикусил язык.

— Еще бы! Вы ведь такой путь проделали. Можно и подкрепиться перед тем, как что-то разыскивать, — с этими словами Нагарэ скрылся на кухне.



— Вы ведь студент, не так ли? Активно занимаетесь спортом, скорее всего, ходите в какую-нибудь секцию. Кэндо¹ или дзюдо? Я угадала?

Перед Кёскэ, держа поднос с холодным зеленым чаем, стояла Коиси, дочь Нагарэ. Сегодня она была в черных джинсах и белой рубашке, с повязанным поверх длинным черным фартуком.

— Почти, — улыбнулся с озорным видом Кёскэ.

— Как же вы тогда пришли в такую форму, если не благодаря боевым искусствам? — недоверчиво произнесла Коиси, потрогав его предплечье.

— Да ну, что вы, мне над этим еще работать и работать. — Допив чай, Кёскэ принялся грызть оставшиеся на дне кусочки льда.

— Учитесь в Киото?

— Нет, в Осаке, в Физкультурном университете Кинки. Меня зовут Кёскэ Китано. — Поднявшись с места, он поклонился.

— Где-то я вас уже видела... — Коиси пристально посмотрела на Кёскэ.

— Правда? А мне казалось, что лицо у меня — весьма заурядное. — Парень смущенно улыбнулся, обнажив белые зубы.

— Откуда про нас узнали?

— Я живу в общежитии, там же и питаюсь. Но недавно в гостях у дяди я вспоминал, что мы ели раньше, и он приготовил для меня одно блюдо. Вот

¹ Кэндо — японское боевое искусство фехтования на бамбуковых мечях.





только его вкус был совсем не таким, как я помню... Тогда-то он мне про вас и рассказал. Еще и рекламу дал посмотреть, ту, что в «Деликатесах Сюдзю».

— Вот оно что, — хмыкнула Коиси, старательно протирая столешницу.

— Надеюсь, этого хватит. Молодые любят как следует поесть. — Невнятно бормоча, Нагарэ водрузил на поднос миски с едой и вынес в зал. — Если захотите добавки — зовите! — с этими словами он поставил поднос на стол.

— Вот это да!

Жадно втягивая носом витающие в воздухе ароматы, Кёскэ уставился на принесенные блюда.

— Рис у нас сегодня из префектуры Ямагата¹, сорт «Цуя-химэ». Положил вам побольше. Суп на свином бульоне. Овощи, конечно, не местного производителя, зато корнеплодов — хоть отбавляй. На большой тарелке я выложил вперемешку японские и европейские закуски. Мурену зажарил с мякотью сливы и подорожником, а к ним добавил еще и зеленого перца. Будет вкусно с вустерским соусом² — его я тоже сам приготовил. В маленькой мисочке — скумбрия, тушенная с пастой мисо³. К ней подается мелко нарезанный имбирь. Ростбиф

¹ Ямагата — префектура в северо-восточной части о. Хонсю.

² Вустерский соус — кисло-сладкий ферментированный английский соус, готовится на основе уксуса, сахара и рыбы.

³ Мисо — густая паста из перебродивших соевых бобов, риса и пшеницы.



из говядины — кстати, тоже местного производства — будет вкуснее, если завернуть в водоросли нори, макнув в васаби¹ и соевый соус. Из утино́го фарша я сделал фрикадельки и поджарил с соусом тэрияки². Попробуйте обмакнуть их в желтки перепелиных яиц. Вот здесь — тофу³ с мелко порезанной кожей мурены. А к баклажанам Камо⁴ я добавил пасту из карри. Пожалуйста, угощайтесь!

Кёскэ внимательно слушал объяснения Нагарэ, периодически кивая. Он даже несколько раз облизнулся.

— Обычно у нас таких изысканных блюд не предлагают. Давно к нам не заходили молодые люди вроде вас — вон как отец разошелся!

— Коиси, а ну перестань!

Коиси с озорным видом показала язык и, словно не в силах сопротивляться гневному взгляду отца, скрылась на кухне вслед за ним.

¹ Васаби — вид многолетних травянистых растений рода Эвтрема семейства Капустные. Известно также как «японский хрен». Одноименная приправа из его корневища широко используется в японской кухне.

² Тэрияки — сладкий соус, готовится из соевого соуса с добавлением сахара и японского алкоголя — саке или мирина.

³ Тофу (соевый творог) — продукт из соевых бобов, богатый белком. Обладает нейтральным вкусом, поэтому широко применяется в кухнях народов Восточной Азии, в том числе в японской.

⁴ Баклажан Камо — сорт баклажанов, отличается круглой формой, плотностью и тяжелым весом.





Кёскэ хоть и кивал все то время, пока Нагарэ перечислял блюда на столе, но на самом деле не имел ни малейшего представления о большинстве из них. Мурена, скумбрия — названия рыб, конечно, он знал, но каковы они на вкус — он даже предположить не мог. Вустерский соус, ростбиф, карри — все это звучало знакомо, только обычно Кёскэ употреблял совершенно другие продукты.

Спустя несколько секунд напряженного размышления он решительно взял в левую руку миску с рисом, а в правую — палочки, подцепил одну фрикадельку, окунул в желтки перепелиных яиц, положил на рис и отправил в рот.

— Вкусно-то как! — с полным ртом воскликнул Кёскэ.

Следующими на очереди были жареная мурена и ростбиф. Тщательно прожевывая каждый кусочек, Кёскэ удовлетворенно хмыкал.

Сравнивать Кёскэ было особо не с чем, поэтому он и представить себе не мог, насколько хорош ресторанчик Нагарэ. Но он каждой клеточкой тела ощущал исходящее от здешней стряпни великолепие, отдаленно похожее на то впечатление, которое производят сильнейшие спортсмены на простого обывателя. То, что ему сейчас довелось попробовать, несомненно, превосходно — такие мысли посещали голову Кёскэ.

— Вам понравилось?

Нагарэ стоял сбоку от Кёскэ с чайничком холодного зеленого чая.





— Не знаю, как лучше и сказать... Вкусно — не то слово. Это даже я прекрасно понимаю, даром что совсем не гурман.

— Отлично! Это ведь для нас, поваров, решающий момент. Если гость остался недоволен — ничего уже не поделаешь. А если понравилось — значит, есть шанс, что он вернется вновь, — наливая чай, заметил Нагарэ.

Кёскэ несколько раз повторил про себя эту фразу.

— Как закончите, я проведу вас в офис — он в дальних комнатах. Моя дочь уже ждет вас.

— Кстати, насчет этого... — Кёскэ одним глотком осушил стакан и продолжил: — Может, ну его?

— Как так? Вы же ради этого и приехали! — Нагарэ подлил ему еще чая.

— Я так хорошо поел... Теперь, кажется, ничего и не нужно больше. — Кёскэ повертел стакан в руках.

— Что-то я не очень понимаю... Вы пришли сюда за вкусным обедом или все-таки в поисках блюда, рецепт которого затерялся в дальних уголках вашей памяти? Кстати, не прояснились ли, часом, ваши воспоминания? — неожиданно спросил Нагарэ.

— По правде говоря, то, что я ищу — даже не блюдо... Так, пустяк, — ответил, не поднимая головы, Кёскэ.

— Не знаю, что вы имеете в виду, да только я твердо уверен: еда, простая ли, изысканная ли, все равно остается едой, — произнес Нагарэ, глядя прямо на него.





Кёскэ в ответ не проронил ни слова, лишь несколько раз похлопал себя по щекам.

— Ну что же, я готов! — наконец сказал он.

— Прощу сюда! — Нагарэ с улыбкой указал ему на дверь в глубине помещения.

— А это?.. — Взгляд Кёскэ привлекли фотографии, висевшие по обе стороны коридора.

— В основном — блюда, которые я когда-то готовил. — Нагарэ не спеша шел впереди.

— Вот это да! Да вы мастер на все руки! — Кёскэ, слегка замедлившись, принялся рассматривать снимки.

— Скажете тоже. Даже среди шефов высочайшего уровня нет тех, что бы все умели. А вот если сконцентрироваться на чем-то одном — так и до звезды Мишлена недалеко! — Остановившись, Нагарэ обернулся.

— На чем-то одном?.. — Кёскэ тоже замер и взглянул на потолок.

— Что-то не так? — уточнил Нагарэ.

— Да нет, все в порядке. — Кёскэ быстро пошел дальше.

— Садитесь, пожалуйста.

Коиси уже ждала их в дальней комнате.

— Спасибо. — Кёскэ, слегка поклонившись, устроился посередине дивана.

— Заполните, пожалуйста, вот это, — Коиси, сидевшая напротив, протянула планшет с бумагой.

