

Содержание

Глава 1. Суп с гречневой лапшой	5
Глава 2. Рис с карри	43
Глава 3. Жареная лапша	83
Глава 4. Гёдза	119
Глава 5. Омлет с рисом	149
Глава 6. Крокеты	185

Глава 1 Суп с гречневой лапшой





1

Станция Карасума на главной линии Киото железнодорожной компании «Ханкю» расположена под землей.

«Выйти? Или пересесть на метро?» — Сакё Катаока 2 долго сомневался, но все же решил подняться на поверхность.

Сакё занимается танцами, так что с физической формой у него все в порядке. Вприпрыжку он поднялся по длинной лестнице наверх. Выход номер пять привел его прямо к перекрестку улиц Карасума и Буккодзи. Серые тучи нависали над головой. Казалось, вот-вот пойдет снег.

 Простите, не подскажете, как мне попасть на улицу Сёмэн-доори? — поднимая воротник пальто,

¹ В Японии часть железнодорожных линий принадлежит частным транспортным компаниям. «Ханкю» — одна из таких корпораций, обслуживающая движение в регионе Кансай на западе Японии.

² 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.

спросил Сакё у офисного работника, стоявшего рядом с ним на тротуаре в ожидании зеленого света.

- Сёмэн-доори? Там, где Хигаси, что ли? Манера общения мужчины совсем не вязалась с его молным костюмом.
 - Вы имеете в виду храм Хигаси Хонган-дзи?1
 - А что же еще?
 - Тогда да. Мне нужно туда.
- Так тебе на метро. Выходишь на станции «Киото» и топаешь по подземному переходу в сторону Ситидзё.
- Но я ведь уже на поверхности. Мне бы пе-
- Далековато будет пешочком. Больно уж ты тощий боюсь, не дойдешь. Мужчина пристально посмотрел на Сакё.
- Это только с виду, а так-то я крепкий справлюсь, не сомневайтесь, расправил плечи Сакё.
- Что ж, может, и к лучшему хоть согреешься в такую холодину. Тогда шагай прямо на юг по Карасума-доори мимо Годзё-доори; за четвертым поворотом будет улочка Сёмэн-доори. Там и стоит храм Хигаси.
 - Спасибо!

В этом, конечно, не было ничего необычного, и все-таки Сакё почему-то впечатлило то, что даже простые офисные служащие в Киото говорят на местном диалекте².

 $^{^{\}scriptscriptstyle 1}$ Восточный храм Первоначального обета — буддийский храм школы Чистой Земли в Киото.

² В Японии существует «стандартный» вариант японского языка, основанный на токийском диалекте. При этом многочисленные диалекты продолжают существовать в других областях. В том числе ярко выраженные языковые отличия имеются на западе страны, в регионе Кансай, к которому и относится Киото.

Следуя указаниям, Сакё двинулся на юг по Карасума-доори и вскоре остановился на ее пересечении с Годзё-доори. Приподнявшись на цыпочки, он принялся напевать что-то себе под нос. Пожилая пара, проходившая мимо, покосилась на него с недоумением. Пока Сакё ждал зеленого сигнала светофора, до него донесся приятный аромат из ближайшей бургерной. Почувствовав, что проголодался, он невольно сглотнул, но удержался и прошел мимо.

Четвертый поворот — и вот она, улица Сёмэндоори, как и говорил тот прохожий. Храм Хигаси остался по правую руку, и Сакё свернул налево.

- Кажется, я на месте. Он остановился перед двухэтажным зданием скромным и будто бы неприветливым с виду жилым домом с покрытыми известью стенами. На ресторан не похоже ни занавески у входа, ни таблички. Лишь едва уловимый характерный запах еды. Все, как ему и рассказывали.
- Здравствуйте! Сакё слегка приоткрыл раздвижную дверь и заглянул внутрь.
- Добро пожаловать! улыбнулась ему Коиси Камогава. На ней был черный фартук.
 - К вам можно?
- Пожалуйста, проходите! Женщина широко распахнула дверь.
 - А вы Коиси Камогава?
 - Верно. Она озадаченно посмотрела на Сакё.
- Мне говорили, что сыскным агентством руководит настоящая красавица, но я не ожидал, что слухи настолько правдивы.

Сакё снял красную куртку.



- Бросьте, вы мне льстите. Щеки Коиси зарделись.
- Простите, я не бронировал столик. У вас можно перекусить? Сакё потер ладонью живот.
- С вашего позволения, сейчас же все приготовим, пообещал молодому человку Нагарэ Камогава, одетый в белый поварской китель¹.
 - Да, буду благодарен.
 - Есть ли что-то, что вы не едите?
 - Нет, ничего такого.
 - Тогда нужно будет немного подождать.

Нагарэ направился на кухню. Сакё же устроился на алюминиевом стуле и уткнулся в смартфон.

- И что вы разыскиваете? поинтересовалась Коиси, протирая столешницу перед ним.
 - О чем вы? оторвал взгляд от экрана Сакё.
- Вы ведь пришли сюда по объявлению? В поисках некого блюда.
- Ах, да. Мне о вас рассказала госпожа Дайдодзи из «Деликатесов Сюндзю». Сакё повернул телефон к Коиси.
- Так вы что же, актер?! воскликнула та, наклонившись к экрану. С фотографии на дисплее ей улыбался Сакё, стоявший подле Аканэ Дайдодзи и одетый в ярко-красное трико.
- Не совсем... Если быть точнее, я танцор. Сакё положил телефон на стол экраном вниз.
 - Это очень... оригинально.

¹ Поварской китель — специальная одежда для поваров, которая защищает их от жара, брызг масла и других опасностей в процессе приготовления пищи.

- Да, можно и так сказать. По крайней мере, раньше так считалось. Вообще-то я выступал в самых разных амплуа: и в исторических пьесах играл, и в фильмах ужасов. Но, безусловно, самый большой для меня вызов это попытка выразить нечто необъятное, используя лишь собственное тело.
- Прошу прощения, что заставил ждать! Нагарэ принес угощение на серебристом подносе.
- Выглядит превосходно! Глядя на то, как хозяин ресторанчика расставляет на столе тарелки, Сакё задрожал всем телом.
- $-\,$ Что это с вами? $-\,$ удивленно спросила Коиси, положив ладонь ему на плечо.
- Не терпится попробовать! Стоит мне только подумать, что сейчас я буду есть все эти вкусности, аж в дрожь бросает. Не беспокойтесь, все в порядке. У меня такое постоянно, объяснил Сакё, ни на миг не отрывая взгляда от тарелок.
- Давайте я вам вкратце все расскажу. Нагарэ, закончив с сервировкой, подошел к гостю.
 - Прошу вас, выпрямился Сакё.
- Сейчас похолодало, поэтому я решил, что главное блюдо должно быть горячим. В верхнем левом углу от вас, в тарелочке из керамики Авадзи¹ —

¹ Керамика Авадзи — вид посуды, изготавливаемой на о. Авадзи на западе Японии. Изделия выполняются из белой или кремовой глины и покрываются синей, желтой, а иногда и зеленой глазурью.

желтохвост¹, зажаренный в саке касу². Попробуйте добавить к нему смесь приправ — белый и черный кунжут, черный и красный перец, зеленые водоросли нори и мак, думаю, так будет вкуснее. Сбоку, в керамическом блюдце Карацу³ — тушеная курица с яйцом. Она очень похожа на оякодон⁴. Рекомендую поперчить. В миске справа — жареная репа. Попробуйте с пастой мисо⁵ из черных бобов — она здесь, сверху. В той тарелке Сигараки⁶ — рулетики из ломтиков жареной утки с начинкой из зеленого лука.

¹ Желтохвост — вид морской лучеперой рыбы, по вкусу напоминающей тунец, но значительно мягче.

² Саке кясу, или осадок саке — это белый пастообразный ингредиент, применяющийся при готовке в японской кухне. Представляет собой остаточный продукт производства саке и обладает фруктовым вкусом.

³ Карацу — город в префектуре Сага на о. Кюсю. Керамику изготавливают здесь с начала XVII в. Специализировались мастера из Карацу в основном на производстве посуды для чайной церемонии. Характерная особенность керамики Карацу — техника намотки, при которой мастер, используя гончарный круг, укладывает полоски глины одну за другой.

⁴ Оякодон — блюдо японской кухни, рис с омлетом, в который добавляются куриное филе и лук. Название «ояко» буквально означает «родитель и ребенок», под «родителем» понимается курица, под «ребенком» — яйцо.

 $^{^{5}}$ Мисо — густая паста из перебродивших соевых бобов, риса и пшеницы.

⁶ Керамика Сигараки — вид японской керамики, производимой в районе Сигараки префектуры Сига на о. Хонсю. Изделия простые, не покрываются глазурью, имеют различные оттенки, от серого и черного до красновато-оранжевого, отличаются шероховатой поверхностью.

Не забудьте добавить горчицы. Рядом — соленья на закуску, бурые водоросли и скумбрия в уксусе. Слева, в миске в стиле Арита¹ — черепаховое мясо, тушенное в соевом соусе. А прямо перед вами, в керамическом блюдце Орибэ² — лангусты, сваренные со светлой пастой мисо. Рис принесу чуть позже.

Сакё внимательно выслушал рассказ Нагарэ, кивая и переводя взгляд от одного блюда к другому, и громко вздохнул.

- Да это даже лучше, чем мне рассказывали. Дайдодзи, конечно, меня предупредила, так что определенные ожидания имелись, но чтобы вот так...
 - А вы знакомы с Аканэ?
- Ага. Познакомились на одном мероприятии, где было очень много еды и очень много танцев. Общаемся уже года три, и не только по работе выпить тоже частенько выбираемся. Отбивая пальцами ритм, Сакё все так же не отводил взгляд от тарелок.
 - Что будете пить? поинтересовалась Коиси.
 - А вино у вас есть?
- Есть сухое японского производства. Ничего особенного, но... начал Нагарэ.

¹ Керамика Арита — вид японской керамики, которая изготавливалась в поселении Арита на территории современной префектуры Сага на о. Кюсю. Первоначально была в основном белой с голубым рисунком, затем в ее декорировании стали активно использоваться яркие краски.

² Орибэ — вид японской керамики, получила свое название по имени знаменитого мастера чайной церемонии Фурута Орибэ (1544–1615). Отличается глазурью насышенных цветов.

- Я бы сейчас выпил белого, желательно холодненького...
- Сейчас принесу. Зажав серебристый поднос под мышкой, Нагарэ скрылся на кухне.
 - Любите вино?
- Не то чтобы люблю... Просто не могу пить ничего другого. Ни саке, ни крепкий алкоголь. Пиво мне тоже не очень нравится. Остается только вино.
- Эффектно, ничего не скажешь. И правда настоящий танцор.
- Как насчет этого? Нагарэ торопливо выскочил из-за шторки, неся в руке бутылку с вином.
- Произведено в Киото? Не знал, что тут делают вино. Можно посмотреть?

Сакё наклонил голову, разглядывая этикетку:

— Торговая марка «Тоёсака», Аманохасидат¹. Зеленый виноград сорта «Сайбель»² местного производства, и немного немецкого «Бахуса»³. Мне нравится его цитрусовый аромат.

¹ Аманохасидатэ («Небесный мост») — песчаная коса к северу от Киото. Один из «трех знаменитых пейзажей» Японии (помимо острова Ицукусима и залива Мацусима).

² Альберт Сайбель (1844—1936) — французский врач и винодел, занимавшийся выведением гибридных сортов винограда. Получившиеся путем скрещивания европейских и североамериканских сорта были названы в его честь.

³ Бахус — сорт винограда, популярный в Германии и Северной Европе. Рано созревающий, неприхотливый, вина из него получаются мягкими, не слишком кислыми, с нотками крыжовника, фруктов и цветов.

Откупорив бутылку, Нагарэ поднес пробку к носу Сакё.

- И правда, пахнет здорово!
- Угощайтесь, пожалуйста. Дополнительно охлаждать не стал сейчас такое время, что и холодильник для вина не нужен.

Поставив на стол бокал, Нагарэ вновь скрылся на кухне. Коиси тоже последовала за ним.

Во внезапно повисшей в ресторанчике тишине Сакё, тихонько прокашлявшись, для начала налил себе вина. Лицо его расплылось в мягкой улыбке, совсем не вязавшейся с неказистой обстановкой.

Отличное вино! — Сделав глоток, Сакё опустил бокал.

В первую очередь он потянулся палочками к лангустам, аккуратно лежащим в блюдце перед ним. Они были мелковаты, но довольно мясисты. Светлое мисо обещало ярко выраженную сладость, однако мягкий кусочек неожиданно оставил свежее послевкусие за счет аромата юдзу¹. Лангусты словно не сварили, а лишь слегка притушили с бобовой пастой. Внутри мясо было практически сырым и очень сочным. Только по одному этому блюду Сакё мог судить о невероятном таланте повара. Забегаловки в самом сердце района

¹ Юдзу — цитрусовое растение, распространенное в Японии. Продукт естественной гибридизации мандарина и ичанского лимона, напоминает маленький грейпфрут. Имеет терпкий вкус с грейпфрутовыми нотками, широко используется в японской кухне.



Гион¹, куда столько раз водил его отец, не шли ни в какое сравнение с этим местом.

Молодой человек обычно отдавал предпочтение желтохвосту, обжаренному в соевом соусе с сахаром и саке, однако оказалось, что саке касу придает вкусу дополнительные нотки, тем самым оттеняя его глубину. Очевидно, что в основе был не какой-то дешевый жмых из соседней лавочки. Мякоть желтохвоста явно пахла дорогим алкоголем.

К утиным рулетикам Сакё добавил горчицы, но переборщил, и чтобы перебить остроту, ударившую в нос, запил все вином.

Когда он доел примерно половину угощений, в зал вернулся Нагарэ.

- Ну как, понравилось?
- Понравилось не то слово. Было очень вкусно, а еда показалась знакомой, будто я всю жизнь только ее и ел.
- Вот и славно. Рис уже готов, так что когда созреете, позовите меня, я принесу его.
- Спасибо! Сейчас, только выпью еще немного. Сакё высоко поднял бокал.

Смешав жареную репу с пастой из черных бобов, он отправил все в рот. Пригубил вино. Потом принялся за курицу с яйцом, щедро присыпав перцем. Подлил еще вина. Все повтори-

¹ Гион — район Киото, известный тем, что на его улицах расположено большое количество ресторанов китайской и итальянской кухни, а в лавках продаются кандзаси, благовония и аксессуары для кимоно. Также основное место проживания и работы гейш.