ХИСАСИ КАСИВАЙ

РЕСТОРАНЧИК КАМОГАВА



ЗАПИСКИ С КУХНИ



Вкус воспоминаний

Хисаси Касивай

Ресторанчик Камогава. Записки с кухни

«Издательство АСТ»
2014

УДК 821.521-31(520)
ББК 84(5Япо)-44

Касивай Х.

Ресторанчик Камогава. Записки с кухни / Х. Касивай — «Издательство АСТ», 2014 — (Вкус воспоминаний)

ISBN 978-5-17-151047-3

Что будет, если бывший полицейский откроет свой ресторан? Получится самый аппетитный детектив! В ресторанчик «Камогава» приходят, чтобы, во-первых, вкусно поесть, а во-вторых, найти давно забытый рецепт из прошлого. Его владелец, Нагарэ Камогава, и его дочь Коити используют воспоминания своих гостей, чтобы распутать непростые дела и воссоздать нужное блюдо. Самое главное здесь — детали, и они собирают их по крупицам, как пазл. Какой ингредиент надо добавить в рис, чтобы он стал розовым? Почему бифштекс — не такое простое блюдо, как кажется? И как с помощью стружки тунца сотворить магию? В этой книге собраны атмосферные истории о посетителях ресторанчика и поисках того самого рецепта. В каждом рассказе есть немного о жизни японцев и невероятно много интересного об уникальных блюдах японской кухни. Пальчики оближешь!

УДК 821.521-31(520)
ББК 84(5Япо)-44

ISBN 978-5-17-151047-3

© Касивай Х., 2014
© Издательство АСТ, 2014

Содержание

Глава 1 6
1 6
2 14
Конец ознакомительного фрагмента. 16

Хисаси Касивай
Ресторанчик Камогава. Записки с кухни

Hisashi KASHIWAI
KAMOGAWASHOKUDO OKAWARI
© 2014 Hisashi KASHIWAI
© Борькина А., перевод, 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2024

Глава 1
Бэнто[1] с водорослями нори[2]



1



Сойдя с экспресса на станции Ситидзё линии «Кэйхан», Кёскэ Китано[3] поднялся по лестнице и вышел на улицу. Перед ним простиралась река Камо. С того момента, как Кёскэ переехал из префектуры Оита[4] в Осаку, прошло уже пять лет, но в Киото он прибыл в первый раз.

---

[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.

[3] 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.

[4] Оита – префектура, расположенная на юге Японии на о. Кюсю.

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.

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

– Простите, а не подскажете, как пройти до храма Хигаси Хонган-дзи?[5] – 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.

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. Кэндо[6] 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?

---

[5] «Восточный храм Первоначального обета», буддийский храм школы Чистой Земли в Киото.

[6] Кэндо – японское боевое искусство фехтования на бамбуковых мечах.

– 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 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 Сюндзю».

– 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 Ямагата[7], 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 соусом[8] – его я тоже сам приготовил. В маленькой мисочке – скумбрия, тушенная с пастой мисо[9]. К ней подается мелко нарезанный имбирь. Ростбиф из говядины – кстати, тоже местного производства – будет вкуснее, если завернуть в водоросли нори, макнув в васаби[10] и соевый соус. Из утиного фарша я сделал фрикадельки и поджарил с соусом тэрияки[11]. Попробуйте обмакнуть их в желтки перепелиных яиц. Вот здесь – тофу[12] с мелко порезанной кожей мурены. А к баклажанам Камо[13] 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 захаживали 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.

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.

---

[7] Ямагата – префектура в северо-восточной части о. Хонсю.

[8] Вустерский соус – кисло-сладкий ферментированный английский соус, готовится на основе уксуса, сахара и рыбы.

[9] Мисо – густая паста из перебродивших соевых бобов, риса и пшеницы.

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

[11] Тэрияки – сладкий соус, готовится из соевого соуса с добавлением сахара и японского алкоголя – саке или мирина.

[12] 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.

[13] Баклажан Камо – сорт баклажанов, отличается круглой формой, плотностью и тяжелым весом.

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.

– Прошу 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.

– Это что, заявка на поиск? Почерк у меня, конечно, так себе, надеюсь, сможете разобрать, – пробормотал Кёскэ, несколько раз покачав головой, и принялся выводить иероглифы шариковой ручкой.

– Физкультурный университет Кинки, Кёскэ Китано… А, вспомнила наконец-то! – воскликнула Коиси, хлопнув в ладоши.

– Ох, вы меня испугали! – посмотрел на нее Кёскэ.

– Вы ведь пловец, да? «Надежда нашего спорта» – я недавно читала про вас в еженедельнике, – продолжила девушка. Глаза у нее засверкали.

– Надежда – это уж чересчур… – Смущенно улыбаясь, Кёскэ передал собеседнице планшет.

– А вы будете выступать на следующей Олимпиаде? – спросила Коиси, просматривая бланк.

– Да, я прошел отбор на квалификационных соревнованиях, еще и с рекордом! – Кёскэ гордо выпрямил спину.

– Точно, вы же тогда победили и в вольном стиле, и в плавание на спине!

– Мне тогда многие сказали, что лучше бы я сконцентрировался на чем-то одном.

– Что ж, удачи вам! Давайте теперь к делу. Что именно вы разыскиваете? – поинтересовалась Коиси, поджав губы.

– Стыдно признаться, но я хочу вспомнить рецепт бэнто с водорослями нори, – тихонько ответил Кёскэ, опустив взгляд.

– Вы имеете в виду бэнто, в котором на рис кладут нори, а в качестве закуски добавляют жареную рыбу и рыбные палочки в кляре? Его еще едят теплым.

– Не совсем. Я о том, что без закусок. Только рис и водоросли сверху. – Голос Кёскэ стал еще тише.

– Только водоросли? Без закусок? – Коиси слегка наклонилась вперед.

– Именно, – практически шепотом ответил Кёскэ. Его крупное тело словно уменьшилось в размерах.

– И ели вы его, как я понимаю, не в заведении… – Коиси посмотрела прямо на него.

– Бэнто готовил мой отец.

– Вот оно что. Не будет ли проще тогда обратиться к нему? Семья ваша, как я поняла, проживает в городе Оита, что не так уж и далеко отсюда.

– Мы с отцом уже лет пять не общаемся, – пробормотал Кёскэ.

– То есть вы даже не знаете, где он сейчас?

– Слышал, что где-то в Симанэ[14].

– Симанэ? Но почему именно там?

– Мой отец – азартный игрок. По этой причине они и разошлись с матерью. Даже когда он заболел, то пожалел денег на свое лечение и вместо этого поставил все до копейки на велогонку и проиграл. А потом набрал кредитов.

Теперь отец живет в Симанэ у своей сестры, на деньги которой сейчас лечится, – с печальным видом сообщил Кёскэ.

– Значит, отец сейчас в Симанэ… А ваша мать? – Сделав отметку в блокноте, Коиси подняла глаза.

– Мама вышла замуж во второй раз. Живет в Кумамото[15].

---

[14] Симанэ – префектура на западе о. Хонсю.

[15] Кумамото – префектура на о. Кюсю.

– Когда примерно разошлись ваши родители?

– Во время летних каникул, я тогда только поступил в среднюю школу[16] номер три в Оите, так что, выходит, лет десять назад. Мама откладывала деньги на семейную поездку, а отец все спустил на ставки – это и стало последней каплей. Младшая сестра уехала с мамой, а мне стало как-то жаль оставлять отца одного…

– Поэтому с тех пор вы жили вдвоем. Он работал? – Коиси перевернула страницу блокнота.

– Развозил туристов. Правда, мне кажется, скачки и велогонки занимали в его жизни гораздо большее место, – усмехнулся Кёскэ.

– Давайте уточним еще раз. До того, как вы пошли в среднюю школу, вы жили в Оите вчетвером. Затем летом того года ваша мать ушла из дома вместе с вашей сестрой, а вы остались с отцом.

Теперь вы живете в Осаке. До какого момента вы находились в Оите?

– На втором году обучения в старших классах, летом, я получил приглашение от спортивного клуба в Осаке и перешел в школу при Физкультурном университете Кинки. С тех пор и живу в общежитии.

– Получается, с отцом вы прожили четыре года? – загибая пальцы, посчитала Коиси.

– В здании старшей школы находилась столовая, поэтому обедал я обычно там, но пока я доучивался в средних классах, отец каждый день готовил для меня бэнто.

– И иногда это был тот самый бэнто с водорослями нори?

– Я бы сказал – не иногда, а всегда. – Кёскэ улыбнулся уголком рта.

– Всегда? Вы имеете в виду – каждый день? – Коиси слегка приоткрыла рот от удивления.

– Я сам виноват. Когда отец впервые приготовил мне бэнто, я искренне его похвалил. Сказал, мол, ужасно вкусно. Папа обрадовался и решил готовить по этому рецепту каждый день – для верности ничего в нем не меняя, – с печальным видом объяснил Кёскэ.

– Кажется, ваш отец немного консервативен, – вздохнула Коиси.

– Каждый день все повторялось. Надо мной стали посмеиваться друзья. Из-за этого я стал съедать свой бэнто очень быстро, прикрывая содержимое крышкой, чтобы никто не видел. Неудивительно, что вкуса его я почти не помню. Хотя он явно был что надо! – твердо произнес Кёскэ.

– Я пробовала только бэнто с водорослями из магазина, поэтому до конца не могу понять… Неужели и вправду ваш отец не добавлял каких-то закусок, только рис и водоросли? Может, хотя бы посыпал сверху стружкой сушеного тунца? – Девушка набросала схематичный рисунок в блокноте и показала Кёскэ.

– Кажется, припоминаю что-то подобное. Бэнто по рецепту отца состоял из трех слоев. В самом низу – рис, потом сушеный тунец с соевым соусом, дальше – нори, а сверху – маринованная слива. Состав и порядок слоев не менялись. – Кёскэ дополнил рисунок недостающими деталями.

– В его вкусе было что-нибудь особенное? Сладость или, наоборот, острота?

– По-моему, это был самый обычный бэнто. Не сладкий и не острый. А еще как будто что-то хрустело на зубах, – пробормотал Кёскэ, уставившись на рисунок.

– Хрустело? Обычно так говорят о блюде не лучшего качества. Мне всегда казалось, что и рис, и сушеный тунец должны быть мягкими, разве нет? – склонила голову Коиси.

– А еще иногда чувствовалась кислинка, – с горькой усмешкой добавил молодой человек.

– Может, просто продукты были несвежие? – улыбнулась Коиси. – Да шучу я, шучу. Рис, водоросли и тушеный тунец – такой рецепт сложно испортить. – Она обвела рисунок пальцем.

---

[16] Средняя школа – второй этап школьного образования в Японии, является обязательным. Обучение в средней школе длится три года, дети поступают туда в возрасте примерно двенадцати-тринадцати лет.

– Я тоже так думал и однажды взял такой же бэнто в столовой в общежитии, но на вкус он был другим. Я еле его доел. А вот папин бэнто улетал мгновенно, – возбужденно произнес Кёскэ.

– Тогда вы были совсем молоды, на обед у вас ничего, кроме этого бэнто, не было, не так ли? И как вы сказали, вам очень не хотелось, чтобы друзья видели, что вы едите, поэтому вы проглатывали все в один миг. – Коиси, напротив, была максимально сдержанна.

– Может быть, – неуверенно пробормотал Кёскэ.

– Ваш отец часто готовил?

– Пока мама жила с нами, я не помню, чтобы он вообще появлялся на кухне.

– Получается, бэнто с водорослями было его единственным коронным блюдом… А почему вам захотелось вновь попробовать его?

– Недавно мне позвонила тетя. Похоже, дела у отца совсем плохи. Сказал, что хочет увидеться еще хоть разок…

– Мне кажется, вам бы пошло это на пользу. Отец как-никак пытался о вас заботиться, каждый день готовил обед с собой в школу.

– Возможно. Но если предположить, что отец не хотел придумывать новые блюда только потому, что я был для него в тягость, то встречаться с ним как-то не хочется. – Кёскэ нахмурился.

– Я считаю, все равно стоит встретиться, – пожала плечами Коиси.

– Что же особенного было в этом бэнто?.. Я подумал, если получится воссоздать его, то я вспомню свое состояние души в то время, – сказав это, Кёскэ плотно сжал губы.

– Мы, конечно, постараемся сделать все возможное. Но я советую вам не игнорировать просьбу отца, – упрямо повторила Коиси.

– Рассчитываю на вас, – громко произнес Кёскэ. Затем он поднялся с дивана и поклонился Коиси.

Увидев входящих в зал Коиси и Кёскэ, Нагарэ выключил телевизор, стоявший на подвесной полке.

– Ну как, удачно побеседовали?

– Да, но мне кажется, случай в этот раз непростой, – ответила Коиси.

– В общем-то, как и всегда. В любом случае, будем стараться изо всех сил. Интересно, что же такое мы ищем? – обратился Нагарэ к дочери.

– Бэнто с водорослями нори, – ответила та.

Кёскэ, слегка поежившись, неуверенно улыбнулся.

– И что же в этом сложного? Раз плюнуть! – воскликнул Нагарэ.

Улыбка тут же исчезла с лица молодого человека.

– Не волнуйтесь, все будет хорошо. Положитесь на моего отца. – Коиси хлопнула парня по спине.

– Надеюсь, все получится. – Кёскэ склонил голову, затем потянул в сторону раздвижную дверь.

– Эй, тебе сюда нельзя! – зашикал Нагарэ на полосатого кота, проскочившего в открытый проем.

– В Оите у нас тоже был такой кот. А как вашего зовут?

– Хирунэ[17]. Мы назвали его так, потому что днем он только и делает, что спит. – Коиси поманила кота рукой, и тот, поглядывая с опаской на Нагарэ, медленно приблизился.

– Кстати, я совсем забыл спросить – когда мне теперь можно к вам прийти? – Кёскэ опустил на землю сумку, висевшую у него на плече, и достал смартфон.

[17] Хирунэ – с японского языка дословно «дневной сон».

– Сможете через две недели? – спросил Нагарэ.

– Через несколько дней я как раз буду на сборах в Киото, так что смогу. – Кёскэ сверился с календарем в своем смартфоне.

– Мы на всякий случай еще раз свяжемся с вами, – добавила Коиси. На руках у нее устроился Хирунэ.

– Спасибо! – Убрав смартфон обратно в сумку, Кёскэ направился на запад.

– Если хотите ехать по линии «Кэйхан»[18], то вам в другую сторону! – крикнула ему Коиси. Молодой человек остановился и медленно повернулся.

– Никогда не мог нормально ориентироваться в пространстве. – Широко улыбнувшись, Кёскэ двинулся в противоположном направлении.

– Берегите себя! – Нагарэ помахал ему вслед.

Кёскэ вновь замер.

– Я забыл заплатить! – Со смущенным видом он вернулся к ресторанчику.

– Разберемся в следующий раз. Посчитаем вам вместе с оплатой за расследование.

– Сколько же, интересно, выйдет… – Кёскэ бросил взгляд на Коиси.

– Да вы не беспокойтесь пока об этом, – добродушно посмотрел на него Нагарэ.

– Что ж, тогда до встречи! – Кёскэ еще раз поклонился и быстро двинулся прочь от ресторанчика.

Проводив его взглядом, Нагарэ и Коиси вернулись в зал. Хирунэ тихонько мяукнул.

– Кёскэ Китано и бэнто с нори. Неожиданное сочетание. – Коиси тщательно вытерла столешницу.

– Я заметил, что ты была с ним очень обходительна. Он твой знакомый? – Устроившись у барной стойки, Нагарэ открыл блокнот.

– Пап, ты что, не узнал его? – Коиси замерла.

– И почему я должен был его узнать? – Нагарэ с невозмутимым видом продолжал перелистывать страницы.

– Кёскэ Китано – пловец. Кандидат в олимпийскую сборную. Успешно выступает во всех стилях – и на спине, и баттерфляем, и вольным, – Коиси изобразила руками движения пловца.

– Вот оно что. Впрочем, это не имеет значения: я все равно приложу максимум усилий для успеха этого дела. – Нагарэ достал с полки карту.

– Кто бы сомневался. – Коиси выразительно закатила глаза.

– Оита, значит. Скумбрия у них там просто пальчики оближешь! Решено – надо ехать.

– Я тоже хочу!

– Привезу тебе оттуда подарок. А ты пока, будь добра, присматривай тут за всем. Нельзя оставлять дом без присмотра, да и мама заскучает.

Коиси в ответ только пожала плечами.

[18] «Кэйхан» – транспортная компания, обслуживающая линию электричек, соединяющих Киото и Осаку. Также сокращенное название самой линии и поездов, курсирующих по ней.

2



Спортивные сборы студентов Физкультурного университета Кинки проходили в кампусе Фука-куса в районе Фусими[19]. Через несколько дней после приезда Кёскэ наконец-то смог взять выходной.

Трепеща от волнения, он сел на электричку линии «Кэйхан».

Позади осталась станция Фусими Инари[20], окрашенная в красный, как и знаменитые тории[21]. Еще через две остановки электричка нырнула под землю. Наконец она прибыла на станцию Ситидзё.

Кёскэ закинул на плечо небольшую сумку и вышел на платформу.

Молодой человек, плохо ориентировавшийся на местности, заблудился, хотя и был здесь уже не впервые. Зажав в руке измятую карту, он медленно двигался вперед, пытаясь вспомнить дорогу. Спустя несколько минут он оказался перед знакомым зданием.

– Добро пожаловать! – с улыбкой приветствовала его Коиси.

– Здравствуйте! – Кёскэ с обеспокоенным видом поискал глазами Нагарэ.

– Не переживайте. Отец разобрался с вашим делом. Просто ему кое-что нужно, поэтому придется немного подождать.

Коиси поставила на стол чайничек с холодным зеленым чаем и стакан.

– Я вчера не мог уснуть. – Кёскэ из последних сил подавил зевок.

– Не думала, что вы так близко все принимаете к сердцу. Как же вы тогда на Олимпиаде выступать будете? – хихикнула Коиси, наливая чай в стакан.

– Это совсем другое, – угрюмо ответил Кёскэ.

– Простите, что заставил ждать! Я тут придумал для вас одно развлечение, – из кухни показался Нагарэ.

– Ну дела! Ты ведь уже должен был подготовиться, а вместо этого опять что-то затеял.

Услышав слова Коиси, Кёскэ приподнялся и заглянул на кухню.

– Все в порядке?

– Более чем. – Склонив голову, Коиси улыбнулась уголком губ.

– Ну вот я закончил! – Нагарэ вышел в зал с прямоугольным подносом, на котором стояли две коробочки с бэнто.

– Это на двоих? – усмехнулся Кёскэ. За завтраком он съел три миски риса.

---

[19] Фусими – один из районов города Киото.

[20] Фусими Инари – крупный храмовый комплекс, посвященный богине плодородия Инари. Известен прежде всего огромным количеством врат тории (более десяти тысяч), образующих плотный коридор от подножия горы, где расположен комплекс, к главному святилищу.

[21] Тории (с яп. буквально «птичий насест») – П-образные ворота без створок при входе в синтоистское святилище, обычно стоят на пути к нему, маркируя начало храмовой территории. Часто окрашены в красный цвет.

– Вам не обязательно есть все. Я лишь хочу, чтобы вы могли сравнить вкусы.
Нагарэ поставил на стол алюминиевые коробочки, прикрытые крышками.
– Значит, они разные? – Кёскэ внимательно смотрел то на одну, то на другую.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.