

ХИСАСИ КАСИВАЙ

РЕСТОРАНЧИК
КАМОТАВА

ЗАБЫТЫЕ РЕЦЕПТЫ



Вкус воспоминаний

Хисаси Касивай

**Ресторанчик Камогава.
Забывтые рецепты**

«Издательство АСТ»

2016

УДК 821.521-31(520)
ББК 84(5Япо)-44

Касивай Х.

Ресторанчик Камогава. Забытые рецепты / Х. Касивай —
«Издательство АСТ», 2016 — (Вкус воспоминаний)

ISBN 978-5-17-151048-0

Уютное детективное агентство – ой, ресторанчик! – снова открывает свои двери! 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. Иногда еда – больше, чем просто набор ингредиентов. Как жареный омлет с рисом может изменить жизнь? Почему «прощальные гёдза» невозможно забыть? И что изменится, если смешать рис с карри и добавить к нему фарш из тунца? В этой книге собраны атмосферные истории о посетителях ресторанчика, ищущих тот самый рецепт. В каждом рассказе есть немного о жизни японцев и невероятно много интересного об уникальных блюдах японской кухни. Пальчики оближешь! Книга переведена на 9 языков.

УДК 821.521-31(520)

ББК 84(5Япо)-44

ISBN 978-5-17-151048-0

© Касивай Х., 2016

© Издательство АСТ, 2016

Содержание

Глава 1. Суп с гречневой лапшой	6
1	6
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Хисаси Касивай

Ресторанчик Камогава. Забытые рецепты

Hisashi KASHIWAI

KAMOGAWASHOKUDO ITUMONO

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

Russian edition arranged with SHOGAKUKAN through EMILY BOOKS AGENCY LTD.
and CASANOVAS & LYNCH LITERARY AGENCY S.L.

© 2016 Hisashi KASHIWAI

© Борькина А., перевод, 2023

© ООО «Издательство АСТ», 2024

Глава 1. Суп с гречневой лапшой



1



Станция Карасума на главной линии Киото железнодорожной компании «Ханкю»¹ расположена под землей.

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

«Выйти? Или пересесть на метро?» — Сакё Катаока² 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 вверх. 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, 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 модным костюмом.

— Вы имеете в виду храм Хигаси Хонган-дзи?³

— 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 пешочком...

— 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 диалекте⁴.

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 Сёмэн-доори, 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.

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.

³ Восточный храм Первоначального обета — буддийский храм школы Чистой Земли в Киото.

⁴ 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.

- 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 человеку Нагарэ Камогава, одетый в белый поварской китель⁵.
- 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 Сюдзю». – 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.
- 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 вкусы, – 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 Авадзи⁶ – желтохвост⁷, зажаренный в саке касу⁸. Попробуйте добавить к нему смесь приправ – белый и черный кунжут, черный и красный

⁵ *Поварской китель* – специальная одежда для поваров, которая защищает их от жара, брызг масла и других опасностей в процессе приготовления пищи.

⁶ *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.

⁷ *Желтохвост* – вид морской лучеперой рыбы, по вкусу напоминающей тунца, но значительно мягче.

⁸ *Саке касу*, или осадок саке – это белый пастообразный ингредиент, применяющийся при готовке в японской кухне.

перец, зеленые водоросли нори и мак, думаю, так будет вкуснее. Сбоку, в керамическом блюде Карацу⁹ – тушеная курица с яйцом. Она очень похожа на оякодон¹⁰. Рекомендую поперчить. В миске справа – жареная репа. Попробуйте с пастой мисо¹¹ из черных бобов – она здесь, сверху. В той тарелке Сигараки¹² – рулетики из ломтиков жареной утки с начинкой из зеленого лука. Не забудьте добавить горчицы. Рядом – соленья на закуску, бурые водоросли и скумбрия в уксусе. Слева, в миске в стиле Арита¹³ – черепаховое мясо, тушенное в соевом соусе. А прямо перед вами, в керамическом блюде Орибэ¹⁴ – 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.

– Я бы сейчас выпил белого, желательнее 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 sake, 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 шторы, 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», Аmanoхасидат¹⁵. Зеленый виноград сорта «Сайбель»¹⁶ местного производства, и немного немецкого «Бахуса»¹⁷. Мне нравится его цитрусовый аромат.

Представляет собой остаточный продукт производства sake и обладает фруктовым вкусом.

⁹ *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.

¹⁰ *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.

¹¹ *Мисо* – густая паста из перебродивших соевых бобов, риса и пшеницы.

¹² *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.

¹³ *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.

¹⁴ *Орибэ* – вид японской керамики, получила свое название по имени знаменитого мастера чайной церемонии Фурута Орибэ (1544–1615). Отличается глазурью насыщенных цветов.

¹⁵ *Аmanoхасидатэ* («Небесный мост») – песчаная коса к северу от Киото. Один из «трех знаменитых пейзажей» Японии (помимо острова Ицукусима и залива Мацусима).

¹⁶ *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.

¹⁷ *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 некачественной обстановкой.

– Отличное вино! – Сделав глоток, Сакё опустил бокал.

В первую очередь он потянулся палочками к лангустам, аккуратно лежащим в блюде перед ним. Они были мелковаты, но довольно мясисты. Светлое мисо обещало ярко выраженную сладость, однако мягкий кусочек неожиданно оставил свежее послевкусие за счет аромата юдзу¹⁸. Лангусти 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 Гион¹⁹, 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 повторилось, затем еще раз, быстрее и быстрее. Наконец бутылка почти опустела.

Сакё закрыл глаза, вспоминая, как три дня назад стоял на сцене. Сам он был страшно доволен собой, вот только публика встретила его прохладно. Выступал он соло, так что винить в этом некого. Он был так уверен в танце, от музыки до исполнения, что когда в финале раздалась жиденькие аплодисменты, он почувствовал себя совершенно выбившимся из сил. Из него как будто вынули душу.

– Прошу прощения, вам же еще о деле предстоит поговорить... Может, все-таки попробуйте рис?

Нагарэ опустил на стол два горшочка.

– Ох, простите. Все так вкусно, что я уже...

– Сегодня у нас рис с крабовым мясом. Я использовал сливочное масло, поэтому блюдо чем-то напоминает плов. – Большой ложкой Нагарэ переложил рис из керамического горшочка Сигараки в миску и поставил перед Сакё.

¹⁸ 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.

¹⁹ 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.

– Да, запах у него совсем не как у японского блюда, – потянул носом тот.

– К нему обязательно нужен суп, но я подумал, что мисо здесь не подойдет. – Нагарэ снял крышку со второго горшочка, и Сакё увидел густой бульон с большим количеством ингредиентов.

– Минестроне?²⁰

– Да, что-то вроде. В последнее время в рамэнных²¹ это блюдо называют «двойным супом». Для его приготовления смешивают бульон даси из морской капусты и сушеного анчуса и мясной бульон на говяжьей кости. Потом добавляют нарезанные овощи и бекон. Я предусмотрительно сварил рис и суп в отдельных горшочках.

– Минестроне я люблю, – произнес Сакё, взяв миску с супом в руки и сделав глоток.

– Как закончите, я провожу вас в офис. А пока можете выпить чаю, – с этими словами Нагарэ поставил на стол большую чашку и испарился на кухне.

Сакё съедал пару ложек риса с крабовым мясом, затем глотал пару ложек бульона и вновь возвращался к рису. Спустя некоторое время, лишь на мгновение замешкавшись, он положил себе добавки.

Поначалу он слегка сомневался, можно ли после легких японских блюд есть такую жирную, с большим количеством масла пищу, но все его опасения оказались напрасными. Наверное, вся магия заключалась в супе. Так по крайней мере решил Сакё. На вкус бульон был нейтральным, но вот его аромат... Слово «пряный» было слишком простым для его описания. Впрочем, определение «глубокий» казалось чересчур претенциозным. Так или иначе, он обрамлял яркое послевкусие риса, делая его мягче.

«И когда же это я, любитель всего французского, в последний раз с таким чувством удовлетворения откладывал палочки после еды?» — В попытках вспомнить Сакё сложил ладони у груди, а затем потянулся к чашке.

– Итак, вы готовы?

– Большое спасибо! Все было очень вкусно. – Сакё приподнялся и слегка поклонился.

– Простите, что пришлось вас поторопить...

– Нет-нет, что вы. Я и сам долго копался.

Вытирая платком выступившие на лбу капельки пота, Сакё встал.

* * *

– Прошу, проходите, – донесся голос Коиси из-за двери, когда Нагарэ постучал. Офис детективного агентства находился в конце узкого коридора.

– На этом передаю вас Коиси. Она обо всем позаботится. – Хозяин ресторанчика развернулся и проследовал обратно в зал.

Зайдя в комнату, Сакё уселся посередине длинного дивана.

– Простите, что заставил вас ждать.

– Что скажете, понравилась вам стряпня моего отца?

– Да, накормил он меня просто замечательно!

– Простите, что перебиваю, но не могли бы вы заполнить эту форму? – Коиси, сидевшая напротив Сакё, положила планшет на журнальный столик между ними.

– Хорошо. – Взяв анкету, Сакё принялся вписывать ответы.

²⁰ *Минестроне* (букв. «суп со множеством ингредиентов») – итальянский суп из сезонных овощей, иногда с добавлением макарон или риса.

²¹ *Рамэн* – блюдо с тонкой пшеничной лапшой в бульоне, к которой могут добавляться также свинина, лепешки камабоко из рыбного фарша, соленья, побеги бамбука, грибы, яйца, водоросли и пр.

– Все-таки те, кто занимается танцами, и правда отличаются от остальных. Вы даже когда пишете, как будто пританцовываете, – улыбнулась Коиси.

Закончив, Сакё протянул ей планшет.

– От этого мне уже не отделаться. Даже когда я просто чищу зубы перед зеркалом – и то танцую.

– Господин Сакё Катаока. Это ваше настоящее имя?

– Да.

– А похоже на псевдоним.

– Такой в некотором роде у меня тоже имеется.

– В каком смысле? – Коиси слегка подалась вперед.

– Как я отметил в вашей анкете, семья Катаока – потомственные актеры театра Но²². Мой отец Сэйсэцу – уже восьмое поколение. Когда-нибудь, возможно, я продолжу семейное дело и его сценическое имя перейдет мне.

– Вот это да! Потомственные актеры. А что, может быть такое, что вы не продолжите?

– Такое, конечно, нечасто случается, но все же... – Сакё усмехнулся.

– Хотя разница-то невелика – что тут, что там танцевать.

– Вовсе нет! – резко возразил ей Сакё.

– Почему? – стушевалась Коиси.

– Это две совершенно разные вещи. В театре Но артист скользит по поверхности, находясь в одной плоскости, в танце же – перемещается в трехмерном пространстве.

– Я вроде бы поняла, о чем вы, но... Ладно, давайте вернемся к делу. Что именно вы ищете? – Коиси направила разговор в привычное для себя русло.

– Какэсобу.

– Это ведь суп с гречневой лапшой соба, да?

– Здесь ее так называют? Вообще, это просто теплая соба с бульоном, без прочих дополнительных ингредиентов.

– Да, так и есть. Вот только мне казалось, что на вкус она везде одинаковая, разве нет?

– Я тоже так думал. Но теперь, когда я вспоминаю о той самой какэсобе, то понимаю, что она очень отличалась.

– А где вы ее ели? – Коиси приготовилась записывать.

– В ресторанчике «Вакамия» в квартале Кагурадзака²³.

– Так какэсоба и в Токио популярна? – На мгновение она остановилась.

– Нет, обычно ее в таких местах не подают. Но тот случай был особенным.

– Не могли бы вы рассказать поподробнее? – Коиси вновь поднесла ручку к бумаге.

– Как я уже говорил, я уехал из родительского дома и профессионально занялся танцами. Сэйсэцу, мой отец, конечно же много раз пытался убедить меня вернуться. Он частенько приезжал в репетиционный зал, а иногда даже заявлялся ко мне в гримерку прямо перед выступлением, чтобы поговорить. Я же твердо решил, что посвящу жизнь танцам, и не горел желанием возвращаться в семью. Всякий раз, когда отец приходил, я говорил ему об этом.

– Я, конечно, ничего не понимаю в танцах, да и особой разницы с театром не вижу, но все же что плохого в том, чтобы вернуться? Мне даже немного жаль вашего отца.

– Возможно, это прозвучит эгоистично, но мне бы не хотелось потратить всю свою жизнь на сохранение древних традиций семьи. Со времен Дзэами²⁴ повелось, что в театре абсолютно

²² Но – один из видов традиционного японского драматического театра. Окончательно оформляется из народных представлений в XIV в. Сцена имеет каноническую конструкцию, актеры играют в масках в сопровождении музыки и песнопений. Реплики произносятся с особой техникой речитации, позы также регламентированы.

²³ Кагурадзака – один из кварталов Токио, расположен в районе Синдзюку. Знаменит традиционными японскими ресторанами.

²⁴ Дзэами Мотокиё (ок. 1363 – ок. 1443) – японский актер, драматург, теоретик театра Но. Автор двадцати четырех

неважно, кто будет на сцене – я или кто-то другой. В танцах же все по-другому. Там все – мое творчество. Может быть, когда-нибудь танец станет традиционным японским искусством. И я буду словно Дзэами.

Сакё плотно сжал губы.

– Все это чересчур сложно для меня, – глубоко вздохнула Коиси.

– В тот день отец, обычно ограничивавшийся парой-тройкой фраз, вдруг пригласил меня в ресторан. Это было года три назад. Мы решили пойти туда после моего выступления. Я знал, что отец наблюдает за мной с балкона, а после выступления он заглянул ко мне в гримерку.

– И так вы оказались в том ресторане? – Коиси застрочила в блокноте.

– Место было необычным – не только мой отец, мастер искусства Но, но даже я, нищий танцор, смотрелся там инородно. Скорее, это место подходило для популярного артиста балета.

– Возможно, это заведение имело для вашего отца особенное значение?

– Я уверен, так и было. Столовое вино, которое нам принесли, тоже не было похоже на то, что обычно подают в японских ресторанах. К нему шла легкая закуска, такую предлагают в Киото. Отец же ни о чем серьезном так и не заговорил – все время мы просто болтали о том о сем.

– Как отец с сыном?

– С самого детства я воспринимал отца как наставника. Поэтому я всегда говорил с ним в очень вежливых выражениях, – Сакё отвел взгляд.

– С родным отцом? Это ведь так неестественно...²⁵

– Меня так воспитали. Для меня это было абсолютно нормально.

– И именно в этот момент на сцене появляется какэсоба.

– Верно. Мой отец, как и я, любит выпить, так что мы с ним опустошили две бутылки красного и белого. А после началось. Отец, обычно редко говоривший о моих выступлениях, в этот раз высказался весьма жестко.

– Я, конечно, совсем в этом не смыслу, так что вряд ли пойму, но все же, что именно он вам сказал?

– Он все повторял какую-то бессмыслицу – будто мои танцы *всех на виду*. Конечно, на виду. Я все-таки на сцене выступаю, – усмехнулся Сакё.

– У всех на виду? Да, артисты Но говорят на каком-то своем языке. Настолько утонченным, что сказанное остается загадкой, – согласилась с ним Коиси.

– Когда я ответил, что не понимаю, о чем он, отец сдался. Он что-то шепнул хозяйке, и вскоре на нашем столе оказалась какэсоба.

– И она была совсем не такая, как обычно подают в забегаловках.

– Когда лапшу принесли, я окончательно перестал понимать, что происходит. В дорогом ресторане в Кагурадзаке почему-то подают закуски, как в обычном баре. А в довершение всего – суп с гречневой лапшой. Мне показалось, что меня дурят.

– А сама какэсоба была обыкновенная?

– Пока я ел, ничего особенного не заметил. Но стоило мне выйти из ресторана, как я постепенно начал что-то чувствовать.

– Какая она была на вкус?

– Не смогу объяснить. Сравнить мне не с чем – в оттенках вкусов не разбираюсь. В чем я точно уверен – блюдо было изысканное. Такого я раньше не пробовал. Сама лапша была не ручной работы, а быстрого приготовления, но вот бульон – просто потрясающий. Так, по крайней мере, мне запомнилось.

трактатов об актерском искусстве.

²⁵ Вежливую речь (*кэйго*) в японском языке обычно используют по отношению к незнакомым людям, а также при общении в формальных ситуациях. Внутри семьи этот стиль обычно не применяется.

- У меня только один вопрос. Тот самый ресторан, «Вакамия», еще работает?
- Простите. Больше нет.
- Так я и думала. Иначе вы просто отправились бы туда сами.
- Так или иначе, когда мне захотелось еще раз поесть той какэсобы, я поехал в Кагурад-заку. Оказалось, что ресторан закрылся, – расстроено произнес Сакё.
- Вы ведь могли спросить у отца?
- Не хочу к нему обращаться, даже по такой мелочи.
- Я ожидала, что вы так скажете. Помните еще какие-нибудь детали?
- А вы когда-нибудь ели токийскую какэсобу? – ответил вопросом на вопрос Сакё.
- Ни разу, – призналась Коиси.
- В ней совсем не тот легкий бульон, к которому привыкли в Киото. Нет, в Токио лапшу подают с насыщенным, соленным супом. За это, собственно, я ее и люблю, но та какэсоба – совсем другое дело. Бульон в ней был прозрачный. Благородный, по-другому и не скажешь. Мне доводилось пробовать удон²⁶ в Киото, но и на него это блюдо совсем не походило. Удивительный вкус.
- Хотелось бы и мне попробовать...
- С тех пор я бывал в разных заведениях, но ничего подобного мне не попадалось.
- Хорошо бы еще хоть какую-нибудь подсказку. Вам совсем не с чем сравнить?
- Я люблю вкусно поесть и, конечно, много размышлял над этим вопросом, но мне так ничего и не пришло в голову. Но если все-таки сравнивать, то она чем-то была похожа на сио-рамэн. Съешь – и тепло внутри становится.
- Значит, соленое на вкус? Да, чем проще блюдо, тем сложнее его воссоздать. Так мой отец говорит.
- Кстати... – Сакё поднял взгляд к потолку.
- Вы что-то хотели сказать? – повернулась к нему Коиси.
- Тот суп, который я только что ел, был похож... Да нет, не может быть. Ведь в мине-строне и какэсобе совершенно разные ингредиенты, – улыбнулся молодой человек.
- Коиси прекратила записывать и пожала плечами.
- У меня к вам остался только один вопрос. Почему вы решили разыскать эту какэсобу именно сейчас?
- Я и сам не вполне понимаю. Вроде я уже и забыл о ней, и тут вдруг мне резко захотелось поесть ее еще раз.
- И именно в этот момент вам пришла в голову мысль о том, что стоит все же продолжить семейное дело?
- Вовсе нет. Я же уже упоминал, что твердо решил посвятить свою жизнь танцам. Но...
- Но?
- В последнее время я стал замечать, что мне наконец-то начал нравиться театр – это правда. Я думал, что танцы и Но – две абсолютно разные вещи, но, кажется, у них есть и много общего. – Глаза у Сакё заблестели.
- Ну вот. Я же говорила, – улыбнулась Коиси.
- Да нет же, не в этом смысле. Это действительно разные формы искусства. И все-таки что-то роднит их. Вот что я имел в виду.
- Вот ведь упрямец, – криво усмехнулась Коиси.
- Приходите как-нибудь на мое выступление.
- Давайте так – мы находим вашу какэсобу, а вы зовете нас на представление. – Коиси закрыла блокнот.

²⁶ Удон – вид лапши из пшеничной муки. Отличается от других большей толщиной. Как правило, подается вместе с бульоном, а также с добавлением соевого соуса, морепродуктов и зеленого лука.

- Договорились. – Сакё слегка поклонился.
 - Задача, конечно, не из легких, но думаю, папа справится.
- Поднявшись, Коиси зажала блокнот под мышкой.

* * *

- В обеденном зале их уже поджидал Нагарэ. Завидев Коиси с Сакё, он поднялся со стула.
- Как прошло, удачно?
 - Да, господин Катаока мне все объяснил. Случай сложный.
 - Простите, что доставляю хлопоты. – Сакё опять поклонился.
 - Вовсе нет! Так даже интереснее, – улыбнулся Нагарэ.
 - Это ты сейчас такой веселый и уверенный, – бросила взгляд на отца Коиси.
 - Сколько с меня за сегодня? – Сакё достал из кармана бумажник.
 - Оплатите в следующий раз, вместе со счетом за расследование.
 - Вот как? И когда же следующий раз?

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.