

УДК 821.521-31(520)

ББК 84(5Япо)-44

К28

Hisashi KASHIWAI
КАМОГАВАШОКУДО ИТУМОНО

Серия «Вкус воспоминаний»

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

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

Перевод с японского *Анастасии Борькиной*
Оформление обложки *Екатерины Андреевой*

Касивай, Хисаси.

К28 Ресторанчик Камогава. Забытые рецепты: [роман] / Хисаси Касивай; — [перевод с японского Анастасии Борькиной]. — Москва: Издательство АСТ, 2024. — 224 с. — (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 непротые дела и воссоздать нужное блюдо. Самое главное здесь — детали, и они собирают их по крупницам, 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

© 2016 Hisashi KASHIWAI

© Борькина А., перевод, 2023

© ООО «Издательство АСТ», 2024

ISBN 978-5-17-151048-0

Глава 1

СУП С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ





1

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

«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 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? — Матера общения мужчины совсем не вязалась с его модным 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 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 диалекте².

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 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.

— 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 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 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.

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 блюде 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 блюде 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 насыщенных 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 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», Аmanoхасидат¹. Зеленый виноград сорта «Сайбель»² местного производства, и немного немецкого «Бахуса»³. Мне нравится его цитрусовый аромат.

¹ Аmanoхасидатэ («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 охладить 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 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 юдзу¹. Лангусты словно не сварили, а лишь слегка припустили 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 повторил

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.





лось, 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 раздались 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 попробуете 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.

— 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?¹

¹ Минестроне (букв. «суп со множеством ингредиентов») — итальянский суп из сезонных овощей, иногда с добавлением макарон или риса.





— Да, что-то вроде. В последнее время в рамэнных¹ это блюдо называют «двойным супом». Для его приготовления смешивают бульон даси из морской капусты и сушеного анчоуса и мясной бульон на говяжьей кости. Потом добавляют нарезанные овощи и бекон. Я предусмотрительно сварил рис и суп в отдельных горшочках.

— Министроне 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 удо-

¹ 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.

