

ХИСАСИ КАСИВАЙ



РЕСТОРАНЧИК КАМОГАВА



Хисаси Касивай

Ресторанчик «Камогава»

Серия «Вкус воспоминаний»

*Текст книги предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69970423
Ресторанчик «Камогава». Роман: АСТ; Москва; 2023
ISBN 978-5-17-151046-6*

Аннотация

Владелец ресторана «Камогава» хорошо знает толк в поисках, ведь он полицейский на пенсии, у которого помимо ресторана есть еще свое детективное агентство.

Вот только путь в агентство ведет... через желудок посетителей.

Хозяин помогает с помощью еды воссоздать воспоминания. Самое главное здесь – детали, и он собирает их по крупицам, как пазл, проводя настоящее расследование.

А в конце получается то, что надо, – пальчики оближешь!

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. Все очень аппетитно!

Содержание

Глава 1	6
1	7
2	30
Глава 2	49
1	50
Конец ознакомительного фрагмента.	68

Хисаси Касивай

Ресторанчик «Камогава»

Роман

Hisashi Kashiwai
Kamogawashokudo

* * *

Любое использование материала данной книги, Полностью или частично, без разрешения правообладателя запрещается.

© 2013 Hisashi KASHIWAI

© Борькина А., перевод, 2023

© ООО «Издательство АСТ», 2023

¹ *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.

Глава 1

Удон¹ в горшочках



1



Оставив позади храм Хигаси Хонган-дзи², Хидэдзи Кубояма³ невольно приподнял воротник плаща. Холодный ветер кружил в воздухе пожухлые листья.

– Не иначе, как с горы Хиэй⁴ задуло... – В ожидании, пока светофор загорится зеленым, Кубояма нахмурился.

В низине, где расположен Киото, в разгар зимы всегда бушуют ледяные горные ветра, обрушивающиеся на город с трех сторон. Недаром же в народе говорят, что киотский бриз пробирает до самых костей. В Кобэ, где родился и вырос Кубояма, с горы Рокко тоже постоянно веет прохладой, но ощущается это все же совсем по-другому.

Кубояма шагал по улице Сё мэн-доори. Вдалеке, если приглядеться, можно было различить заснеженные вершины гор Хигаси.

– Простите, а нет ли где здесь поблизости закусочной? Называется «Камогава», – спросил Кубояма у почтового служащего, проезжавшего мимо на красном мотоцикле.

² «Восточный храм Первоначального обета» – буддийский храм школы Чистой земли в Киото.

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 Гора на северо-востоке от Киото. Один из религиозных центров Японии – на вершине Хиэй с конца VII в. находится влиятельный буддийский храм Энряку-дзи.

– Камогава, говорите? От того перекрестка второй дом. – Служащий с чрезвычайно деловитым видом указал на правую сторону улицы.

Перейдя дорогу, Кубояма оказался у жилого здания.

Двухэтажное строение совсем не походило за забегаловку, однако, похоже, когда-то тут все-таки имелась и вывеска, и витрина с выставленными на ней пластиковыми образцами блюд. На стене в двух местах виднелись покрытые белой краской квадраты с неровными краями. При этом здание все же не производило того тягостного впечатления, что возникает обычно при виде опустевшего дома, – напротив, здесь все дышало человеческой теплотой, как будто заведение еще работало.

Своим неприветливым видом строение, конечно, отпугивало случайно забредших сюда прохожих, но с другой стороны, посетителей манили витавшие в здешнем воздухе характерные ароматы еды, а изнутри доносились обрывки непринужденной беседы.

– Да, очень в духе Нагарэ, – пробормотал Кубояма, который, глядя на это здание, вспомнил бывшего коллегу, Нагарэ Камогаву. Теперь-то они уже оба на пенсии, но так вышло, что первым ушел с работы более молодой Нагарэ.

Еще раз оглядевшись по сторонам, Кубояма наконец потянул в сторону алюминиевую раздвижную дверь закускойной.

– Добро пож... Ох, да это же дядюшка Кубояма! – Коиси

так и застыла, держа в руках круглый поднос.

Кубояма впервые увидел Коиси, единственную дочь Нагарэ, когда она была еще совсем маленькой.

– Коиси, да ты совсем выросла! И такая красавица стала, – сказал Кубояма, снимая пальто.

– Хидэ, ты ли это? – Из кухни показался Нагарэ Камогава в белом одеянии.

– Все-таки застал тебя. – Кубояма, широко улыбаясь, повернулся к Нагарэ.

– Хорошо, что ты к нам заглянул! Присаживайся. Забега-ловка у нас, конечно, паршивая...

Нагарэ протер полотенцем красное сиденье алюминиево-го стула.

– Значит, чутье меня не подвело, – хмыкнул Кубояма. Усевшись, он принялся отогревать дыханием окоченевшие пальцы.

– Сколько же лет прошло? – Нагарэ снял белую шапочку.

– С похорон твоей жены не виделась, кажется.

– Ты меня тогда очень выручил. Спасибо большое! – Нагарэ поклонился, а вслед за ним и Коиси.

– Вы чем благодарить, лучше бы покормили меня! А то совсем оголодал, – улыбнулся Кубояма, краем глаза заметив посетителя, с аппетитом поглощавшего рис с мясом.

– Так, ну раз ты у нас впервые, положишься на мой вкус. Доверишь мне выбор блюд? – спросил Нагарэ.

– Куда деваться. – Кубояма и Нагарэ встретились взгля-

дами.

– Сейчас все будет готово. Подожди чуток. – Нагарэ нахлобучил свою шапочку и двинулся к кухне.

– Помнишь, что я скумбрию не ем? – спросил вдогонку Кубояма, потягивая мелкими глотками чай.

– А как же. Все-таки сто лет тебя знаю, – повернулся к нему Нагарэ.

Кубояма огляделся вокруг. Из пяти мест за стойкой бара, отделявшей основной зал от кухни, занято было лишь одно. Столик на четверых тоже пустовал. Ни на стенах, ни на столах не было ни одного меню. Стрелки на стенных часах показывали десять минут второго.

– Коиси, можно еще чаю? – попросил мужчина, евший рис. Его миска к тому моменту уже опустела, и он отставил ее в сторону.

– Тебе, Хиро, стоило бы жевать помедленнее. Есть быстро вредно для пищеварения. – Коиси наклонилась над его чашкой чайничек, изготовленный в характерной для Киото манере «киёмидзу»⁵.

– Такая красotka, а все еще не замужем, похоже, – отметил Кубояма, поглядывая то на Коиси, то на посетителя по имени Хиро.

– Думаю, все дело в ее чересчур высоких запросах, – под-

⁵ *Киёмидзуяки* – вид керамики, изготавливаемой в Киото. Название получила от имени знаменитого буддийского храма Киёмидзу-дэра, поскольку производилась в районе недалеко от него.

мигнул Нагарэ, появившийся из кухни с подносом еды. Коиси бросила на него злобный взгляд.

– Ну и грубиян же твой папаша. – Кубояма удивленно уставился на обоих.

– Каюсь, попался. Ну что ж, будем тебя кормить – только не жди каких-нибудь изысков, у нас такого не водится. Подаем мы, как сейчас модно говорить, «домашнюю киотскую кухню». Раньше такую было за деньги не поесть. Хидэ, ты ведь не против отведать чего-то эдакого? – Нагарэ, одну за другой снимая с подноса миски и тарелки, расставлял их на столе.

– Вот это да! А ты, Нагарэ, как я посмотрю, чутья не утратил, – пробормотал Кубояма, взглядом провожая посуду.

– Жареный тофу⁶ с бурыми водорослями, – продолжал тем временем Нагарэ, – Крокеты. Тушеная кикун⁷ под соусом. Вареная сардина. Запеченный тофу с овощами. Свиные ребрышки, вываренные в крупнолистовом киотском зеленом чае. Соевая спаржа с соленой сливой. Ну и, конечно, маринованные овощи – Коиси сама делала. В общем-то, ничего особенного. По мне, так самое вкусное здесь – это рис сорта Госю⁸, ты только погляди, сварен по всем правилам, да

⁶ *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.

⁷ *Кикун* (хризантема овощная, хризантема салатная) – растение, соцветия, листья и побеги которого используются в японской кухне.

⁸ Рис сорта Госю выращивается в префектуре Сига, на западе о. Хонсю. Также

мисо⁹-суп с креветками и бататом. Пожалуйста, угощайся! И не забудь хорошенько поперчить суп, так скорее согреешься.

Кубояма только молча кивал, слушая болтовню Нагарэ, но глаза его хитро поблескивали.

– Угощайтесь, дядюшка. Пока не остыло! – поторопила Кубояму Коиси.

Кубояма поперчил суп и поднес миску ко рту. Сначала он ощутил вкус бульона, затем распробовал и креветок с бататом. Тщательно пережевывая кусочки, Кубояма опять одобрительно закивал.

– Как вкусно!

Взяв в левую руку мисочку тонкой работы, наполненную рисом, а в правую – палочки, Кубояма на мгновение задумался, а затем потянулся к одному из маленьких блюдец с закусками. Он положил ломтик свинины в соусе на белоснежный рис, а затем все вместе отправил в рот. Когда Кубояма дожевал, уголки его рта растянулись в довольную улыбку. С наслаждением он разгрыз хрустящую панировку крокета. А стоило только положить в рот кусочек запеченного тофу, как тут же он ощутил тонкий вкус бульона, разливавшегося по языку. Несколько капель попало на подбородок, и Кубояма утер лицо рукой, в которой держал палочки.

– Хотите еще риса? – Коиси протянула ему круглый поднос.

носит название «Ооми».

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

– Пожалуй. Давненько не ел такого вкусного. – Кубояма, расплывшись в улыбке, передал ей миску.

– Сейчас принесу. – Коиси подняла поднос и скрылась на кухне.

– Ну что, понравилось? – Вместо Коиси рядом с Кубоямой теперь возник Нагарэ.

– Не то слово. Никак не могу поверить, что человек, приготовивший все эти восхитительные кушанья, дышит со мной одним воздухом и ходит по одной земле!

– Да ну тебя, перестань! Я ведь теперь всего лишь старикашка, что держит жалкую забегаловку, только и всего, – скромно опустил глаза Нагарэ.

– Дядюшка Кубояма, а вы чем сейчас занимаетесь? – спросила Коиси, протягивая Кубояме миску, доверху наполненную рисом.

– В позапрошлом году по возрасту пришлось уволиться с прежней должности. Теперь работаю в охранном агентстве в Осаке.

Кубояма прищурился, глядя на белоснежную шапку риса, возвышающуюся в миске, и вновь взял палочки.

– Как говорится, спустился с небес на землю. Старый служака теперь в частной конторе. Неплохо, неплохо. А все-таки, ты совсем не изменился! Все тот же невозмутимый Кубояма.

Нагарэ с Кубоямой переглянулись и расхохотались.

– С этой закуской из кикуну ты хорошо придумал. Что,

как не ее фирменная горчинка, есть настоящий вкус Киото?

Кубояма, доев тушеную кикуну с рисом, захрустел маринованным огурцом.

– Если хочешь, можем и тядзукэ¹⁰ сообразить. К нему и наша сардина-курама отлично подойдет. Коиси, принеси-ка нам горячего чаю!

Коиси тут же возникла с глиняным чайничком, словно ожидала, что Нагарэ это предложит.

– А что, в Киото такую сардину называют «курама»? У нас в Кобэ варенная с перцем рыба – это «арима».

– Какой же ты все-таки дотошный, когда дело доходит до малой родины! В конце концов, черный перец выращивают и в Кураме, и в Ариме¹¹, так что невелика разница.

– А я и не знала, – сказала Коиси.

Доев тядзукэ, Кубояма воспользовался зубочисткой. Затем, отложив ее в сторону, глубоко вздохнул.

Справа от барной стойки синяя занавеска отделяла основной зал от кухни. Пока Нагарэ сновал туда-сюда, Кубояма смог разглядеть, что в глубине кухни в одном из углов на полу постелены циновки-татами¹² и устроен небольшой, но

¹⁰ *Тядзукэ* – блюдо японской кухни, представляет собой вареный рис, политый зеленым чаем, иногда с добавлением приправ.

¹¹ *Курама* – название местности в Киото. *Арима* – название местности в префектуре Хёго. Дали название блюдам местной кухни.

¹² *Татами* – плетеные маты, набитые рисовой соломой, которыми застилается пол в домах традиционного типа в Японии. Также используется как единица измерения площади. В регионе Кансай, на западе Японии (где и происходит дей-

изысканно украшенный алтарь.

– Не против, если я взгляну?

Коиси привела Кубояму к алтарю.

– Дядюшка, да вы как будто помолодели. – Положив руки ему на плечи, Коиси вгляделась в лицо Кубоямы.

– Скажешь тоже, Коиси, – усмехнулся тот. – Дядюшке уж шестьдесят стукнуло. – Кубояма зажег ароматическую палочку и поднялся с дзабутона¹³.

– Спасибо тебе, что не забываешь. – Искоса поглядывая на алтарь, Нагарэ склонил голову.

– Выходит, она за тобой все время здесь наблюдает? – Кубояма уселся поудобнее, глядя на Нагарэ, возившегося на кухне.

– Скорее, следит, как бы не натворил чего, – ухмыльнулся Нагарэ.

– А все-таки кто бы мог представить, что ты, Нагарэ, остепенишься и станешь хозяином ресторана!

– Да уж, хотел бы я спросить, что она обо всем этом думает. – С этими словами Нагарэ уселся рядом с Кубоямой. – Кстати, а ты сам-то как про нас узнал?

– А у нас начальник на работе – настоящий гурман, да еще и фанат «Деликатесов Сюдзю¹⁴» – в офисе целая кипа

ствие романа), размер одного татами равен 95,5 на 191 см.

¹³ *Дзабутон* – японская плоская подушка для сидения.

¹⁴ «Сюдзю» – компания, управляющая в Японии сетью баров, ресторанов, кафе и отелей, а также занимающаяся торговлей продуктами питания.

старых номеров накопилась. Вот я в одном из них и увидел рекламу и тут же решил к вам заявиться.

– Все с тобой ясно, хитрюга-Кубояма! Значит, заметил рекламку – так, полстрочки, ни адреса, ничего, но только лишь понял, что это я, – и тут как тут. – Нагарэ с заинтересованным видом склонил голову в сторону.

– Я, конечно, догадывался, что заведение твое, но, знаешь ли, мог бы уж так и не шифроваться. По такому объявлению только такие, как я, к тебе и попадут.

– Вот и замечательно. А то что я с остальными делать-то буду?

– А ты все такой же чудак.

– Дядюшка, а может, вы ищите вкусы прошлого? – Коиси, возникшая рядом с Нагарэ, уставилась на Кубояму.

– Ну, не то чтобы... – Кубояма улыбнулся уголком рта.

– А живешь ты до сих пор в стороне Тэрамати?¹⁵ – Нагарэ, поднявшись, подошел к раковине.

– Все так же, у храма Дзюнэн-дзи¹⁶. Каждое утро иду вдоль реки Камо до станции Дэматиянаги, а оттуда сажусь на «Кэйхан¹⁷». Фирма, где я работаю, располагается в районе Кёбаси, так что добираться удобно. – Кубояма, нахмурившись,

¹⁵ *Тэрамати* – исторический район в Киото.

¹⁶ *Дзюнэн-дзи* – буддийский храм школы Чистой земли в Киото.

¹⁷ «*Кэйхан*» – транспортная компания, которая обслуживает линию электричек, соединяющих Киото и Осаку. Также сокращенное название самой линии и поездов, курсирующих по ней.

поднялся с пола и пересел на стул. – Вы простите, но ноги у меня уже не те, чтобы сидеть на коленках по всем правилам, выпрямив спину, – объяснил он.

– Понимаю, – кивнул Нагарэ. – На годовщину смерти Кикуко мы всегда приглашаем монаха, и просидеть на коленях всю поминальную службу – та еще пытка.

– Вот это да! А у меня дома вот уже много лет никого из храма не бывало... Моя разозлится, боюсь. – Кубояма достал из нагрудного кармана сигареты, внимательно наблюдая за реакцией Коиси.

– У нас курить можно, так что не волнуйтесь. – Коиси поставила на стол алюминиевую пепельницу.

– Простите, а можно у вас попросить закурить? – окликнул Хироси Кубояму. Тот протянул ему сигарету, которую уже успел вытащить из пачки.

– Пожалуйста.

Хироси с улыбкой на лице, будто только что вспомнил, достал из сумки свою пачку.

– В молодости оно, конечно, ясное дело, но вот в нашем с тобой возрасте пора бы уже бросать, – подал голос Нагарэ из-за барной стойки.

– Вечно ты об одном и том же. – Кубояма медленно выдохнул сиреневатый дым.

– Выходит, ты снова женился?

– И именно поэтому я пытаюсь отыскать один вкус. – Кубояма в ответ на вопрос Нагарэ хитро прищурился и страх-

нул пепел с кончика сигареты в алюминиевое блюдо.

– Спасибо большое. Рис с котлетой был просто объедение! – Бросив на стойку монету в пятьсот йен, Хироси с сигаретой в зубах направился к выходу. Проводив его взглядом, Кубояма повернулся к Коиси.

– Хороший парень?

– Да кто его знает. Просто посетитель. Держит суси-ресторан неподалеку. – Покраснев, Коиси легонько хлопнула Кубояму по спине.

– Ты бы не болтал лишнего. А то ведь начальник нашего сыскного агентства-то – Коиси. Так что и дела вести придется с ней. Кстати, офис у нас тут же, в дальних комнатах.

– Вот оно как. Ну что ж, Коиси, прошу тебя!

– Подождите немного, дядюшка. Сейчас я все приготовлю. – Сняв фартук, Коиси поспешила в сторону кухни.

– Нагарэ, а у тебя-то кто-нибудь появился? – Кубояма устроился поудобнее.

– Так ведь всего пять лет прошло. Боюсь, стоит мне жениться снова, как моя ненаглядная тут же и явится в образе мстительного призрака!

Нагарэ подлил им чаю.

– Выходит, рано еще. А у меня в этом году, получается, пятнадцатая годовщина. Думаю, Тиэко должна была меня уже простить.

– Пятнадцать, говоришь? Как быстро время летит! А кажется, словно вчера только мы были у вас в гостях и Тиэко

угощала всех своей стряпней.

– Она и дом всегда в порядке содержала, но ее готовка – это был настоящий дар небес! – Кубояма тяжело вздохнул, и на некоторое время воцарилась тишина.

– Ну что, идем? – Нагарэ поднялся со своего места. Кубояма последовал за ним.

В противоположной стороне от входа с занавеской, втиснутого между сиденьями на барной стойке, виднелась небольшая дверь. Когда Нагарэ открыл ее, Кубояма увидел длинный и узкий коридор, уходящий куда-то в глубину дома. Похоже, именно он вел к офису детективного агентства.

– Это все ты приготовил? – спросил Кубояма, шагая вслед за Нагарэ и разглядывая фотографии, которыми были увешаны стены коридора.

– Не только я.

Нагарэ обернулся.

– А это... – Кубояма остановился.

– Это мы сушим красный перец на солнце. Решили попробовать рецепт Кикуко. Неплохо вышло.

– Тизэко тоже что-то такое делала. Мне всегда казалось, что это уж очень муторно.

Кубояма двинулся дальше по коридору.

– Коиси, мы пришли! – Нагарэ открыл дверь.

– Вы сможете кое-что для меня заполнить?

Они уселись на диван у журнального столика, Коиси – напротив них.

– Фамилия, имя, дата рождения, адрес, место работы... И что там еще спрашивают, когда оформляют страховку? Так, что ли? – Кубояма усмехнулся, получив от Коиси папку с зажимом.

– Будет лучше, дядюшка, если вы хорошенько все распишете.

– Ладно. – Кубояма склонился над папкой. – Вот, держи, – спустя какое-то время он протянул Коиси заполненный лист. – Не зря же я все-таки бывший госслужащий!

– Таких, как вы, дядюшка, трудившихся на благо населения, наверное, больше и нет.

Коиси, пробежав глазами убористый текст, выведенный в старомодном строгом стиле, выпрямилась на стуле.

– И что же конкретно вы разыскиваете?

– Удон в горшочках.

– Можно поподробнее? – Коиси раскрыла блокнот.

– Удон в горшочках, который когда-то готовила моя первая жена.

– С ее смерти ведь прошло уже немало времени?

– Пятнадцать лет.

– Но вы все еще помните тот вкус?

Кубояма было закивал в ответ, но затем, словно передумав, отрицательно покачал головой:

– Помню приблизительно, как это должно быть и что нужно класть, но...

– Но сколько бы вы ни пытались воспроизвести так и не

получилось?

– Ты настоящая дочь своего отца, Коиси. Феноменальная дедукция!

– Дядюшка, так это что же получается, вы и свою новую супругу просили приготовить этот удон?

– А что тут такого?

– Это же совершенно неприемлемо! И ужасно невежливо. Надо же такое придумать – попросить повторить вкус блюда, что готовила прежняя жена!

– Ну точно – вылитый Нагарэ. Не успела дослушать, а уже осуждаешь. Я, конечно, нахал еще тот, но даже мне бы такое в голову не пришло. Я всего-то однажды попросил ее приготовить вкусный удон в горшочке. Да и к тому же мы пока официально не женаты. Она моя подчиненная, и мы с ней отлично ладим. Я вдовец, она в разводе, так что время от времени встречаемся у меня. Иногда она готовит.

– Так вот почему мне показалось, что вы словно помолодели. Значит, вы сейчас влюблены? – Коиси усмехнулась, подняв глаза на Кубояму.

– В нашем возрасте любовь – это уже нечто совсем иное. Больше похоже на дружбу – разговариваем да чай гоняем, – смущенно улыбнулся в ответ Кубояма. – Ее зовут Нами Сугияма. Но все ее называют просто Нами. Она моложе меня лет на двенадцать, а то и больше, но при этом должность у нее – гораздо выше. Финансовое управление полностью под ее руководством, и начальник фирмы доверяет ей безраз-

дельно. Мы с Нами прекрасно сошлись характерами. Проводим вместе досуг – ходим в кино, гуляем возле храмов.

– Второй раз переживаете нежную пору, выходит? – улыбнулась Коиси.

– Сейчас Нами живет одна в районе Ямасина. А родилась она в префектуре Гумма, в городе Такасаки. Примерно два месяца назад у нее умерла мать, и отец остался совсем один. И вот недавно Нами заговорила о том, что хочет вернуться в Такасаки – приглядывать за отцом.

– Нами поедет туда одна?

– Она и меня позвала. – Кубояма покраснел.

– Ох, поздравляю! Выходит, женщина сама вам предложение сделала! – Коиси шутливо заплодировала.

– Сын тоже согласен, так что я всерьез начал об этом задумываться, да только есть одна проблема – еда... Нами – до мозга костей жительница Канто¹⁸. – По лицу Кубоямы пробежала тень.

– Дело в том самом удоне?

– Не хочу хвастаться, но Нами и правда здорово готовит! Тушеное мясо с картофелем, отварной рис, закуски, а уж о карри и рубленых бифштексах и говорить не стоит – в этом она настоящий мастер. Сама лепит пельмени-гёдза и пирожки с мясом. В общем, никаких претензий к ее готовке у меня

¹⁸ *Канто* – регион на востоке о. Хонсю, самая урбанизированная и индустриальная часть Японии. Здесь расположена столица страны, город Токио. Традиционно противопоставляется западной части Японии, региону Кансай, в том числе в культурном плане.

нет. У Нами все выходит гораздо вкуснее, чем в какой-нибудь средней забегаловке. Вот только удон... Не понимаю, почему не получается. Как бы она ни старалась, а вкус по сравнению с тем, к чему я привык, – словно небо и земля. А ведь удон в горшочках – мое любимое блюдо...

– Все ясно. Ладно, отец что-нибудь придумает. Положитесь на нас! – Коиси хлопнула себя по груди.

– Звучит, конечно, заманчиво, да только вот справится ли он? – Кубояма грустно усмехнулся.

– Безусловно, понадобится больше деталей. На каком бульоне его обычно варили у вас дома? И что добавляли? – Коиси приготовилась записывать.

– Бульон... Хм-м, ну, на вкус он был как тот, что обычно подают в лапшичных в Киото. Ингредиенты тоже все как будто бы обыкновенные. Курица, зеленый лук, рыбные лепешки-камабоко¹⁹, пшеничные гренки, древесные грибы, жаренные в кляре креветки и яйцо. Что-то такое.

– А сама лапша?

– Ну, по сравнению с популярным нынче сануки-удоном²⁰ она была не такая плотная. Больше словно размякшая, вываренная.

¹⁹ *Камабоко* – блюдо, приготовляемое из рыбного фарша. Из фарша формируются «лепешки», которые затем готовятся на пару до затвердевания.

²⁰ *Сануки-удон* – вид лапши-удон, распространённый в районе Кансай. Изначально происходит из префектуры Кагава. Сануки – историческая провинция Японии, впоследствии вошедшая в состав префектуры Кагава. Этот вид удоны отличается квадратной формой и довольно плотной текстурой.

– В киотском стиле, значит, совсем мягкая. В целом понятно. Но послушайте, дядюшка, вы ведь, когда просили Нами приготовить вам удон в горшочках, наверное, объяснили ей все эти тонкости? И все равно ничего не вышло. Задача оказалась неожиданно сложной. – Коиси нахмурилась.

– Может, раньше продукты другие были? Или что-то в приправе изменилось? Кто его знает...

– А ваша первая жена, она ничего такого не упоминала? Ну, например, где брала лапшу или остальные ингредиенты?

– Да я как-то особо и не интересовался никогда. Проскальзывали у нее порой какие-то названия – то ли «Масу», то ли «Судзу», а, может, «Фудзи»...

– «Масу», «Судзу», «Фудзи». Еще что-нибудь помните? – Коиси взглянула на Кубояму, держа в руках ручку.

– Жена всегда перед тем, как отправиться за покупками, что-то бормотала себе под нос, словно молилась, но запомнил я только это.

– Что-нибудь еще? Может быть, что-то про сам вкус?

– Помню, что в конце было немного горьковато.

– Горьковато? Странно для удона в горшочках...

– Ну, не то чтобы сама лапша была горькой, просто подобный привкус возникал почему-то после еды. А может, я ошибаюсь. Вдруг это из-за того, что я ел что-то еще и вкусы смешивались?

– Вообще, удон в горшочках горчить не должен. – Коиси перелистала страницы своего блокнота.

– И вот еще что. Думаю, если бы мне удалось еще хоть разок отведать этого удона, я с легким сердцем смог бы отправиться в Такасаки. Как говорится, в чужой монастырь со своим уставом не ходи – уж там бы я постарался привыкнуть к их местной кухне.

– Ладно. Положитесь на нас, – с этими словами Коиси хлопнула блокнот.

Когда Кубояма с Коиси зашли, Нагарэ, щелкнув пультом, выключил телевизор.

– Ну как, удалось что-нибудь узнать?

– Хотелось бы мне, конечно, сказать, что все выяснила, но... – Коиси ответила на вопрос Нагарэ тихим, неуверенным голоском.

– Выходит, сложный случай. Ты уж позаботься о том, чтобы дело было раскрыто, а виновный – найден! – Кубояма стукнул Нагарэ по плечу.

– А то от этого зависит дядюшкина новая жизнь. – Коиси, вслед за Кубоямой, похлопала Нагарэ по спине.

– Вот спасибо – удружили, нечего сказать! – Нахмурившийся Нагарэ, кажется, был не в восторге от происходящего.

– Давай-ка я тебе заплачу за все хлопоты? – Накинув пальто, Кубояма достал бумажник.

– Это еще зачем? Ты и так подношение для нас сделал – уж прости, никакого ответного подарочка я тебе не приготовил. Так что угощение – за счет заведения!

– Все-таки заметил? А я ведь постарался спрятать под

подставкой для благовоний.

– Меня не проведешь! Глаз на такие вещи наметан.

Переглянувшись, Кубояма и Нагарэ рассмеялись.

– Ну что же, дядюшка, сможете прийти к нам через две недели? – спросила Коиси.

– Две недели, говоришь? Отлично – у меня на работе как раз отпуск будет. – Кубояма открыл записную книжку и, поклонявив кончик карандаша, сделал отметку.

– Прямо как в прежние времена, – усмехнулся, глядя на него, Нагарэ.

– От старых привычек сложно избавиться, знаешь ли. – Кубояма убрал записную книжку во внутренний карман и шагнул на улицу. Тут вдруг откуда-то выбежал полосатый кот.

– Ты чего это, Хирунэ? Его бояться не надо.

– Ты что, завел кота? Вроде бы раньше его здесь не было.

– Уже лет пять как с нами живет. Днем только и делает, что спит, вот мы и назвали его Хирунэ²¹, – объяснила Коиси. – А вообще, ему несладко у нас приходится. Папа вечно его мучает.

– Мучаю – скажешь тоже! Я всего-то говорю, что, мол, в заведении, куда люди приходят поесть, котов держать не следует.

Нагарэ тихонько посвистел, но Хирунэ, развалившийся на противоположной стороне дороги, делал вид, будто ничего

²¹ Хирунэ – с японского языка дословно «дневной сон».

воткруг не замечает.

– Ну что ж, полагаюсь на тебя! – с этими словами Кубояма зашагал по тротуару на запад.

– Выходит, опять тяжелый случай? – Нагарэ, проводив взглядом удаляющуюся фигуру Кубоямы, повернулся к Коиси, стоявшей рядом.

– Не то чтобы тяжелый. Дядюшка Кубояма точно знает, что за блюдо он ищет, но при этом считает, что воспроизвести его невозможно. – Коиси открыла раздвижную дверь.

– И что это за блюдо? – Вернувшись в помещение, Нагарэ устроился на стуле.

– Удон в горшочках. – Коиси устроилась напротив него.

– Из какого ресторана?

– Его готовила покойная супруга дядюшки.

Коиси открыла свой блокнот.

– Ох, ну тогда, без сомнения, задача перед нами непростая! Тиэко не просто умела хорошо готовить. В ее блюда всегда входил один необыкновенный ингредиент – воспоминания о былом, что меняло все дело. – Нагарэ перелистал страницы блокнота.

– Я вот думаю, а не приготовить ли нам самый обычный удон в горшочках? Раз уж дядюшка все равно уверен, что того самого вкуса достичь не удастся.

– Тиэко была коренная жительница Киото, так что я примерно представляю, какими приправами она пользовалась.

Жила недалеко от Тэрамати... – Нагарэ в задумчивости скрестил руки на груди.

– Ты хорошо ее знал?

– Не то чтобы знал, но вотстряпню ее пробовать пришлось.

– Тогда все упрощается.

– Вот только что-то я не помню, чтобы она когда-то угощала нас этим самым удоном. – Нагарэ внимательно просматривал записи Коиси.

– Небось завидуешь, что дядюшка нашел себе такую молоденькую?

– Что за глупости! Я ведь всегда тебе говорил, что Кикуюко – моя единственная любовь. – Нагарэ поднял взгляд на дочь. – И к тому же, кажется, эта его Нами – типичная добродушная простушка из Гуммы²².

– Да, дядюшка сказал, что она из Такасаки, так что все возможно.

– Такасаки, значит. – Нагарэ в раздумье склонил голову.

– Что ж, в любом случае настала пора заняться удоном в горшочках. Может, попробуем приготовить сегодня вечером?

– И не только сегодня. Думаю, это займет какое-то время, – ответил Нагарэ, не отрываясь от блокнота.

²² Гумма – префектура в центральной части острова Хонсю.

2



В Киото часто говорят, что самое холодное время наступает после праздника Сэцубун²³. Кубояма на себе ощутил правдивость этого наблюдения, шагая в сумерках на восток по улице Сёмэн-доори.

Где-то вдалеке трубил продавец тофу, зазывавший покупателей. Мимо торопливо шагали домой школьники со старомодными рюкзаками за спиной. Перед глазами словно проплывали образы давно ушедшей эпохи. Сумерки сгущались, а тени стали совсем длинными, когда Кубояма оказался наконец перед закуской «Камогава».

Будто узнав его, полосатый кот Хирунэ потерялся о ноги Кубоямы.

– Конечно, я-то тебе не Нагарэ с его шуточками, – улыбнулся Кубояма, наклоняясь, чтобы погладить кота.

Тот в ответ коротко мяукнул.

– Вы сегодня рано, дядюшка! Заходите скорее! И не холодно вам? – Коиси, слегка ссутулившись, выглянула в приоткрытую дверь.

– Не простудится он у вас на улице? – спросил Кубояма, указывая на Хирунэ.

– Кошки простудой не болеют. А если отец его увидит – непременно ворчать будет.

²³ *Сэцубун* – Новый год по лунному календарю в Японии, праздник наступления весны. Отмечается в первых числах февраля. Связан с ритуалом изгнания демонов путем разбрасывания соевых бобов.

– Коиси, никаких котов в помещении! – донесся с кухни громкий голос Нагарэ.

– Вот видите. – Коиси подмигнула Кубояме.

– Получается, вы каждый год вдвоем... – начал Кубояма, снимая пальто.

– Вдвоем что? – Коиси, наливая чай, подняла на него взгляд.

– Бобы в Сэцубун разбрасываете. Нагарэ небось кидает и кричит: «Черти вон, счастье в дом!», а ты, Коиси, идешь за ним следом и повторяешь: «Верно, верно». Блюдете, значит, местные традиции?

– А вы откуда знаете? – удивилась Коиси.

– Да у вас вон несколько бобов в щелях у порога застряло. – Кубояма внимательно оглядывал пол вокруг себя.

– Что ж, от старых привычек избавиться нелегко. – Из кухни высунулся Нагарэ в своем белом одеянии.

– Рановато я сегодня, да? Уж простите, не мог больше ждать. С возрастом стал ужасно нетерпелив.

– Понимаю, еще и я со своими предупреждениями, мол, ни в коем случае не обедай перед приходом. – Нагарэ, устроившийся у стойки, склонил голову.

– Я все сделал, как ты и сказал. Позавтракал с утра пораньше в кафе, как обычно, да и только. – Кубояма демонстративно залпом осушил чашку, словно пытался заглушить в животе страшный голод.

– Еще минут десять, – объявил Нагарэ.

– Ну как у вас с Нами? Все хорошо? – спросила Коиси, протирая стол.

Она расстелила синюю салфетку, затем положила деревянные палочки на подставку, вырезанную в форме листочка хиираги²⁴. На середину стола Коиси поставила небольшую керамическую мисочку, а справа от нее положила зеленова-то-голубую фарфоровую ложку.

– На прошлой неделе Нами уволилась с работы. Окончательно решила переезжать в Такасаки. Начальник очень сокрушался по этому поводу. – Кубояма достал со стойки с прессой одну из газет.

– Вы, дядюшка, наверное, дома совсем не едите?

– Да, в обед и вечером или иду куда-нибудь или покупаю готовую еду в круглосуточном магазине. И честно говоря, мне это все изрядно надоело. – Кубояма положил развернутую газету на стол и улыбнулся.

– Ну вы уж потерпите еще чуть-чуть. Вот уедете скоро в Такасаки, и начнется у вас райская жизнь! – Глаза у Коиси хитро заблестели.

– Райская, как же. В таком возрасте – и вдруг тестя займешь!

– Ну, жизнь-то не всегда сахар, бывает, и пострадать приходится. Так уж она устроена, – заметил Нагарэ, положив слева от салфетки соломенную подставку под горячее.

²⁴ *Хиираги* – османтус разнолистный, лиственный кустарник семейства Маслиновые. Распространен в Японии и на Тайване.

– О, я вижу, представление вот-вот начнется! – Сложив газету, Кубояма пересел на складной стул.

– Газету можешь оставить. Словно в старые добрые времена – ты ведь никогда не отрывался от чтения, даже во время еды, – сказал Нагарэ, отворачиваясь.

– И как только ты все помнишь? – подмигнул Кубояма.

– Я ведь по себе знаю, что от старых привычек избавиться нелегко. – Нагарэ вновь повернулся к приятелю и тихонько захохотал.

– Вы разговариваете, словно в кино каком-нибудь! Про двух старых сыщиков, которые давным-давно в молодости дружили и вот опять встретились. – Коиси глядела попеременно то на отца, то на Кубояму.

– Ну, уж про старых ты загнула! – обиженно цокнул Кубояма.

– Коиси, подойдешь на минутку? – Нагарэ, шагнув к кухне, поманил дочь рукой.

– Похоже, последние штрихи поручат все-таки мне, – хмыкнула Коиси.

– Всецело на тебя полагаюсь! – крикнул ей вслед Кубояма.

На кухне Нагарэ, кажется, давал Коиси какие-то указания. Кубояма же, как и предложил ему приятель, вновь развернул газету и принялся за чтение. Впрочем, в смысл он особо не вдумывался, а, скорее, просто пробегал страницы глазами. Наконец с кухни донесся восхитительный аромат бульона, и Кубояма непроизвольно втянул носом воздух, приню-

живаясь.

– По времени, конечно, мы не совсем угадали, но в целом, думаю, дело обстояло так. – Нагарэ, усевшийся напротив Кубоямы, щелкнул пультом и включил телевизор, примостившийся сбоку от алтаря. Показывали вечерние новости. – Ты приходил с работы. Так уставал, что даже переодеваться было лень. Разве что пальто снимал да ослаблял галстук – и сразу за стол. Разворачивал газету, включал телевизор – и в этот момент с кухни доносился запах бульона. – Пока Нагарэ говорил, Кубояма закрыл глаза и поднял лицо к потолку.

– В те времена у нас дома все было ровно так же, – продолжал Нагарэ. – Приходишь – сил нет, ничего не хочется. Даже разговаривать лень. В животе урчит. Кричишь Кикуко – неси, мол, ужин, да поскорее! – Он тяжело вздохнул.

– Может, телевизор-то все-таки выключишь, пока едим? – подхватил Кубояма.

– А я, конечно, отвечаю, что смотреть телевизор – это тоже часть моей работы.

– Выходит, у всех сыщиков дома одно и то же.

Нагарэ и Кубояма все продолжали свой причудливый диалог.

– Кажется, скоро нужно будет положить яйцо! – подала с кухни голос Коиси.

– Только сначала добавь то, что в маленьком кувшинчике! – крикнул в ответ Нагарэ.

– Все полностью?

– Полностью, полностью. Распредели равномерно, а потом хорошенько размешай и тут же на сильный огонь, – принялся командовать Нагарэ. – Как начнет закипать, разбивай яйцо и снимай с огня. Сразу под крышку, но только плотно не закрывай, иначе все испортишь. Крышку слегка сдвинь. Здесь все дело в том, чтобы правильно рассчитать время. Такое уж это блюдо – удон в горшочках. Тизэко частенько меня ругала, когда я с головой уходил в чтение и даже не замечал, что еда уже на столе.

– Наверное, она говорила что-то вроде: «Ешь скорее, а то удон совсем развалится!» – вставил Нагарэ.

– Ну что же, все готово!

Из кухни появилась Коиси, держа двумя руками в кухонных рукавицах глиняный горшочек, над которым поднимался пар.

– Ну как? Пахнет похоже на тот, что тебе когда-то доводилось пробовать?

Вместо ответа на вопрос Нагарэ Кубояма придвинулся поближе к горшочку и, приняв хавшись, почти сразу же отпрянул от горячего пара.

– Тот удон, что готовила Нами, пах по-другому, – склонил голову набок Кубояма.

– Угощайся, пожалуйста. – Поднявшись, Нагарэ вслед за Коиси ушел на кухню.

Кубояма почтительно сложил руки ладонями вместе²⁵, а

²⁵ Традиционный в Японии жест перед началом приема пищи, также часто со-

затем открыл крышку. Пар тут же повалил из горшочка еще сильнее. Взяв фарфоровую ложечку, сначала он попробовал бульон и сразу одобрительно закивал. Потом палочками выловил лапшу и с шумом втянул, чуть не обжегшись. Достал из бульона кусочек лука, еще немного лапши и все вместе отправил в рот. Хорошенько прожевал ломтик курицы. С хрустом откусил камабоко. И всякий раз, когда Кубояма пробовал очередной кусочек, он лишь молча кивал головой.

Казалось, еще минуту назад Кубояма весь дрожал от холода, теперь же по телу разлилось приятное тепло, а на лбу выступили капли пота. Он вынул из кармана пальто носовой платок и вытер лоб и щеки.

Словно что-то вспомнив, Кубояма достал из бульона креветку в кляре, с помощью палочек разделил ее на две части и положил в рот переднюю.

– А хвост вроде бы нужно есть вместе с яйцом. Главный же вопрос здесь – когда именно стоит размешать желток. Кажется, в том, чтобы размышлять об этом, пока ешь, и состоит главная прелесть удоны в горшочках! – Кубояма бормотал себе это под нос с легкой улыбкой.

– Ну как? – осторожно поинтересовался Нагарэ, вновь показавшись из кухни.

– Чудеса, да и только. Точно как прежде. А ведь я ровно то же самое рассказал и Нами... – Кубояма как будто не в

проводается этикетным выражением «итадакимас» – буквально «сейчас буду есть».

силах был положить палочки.

– Видишь ли, дело все в том, что на вкус еды сильно влияет твоё состояние в момент трапезы. Ты, верно, ужасно нервничал, когда пробовал стряпню Нами, не так ли? – Нагарэ с теплотой посмотрел на приятеля.

– Точно, будто натянутая струна! – Кубояма ещё раз вытер лицо платком.

– Так или иначе, отличия, конечно, будут, но если ты будешь садиться за стол в благодушном расположении духа, то большой разницы между удоном, который готовит Нами, и тем, что ты ел когда-то, не должно быть. – Нагарэ уселся напротив Кубоямы.

– Но вкус-то совсем другой! – запротестовал Кубояма. – И как же тебе удалось это провернуть?

– Хочешь, значит, распутать эту тайну?

– От этой привычки я тоже все ещё не избавился. – Кубояма с улыбкой продолжал поглощать удон.

– Ну что же. Сперва бульон. А ещё до этого важно было выяснить, где именно Тиэко закупала продукты. С этого мы и начали. Я отправился к храму Дзюэн-дзи, в твой район. Ты, Хидэ, никогда особо не стремился общаться с соседями, а вот Тиэко была женщина компанейская, так что я о ней поспрашивал, и оказалось, что многие её до сих пор помнят. А ещё она часто ходила за покупками вместе с соседками. Так я и узнал о торговой улочке Масугата, что в районе Дэматти.

Нагарэ развернул карту и указал на нужное место ручкой.

– О, так там же находится этот магазинчик, куда вечно очередь выстраивается за моти²⁶ с бобами. – Кубояма повернулся к приятелю, не выпуская палочек из рук.

– Точно. Называется «Дэмати Футаба». А если пройти от него немного вбок, выйдешь прямехонько к улочке Масугата. Там, в отличие от того же рынка Нисики, закупаются в основном местные. Там можно найти все, что нужно в обычной жизни, да и выбор весьма широкий. Ингредиенты для бульона – морскую капусту, сушеные хлопья тунца и все остальное Тиэко, похоже, покупала в местной лавочке «Фудзия», курицу – в «Торисэн», овощи – в «Канэясу». Ее подруги до сих пор только там и отовариваются. – Нагарэ показал Кубояме рекламный буклет.

– Выходит, хоть продукты одни и те же, все же в зависимости от места покупки они могут так сильно отличаться? – спросил Кубояма, дожевывая курицу.

– Сами по себе, наверное, не настолько, но стоит смешать все, приготовив вместе, и результат может получиться уже совсем иной. Вот, к примеру, бульон. Чтобы его приготовить, Тиэко смешивала сушеную морскую капусту, причем определенного вида – ламинарию высшего сорта из Мацумаэ, с хлопьями тунца и макрели, а еще добавляла селедку. Я это узнал от ваших соседок – она как-то рассказала им ре-

²⁶ *Моти* – круглые сладкие лепешки, изготавливаемые из клейкого рисового теста. Часто имеют начинку, в том числе из бобов (цельных или перемолотых в пасту), фруктов и ягод.

цепт.

– Это что же получается, даже с бульоном нужно столько возни? А Нами обычно использует для этого готовый порошок... Теперь ясно, почему вкус совершенно другой. – Кубояма выловил палочками кусочек древесного гриба.

– И не только с бульоном. Возьмем эти грибы. Сначала их нужно высушить на солнце, а потом сварить в соевом соусе с сахаром. И только тогда, раскусив их во рту, можно будет насладиться восхитительным, ярким вкусом, разливающимся по языку.

– Так ты даже грибы засушить успел? Вот это подготовка! Нами, конечно, таким не занималась – сварила, как были, свежие. – Кубояма с наслаждением поглощал грибы.

– Ну, знаешь ли, если взяться за дело с умом – приготовить домашнюю лапшу, прожарить тэмпуру²⁷ до нужной степени, так ведь и не угодить такому торопыге, как ты, Хидэ. Я выяснил, что удон и креветки в кляре твоя жена покупала в небольшой лавочке «Ханасудзу». Так и удалось воссоздать этот вкус. Поговорив с хозяином, я понял, что они и лапшу, и тэмпуру готовят по старым, проверенным рецептам.

– Так ты, выходит, проверил все эти «Масу», «Фудзи» и «Судзу», прежде чем отправиться за покупками?

– В горшочек Тиэко выкладывала морскую капусту и крупно порезанный зеленый лук, затем все заливала бульо-

²⁷ *Тэмпура* – вид блюд в японской кухне, представляет собой рыбу, морепродукты, овощи или грибы, приготовленные в кляре и обжаренные во фритюре.

ном, – продолжал Нагарэ. – Ты, Хидэ, устроившись у столика, зажигал огонь. Так я себе это, по крайней мере, представил. Как только закипало, добавлялась курица, а когда она была готова, наступало время удона. В самом конце Тиэко клала камабоко, гренки и грибы, сверху – тэмпуру из креветки, ну а потом разбивала туда яйцо.

– Надо бы все это зафиксировать. – Кубояма полез было за своей записной книжкой, но Нагарэ его остановил.

– Я сам для тебя все подробно распишу.

– Обязательно покажу Нами.

– Но только учти, как я и сказал в самом начале, достичь такого же вкуса бульона вряд ли получится.

– Это почему же? – возразил Кубояма. – Можно ведь обратиться в тот магазин, чтобы они доставили для нас все необходимое – и морскую капусту, и рыбные хлопья. Дороговато выйдет, конечно, ну и пусть. Нами, с ее кулинарными талантами, уж должна разобраться, что к чему.

– Вода там совсем другая. В Киото мягкая, а вот в Канто, насколько я знаю, весьма жесткая. Поэтому вкус морской капусты как следует не раскроется. Можно, конечно, и воду из Киото привезти, но тогда ведь и свежесть у нее будет уже совсем не та.

– Вот оно что... Вода, значит, другая, – разочарованно протянул Кубояма.

– Хочешь, проведем интересный опыт?

Поднявшись, Нагарэ достал из холодильника две чашки с

водой и поставил их перед Кубоямой.

– Попробуй и сравни.

– Вариант «1» и вариант «2», значит. Ты что же, меня проверить решил?

Кубояма по очереди отпил из каждой чашки, отмеченной значками «1» и «2».

– И какая же вкуснее?

– И там, и там обычная вода, но, кажется, вариант «1» все-таки лучше. Словно более нежный вкус. – Кубояма поднял чашку, на которой красовалась наклейка «1».

– Вариант «1» – это вода из колодца, что вблизи торговой улочки Масугата. Ее используют там в лавке тофу. А вариант «2» – с твоей малой родины, такую воду в Микагэ²⁸ используют при производстве саке²⁹. Кажется, Хидэ, ты уже привык к местной воде. Многим, наоборот, не подходит. А если вода не та, то и хорошего ничего не выйдет. Воду ведь не изменить. Можно только попытаться приспособиться готовить с такими условиями. Вот уедешь ты, Хидэ, в Такасаки, и там тебе тоже придется привыкать к местной воде, – терпеливо объяснил Нагарэ.

– Понятно... Что ж, хорошо, что хотя бы напоследок мне удалось отведать этого удоны! Постараюсь хорошенько на-

²⁸ *Микагэ* – район г. Кобэ.

²⁹ *Саке* – традиционный японский алкогольный напиток, производится путем сбраживания суслу на основе риса и рисового солода. Крепость – примерно пятнадцать процентов.

сладиться его вкусом.

Кубояма принялся осторожно зачерпывать бульон ложкой.

– Зимой ты, наверное, ел его постоянно.

– Верно. Тиэко хорошо знала, что я люблю, поэтому в холода всегда готовила удон – и быстро, и вкусно.

– Да уж, в наших с тобой беспросветных рабочих буднях заботливое отношение Тиэко и Кикучи было настоящей радостью. В какое бы время мы ни явились домой, тут же нас кормили, да еще и слушали наши нелепые рассказы. – Нагарэ опустил взгляд на стол.

– Не стоит о грустном. У дядюшки все-таки новая жизнь начинается как-никак! – В глазах Коиси, подливавшей им воду, стояли слезы.

– Горько! – Кубояма достал изо рта кусочек чего-то желтого.

– Это кожура юдзу³⁰. Для запаха добавил, – сказал Нагарэ.

– Так вот что давало этот горьковатый привкус! – Кубояма пристально уставился на приятеля.

– Обычно цедрой присыпают сверху, но я знал, что в таком случае ты, Хидэ, просто сразу все выкинешь. Тиэко тоже всегда прятала кусочки кожуры на дне горшочка. Заметил, что горький вкус ты почувствовал, только доев бульон

³⁰ *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.

до конца? Все по заветам Тиэко.

– Что ж, поработал ты на славу! И разыграл все просто идеально. Вкус у этого удона ровно такой, каким я его помнил. – Кубояма отложил ложку и вновь почтительно соединил ладони.

– Вот и замечательно.

– Теперь вы можете с легким сердцем ехать в Такасаки, – добавила Коиси.

Кубояма в ответ лишь молча закивал и полез за бумажником.

– И сколько же с меня за расследование?

– Все на усмотрение клиента. Сумму, которую посчитаете для себя приемлемой, внесите, пожалуйста, вот сюда.

Коиси протянула Кубояме небольшой бланк.

– Уж позвольте мне отблагодарить вас как следует.

Расплатившись, Кубояма накинул пальто.

– Что ж, береги себя. – Нагарэ открыл перед ним дверь.

– Пару раз в год планирую приезжать на могилу Тиэко, так что еще загляну к вам. Надеюсь, вы уж покормите меня как следует!

На улице полосатый кот Хирунэ вновь потерся о ноги Кубоямы.

– Непременно будьте ласковы с нами! – строго сказала Коиси, взяв Хирунэ на руки.

– А ты знаешь, чем славится та местность, куда вы едете? – спросил Нагарэ.

– Суховеями да подкаблучниками, – хохотнул Кубояма.

– Ну, раз знаешь, то все в порядке, – ухмыльнулся в ответ

Нагарэ.

– Дядюшка, вы уж берегите себя.

– Коиси, если ты в ближайшее время не выйдешь замуж, боюсь, Нагарэ тоже может снова жениться!

– Ох, да ну вас, дядюшка, – обиженно надулась Коиси.

– Кстати, Нагарэ, кое-что меня все еще беспокоит... – Кубояма уже на пороге повернулся к приятелю.

– И что же?

– Вкус удоны был, несомненно, такой же великолепный, как и когда-то у Тиэко, да вот только пересолил ты маленько, по моим ощущениям.

– Тебе показалось. Я в точности воспроизвел ее рецепт, – решительно возразил Нагарэ.

– Показалось, говоришь... Что ж, может быть. Спасибо тебе большое! Теперь уж я на всю жизнь этот вкус запомню. – Кубояма пальцем указал на свой рот.

Улицу Сёмэн-доори уже начинали окутывать сизые сумерки, когда Кубояма наконец зашагал от закуской на запад.

– Берегите себя! – донесся ему вслед голос Коиси.

– И будь счастлив! – крикнул Нагарэ вдогонку обернувшемуся Кубояме, почтительно склонив голову.

– Хорошо, что у нас все получилось, – заметила Коиси,

вернувшись в зал и принявшись за уборку.

– Да уж, а то ведь он еще натерпится в ближайшее время. В таком возрасте переезжать в совершенно новое место, а тут еще и свекр в придачу. – Нагарэ скинул свой белый халат на стул.

– Да ладно тебе, его ждет прекрасный медовый месяц – разве не здорово?

– Кто его знает, как оно выйдет. Я вот понял, что это все не для меня. Так до конца своих дней и буду хранить верность Кикико.

– Отец, а ведь ты так и не отдал тот самый рецепт! Может, стоит отнести дядюшке, пока он еще не уехал?

– Не стоит ему бесконечно цепляться за все, что было в Киото. Для него самого будет лучше, если он постепенно забудет, как готовила Тиэко, и полюбит стряпню Нами.

– Но ведь дядюшка и сам может вернуться за рецептом, разве нет?

– О, нет, я Хидэ слишком хорошо знаю.

– Тогда хорошо.

– Пора бы и нам поужинать. А то я что-то проголодался.

– Сегодня опять удон в горшочках?

– Ой, нет, давай лучше набэ³¹ с удоном!

³¹ *Набэ* – группа блюд японской кухни, которые готовятся в горшке прямо на столе, а затем раскладываются по индивидуальным мискам. Само по себе слово «набэ» и обозначает подобный вид кухонных горшков. В основе блюда – бульон, в который кладется разнообразная начинка – мясо, морепродукты, овощи, тофу, яйца и т. д.

– Так это же практически одно и то же!

– Мне тут Хиро звонил, говорит, ему отличного окуня привезли из Акаси³². Обещал принести, можно будет в набэ положить.

– Вот это да! Тогда сначала окуня потушим, а потом и лапшу закинем. Ой, кстати, я тут вспомнила кое-что... Скажи, а что такое мы добавили напоследок в удон для дядюшки? Из маленького кувшинчика?

– Да это я на скорую руку развел немного бульона из порошка. Подумал, пора Хидэ привыкать к этому вкусу, ведь там, куда он поедет, другого выбора у него не будет.

– Понятно теперь, почему ему показалось, что немного пересолено.

– Зато Хидэ в полной уверенности, что так и должно быть – это тот самый «вкус стряпни Тиэко». В Такасаки же, где его ждет бульон действительно более соленый, ему будет проще привыкнуть. Ведь он-то будет думать, что вкус один и тот же.

– Но раз так, почему нельзя было добавить этот бульон с самого начала?

– Боюсь, тогда бы ничего путного у нас не вышло...

– Ну, ты в своем репертуаре! – Коиси шутливо похлопала отца по спине.

– Смотри, снег пошел! – Нагарэ выглянул в окно.

– И правда.

³² Акаси – город в префектуре Хёго, недалеко от Кобэ (откуда происходит Ку-бояма).

– Выходит, сегодня нужно любоваться снегом и пить саке!

– Я как раз прикупила на днях. – Коиси полезла в холодильник и достала бутылочку.

– Это «Снежная слива», что ли? Оно сладенькое, как раз хорошо подойдет к нашему набэ. Кикико его очень любила.

Нагарэ с теплотой посмотрел на домашний алтарь.

Глава 2

Тушеная говядина



1



Листва с деревьев гинкго, что росли у входа в храм Хигаси Хонган-дзи, уже почти полностью облетела.

Наступил декабрь, и в полном соответствии с названием сего времени года³³ вокруг повсюду в страшной спешке сновали монахи. В этой толпе волей-неволей привлекали внимание окружающих две пожилые женщины в великолепных кимоно. Работник одной из местных лавок на улице Сём-эн-доори, где торговали облачениями для монахов, выйдя из магазина с большой бумажной коробкой, уставился на них с таким видом, словно не понимал, кто они и как вообще здесь оказались.

Старушки в кимоно шагали так быстро, что это даже как-то не вязалось с их статным обликом. Вскоре они остановились перед небольшим зданием весьма унылого вида.

– Значит, здесь принимает тот самый детектив, что разыскивает разные угощения? – удивленно произнесла Нобуко Надаё, на плечах которой красовалась накидка лилового цвета.

– Вывески я не вижу, но, похоже, это и есть ресторанчик «Камогава». – С этими словами вторая старушка, Таэ Курусу, потянула вбок алюминиевую раздвижную дверь и шагнула внутрь.

³³ В оригинальном тексте приводится традиционное название двенадцатого месяца по лунному календарю – «сивасу», буквально состоящее из иероглифов «проповедник, духовный учитель» и «бегать».

Нобуко нехотя последовала за ней.

– Добро пожаловать! Вы что-то припозднились, госпожа Таэ, мы уже волноваться начали, – с улыбкой приветствовала их Коиси Камогава, одетая в черный брючный костюм и белый фартук.

– Да мы по пути еще в Хигаси Хонган-дзи заглянули. Нехорошо как-то просто мимо пройти.

Таэ сняла свою коричневую шаль и повесила на спинку стула.

– Замерзли, поди. – Из кухни высунулся Нагарэ Камогава.

– Нагарэ, позволь, я представлю тебе Нобуко. Мы с ней дружим еще со школьных времен. – Таэ слегка подтолкнула подругу вперед, и та медленно склонила голову в приветствии.

– Нагарэ Камогава. А это моя дочь. – Нагарэ, выйдя в зал и вытерев руки о фартук, тоже поклонился.

– Рады встрече. – Коиси поглядывала то на Таэ, то на Нобуко.

– Для начала хотела бы вам сказать вот что, – строгим тоном начала Таэ. – Рекламное объявление вашего заведения никуда не годится! Если бы Нобуко не показала мне выпуск «Деликатесов Сюдзю», мы бы в жизни сюда не добрались. И только глядя в журнал, я смутно начала припоминать твою фамилию, Нагарэ, и твой ресторанчик. А что прикажете делать простым смертным?

– Ну как же, пусть берут да приходят. Или пускай их сю-

да приводит судьба. Мне в этом видится нечто совершенно необыкновенное – одна лишь строчка в череде рекламных текстов «Деликатесов Сюдзю», и вот они уже здесь, – процедил сквозь зубы Нагарэ.

– Да брось, Таэ. Мы ведь с тобой благополучно добрались, – примирительным тоном сказала Нобуко.

– А вы, я смотрю, совсем разные, хоть и подружки. Нобуко вон какая спокойная, не то что ты.

– Вот же грубиян! – Таэ обиженно надулась.

– Мы, конечно, и вправду разные, но почему-то с давних пор отлично ладим. – Нобуко искоса взглянула на Таэ.

– Хотите что-нибудь выпить? – спросила Коиси.

– Замерзли мы немного сегодня, так что можно и бутылочку саке открыть.

– В обед и выпивать? Может, сегодня не стоит? – назидательно произнесла Нобуко.

– Это еще почему, Нобу? Тебе что, нездоровится?

– Да не в этом дело... Просто сегодня как будто и настроения нет. – Нобуко потупила взгляд.

– Это, конечно, не роскошная монашеская трапеза как по заказу, но для того, чтобы заморить червячка, подойдет идеально! – Нагарэ поставил на стол перед Таэ лакированную коробочку-бэнто³⁴ с набором закусок.

³⁴ *Бэнто* – коробка 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, сервированных в

– Ладно уж, зря я так погорячилась. – Приподнявшись, Таэ отвесила Нагарэ поклон.

– Вы простите отца, он и так весь извелся – все переживал, как бы ему не опозориться перед госпожой Таэ и ее многоуважаемой подругой, – тихонько сказала Коиси на ухо Таэ.

– Будет тебе, Коиси. – Нагарэ, насупившись, взглянул на дочь, а затем принес бэнто для Нобуко.

– А это... – Нобуко с удивленным видом указала на покрытую черным лаком коробочку.

– Сделано в Вадзиме³⁵.

– Видишь, Нобуко, тут одни бэнто чего стоят! Поняла теперь, что место это непростое? – с гордым видом произнесла Таэ.

– Ну, сервировка, положим, это еще не все. А что у нас, собственно, внутри? – Нобуко сняла крышку, и глаза ее засияли.

– Вот это да! – Таэ с жадностью оглядела содержимое.

– Если позволите, я расскажу подробнее. Это «Сёкадо-бэнто». Традиционно такая коробочка делится крест-накрест на четыре небольших отделения. В правом верхнем помещаются легкие закуски, нарезанные мелкими кусочками. Длина этого отделения – примерно восемь сун³⁶. Вни-

деревянных лакированных коробочках.

³⁵ *Вадзима* – город в северной части префектуры Исикава на о. Хонсю. Славится своими лаковыми изделиями, в том числе коробочками-бэнто.

³⁶ 1 сун приблизительно равен 3 сантиметрам. Восемь сун – и обозначение длины данного отделения, и общее название закусок, в него помещаемых.

зу справа располагается горячее. Сегодня холодно, так что я поджарил рыбу с соевым соусом и сладким саке. Слева сверху – сасими³⁷ и соленья. Здесь у нас окунь из Акаси и тунец с полуострова Кии³⁸, а еще слегка припущенные моллюски аваби из Карацу³⁹. Еще я пожарил морского угря с острова Миядзима⁴⁰, а огурцы замариновал с имбирем. В левом нижнем углу – рис с опятами. Опята из Нагано⁴¹, и аромат у них отменный. Сейчас принесу еще супа. Угощайтесь, пожалуйста! – Нагарэ поклонился старушкам и вновь скрылся на кухне.

– Что ж, приступим. – Таэ слегка склонила голову, сложив вместе ладони, а затем взяла палочки для еды.

– Вкусно! – Нобуко, первой схватившая палочки, уже жевала кусочек окуня.

– И сасими отличное, но вот эти закуски – просто выше всяких похвал! Суси с морской щукой, омлет... Фрикадельки, поди, из перепелки. А вареный осьминог так и вовсе на языке тает, – восхищенно тараторила Таэ.

– Когда-то на одной чайной церемонии мне доводилось

³⁷ *Сасими* – блюдо, представляющее собой тонкую нарезку сырого филе рыбы, морепродуктов или мяса. Подается с соевым соусом, васаби, редькой-дайконом.

³⁸ *Кии* – крупнейший из полуостровов на о. Хонсю. На нем расположены префектуры Вакаяма, Нара и Миэ.

³⁹ *Карацу* – город в префектуре Сага на о. Кюсю.

⁴⁰ *Миядзима* – другое название Ицукусима, остров Внутреннего Японского моря, часть города Хацукайти в префектуре Хиросима.

⁴¹ *Нагано* – город на о. Хонсю к западу от Токио.

пробовать бэнто из «Цудзитоми», но это угощение, пожалуй, несколько тому не уступает! – Нобуко потянулась палочками к осьминогу.

– Верно, у «Цудзитоми» тоже было необыкновенно вкусно, но это ничуть не хуже. Какой аромат – просто не устоять! – Таэ, набив рот рисом с грибами, довольно прикрыла глаза.

– Ох, ну не стоит уж так... – Коиси, подливая гостям в кружки чай, украдкой глянула в сторону кухни.

– Да, кстати, Нобу, совсем забыла сказать – Коиси ведь и есть тот самый детектив, что здесь принимает. Коиси, деточка, переговорим потом? – Таэ отложила палочки и поклонилась.

– Я всего лишь слушаю, что говорят наши клиенты. По-настоящему расследованиями занимается отец, – смутилась Коиси.

– Прошу прощения за ожидание! – Нагарэ поставил на стол рядом с коробочками глубокую красную керамическую миску.

– А что здесь? – поинтересовалась Таэ, снимая с нее крышку.

– Амадай⁴² с крабовым мясом. Поскольку сейчас похоло-

⁴² *Амадай* – японский амадай, желто-красный кафельник – вид лучеперых рыб семейства Малакантовых. Морские придонные рыбы. Употребляются в свежем и соленом виде, часто консервируются.

дало, я добавил крахмальную муку, тертый дайкон⁴³ и репу, – объяснил Нагарэ, забрав крышку. – Ешьте, пока горячее.

– Как приятно пахнет юдзу! – заметила Нобуко, заглядывая в миску.

– К западу от Киото есть горная деревенька Мидзуо, где выращивают эти замечательные цитрусы. Попробуйте!

– С пылу с жару, и вкус должен быть отменный! Вот что значит настоящая домашняя кухня! – взяв миску, сказала Таэ Коиси.

– Вкус к тому же еще и мягкий. Мы готовим это блюдо в специальной кастрюльке. По-другому оно называется «мидзорэ-набэ» – набэ с добавлением редьки-дайкона. На дно кастрюли кладем слегка обжаренную рыбу и крабовое мясо, заливаем рыбным бульоном, затем щедро посыпаем натертой репой. А если в качестве приправы добавить юдзу и сигаами⁴⁴, то при еде можно почувствовать приятное тепло, разливающееся по телу. – Коиси с таким смаком описывала подробности, что у посетительниц чуть слюнки не потекли – так им захотелось поскорее попробовать угощение.

– Что ж, хватит разговоров! – перебила ее Таэ, повернувшись к Нобуко.

– А еще мы приготовили для вас десерт и свежие фрукты.

⁴³ *Дайкон* – корнеплодное растение, подвид редьки посевной. Широко применяется в японской кухне.

⁴⁴ *Ситими* («перец семи вкусов») – приправа, состоящая из нескольких видов перца, белого и черного кунжута, водорослей, семян конопли, тертого имбиря и жареной апельсиновой цедры.

Приятного аппетита! – лишь успела добавить Коиси.

– Вот как? А я думала, в японских заведениях так не принято. Это очень по-французски, разве нет? – недовольно переспросила Таэ.

– Ох, Таэ, ты консервативна до мозга костей! И чего ты, в самом деле, так держишься за эти странные предрассудки? Что в этом хорошего? Никогда не понимала. – Нобуко опустила свою миску на стол.

– Ничего хорошего, вот что я вам скажу! А разрушение культуры начинается прежде всего с языка. Нынче везде на слуху эти популярные западные «конфетки», а про исконно японские сласти никто и не вспоминает уже. – С этими словами Таэ отправила в рот кусочек рыбы прямо вместе с кожей.

Нобуко последовала ее примеру.

– И когда же мы с тобой, Таэ, в последний раз вот так выбирались куда-нибудь?

– Так ведь не далее как три месяца назад ходили в «Но-даива», что в Иокогаме, ели угря. Еще и выпили тогда хорошенько! – Положив палочки, Таэ отхлебнула чаю.

– А я и забыла. Последние полгода почему-то прошли для меня словно как в тумане...

– А причина тому – одно угощение...

– Ох, и не напоминай. – Нобуко, закончив с едой, прикрыла коробочку крышкой.

– Хотите, сделаю для вас маття?⁴⁵ – предложила Коиси, поставив перед ними фрукты.

– Право, не стоит так утруждаться. Да и Нобуко, наверное, уже не терпится перейти к делу... – сказала Таэ, и Нобуко согласно закивала.

– Ой, а это что, хурма-дайджиро?⁴⁶ Я думала, сезон в этом году уже закончился.

– Дайджиро? – Нобуко, взяв ложку, удивленно склонила голову.

– У вас в Канто небось о таком и не слыхали. – Таэ само-забвенно уплетала одну ложку за другой.

– И посуда, между прочим, отменная. Оранжевые оттенки хурмы так красиво отражаются в хрустальном блюде!

– Заметь, это не просто какой-то там хрусталь, а настоящий дорожный хрусталь от «Харуми»! Такой редко увидишь в обычном японском общепите. Ну вы даете! – протянула Таэ.

Коиси задорно улыбнулась.

– Это блюдо – папина гордость. А вообще у него куча подобной посуды. Мама постоянно ругала его, мол, опять, подлец, хрусталя в кредит набрал! – Она шутливо высунула язык.

⁴⁵ *Маття* – японский порошок зеленый чай.

⁴⁶ *Дайджиро* – хурма, выращиваемая в префектуре Нара. По особому киотскому рецепту в течение двух-трех дней ее выдерживают в темном прохладном месте, чтобы убрать вязкость.

– Коиси, а ну, перестань! Лучше делом займись, – высунулся с кухни Нагарэ.

– Хорошо-хорошо, сейчас! – Коиси наигранно развела руками, а затем сняла свой белый фартук. – Что ж, буду ждать вас у себя.

– Так и живем: я ей слово, она мне – десять, – сказал Нагарэ, провожая взглядом удалявшуюся в комнату Коиси.

– Дочка, как всегда, умна и обаятельна, – с легкой иронией в голосе вторила ему Таэ.

– Вам все понравилось? – спросил Нагарэ у Нобуко, убирая со стола.

– Было очень вкусно, спасибо большое! Впрочем, я и не сомневалась – это ведь любимый ресторанчик Таэ! – восхищенно произнесла Нобуко.

Таэ только тихонько захихикала.

– Ну что ж, пройдемте дальше? – Нагарэ посмотрел на настенные часы.

Нобуко искоса поглядывала на подругу.

– Послушай, а ты сможешь подождать нас здесь? – вдруг обратился Нагарэ к Таэ.

Нобуко нехотя поднялась со своего места и последовала за Нагарэ, держась от него на пару шагов в отдалении.

– Сомневаетесь? – Нагарэ, остановившись, обернулся к ней.

– Мне почему-то вдруг стало страшно, – ответила Нобуко, опустив глаза.

– Но ведь специально проделали весь этот путь... Что же плохого может случиться, если мы просто поговорим? – Нагарэ отвернулся и вновь зашагал вперед.

Нобуко медленно последовала за ним, вглядываясь в фотографии, густо наклеенные по одной стороне коридора.

– Это что же – снимки тех блюд, что вам когда-то доводилось готовить?

Нагарэ промолчал.

Одна из фотографий особенно привлекла внимание Нобуко.

– Это переезд на железнодорожной линии «Эйдзан». Сфотографировались с женой на память о нашей первой совместной поездке, – с улыбкой объяснил Нагарэ, проследив за взглядом Нобуко. – Вот мы и пришли. – Он открыл перед ней дверь.

В комнате друг напротив друга стояли два диванчика, и на одном из них уже устроилась Коиси.

– Пожалуйста, прошу.

Нобуко, слегка подрагивая, прошла внутрь.

– Что же вы на самый краешек? Давайте-ка вот сюда, в серединку. Да вы не бойтесь, я вас не съем! – с усмешкой сказала Коиси робкой посетительнице.

– Не привыкла я к такому...

– Никто не привык. Лучше-ка напишите пока вот здесь свое имя, возраст, дату рождения, адрес и контактные данные. – Коиси положила на журнальный столик папку с зажи-

мом.

Как будто приняв окончательное решение, Нобуко схватила ручку и принялась заполнять бумаги.

– Какой у вас красивый почерк! У меня такие ровные иероглифы не получаются.

– Вот умеешь же ты располагать к себе окружающих, Коиси! – Нобуко наконец отложила папку.

– Итак, что же вы разыскиваете? – Коиси раскрыла свой блокнот.

– По правде говоря, я не очень-то хорошо помню. Мне довелось попробовать это лишь раз, и с тех пор прошло уже, кажется, более пятидесяти лет, – с растерянностью в глазах ответила Нобуко.

– Уже что-то. Давайте немного поговорим об этом. Это было мясо, или рыба, или, быть может, овощи?

– Думаю, что-то вроде мяса, тушенного с овощами.

– Японское блюдо или европейское?

– Европейское. Мне сейчас пришло в голову, что это, возможно, была тушеная говядина...

– Где вы ее ели? В каком-то заведении?

Коиси, задавая свои вопросы один за другим, оставляла небольшие паузы между ними, чтобы Нобуко могла ответить.

– Да, в заведении. Здесь, в Киото.

– В каком именно заведении?

– Вот это точно не помню.

– Сможете назвать хотя бы приблизительное расположение?

– Кажется, нет... – Нобуко опустила взгляд на журнальный столик.

– Но если мы не будем представлять, хотя бы где это заведение находилось, боюсь...

– Видите ли, все дело в том, что когда я попробовала это блюдо, то испытала сильнейший шок, и все воспоминания об этом куда-то испарились. Пришла в себя я только в доме у дяди.

– А где жил ваш дядя?

– В Китахаме⁴⁷.

– То есть не в Киото? – Коиси подняла взгляд от блокнота и посмотрела на Нобуко.

– Да, в Осаке.

– Но ту самую тушеную говядину вы все-таки ели в заведении в Киото. Послушайте, а не могли бы вы, если можно, рассказать поподробнее, при каких именно обстоятельствах вы испытали такой сильный шок? – Коиси исподлобья снова взглянула на Нобуко.

– В тридцать втором году Сёва⁴⁸, то есть пятьдесят пять лет назад, я была студенткой женского колледжа в Иокогаме. Именно там мы подружились с Таэ. Я изучала классическую

⁴⁷ *Китахама* – район в центральной части города Осака.

⁴⁸ *Тридцать второй год Сёва* – по григорианскому календарю 1957 г. – Сёва – девиз правления императора Хирохито, длившегося с 1926 по 1989 г.

японскую литературу. Ну, знаете, «Повесть о Гэндзи», «Записки из кельи», «Повесть о доме Тайра»⁴⁹. Училась я как проклятая, а вечерами меня только и хватало на то, чтобы упасть ничком и заснуть. И вот однажды мне попала статья одного студента из Университета Киото, который занимался схожей темой. Я так прониклась, что написала ему. Потом мы продолжили обмениваться письмами и в какой-то момент решили встретиться. Так я и оказалась в Киото. А остановилась я у дяди – он разрешил мне пожить у них недельку.

Нобуко залпом допила зеленый чай из чашки, как будто ее мучала страшная жажда.

– Выходит, тогда вы впервые сходили на свидание? – Коси уставилась на Нобуко, широко раскрыв глаза.

– Ну, современная молодежь, пожалуй, и назовет это свиданием, а тогда я воспринимала это всего лишь как отличную возможность обсудить японскую литературу.

– И как, удалось вам это сделать?

– Еще как! Особенно бурные дебаты вызвали у нас «Записки из кельи». Хотя, конечно, рассуждения наши были весьма далеки от тех прописных истин, которым нас учили на занятиях. – Глаза Нобуко хитро засверкали.

⁴⁹ Нобуко перечисляет примечательные произведения классической японской литературы. «Повесть о Гэндзи» (XI в.) – роман о жизни японской аристократии авторства придворной дамы Мурасаки-сикибу; «Записки из кельи» (XIII в.) – собрание коротких философских эссе-дзуйхицу, написанное монахом Камо-но Тэмэем; «Повесть о дома Тайра» (XIII в.) – военная эпопея о противостоянии двух кланов, Минамото и Тайра, в борьбе за власть.

Коиси принялась что-то записывать в блокнот.

– Но понравились вам не только разговоры, ведь так? Ваш собеседник сам по себе изрядно вас увлек? – спросила Коиси, не поднимая глаз от страницы.

Нобуко густо покраснела, словно застенчивая девчушка-школьница.

– Ну...

– Потому что если это так, тогда я не совсем понимаю, что же вас настолько шокировало...

– Видите ли, в то время нравы были еще не такие свободные, как сейчас. После того, как мы вдоволь наговорились, он пригласил меня на ужин, и, честно сказать, я долго сомневалась – все это казалось мне как-то уж слишком...

– Повезло же мне родиться в наше время, – произнесла Коиси и тут же замолчала, словно сама испугалась резкости своих слов.

– Уже одно это меня ужасно мучало, – продолжала Нобуко. – А тут еще и он за едой вдруг заговорил со мной о... ну, понимаете. Я так растерялась, что аж перед глазами все поплыло...

– Он предложил вам встречаться или что-то в этом роде? – Коиси вгляделась в лицо Нобуко.

– Это вряд ли. Разве после такого убегают со всех ног из ресторана?

– Неужели сразу замуж позвал? – удивленно спросила Коиси.

Нобуко, замявшись, замолчала и потупила взор.

– И каков же был ответ? – Коиси слегка нагнулась вперед, к собеседнице.

– Ответа не было. Я просто сбежала, – все так же, не глядя на Коиси, пробормотала Нобуко.

– А что стало потом с тем молодым человеком?

– Понятия не имею. Больше я его не видела.

– Вот это да! Получается, за эти пятьдесят пять лет с тех пор, как он сделал вам предложение, вы ни разу не общались? – Коиси облокотилась на ручку дивана.

– А вы что думаете по этому поводу? Как лучше было поступить? – Нобуко наконец подняла взгляд на Коими.

– Простите, ничем не могу помочь. Мы не даем подобных советов. Мы лишь разыскиваем вкусы. Кстати об этом, если вы не против, давайте вернемся непосредственно к блюду. Хотелось бы узнать поподробнее о той самой тушеной говядине. – Коиси, приосанившись, поставила ноги прямо перед собой.

– Помимо говядины в блюде еще были картошка и морковь, – чуть слышно произнесла Нобуко.

– Что-что? – Коиси с непонимающим видом так и застыла с зажатой в руке ручкой, наострив уши.

– Услышав наш заказ, повар тут же принялся чистить картошку и морковь, а потом положил в большую кастрюлю. – Пока Нобуко говорила это, глаза ее были закрыты.

– Какой, однако, нерасторопный повар вам попался! Ин-

тересно, на него посетители не жаловались? Ведь обычно такие блюда готовят заранее, а потом просто разогревают. – Коиси слегка склонила голову набок.

– А пока мы ждали заказ, по залу плыл такой приятный аромат... – Нобуко погрузилась в воспоминания, теперь бесцельно уставившись в потолок.

– И вы точно уверены, что потом ваш спутник сделал вам предложение? Не просто предложил встречаться?

– Я тоже об этом думала... Помню, вот нам принесли заказ, и я пробую кусочек... Какое блаженство! Такого со мной еще не бывало. Никогда не ела ничего подобного. Мой отец любил мясо, так что дома у нас довольно часто готовили что-то такое, но это было нечто совсем другое. Нежирное, и при этом такой глубокий вкус! А когда мы уже наполовину опустошили тарелки, он вдруг...

– Предложил выйти за него замуж. Вы испугались и сбежали из ресторана. Кстати, а как звали вашего друга?

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.