

Во всем неповторимый вкус: киотоская кухня

М.П. Герасимова, Е.Н. Кручина

Как известно, основу японской кухни составляют рис, овощи, рыба и морепродукты, которые подвергаются минимальной тепловой обработке и сохраняют природные свежесть и вкус. Широко популярны в Японии такие блюда, как тэмпура (обжаренные в кляре креветки и овощи), суси (колобки из вареного риса с тонкими ломтиками свежей рыбы), легкий суп мисосиру. По-прежнему любят японцы и простые кушанья вроде гречневой лапши соба, рисовых лепешек моти или клецек данго.

Кулинарное искусство Киото неподражаемо: жители древнего столичного города, где на протяжении более чем тысячи лет отбиралось и шлифовалось все самое лучшее и изысканное, довели изготовление многих традиционных японских блюд до совершенства. Нет необходимости говорить, что при этом киотоская кулинария испытывала на себе большое влияние кухни императорского двора (юсоку рёри), который в течение долгого времени представлял собой вершину японской культуры вообще.

С другой стороны, в кухне Киото не могли не сказаться местные природные особенности. Так, в далеко отстоящей от моря старой столице никогда не было избытка столь любимых японцами свежей рыбы и морепродуктов, и потому киотоские повара обычно готовили блюда из рыбы, заготовленной впрок. Со временем это стало неотъемлемой чертой столичной кухни и привело к возникновению большого числа уже чисто киотоских блюд, популярных здесь и поныне.

В средние века от ворот столичного города разбегались во все стороны Японии старинные тракты. Один из них, выходящий из ворот Охарагути, миновав пригородное селение Охара, уводил на север, в провинцию Вакаса (ныне префектура Фукуи), к ближайшему к Киото Японскому морю, до которого от старой столицы примерно 17 ри (около 70 км). Эту дорогу — официально она носила название «тракт Вакаса» (Вакаса кайдо) — жители Киото чаще всего называли «тракт макрели» (саба кайдо). Именно по этой дороге в основном и поступала в столичный город засоленная морская рыба, причем, конечно, не только макрель, но и сладковатая местная треска (амадай), камбала (карэй) и другие дары моря. Процесс их заготовки сложностью не отличался: чаще всего выловленную на берегу залива Вакаса рыбу тут же разделявали, засыпали солью, складывали в специальные носилки, и быстроногие носильщики немедля отправлялись с тяжелой поклажей в столицу. Проходя в среднем один ри в стражу (два часа), они тратили на дорогу до Киото не более полутора суток. Говорят, что рыба к этому времени как раз успевала в меру просолиться...

Вероятно, из рыбных блюд Киото самой большой славой пользуется известное каждому японцу имобо, которое готовится из бодара — так называется присоленная треска (тара), сушеная на шестах (бо). Вяленая рыба варится вместе с «картофельными рачками» эбиимо, местной разновидностью батата, небольшие кривоватые клубни которого, испещренные темными поперечными полосками, действительно несколько напоминают океанических креветок.

Другое популярное ныне киотское кушанье, нисин соба, также возникло как одно из ухищрений гурманов, желавших отведать блюда из морской рыбы в удаленном от моря столичном городе. Выловленную в северных морях и высушенную тихоокеанскую сельдь нисин отваривали до мягкости, когда ее можно было размять палочками для еды, и добавляли вместе с другими заготовленными впрок морепродуктами и водорослями к гречневой лапше соба, получая ни на что более в японской кухне не похожее, чисто киотское блюдо. Сейчас его можно попробовать практически в каждом ресторанчике Киото, но особенно славятся этим кушаньем закусочные, расположенные на Четвертом проспекте, у театра Кабуки Минамидза. В последнее время нисин соба стала известна даже за пределами Японии благодаря многочисленным вариантам полуфабриката каппу нудзуру — лапши быстрого приготовления, которую достаточно просто залить кипятком и оставить на несколько минут.

Удаленность Киото от моря сказалась и на характере таких традиционных японских блюд, как суси — рисовые колобки с рыбой. В отличие от колобков, которые готовят из свежей рыбы в приморских городах Японии, местные суси с соленой рыбой требуют при изготовлении немалой сноровки и определенных затрат времени. Популярны в старой столице сорта суси очень разнообразны и включают такие разновидности, как «сдавленные» суси (осидзуси) — их готовят из вареного риса, плотно уложенного в коробочку и накрытого ломтиками рыбы, — или усыпанные мелкими кусочками овощей и рублеными яйцами тирасидзуси, которые традиция рассматривает и как самостоятельное блюдо, и как заготовку для приготовления зимнего киотского кушанья мусидзуси. Последнее готовится незамысловато: тирасидзуси подогревают над паром на деревянной решетке и тут же подают к столу. Много ценителей у другого киотского кушанья — тимакидзуси, которое представляет собой суси, завернутое в лист низкорослого японского бамбука саса.

Но все же, если говорить о типично киотском суси, то, по единодушному мнению японцев, это сабадзуси — суси с присоленной макрелью саба, мякоть которой кладут на тонкий слой вареного риса, приправленного уксусом, и заворачивают все это в листья сушеной морской капусты комбу. Полученные колбаски укладывают вплотную друг к другу и выдерживают под гнетом: летом два, а зимой — четыре дня. Затем заготовки нарезаются на небольшие кусочки, и деликатес готов!

Всегда высоко ценились местными гурманами кушанья из морского угря хамо, который издавна привозят в Киото с побережья, расположенного на юг от старой столицы Внутреннего Японского моря (Сэто найкай). Угорь — единственная рыба, которую в старину удавалось доставлять в Киото живой: огромный запас жизненных сил позволял угрям даже без воды переносить долгий путь к столу киотских ценителей. Среди блюд из угря более всего были распространены хамодзуси и жареный угорь (якихамо). Впрочем, оба блюда из-за своей дороговизны никогда не были повседневными. Так, хамодзуси было принято есть в основном в дни главного киотского праздника Гион мацури. Вкус угря настолько слился с атмосферой этого торжества, что местные острословы называли его «Хамо мацури» («Праздник угрей»).

Редко употреблялись и кушанья, готовившиеся к другим главным праздникам столицы. Например, на Новый год, как и во всей Японии, ели одзони — особым образом приготовленный рис с овощами, а в весенний праздник Аои

мацури лакомились уже упоминавшимися рисовыми колобками с соленой макрелью (сабадзуси). Подобные праздничные блюда назывались харэ рёри (буквально «еда при всех»). Их отличали от повседневной домашней еды (кэ-но рёри), которая, впрочем, не была монотонной: по традиции 1-го и 15-го числа каждого лунного месяца — в старину они считались выходными днями — даже в домах простых горожан ели специальным образом приготовленные бобы и уже упоминавшееся имобо.

Следует упомянуть об уникальных для Страны восходящего солнца блюдах из местной беспанцирной черепахи (суппон рёри). Интересно, что Киото славится не самими черепахами, которых здесь мало, а именно кушаньями из них, прежде всего супами. Считавшийся в традиционной кухне исключительно полезным для здоровья черепаховый суп готовится просто: нарезанное крупными кубиками мясо черепахи варят при сильном кипении в большом котле. Весь секрет приготовления супа — во вкусной киотоской воде, правильной технологии и дозировке специй: в их число входят небольшое количество рисового вина сакэ и маринованный имбирь сёга, слегка смягчающие вкус вареного мяса, которое в результате правильной обработки должно буквально таять на языке. Удалив готовое мясо из бульона, последний затем выпивают, заедая его вареным рисом и овощами. Теперь мясо черепахи едят в любое время года, но кулинарная традиция считает его зимним кушаньем.

Впрочем, блюда из черепахи — относительно недавнее приобретение японской кулинарии: на протяжении более чем тысячи лет в стране из религиозных соображений официально запрещалось употреблять в пищу мясо, и потому естественно, что одно из главных мест в киотоской кухне занимает ее вегетарианская ветвь сёдзин рёри, сложившаяся в местных буддийских монастырях, обитателям которых строжайше возбранялось не только мясо животных, но и рыба. «Готовить еду, прерывая жизнь карпу и черепахе, — гласит старая буддийская максима, — значит за каждым обедом справлять тризну по убиенному». Само название кухне дал буддийский термин «сёдзин» («отринув злое, стремиться к доброму»).

Сёдзин рёри имеет долгую историю: она восходит к китайской кухне, завезенной на Японские острова основателями буддийских монастырей более 1200 лет тому назад и полностью переработанной за это время на основе местных кулинарных традиций. Среди используемого в ней исходного сырья — многочисленные свежие и маринованные киотоские овощи и травы, соевый творог (тофу), крахмал (сёфу), пенки бобового молока (юба), а также соевый соус (сёю), бобовая паста (мисо), имбирь (сёга).

Заказывая блюда традиционной кухни, нужно помнить о том, что их никогда не подают в одиночку. Поэтому выбрав, скажем, кушанье из соевого творога, не следует ожидать, что его принесут уложенным на одной тарелке. Как правило, заказанный изыск является своего рода солистом, выступающим под аккомпанемент других блюд и закусок, разложенных на отдельных, красиво расставленных чашках и блюдцах глубокого черного или карминно-красного цвета, хорошо оттеняющих сложную цветовую гамму кулинарного шедевра.

Особую прелесть вегетарианским трапезам придает то, что они чаще всего происходят в старинных буддийских обителях или рядом с ними, и гости могут любоваться видами на прекрасные монастырские сады... Для японцев еда — не

только средство утолить голод, но и предмет любования, — как правило, это чудо гармонии в цвете и вкусовых ощущений, которое порой жаль разрушать.

Ресторанчики киотоского района Сагано, славятся вегетарианскими блюдами из ростков бамбука (такэноко) и вареного соевого творога (юдофу).

Бамбуковые ростки как-то внезапно, разом появляются в рощах западной части Киото с наступлением мая. Приготовленные местными мастерами, эти молодые побеги заслуженно считаются самыми вкусными в Японии. Особенно нежны и приятны на вкус ростки, появившиеся ранним утром. Количество блюд из них неисчислимо велико, но наибольшей популярностью пользуются свеже сваренные побеги в натуральном виде и ростки, отваренные в ушнице из сушеного малого тунца кацуо.

Большой известностью среди гурманов пользуются и киноэдаки — молодые листочки японского перца сансё, которые по весне варят с грибами и сушеными листьями морской капусты комбу. Этим блюдом славятся киотоские пригороды, прежде всего Курама, но его можно попробовать, конечно, и в самом городе.

Большой популярностью пользуется киотоский соевый творог тофу. По общему мнению, равного ему в Японии просто нет. Как легкая закуска тофу употребляется практически в каждой японской семье. Уникальные свойства киотоского тофу знатоки связывают с двумя обстоятельствами: во-первых, при его приготовлении производится самый тщательный отбор соевых бобов, во-вторых, незаменимую роль играет чистейшая местная вода. Особенно знамениты блюдами из соевого творога лавки и ресторанчики, расположенные в киотоском районе Сагано, прежде всего небольшая закусочная под названием «Морика», находящаяся неподалеку от буддийского храма Сякадо. Здесь можно попробовать самые разные блюда — и нежно-белые кусочки натурального тофу, сервированные цветами, и тофу с ростками бамбука такэноко, и дэнгаку — тот же творог, приготовленный с бобовой пастой мисо. Говорят, что сюда за вкуснейшим тофу спешат ценители не только из Киото, но и из Токио.

Славится район Сагано и блюдами из юба — высушенных пенек бобового молока. Тонкий, желтоватый слой пенек образуется при варке бобового молока. Богатый белками и жирами, этот растительный продукт широко используется в вегетарианской кухне сёдзин рёри. Собранный с помощью бамбукового черпачка верхний слой вареного бобового молока слегка просушивают на куске ткани. В результате получается вкусный свежий продукт намаюба, имеющий чисто «киотоский» вкус из-за используемой при его варке местной воды. Однако приготовленные таким способом пенки хранятся не более суток, и потому для длительного использования, употребления в качестве полуфабриката или для перевозки в другой город их высушивают, часто свертывая наподобие рулетов. Самым известным блюдом из пенек являются кусочки юба, обваленные в муке и обжаренные в растительном масле.

Несколько в стороне от основного направления кулинарного искусства Киото стоит своеобразная вегетарианская кухня футя рёри. В отличие от основателей сёдзин рёри, имена которых затерялись в веках, патриарх футя рёри известен — это выходец из Китая, буддийский монах Ингэн (1592—1673). Его настоящее имя — Луныцзи. По преданию, святой отец в течение долгих лет был настоятелем храма Маньфусы в китайской провинции Фучжоу. В 1654 г., уже в

преклонном возрасте он переехал для проповеди учения в Японию, а в 1661 г. построил в киотоском пригороде Удзи, неподалеку от знаменитого храма Бёдоин с его Павильоном феникса, первый зал будущего монастыря Мампукудзи, строительство которого было завершено в 1679 г., уже после кончины его основателя.

Именно Ингэн завез в Киото вегетарианскую кухню — футя рёри, привычную для буддийских монахов того времени. Сначала она развивалась как чисто китайская, и только при четвертом настоятеле Мампукудзи, монахе по имени Дучжань, обитатели монастыря стали готовить пищу из местных трав и корней.

Происхождение слова «футя» (в переводе оно означает «повседневный чай» или «чай для всех») связано с распространением в секте Обаку обычаем после окончания службы собираться всей монашеской братией за чаем и простой монастырской пищей. В этом контексте «футя рёри» можно перевести как «угощение для равных», «обед за круглым столом». Монахи действительно обедали за круглым столом и брали кушанья из больших мисок. Именно поэтому и в ресторанах блюда футя рёри ставят на вращающийся круглый столик большими порциями, рассчитанными не менее чем на четверых гостей; они сами раскладывают понравившиеся кушанья на свои, меньшие тарелки.

В отличие от сёдзин рёри, которая со временем полностью натурализовалась, футя рёри и доныне сохранила ярко выраженный китайский характер: как и для всей китайской кухни, для нее характерны глубокая переработка продуктов (иногда бывает очень трудно узнать, из чего в действительности приготовлено то или иное блюдо), а также широкое использование различных приправ и растительного масла, в результате чего блюда имеют специфический маслянистый привкус, резко отличающий их от кушаний чисто японской вегетарианской кухни. Сохраняются и китайские наименования блюд, такие, как «кочки облаков» (кит. «юнь-нянь», яп. «унбэн») — нарезанные кусочками овощи в крахмальной пасте, «блестки» (кит. «дэнцзы», яп. «сумэ») — особым образом приготовленные цветы орхидеи. Определенной известностью пользуются такие блюда футя, как ростки бамбука суньгэн (яп. дзюнкан), мелко нарезанный соевый творог мафу, соленья яньцай (яп. энцуаи). Своеобразно готовятся фрукты (например, обжаренные в масле бананы).

Лучшие места для ценителей футя рёри — сам монастырь Мампукудзи и примыкающие к нему старинные закусочные — «Павильон белого облака» (Хакуун-ан), расположенный в Удзи прямо у монастырских ворот, и «Храм морских драгоценностей» (Кайходзи) — ранее действительно один из храмов секты Обаку, а теперь ресторан, сохранивший многие секреты истинно монастырской кухни и традиционные способы приготовления блюд футя рёри.

Киотоский стол немыслим без овощей, свыше 50 видов которых вызревают в жарком и влажном климате киотоской котловины. Практически для каждого городского района характерны собственные овощные деликатесы. На всю страну известны достигающая шести килограммов репа и гигантская редька дайкон из окрестностей храма Сёгодзи, редька сугуки и метровых размеров баклажаны из района Камо, лук с Девятого проспекта (кюдзё нэги), «столичная» морковь (кё ниндзин), тыква и лопушник из Хорикава.

Обилие овощей и высокое качество местной воды привело к закреплению хорошей кулинарной традиции — для приготовления блюд и повседневной, и изысканной киотоской кухни используются только самые свежие овощи. Отличаясь тонким вкусом и богатой цветовой гаммой, присущей свежим продуктам, красиво разложенные по тарелкам овощные блюда радуют глаз и чрезвычайно вкусны.

Знатоки полагают, что пробовать киотоские овощные изыски лучше в старинных, свято сохраняющих традиции ресторанчиках, которые называются специальным японским словом синисэ. Большинство из них строго придерживается закрепившегося в поговорке принципа «тыква — так из Хоригава, баклажаны — так из Камо» и столетиями поддерживает связи с поставщиками самой высококачественной продукции, тем самым ухитряясь удерживать своих завсегдатаев, несмотря на умопомрачительные цены некоторых блюд.

Высокие качества местных овощей предопределили и большую распространенность солений цукэмоно, заготовка и хранение которых — один из важных компонентов традиционного домашнего хозяйства киотосцев.

Классический пример киотоских солений дает «тысячелистье» (сэммайдзукэ). Оно готовится только из репы кабура, выращенной в окрестностях буддийского храма Сегоин, которую нарезают поперек корня с помощью шинковки на тонкие ломтики, выдерживают их в рассоле под гнетом, а потом, добавив туда сахар, сладкое сакэ (мирин), отвар из рисовых высевок, уксус и приправы, прокладывают листами морской капусты комбу и оставляют мариноваться. Морская капуста и рисовая водка придают соленью чуть сладковатый привкус. Редька такого засола часто используется как начинка для нигиридзуси — одного из видов рисовых колобков суси, представляющих собой рис с маринованными овощами, завернутый в листья водорослей. Но вкусна она и в чистом виде, чуть-чуть сбрызнутая соевым соусом.

Северный киотоский пригород Охара знаменит сибадзукэ, очень вкусными маринованными овощами непривычно лилового цвета. Рассказывают, что их преподносили еще императрице Кэнрэймон-ин, урожденной Тайра-но Токуко, когда после поражения клана Тайра в борьбе с семейством Минамото в конце XII в. она укрылась в Охара в буддийском храме Дзяккоин. В те времена сибадзукэ представляли собой мелко нарезанные баклажаны насу, замаринованные с имбирем сёга и лиловыми листьями мятного растения сисо — именно оно придает деликатесу густой фиолетовый цвет. Теперь сибадзукэ готовят из большего числа компонентов: кроме баклажанов и сисо, в них присутствуют огурцы и зеленый перец. Мелко нарезанные овощи сначала вымачивают в рассоле, а затем подвергают молочнокислому брожению. Вкус деликатеса — островато-кислый; сейчас его обычно подают в смеси с горячим, только что сваренным рисом, однако кулинарная традиция предписывает есть сибадзукэ в натуральном виде.

Район синтоистского храма Камигамо славится моченой репой сугуки. Процесс ее приготовления весьма сложен: сперва репу выдерживают под гнетом в рассоле, а потом раскладывают в специальных погребах, где она дополнительно заквашивается и приобретает резкий приторный аромат и кисловатый вкус, которые хорошо сочетаются со вкусом соевого соуса. Перед

подачей на стол овощ нарезают полукруглыми ломтиками. Репа считается зимним деликатесом — ее едят с октября по май.

Далеко за пределами Киото известны соленья касудзукэ — овощи, маринованные в выжимках, остающихся после приготовления рисовой водки сакэ. Чаще всего так готовят огурцы или бахчевые культуры, а славится этим деликатесом, естественно, киотоский район Фусими — знаменитый на всю страну центр сакэварения. Выдержанные в барде овощи отличаются характерным спиртовым запахом и солоноватым вкусом и аппетитно похрустывают на зубах.

Сфера использования солений в японской культурной традиции гораздо шире, чем в европейской. Так, соленые или маринованные киотоские овощи издавна считаются хорошим столичным сувениром. В Японии, как и во многих других странах, принято, возвращаясь из путешествия, привозить родным и близким подарки из тех мест, куда забросила судьба. К слову сказать, в старину высоко ценились соленья и самими путешественниками как средство, хорошо помогающее снять усталость в дороге.

В отличие от европейских стран, в Японии нарезанные мелкими кусочками маринованные или соленые овощи цукэмоно иногда принято подавать к чаю. Зеленый японский чай, пикули и рис составляют также основу типично киотоских закусок отядзукэ. В самом традиционном варианте — это сухой вареный рис, который сдабривают соленьями и специями и запивают или заливают чаем, хотя вариантов отядзукэ, как и ресторанчиков, в которых подают это в общем недорогое блюдо, в Киото великое множество.

Чаю, а точнее чайной церемонии тяною, обязаны киотосцы и появлением целого течения кулинарного искусства — кухни кайсэки рёри. Само слово кайсэки означает буквально «камень за пазухой». Речь, конечно, не идет о каком-то вероломстве киотоских кулинаров: имеется в виду реальный камень, своеобразная каменная грелка, которую прикладывали к животу нищенствовавшие дзэнские монахи, стремясь согреться и заглушить чувство голода. В традиционной чайной церемонии это слово используется для обозначения способа приготовления и подачи легких закусок, позволяющего сильнее оттенить вкус и аромат предлагаемого гостю чая. Каноны кайсэки, как и самого искусства чайной церемонии, были заложены усилиями великого мастера Сэн-но Рикю. Согласно этим канонам мастерство повара и гостеприимство хозяина должны помочь гостю почувствовать не только вкус блюд, но и аромат ускользящего времени.

Основной прием достижения этой цели — использование сезонных киотоских овощей, которое позволяет оттенить присущее японцам ощущение потока жизни, намекая сидящим за столом на неизбежность смены времен года и течение времени. Общее и достаточно простое правило, сформулированное основоположниками кайсэки, состоит в том, что «весной нужно вкушать горькое, летом — кислое, осенью — острое, а зимой есть побольше растительного масла».

Другие безусловные требования к блюдам кайсэки — умеренность в количестве и высочайшее качество продуктов, изысканная цветовая гамма и красивое расположение их на тарелках. Однако искусство кайсэки не сводится лишь к сервировке, пусть даже самой изысканной. Тщательный отбор сырья, большие затраты времени и сил на приготовление блюда пойдут прахом, если не подать его в тот единственно нужный гостю момент, который определяется

годами оттачиваемым мастерством кулинара и хозяина заведения: тут учитывается множество факторов — от состояния духа пришедшего и хода беседы до времени года и погоды. Чувствовать настроение собеседника, обстановку трапезы — именно в этом состоит психологическая сторона кайсэки.

Внешняя сторона трапезы кайсэки строго регламентирована. Сначала перед гостем ставят небольшой столик орисики. Затем подают легкий суп и вареный сухой рис. После этого следует жидкий овощной суп мукодзукэ (букв. — «то, что напротив»). Название его связано с тем, что поднос ставят на дальний, противоположный гостю край столика. Потом снова приносят насыпанный горкой сухой рис в корзинке. Центральным блюдом трапезы является чаще всего якимono — жареная с большим количеством соли речная рыба. Следующая перемена — суимono: суп в маленькой чашке, накрытой крышкой. Его сменяет небольшое количество «даров гор и даров моря». Это блюдо называется хассун (восемь вершков), поскольку используемый для его подачи поднос действительно представляет собой квадрат со стороной 24 см, или 8 сун. Заключают трапезу сладости и, естественно, зеленый японский чай.

Изысканная кухня кайсэки — предмет законной гордости киотосцев, но рестораны кайсэки — не из дешевых. Тем же, чье желание приобщиться к достижениям кулинарного искусства неизмеримо больше содержимого кошелька, может помочь традиционный японский обычай брать с собой в дорогу или на обед бэнто — разделенный на несколько секций ящичек с разнообразными закусками и рисом. Многие киотоские рестораны продают бэнто, продукты для которых приготовлены по традиционной технологии, что позволяет сполна насладиться истинным «киотоским вкусом». Красиво оформленные, изысканного вида коробочки с едой намного дешевле ресторанного обеда, но местные остряки утверждают, тем не менее, что в последнее время киотосские бэнто стали напоминать ювелирные наборы не только по оформлению, но и по цене.

В давние времена рядом с популярными храмами располагались небольшие дешевые лавки и закулочные, в которых можно было купить незатейливые по рецептуре, но очень вкусные рисовые лепешки моти или клецки данго. Сейчас кажется, что почти у каждого киотоского храма есть не только свой архитектурный стиль, но и собственный вкус — это вкус сладостей, готовящихся рядом с обителью. Таковы, например, митараси данго, что продают у синтоистского храма Симогамо дзиндзя, или комомоти, которыми можно полакомиться у храма Хатимангу. У одного из самых старых в Киото синтоистских святилищ Камигорё дзиндзя, находящегося у реки Камо, можно купить сухое печенье караита, которое с конца XV в. считается оберегом от злых духов. В храме Ясака дзиндзя принято покупать и раздавать детям — участникам праздника Гион — так называемые Гион тиго моти — лепешки из вареного клейкого риса. У синтоистского святилища Китано Тэммангу можно попробовать тёгоро моти, которые, как говорят, продаются здесь еще с тех времен, когда при храме устраивал пышные чайные церемонии Тоётоми Хидэёси. 25 числа каждого месяца, в день ярмарки Тэндзин, эти сладости можно приобрести и на территории самого храма. Популярны среди гостей и паломников Китано Тэммангу и авамоти, приготовленные из рисовой муки и сладкой бобовой пасты косиан, которую, несмотря на грошовую цену лакомства, не ленятся протирать через сито для придания начинке нежного вкуса.

У синтоистского храма Имамия дзиндзя, расположенного в северной части города, свое традиционное лакомство — обжаренные в растительном масле рисовые лепешки абуримоти. Легенда связывает их происхождение с одним из древних японских императоров, который, посетив храм во время эпидемии, повелел раздавать прихожанам лепешки, очищенные священным огнем. Готовят абуримоти незатейливо: на острие 15-сантиметровой бамбуковой щепки насаживают шарик из клейкого риса, греют его над пламенем и обмакивают в густой соевый соус тарэ.

Однако никакие храмовые лакомства не сравнятся по разнообразию с классическими японскими сладостями вагаси. Киото — родина вагаси: считается, что традиции изготовления таких конфет зародились именно в старом столичном городе, а свое начало они берут с легких закусок, подававшихся к чаю.

По общепринятой версии, чай завез в Японию из Китая буддийский монах по имени Эйсай (1141—1215), основатель течения Риндзай в учении дзэн. Первые чайные кусты выросли на японской земле в храме Рэйсэндзи, в провинции Этидзэн (современная префектура Сага). Позднее преподобный Мёэ (1173—1232) высадил несколько таких кустов у своей простой хижины, построенной в киотоском пригороде Тоганоо. Еще позднее чайные кусты появились в Удзи, после чего чай попал к императорскому столу и почти одновременно с этим к нему стали подавать кэндзёгаси — изысканной формы сладкие закуски, которые и стали прототипом всех японских сладостей вообще. Возникновение самих кэндзёгаси чаще всего связывают с происшедшей при дворе модификацией на японский лад старой китайской традиции подавать между основными кушаньями долгой трапезы легкие блюда. В Японии эту роль первоначально играли супы ацумоно, а также пельмени манто, но постепенно их заменили сладости из рисовой муки. Во времена Токугава, вероятно, определенное влияние на вагаси оказали и появившиеся в Киото диковинные для японцев кексы и печенья «южных варваров» — европейцев. Словом, изысканные по оформлению, несущие отпечаток придворной жизни киотоские сладости очень быстро распространились по всей стране.

Магазины сладостей во множестве разбросаны по старинным киотоским кварталам. В композициях, украшающих витрины, нередко видны цвета и приметы того сезона, который еще только на подходе.

В январе их украшают яркие лепестки цветов — эти сладости называются ханабирамоти. Перед февральским праздником весны сэцубун выставляют конфеты в виде «бобов долголетия», которые в этот день по традиции разбрасывают в храмах. Незадолго до праздника мальчиков 5 мая появляются в продаже тимаки — конусообразные рисовые колобки, завернутые в листья низкорослого японского бамбука саса, которые и придают в общем простому лакомству особенный аромат. С давних времен считается, что тимаки отвращают злых духов и сохраняют здоровье детей. Раньше их даже вывешивали в качестве оберегов перед домами, а также разбрасывали с украшенных колесниц, передвигающихся по городу во время грандиозного летнего праздника Гион мацури. С наступлением осени раньше, чем заалеют кленовые листья, в магазинах продаются напоминающие их формой и красками конфеты.

Немыслимые по разнообразию форм и расцветок сладости всегда напоминают о смене времен года. Даже не верится, что красочные вагаси — это

маленькие изысканные шедевры — изготовлены из самого обыкновенного, чуть подкрашенного рисового теста или бобовой пасты.

Широко распространены в Киото намагаси — свежие сласти, которые лепят из рисового теста вручную, так что каждое изделие сохраняет тепло человеческих рук. Подкрашенное тесто раскатывают в разноцветные полупрозрачные листы, из которых делаются многочисленные сладости, ласкающие глаз фактурой и цветом. Сладкие бобовые пасты часто заворачивают в свежие листья. Едят такие конфеты не двумя палочками, а с помощью одной специальной бамбуковой шпильки с заостренным концом.

Еще более красивы сухие сладости хигаси, выполненные в виде цветов, фруктов, геометрических фигур. По общему мнению, хигаси — один из лучших сувениров на память о посещении старой японской столицы.

Впрочем, перечислять разновидности местных сладостей можно до бесконечности: здесь и мотигаси, которые делаются на основе рисовых лепешек моти, и вареные сласти мусигаси — пирожки мандзю, пастила ёкан и прочие деликатесы, готовящиеся над паром на деревянной решетке сэйро, и выпеченные на открытом огне нэригаси, и жареные якигаси — пряники из рисовой муки с начинкой, которые часто делаются в форме рыб или животных, приносящих счастье.

Некоторые из деликатесов имеют имена собственные. Так, в любом городском магазине сувениров обязательно продаются «бобы пяти цветов» — красивые разноцветные «горошинки» из сахара и рисовой муки, расцвеченной различными растительными добавками: белоснежные шарики из чистого риса соседствуют с шариками густо-чайного (корица), зеленого (темные морские водоросли), красного (перилла акадзисо) и желтого (цедра цитруса юдзу) цвета.

В ресторанчиках и лавках, где подают гречневую лапшу соба, можно полакомиться соба-хору, которое делается из гречневой муки. В нее добавляют сахар и яйца и выпекают из такого теста маленькие печенья в форме цветков сливы.

Широкой известностью пользуется набор сухих сладостей камэсуэхиро, который чаще называют «ёндзёхан» — «четыре с половиной татами». В четырех продолговатых секциях одной коробки разложены разноцветные сладости, выполненные в цветах зимы, весны, лета и осени. Название набора связано со способом укладки отдельных секций в общую коробку, который напоминает расположение циновок-татами в традиционной японской комнате — четыре циновки образуют квадрат, охватывающий центральный участок, где располагается очаг хибати.

Знаменитым киотоским лакомством считается мисо мацукадзэ (ветер в соснах) — напоминающие европейские бисквиты большие толстые слои хорошо пропеченного сладкого теста. Продаются они в коробках; перед угощением их надо разрезать на части. Для традиционной кухни это имеет определенный привкус экзотики, поскольку японские сладости, как правило, делаются небольшими по размеру.

Тщательно, со вкусом выполненные киотоские сладости без преувеличения являются подлинными произведениями искусства, а не просто кулинарными изделиями. Оказывается, среди них есть и конфеты, которые так и называются

«тогэйгаси» — («искусство кондитера»). Пышные сладости подобного типа часто служат украшением праздничных застолий, в том числе свадебных.

Нельзя не сказать и еще об одних знаменитых сладостях Киото — вафлях яцухаси. Их появление связывают с именем основательницы существующей и поныне школы игры на кото (традиционном японском музыкальном инструменте наподобие гуслей) Кэнкё Яцухаси (1614—1685). Рассказывают, что после кончины Яцухаси на ее могилу приходило множество учеников и последователей, каждый из которых считал своим долгом оставить у могильного камня маленькое изображение музыкального инструмента, столь любимого покойным Учителем. Постепенно они сменились вафлями. Главные компоненты яцухаси — рисовая мука, сахар, корица и мак. Замешанное на воде тесто тонко раскатывается и разрезается на прямоугольные полоски. По форме они напоминают: нам - почтовые открытки, а японцам – тандзаку, карточки из плотной японской бумаги, на которых принято писать стихотворения танка. Затем листочки из теста обваливают в бобовой муке и выпекают на горячем противне, в результате чего они приобретают золотистый цвет и красиво изгибаются, действительно напоминая по форме кото.

Один из сортов ломкого, сухого киотоского печенья сэмбэй носит название «ракуган» (дословно «дикий гусь из Киото»). Дикий гусь издавна считался на Дальнем Востоке символом вести или письма и скорее это название следует переводить «как послание из столицы». Именно таким посланием из глубины истории является для нас удивительное искусство киотоских кулинаров — во всех смыслах подлинная энциклопедия неповторимого вкуса.

Источник: Ежегодник Япония-1993, с. 180-189. М., 1994

Ежегодник подготовлен в Издательстве МФТИ, 141700 г. Долгопрудный Московской области, Институтский пер., 9, МФТИ, «За науку». Отпечатано предприятием «Шанс», 127412 Москва, Ижорская ул., 13/19.