



Сергей Рыбик,
автор блога *Eda*
Goroda

Пицца богов

Приятного аппетита здесь принято желать только членам семьи, есть медленно, жить — долго, смерти улыбаться, жизни радоваться. Если и напиваться, то ароматным чаем

Однажды я уснул в Киеве, а проснулся в Мюнхене. У меня была пересадка на рейс Мюнхен—Токио. Я впервые летел японскими авиалиниями и удивлялся бесконечным улыбкам стюардесс. Они улыбались все 12 часов полета: вручали подушки, угощали чипсами из водорослей, выдавали миграционные карты, и при этом ни на минуту не расслабляли мышц рта. Мне кажется, если бы самолет начал падать, старшая бортпроводница с улыбкой пролепетала бы: “Это всего лишь веселое приключение. Даже если мы умрем, то незамедлительно воскреснем”.

Японцы не то чтобы со смертью на ты, но для них она не так тревожна, как для нас. Дело в том, что в Японии в почете синто. Это традиционная религия, согласно которой люди и души живут рядом, как Том и Джерри. Ками — а это покровители семей и души предков — бессмертны и включены в круговорот рождения и смерти, через который все в мире обновляется. Поэтому японец никогда не пнет пень, камень, сакуру или кошку. Вдруг это его умерший родственник? Отправляясь в путешествие, я слышал распространенное мнение о том, что японская еда в Киеве и Токио — это абсолютно разные вещи. Вопрос спорный. Рыба там свежее, но это естественно — морская держава. В остальном же (ассортимент, цены) особых отличий с качественными украинскими ресторанами нет. Забегаловки с суши и пиццей не в счет.

Помню, был удивлен тем, что воду, холодный зеленый чай и мисо-суп в токийских ресторанах подают бесплатно. А у всего, что находится в тарелке, своя символика. Яркий пример: в XVI веке повар Кавабата Доки каждое утро приносил императору на завтрак шесть соленых рисовых шариков размером с теннисный мяч. В те времена Япония переживала битвы самурайских кланов, и император был признателен за эту не очень вкусную, но сытную еду. Со временем жизнь и завтраки главного японца преобразились. Однако традиция уже сформировалась, и потомки повара носили императору шарики, которые тот не ел, каждое утро на протяжении трех веков.

В киевском ресторане Ikiyai также чтят традиции. Икигай — это философия жителей Окинавы. Дословный перевод — то, ради чего просыпаешься каждое утро: что дает пользу другим, что дает материальную отдачу, что ты делаешь хорошо, от чего получаешь удовольствие.

Если совпали все четыре момента, ты нашел свой икигай. Киевский Ikiyai найти несложно — он на первом этаже Premier Palace Hotel. Меню сбалансировано: премиальные позиции разбавлены бюджетными блюдами. Тут есть относительно недорогие лапша яки удон с курицей

(145 грн), салат с жареной кожей лосося (175 грн) и рамен с уткой (195 грн).

Перед открытием представитель японского консульства рассказывал персоналу о нюансах сервиса на родине. Так, например, в местах общественного питания официант не может желать незнакомцу приятного аппетита. Это пожелание допустимо только в семейном кругу.

Чтобы получить представление о мастерстве шефа, можно заказать кайсэки-сет из семи блюд (1950 грн). По сути, это длительная церемония, сродни чайной, когда никто никуда не спешит: она располагает к беседе и выгодному ведению переговоров. За время кайсэки-сета можно продать вагоны со щебнем или купить нападающего в киевское Динамо.

После хорошей трапезы напрашивается чай. В ресторане задействован чайный сомелье. Лично мне юноша-эрудит предложил японский геонуро тенце (200 грн). Выращивается он в тени в провинции Удзи, а внушительное содержание L-тианина здорово расслабляет ум, не вызывая сонливости. Чай с ароматом свежескошенной травы, подвяленной на солнце, выносят в датском чаеваре из каленого стекла, которое используется для лобовых стекол мерседесов. Такое стекло можно разогреть на открытом огне, и оно не треснет.

Кстати, о чае. В киевском торговом центре Олимпийский есть замечательная чайная Сокровища Поднебесной. Там можно попробовать японский габа-чай. Хозяин чайной Сергей — пожалуй, единственный в Украине человек, глубоко проникший в тему габа-чая. Это изобретение японских ученых конца XX века — легкое ноотропное средство без химических добавок, благотворно влияющее на работу центральной нервной системы. Обработка чайного листа проходит без доступа кислорода, благодаря чему активные вещества не окисляются, а остаются в готовом чае. Он успокаивает, но не как валерьянка. Рекомендую Зеленый Алишань — 520 грн за 75 г. Недешево? Но этого хватает на 25 порций чая. Алишан тонизирует не так, как кофе: мягко, постепенно поднимая тонус, без рывков и откатов.

Кстати, хорошую (и без откатов) зарплату получает новый шеф-повар Дайсуки Йошизаки в ресторане Mr. Zuma. Осведомленный читатель наверняка проведет параллель с лондонской Zuma. На самом деле Zuma — это отдельная марка, просто схожие концепты. Что касается застенчивого Дайсуки Йошизаки, то он готовил наследному принцу и премьер-министру Японии, секретарю ООН и другим высокопоставленным лицам. Переняв профессию от отца, он 10 лет скрупулезно изучал традиционную японскую еду, пока не выработал свой почерк. В понедельник, 20 марта, он представит первый шефский ужин в Киеве. **FB**