

Навесні 2014 року президент США Барак Обама прибув до Японії з офіційним візитом. Японський уряд мав вибрати місце для урочистої вечери, влаштованої від імені прем'єр-міністра острівної держави. Це була неформальна зустріч, що передувала офіційним заходам, які починалися з наступного дня. У програмі візиту була церемоніальна вечеря в імператорському палаці за участю імператора й імператриці.

Уявіть, як ретельно вибирали відповідний заклад для вечері президента й прем'єра! Рішення про те, що вечеря відбудеться в «Сукіябаші Джіро», напевно, найвідомішому та найшанованішому у світі суші-ресторані, дістало загальне схвалення. Наскільки вечеря сподобалася президентові Обамі, можна було здогадатися з його усмішки, коли він виходив з ресторану. За повідомленнями медіа, Барак Обама сказав, що це було найкраще суші, яке він будь-коли їв. Це поважний комплімент із вуст людини, що виросла на Гаваях, де досить помітні японські впливи, зокрема й на місцеву кухню. Тож президент вже мав нагоду ознайомитися зі здобутками високої кухні.

Рестораном «Сукіябаші Джіро» з гордістю керує 91-річний Джіро Оно. Подейкують, що він найстаріший у світі шеф-кухар, нагороджений трьома зірками Мішлен. «Сукіябаші Джіро» був добре відомий серед японських кулінарних знавців ще до того, як перший гід Мішлен відвідав Токіо

2012 року. Проте саме той розголос у пресі привернув до ресторану увагу гурманів з усього світу.

Процес приготування суші оповитий майже містичною атмосферою, коли до справи береться Оно. Утім, в основі його майстерності лежать звичайні практичні підходи та знахідки. Наприклад, саме шеф-кухар розробив спеціальну процедуру, що дає змогу зберігати ікру лосося свіжою впродовж року. Для цього знадобилася неабияка професійна вправність, мудрість і немало часу, адже раніше ікру лосося подавали до столу лише в розпал сезону, восени, коли річки аж кишіли цією рибою, що йшла на нерест.

Джіро Оно винайшов процес копчення рисовою соломною певних сортів м'яса та риби. Завдяки такому способу страва має неперевершений смак. Температуру риби, час приготування, спосіб подавання рибних страв гостям розраховано дуже ретельно, адже смак суші максимально розкривається тільки за умов дотримання певного температурного режиму. І, звичайно ж, передбачено, що клієнт не надто зволікатиме, перш ніж скуштує суші. Фактично, вечеря в «Сукіябаші Джіро» схожа на вишукану балетну партію, постановником якої стає величний і поважний маєстро, що диригує виставою з-за свого пюпітра, демонструючи суворі манери, — проте, якщо вам пощастить, ви станете свідком того, як коли-не-коли його обличчя осяватиме щира усмішка.

Ви можете подумати, що неймовірний успіх Оно — це заслуга лише його обдарованості, абсолютної рішучості та непохитної цілеспрямованості, якими були сповнені роки його тяжкої праці; що це наслідок невтомних тренувань, пошуків нових кулінарних технік і найвищого рівня подавання страв. Безумовно, всім цим Оно володіє сповна. Однак, він має й дещо масштабніше за ці досягнення та важливіше за решту.

У його житті є ікігай. Гадаю, не буде перебільшенням сказати, що своєю неймовірною славою та казковим успіхом у фаховому й особистому житті Оно завдячує тонкому розумінню цього суто японського за своєю природою поняття.

*Ikigai* — японське слово, що означає задоволення та сенс життя. Воно складається буквально з двох окремих слів: *iki* «жити» та *gai* «причина».

У японській мові слово *ikigai* вживане в різноманітних контекстах і з різною метою, його можуть використовувати й щодо чогось маленького, і стосовно якихось великих досягнень. Це настільки поширене слово, що японці застосовують його щодня, немов мимохідь, іноді не відчуваючи особливого значення згаданого слова. Найголовніше, що для досягнення ікігаю не обов'язково перебувати на вершині успіху в професійній діяльності. У цьому розумінні, ікігай — це дуже демократична концепція, своєрідне визнання свята розмаїття життя. Якщо людина має ікігай, то, можливо, це стане поштовхом до успіху, а втім, успіх сам собою аж ніяк не є обов'язковою умовою для того, щоб ікігай став складовою частиною людського життя.

Для Джіро Оно, власника успішного суши-ресторану, комплімент від президента Сполучених Штатів Америки, звичайно, може стати джерелом ікігаю. Усесвітнє визнання й славу найстаршого шеф-кухаря, нагородженого трьома мішленівськими зірками, також можна вважати складником ікігаю. Проте ікігай не обмежено славою та визнанням. Можливо, для літнього Оно ікігай полягає в тому, щоб подати ідеально приготованого тунця своєму усміхненому клієнтові або просто вдихнути свіжу прохолоду ранкового повітря під час перших хвилин мандрівки на рибний базар Цукіджі. Може, Оно знаходить ікігай у маленьких ковточках кави, з яких він

розпочинає свій день, або в сонячному промінні, що проби-  
вається крізь листя дерев і супроводжує маестро на шляху  
до його ресторану в центрі Токіо.

Одного разу Оно сказав, що хотів би померти, коли готу-  
ватиме суші. Це наповнює його ікігай неймовірним змістом,  
попри те, що він складається з безлічі маленьких кроків, мо-  
нотонної та клопітної праці. Тільки уявіть: щоб м'ясо восьми-  
нога стало м'яким і смачним, Оно має «масажувати» голово-  
ногого молюска впродовж години. Приготування кохади,  
маленької блискучої рибки, яку вважають королевою суші,  
потребує неймовірної зосередженості: і коли чистять та вий-  
мають кістки й нутроці з рибини, і під час приготування за  
особливим рецептом маринаду із солі й оцту. «Можливо, са-  
ме з кохади я приготую своє останнє суші», — сказав якимось  
Оно.

Ікігай таїться в дрібницях. Ранкове повітря, чашка кави,  
сонячний промінь, довготривале приготування м'яса восьми-  
нога, визнання з боку американського президента — усе це  
має для Оно однакову вагу. Тільки той, хто здатен розпізнати  
й відчутти цінність усього цього спектра відчуттів, зможе оці-  
нити їх і насолодитися цими моментами.

Ікігай навчає нас цього. У світі, де суспільну й індивідуальну  
цінність людини визначають передусім за її успіхами, багато  
хто перебуває під непотрібним і зайвим тиском. Сьогодні  
будь-яку систему оцінювання зазвичай вважають гідною  
і справедливою тільки тому, що її можна «конвертувати»  
в конкретні досягнення: кар'єрне зростання або прибуткові  
інвестиції.

Будьте спокійні! Ви можете вдатися до ікігаю — життєвого  
принципу, що не вимагає комусь щось доводити. Проте дося-  
гнути цього нелегко. Іноді навіть я сам собі нагадую цю істи-