

ЗА ПОЛОТНЯНЫМ ЗАНАВЕСОМ

Да, но время-то ужинать... Не пора ли от теории переходить к практике? Программинимум сегодняшнего вечера исключительно проста: самому найти в окрестности гостиницы хорошую закусную и отведать для начала самого демократичного блюда — лапши.

Заведение традиционной японской кухни легко найти по норэн — короткой полотняной занавеске над входом, свидетельствующей о том, что заведение открыто для посетителей. Именно так: если висит занавеска, значит - открыто, если занавески нет, то, извините, закрыто, или, как более тонко изъясняются японцы, «Мы готовимся к работе»...

На путеводной шторке, обычно окрашенной в синий цвет, может быть изображен фамильный герб владельца заведения, приведены название и профиль ресторана, телефон и тому подобная ценная информация (все это, конечно, для «удобства» гостей дается исключительно на родном японском языке).

Если же над входом в заведение висит не полотняная шторка, а занавеска, сплетенная из шнурков (нава норэн), то перед вами традиционная японская рюмочная - иппай номия. Сейчас плетеный занавес — настолько неотъемлемый атрибут распивочных, что слова «иппай номия» и «нава норэн» стали для японцев практически синонимами.

Нередко перед входом в японский ресторан средней руки устанавливается витрина с ценниками и мастерски сделанными муляжами предлагаемых блюд и напитков. Наверное, изготовление таких красочных и на вид очень аппетитных «обманчиков» представляет собой отдельную и весьма доходную отрасль японской индустрии, ибо блюда эти делаются на заказ и внешне очень напоминают те, что действительно подаются в ресторане. В частности, считается логичным, что цвет и размер блюд должны в точности соответствовать «оригиналу». Фотографии блюд на входе в закусные тоже встречаются, но обычно выглядят не столь аппетитно. Однако самые продвинутые и серьезные рестораны нередко обходятся вообще без всяких витрин, ограничиваясь только изысканной вывеской — кому нужно, тот знает.