

ГОРЯЧО, НО ПРИЯТНО

Заходим в небольшую, круглосуточно работающую закусочную. Первое, что должен сделать японский официант, — это доброжелательно крикнуть посетителю: «Ирассяймасэ!» («Добро пожаловать!»), а потом обеспечить его тремя обязательными предметами: меню, стаканом воды и горячей влажной салфеткой.

Что касается меню, то будет оно, на радость посетителю, на японском языке, правда чаще всего с картинками.

Особо нужно сказать о воде. Это может быть и обычная охлажденная вода, и минеральная - но обязательно без газа. Без газа! Почему-то в глазах японцев минеральная вода с газом по степени полезности идет сразу вслед за цианистым калием...

А салфетка - она называется осибори — обычно нагрета до такой фантастической температуры, что едва не обжигает лицо и руки. Но зато как приятно освежиться таким образом в жаркий день или согреться в холодный! Осибори — это фирменный знак японской кухни, своего рода овеществленный иероглиф со значением: «Приступаем к еде!». Без нее, салфетки, немислима трапеза ни в дешевой закусочной, ни в дорогом ресторане. У японцев, как мне кажется, выработался даже какой-то общенациональный рефлекс на появление осибори: начали раздавать горячие салфетки — значит, скоро будут кормить.