

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК В ЯПОНИИ

Если на гостя Японии вдруг нападёт ностальгия по европейской еде, то первое средство для борьбы с ней - позавтракать в ресторане европейской кухни, который есть в каждой уважающей себя японской гостинице европейского типа. Здесь будет вам все родное: и омлет с беконом, и кофе со сливками, и тосты с джемом, и все другие привычные блюда.

Возьмем, к примеру, нашу гостиницу. Завтрак в ресторане подается с 7 часов утра, и уже с этого времени гости активно толпятся у шведского стола, который здесь называют байкингу. Не сразу поймешь, что имеется в виду «викинг» (viking). Как будто викингов едят... Ну да ладно, не будем придираться. Предлагается же у нас в одном из заведений фаст фуда сезонный сэндвич под интригующим названием «Самурай». Следующим шагом, наверное, будет салат «Интеллигент» - это уже в русском духе...

Кстати, сами японцы, особенно жители больших городов, тоже медленно, но верно склоняются к завтраку по-европейски. Согласно результатам последних опросов, уже 24% жителей Токио и 33% жителей Осака никогда не едят на завтрак рис, а предпочитают ему йогурт, кукурузные хлопья с молоком и кофе с тостами.

Но вернемся непосредственно к завтраку. В Японии европейский завтрак имеет свои особенности. Да, все безупречно: белоснежные скатерти, блеск вилок и ножей, густые сливки красивыми разводами расплываются в чашке кофе... Но присмотритесь (только незаметно для окружающих): вон японец ловко нарезает ножом и вилкой хлеб на маленькие кусочки и отправляет их один за другим в рот. Что делать - привычка (еда по-японски обычно заранее нарезана на маленькие кусочки). Вот кто-то держит вилку зубцами вниз, заталкивая ножом на ее выпуклую часть кусочек омлета. Вот очередной гость не на шутку схватился с отвердевшей яичницей; если не попросить сделать scrambled eggs, то есть яичницу-болтунью, то можно получить нечто весьма и весьма пережаренное. Есть, есть в завтраке по-европейски японская специфика...

Но не будем строго судить и в который раз размахивать собственным уставом, вломившись в чужой монастырь. В конце концов, и у нас далеко не во всех (это еще слабо сказано — не во всех!) ресторанах можно насладиться блюдами японской кухни, приготовленными по всем японским правилам. И еще меньше людей, которые знают эти правила...

