

Российской Федерации и Правительством Японии о культурных связях (6 сентября 2000 г.)

МНЕНИЯ

- Алло, Путин! Моси-моси, Коидзуми! 29
О.Казаков

* * *

Ноябрь оказался одним из самых спокойных месяцев в российско-японских политических отношениях в 2002 году. Как замечают специалисты, Япония в России имеет два лица: политическое, требующее "возврата северных территорий" – сиречь южных Курильских островов, – и общественно-экономическое, как лицо высокоразвитой промышленной страны с уникальной культурой и трудолюбивым народом. Поэтому россияне покупают бытовую технику фирм Sony, Panasonic, National, Toshiba, Hitachi, Sanyo и др., ездят на машинах Toyota, Honda, Mitsubishi, ходят на разнообразные выставки японских вещей, фестивали японского кино и в суси-бары, не особо обращая внимание на другое, менее привлекательное для российского обывателя лицо двуликого Януса по имени «Страна восходящего солнца».

Редколлегия

ОБЩЕСТВО

В Японии разрабатывается закон, регламентирующий работу интернет-аукционов

[Компьюлента.ру, 15.11.2002 года]

Японский парламент работает в настоящее время над законом, регламентирующим работу онлайн-аукционов. В настоящее время законопроект находится на рассмотрении верхней палаты парламента страны. Окончательно судьба законопроекта должна определиться в течение нынешней, внеочередной сессии парламента, которая завершится в декабре.

Как сообщает IDG.net, в законопроекте предусматриваются дополнительные меры по предотвращению продажи через интернет краденых предметов. В частности, операторы аукционов будут обязаны сообщать о подозрительных лотах в местное отделение Комиссии по общественной безопасности. При наличии достаточных оснований власти могут вообще прервать торги.

Кроме этого, операторы аукционов должны будут принять дополнительные меры по идентификации личностей продавцов. В частности, от потенциального продавца смогут потребовать его электронную подпись. Продавцы подержанных товаров будут обязаны сообщать свое настоя-

щее имя и номер водительских прав. ■

Япония сэкономит \$2 млрд. на зарплатах госчиновникам

[Известия.ру, 20.11.2002]

Свыше 240 млрд. иен (почти \$2 млрд.) бюджетных денег рассчитывают сэкономить японские законодатели, которые урезали заработную плату представителям трех ветвей власти, включая самих себя. Согласно поправкам к ряду законов, которые были ранее в этом месяце утверждены нижней палатой парламента, а сегодня – верхней, в начавшемся 1 апреля текущем финансовом году будет сокращена месячная зарплата ряду категорий лиц, состоящих на государственной службе.

На 2.1% будут урезаны, например, месячные оклады судей, а также прокуроров. Такая мера будет осуществлена впервые с 1947 года, когда была принята действующая конституция страны. "Под нож" попала зарплата и сотрудников Управления обороны. Что же касается жалования самих законодателей, то оно было урезано на 10% сроком на год еще в апреле, и сейчас эти сокращения остались в силе.

Больше половины финансового года уже прошло, и утвержденные сегодня сокращения зарплаты не будут осуществляться задним числом. Однако тем категориям лиц, на которых распространяются сокращения, не приходится особенно радоваться – у них произведут вычеты за весь период, начиная с апреля, из выплачиваемых в декабре зимних бонусов, которые обычно составляют 2-3 месячных оклада, передает ИТАР-ТАСС. ■

Ликвидированы последние японские укрепления времен Второй мировой войны

[РИА "Новости", 25.11.2002]

Последние японские фортификационные укрепления времен Второй мировой войны в субботу ликвидированы на Сахалине. Они были расположены возле поселка Пригородный Корсаковского района в южной части острова, сообщили РИА "Новости" в корсаковской районной администрации.

На их месте будет построен завод, который войдет в промышленную инфраструктуру сахалинского нефтегазового комплекса. Япония принимает активное участие в реализации проектов по добыче нефти и газа на Сахалине. Часть добытых углеводородов будет поставляться в эту страну.

На время проведения взрывных работ, с помощью которых уничтожались японские укрепления, было ограничено передвижение по близлежащим дорогам. Затем остатки сооружений были вывезены на свалку.

Корр. РИА "Новости" Олег Кульгин ■

Секреты Шаолиня

[«Российская газета», 16.11.2002]

СУХИЕ взгорья, редкие клочки полей на склонах. Это бассейн Хуанхэ (Желтой реки) – колыбель китайской цивилизации. Здесь, в далекой глуши, на склоне священной горы Цзуншань в 495 году был основан монастырь Шаолинь. Долгое время он находился в забвении.

Каюсь, что я сам мог бы побывать там еще тридцатилетним, а попал лишь шестидесятилетним (в 50-е годы меня прежде всего интересовали стройки первой китайской пятилетки). И вот в наши дни Шаолинь обрел огромную популярность, стал местом паломничества. Сюда ежегодно приезжают два миллиона китайских и тридцать тысяч иностранных туристов. На то две причины. Во-первых, монастырь Шаолинь считается родиной Ушу – боевых искусств. Во-вторых, иероглифы у его главных ворот напоминают: «Здесь была основана школа Чань». Молельный зал монастыря украшает статуя Бодхидхармы, который в 527 году пришел сюда из Индии проповедовать буддизм. Школа Чань (по-японски Дзэн) – своеобразный сплав индийской йоги и даосской психотехники – на многие века определила «философию жизни» народов Дальнего Востока. Последователи чань-буддизма считают, что не обязательно вести жизнь отшельника и аскета. К просветлению можно прийти и путем активной медитации, если укреплять свое тело с помощью боевых искусств или развивать восприятие прекрасного через живопись, поэзию, каллиграфию. К активной медитации относят и любую радость общения с природой, будь то рыбалка на заре или хоровое пение у костра. Главное, чтобы, совершенствуя тело и душу, человек делал это в радость, с удовольствием. В процессе активной медитации легче переходить от логического мышления к образному. А это позволяет через подсознание управлять своей жизненной силой, которая в китайской философии и медицине носит название «Ци».

Именно монахи школы Чань добавили к владению телом умение управлять духом, перераспределять жизненную энергию, что неизмеримо увеличивает физические возможности человека. В этом и состоит суть загадочного искусства «Цигун», что я перевел бы как «усердие духа». Ушу – это техническая сторона боевых искусств. А вот Ушу плюс Цигун – это уже «одухотворенная борьба», которую называют «Кунфу».

Владея вершинами мастерства Цигун, можно даже уменьшать силу тяжести. Мне продемонст-

рировали такой феномен сверхлегкости. Два стула поставили спинками друг к другу на расстоянии около метра. Этот проем перекрыли полосой папиросной бумаги. Двое мужчин сели на стулья, прижав края ленты своим весом. Девушка отнюдь не хрупкого сложения сделала стойку на руках, осторожно ступила сперва одной, а затем другой ногой на провисшую папиросную бумагу и распростерла руки. В завершение показа принесли доску, из которой, как щетина из щетки, торчали шестидюймовые гвозди. Монах улегся на их острые концы. Сверху положили одеяло, а на него – метровую каменную плиту и принялись бить по ней молотами, пока не раскололи. После этого на спине человека остались ряды красных точек, но кожа нигде не была проколота. В отличие от наших предков мы разучились обращаться к своему подсознанию. А если не использовать заложенные в человеке способности, они угасают. С помощью Цигун можно выявить резервы человеческого организма, не только физические, но и интеллектуальные, говорил мне исследователь Цигун профессор Янь Хай. По его словам, у каждого из нас есть прирожденный Ци – потенциал жизненной энергии, полученный в утробе матери. Он дополняется обретенным Ци за счет дыхания и питания. Чем лучше хранит человек эти запасы, тем медленнее он старится. На высших ступенях этого мастерства можно обрести способность наращивать свою жизненную энергию и направлять ее вовне, чтобы исцелять больных. После посещения монастыря Шаолинь многие необъяснимые явления, которые удивляли меня в дальних странах, вроде бы выстроились в какую-то систему. Если резервы организма столь огромны и если они могут быть подвластны человеку, становится понятнее, как цыган может ходить по раскаленным углям, индийский йог – проглатывать острый клинок кинжала, а филиппинский лекарь – голыми руками удалять желваки и снова смыкать живые ткани. Если человек действительно может управлять своим духом, то есть – вдумаясь в это слово – воодушевлять себя, станет понятнее, что имеет в виду спортсмен, когда говорит, что он «в ударе», циркач – когда у него появился «кураж», поэт или композитор – когда на него «нашло вдохновение».

Всеволод Овчинников ■

Новая книга В.В.Овчинникова «Цветы сливы»

В издательстве «Российская газета» вышла новая книга Всеволода Владимировича Овчинникова «Цветы сливы». Она об

особенностях характера, традиций и быта японского и китайского народов. Забавные истории из жизни, экзотические обряды, любопытные тонкости двух древнейших кулинарных школ, практические советы по приготовлению популярных национальных блюд в домашних условиях – все это на страницах книги. E-mail: ric@rg.ru.

Публикуем некоторые главы новой книги Всеволода Овчинникова «Цветы сливы».

Зеркало отношений человека и природы

Этот сравнительный обзор китайской и японской кулинарии я написал накануне своего 75-летия. Отсюда и название: «Цветы сливы». В искусстве Китая и Японии существует четкая система образов. Каждому времени года и каждому периоду человеческой жизни соответствует один из четырех цветов.

Весенний пион – это символ любви и супружества. Поэтому он часто красуется на подарках для молодоженов. Лотос считается олицетворением душевной чистоты. Этот летний цветок воплощает слова Будды о том, что даже живя среди болотной грязи, можно оставаться незапятнанно чистым.

Подернутая инеем осенняя хризантема воплощает бодрость и душевный покой в пожилые годы. Наконец слива, которая расцветает зимой, когда еще не стаял снег, символизирует жизнерадостность среди невзгод, молодость души на закате жизни. Именно этот образ стал мне сейчас ближе всех остальных.

Кулинария, а в более широком смысле – традиции застолья и связанных с ним развлечений, – это зеркало души народа, отражение его образа жизни, специфики его национального менталитета.

Между издавна прославленной своей изощренностью и изобретательностью китайской кухни – с одной стороны, и поражающей своей утонченной простотой и естественностью японской кухни – с другой, существует разительный контраст.

Он воплощает полярное различие жизненной философии двух соседних народов, которое коренится в их отношении к природе и к искусству. В китайской культуре мастер выступает как властелин, считающий материал своим рабом. В японской же культуре мастер видит свою задачу в том, чтобы помочь материалу раскрыть особенности, заложенные в нем природой. Если китайцы демонстрируют свою искусственность, то изделия японцев подкупают естественностью.

Этот контраст между китайцами и японцами напоминает водораздел между французами и англичанами. В отличие от своих континентальных соседей оба островных народа в своем мироощущении ставят природу выше искусства. Вместо геометрически правильных аллей и клумб, присущих китайским и французским двор-

цовым ансамблям, японские и английские садовники предпочитают пейзажные, а не регулярные парки.

Расчерченная по линейке планировка Пекина и Парижа противостоит хаотичности Токио и Лондона. На взгляд японцев и англичан, город должен расти как лес. И градостроитель, подобно садовнику, вправе лишь подправлять, облагораживать то, что сложилось само собой, а не вторгаться в живую ткань города своими замыслами.

Этот разительный контраст, пожалуй, наиболее заметен именно в кулинарии. Если китайская кухня – это поистине алхимия, это магическое умение творить неведомое из невиданного, то кулинария японская – мастерство иного плана, это искусство создавать натюрморты на тарелке.

Китайская кухня еще в большей степени, нежели французская, утверждает власть мастера над материалом. Для хорошего повара, гласит пословица, годится все, кроме луны и ее отражения в воде. (Есть более современный вариант этой старинной метафоры: в Китае едят все, что бежит – кроме автомашины. Все, что ползает – кроме трактора. Все, что летает – кроме самолета. Все, что плавает – кроме подводной лодки).

Китайский повар гордится умением приготовить рыбу так, что ее не отличишь от курицы, а соевые бобы так, чтобы они имели вкус мяса. Он может подать гостям множество блюд, оставляя их в неведении, из чего именно приготовлено каждое из них.

В древнем Китае не существовало четких рубежей между религией, философией и наукой. Подобным же образом отсутствует граница между прославленной китайской кулинарией и не менее известной китайской медициной. Все наиболее экзотические блюда, вроде супа из ласточкиных гнезд, акульих плавников, маринованных личинок пчел оказывают омолаживающий, тонизирующий эффект, улучшают зрение или слух, повышают мужскую потенцию.

Однажды губернатор провинции Шаньдун угощал меня зажаренными в кипящем масле скорпионами. Даже для привыкшего к восточной экзотике человека есть этих членистоногих с задранными хвостами было нелегко. Но когда я узнал, что они предупреждают появление глаукомы, разжевал целых три штуки. Ничего страшного: на вкус вроде плавника от поджаренной плотвы.

Если же говорить о японской кухне, то она в отличие от китайской чрезвычайно проста. Повар проявляет тут свое мастерство тем, что делает его наименее заметным – как садовник, придающий дереву ту форму, какую оно само охотно приняло бы. Он стремится, чтобы внешний вид и вкус кушанья как можно больше сохраняли первоначальный вид и вкус продукта, чтобы рыба и овощи даже в приготовленном виде оставались самими собой.

Японский повар – это резчик по рыбе и ово-

щам. Именно нож – его главный инструмент, как резец у скульптора. Подобно японскому поэту, который в хайку – стихотворении из одной поэтической мысли – непременно должен выразить время года, японский повар обязан подчеркнуть в пище ее сезонность.

Соответствие сезону, как и свежесть продукта, ценится в японской кулинарии более высоко, нежели мастерство приготовления. Излюбленное блюдо праздничного японского стола – сырая рыба. Причем именно тот ее вид, который наиболее вкусен в данное время года и в данном месте. Каждое блюдо славится натуральными прелестями продукта, и подано оно должно быть именно в лучшую для данного продукта пору.

В японской кухне нет соусов, которые искажали бы изначальный вкус продукта. Одной из приправ здесь служит адзи-но-мото, или буквально – “корень вкуса”. Его назначение – усиливать присущие каждому продукту вкусовые особенности. Если, к примеру, бросить щепотку этого порошка в куриный бульон, он будет казаться более наваристым, то есть более “куриным”. Морковь станет более “морковистой”, а квашеная редька – более ядреной.

Можно сказать, что роль адзи-но-мото символизирует собой японскую кулинарию, да и искусство вообще. Уважение мастера к материалу, преклонение перед тем, что создала природа – ключевая черта японской культуры, которая по сути своей природоподражательна.

Если в национальном характере китайцев доминирует культ этики, то японцам в такой же степени присущ культ эстетики. И данное различие четко прослеживается в такой области, как кулинария.

Конфуцианство, которое во многом заменяет китайцам религию, в сущности является этическим учением. Конфуций появился на исторической арене в смутное время нескончаемых междоусобиц. Его учение отразило накопившуюся в народе жажду мира и порядка. Уважение к старине, почитание старших, иерархия как основа социальной гармонии – вот стержень конфуцианства.

Конфуций призывал человека к неустанному самосовершенствованию. Однако в стране была и другая, как бы диссидентская религия. Это – чань-буддизм (по-японски дзэн-буддизм). Он соединил даосский культ недеяния с буддийской медитацией. Дескать, человеку незачем перенапрягаться постоянной работой над собой. К просветлению можно прийти интуитивно, в минуты самозабвенного общения с природой.

Дзэн-буддизм особенно популярен в Стране восходящего солнца. Поэтому если китайской кулинарии присуще активное (конфуцианское) отношение человека к материалу, то японская кулинария несет на себе печать дзэн-буддизма – культа недеяния и преклонения перед природой. Девизом японской кухни можно считать слова:

“Не сотвори, а найди и открой!”

Тухлые яйца как ключ к карьере

Мое первое знакомство с восточной, а точнее сказать, с китайской кулинарией было внезапным, но судьбоносным. В том смысле, что данный эпизод открыл мне путь к работе за рубежом.

Дело было ровно полвека назад, в 1952 году. Я, выпускник Военного института иностранных языков, второй год работал в “Правде” литературным сотрудником отдела стран народной демократии. Как профессиональный китаист, я был взят с перспективой работать в Пекине. Но в 26 лет об этом, разумеется, нечего было и мечтать. На постоянную работу за рубеж посылали только людей со стажем и именем, как минимум сорокалетних.

В первые годы существования КНР китайская тема была приоритетной. Поэтому когда автор книги “Сражающийся Китай” Константин Симонов вернулся из очередной поездки в эту страну и привез нам свои новые очерки, его лично приветствовал главный редактор и все члены редколлегии.

Симонов рассказал о своих впечатлениях и в качестве экзотического сувенира передал коробку с какими то глиняными комками. Он, мол, получил их от китайских друзей во время проводов в Пекинском аэропорту.

– У нас ведь есть молодой китаист. Этот, как его, Овчинников, – сказал главный редактор Леонид Федорович Ильичев. – Позовите-ка его сюда!

Увидеть сразу все руководство “Правды”, да еще живого Константина Симонова, было для меня полной неожиданностью.

– Вы ведь специалист по Китаю, товарищ Овчинников, – обратился ко мне главный. – Может быть, Вы знаете, что это такое?

– Конечно знаю, самоуверенно ответил я. – Это императорские яйца. Их обмазывают глиной и хранят полгода. Поэтому среди иностранцев они известны как “тухлые яйца”.

– А Вы можете съесть такое яйцо?

– Конечно могу, – нахально ответил я, хотя о китайской кухне знал только понаслышке.

– Тогда покажите нам, как это делается!

Я взял одно из яиц, дважды ударил им об стол. Сначала обсыпалась глина, смешанная с кунжутным семенем. Потом лопнула бурая скорлупа. Стал виден черный, желеобразный белок, позеленевший желток. Зрелище было кошмарное, а запах – еще хуже. Собрав волю в кулак, я отколупнул скорлупу, засунул перетухшее яйцо в рот и съел его.

Все были поражены, а именитый гость – особенно. По словам Симонова, маршал Лю Бочэн – “китайский Чапаев” угощал его императорскими яйцами в Чэнду, но писатель при всем уважении к хозяевам отведал их так и не решился.

– Теперь я убедился, что среди правдивых действительно есть специалист по Китаю! – ска-

зал Константин Михайлович.

Хочу отдать должное Ильичеву. Он тут же вызвал заведующего отделом кадров и сказал ему:

– Оформляйте Овчинникову загранпаспорт. Он достаточно подготовлен, чтобы ехать на постоянную работу в Китай!

Так я стал самым молодым зарубежным собкорром – не только в “Правде”, но и вообще в стране. А “суньхуадань” – императорские яйца стали для меня ключом к зарубежной журналистской карьере.

<...>

Суси и сасими

Перейдем теперь к японской кухне, которая как и японская культура в целом, являет собой полную противоположность китайской – прежде всего тем, что ставит природу выше искусства. Мастер тут относится к материалу не как властелин к рабу, а как мужчина к женщине, от которой хочет иметь ребенка, похожего на себя.

В отличие от Европы и Америки, японская кулинария вошла у нас в моду своей самой экзотической ветвью, которую обычно труднее всего воспринимают иностранцы. Это суси и сасими – кушанья из сырой рыбы и морских деликатесов.

Прежде всего нужно уточнить название: “суси”, а не “суши”. Хотя неверное прочтение уже породило множество каламбуров вроде: “Пора пройти просушиться” или “Суши весла!”

Корень ошибки в том, что если написать слово “susi” латинскими буквами, его можно прочесть как “сузи”. Чтобы глухая согласная не превращалась в звонкую, стали писать “sushi”. Ну а люди стали по неведению произносить это как “суши”. Звук тут точно такой же, как в слове “Хиросима”, хотя никому из нас не придет в голову называть этот город “Хирошима”.

Список подобных примеров можно продолжить. Есть концерны “Тосиба” и “Хитати”, а не “Тошиба” и “Хитачи”. Есть писатель Мисима, а не Мишима, физик Нисина, а не Нишина, гора Фудзи, а не Фуджи (хотя названную в честь ее фотопленку стали именовать так). Ну и наконец, сасими, а не сашими.

Итак, суси – это колобок из приправленного уксусом и сахаром клейкого вареного риса. Его слегка смазывают зеленым хреном и кладут сверху ломтик сырого тунца, осьминога, кальмара или морского гребешка. Полагается есть суси руками, макая рыбой вниз в соевый соус с хреном. А заедать маринованным имбирем, который хорошо оттеняет вкус даров моря.

Сасими – те же тонко нарезанные морские деликатесы, но уже без риса. Надо иметь в виду, что сасими, как впрочем и суси, едят не для того, чтобы набить живот. Это дорогое лакомство, которым приходят посмаковать. Сасими порой служит лишь увертюрой праздничного пиршества уже в другом заведении. Главное достоинство тут

– свежесть и сезонность продуктов, выбор которых гость обычно передоверяет хозяину.

Именно сасими и суси в наибольшей степени воплощают философию японской кулинарии, да и японского искусства вообще. Задача повара – помочь дарам моря полнее выявить их изначальный вкус. Хрен васаби, соевый соус и имбирь лишь оттеняют его, создавая некий контрапункт.

Эстетизм японской кухни сомкнулся с современными веяниями в диетологии, со склонностью скрупулезно считать калории и избегать тяжелой пищи. Все это наверное и породило у нас повальную моду на суси-бары.

Типичная японская сусия (сусичная) – это несколько табуретов у стойки, за которой на витрине разложены морские деликатесы. Клиента прежде всего спрашивают: “Вам для начала чего-нибудь нарезать?” (Тем самым повар предлагает отведать на закуску более дорогого сасими).

В зависимости от своего бюджета гость либо следует этой рекомендации, либо начинает с суси и делает свой первый выбор. К примеру, говорит “магуро”. Повар на его глазах лепит два колобка со спинкой тунца.

Запив лакомство пивом или сакэ, гость заказывает следующую пару колобков. Это может быть “тако” (осьминог), “ика” (кальмар), “хотатэ” (морской гребешок). Затем непременно “эби” (креветка). Обычно она бывает вареной, но некоторые виды креветок подают сырыми, трепыхающимися под пальцами повара.

Отведав полдюжины пар суси, среди которых кроме названных могут быть розовые ломтики тунцового брюшка и кусочки копченого угря, гость просит повторить то, что ему больше всего понравилось (на мой вкус, лучше магуро ничего не бывает).

В сусичных предлагают также “нори-маки”. Слово “нори” означает водоросли, а “маку” – заворачивать. Чтобы сделать такой рулет, по пластине из сухеных водорослей рассыпают вареный рис, приправленный уксусом и сахаром. На него кладут полоску рыбы или других морепродуктов, закатывают все это колбаской. Потом режут ее на куски в два пальца толщиной и ставят вертикально.

Нори-маки обычно едят в завершение трапезы. Это как бы блюдо для насыщения, наиболее доступное по цене. Но рулеты могут быть и дорогими. Это нори-маки в форме лодочек с икрой лосося и морского ежа.

Суси-бар даже в Японии – удовольствие дорогое. Но недавно появился его удешевленный вариант: “кайтэн-дзуси”. Вокруг стойки движется конвейер, на который повара ставят блюда с парой колобков на каждом. Посетитель снимает себе, что захочет, а потом рассчитывается по стопке блюдец, цвет каждого из которых означает определенную цену. Это как бы самообслуживание, вместо приготовления суси по индивидуальному заказу.

В домашних условиях у японцев популярны “тираси-дзуси”. По аналогии с ленивыми варениками, это “ленивые суси”. Вместо того, чтобы лепить колобки для каждого члена семьи, хозяйка выкладывает на блюдо приправленный укусом рис, а по нему в художественном беспорядке разбрасывают те же нарезанные ломтиками морские деликатесы, а в дополнение к ним – нити из омлета и домашние соленья.

Сырая рыба считается деликатесом не только в Японии. Аналог сасими мне довелось попробовать в Перу. Для кушанья, которое называется “себичи”, мелко крошат репчатый лук и выдавливают на него несколько лимонов. Туда же кладут ломтики сырой рыбы, и тщательно перемешивают эту смесь, дают ей часок настояться. За это время рыба промариновывается, из розовой становится белой. Вдвоем легко съедаешь целый килограмм этого лакомства.

Сукияки и тэмпура

До недавних пор японскую кулинарию олицетворяли для иностранцев два кушанья: во-первых сукияки и во вторых тэмпура. Именно их рекомендовали прежде всего отведать туристские путеводители. Именно ими была представлена японская кухня в лучших международных отелях.

А между тем кушанья эти имеют отнюдь не местное, а заморское происхождение. Первое из них было в тринадцатом веке позаимствовано у монголов, а второе в шестнадцатом веке завезли в Страну восходящего солнца португальские миссионеры.

Сукияки – это тончайшие ломтики мяса, которое гости жарят сами. Жаровня ставится прямо на стол. В нее наливают соевый соус, смешанный с кулинарным вином (мерин). Как только мясо даст сок, туда же кладут лук-порей, грибы и тофу (соевый творог, аналог китайского доуфу).

Для сукияки используют знаменитую мраморную говядину из Кобе. Нарезанная тончайшими листами и разложенная на фарфоровом блюде, она действительно напоминает мрамор. Красные слои мякоти чередуется с белыми полосками жира. Это достигается периодическим изменением рациона животных, которых к тому же время от времени поят пивом и даже делают им массаж.

Нежнейшая говядина доходит до готовности мгновенно. Но чтобы не обжечься ей, надо вылить в свою пиалу сырое яйцо и хорошенько размешать его. Если окунуть туда взятое со сковородки мясо, оно не покажется горячим.

Дошедшие когда-то до Пекина воины Хубилай-хана видимо готовили таким способом не говядину, а баранину. В китайской столице есть ресторан Дунлайшунь, где до сих пор подают именно такой вариант сукияки. Однако в островной стране для овцеводства нет пастбищ.

Завоевав полмира – от устья Волги до устья

Хуанхэ – внук Чингисхана – Хубилай задумал поставить поперек Цусимского пролива десять тысяч кораблей, соединить их бревенчатым настилом и пустить по нему монгольскую конницу. Однако на флот Хубилая в разгар лета налетел тайфун, какие обычно бывают только осенью. Этот “божественный ветер” (по-японски “камикадзэ”) избавил Страну восходящего солнца от чужеземного нашествия. Только монгольский способ приготовления мяса достиг японских берегов.

Другое кушанье, которое до недавних пор считалось олицетворением японской кулинарии – тэмпура тоже родилось за пределами страны, но уже не в Азии, а в Европе. Судя по всему, его название произошло от слова “тэмплло”, как в Испании и Португалии именуют храм или монастырь.

Португальские мореплаватели, обосновавшиеся в шестнадцатом веке близ Нагасаки, впервые познакомили японцев не только с огнестрельным оружием, но и с новым для них способом готовить кушанья во фритюре. Тэмпура – это рыба, морепродукты и овощи, которые окунают в жидкое тесто и жарят в растительном масле.

В чашке холодной воды размешивают сырое яйцо и добавляют туда чашку муки. Масло щедро наливают в глубокую сковородку и нагревают до 180-200 градусов. Куски рыбы, кальмаров, креветки, а также грибы и овощи (корень лотоса, баклажаны, морковь, стручки фасоли и зеленого перца) жарятся в кляре, как бы запекаются в собственном соку.

Откинув тэмпуру на решетку, ее кладут на тарелку, покрытую бумажной салфеткой. А перед тем, как съесть, макают в специальный соус из сои и мерина с тертой редькой.

В тэмпурной клиентов обслуживают по тому же принципу, что и в сусичной. Гость садится у стойки на табуретку, осматривает разложенные на витрине продукты, советуется с хозяином, с завсегдатаями, и шаг за шагом начинает свое гастрономическое путешествие.

Наряду с холодным пивом к тэмпуре очень подходит сакэ. Как в Китае шаосинское вино, фарфоровые графинчики с сакэ в Японии принято подогревать в тазу с горячей водой. Однако дорогое сакэ, сделанное из лучших сортов риса, стало модным наоборот охлаждать.

Бэнто и домбури

Сасими и суси, сукияки и тэмпура – все эти кушанья больше предназначены для праздничного стола, нежели для будничного рациона. Ими чаще потчуют гостей после работы, чем подкрепляются в обеденный перерыв.

К трапезе среди трудового дня многие японцы относятся с подчеркнутым равнодушием. Еще в 60-х годах я писал о поражавших меня сценах в деловом центре Токио. В полдень среди взметнувшихся ввысь небоскребов появляются верев-

ницы велосипедистов. Каждый рулит одной рукой, а на другой держит поднос, на котором в несколько этажей наставлены миски.

Это посыльные из закусовых доставляют обед тем, кто трудится за щегольскими фасадами из алюминия и зеленого стекла. Служащие в огромном офисе получают разное жалование. Но чаще всего как клерки, так и их начальники довольствуются миской лапши – или “китайской” (“рамен”), или гречневой (“соба”), или толстой вермишели (“удон”). Несколько десятилетий спустя почти ничего не изменилось. Разве что заказ на лапшу стали передавать по Интернету.

Все семь лет, пока я работал в Японии, список крупнейших налогоплательщиков страны неизменно возглавлял Коносукэ Мацусита, основатель одноименного концерна (продукция которого продается также под марками “Националь”, “Панасоник”). Очень долго я добивался встречи с этим патриархом и идеологом японского бизнеса.

И вот наконец мне сообщили, что Мацусита готов побеседовать со мной за обедом в штаб-квартире его концерна в Осака. Чем же, думал я, угостит меня первый богач Японии? А принесли нам по бэнто – лубяной коробочке холодного риса с кусочком жареной рыбы и соленьями, да по кружке зеленого чая. Выехав через час обратно в Токио, я первым делом пошел в вагон-ресторан, чтобы после обеда с миллионером как следует поесть.

Вполне допускаю, что король бытовой электротехники хотел нарочитой скромностью произвести впечатление на журналиста из Москвы. Но мне доподлинно известно, что у японских предпринимателей издавна вошло в традицию обедать вместе с рабочими в заводских столовых и даже стоять там с ними в общей очереди.

В годы второй мировой войны обедом патриота называли бэнто “флаг с восходящим солнцем” – белый рис с кружком соленой моркови посредине. Прошло более полувека. По номинальной зарплате (около 3000 долларов в месяц) Япония опередила Западную Европу и Северную Америку. Однако содержимое бэнто, которое труженик берет из дома, изменилось незначительно.

Вокзальные бэнто, которые некогда продавали на перронах, а теперь разносят по вагонам суперэкспрессов, славятся незыблемостью своих традиций. Именно то, чем железнодорожных пассажиров угощали в Иокогаме, Нагое или Киото еще в 20-х – 30-х годах, предлагают их внукам и поныне.

Бэнто для японцев – самый привычный и удобный способ перекусить не только на рабочем месте, но и на рыбалке, на пикнике по случаю цветения сакуры, на спектакле театра кабуки или на матче борцов сумо. Дорогие бэнто укладывают не в лубяные, а в лаковые коробочки, украшенные орнаментом. Кроме риса и солений там могут быть самые изысканные деликатесы за

исключением скоропортящихся сырых морепродуктов.

Впрочем, японцы часто предпочитает не брать бэнто из дома, а обедать в заводской столовой, или в частной харчевне, каковые всегда есть поблизости от работы. В таких заведениях наибольшим спросом пользуются блюда типа “донбури”, то есть большая миска с чем нибудь жареным.

За домашним столом японец обычно съедает две-три пиалы риса. Хозяйка раскладывает его деревянной лопаточкой, именуемой “самодзи”. Это – символ власти в семье. После 60 лет свекровь торжественно передает самодзи невестке, на которую заодно ложится и ответственность за семейный бюджет.

Кроме риса на домашнем столе всегда присутствуют остальные три компонента японской трапезы: соленья, суп “мисо” – отвар из сушеной рыбы и перебродившей бобовой пасты, а также “сай”, то есть приварок. Это может быть жареная рыба, свинина в кляре, тушеные овощи.

В харчевне же, где долго не засиживаются, весь этот комплект можно получить сразу – в виде донбури. Это большая миска, вмещающая и двойную порцию риса, и соленья, и “сай”. Наибольшим спросом пользуется донбури “мать и дитя”, где приварком служат кусочки курицы с омлетом.

Более плотным обедом, а чаще – ужином для компании из нескольких человек в японской кулинарии служит “набэ”. Это зимняя густая похлебка. Ее готовят в глубокой чугунной сковороде, которую с жаровней ставят перед гостями. В нее наливают немного бульона, добавляют соевый соус и мерин, доводят до кипения. Гости сами кладут туда ломтики свинины, курицы, рыбы. Позже добавляют морепродукты, грибы, тофу (соевый творог), овощи. Наваристую похлебку разливают по пиалам. Это кушанье, особенно популярное среди борцов сумо, любят люди, занимающиеся тяжелым физическим трудом.

В целом же будничная японская кухня редко способна восхитить иностранца. Пожалуй, единственное исключение – “якитори” – шашлычки из куриных грудок в пряном, сладковатом соусе. Только их, да еще печеный батат – напоминание о пионерских кострах – я охотно ел на японских улицах.

Жители Страны восходящего солнца – народ весьма падкий на моду. В какое-то время на ее гребне оказывается то китайские, то французские, то итальянские, то корейские рестораны, то американские гамбургеры и хотдоги. Однако все это японец ест “для разнообразия”, в своем повседневном рационе неизменно возвращаясь к японской кухне. Однако даже она способна интегрировать в себя заморские влияния, примером чего могут служить сукияки и тэмпура.

Рёкан как модель домашнего очага

Заветная мечта каждого иностранца – побыть в японской семье, чтобы лично познакомиться с ее бытом, с домашней кухней. Однако за время краткосрочной командировки или двухнедельной туристской поездки это практически не реально. Звать домой гостей, а тем более иностранцев, в Стране восходящего солнца не принято.

Погрузиться в атмосферу японской жизни очень трудно и вместе с тем очень легко. Для этого достаточно переступить порог рёкана – японской гостиницы. Ибо рёкан как бы монополизирует в этой стране функции гостеприимства.

Объяснить, что такое рёкан, легче всего от противного: это отель наоборот. В отеле турист перед ужином надевает пиджак и галстук и отправляется в ресторан. Питается он в общем зале, а принимает душ или бреется у себя в номере. В рёкане же постояльцы моются все вместе, нежатся в общем бассейне, а ужинать расходятся по своим комнатам.

Миловидная служанка не только приносит в номер поднос с кушаньями и напитками, но и прислуживает в время трапезы, неустанно наполняет бокал гостя. Она даже обязана выпить с ним, если он ей предложит. Все обставлено так, чтобы человек чувствовал себя не постояльцем, а желанным гостем.

Стоит у порога рёкана выговорить фразу “Прошу прощения!”, с которой принято входить в японский дом, как хор женских голосов со всех сторон тут же ответит: “Добро пожаловать!” Из-за шторы выпорхнут несколько японок в кимоно. Весело щебеча, они помогут гостю разуться и топоча крохотными шажками, куда-то его поведут.

С этого момента нужно полностью положиться на волю судьбы. Приезжего не спрашивают: какую комнату он хочет – с выходом в сад, или без такового, что ему подать на ужин, а что – на завтрак. В рёкане нет меню. Гость не имеет права выбора. Он с благодарностью принимает то, что ему предлагают. От его воли зависит лишь количество сакэ, которое будет согрето к ужину и подано за отдельную плату.

Как только оставив в коридоре шлепанцы, постоялец в одних носках благоговейно ступает на татами, служанка снимает с него пиджак и грациозно опустившись на колени, проворно стаскивает с него брюки. Но прежде чем гость сообразит, как вести себя в такой ситуации, ему предложат полотняное кимоно и пригласят следовать в фуру (японскую баню).

Рёкан – это не просто гостиница, место для временного ночлега. Рёкан задуман как заведение, которое давало бы человеку идеал домашнего уюта, о котором он может лишь мечтать в повседневной жизни. А идеал этот: во-первых – изысканное угощение, имитирующее праздничную домашнюю кухню, во-вторых – уединение, (весьма недоступная роскошь в Японии), и в-

третьих – возможность вместо тесного деревянного чана окунуться в какой-нибудь необыкновенный мраморный бассейн, соединенный с горячими источниками.

Путешествуя по Японии, я старался как можно чаще останавливаться в рёканах, поесть сасими утреннего улова, живых креветок. Хотя такие погружения в японскую жизнь иногда рождали курьезные эпизоды, об одном из которых мне хочется рассказать.

Не путайте большой палец с мизинцем!

Общеизвестно, что разные народы общаются между собой на разных языках. Но мы подчас забываем, что это относится не только к лексике и грамматике, но и к такому, казалось бы общему для всех средству, как язык жестов.

Мы, русские, чаще всего впервые сталкиваемся с этим феноменом в Болгарии. Привычные словосочетания: “собеседник утвердительно кивнул”, или: “он отрицательно покачал головой”, у наших славянских братьев используются в диаметрально противоположных ситуациях. Если в ответ на вопрос: “ведет ли эта улица к вокзалу?”, болгарин кивнет, значит надо идти в другую сторону.

Разное прочтение языка жестов однажды поставило меня в Японии в смешное положение. Дело было на полуострове Идзу, куда жители Токио летом приезжают отдыхать. Но на пороге зимы маленький приморский поселок казался вымершим.

Я остановился в почти пустом рёкане. Подливая мне сакэ, очаровательная служанка была пожалуй более кокетлива с гостем, чем обычно. Я расценил это как следствие “мертвого сезона”. Мне было хорошо известно, что девушки в рёкане – табу. По традиционному разделению труда их функция – лишь раздражить мужской аппетит и потом выразить готовность пригласить кого следует, дабы скрасить одиночество гостя женской компанией.

Так было и на сей раз. Выпив налитую мной чашечку сакэ, девушка с игривым сочувствием заметила, что иностранцу наверное не по вкусу японская еда, особенно сасими, то есть сырая рыба. Я решительно возразил.

– Ничего подобного! Угощение тут у вас – во! Что называется на большой палец!

Жест, которым я подтвердил эти слова, вызвал у японки некоторую растерянность. Помедлив, она вытянула мизинец.

– Вы по-видимому хотели сказать вот это?

– Нет, я хотел сказать: вот такое угощение! – И еще раз выразительно помахал большим пальцем.

Служанка отправилась посоветоваться с хозяйкой.

Владелица рёкана выполнила церемонный земной поклон и стала извиняться: мол, девушка недавно из деревни, могла неправильно понять.

Гость Наверное показал ей мизинец. Я повторил свое опровержение. Мы, мол, говорили о японской еде. И я сказал, что ужин был – во, на большой палец!

Хозяйка сказала, что поняла и удалилась. Прошло более получаса. Я в одиночестве доел свой ужин. И тут в комнату вошла другая – более высокая и ярче накрашенная японка. Она усе-лась рядом, и наливая сакэ, как бы невзначай положила свободную руку повыше моего колена.

Я поднял глаза и обомлел. Рядом со мной был мужчина в завитом парике и с подведенными глазами. Меня словно ударило током. Это теперь разговоры о нетрадиционной сексуальной ориентации никого не удивляют. Но в 60-х годах было иначе. Я вскочил на ноги, достал из чемодана бутылку виски, налил до краев два граненых стакана.

– Ты уж извини, парень! Произошло недоразумение. Меня не так поняли.

Японец мое извинение, как и виски, принял. Но сказал, что поскольку визит совершен, следует рассчитаться. Взял деньги и ушел. А через несколько минут из вестибюля раздался женский хохот. Мой ночной гость рассказывал персоналу рёкана о чудачках иностранцах, которые сами не знают, чего хотят – путают мизинец с большим пальцем, то есть женщину с мужчиной.

Рыба фугу – лакомство с риском для жизни

“За тонкой раздвижной перегородкой послышались шаги. Мягко ступая босыми ногами по циновкам, в соседнюю комнату вошли несколько человек, судя по голосам – женщины. Я лежал за бумажной стеной, жадно вслушиваясь в каждое слово. Ведь именно желание окунуться в жизнь японского захолустья занесло меня в этот поселок на дальней оконечности острова Сикоку”.

С этих слов начинается моя книга “Ветка сакуры”. Когда я писал ее тридцать лет назад, еще не было красавцев-мостов, переброшенных ныне через Внутреннее море. Добираться на Сикоку паромом было сложно. Так что приезжих, тем более иностранцев, там было мало.

Видимо, именно поэтому хозяйка японской гостиницы, о которой шла речь в вышеописанной сцене, решила попросить меня помочь устроить ее сына в университет имени Лумумбы в Москве. Я пообещал познакомить ее с сотрудниками нашего посольства в Токио, которые занимались отбором кандидатов.

В знак благодарности я получил приглашение отведать ядовитой рыбы фугу и настойки на ее плавниках в соседнем заведении, которое этой же женщине принадлежало.

Возможность впервые в жизни попробовать это самое редкое и дорогое в японской кухне лакомство, которое обычно подают лишь министрам да президентам фирм, вызвала смешанные чувства.

Эта пузатая рыба с полосатой, черно-белой

спинкой и молочно-белым брюшком смертельно ядовита, особенно накануне прихода весны. Однако именно в эту пору гурманы соглашаются платить за нее по 250 долларов за килограмм.

Каждый февраль в японских газетах появляются заметки об отравлениях рыбой фугу. Тысячи людей попадают в больницы, десятки умирают. После войны рекордным был 1958 год, когда скончались 176 человек.

Министерство здравоохранения ввело обязательное лицензирование лиц, имеющих право разделять и подавать фугу. Нынче в Японии такие дипломы имеют 72 тысячи человек, а ежегодное число жертв сократилось до двух десятков. Но поскольку все погибшие, как правило, люди известные, увлечение ядовитой рыбой сохраняет ореол “гастрономического варианта русской рулетки”.

Наиболее опасна для жизни печень рыбы фугу. Однако она, как ничто другое, предохраняет от возрастных болезней суставов, вроде артрита. Потомственный актер театра кабуки – Мацугоро Бандо Восьмой, непревзойденно исполнявший роли юных красавиц даже в шестидесятилетнем возрасте, восхищал публику изяществом своих рук. Секретом своей молодости он называл печень рыбы фугу. На беду однако случилось, что пристрастие к этой пузатой глубоководной рыбе в конце концов стало причиной его смерти.

Возможность попробовать это драгоценное романтическое лакомство, как говорят японцы, “побывать на грани бытия и небытия”, меня конечно пугала. Но журналистское любопытство оказалось сильнее осторожной рассудительности.

Чтобы успокоить меня, хозяйка пригласила самых известных в городе людей – мэра, начальника полиции, директора банка. На себя же она взяла роль дегустатора. Однако после нее каждый новый кусок должен был пробовать я.

Сырую рыбу утреннего улова разделявают на тонкие, почти прозрачные ломтики, сквозь которые должен просвечивать узор фарфорового блюда. Яд распределен в теле, плавниках и хвосте фугу неравномерно и оказывает неодинаковое воздействие.

Поэтому повар перво-наперво расспросил меня о возрасте, осведомился, как работают почки, печень, кишечник, есть ли проблемы по мужской части. Узнав, что мне тогда исполнилось сорок, посоветовал непременно вновь полакомиться фугу лет этак через тридцать...

Потом каждому из гостей поставили предначиненный именно для него фарфоровый кувшинчик с настоем из плавников. Мне пояснили, что сакэ, как всякий алкоголь, абсорбирует целебные свойства. Но при нарушении дозировки лекарство становится ядом.

Повар, словно анестезиолог, внимательно вглядывался каждому в глаза. Опынение ощущалось очень своеобразно. Сперва все вокруг

словно потускнело. Но затем все чувства обострились. Появилась способность видеть, слышать, осязать гораздо больше, чем обычно. Я как бы переместился в совершенно иной мир, несравненно более богатый оттенками, шорохами, запахами.

Поинтересовался, любит ли ловить этот своеобразный кайф молодежь? Мне ответили, что заведения с рыбой фугу посещают в основном люди почтенного возраста.

И вот наконец приходит черед попробовать саму пузатую рыбу. Начинают со спинки – наиболее вкусной и наименее ядовитой. Но чем ближе к брюшине, тем сильнее становится яд. Бдительно следя за состоянием гостей, повар отрезает ломтик за ломтиком, всякий раз начиная с хозяйки.

И тут на нас исподволь накатывается некая парализующая волна. Сначала буквально отнимаются ноги, потом руки. А вот уже деревенеют челюсти и язык, словно после укола новокаина, когда стоматолог собирается рвать зуб.

Способность двигаться сохраняют только глаза. Никогда не забуду этот момент ужаса, когда мы сидим на татами в полной неподвижности и лишь обмениваемся испуганными взглядами.

Потом все оживает в обратном порядке. Возвращается дар речи, обретают способность двигаться руки и ноги. Неужели ради этого воскресения из небытия люди и идут на смертельный риск? Чувствуешь себя совершенно обновленным, заново родившимся.

И тут повар наливает всем настойку из хвоста фугу. Она вызывает какой-то необыкновенный прилив творческого вдохновения. Хозяева об этом знают. Мне подносят квадрат влажного белого картона, кисть и тушь. Просят что-нибудь написать на память. И я размашисто вывожу четверостишие средневекового китайского поэта Ли Бо, одинаково хрестоматийное как для китайцев, так и для японцев. Восхищенная хозяйка обещает повесить его на стене рядом с дипломом повара.

Лет десять спустя, наш посол в Токио рассказал мне, что во время поездки по Сикоку его специально привезли в этот ресторан, чтобы показать местную достопримечательность: образец поэтической каллиграфии, некогда оставленный писателем из далекой России. После этого я решил, что жизнь прожита не зря.

В заключение добавлю: лишь в 90-х годах я узнал о том, что правильно дозированный яд рыбы фугу, особенно настоящий на сакэ, является эффективным средством профилактики и лечения заболеваний предстательной железы. Так что не случайно драгоценной рыбой фугу любят лакомиться знаменитые люди почтенного возраста.

Кстати, хозяйка заведения, где я оставил написанное мною иероглифическое четверостишие,

заверила, что данная реликвия дает мне право бесплатно отведать пузатой рыбы вновь, когда я захочу. И это ободряет.

Рис – всему голова, а император – первый из земледельцев

Это повторяется каждую весну – из года в год, из века в век. Пора пробуждения природы дает о себе знать на Японских островах не только цветением сакуры, но и превращением императора в хлебороба.

Возле императорского дворца испокон веков существует символическое рисовое поле. Монарх лично возделывает этот клочок земли. В определенный апрельский день высаживает на нем кустики рисовой рассады. А осенью опять-таки своими руками пожинает сноп, обмолачивает его и приносит зерна в жертву богине солнца Аматерасу – прародительнице всех японцев.

Древний обычай имеет глубокий смысл. Его цель – возвеличить труд рисовода. Сословие земледельцев стояло в феодальной иерархии выше ремесленников и купцов. Выше крестьян по социальному статусу были только воины.

Так что рисовод в Японии – очень уважаемая профессия. Он как бы занимает в обществе более знатное положение, нежели банкир или владелец универмага.

В Стране восходящего солнца рис – продукт наипервейшей необходимости. Утром японец крошит в вареный рис сушеные водоросли и заливает супом мисо. На работу берет с собой бэнто – плоскую коробочку с рисом, кусочком рыбы или курицы. Вернувшись домой, ест что-нибудь поплотнее, но опять-таки с рисом, а потом укладывается спать на татами из рисовой соломы и задвигает перегородки, оклеенные рисовой бумагой.

Словом, рис всему голова. Не будет преувеличением назвать его не только основой японского быта, но и ключевым фактором формирования национального характера. История японской цивилизации практически не знала ни охоты, ни скотоводства. Это – страна рисовой культуры. Ее истоком явилось выращивание риса на уступчатых террасах поливных полей, разбитых по склонам холмов.

Именно здесь коренится генетическая склонность японцев к коллективизму, стремление реализовать себя не как личность, а как часть сплоченной группы.

В условиях послевоенного экономического бума "второе сословие" оказалось под угрозой. Из-за индустриализации и роста городов сельские районы обезлюдели, земледелие стало "занятием дедушек и бабушек".

Потребление риса сократилось вдвое – со 123 до 67 килограммов на душу населения в год, или примерно с шести до трех пиал вареного риса в день. Зато японцы стали есть гораздо больше мяса и молока. А поскольку выращивать

корма для скота и птицы в Японии негде, приходится импортировать кормовую кукурузу и сою.

После капитуляции Страна восходящего солнца лишилась колоний – Кореи и Тайваня, которые были рисовыми житницами империи. Поэтому по настоянию оккупационных властей правительство принялось убеждать японцев есть американскую пшеницу (начиная с бесплатных булочек в школьных завтраках).

В результате хлеб вклинился в традиционный рацион. Согласно опросам, 24 процента жителей Токио и 33 процента жителей Осаки никогда не едят рис на завтрак, а предпочитают ему йогурт, кукурузные хлопья с молоком и кофе с тостами.

Хотя сельское население за последние тридцать лет сократилось с двенадцати до трех миллионов человек, Страна восходящего солнца по-прежнему полностью обеспечивает себя отечественным рисом (ежегодные сборы его стабилизировались на уровне 10 миллионов тонн), но в дополнение к этому ввозит около 5 миллионов тонн пшеницы, а также 20 миллионов тонн кукурузы и сои.

По урожайности риса – 63 центнера с гектара – Япония занимает третье место в мире после Испании и Южной Кореи. Однако себестоимость здешнего риса очень высока. Большинство японских земледельцев имеют наделы примерно в полтора гектара. Поэтому конкурировать с крупным, поставленным на индустриальную основу зерновым производством американских или канадских фермеров они, разумеется, не могут. Себестоимость японского риса в несколько раз выше цен мирового рынка.

Чтобы защитить отечественных рисоводов, правительство контрактует весь урожай по рентальной для крестьян цене и продает его потребителям не только без всякой наценки, но даже несколько дешевле. Зарубежные экономисты не раз советовали Японии учесть ограниченность ее посевных площадей и перейти от риса к более доходным культурам. Скажем, по примеру Израиля выращивать под пленкой клубнику или дыни, а нужное стране зерно приобретать на мировом рынке.

Однако в данном вопросе Токио руководствуется не коммерческой выгодой, а прежде всего соображениями продовольственной безопасности. Неограниченный импорт более дешевого продовольствия из-за рубежа мог бы разорить отечественных земледельцев. В Токио верно рассудили, что прекращать и возобновлять производство зерна нельзя, словно поворотом крана. Если со сцены уйдет последнее поколение рисоводов, вернуться к самообеспеченности зерном при чрезвычайных обстоятельствах страна уже не сможет.

Поэтому правительство продолжает помогать земледельцам решать ключевую задачу сельского хозяйства – в достатке снабжать 127 миллионов японцев главной продовольственной культу-

рой – рисом.

Итак, "второе сословие" сумело выжить, несмотря на индустриализацию и урбанизацию, по-прежнему оставаясь кормильцем жителей Страны восходящего солнца, хотя в традиционном японском рационе за последние полвека произошли существенные перемены, ибо изменился сам образ жизни.

Во-первых, подавляющее большинство сельского населения стало жителями городов, точнее – горожанами из пригородов, которые добираются на работу и обратно в электричках. Во-вторых, электрификация быта неизмеримо облегчила бремя японской домохозяйки.

Первый шаг к этому сделал Коносукэ Мацусита – основатель одноименного концерна. Он внедрил в быт автоматическую рисоварку, которая подарила женщине лишние два часа сна. Прежде ей надо было затемно раздувать веером древесный уголь в очаге. Ныне же можно с вечера засыпать по мерке рис, залить воду, поставить таймер на нужное время, и будильник возвестит, что завтрак готов.

Появление холодильников и морозильников избавило женщин от необходимости каждый день ходить за продуктами. Теперь супруги обычно делают закупки вместе в выходные дни. Тем более что стало гораздо больше семей, где работают по найму как муж, так и жена.

Денег в семейном бюджете теперь больше, но времени заниматься домашними делами меньше. Поэтому в моду вошли различные полуфабрикаты. К примеру, только лапши быстрого приготовления в Японии за год расходуется 6 миллиардов пакетов.

Народ в целом стал питаться лучше, разнообразнее. И это положительно сказалось на здоровье нации. Средняя продолжительность жизни увеличилась почти на тридцать лет. Но есть и минусы.

Достоинства японской диеты складывались из трех главных компонентов. В ней много морепродуктов, овощей и растительных жиров. В результате японцы почти не знали сердечно-сосудистых заболеваний. Теперь, когда они стали чаще есть гамбургеры, пирожные, увлекаться быстрой пищей, содержащей консерванты, местные врачи заговорили о холестериновых бляшках и атеросклерозе.

Такова уж, видно, диалектика прогресса. Но плюсы, пожалуй, все же перевешивают минусы. Ведь среди ныне здравствующих жителей Страны восходящего солнца тринадцать тысяч человек родились еще в девятнадцатом веке.

“Кампай” – осушим чаши!

Стихотворцы эпохи Тан – золотого века древнекитайской поэзии – любили повторять в своих стихах выражение “Ганьбэй” – осушим чаши! В японском языке аналогичные иероглифы читаются как “Кампай”. И для Страны восходяще-

го солнца это заветное слово поистине стало катализатором деловых отношений.

Скованные жесткими рамками “подобающего поведения”, японцы предпочитают преодолевать наиболее острые разногласия не на заседаниях, а за выпивкой, когда алкоголь позволяет на время избавляться от оков этикета. Астрономические расходы японских фирм на представительские цели, а попросту говоря на попойки в ресторанах, барах и кабаре, мотивируются тем, что подобные заведения служат лучшим местом для сглаживания противоречий и поисков компромисса.

Иностранному предпринимателю тоже желательно придавать своим деловым отношениям личный характер. В этом смысле японцы напоминают техасца из американского анекдота, который не доверял никому, с кем вместе не выпивался.

Самый простой способ стать своим в этом царстве замкнутых групп – пару раз до бесчувствия выпить с партнером из Страны восходящего солнца. Если президент японской компании поведет Вас вечером по значным местам, его подписи на счетах будут играть для дальнейших деловых отношений не менее важную роль, чем заветная подпись на контракте.

Японские фирмы тратят на представительские цели примерно столько же денег, сколько государство ассигнует на оборону – то есть около 50 миллиардов долларов в год. Это две трети общего оборота японской индустрии развлечений и сумма, сопоставимая с государственным бюджетом России.

Японцы шутят, что только иностранцы, молодые и сумасшедшие пьют в их стране за собственный счет. Остальные предпочитают рассчитываться фирменными кредитными карточками. Эти средства потом списывают как издержки производства, дабы они не облагались налогом.

Практически это выглядит примерно так. За ведущий отделом может тратить на представительские цели три месячных оклада в год, член совета директоров – двенадцать. Речь, разумеется, идет не о наличных, а о праве рассчитываться кредитной карточкой в определенных заведениях в пределах ассигнованной на данный месяц суммы.

Но поскольку все служащие фирм, от столоначальников до президентов, обычно общаются с деловыми партнерами аналогичного ранга, а те располагают такими же финансовыми возможностями, то в конце месяца, а тем более квартала на их кредитных карточках могут выявиться неиспользованные остатки.

В таких случаях начальник обычно приглашает всех своих подчиненных, включая молодых секретарш, в какое-нибудь дорогое заведение на Гиндзе, о котором они могут иметь представление разве что по телесериалам. Выпив первый “Кампай” за сплоченность коллектива,

руководитель просит его извинить, ибо он давно уже не навещал свою любовницу.

Он оставляет заместителю кредитную карточку и просит всех гулять и веселиться, “пока из лодки не откачают всю воду”, то есть пока не пропьют остаток. Нередко вслед за шефом уходит и заместитель, заранее списав официантам числящуюся на кредитной карточке сумму. И вот тут то, при отсутствии начальства, но при наличии его финансовых возможностей, начинается безудержное веселье...

В канун Нового года, а также весной и осенью, когда у японцев принято любоваться розовыми соцветиями сакуры или багрянцем кленов, фирмы приглашают всех сотрудников с семьями на пару дней в курортные гостиницы с горячими источниками. Тут в полной мере подтверждается пословица советских времен – “ничто так не спаивает коллектив, как коллективный выезд за город!” Чередование слов “Кампай” и “Бандзай” укрепляет корпоративные узы.

Ночную жизнь в Японии точнее называть вечерней. Большинство посетителей возвращается домой на электричке и их лимитирует последний поезд. С половины одиннадцатого до половины двенадцатого в Токийском метро повторяется утренний час пик. Причем большинство пассажиров возвращается домой навеселе.

А поскольку рабочий день на фирмах кончается в шесть вечера, служащие спешат пройти до полуночи как можно больше ступеней восхождения, именуемого “хасиго”, что по-японски значит “лестница”. Партнеры по очереди выступают в роли приглашающей стороны, причем не принято, чтобы последующее заведение было дешевле предыдущего.

Кроме все более изысканных алкогольных напитков и угощений, партнера убаживают и женским обществом. Как гласит старинная японская пословица, “где пьют, там и блуд”. Хотя проституция формально запрещена в Японии с 50-х годов, по данным Национального полицейского управления в стране насчитывается около 12 тысяч заведений, оказывающих платные сексуальные услуги. Массажные салоны и так называемые “торуко буро” (турецкие бани) служат весьма распространенной крышей для полупульгальных борделей.

Дверь в комнатку, где посетитель уединяется с массажисткой, по правилам не должна запирается. В ней также полагается быть смотровому окошечку, дабы администрация могла из коридора следить за порядком. Но если девушка, сняв с клиента пиджак, вешает его как раз на дверь, то есть закрывает им окошечко – это намек, что можно завести речь об “особых услугах” в стиле Моники Левински.

Впрочем, заведения банно-массажного бизнеса являются хоть и наиболее очевидной, но отнюдь не единственной ветвью развесистого дерева японской секс-индустрии. Дело в том, что

в Стране восходящего солнца превращены в товар не только интимные отношения, но и другие формы общения с женщинами.

Как уже отмечалось, незаменимую роль в политической и деловой жизни Японии играют всякого рода застолья, позволяющие решать наиболее сложные проблемы в непринужденной обстановке.

В представлении большинства иностранцев, украшать компанию пьющих мужчин предназначены гейши – этакое воплощение японской экзотики. Однако слово “украшать” уместно здесь только в своем изначальном, буквальном смысле.

“Гейша” в переводе означает “человек искусства”. Она – искусница развлекать мужчин, причем не столько песнями и плясками, сколько изысканной и остроумной беседой. Приравнивать гейш к продажным женщинам столь же несправедливо, как отождествлять с таковыми актрис вообще. (Хотя ни та, ни другая профессия сами по себе не является гарантией безупречных нравов).

Приметой гейши служит приспущенный ворот кимоно, который обнажает затылок и шею – в представлении местных мужчин самые возбуждающие части женского тела. (Если европейские красавицы декольтируются спереди, то японские – сзади).

Японцы издавна привыкли делить женщин на три категории. Для домашнего очага и продолжения рода – жена. Для развлечения души – гейша. А для услаждения плоти – красотка с улицы красных фонарей. При формальном запрете проституции эту роль отчасти взяли на себя “псевдо-гейши”, или “хозяюшки” (по-английски хостэсс) – то есть девицы из баров и кабаре.

Обязанность хостэсс – за определенную мзду составлять мужчине приятную кампанию, танцевать с ним, наполнять его бокал, смеяться его шуткам. И не более того. Ну а после работы все зависит от взаимного согласия – если он сумеет ее уговорить, а она не захочет ему отказать. Кстати, такой элемент свободной охоты импонирует большинству мужчин, даже когда легально существовали улицы красных фонарей.

Зачные места в Японии, как правило, функционируют с семи до одиннадцати вечера и закрыты по воскресеньям. Так что подрабатывать “хозяюшками” три вечера в неделю охотно нанимаются студентки, конторщицы, а в последнее время и домохозяйки. (Излюбленный сюжет японских телесериалов – современные вариации на тему “Летучей мыши”, когда подвыпивший муж начинает ухаживать в баре за собственной женой).

“Псевдо-гейшу” надо к себе расположить. Проще говоря – авансом дать ей возможность заработать. Клиента прежде всего спрашивают: пригласить ли ему за столик даму? За этим следует вопрос: есть ли у него тут знакомые имена,

то есть хочет ли он назвать кого-то персонально?

Вечерние заведения в Японии очень демократичны. Даже если “Сумико, номер 183” в данный момент танцует с президентом концерна “Мицубиси”, ее в течение 30 минут пригласят к столику водителя грузовика. Это обойдется заказчику в 80 долларов, из которых 40 получит сама “псевдо-гейша”. Дальше безошибочно сработывает рассчитанная на мужскую психологию подначка. “Хозяюшку” каждые полчаса перезакзывают. Она курсирует от столика к столику, повышая свой доход, а заодно и прибыль заведения.

Кроме того, женщина в баре или кабаре получает 40 процентов стоимости каждого напитка, которым ее угостил клиент. А просит она чаще всего “Мартель”. (Хотя всем известно, что под видом этого дорогого коньяка ей приносят остуженный чай).

Но это пожалуй единственный обман, допускаемый в японском вечернем заведении. Современные “псевдо-гейши” свято блюдут каноны профессиональной этики, унаследованные от их экзотических предшественниц. Если подвыпивший посетитель уронит бумажник, рассыплет крупные купюры – никто не польстится на его деньги. Другое незыблемое правило – никогда не раскрывать того, о чем говорят мужчины за столом.

Когда хостэсс сочтет, что клиент за несколько встреч достаточно на нее потратился и не испытывает к нему антипатии, она может после работы принять приглашение продолжить вечер вместе. А в гостиницах, являющихся домами свиданий, недостатка нет. Появились даже портье-компьютеры. Достаточно ввести в автомат нужную купюру, и гостю в руки выпадет ключ от номера – то ли на два часа, то ли на всю ночь.

С недавних пор японцы в шутку заговорили о “сексуальном реванше” за поражение во второй мировой войне. Расположенные близ Токио американские военные базы Йокота, Ацуги, Йокосука издавна окружены кольцом значных мест – дансингов, баров, массажных салонов. При обменном курсе 360 иен за доллар ночные развлечения обходились американским воякам втрое дешевле, чем на родине.

Но теперь, когда курс снизился до 120 иен, их долларовая зарплата сократилась втрое. Теперь расквартированные в Японии моряки 7-го флота и летчики 5-й воздушной армии США отовариваются только в военторгах. Они берут там ящиками тушенку и сгущенку, как некогда делали мы в торгпредском кооперативе.

Но самая поразительная метаморфоза произошла в зонах порока вокруг американских военных баз. В роли хостэсс там теперь нередко выступают жены американских военнослужащих, находящихся на боевом дежурстве.

Когда длинноногие блондинки прислуживают японцам, провозглашающим очередной “Кампай”,

это льстит их самолюбию, избавляет их от комплекса представителей побежденной страны. Когда издатель моих книг свозил меня в такое заведение, он считал, что оказал мне гостеприимство на высшем уровне.

Так что слово “кампай” нынче вошло в профессиональный жаргон американок, да и некоторых наших соотечественниц, влившихся в ряды тружениц японской секс-индустрии.

* * *

В рамках мероприятий, приуроченных к «Году Японии в России», 23-24 августа 2003 г. в Москве планируется провести 4-й чемпионат мира по каратэдо Сито-рю. Организатором чемпионата с российской стороны стала Федерация Сито-рю каратэдо России, являющаяся частью Всемирной федерации каратэдо Сито-рю (Сито-кай). Сформирован Организационный комитет для подготовки чемпионата и привлечения средств по его проведению.

Обращение по случаю проведения в Москве Четвертого чемпионата мира по каратэдо Сито-рю

[Российский журнал «Додзё», №3, 2002]

Редакции «Додзё» особенно приятно сообщить читателям о том, что господин Сато Тэцуо, сихан¹ каратэдо² Сито-кай³, почетный президент Федерации Сито-рю каратэдо России, президент Ассоциации японо-российской торговли, вице-президент Общества Японо-российской дружбы⁴, профессор института Оогаки Дзёси Танки, любезно согласился выступить на страницах «Додзё» с обращением ко всем любителям каратэдо в нашей стране по случаю проведения в Москве в 2003 г. 4-го Чемпионата мира по каратэдо Сито-рю и дать интервью, которое мы с радостью публикуем в этом выпуске.

Редакция

Принято решение о проведении Четвертого чемпионата мира по каратэдо Сито-рю в августе 2003 г. в Москве.

Вспоминая о занятиях той маленькой группы, которую я создал в 1968 г. в Москве и которая выросла до такого уровня, что ей доверена организация Чемпионата мира, я прихожу в сильнейшее волнение. В те давние годы меня не раз

приглашали посетить места занятий каратэ (они были таковы, что назвать их «додзё»⁵ было нельзя), которые имелись в Москве, и я не раз обнаруживал, что занимающиеся в них продвинулись в изучении одной только техники, но не имеют понятия о сущности каратэ. По-видимому, единственной целью их руководителей была подготовка спортсменов, способных одерживать победы на соревнованиях. Поэтому в этих группах практически не изучались ката⁶ и бункай⁷. А в настоящем каратэ искони самым важным является правильное, точное освоение ката и последовательное изучение их бункай до того уровня, когда они войдут в плоть и кровь.

Все технические приемы каратэ – и блоки, и удары и другие приемы – относительны. Не может быть какой-то единственной, абсолютно правильной техники. Вполне естественно, что техника каждого каратиста обладает своей уникальной индивидуальностью и определяется различиями в росте, весе, в строении тела (уровень развития мышц, длина ног), природных способностях.

Для повышения мастерства в каратэ требуется не только развитие мышц, но и совершенствование сознания. Благодаря воспитанию сознания, обладающего хладнокровием, решимостью, способностью концентрироваться, в экстремальной ситуации каратист может верно оценить положение, защитить себя, обретает способность действия. Если попытаться выразить это другими словами, мы получим следующую формулу⁸: 1) «глаза» («ган»), 2) «ноги» («соку»), 3) «мужество» («тан»), 4) «сила» («рики»). Объяснение смысла этой формулы я хотел бы оставить для другого случая, но здесь хочу подчеркнуть, что подлинное совершенствование в каратэ невозможно без единства сознания, техники и тела, о котором говорят во всех бу-до⁹.

Каратэ является средством самозащиты от нападения врага и не ставит своей целью нападение. В соответствии с принципом «в каратэ не нападают первым»¹⁰ все приемы каратэ представляют собой действия, начинающиеся с защиты.

Каратэ, рассчитанное только на победу на соревнованиях, лишено духа изначального каратэ, предназначавшегося для самозащиты. Исконное каратэ разительно отличается от современ-

¹ По яп. **сихан** означает “мастер, учитель”, но в данном случае слово может быть переведено как “заслуженный тренер”. – *Ред.*

² **Каратэдо** – досл. “путь каратэ”. – *Ред.*

³ **Ситокай** означает “общество (стиля) сито”. **Ситорю** – название одного из канонических стилей каратэ. Иероглиф **си** означает имя учителя Итосу, **то** – имя учителя Хигаонна, **рю** означает “стиль, направление”. – *Ред.*

⁴ Общество “Япония-Россия” – **Нитиро кёкай**. – *Ред.*

⁵ **Додзё** досл. означает “место (постижения) пути”, т.е. зал для тренировок. – *Ред.*

⁶ **Ката** – каноническая последовательность действий – стоек, перемещений, блоков и ударов, – выполняемых без противника. – *Ред.*

⁷ **Бункай** – досл. “разбор, расчленение”. Формальная последовательность действий, подробно разъясняющих элементы **ката**, с одним или несколькими противниками. У каждого **ката** есть свой **бункай**. – *Ред.*

⁸ По яп. «**Ити ган, ни соку, сан тан, си рики**». – *Ред.*

⁹ **Будо** – общее название воинских (боевых) искусств. – *Ред.*

¹⁰ По яп. «**Каратэ ни сэнтэ наси**». Однако **сэнтэ** означает не только “нападение первым”, но и “первое движение”, поэтому данная формула может переводиться и как “в каратэ не начинают первым”. – *Ред.*

ного оспортивленного каратэ, и требуется ясно осознавать это. Так, мы часто сталкиваемся с тем, что «бывшие чемпионы», окончив спортивную карьеру, утрачивают цель в занятиях и начинают лениться в тренировках, перестают следить за питанием и толстеют. В том же случае, когда каратэ является для человека средством самозащиты, он должен углублять свои знания в течение всей жизни.

Каратэ способно принести много пользы. Например, женщина, благодаря занятиям каратэ, похудеет, приобретет хорошую фигуру, научится правильной этикету, уважению к старшим. Мужчина, благодаря занятиям каратэ, приобретет хорошую форму, уверенность в себе, лидерские качества и т.д. и т.д. Велика и общественная польза каратэ. Это связано с тем, что каратисты в процессе тренировки сознания, техники и тела ставят перед собой цель защиты морали, справедливости, честности, общества равноправия.

Каратэ, предназначенное исключительно для того, чтобы побеждать, когда занимающиеся совершенствуют только свое тело и боевые приемы, не изучая при этом моральных заповедей этого боевого искусства, становится источником насилия на улицах и оружием телохранителей главарей бандитских шак.

Но каратэ в первую очередь должны заниматься физически слабые люди – женщины, дети. Если они будут заниматься не только тренировкой тела и отработкой приемов, но будут постоянно прилагать старания для совершенствования сознания, техники и тела, как того требует подлинное каратэ, то в них непременно родится такая сила, о которой они не могли и помыслить, а дети будут воспитываться в соответствии с идеалом бумбу рё-до – «двойной путь гражданского и воинского», т.е. приобретут надлежащее образование и силу. В этом случае каратэ будет выступать как одно из звеньев в общей цепи воспитания детей.

Здесь мне хотелось бы вкратце коснуться также особенностей школы Сито-рю. В Сито-рю используется больше видов ката, чем в какой-либо другой школе каратэ. Кроме того, в нашей школе самое большое внимание уделяется и бункай – расшифровке движений ката. Причина этого коренится в теории относительности техники основателя Сито-рю Мабуни Кэнва. Основатель Сито-рю Мабуни учился у двух крупнейших окинавских мастеров каратэ Итосу и Хигаонна. Теория относительности техники и рационализм Мабуни проявились в том, что он не отважился создать собственную школу «Мабуни-ха», а сохранил в их первоизданном виде традиции этих двух великих мастеров. Тем самым он исполнил свою миссию, заключавшуюся в передаче последующим поколениям традиционного каратэ Окинавы, и внес неоценимый вклад в дело обучения младших поколений каратистов глубиной каратэ.

В каратэ не существует национальных, рели-

гиозных, конфессиональных различий. Оно позволяет приобретать друзей по всему миру. Я твердо убежден в том, что каратэ является эффективным средством углубления взаимопонимания, развития тесных дружеских взаимоотношений. В этой связи мне очень хотелось бы пожелать успехов Четвертому чемпионату мира.

Как я уже сказал выше, каратэ предназначено не только для того, чтобы побеждать на соревнованиях. Каратэ – это средство совершенствования личности в течение всей ее жизни. Прошло уже более 30 лет с того времени, как нынешние руководители российского Сито-кай начали под моим руководством изучать каратэ. Все это время они закаляли себя и продолжают активно тренироваться и сегодня. Это лучшее свидетельство тому, что они не сошли с Пути, который я когда-то указал им, и я очень рад этому.

Тэцуо Сато, сихан Всеяпонской федерации каратэдо Сито-кай ■

ПОЛИТИКА

О новом После Японии в России

[По материалам сайта Посольства Японии в России www.ru.emb-japan.go.jp]

В Москве приступил к работе новый Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в России Иссэй Номура. 6 ноября с.г. он вручил верительные грамоты Президенту России Владимиру Путину.

И.Номура родился 20 мая 1940 года. По окончании Токийского университета поступил в МИД Японии и почти 40 лет отдал дипломатической службе, работая на разных должностях и в разных странах. И.Номура по образованию – юрист. Во второй половине 70-х годов был первым секретарем Посольства Японии в СССР. В середине 80-х годов в центральном аппарате МИД Японии руководил отделом СССР Департамента стран Европы и Океании, став впоследствии генеральным директором данного департамента. Возглавлял посольства Японии в Малайзии и ФРГ. Работу на дипломатическом поприще успешно совмещает с преподавательской деятельностью – японский университет "София" и университет "Малайя" в Малайзии приглашали его на кафедры в качестве профессора. Владеет английским и русским языками.

И.Номура женат. Жена – Норико. Имеет троих детей.

Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в России Иссэй Номура:

20.05.1940 – родился;

1962 – сдал экзамен для поступления на дипломатическую службу;

1963 – окончил юридический факультет Токийского университета;

1963 – поступил на службу в Министерство иностранных дел Японии;

1974 – Первый Секретарь Посольства Японии в Великобритании;

1976 – Первый Секретарь Посольства Японии в СССР;

1978 – Заведующий Отделом морского законодательства МИД Японии;

1980 – Заведующий Правовым отделом Договорного Департамента МИД Японии;

1981 – внештатный профессор Факультета иностранных языков Университета София, Япония;

1982 – Советник Посольства Японии в Дании;

1984 – Заведующий Отделом СССР Департамента стран Европы и Океании МИД Японии;

1986 – Заместитель Генерального директора Департамента стран Европы и Океании МИД Японии;

1987 – визит-профессор Юридического Факультета Университета София, Япония;

1987 – Министр-посланник Посольства Японии в США;

1990 – Заместитель Генерального директора Договорного Департамента МИД Японии;

1991 – Начальник Управления подготовки законопроектов миротворческих операций ООН Канцелярии премьер-министра Японии;

1993 – Генеральный директор Департамента стран Европы и Океании МИД Японии;

1995 – Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в Малайзии;

1997-1998 – визит-профессор Факультета Восточной Азии Университета Малайя, Малайзия;

1999 – Чрезвычайный и Полномочный Посол по делам Окинава, представитель Правительства Японии;

2001 – Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в ФРГ;

2002 – Чрезвычайный и Полномочный Посол Японии в России.

Семейное положение: женат, трое детей
Увлечения: бейсбол, гольф ■

Курилы заселят казаками для защиты от Японии

[Известия.ру, 15.11.2002]

На южной оконечности острова Кунашир – одного из четырех Курильских островов, на которые претендует Япония, – вскоре появится казачий хутор. Об этом сообщили корреспонденту "Известий" в администрации Сахалинской области.

Поселение возведут неподалеку от поселка Головино, откуда прекрасно виден берег японского острова Хоккайдо. Строительство оплатит региональная администрация. После возведения домов на хутор переедет несколько десятков семей казаков, которые были внесены в государственный реестр и таким образом взяли на себя обязательство служить российскому государству.

Одна из основных задач этих казаков – охранять совместно с пограничниками границу России. Кроме того, поселенцы станут заниматься рыболовством. Вскоре подобные поселения должны появиться и на островах Малой Курильской гряды. Например, на острове Танфильева, где находится пограничная застава. После этого хутора построят на островах Зеленый и Юрий.

Опыт Сахалина со временем используют и в других приграничных регионах страны, сообщили в Управлении президента России по вопросам казачества. Казачьи хутора планируют построить в Астраханской и Оренбургской областях на границе с Казахстаном. По задумке управления, казаки смогут пресекать хоть часть контрабанды наркотиков, которые из-за того, что граница с южным соседом открыта, потоком текут в Россию.

Константин Гетманский ■

Власти России запретили обществу спорить о судьбе Курил

[izv.info.ru, 27.11.2002]

Сегодня во Владивостоке завершилась первая международная научно-практическая конференция "Неправительственный диалог о территориальных спорах в Азиатско-Тихоокеанском регионе". Как сообщает корреспондент "Известий", целью форума был поиск решений в вопросе спорных курильских территорий, что сразу насторожило государственные органы.

Российская общественность, в отличие от японской, впервые проявила самостоятельность и отдельно от власти начала заниматься проблемой спорных территорий. Вначале конференцию планировали провести в сентябре, но пришлось перенести на конец ноября. По непроверенной информации, организаторам, сотрудникам Морского государственного университета (МГУ), пришлось доказывать отсутствие антироссийских целей. В итоге вообще была поставлена задача обойтись на форуме без споров.

В результате некоторым российским участникам было отказано в праве высказать свою точку зрения. А организации "Возрождение – XXI век" из Хабаровска, настаивающей на том, что все 4 острова, на которые претендует Япония, надо ей и отдать, и вовсе было отказано в участии.

Всего своих представителей прислали 26 российских научных центров, организаций и властных структур из 4 регионов. От иностранцев сделали заявки 12 делегаций, но прибыл лишь ученый из Китая. «Одним из главных итогов конференции можно считать презентацию проекта создания "Центра исследовательских программ управления окружающей средой островных территорий Северотихоокеанской зоны"», – полагает директор Института социально-политических проблем управления МГУ Виталий Калита.

По замыслу инициаторов проекта, центр займется экологическими проблемами Курил на международной основе, что поможет снять существующие стереотипы, устранить вражду, наладить сотрудничество, обойдя проблему спорных территорий. А организаторы конференции остались ею настолько довольны, что решили создать специальный координационный комитет, который займется студенческими обменями, народной дипломатией и подготовкой следующего форума.

Олег Жунусов, Владивосток ■

ЭКОНОМИКА

Япония впервые за 24 года решила закупить нефть у России

[Lenta.ru, 18.10.2002]

Крупнейшая нефтеперерабатывающая компания Японии Nippon Oil (бывшая Nippon Mitsubishi Oil) объявила о намерении закупить у России нефть в рамках диверсификации поставок из-за угрозы военного конфликта в зоне Персидского залива, сообщает Bloomberg. Таким образом, Япония возобновляет закупки нефти у России, прерванные в 1978 году. До этого года Советский союз на протяжении 19 лет являлся поставщиком нефти в эту страну.

Nippon Oil закупит у неназванной российской компании 2 миллиона баррелей нефти, которые в середине ноября по трубопроводу поступят в черноморские порты, а оттуда на танкерах по маршруту через Атлантический и Индийский океаны поступят на предприятия компании в Японии. Доставка нефти займет 50 дней, что почти в два раза превышает время ее доставки с месторождений Персидского залива.

При этом, как заявил просивший не называть себя представитель Nippon Oil, общая стоимость поставки нефти из России будет приблизительно равна или даже меньше стоимости поставок нефти из зоны Персидского залива.

Учитывая нестабильность на Ближнем Востоке, Япония старается уменьшить поставки нефти из стран Залива, компенсируя их поставками из других нефтедобывающих регионов. Так, объем поставок из стран Западной Африки увеличен в августе в два раза до 7,5 миллионов баррелей за счет покупки нефти у Конго, Экваториальной Гвинеи и Анголы. Традиционными поставщиками нефти с черного континента являются для Японии также Нигерия и Судан. Поставки же нефти из стран Персидского залива снизились в августе на 4,4 процента до 108 миллионов баррелей.

Отметим, что российские компании с успехом продолжают осваивать и американский рынок. К "ЮКОСу", который осуществил летом первые поставки нефти в США, присоединилась Тюменская нефтяная компания, поставившая в эту

страну первый миллион баррелей нефти. ■

Японское правительство обнародовало план спасения финансового рынка страны

[Lenta.ru, 30.10.2002]

Японское правительство представило план борьбы с проблемой безнадежных долгов в банковской системе, общий объем которых составляет более 50 триллионов йен (более 400 миллиардов долларов). Обсуждение плана сопровождалось острой борьбой между политиками и банкирами с одной стороны и главой агентства по финансовым услугам Хейдзо Такенакой, являющимся главным инициатором проведения реформы, с другой. Премьер-министр Японии Дзюнитиро Коидзуми поддержал план, предложенный Такенакой.

Как сообщает агентство Kyodo, правительство, в частности, предлагает снизить отношение отсроченных налоговых активов к капиталу первого уровня до 10 процентов. По мнению некоторых экспертов, сейчас этот показатель в японских банках составляет около 40 процентов.

В дополнение к существующей государственной корпорации по урегулированию и сборам (Resolution and Collection Corp.), созданной в 1997 году для "расшивки" проблемных долгов, будет создан еще один орган для оказания финансовой помощи компаниям, которые пострадают в процессе санации банковского сектора страны. Также решено увеличить лимит остатков средств частных финансовых институтов на счетах Банка Японии с 10-15 до 15-20 триллионов йен. Правительство намерено также снизить налоги на общую сумму в триллион йен (около 8,2 миллиарда долларов). ■

Японская делегация посетила завод в Приморье по утилизации АПЛ

[Известия.ру, 15.11.2002]

В Приморье прибыла делегация Министерства иностранных дел Японии во главе с секретарем парламента по международным вопросам Еситака Синдо. Она начала свой визит с посещения военного завода "Звезда" по демонтажу и утилизации атомных подводных лодок.

На заводе "Звезда" в городе Большой Камень делегация познакомится с ходом работ по демонтажу списанных атомных подводных лодок Тихоокеанского флота, утилизацией и хранением радиоактивных отходов субмарин. Делегация также посетит закрытые военные морские бухты Разбойник и Чажма, вместе с российскими специалистами проведет дискуссию по проблемам демонтажа и утилизации различных списанных субмарин и радиоактивных отходов Тихоокеанского флота.

Япония принимает участие в международной программе по демонтажу и утилизации атомных подлодок Военно-морского флота России. На средства, выделенные японским правительством, в Комсомольске-на-Амуре создан плавучий комплекс "Ландыш" по очистке жидких радиоактивных отходов. Год назад плавучая фабрика введена в постоянную эксплуатацию в Большом Камне. Проект реализован в рамках российско-японского межправительственного договора об экологической безопасности утилизации ядерных отходов подлодок Тихоокеанского флота, передает РИА-Новости. ■

Трубный яд сахалинских проектов

[«Наша газета», 14.11.2002]

В Лондоне 20 ноября пройдет заседание наблюдательного совета по проекту «Сахалин-2». На нем планируется рассмотреть основные параметры второго этапа проекта. Хотя старт этого основного этапа был намечен на середину текущего года, однако до сих пор не объявлена не только дата, но и стоимость его реализации. С российской стороны в наблюдательный совет входят представители МЭРТ, Минфина, Минэнерго, а также губернатор Сахалинской области Игорь Фархутдинов. Со стороны иностранных инвесторов – представители акционеров и консорциума «Сахалин Энерджи». Вряд ли члены совета ограничатся повесткой дня. Тем для обсуждения накопилось достаточно.

Такое в мировой практике встречается нечасто. Депутаты Госдумы обратились в прокуратуру с жалобой на правительство, которое защищает интересы зарубежных производителей при поставках нефтегазового оборудования и труб на Сахалин.

К необычному решению пришли члены экспертного совета по металлургии и горнорудной промышленности Госдумы после знакомства с правительственным докладом «Об итогах работы по подготовке и реализации соглашения о разделе продукции за 2001 год». Из документа, подписанного зампредом правительства Виктором Христенко, следует, что норма СРП, предусматривающая семидесятипроцентную квоту на поставку российского оборудования, не выполняется операторами проектов – компаниями «Эксон Нефтегаз Лимитед» и «Сахалин Энерджи».

В 2001 году по «Сахалину-1» квота выполнена на 44,8 процента, по «Сахалину-2» на 25,3 процента. В результате наши подрядчики только за прошлый год недосчитались заказов почти на 250 млн. долларов. При этом на Сахалин, например, поставляются американские водопроводные трубы заурядной марки стали по цене 1700 долларов за тонну, в то время как у нас они стоят в 3,5 раза меньше.

Фактически отечественным компаниям не позволено использовать свои трубы на освоении своих же, российских, месторождений нефти и газа. Как стало известно, сейчас планируется строительство нефте- и газопроводов из северной части Сахалина в южную, к незамерзающим портам. На весь проект требуется 600 тыс. тонн труб. В середине октября был объявлен тендер на поставку 120 тыс. тонн труб, в котором мило стиво дозволено участвовать и российским компаниям. Выиграют ли они его у зарубежных производителей, непонятно. Но известно, что остальные 480 тыс. тонн труб будут поставлять зарубежные фирмы.

Российской трубной промышленности, переживающей далеко не лучшие времена, очень не помешал бы заказ на сумму 442 млн. долларов, тем более что в этом случае налоги поступят в государственный бюджет и российские рабочие получают зарплату.

Зарубежные инвесторы не платили НДС при поставках оборудования на «Сахалин-2», не будут они делать это и в дальнейшем, причем не только в России, но и в странах-производителях. Поэтому члены экспертного совета поручили юристам составить документ не только для Генеральной прокуратуры РФ, но и для Федеральной налоговой полиции США с подробным описанием всей изнанки проектов «Сахалин-1» и «Сахалин-2».

Надо заметить, что из всех индустриальных держав только Россия позволила ввозить на свою территорию трубы. Ибо этот товар, как и мыло, научились делать практически все, за исключением, может быть, колыбельных цивилизаций Центральной Африки. Но российские трубы практически не пускают на российский рынок.

Претензии к отечественным производителям выглядят просто нелепо. Зарубежные инвесторы, например, упрекают нас в том, что основные параметры российских труб измеряются не в дюймах, а в миллиметрах.

Национальным унижением, низводящим статус России до уровня банановых республик, можно считать то, что на территории Сахалина действуют американские стандарты API. Выходит, что зарубежные партнеры составляют документацию, в которую изначально закладываются поставки только зарубежного оборудования.

Очевидно, что за надуманными предложениями стоит попытка дискриминации российских товаропроизводителей. Но самое удивительное то, что все это делается на законных основаниях. В законе «О соглашениях о разделе продукции», на базе которого осваиваются сахалинские проекты, говорится, что доля российского оборудования на объектах должна составлять не меньше 70 процентов.

Закон – рамочный, а не прямого действия. Инвестор может включить норму, а может и не включить. На сахалинских проектах эту норму не

включили.

В итоге 20 млрд. долларов, в которые оценивается стоимость двух сахалинских проектов, вкладываются в развитие промышленности Канады, Америки и Японии. Там делается оборудование, которое завозится на Сахалин. За него России придется расплачиваться углеводородами в течение 10-12 лет. Только после этого мы имеем право добывать нефть для собственных нужд. Но никто не знает, сколько нефти останется в недрах через десять лет и насколько вырастет себестоимость добычи.

Кроме того, неизвестно, выдержит ли такой длительный срок эксплуатации платформа «Моликпак». Ведь прежде чем попасть на Сахалин, старушка уже несколько лет качала нефть со дна моря у берегов Канады.

Возмущение участников совещания также вызвало то, что правительство не борется с подставными фирмами. По мнению директора НПО «ВИК» Виктора Лосева, зампред правительства напрасно поспешил занести «ВНИПИнефть» в список российских подрядчиков проекта «Сахалин-2». На самом деле под маркой «ВНИПИнефть», призванной выявить победителя при проведении тендеров, работают специалисты «Ай-Би-Би Ломус Глобал».

По мнению экспертов, правительство не только не устраняет уже совершенные ошибки, но и ничего не делает для того, чтобы избежать их в будущем. К примеру, председатель экспертного совета Андрей Скоц предложил налагать на инвестора штрафные санкции в случае, если он не выполняет взятых на себя обязательств по 70-процентной квоте. Но эту идею правительство не поддержало.

Скоро проекты войдут в наиболее капиталоемкую стадию, и если не проявить волю и не исправить ошибки, то наша экономика не досчитается инвестиций в миллиарды долларов.

Полтора года назад главный архитектор реформ, руководитель Минэкономразвития и торговли Герман Греф, назвал СРП легальным окном по утечке российских природных ресурсов. Но с тех пор ничего не сделано для того, чтобы внести изменения в договоры по «Сахалину-1» и «Сахалину-2». И если на сахалинские проекты не допущена даже продукция российской трубной промышленности, имеющая высокую репутацию в мире, то можно быть уверенными, что при дальнейшем строительстве не будет использована ни одна российская гайка.

Алексей Казаков ■

Бегство с Сахалина

[«Ведомости», 21.11.2002]

Права инвесторы, когда отказываются вкладывать деньги в страну, чьи власти не держат слова.

Консорциум «Сахалинская энергия» объявил о приостановке проекта «Сахалин-2» до того момента, пока не будут приняты изменения в российское законодательство, исключающие возможность нарушения властями своих договорных обязательств.

Замораживание инвестиционного проекта стоимостью около \$10 млрд не может не напугать правительство, одной из продекларированных целей которого является привлечение иностранных инвестиций в страну.

Чиновники оправдываются: проблема-де не в них, а в самом консорциуме, который не может найти рынки сбыта для своей будущей продукции – сжиженного природного газа. А потому акционеры «Сахалинской энергии» – англо-голландская Royal Dutch/Shell и японские корпорации Mitsubishi и Mitsui – решили не вкладывать пока деньги в добычу газа и завод по его сжижению.

Этот аргумент весом – «Сахалинская энергия» действительно не заключила пока ни одного контракта с покупателями газа, так как рост спроса на потенциальных рынках – Япония, Китай, Корея – очень слабый.

Однако правы и инвесторы, когда объясняют свое решение боязнью вкладывать деньги в страну, чьи власти не держат слова. Они ссылаются на негативный опыт Каспийского трубопроводного консорциума (КТК).

В 1999 г. Россия подписала соглашение о создании КТК, чьей задачей было строительство, а затем обслуживание нефтепровода из Казахстана в порт Новороссийск. Соглашением был установлен тариф за прокачку нефти – \$25. Но после того как труба была построена, чиновники подсчитали, что России, владеющей 24% акций КТК, не достанется ни копейки дивидендов. Поэтому они объявили о намерении включить КТК в список естественных монополий и обязать консорциум взимать тариф в размере \$38, что уже невыгодно иностранным акционерам КТК, которым труба нужна для прокачки собственной нефти.

«Сахалинская энергия» также собирается строить нефтепровод, а кроме того, еще и газопровод, и опасения инвесторов, что осененное какой-нибудь мыслью правительство будет устанавливать для инвесторов невыгодные им тарифы, ссылаясь на законы, оправданны.

Пока власти не усмирят свои желания управлять нефтегазовым бизнесом, вряд ли стоит ожидать от них соблюдения подписанных с инвесторами договоров, а значит, и притока инвестиций в страну. ■

* * *

Продолжается острый бескомпромиссный спор между сторонниками рыбных аукционов и их противниками. К первым относятся глава Минэкономразвития Г.Грефа, а ко вторым – представителя рыбацкой отрасли России главу Госкомрыболовства

Е.Наздратенко. Несомненно, в российско-японских отношениях тема рыболовного промысла занимает особое положение – здесь имеет место не только экономическая составляющая, но и политическая. Накал дискуссии в России по поводу аукционов иллюстрируют следующие материалы.

Сахалинские рыбопромышленники выступили с обращением к президенту Российской Федерации

[Информационное агентство SAKH.COM, 20.11.2002]

Сахалинские рыбопромышленники распространили заявление, под которым стоят подписи шестидесяти руководителей предприятий рыбной отрасли области.

Уважаемый Владимир Владимирович!

Мы, рыбаки Сахалинской области, обращаемся к Вам – Президенту Российской Федерации, гаранту наших конституционных прав, в том числе и права на труд. В который раз мы пытаемся докричаться до властей с одной целью – убедить в необходимости начать диалог с рыбаками. Все действия Правительства России в отношении рыбаков в последние годы направлены на уничтожение отрасли страны. Отсутствие закона Российской Федерации «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» (проект №96700125-2), системы долговременного закрепления ресурсов за конкретными пользователями, продолжающаяся чиновничья вакханалия приводит к разрушению экономики отрасли, уничтожению ресурсов.

Наши требования следующие:

- немедленная отмена аукционов с переходом на систему долговременного закрепления ресурсов за конкретными пользователями на платной основе;
- создание государственной системы управления ресурсами на каждом Бассейне;
- привлечение к законотворчеству представителей рыбацкой общественности, организаторов производства.

Уважаемый, Владимир Владимирович, нельзя и дальше игнорировать критическую ситуацию в отрасли. Это подрывает доверие тружеников отрасли к политике реформ, проводимой Вами и Правительством России.

Введение Постановлением Правительства России от 27.12.2000 №1010 платы за промысловые квоты на вылов рыбы через аукционы означает для рыбаков – плату за право на труд. Нельзя решать проблемы внешнего долга страны за счет разорения рыбаков России.

Отрасль разрушается, останавливается производство, так как с введением дополнительных расходов на покупку квот, промысел на большинстве объектов теряет экономическую целесооб-

разность.

Тысячи рыбаков остаются без заработка. Большая часть уволенных, скорее всего, будет вовлечена в браконьерство, в другие виды преступной деятельности. Остальные встанут в очередь на биржу труда или уедут на материк – в поисках лучшей доли. Таким образом, деньги полученные государством от продажи квот на аукционах будут скорее всего, затрачены на дополнительные места в тюрьмах и зонах, компенсацию по безработице, увеличение численности работающих в правоохранительных органах. Аукционы – прямой путь к криминализации рыбной отрасли для приморских регионов и общества в целом. Отрасль стремительно сокращается, деградирует профессионально.

Разрушение отрасли недопустимо, Ваш контроль обязателен. ■

Ассоциация рыбопромышленников Дальнего Востока: очевидна пагубность для рыбного хозяйства России аукционной продажи водных биологических ресурсов

[Информационное агентство SAKH.COM, 21.11.2002]

Ассоциация рыбопромышленников Дальнего Востока направила обращение Председателю Совета Федерации Федерального Собрания РФ С.Миронову, Председателю Государственной Думы Федерального Собрания РФ Г.Селезневу, Председателю Правительства РФ М.Касьянову. Приводим его текст:

Очевидна и подтверждена реальными цифрами пагубность для рыбного хозяйства России аукционной продажи квот на добычу ВБР в воде.

Упущенная выгода регионов и рыбопромышленных компаний от снижения вылова водных биоресурсов, простоя судов и других потерь превышает сумму доходов, полученную от проведения аукционов.

Экономике рыбной отрасли России нанесен и наносится вред, который, по некоторым позициям, уже не поправим.

Ситуация в приморских регионах и рыбной отрасли страны не только не стабилизировалась, но крайне обострилась.

В Москве, в ноябре т.г., состоялось заседание дальневосточного научно-промыслового совета (ДВНПС), на котором рассматривался проект Госкомрыболовства РФ по распределению квот на вылов водных биоресурсов в объеме ОДУ¹ между субъектами Федерации на 2003 год.

Дальневосточные рыбаки, протестуя против аукционов, тем не менее, вынуждены были согласиться с предложениями Госкомрыболовства РФ, согласно которым на аукционы выставя-

¹ ОДУ – общие допустимые уловы. – *Ред.*

лись, в основном, валютоёмкие объекты промысла.

Однако, как стало известно, Минэкономразвития РФ подготовило Проект постановления Правительства РФ о направлении на аукционы более 1270 тыс. тонн водных биоресурсов, т.е. практически весь объем промышленных квот.

Если Правительством РФ будут приняты предложения Минэкономразвития РФ, то рыбная отрасль России прекратит свое существование, а рыбаки будут лишены конституционного права – права на труд.

Массовые «народные» объекты промысла: минтай, камбала, треска, навага и ряд других поставляются на внутренний рынок России, и продукция из них является составной частью так называемой "продовольственной безопасности", о безусловной важности которой утверждает Правительство РФ. И именно по ней, в конечном итоге, будет нанесен непоправимый удар. В прибрежных же регионах России не исключен социальный взрыв, поскольку рыбная отрасль для них является основой экономики.

Съезд работников рыбного хозяйства России, который состоится 27-28 ноября 2002 года, в случае решения Правительством РФ о выставлении на аукционы всего объема промышленных квот, потребует его отставки. Другого выхода у нас нет!

Мы – рыбаки-дальневосточники, в конечном итоге – избиратели органов Государственного управления России, обращаемся к высшему руководству страны, с призывом не допустить ликвидации рыбной отрасли!

С уважением, по поручению Совета
В.П. Горшечников,
президент АРДВ,
депутат Сахалинской областной Думы

Наздратенко: иностранцы продают нам нашу же рыбу

[РИА-Новости, 22.11.2002]

Госкомитету по рыболовству России действительно пришлось вмешаться в распределение внутри дальневосточного региона квот на добычу водных биоресурсов. Об этом заявил в четверг председатель Госкомрыболовства Евгений Наздратенко. Тем самым он подтвердил факты некоторых нарушений, зафиксированных в ходе проверки деятельности комитета на Дальнем Востоке.

Отвечая на вопрос РИА "Новости", Наздратенко пояснил, что вмешательство комитета произошло из-за того, что комиссия, которая, согласно закону, занимается распределением квот между рыбаками в регионе, и куда входят, в частности, представители ФСБ, МВД, налоговой полиции, региональной администрации и Госкомры-

боловства РФ, "не смогла вовремя решить этот вопрос".

Из-за этого, как сказал Наздратенко, квоты получили организации, не имевшие достаточно мощностей для ведения промысла, а некоторые крупные рыбопромышленные хозяйства, имеющие хороший флот, остались без квот.

Что же касается в целом распределения квот, то аукционы по продажам промышленных квот подрывают экономическую основу рыбной отрасли, приводя к значительному повышению себестоимости рыбы и морепродуктов, считает Наздратенко. От также отметил, что вред наносит и выделение квот зарубежным промысловикам, которые затем "продают нам нашу же рыбу по завышенным ценам".

"Сейчас Минэкономразвития настаивает на выделении 80 проц всех квот для аукционной продажи. Этого допустить нельзя", – заявил глава Госкомрыболовства РФ.

Как считает Наздратенко, для упорядочения работы "в наших водах" необходим закон о рыболовстве, который сейчас находится в Госдуме. Он не исключил, что к рассмотрению этого закона депутаты приступят до конца года. ■

Министерство экономического развития России продолжает увеличивать количество водных биологических ресурсов, продаваемых на аукционах

[«Губернские ведомости», 22.11.2002, sakh.com]

Министерство экономического развития России продолжает свои действия по увеличению количества водных биологических ресурсов, продаваемых на аукционах. Как нам стало известно из информированных источников в Москве, Минэкономразвития не согласилось с предложениями Госкомрыболовства России по объемам промышленных квот на вылов водных биоресурсов для продажи на аукционной основе в 2003 году, которые были представлены 15-16 ноября этого года на заседании Дальневосточного научно-промышленного совета.

Предложения Государственного комитета по рыболовству РФ были основаны на результатах проведенных торгов в 2001-2002 годах. По ним предлагалось направить на аукционы по Дальнему Востоку 642,5 тыс. тонн ВБР. В свою очередь Минэкономразвития РФ подготовило проект распоряжения правительства о направлении на продажу около 1,3 млн. тонн. Планируется увеличение поступлений в федеральный бюджет почти на 25 процентов – более 2 млрд. рублей. Общая стоимость водных биологических ресурсов, выставляемых на аукционы, около 9 млрд. рублей.

По мнению специалистов, эта сумма, скорее всего, будет превышена, так как чиновники Минэкономразвития делают свой прогноз не из сложившихся цен, а по установленным стартовым, которые, как правило, берутся с потолка. Именно

потому происходят такие парадоксы, когда стоимость минтая или краба на аукционе значительно выше мировых цен. Фактически государство в лице Минэкономразвития увеличивает объемы браконьерского лова на Дальнем Востоке. А это приводит к подрыву сырьевой базы.

Кроме того, ведомство Германа Грефа ставит вне закона не только промышленное рыболовство, но и любительское. Уже почти два года сахалинцы и курильчане не имеют права ловить крабов и креветок для собственного стола. С 2003 года государство намерено фактически запретить любительский лов сельди, камбалы и корюшки. Теперь каждый рыболов-любитель – потенциальный браконьер. Что уж говорить о промышленном рыболовстве.

Вот только несколько цифр, представленных Минэкономразвития в проекте распоряжения правительства об аукционной продаже ВБР в 2003 году: сельдь – 66 процентов от ОДУ, треска – 68 процентов, минтай охотоморский – 70 процентов, камбала – 97 процентов, палтус – 97 процентов, терпуг – 92 процента. Не говоря уже о таких объектах, как краб, креветка и морской еж, с продажей которых с аукционов рыбаки, похоже, уже смирились.

Московские чиновники, с одной стороны, выделяют средства на строительство причалов, рыбоперерабатывающих и рыбоперерабатывающих заводов, говорят о возрождении судостроительной промышленности, а с другой – забирают ресурсы у действующих предприятий. На грань краха становятся не только отдельные рыбопромышленные предприятия, но и вся рыбная отрасль в целом.

Николай Владимиров ■

Российские рыбаки требуют отмены аукционов по продаже квот на вылов водных биоресурсов

[Информационное агентство SAKH.COM, 28.11.2002]

Как сообщили ИА SAKH.COM в информационно-аналитическом центре Госкомрыболовства России, в Москве закончился первый день работы Второго Всероссийского съезда работников рыбного хозяйства. Общий вывод, сделанный всеми выступавшими в первый рабочий день Съезда делегатами, – необходимо отменить введенную в 2001 году систему продажи квот на вылов водных биоресурсов через аукционы.

Так, президент Союза рыбопромышленников Дальнего Востока Анатолий Ветров, в частности, сказал: «Почему аукционы введены только для рыбаков? Потому что рыбаки оторваны от земли, никто не услышит, если они начнут стучать касками по траловой доске. Между тем предстоящие аукционы просто добьют российский рыболовный флот».

Его поддержали Председатель Всероссийской ассоциации рыбопромышленных предпри-

ятий, предпринимателей и экспортеров Владимир Каменцев и губернатор Мурманской области Юрий Евдокимов. Последний, в частности, сказал: «Наши соседи-норвежцы начали строить у себя заводы для переработки тех видов рыбы, которые раньше и за рыбу-то не считали. Они считают, что проводимые в России аукционы приведут к истощению запасов Баренцева моря, а значит, нужно готовиться перерабатывать ранее неликвидные виды ресурсов».

Однако яснее и категоричнее высказался Председатель Росрыбхоза Василий Глущенко: «Аукционы должны быть отменены немедленно. Еще в этом году!» ■

ЭКОЛОГИЯ

Японские китобои отправились на "научный" промысел 400 китов

[Известия.ру, 08.11.2002]

Китобойная флотилия в составе пяти японских судов покинула сегодня порт Симоносэки и взяла курс на юг.

Как сообщает местный Институт исследования семейства китовых (ИИСК), экспедиция ставит своей задачей так называемый "научный" промысел в акватории Антарктиды 400 китов. ИИСК отмечает, что участники китобойного похода займутся сбором научных данных о популяции и ареале обитания этих млекопитающих. Вся полученная информация, включая фото- и видеоотчет, будет передана специалистам Международной китобойной комиссии (МКК).

Коммерческий китобойный промысел был запрещен МКК в 1986 году, однако Япония, а в последствии и Норвегия, постоянно нарушали введенный мораторий. В 2001 году в ходе подобной же "научной" экспедиции японцами были отловлены 440 китов. Об этом сообщает ИТАР-ТАСС. ■

Около 500 миллионов рублей в виде налогов ежегодно теряет сахалинский областной бюджет из-за контрабанды дикоросов

[ГТРК Сахалин, 10.11.2002, sakh.com]

Многие породы ценных промысловых рыб в нашей области уже находятся на грани исчезновения. В такой же ситуации может оказаться и еще одно Сахалинское природное богатство – лесные, в том числе лекарственные, дикоросы.

В традиционном сознании дары природы счи-

таются общими и неисчерпаемыми. А между тем, любому изобилию может прийти конец. Лесные богатства являются государственной собственностью, собирать их бесплатно имеют право только несколько категорий граждан, в том числе инвалиды и ветераны Великой отечественной войны. Но лесной кодекс повсеместно нарушается. На Сахалине так называемые недобросовестные скупщики в сезон сбора ягод и грибов буквально процветают. Они расплачиваются со сборщиками за товар прямо на месте, минуя государственную казну.

Василий Топильников, директор ООО "Сахалинские дикоросы":

– ...поденной платы за пользование лесным фондом не платилось, сертификат не выдавался. Товар продавался в нарушение всех стандартов, ведь лесные ягоды и грибы являются скоропортящимся продуктом. Они максимум через 4-6 часов должны быть переработаны.

Между грибниками и ягодниками возникает своеобразная конкуренция – каждый стремится доставить дары природы скупщику как можно быстрее. Растения собираются раньше положенного срока, до их полного созревания, и вдоль дорог, что категорически запрещено.

Василий Топильников, директор ООО "Сахалинские дикоросы":

– ...скупка, кстати, запрещена. Вышел Госстандарт, где прямо написано, что слово скупку заменить на госприемку.

Основная задача приемных пунктов – официальное трудоустройство сборщиков. И, конечно, сбор дикоросов по всем существующим правилам, с уплатой всех полагающихся налогов. По подсчетам специалистов, дикорастущая база на Сахалине составляет 7-8 тысяч тонн.

Василий Топильников, директор ООО "Сахалинские дикоросы":

– ...если взять хотя бы среднюю цену 100 рублей, то можно посчитать, что область теряет порядка 500 миллионов рублей налогов.

Вопреки этому, в июле 2002-го года администрацией Сахалинской области принимается постановление, регулирующее побочное лесопользование и заготовку второстепенных лесных ресурсов. Некоторые его пункты противоречат Лесному кодексу, так как разрешают каждому жителю Сахалинской области бесплатно собирать по десять килограммов ягод и 20 килограммов грибов.

Василий Топильников, директор ООО "Сахалинские дикоросы":

– ...приходишь к банкиру – "дайте кредит, у меня даже есть залог". А зачем банкиру залог? Они говорят: посмотрите, под что вы просите кредит? Ну, 670 тысяч населения умножить на 10 кг. 670 тонн у нас есть ресурсов? Хотя бы брусники? – нет.

За последний год семь японских и четыре южнокорейских фирмы отказались от сотрудни-

чества с сахалинскими предпринимателями из-за опасения сорвать контракт, они лучше нас понимают, что природные ресурсы не бездонная бочка. С просьбой изменить сложившуюся ситуацию, члены Сахалинской ассоциации предпринимателей по переработке лесных ресурсов обратились в Межведомственную комиссию по вопросам потребительского рынка при администрации Сахалинской области.

Наталья Федосеева ■

Депутат Государственной Думы активно выступает за строительство на Симушире ядерного могильника

[ГТРК Сахалин, 11.11.2002, sakh.com]

Депутат Государственной Думы Сергей Шашурин встретился сегодня с депутатами Сахалинской областной Думы. Сергей Шашурин, как известно, выступает за строительство на острове Симушир ядерного могильника. В ходе встречи сахалинские депутаты высказали немало критических замечаний представителю Госдумы.

Кроме сахалинских депутатов во встрече принимали участие представители экологических организаций, журналисты, ученые. Сергей Шашурин считает, что лучшее место для строительства могильника для низкоактивных ядерных отходов – это курильский остров Симушир.

Сергей Шашурин предлагает построить на острове современный ядерный могильник под эгидой МАГАТЭ. Он говорит, что уже консультировался по этому вопросу с сейсмологами и вулканологами. Сахалинские депутаты, журналисты, экологи заявили Сергею Шашурину, что строить ядерный могильник на сейсмически неустойчивом острове – очень рискованно. В ответ Сергей Шашурин пригласил сахалинских депутатов в соседнюю Японию, где работает свыше 50 атомных станций.

Сергей Шашурин отметил, что подготовлена программа поездки в Японию. Предполагается посетить атомные станции, могильник ядерных отходов, встретиться с руководителями этих предприятий. Пока это предварительная наработка материалов. Без руководства Сахалинской области и сахалинских депутатов воплотить этот проект невозможно.

Однако, сахалинцы не восприняли аргументов московского депутата. Каждая из сторон осталась при своем мнении.

Фёдор Шагов ■

КРИМИНАЛ

Первая инспекторская проверка "Сахалинрыбвода" завершена на Курилах

[АСТВ-Информ, 25.11.2002]

Специалисты осматривали острова и промысловые суда, работающие в прибрежной зоне от Шумшу до Итурупа. За нарушения правил штрафы выписаны 4 капитанам. Этот необычный рейс – первый. Специалисты "Сахрыбвода" отравились посчитать морских зверей и проверить рыбопромысловые суда в прибрежной зоне Курильских островов.

Здесь особенно часто встречаются браконьеры. Охотятся они в основном на калана – морскую выдру. мех этих животных считается эталонным и ценится очень высоко. Недаром калан занесен в Красную книгу. Наиболее серьезную угрозу для жизни ластоногих создают рыбацкие шхуны.

Звери пугаются и могут не вернуться в места обитания. А заход крупнотонажных судов приводит к загрязнению акватории, нарушается кормовая база. В настоящее время наиболее экологически уязвимыми районами являются запретные зоны Средних Курил. Эти острова, говорят инспекторы, необходимо чаще патрулировать.

Тотальные проверки проводить нелегко. Специалистам приходится преследовать нарушителей в открытом море на моторных лодках. Все составленные за эту 20-дневную экспедицию протоколы – на капитанов российских судов. Минимальный штраф за нахождение судна в запретной зоне – 2 тысячи рублей. Если нарушителя задерживают повторно, то применяются более строгие меры. В ходе этого рейда оштрафовали капитанов 4-х судов. Один из них лишился рыболовного билета и теперь не имеет право работать в этой должности как минимум год. При отягчающих обстоятельствах санкция может быть увеличена до трех лет. ■

Около 90 процентов браконьерского вылова рыбы на Дальнем Востоке РФ уходит в Японию

[РИА "Дейта.ру", 27.11.2002]

Россия ежегодно теряет в результате браконьерского промысла и контрабанды морских биоресурсов около 1,5 – 2 миллиардов долларов. Как сообщает управление информации и общественных связей Счетной палаты РФ, об этом заявил по прибытию в Токио председатель Счетной палаты Сергей Степашин. По его словам, основная часть этих потерь приходится на Дальний Восток.

«До 90 процентов вылова в нашей зоне уходит в Японию», – отметил Сергей Степашин. Он также сообщил, что с сентября этого года возглавляемый им орган начал в этой сфере совместную проверку с японскими коллегами. Итоги этой проверки предполагается подвести в январе – феврале будущего года. ■

Пресс-конференция во Владивостоке:

попытка захвата "Тулуна" – не хозяйственный спор, а "бандитские разборки"

[Восток-Медиа, 28.11.2002]

Попытка захвата в Японском море сахалинского транспортного рефрижератора «Тулун» – это не хозяйственные, а «бандитские разборки». Об этом заявил на пресс-конференции, которая состоялась сегодня во Владивостоке, руководитель компании «Регион», которой принадлежит судно, Александр Бронников.

Напомним, что, по первоначальной информации, 18 ноября в центральной части Японского моря группа вооруженных людей с судна «Корф» попыталась высадиться на борт «Тулуна», но ей это не удалось. Однако, по словам капитана «Тулуна» Владимира Чупрова, попытка вооруженного захвата траулера произошла еще 16 ноября, на рейде южнокорейского порта Пусан. К борту судна подошел катер «West Wind» с вооруженными людьми, но экипаж сумел не допустить захвата судна. После этого «Тулун» взял курс на Японию, где укрылся от нападавших. Затем под конвоем БПК «Адмирал Пантелеев» судно пришло во Владивосток. Транспортная прокуратура Приморья провела расследование инцидента и не выявила криминального следа.

Однако, по мнению А.Бронникова, за всей этой историей стоит некто Василий Наумов, по кличке «Якут» – лидер мощной незаконной группировки, контролирующей значительную часть промысла на российском Дальнем Востоке. Александр Бронников подчеркнул, что с момента основания компании «Регион» проводил политику легального лова. Фирма работала открыто, не нарушая законодательства РФ. Ситуация в корне изменилась, когда учредители, близкие В.Наумову, незаконно сместили А.Бронникова с должности и фактически стали принуждать капитанов заниматься браконьерским ловом. А.Бронников сообщил, что В.Наумов пытался захватить не только «Тулун». 25 ноября его группа постаралась аналогичным образом атаковать траулер «Койма», принадлежащий компании «Таранай-Трейдинг», но также безуспешно.

Александр Бронников назвал действия Василия Наумова и его группы «откровенным бандитизмом» и призвал правоохранительные органы «положить конец беспределу в рыбной отрасли».

Присутствовавшие на пресс-конференции представители учредителей «Региона», в свою очередь, обвинили в незаконных действиях А.Бронникова и В.Чупрова. ■

ДОКУМЕНТЫ

Соглашение между Правительством Российской Федерации и Правитель-

ством Японии о научно-техническом сотрудничестве

Правительство Российской Федерации и Правительство Японии, именуемые в дальнейшем Сторонами,

сознавая, что сотрудничество в области науки и техники укрепит взаимопонимание между народами двух стран и будет способствовать прогрессу науки и техники на благо обеих стран и всего человечества,

учитывая, что сотрудничество в области науки и техники занимает важное место в отношениях между двумя странами,

признавая, что сотрудничество в области науки и техники между двумя странами успешно развивалось в рамках Соглашения между Правительством Союза Советских Социалистических Республик и Правительством Японии о научно-техническом сотрудничестве от 10 октября 1973 года,

желая привести двустороннее сотрудничество в области науки и техники в соответствие с новыми политическими, экономическими и социальными условиями,

будучи исполнены решимости продолжать усилия, направленные на развитие и расширение сотрудничества в области науки и техники,

согласились о нижеследующем:

Статья 1

Стороны будут развивать сотрудничество в мирных целях во взаимно согласованных областях науки и техники на основе принципов равноправия и взаимной выгоды.

Статья 2

Сотрудничество в рамках настоящего Соглашения может осуществляться в следующих формах:

1. Обмен учеными и специалистами;
2. Обмен информацией по вопросам политики, практики и законодательства, относящимся к научно-исследовательской деятельности;
3. Проведение совместных семинаров, конференций, симпозиумов, выставок, представляющих взаимный интерес;
4. Подготовка и повышение квалификации ученых и специалистов;
5. Реализация согласованных программ и проектов сотрудничества;
6. Обмен технологиями;
7. Другие согласованные Сторонами формы.

Статья 3

1. Стороны будут как можно шире поощрять и содействовать развитию контактов и сотрудничества между научно-исследовательскими институтами, высшими учебными заведениями, иными государственными научно-техническими организациями, а также другими организациями и физи-

ческими лицами.

2. Участниками деятельности по сотрудничеству в рамках настоящего Соглашения являются научно-исследовательские институты, высшие учебные заведения и иные государственные научно-технические организации, участвующие в совместной деятельности по реализации настоящего Соглашения и принимающие предусмотренные им условия.

3. К деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения Стороны, в случае целесообразности, могут допускать другие организации и физических лиц.

Статья 4

При заключении договоренностей по реализации настоящего Соглашения, определяющих формы, детали и процедуры конкретной деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения, в качестве договаривающихся сторон могут выступать Стороны или соответствующие государственные научно-технические организации.

Статья 5

Сотрудничество в рамках настоящего Соглашения будет осуществляться в пределах выделяемых финансовых средств и в соответствии с действующими законами, правилами и процедурами каждой из стран.

Статья 6

1. В целях эффективной реализации настоящего Соглашения Стороны создадут российско-японскую Комиссию по научно-техническому сотрудничеству (далее именуется – Комиссия), возглавляемую сопредседателями, назначаемыми каждой из Сторон. Задачами Комиссии являются:

- (1) рассмотрение и согласование рекомендаций и предложений по вопросам, связанным с созданием наиболее благоприятных условий для осуществления научно-технического сотрудничества между двумя странами;
- (2) анализ и обсуждение состояния и результатов деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения;
- (3) определение приоритетных направлений сотрудничества в рамках настоящего Соглашения и разработка программ по сотрудничеству;
- (4) рассмотрение мер, направленных на развитие сотрудничества и повышение его эффективности на основе настоящего Соглашения;
- (5) обсуждение иных вопросов реализации настоящего Соглашения.

2. Комиссия будет собираться на свои заседания поочередно в Российской Федерации и в Японии в сроки, согласованные по дипломатическим каналам.

3. В период между заседаниями Комиссии вопросы, относящиеся к сфере ее деятельности,

могут рассматриваться путем обмена письмами между сопредседателями Комиссии по дипломатическим каналам.

Статья 7

1. Стороны, а также участники деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения могут делать общедоступной научную и техническую информацию, создаваемую в результате деятельности по сотрудничеству в рамках настоящего Соглашения, не являющуюся объектом интеллектуальной собственности или деловой конфиденциальной информацией.

2. Стороны в соответствии с законодательством своих государств, а также соответствующими международными договорами, участниками которых являются Российская Федерация и Япония, обеспечивают следующее:

А. Достаточную и эффективную охрану и защиту прав интеллектуальной собственности и деловой конфиденциальной информации, создаваемых в результате деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения.

В. Достаточную и эффективную охрану и защиту ранее возникших прав интеллектуальной собственности и деловой конфиденциальной информации, передаваемых для использования в ходе деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения.

С этой целью Стороны, при необходимости, проводят взаимные консультации.

3. Для целей настоящего Соглашения термин «деловая конфиденциальная информация» означает информацию, которая отвечает нижеперечисленным условиям:

(1) сохраняется владельцем в качестве конфиденциальной;

(2) обычно неизвестна или недоступна из других источников;

(3) не передается владельцем для использования другим сторонам без получения обязательств в отношении сохранения ее конфиденциальности;

(4) не предоставляется получающей Стороне без получения обязательств в отношении сохранения ее конфиденциальности.

4. Использование и передача прав интеллектуальной собственности и деловой конфиденциальной информации, создаваемых в результате деятельности по сотрудничеству в рамках настоящего Соглашения, производится на основе договоренности между участниками деятельности по сотрудничеству.

5. Распределение прав интеллектуальной собственности, создаваемой в результате деятельности по сотрудничеству в рамках настоящего Соглашения, осуществляется до начала деятельности по сотрудничеству на основе договоренностей между участниками с учетом их вклада в деятельность по сотрудничеству.

6. Вопросы, возникающие между участниками

деятельности по сотрудничеству на основе настоящего Соглашения в отношении обращения с правами интеллектуальной собственности и деловой конфиденциальной информацией, разрешаются, как правило, путем консультаций между участниками деятельности по сотрудничеству. Вопросы, которые не могут быть разрешены между участниками деятельности по сотрудничеству путем консультаций, могут выноситься на Комиссию. В случае не достижения договоренности в результате консультаций в Комиссии данная деятельность по сотрудничеству прекращается.

Статья 8

Положения настоящего Соглашения не затрагивают прав и обязательств обеих стран по другим международным договорам, участниками которых являются Российская Федерация и Япония.

Статья 9

1. Настоящее Соглашение вступает в силу с даты подписания. Настоящее Соглашение заключается на пять лет и автоматически продлевается на неопределенный срок, если ни одна из Сторон за шесть месяцев до истечения указанного пятилетнего периода не уведомит в письменной форме другую Сторону о своем намерении прекратить его действие. В последующем любая из Сторон может в письменной форме уведомить другую Сторону о своем намерении прекратить действие настоящего Соглашения, и в этом случае настоящее Соглашение прекращает свое действие по истечении шести месяцев с даты, когда такое уведомление было сделано.

2. Прекращение действия настоящего Соглашения не затрагивает осуществления любой деятельности по сотрудничеству, выполняемой на основе настоящего Соглашения и не завершённой к моменту прекращения его действия.

Статья 10

1. С даты вступления в силу настоящего Соглашения в отношениях между Российской Федерацией и Японией прекращает свое действие Соглашение между Правительством Союза Советских Социалистических Республик и Правительством Японии о научно-техническом сотрудничестве от 10 октября 1973 года.

2. Программы научно-технического сотрудничества, разработанные в рамках Соглашения между Правительством Союза Советских Социалистических Республик и Правительством Японии о научно-техническом сотрудничестве от 10 октября 1973 года, реализация которых не завершена к моменту прекращения его действия, выполняются на условиях настоящего Соглашения.

Совершено в г.Токио "4" сентября 2000 года в двух экземплярах, каждый на русском и японском языках, причем оба текста имеют одинаковую

силу.

ЗА ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
А.Н.ДОНДУКОВ

ЗА ПРАВИТЕЛЬСТВО ЯПОНИИ
Ё.КОНО



Соглашение между Правительством Российской Федерации и Правительством Японии о культурных связях

Правительство Российской Федерации и Правительство Японии, именуемые далее Договаривающиеся Стороны,

принимая во внимание, что Соглашение между Правительством Союза Советских Социалистических Республик и Правительством Японии о культурных связях, подписанное 31 мая 1986 года в г.Москве, сыграло важную роль в развитии культурных связей между Российской Федерацией и Японией,

руководствуясь Московской декларацией об установлении созидательного партнерства между Российской Федерацией и Японией, подписанной 13 ноября 1998 года в г.Москве,

основываясь на уровне двусторонних культурных связей в настоящее время и сознавая необходимость установления новых юридических рамок в целях дальнейшего развития и укрепления сотрудничества в области культуры, образования и науки,

будучи убежденными в том, что развитие и укрепление сотрудничества в этих областях станет вкладом в дальнейшее углубление дружественных отношений и взаимопонимания между обеими странами,

согласились о нижеследующем:

Статья 1

1. Договаривающиеся Стороны будут содействовать обмену учеными, педагогическими и научными работниками, студентами и аспирантами, деятелями искусства и другими специалистами, осуществляющими свою деятельность в сфере культуры, образования и научных исследований.

2. Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству и связям между учреждениями и организациями культуры и образования, а также научно-исследовательскими организациями обеих стран.

Статья 2

Договаривающиеся Стороны будут поощрять предоставление в своих странах гражданам другой страны стипендий и других возможностей для учебы, стажировки и научной работы.

Статья 3

Договаривающиеся Стороны будут содействовать изучению языков, литературы, истории, культуры и других сторон жизни другой страны в образовательных и научно-исследовательских учреждениях своих стран.

Статья 4

Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству в обмене информацией по вопросам, связанным с эквивалентностью ученых степеней и дипломов об образовании обеих стран, и при необходимости поощрять проведение консультаций по данному вопросу.

Статья 5

Договаривающиеся Стороны в соответствии с законодательством своих государств будут прилагать усилия для создания в своих странах граждан другой страны, осуществляющим свою деятельность в сфере культуры, образования и научных исследований, благоприятных условий для пользования библиотеками, музеями, галереями, архивами и другими учреждениями культурного характера в исследовательских, учебных и иных целях, отвечающих настоящему Соглашению.

Статья 6

Договаривающиеся Стороны будут содействовать ознакомлению народов своих государств с культурой, историей, общественным устройством и образом жизни другой страны, в частности, осуществляемому путем:

- а) обмена книгами, периодическими изданиями и другой печатной продукцией;
- б) производства, трансляции и распространения радио- и телепрограмм;
- с) обмена фильмами и другими аудиовизуальными материалами;
- д) передачи информации с использованием компьютерных технологий;
- е) проведения выставок, в том числе художественных произведений, прикладного искусства и книжных ярмарок;
- ф) проведения лекций, семинаров и конференций;
- г) проведения концертов и театральных постановок;
- h) проведения фестивалей и конкурсов.

Статья 7

Договаривающиеся Стороны будут поощрять сотрудничество и связи в области охраны культурных ценностей.

Статья 8

1. Договаривающиеся Стороны будут поощрять сотрудничество и связи в области перевода и издания произведений литературного, музыкального, художественного и научного содержания, созданных гражданами или организациями

другой страны.

2. Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству в области охраны и защиты авторского права и смежных прав в соответствии с законодательством своих государств, а также международными договорами, участниками которых являются Российская Федерация и Япония.

Статья 9

Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству и связям в области печати, радиовещания и телевидения, а также между журналистами и их организациями обеих стран.

Статья 10

Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству и связям в области кинематографии.

Статья 11

Договаривающиеся Стороны будут содействовать сотрудничеству и связям молодежи и молодежных организаций, спортсменов и спортивных организаций обеих стран.

Статья 12

Договаривающиеся Стороны в целях углубления взаимопонимания между народами обеих стран будут поощрять туризм.

Статья 13

Договаривающиеся Стороны в соответствии с законодательством своих государств будут прилагать усилия для создания на территории своих стран благоприятных условий организациям и учреждениям другой страны, деятельность которых по признанию каждой из Договаривающихся Сторон служит развитию культурных связей между обеими странами.

Статья 14

Договаривающиеся Стороны в целях обсуждения вопросов, связанных с выполнением настоящего Соглашения, создадут Российско-Японскую комиссию по культурным связям. Комиссия будет собираться не реже одного раза в два года поочередно в Российской Федерации и Японии.

Статья 15

Каждая из Договаривающихся Сторон при необходимости будет разрабатывать свои программы, связанные с выполнением настоящего Соглашения, и извещать об этом другую Договаривающуюся Сторону.

Статья 16

Настоящее Соглашение подлежит ратификации. Оно вступит в силу на тридцатый день с даты обмена ратификационными грамотами,

который будет произведен в г.Москве.

Статья 17

С даты вступления в силу настоящего Соглашения в отношениях между Правительством Российской Федерации и Правительством Японии прекращает действие Соглашение между Правительством Союза Советских Социалистических Республик и Правительством Японии о культурных связях, подписанное 31 мая 1986 года в г.Москве.

Статья 18

Настоящее Соглашение заключается на срок 5 лет. В дальнейшем оно будет оставаться в силе до истечения 12 месяцев с даты получения одной Договаривающейся Стороной письменного уведомления другой Договаривающейся Стороны о намерении прекратить действие настоящего Соглашения.

В удостоверение чего нижеподписавшиеся, должным образом на то уполномоченные своими Правительствами, подписали настоящее Соглашение.

Совершено в г.Токио "6" сентября 2000 года в двух экземплярах, каждый на русском и японском языках, причем оба текста имеют одинаковую силу.

ЗА ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
И.С.ИВАНОВ

ЗА ПРАВИТЕЛЬСТВО ЯПОНИИ
Ё.КОНО

■

МНЕНИЯ

Алло, Путин! Моси-моси, Коидзуми!

Встреча премьер-министра Японии Дз.Коидзуми с президентом России В.В.Путиным намечена на январь 2003 года, и к этому визиту стороны готовят "план действий", призванный придать новый импульс российско-японским отношениям. При этом японская сторона активно настаивает на включении в состав "плана действий" вопроса о мирном договоре, без решения которого, как логически следует из такого предложения японской стороны, продвижение "плана" оказывается под сомнением. Похоже, однако, что оптимизма эта встреча в верхах не вызывает даже у тех, кто ее готовит. И на то есть единственная причина: нерешенность территориального вопроса между двумя странами, однозначно негативно влияющего на весь комплекс российско-японских отношений, и отсутствие общего понимания того, как его решать.

Со стороны Японии в сторону России слышится один единственный призыв: "Верните северные территории!" При этом японских перегово-

ворщиков, похоже, мало интересует, что глагол “возвращать” плохо применим к данной ситуации; что географический термин “северные территории” в мировой практике не используется; что “холодная война” осталась позади – на дворе XXI век; что требовать от России то, что раньше Япония требовала от СССР, исторически не вполне корректно; что современная Российская Федерация это не Советский Союз, а новое демократическое государство, имеющее свои национальные интересы, которые она, помня о горьком опыте краха императорской России и СССР, не может игнорировать из-за угрозы собственного распада.

В России синтезируется масса гипотетических вариантов сотрудничества с Японией, призванных “решать” территориальную проблему не меняя фактической границы, т.е. не решая собственно территориальную проблему. Много говорится о широкоформатном сотрудничестве, которое создаст более благоприятную атмосферу для решения уже следующими поколениями сегодняшних межгосударственных проблем. Как будто будущие поколения обрадуются тому, что получат от своих предков еще одну политическую головоломку.

У России есть негативный пример “торговли суверенитетом” – Аляска. У России есть пример другой “территориальной проблемы” – Крым. Плюс – неурегулированность в международно-правовом отношении границ со многими соседними государствами, прежде входившими в состав СССР. В настоящее время ни президент, ни парламент, ни партии, ни основная масса населения не поддержат предложений, в которых присутствует хоть какой-либо намек на ослабление позиции России в отношении своего суверенитета. Можно с уверенностью констатировать, что в условиях выборов в Государственную Думу в 2003 году и президентских выборов в 2004 году само обсуждение с Японией территориального вопроса обречено на застой, а любой ажиотаж по этому поводу ничего кроме еще большего разлада в отношениях принести не может. Понимают ли это в Японии? Наверно, все-таки понимают. Но для Японии собственные интересы куда важнее интересов другой стороны: Япония вторая по экономической мощи держава мира, а где находится Россия?

Однако, с точки зрения стратегии, необходимость решения территориальной проблемы путем заключения мирного договора между странами, несомненно, существует. Это обусловлено действующими международно-правовыми нормами и внутренними законами Российской Федерации. Понимая тактической задачей подготовки общественности двух стран к некоему стратегическому решению, возникает необходимость уже сегодня определяться со взаимоприемлемым вариантом решения территориальной проблемы. По поводу этого варианта должны задумываться

те, кто заинтересован не в стагнации российско-японских отношений, а в их развитии: невозможно развивать отношения стратегического партнерства не имея четких целевых установок.

Если встать на сугубо прагматичную позицию, то можно утверждать следующее.

1. Япония никогда не согласится на статус-кво в территориальном вопросе. И это хорошо известно в России.

2. Россия никогда не согласится передать Японии все южные Курильские острова, на чем настаивает Япония. И это Япония либо не понимает, либо не хочет понять. Не было такого согласия ни в эпоху СССР, ни в годы развала СССР, ни в период “демократических перемен”, совершенно немыслимо такое согласие и сегодня.

3. Однако, к России перешло согласие СССР на продолжение переговоров о заключении мирного договора и обязательство на передачу Японии Малой Курильской гряды после подписания мирного договора (п.9 Совместной советско-японской декларации 1956 года). В последующих, начиная с 1991 года, двусторонних документах также зафиксирована решимость сторон прилагать усилия для заключения мирного договора.

Исходя из вышеприведенных тезисов оказываются реальными лишь два пути политического развития двусторонних отношений.

Первый путь – Япония продолжает настаивать на “возвращении” ей всех южных Курильских островов, называя их “северными территориями” и выпуская карты с изображением “северных территорий” в составе Японии, а Россия, имея за собой все аргументы против такого рода претензий, будет и впредь сохранять в территориальном вопросе статус-кво, по возможности поддерживая переговорный процесс. В этом случае никаких “прорывов” в отношениях ожидать не приходится, и мы имеем тупиковую ситуацию, целиком подвластную внутри- и внешнеполитической конъюнктуре. Япония будет продолжать втайне надеяться на некие “форс-мажорные” обстоятельства, которые могли бы принудить Россию отказаться от суверенитета на все южные Курильские острова в пользу Японии, а в России будет периодически вставать вопрос о пересмотре или “переосмыслении” Декларации 1956 года, с целью избавления в течении лет от всяких обязательств по ней перед Японией.

В итоге, сохранится почва для выступлений «патриотов» на той и другой стороне, для использования политическими кругами межгосударственной проблемы в качестве инструмента выяснения отношений между собой и как средства “пиара” в предвыборные периоды, а значит, и впредь будут существовать условия для создания атмосферы недоверия и подозрительности. Эта безрадостная атмосфера в российско-японских отношениях выгодна США, поскольку целесообразность самого присутствия американ-

ских баз на территории Японии, обусловленная потенциальными угрозами со стороны соседей во время “холодной войны”, может быть поставлена под сомнение. Выгоден такой расклад и международным криминальным группировкам, занимающимся браконьерством и контрабандой в данном регионе, поскольку «в мутной воде» значительно проще вылавливать свою «золотую рыбку».

Второй путь – Япония меняет свою позицию и соглашается на заключение мирного договора с Россией на условиях Декларации 1956 года. В этом случае Россия вполне может пойти на подписание такого мирного договора. Основная цель данного шага – окончательно и бесповоротно закрыть территориальную тему между странами. И эта цель, несомненно, соответствует национальным интересам России. Цена же вопроса была определена не нынешней властью, а еще руководством СССР в 50-х годах. При должной работе по разъяснению российской общественности целесообразности такого шага, вполне можно рассчитывать на согласие большей части населения России с данным решением территориальной проблемы.

У каждого варианта развития событий есть свои плюсы и минусы, однако все будет зависеть, прежде всего, от заинтересованности Японии в России. Не будет заинтересованности – Япония будет еще 50, 100 лет продолжать предъявлять претензии на “северные территории” с известным результатом. Появится заинтересованность – встанет на почву прагматического решения территориальной проблемы на основе Декларации 1956 года. Можно предположить, что именно рост недовольства бизнес-элиты Японии, которой официальные политические препоны только мешают развивать торгово-экономические отношения с Россией в условиях спада финансово-экономической деятельности в Японии, окажется движущей силой для изменения внешнеполитических установок Токио на “возврат северных территорий”, хотя сегодня рассчитывать на этот фактор еще рано.

Но в будущем, вероятно, Япония придет к пониманию необходимости урегулирования территориальной проблемы на взаимовыгодных условиях, точнее, на условиях минимальных потерь каждой стороной, и «идя навстречу пожеланиям России и учитывая интересы российского народа» согласится рассматривать вариант заключения мирного договора (или аналогичного по статусу документа) на основе Декларации 1956 года.

Нельзя игнорировать и заинтересованность России в Японии. Если Япония не очень нужна России, то первый вариант развития событий кажется наиболее приемлемым для российской власти. На сегодняшний день, похоже, сложилась именно такая ситуация. Если же у России под влиянием внешнеполитических или экономических факторов возрастет интерес к Японии, то

российская сторона могла бы более активно вести переговоры с Японией, аргументированно убеждая японскую сторону в невозможности удовлетворения территориальных претензий на все южные Курильские острова, но предлагая взамен компромисс – заключение мирного договора на условиях Декларации 1956 года. К сожалению, у Москвы не видно политической воли решать территориальную проблему, хотя власть и демонстрирует желание вести переговоры «по широкому кругу вопросов».

Кроме того, у России практически отсутствует возможность влияния на общественное мнение в Японии, что во многом изолирует японское общество от возможности знакомства с реальной ситуацией в России. Российские общественные организации, работающие с Японией и нередко пользующиеся финансовыми возможностями своих японских партнеров, как от чумы шарахаются от обсуждения каких-либо политических проблем; Российский Комитет XXI века, созданный в 1998 году для ведения политического диалога с Японией, уже второй год подряд не может провести российско-японский форум по вопросам сотрудничества между странами; в самой Японии при посольстве России нет даже подобия информационного отдела посольства Японии в России; в Японии нет ничего похожего на “Дом дружбы с Россией”, нет курируемых Россией печатных и иных источников информации для японцев, мест общения россиян с японцами; у России нет ни государственной программы поддержки распространения российской культуры за границей, включающей изучение иностранцами русского языка, ни финансовых учреждений, аналогичных Японскому фонду, для ведения такого рода работы. В итоге, общественное мнение в Японии целиком контролируется токийскими политическими идеологами, а требование “возврата северных территорий”, в отсутствие открытого обмена мнениями внутри страны, декларируется как консолидированное требование японского народа к народу России.

Надо признать, что сегодняшние “прохладные” отношение между Россией и Японией никак не способствуют изменению стереотипов времен “холодной войны”. Премьер-министру Японии Дз.Коидзуми, как думается, в принципе не придет в голову отказаться от внешнеполитической установки правящей коалиции на “возврат северных территорий”, подрывая тем самым свои личные и корпоративные позиции как среди политических оппонентов, так и среди патриотически настроенной части японского общества. Поэтому, взвешивая на весах плюсы и минусы различных гипотетических вариантов возможного развития событий, президенту России В.В.Путину ничего не остается, как признать существующее положение дел, – ведение переговоров ради ведения переговоров, – вполне терпимым. А значит, что исход встречи на высшем уровне предопреде-

лен.

Пока Россия и Япония обоюдоостро не почувствуют необходимости реального, а не кабинетного формирования отношений взаимовыгодного сотрудничества на мировой арене, рассчитывать на решение территориальной проблемы не приходится.

Те, кто в России ратует за широкоформатное сотрудничество с Японией без решения территориального спора, в тактическом плане правы: сегодня территориальный вопрос между Россией и Японией объективно нерешаем, а какое-никакое сотрудничество существует и его, несомненно, надо развивать. Однако, если эти отношения взаимного партнерства и вправду будут углубляться и укрепляться, то откроется реальная перспектива встать на путь компромисса, т.е. на путь решения территориальной проблемы на началах Декларации 1956 года. И эта цель – свет в конце туннеля, к которому нужно стремиться.

Олег Казаков ■

- Поступившие материалы **не рецензируются** и авторам **не возвращаются**.
- Мнения в авторских материалах могут не совпадать с мнением Редколлегии.
- При перепечатке **ссылка на Информационно-аналитический бюллетень обязательна**.
- Распространяется **бесплатно**. **Периодичность**: ежемесячно.

© **Депутатская группа по связям с парламентом Японии**

Редколлегия бюллетеня:

В.А.Буткеев, В.Н.Ерёмин, М.М.Задорнов,

О.И.Казаков (отв.секретарь), Е.Н.Кручина

Адрес: Россия, 103265, Москва, Охотный ряд, д.1,
депутату ГД РФ М.М.Задорнову

Тел. (095)292-1609, *факс* (095)292-9000,

e-mail zadornov@duma.gov.ru