

ЯПОНИСТЫ ПОНЕВОЛЕ НЕИСПОВЕДИМЫ ПУТИ, ВЕДУЩИЕ НАС К ПОЗНАНИЮ ЗАГАДОЧНОЙ СТРАНЫ ЯПОНИИ. У КОГО-ТО ОНИ НАЧИНАЮТСЯ С ПОРОГА ЯПОНСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ ИСАА ИЛИ МГИМО. А КТО-ТО ПОПАДАЕТ СЮДА ИЗ ТАКИХ МЕСТ, КОТОРЫЕ И ПРЕДСТАВИТЬ-ТО СЕБЕ ТРУДНО. МИХАИЛ МОЗЖЕЧКОВ, ПРЕЗИДЕНТ РУССКОГО КЛУБА В ТОКИО

15 лет в Японии. Круглая дата. Сейчас, оглядываясь назад, даже не верится, что прошло столько времени. А тогда, в далеком 1991 году, по улицам Москвы ездили бронетранспортеры ГКЧП. Ельцин толкал речь с танка и СССР рассыпался на кусочки. И вдруг выпускнику Московского инженерно-физического института (МИФИ) предлагают позицию в магистратуре Токийского университета. И не просто так, а со стипендией японского министерства образования \$2 тыс. в месяц. Зарплата аспиранта в российской науке тогда уже приблизилась к стоимости единого проездного билета. А тут еще и Япония. Гейши, Фудзияма, харакири... Я решил ехать.

Наших в Японии тогда было немного. Постепенно все перезнакомились и регулярно собирались у кого-нибудь в университете за чашкой чая либо в выходные за бокалом чего покрепче. Иностранцы вообще в Японии держатся вместе — уж больно мы отличаемся от местного населения, — и нас постоянно приглашали на вечера в Американский клуб, Английский, Канадский, Австралийский... Тут и возник закономерный вопрос: «А почему нет Русского клуба?»

С этим вопросом мы пошли в 1992 году в российское посольство в Токио. Генеральный консул незамедлительно рассмотрел наше предложение по созданию Русского клуба, и уже через месяц состоялось официальное открытие клуба при российском посольстве. Оно проходило в главном приемном зале посольства — с позолотой, бликами хрустальных люстр и загадочной надписью на настенном барельефе Кремля: «Москва, столица моя Москва». Был шикарный стол, осетр, черная икра, водка в запотевших стаканах и даже видеооператор от российского телевидения. Это было хорошее начало. На последующих собраниях мы уже просто собирались за чашкой чая обсудить свои насущные проблемы, поделиться опытом.

Но время постепенно изменило баланс. Стало все больше международных браков. Девушки, танцующие в барах, стали выходить за японцев, да и российские ученые и специалисты стали постепенно обзаводиться японскими женами и оседать на постоянную жительство. А в посольство наших японских спутников особо не приглашали: не проходной двор.

В 1998 году я как раз окончил докторантуру и устроился на работу. Мой японский босс где-то в глубине души любил Россию и поэтому по субботам предоставил для собраний Русского клуба конференц-зал и открытую веранду компании. На первое же собрание пришло около ста человек.

Хочется сделать маленькую оговорку. Клуб у нас называется русским, но не потому, что в нем собираются только русские, а потому, что основной язык общения у нас русский. По странам и национальностям у нас представлена вся цветовая гамма бывшего СССР. Приходили даже африканские друзья — выпускники Университета Патриса Лумумбы. Сейчас в клубе несколько сотен постоянных членов и около 800 подписчиков со всего мира на наш электронный лист. Время для нас как будто заморозилось, ведь многие приехали сюда сразу после развала СССР. Мы все учились по-русски, читали одни и те же книги, смотрели одни и те же фильмы. Для нас здесь смешно выглядыт распри между странами постсоветского пространства. Мы сохранили лучше, чем все же было в СССР, — дружбу между народами.

Моя жена Микико — японка. Мы растим двух мальчиков — Никиту и Антона, у которых по существующему законодательству до совершеннолетия может быть двойное гражданство. Спустя лет 15 они смогут непредвзято взглянуть на обе страны и сказать: «А в чем, собственно, проблема?» Наши правительства не могут прийти к соглашению, и думаю, что такие семьи, как моя, помогут навести мосты между нашими народами. И со временем правительствам придется считаться с новой реальностью.

В прошлом году меня пригласили вести передачу о русском языке по центральному японскому телевидению. С удовольствием согласился. Мне никогда не нравилась эта передача с ее заплесневелыми фразами в стиле: «Что вы будете — водку или молоко?» И русский мужик отвечает: «Я, пожалуй, буду водку». Я сразу пошел на конфликт со сценарием. Водку из сценария убрали, добавили наши анекдоты и разные смешные сценки. На улице порой узнают и по имени называют. Но больше всего понравилось, когда один японец сказал, что с удовольствием смотрит мою передачу. «Ну и как русский язык, сложный?» — спросил я. «Да нет, я язык не учу, просто передача смешная», — ответил он. Конечно, русский язык японцы пока не выучат, но сломать образ русского — угрюмого бородастого мужика с бутылкой водки и балалайкой — тоже не последнее дело.

После окончания университета я работаю как менеджер технических проектов на крупные мировые компании в области высоких технологий. Хорошо оплачиваемая работа — и никакой связи с Россией. Но наде-



МИХАИЛ МОЗЖЕЧКОВ ОБЗАВЕЛСЯ В ТОКИО НЕ ТОЛЬКО КЛУБОМ, НО И СЕМЬЕЙ

юсь, в будущем Россия опять взойдет яркой звездой в мире науки и новых технологий, и тогда ей пригодится опыт ее соотечественников, переживших за рубежом период спада и сохранивших технические знания и высокий профессиональный уровень.

До недавнего времени Русский клуб в основном решал проблемы соотечественников, живущих в Японии. Обмен полезной информацией, душевное общение за бокалом вина, этакая кухонная терапия, когда можно и посоветоваться, и поплакаться в жилетку. Клуб сам по себе — недоходная организация на общественных началах, которая выжила только на энтузиазме его участников. Выросло количество детей от международных браков, и, как вы можете догадаться, находясь в японском окружении, они практически не могут говорить по-русски. Нас это всех очень волнует, и поэтому недавно при клубе мы открыли учебно-развивающий центр «Теремок». Преподаватели с педагогическим опытом играют с детьми, ставят спектакли, учат. Хотелось бы, чтобы наши дети говорили по-русски.

Раньше меня часто спрашивали: «Ну и как, зарабатываешь на клубе, на жизнь хватает?» Забавно, но в то время мы только вкладывали деньги и время, не получая ни копейки. В последнее время ситуация меняется.

Налаживаются новые бизнес-каналы между Россией и Японией, и наш клуб уже помог не одной русской и японской компании обосновать офис и найти сотрудников, говорящих как по-русски, так и по-японски. Мы всегда можем найти переводчиков для выставок и бизнес-переговоров напрямую, без посреднических сборов.

Япония, японская история и культура стали очень популярны в России, и много наших соотечественников стремятся увидеть эту страну своими глазами. Сильно вырос поток российских туристов, и оказалось, что негде больше найти хороших гидов, кроме как среди своих же соотечественников. Мы при клубе организовали Ассоциацию гидов-переводчиков и сейчас тесно сотрудничаем со многими российскими и японскими туристическими компаниями. Я сам еще в МИФИ был председателем лекционного бюро, членом общества «Знание». По разнарядке должен был читать на фабриках лекции про мирные инициативы СССР, но жалко мне было трудящихся, и я им читал лекции по истории и культуре Японии, основываясь на замечательных книгах Овчинникова и Цветова. Не думал тогда, что этот опыт еще когда-нибудь пригодится.

Наш сайт мы назвали www.Yaponist.com. Почему «Японист», ведь большинство наших членов не имеют специализированного в этой области образования? Однако уже многие годы мы дышим воздухом этой страны, утром трясемся в общественном транспорте, днем ведем переговоры, заключаем контракты, осуществляем проекты, а вечера проводим за кружкой пива с японскими коллегами. Мы ходим в синтоистские храмы и буддистские монастыри, кричим «Банзай!» ранним утром 1 января на первый в этом году восход солнца. Нам присущ пылкий и непривзятый взгляд со стороны, и мы жадно впитываем эту необычную культуру, в которой живем. Я бы это назвал «японист поневоле». Так уж сложилось — живем мы здесь.

Думаю, огромный потенциал соотечественников за рубежом еще послужит на славу России. Утечка мозгов в начале 1990-х годов привела к тому, что сейчас Россия во многих странах сможет без труда найти соотечественников, готовых помочь ей в развитии деловых отношений с этими странами. Ну а мы, в свою очередь, желаем России скорейшего экономического подъема и процветания. Мы здесь, в Японии, вам еще пригодимся. ■



СЕКРЕТЫ РУССКО-ЯПОНСКОЙ КУХНИ

Японских ресторанов в Москве сегодня не просто много, а очень много. Если говорить про сетевые, то «Якитория» — порядка 15, «Планет Суши» — 18, около десяти «Тануки». Если говорить про несетевые, то их вообще не перечислить. «Ямки и повалыться», «Желтое море», «Рис и рыба», Red Point — это первое, что приходит в голову.

Японская кухня проникает в литературу. Так, банкир в романе Виктора Пелевина «Числа» меняет «крышу» с чеченской на гэбэшную в ресторане «Якитория» на «Белорусской». Бывает в японских заведениях и героиня романа Оксаны Робски «Casual». Но справедливости ради стоит сказать, что женщина с Рублевки куда чаще ходит в Vogue Cafe на Кузнецком мосту и на «Веранду у дачи» близ Жуковки. И то и другое — модные рестораны Аркадия Новикова. В первом кухня авторская — от шеф-повара Юрия Рожкова, во втором — смешанная. Там и суши, и узбекский плов, и итальянская лазанья. У господина Новикова есть разнообразные гастрономические концепции, в том числе две «Япона Мамы», а также недорогие сети «Суши весла» и «Маленькая Япония». И хотя обе располагают точками в людных местах, обе не на слуху. О степени популярности, к примеру, «Маленькой Японии» говорит тот факт, что за первый год со времени открытия Новиков собирался сделать порядка десяти ресторанчиков под этой вывеской. Сети уже два года, а «Маленьких Японий» лишь четыре. Модные японские рестораны Новикову либо не удаются, либо он предпочитает делать ставку на итальянскую кухню, что, кстати, получается вполне успешно.

Среди японских ресторанов героиня Оксаны Робски предпочитает «Сумосан» в «Славянской», самый модный японский ресторан. «Его хозяин (с неприличным прозвищем) открыл такой же в Лондоне», — пишет Оксана Робски. Нам остается прокомментировать эти строки. Не просто модный, а качественный. На качестве своей гастрономии Александр Волков, владелец ресторанов «Сумосан» и «Шогун» в Москве, а также «Сумосанов» в Лондоне и Киеве, не устает делать акцент, рассказывая о ресторанах. Поесть там можно за \$100–150, но, как полагают гастрономические критики, оно того стоит. Волков получает охлажденную рыбу из Японии, причем выбирает самое лучшее. Скажем, тунец, визитная карточка любого японского заведения, который закупается для «Сумосана», исключительно категории blue fin. Это самая высшая категория тунца — агенты-японцы по blue fin работают во всех портах, где есть суда, которые могут привезти тунца. Он за громадные деньги уходит в Японию. Они скупают его практически на корню.

«Чтобы получить хорошее качество тунца и обойти японцев с их громадными закупками, нам приходится переплачивать. Если японцы платят за тунца \$70 за килограмм, то нам приходится платить \$80–90», — говорит господин Волков. А мог бы платить и \$8–9, как это делают большинство рестораторов.

Причем, если верить ресторатору, он использует только охлажденку. Остальные этим похвастаться не могут и работают на заморозке, что, естественно, сказывается на вкусе.

Однако и у господина Волкова вкус не идеален, хотя лучшего в Москве все равно быть не может. По той простой причине, что доставка свежей рыбы из Японии и растаможка суммарно занимают не менее суток. В самой Японии говорят, что истинный любитель суши не ест рыбу после 12 часов дня. Рыбу продают на рынках ночью сразу после вылова, с 6 утра открываются суши-бары, и туда устремляются гурманы. Понятно, что в Москве такая ситуация в принципе невозможна.

Кроме того, в Москве кухня в большинстве не менее аутентична. Европейцы, так уж повелось, адаптируют чужие традиции под себя. Японцы никогда не добавляют коньяк в соус для креветок — мы добавляем. Получается, конечно, вкусно, но от традиции это бесконечно далеко. Японцы не используют в своей кухне чеснок — в отличие от корейцев. Мы пошли за корейцами, не соблюдая каноническую чистоту.

А вот уже традиционно русская черта — делать все наспех. В Японии существует стандартный путь, который должен пройти каждый повар. Путь этот занимает семь лет, а начинается он с того, что будущий маэстро моет полы в заведении. Отведенный срок заканчивается, и бывший полотер способен квалифицированно управлять рестораном.

У нас все по-другому. Срок обучения повара в учебном центре сети «Тануки» составляет три-четыре месяца. И не то чтобы в этом был обман, скорее иллюзорность. Такая же иллюзорность, как и в «японском» облике официанток родом из Средней Азии, которые принесут вам суши в любом московско-японском ресторане.

И все же чем-то московско-японская кухня сильна. Недаром господин Волков открыл «Сумосан» в Лондоне (причем местные ресторанные гиды включают его в двадцатку лучших ресторанов города), в том же Лондоне открылась «Якитория». Недаром и «Планета Суши» скоро появится в Праге, причем, как полагают владельцы, заведение будет работать на русских туристов лишь в малой степени. Возможно, мы все же покорим Европу нашей кухней. Пусть и русско-японской.



КРИМ МАРТЬЯНОВ

В ЯПОНСКИХ РЕСТОРАНАХ РОССИЯНЕ УТОЛЯЮТ И КУЛЬТУРНЫЙ ГОЛОД

НИКОЛАЙ КИРИЛЛОВ