

~ ХА - ДЖУН ЧАНГ ~

# СЪЕДОБНАЯ ЭКОНОМИКА

ОТ АВТОРА БЕСТСЕЛЛЕРА «КАК УСТРОЕНА ЭКОНОМИКА»

ВСТУПЛЕНИЕ

**ЧЕСНОК**



ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

**ПРЕОДОЛЕВАЕМ  
ПРЕДРАССУДКИ**

- Глава 1. ЖЕЛУДЬ
- Глава 2. БАМИЯ
- Глава 3. КОКОС



ЧАСТЬ ВТОРАЯ

**ПОВЫШАЕМ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

- Глава 4. АНЧОУСЫ
- Глава 5. КРЕВЕТКИ... И ЕЩЕ  
КРЕВЕТКИ
- Глава 6. ЛАПША
- Глава 7. МОРКОВЬ



ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

**УЛУЧШАЕМ СИТУАЦИЮ  
НА ГЛОБАЛЬНОМ  
УРОВНЕ**

- Глава 8. ГОВЯДИНА
- Глава 9. БАНАН
- Глава 10. КОКА-КОЛА



ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ

**ЖИВЕМ БОК О БОК**

- Глава 11. РОЖЬ
- Глава 12. КУРЯТИНА
- Глава 13. ПЕРЕЦ ЧИЛИ



ЧАСТЬ ПЯТАЯ

**ДУМАЕМ О БУДУЩЕМ**

- Глава 14. ЛАЙМ
- Глава 15. СПЕЦИИ
- Глава 16. КЛУБНИКА
- Глава 17. ШОКОЛАД



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**КАК ЛУЧШЕ ЕСТЬ  
(экономику)**

**ПРОСТОЕ ОБЪЯСНЕНИЕ  
НА ПРИМЕРАХ МИРОВОЙ КУХНИ**

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Вступление. Чеснок</b> .....	13
---------------------------------	----

*В котором объясняется, как Корея обязана своим существованием чесноку, почему англичане его не любят и почему вам захочется прочитать эту книгу*

## Часть I

### Преодолеваем предрассудки

<b>Глава 1. Желудь</b> .....	35
------------------------------	----

*В которой желуди и иберийский хамон показывают, что при определении экономических результатов культура не так важна, как мы думаем*

<b>Глава 2. Бамия</b> .....	46
-----------------------------	----

*В которой «дамские пальчики» показывают, насколько уклончив язык свободной рыночной экономики*

<b>Глава 3. Кокос</b> .....	56
-----------------------------	----

*В которой темно-коричневый орех показывает, почему неверно считать, что многие темнокожие бедны, так как они недостаточно усердно трудятся*

## Часть II

### Повышаем производительность

<b>Глава 4. Анчоусы</b> .....	67
-------------------------------	----

*В которой маленькая рыбка, служившая ранее источником богатого вкуса и невиданного богатства, оказывается амбассадором индустриализации*

**Глава 5. Креветки... и еще креветки** ..... 76

*В которой креветка предстает перед нами как насекомое в хитиновой шкуре и объясняет, почему развивающимся странам не обойтись без протекционизма в глобальной конкуренции*

**Глава 6. Лапша** ..... 84

*В которой запутанная история двух наций, обожающих лапшу, заставляет пересмотреть наше отношение к предпринимательству и корпоративному успеху*

**Глава 7. Морковь** ..... 96

*В которой некогда нелепая идея о том, что морковь может быть оранжевой, помогает понять, почему и как нам нужно исправить патентную систему*

### **Часть III**

#### **Улучшаем ситуацию на глобальном уровне**

**Глава 8. Говядина** ..... 107

*В которой бульонный кубик и солонина показывают, что свободная торговля не означает свободы для всех*

**Глава 9. Банан** ..... 120

*В которой банан показывает, как глобальные корпорации могут быть полезны для развивающихся стран, но только при правильном их использовании*

**Глава 10. Кока-кола** ..... 132

*В которой напиток, напоминающий стареющую рок-группу, показывает, почему большинство развивающихся стран недовольны господствующей экономической идеологией*

### **Часть IV**

#### **Живем бок о бок**

**Глава 11. Рожь** ..... 145

*В которой типичная для Северной Европы зерновая культура проливает свет на некоторые недопонимания относительно государства всеобщего благосостояния*

**Глава 12. Курятина** ..... 155

*В которой птица, которую все любят есть, но мало кто воспринимает всерьез, учит нас истинному смыслу экономического равенства и справедливости*

**Глава 13. Перец чили** ..... 165

*В которой перец чили помогает увидеть, насколько серьезно мы недооцениваем домашний труд, несмотря на то что он лежит в основе нашей экономики и общества*

**Часть V****Думаем о будущем****Глава 14. Лайм** ..... 179

*В которой британский флот и бразильский национальный напиток объединяются, чтобы заставить нас задуматься о проблемах изменения климата*

**Глава 15. Специи** ..... 190

*В которой мы узнаем, как черный перец, корица и гвоздика породили современные корпорации, вызвавшие расцвет капитализма, и что теперь эти корпорации медленно ведут капитализм к закату*

**Глава 16. Клубника** ..... 198

*В которой «ягода», ягодой не являющаяся, заставляет нас задуматься о процессе роботизации и будущем рынка труда*

**Глава 17. Шоколад** ..... 208

*В которой плитка молочного шоколада раскрывает секрет экономического процветания Швейцарии, не связанный с банковским делом или элитным туризмом*

**Заключение. Экономика и с чем ее едят** ..... 218**Благодарности** ..... 223**Примечания** ..... 228

# Вступление

## ЧЕСНОК

*Манул чан-ачи (маринованный чеснок)*

*(корейский рецепт моей мамы)*

*Головки чеснока, замаринованные в соевом соусе,  
рисовом уксусе и сахаре*

Когда-то очень-очень давно, в стародавние времена, люди страдали и прозябали в страшном хаосе и невежестве (что ж, приходится признать, с тех пор мало что изменилось). И в какой-то момент Хванун, сын Царя Небес, сжалился над ними и спустился на Землю, а точнее туда, где сегодня находится Корея, и основал Город Бога. В городе том он возвысил род человеческий, даровав людям законы и бесценные знания о сельском хозяйстве, медицине и всевозможных искусствах.

И вот однажды к Хвануну подошли медведица и тигр. Они видели, что он сделал, и, понаблюдав за тем, как устроен этот новый мир, очень захотели переродиться в людей. Сын Царя Небес пообещал им, что это произойдет, если они удалятся в пещеру и проживут там сто дней в полной тьме, без единого лучика солнечного света, питаясь исключительно *манулом* (чесноком) и *ссуком* (ssook)\*. Сказано — сделано. Животные отправились в глубокую темную пещеру.

Однако не прошло и нескольких дней, как тигр взбунтовался. «Да это же просто нелепо! Не могу я жить на каких-то вонючих луковичках и горьких травках! Все, с меня хватит!» — возопил

---

\* *Artemisia princeps* (лат.) — травянистое растение с горьковатым вкусом, произрастающее в Восточной Азии и известное также под названием «корейская полынь». Здесь и далее примечания автора, если не указано иное.

он и быстрее ветра выпрыгнул из пещеры. А вот медведица терпеливо придерживалась указанной диеты и через сто дней действительно превратилась в прекрасную женщину Унне (буквально переводится как «женщина-медведь»). Позже Унне вышла замуж за Хвануна и родила сына; его нарекли Тангуном, и впоследствии он стал первым правителем Кореи.

В общем, моя страна, Корея, в буквальном смысле слова обязана своим существованием чесноку. Это видно по всему. Взять хотя бы наше любимое национальное блюдо Korean Fried Chicken — жареную курицу по-корейски\*. Это же просто какой-то разгул чеснока! Готовится она в кляре с добавлением мелко нарубленного чеснока и обычно подается в остро-сладком соусе чили, в который тоже кладут чеснок. А многим моим соотечественникам недостаточно измельченного чеснока в маринаде для *пультгоги* (*bul-gogi* буквально переводится как «огненное мясо») — блюда из тонко нарезанных кусочков говядины, приготовленных на гриле. И как же они решают эту проблему, спросите вы. Едят мясо вприкуску с сырым либо обжаренным на гриле чесноком. А еще у нас чрезвычайно популярно соленье *манул чан-ачи* (*manul chang-achi*) — это не что иное, как головки чеснока, замаринованные в *ганджанге* (*ganjang* — соевый соус) и рисовом уксусе с добавлением сахара. Таким же способом маринуют перо и стрелки чеснока. Мы едим жареные побеги чеснока, часто с жареными сушеными креветками; а еще мы бланшируем их и подаем под сладковатой заправкой на основе чили. И разве можно не упомянуть о нашем национальном блюде под названием *кимчи* (*kimchi*)? Это маринованные особым способом овощи, чаще всего пекинская капуста *бэчу* (*baechoo*), хотя вообще-то овощи могут быть *любые*. Если вы хотя бы немного разбираетесь в корейской кухне, при слове «*кимчи*» вам, скорее всего, вспоминается молотый перец чили. На самом же деле некоторые виды *кимчи* готовят без этой специи. Но никогда, ни за что, ни в коем случае — без чеснока\*\*.

---

\* На мой взгляд, куда вкуснее того, что вам подадут в Kentucky Fried Chicken и подобных ресторанах быстрого питания.

\*\* За единственным исключением. Буддийским монахам в храмах не разрешается употреблять чеснок в пищу и готовить блюда с чесноком или луком, равно как и (ну, это понятно) с любым продуктом животного происхождения.

Идем далее. Почти все корейские супы готовят на основе мясного либо рыбного бульона (во второй обычно кладут анчоусы, но часто добавляют креветки, сушеные мидии или даже морского ежа) и обязательно с чесноком. Во время корейской трапезы на столы, как правило, ставят множество маленьких плоских закусок (их называют *панчхан* (banchan), что переводится как «дополнение к рису»). И в большинстве из них в том или ином виде присутствует чеснок (сырой, жареный или вареный), причем неважно, из чего сделана закуска (из овощей, мяса или рыбы) и какие в ней продукты (бланшированные, жареные, тушеные или вареные).

Мы, корейцы, не просто любим чеснок. Мы его возделываем, заготавливаем и поедаем. В огромных, поистине промышленных масштабах. Мы, по сути, *сами* чеснок.

Подсчитано, что в 2010–2017 годах средний житель Южной Кореи за год съедал ошеломляющие 7,5 кг чеснока [1]. Рекордного показателя в 8,9 кг мы достигли в 2013 году [2]. Это более чем в десять раз больше, чем ели в том же рекордном году, например, итальянцы (какие-то жалкие 720 г на человека в год) [3]. Словом, если говорить о потреблении чеснока, итальянцы по сравнению с нами выглядят дилетантами\*. Даже французы, которых британцы и американцы считают истинными чеснокоедами, в 2017 году съедали смешные 200 г на человека — менее 3% от того, что потребляли мы, корейцы [4]. Еще одни дилетанты!

Ну хорошо, признаю, мы не проглатываем все 7,5 кг. Немалая часть чеснока остается в рассоле кимчи, а эту жидкость обычно выливают\*\*. И когда едят *пульткоги* или другое маринованное мясо, очень много нарезанного чеснока остается плавать в мясном маринаде. Но даже если учесть, что этот замечательный продукт вопиющим образом разбазаривается на что попало, объемы его потребления огромны — действительно огромны.

---

\* Именно так выразился британский поэт и журналист Джеймс Фентон в репортаже в Independent, опубликованном накануне Олимпиады в Сеуле 1988 года.

\*\* Иногда, впрочем, в ход идет и этот рассол. Корейцы нередко используют его для придания аромата жареному рису (*боккумбан* (bokkum-ban) — «боккум» тут означает «жареный», а «бан», соответственно, «рис»), особенно если речь идет о *кимчи боккумбан*. А еще, если на кухне не нашлось ничего получше, они могут добавить его для вкуса в скучноватый суп с лапшой или в рис.