

~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



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

КАК ЛУЧШЕ ЕСТЬ  
(экономику)



ЧАСТЬ ПЯТАЯ

ДУМАЕМ О БУДУЩЕМ

Глава 14. ЛАЙМ

Глава 15. СПЕЦИИ

Глава 16. КЛУБНИКА

Глава 17. ШОКОЛАД

ПРОСТОЕ ОБЪЯСНЕНИЕ  
НА ПРИМЕРАХ МИРОВОЙ КУХНИ

МИФ Бизнес

Ха-Джун Чанг

**Съедобная экономика.  
Простое объяснение на  
примерах мировой кухни**

«Манн, Иванов и Фербер»

2022

УДК 330.8+392.8  
ББК 65.03+36.992

## **Чанг Х.**

Съедобная экономика. Простое объяснение на примерах мировой кухни / Х. Чанг — «Манн, Иванов и Фербер», 2022 — (МИФ Бизнес)

ISBN 978-5-00-195839-0

Всемирно известный экономист и автор бестселлера «Как устроена экономика» Ха-Джун Чанг приглашает читателей в увлекательное и неординарное кулинарное путешествие по экономической теории и практике. Эта книга просто и понятно рассказывает об экономике через призму еды. Что анчоус может поведать нам об индустриализации? Что мы можем узнать о неравенстве через курицу или пшеницу? Используя знакомые продукты – от лапши и чеснока до кока-колы и кофе – автор доступно объясняет самые сложные темы: свободную рыночную экономику, индустриализацию, глобальную конкуренцию, протекционизм, социальное неравенство, предпринимательство, корпоративный успех, роботизацию и будущее рынка труда. С каждым ингредиентом, приправой или напитком он создает яркое повествование, помогающее разобраться в запутанных вопросах глобальных рынков, систем поставок и многого другого. Для кого эта книга Для читателей «Как устроена экономика», «Голая экономика», «23 тайны: то, что вам не расскажут про капитализм». Для всех, кто хочет понять, как устроена экономика и как она влияет на наше общество и жизнь каждого из нас. От автора Будучи человеком, который изучал и практиковал экономику в течение сорока лет, думаю, я могу дать вам пару-другую полезных советов по поеданию экономики. Во-первых, как известно, важно разнообразить рацион. В этой книге я попытался представить различные взгляды на экономику. Во-вторых, вам нужно без предубежденности относиться ко всему новому и непривычному. Вы должны узнать о других экономических теориях, хотя бы просто для того, чтобы лучше и полнее понять свои любимые экономические теории и увидеть все их сильные и слабые стороны. В-третьих, как многие из нас делают с продуктами

питания, всегда следует проверять происхождение «ингредиентов», которые вы используете для «приготовления» блюд. В-четвертых, вы должны задействовать свою фантазию. Лучший экономист, как и лучший повар, должен быть способен комбинировать разные теории ради получения более сбалансированного взгляда. Мы все должны найти собственный способ понять нашу экономику (и изменить ее), а вместе с ней и мир, в котором живем: практически так же, как каждому из нас приходится определять свой собственный вариант наилучшего питания и рациона. Нам нужно сделать этот мир наилучшим для нашего персонального здоровья и кошелька; для тех, кто в нем производит для нас продукты; для тех, кто сейчас недоедает и/или получает недостаточно питательных веществ, и, во все большей степени – для нашей планеты в целом. На русском языке публикуется впервые.

УДК 330.8+392.8

ББК 65.03+36.992

ISBN 978-5-00-195839-0

© Чанг Х., 2022

© Манн, Иванов и Фербер, 2022

# Содержание

Вступление. Чеснок	7
Часть I. Преодолеваем предрассудки	18
Глава 1. Желудь	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Ха-Джун Чанг**

## **Съедобная экономика. Простое объяснение на примерах мировой кухни**

Научный редактор Арина Смирнова

*Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.*

Copyright ©Ha-Joon Chang, 2022

© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер»,  
2023

\* \* \*

*Посвящается моей жене Хи-Джон, дочери Юне и сыну Джин-Гю*

## Вступление. Чеснок

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

*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)<sup>1</sup>. 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 луковицах и горьких травках! Все, с меня хватит!» – возопил 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<sup>2</sup>. 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 *пильгоги* (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

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> На мой взгляд, куда вкуснее того, что вам подадут в Kentucky Fried Chicken и подобных ресторанах быстрого питания.

деле некоторые виды *кимчи* готовят без этой специи. Но никогда, ни за что, ни в коем случае – без чеснока<sup>3</sup>.

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 тарелочек для 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<sup>4</sup>. Рекордного показателя в 8,9 кг мы достигли в 2013 году<sup>5</sup>. 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)<sup>6</sup>. Словом, если говорить о потреблении чеснока, итальянцы по сравнению с нами выглядят дилетантами<sup>7</sup>. Даже французы, которых британцы и американцы считают истинными чеснокоедцами, в 2017 году съедали смешные 200 г на человека – менее 3 % от того, что потребляли мы, корейцы<sup>8</sup>. 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<sup>9</sup>. 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.

Если ты всю жизнь прожил среди таких любителей чеснока, тебе и невдомек, насколько много ты его ешь. Во всяком случае, так было со мной, когда я в конце июля 1986 года, будучи двадцатидвухлетним парнем, сел на рейс авиакомпании Korean Air. Мне предстояла учеба в аспирантуре Кембриджского университета. К тому времени я не то чтобы совсем ничего не смыслил в области авиапутешествий. В моем, так сказать, багаже имелось аж четыре перелета: я дважды летал туда и обратно на теплый островок, расположенный к югу от материковой Кореи. Путь туда был недолгим. Полет между Сеулом и Чеджу длится чуть меньше сорока пяти минут, так что весь мой летный опыт на тот момент не дотягивал и до трех часов. Однако нервировала меня вовсе не перспектива первого в жизни длительного авиаперелета.

Я впервые покидал Южную Корею. Надо сказать, на родине меня до этого времени удерживала отнюдь не бедность. Мой отец был тогда высокопоставленным госслужащим, жили мы хорошо, можно сказать, даже богато, и с материальной точки зрения вполне могли позволить себе отдых за границей. Однако в те дни гражданам Южной Кореи не разрешалось выезжать

---

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Данные предоставлены Министерством сельского хозяйства, продовольствия и сельских районов Республики Корея (Южная Корея).

<sup>5</sup> URL: <http://library.mafra.go.kr/skyblueimage/27470.pdf>. P. 347.

<sup>6</sup> ISMEA (Institute of Services for the Agricultural Food Market), Il Mercato dell'aglio. P. 9. URL: <http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3977>.

<sup>7</sup> Именно так выразился британский поэт и журналист Джеймс Фентон в репортаже в Independent, опубликованном накануне Олимпиады в Сеуле 1988 года.

<sup>8</sup> FranceAgriMer. The National Institute of Agricultural Products and Sea Products. URL: [https://rnm.franceagrimer.fr/bilan\\_campagne?ail](https://rnm.franceagrimer.fr/bilan_campagne?ail).

<sup>9</sup> Иногда, впрочем, в ход идет и этот рассол. Корейцы нередко используют его для придания аромата жареному рису (*боккымбан* (bokkum-bap) – «боккым» тут означает «жареный», а «бан», соответственно, «рис»), особенно если речь идет о *кимчи боккымбан*. А еще, если на кухне не нашлось ничего получше, они могут добавить его для вкуса в скучноватый суп с лапшой или в рис.

на отдых за рубеж – власти просто не оформляли паспорта для таких целей. Это был период индустриализации Кореи, проходившей под руководством правительства, и страна старалась использовать каждый доллар экспортной выручки на покупку станков, оборудования и сырья, необходимых для экономического развития. Тратить иностранную валюту на «забавы» вроде отдыха корейцев за рубежом считалось непозволительным транжирством.

Но и тот факт, что полет из Кореи в Великобританию в те дни длился невероятно долго, меня, ясно, тоже не успокаивал. Сегодня из Сеула до Лондона можно добраться часов за одиннадцать. Но в 1982 году холодная война была в полном разгаре, самолеты из капиталистической Южной Кореи не могли лететь над коммунистическими Китаем и СССР, не говоря уже о Северной Корее. Так что в тот раз мы сначала девять часов летели в Анкоридж, что на Аляске. Там у нас было два часа на дозаправку (керосин для самолета и японский суп с лапшой *удон* (udon) для меня; это, кстати, была первая еда, которую я ел за пределами родной Кореи). После этого мы еще девять часов летели в Европу. Но не в Лондон. Рейсов авиалинии Korean Air в столицу Великобритании тогда не было. Так что перед очередным, последним, перелетом я провел три часа в Париже в аэропорту Шарля де Голля. Таким образом, чтобы добраться из аэропорта Кимпхо в Сеуле в лондонский Хитроу, мне потребовались целые сутки – девятнадцать часов в воздухе и пять в разных аэропортах. И я оказался в совершенно чуждом мне мире.

Чужим я чувствовал себя не только из-за того, что впервые так сильно оторвался от родины. К языковому барьеру, расовым различиям и культурным предвзятостям я был готов – по крайней мере, в какой-то степени. И со световым днем, который в Великобритании длится летом до десяти вечера, а позже, ближе к зиме, заканчивается в четыре часа дня, я худо-бедно смирился. Довольно трудно оказалось принять то, что в самый теплый летний день термометр редко показывает 15–16 градусов (в Корее лето тропическое: 33-градусная жара, влажность до 95 % и прочие тому подобные прелести), но со временем у меня получилось и это. Я смог вынести даже местные дожди, хотя мне было совершенно непонятно, как они могут идти так часто<sup>10</sup>.

Настоящей травмой для меня стала еда. Конечно, меня еще в Корее предупреждали (через книги, написанные немногочисленными корейцами, которые там побывали), что британская кухня оставляет желать лучшего. Но я даже не представлял, насколько же там все запущено.

Да, у меня получилось найти в Кембридже два-три блюда, которые еще можно было есть: стейк, пирог с почками, рыбу с жареным картофелем, корнуоллские пирожки, – но в основном еда была чудовищной, и это еще мягко сказано. Мясо подавали пережаренным, переваренным и недостаточно приправленным. Его практически невозможно было есть без соуса; временами соус этот был вполне приличным, но чаще совершенно несъедобным. В итоге эффективнейшим оружием в моей неравной борьбе с жуткими британскими обедами стала английская горчица, в которую я влюбился. Овощи британцы переваривали так сильно, что те совершенно теряли цвет и текстуру, но в моем распоряжении была только соль, чтобы сделать их хоть чуть-чуть съедобнее. Некоторые из моих новых британских друзей довольно нахально заявляли, что их блюда не принято сильно чем-то приправлять (читай: они совершенно безвкусны). Почему? Потому что ингредиенты настолько хороши, что их не следует портить вычурностями вроде *соусов*, которые в огромном количестве вынуждены использовать их хитрющие соседи-французы, дабы замаскировать скверное мясо и старые жесткие овощи. Впрочем, этот изначально

<sup>10</sup> Дожди, правда, обычно не слишком сильные. В Корее выпадает примерно столько же осадков, сколько в Великобритании, то есть приблизительно 1200–1300 мм в год. Но у нас дожди приходятся в основном на лето и в другое время года идут намного реже.

сомнительный аргумент вмиг был опровергнут, когда я в конце первого года обучения в Кембридже посетил Францию и впервые отведал настоящую французскую кухню.

Если коротко, британская гастрономическая культура 1980-х годов была консервативной... на редкость консервативной. Британцы не ели ничего им незнакомого. Еда, которую считали *иностранной*, воспринималась местными жителями с чуть ли не религиозным скептицизмом, вплоть до ощущения тошноты. Что-либо кроме полностью англоязызированной китайской, индийской и итальянской кухни – как правило, ужасного качества – можно было найти только в Сохо или в каком-то другом культурно продвинутом районе Лондона. Материальным воплощением британского пищевого консерватизма стала для меня ныне канувшая в Лету, а в те времена вездесущая сеть Pizzaland. Приведу один лишь факт. Понимая, что пицца может восприниматься согражданами как блюдо травматично «иностранное», там заманивали клиентов, предлагая в меню опцию «добавить в пиццу печеный картофель».

Безусловно, как в случае с любыми дискуссиями касательно иностранщины, подобный настрой, если его хорошенько проанализировать, довольно абсурден. Традиционное рождественское угощение в Великобритании включает в себя индейку (завезена из Северной Америки), картофель (Перу), морковь (Афганистан) и брюссельскую капусту (тут все ясно: она родом из Бельгии). И ничего, это почему-то никого не беспокоит. Британцы просто не считают все это иностранным.

Но из всех «иностраных» гастрономических ингредиентов самым главным врагом британцев был, судя по всему, чеснок. Еще в Корее мне приходилось слышать, что они с неприязнью относятся к тому, что французы используют его в пищу. У нас, например, ходили слухи, что британская королева так не любила чеснок, что никому не разрешала есть его ни в Букингемском дворце, ни в Виндзорском замке во время ее пребывания там. И все же, пока я не попал в Великобританию, я и понятия не имел, с чем приходилось сталкиваться в этой стране тому, кто все же рискнул отведать чесночка. Для многих британцев это было чистым варварством или как минимум актом пассивно-агрессивного нападения на окружающих. Одна моя подруга, уроженка Юго-Восточной Азии, рассказывала мне, что квартирная хозяйка, у которой они с бойфрендом-индийцем снимали комнату, то и дело, зайдя к ним, подозрительно принюхивалась, а затем довольно резко спрашивала, не ели ли они чеснок. (Очевидно, именно такого непотребства она ожидала от темнокожих арендаторов, если оставить их без должного присмотра.) Стоит, кстати, отметить, что в их комнате не было никаких кухонных принадлежностей и что они вообще в ней не ели.

В общем, я оказался в местах, где сами суть и сущность корейской жизни считались вызовом цивилизованности, а возможно, и угрозой самой цивилизации. Ладно, тут я все же немного утрирую. Чеснок в Великобритании *можно* было купить в супермаркетах, хотя головки и были обычно какими-то мелкими и блеклыми. И рецепты «итальянских» блюд в британских поваренных книгах часто включали в себя этот овощ – несколько долек там, куда, по моему мнению, стоило бы положить не менее пары-другой головок. Даже в столовой нашего колледжа подавали экзотические блюда, в которые, как утверждалось, добавлялся чеснок, – хотя я никогда не сказал бы этого с уверенностью. И вот в итоге, помытарившись и желая сбежать из этого гастрономического ада, я начал готовить для себя сам.

Но, признаться, мои кулинарные способности в то время были весьма и весьма ограниченными. Дело в том, что в те дни многие корейские матери не пускали сыновей и на порог кухни (любому корейскому мальчику знакомы слова: «Зайдешь на кухню – гочу<sup>11</sup> отвалится!»). Кухня считалась в Корее исключительно женским царством. На счастье, моя мама не слишком придерживалась традиций, поэтому я, в отличие от большинства сверстников-корейцев мужского пола, еще кое на что годился: умел готовить вкусную лапшу быстрого приготовления

---

<sup>11</sup> Перчик чили. И тут проявилась страсть корейского народа к остренькому.

рамен (ramen) (ее, кстати, на удивление сложно приготовить как следует), делал приличные сэндвичи, мог поджарить вполне вкусный рис из случайных ингредиентов, найденных в холодильнике и в буфете, ну и еще несколько блюд в этом роде. Но это был не самый надежный фундамент. Кроме того, особого стимула готовить у меня не было. Жил я один, а готовить для одного себя, честно говоря, довольно скучно. Еще у двадцатилетних, как правило, отличный аппетит (не зря же мы в Корее говорим, что в двадцать лет и камни перевариваются), и я, в принципе, мог проглотить практически что угодно, будь то безумно пересушенная и совершенно безвкусная жареная баранина в студенческой столовой или – ужас из ужасов – переваренные макароны, которые подавали в местных ресторанах. В результате в первые несколько лет моей жизни в Кембридже – сначала в качестве аспиранта, а потом в роли молодого преподавателя – я готовил изредка. Так что мой кулинарный репертуар расширялся чрезвычайно медленно, так же медленно нарабатывались и соответствующие навыки.

В конце концов это привело к кризису. Проблема заключалась в том, что мое мастерство в кулинарии не совершенствовалось, а вот *знания* о еде расширялись весьма быстро. Если использовать клише, можно сказать, что я преуспевал в теории, но не в практике. И постепенно этот разрыв становился огромным до нелепости.

Тут стоит отметить, что я приехал в Британию на пороге кулинарной революции. На мощной тверди британского сопротивления «иностранной» еде уже появились трещины, и через них зарубежные кулинарные традиции начали просачиваться внутрь. Британская кухня, заново изобретая и впитывая эти новые влияния, начинала медленно, но верно улучшаться и модернизироваться. Шеф-повара, ресторанные рецензенты и кулинарные критики становились знаменитостями. Поваренные книги начали издаваться тиражами, не уступавшими книгам по садоводству (а ведь это уникальное национальное британское увлечение – ну в какой еще стране передачи о садоводстве идут по телевизору в вечерний прайм-тайм?). И во многих таких книгах все чаще печатали не только рецепты, но и интересные истории о пищевых предпочтениях народов разных стран с соответствующими культурологическими комментариями. В результате всех этих перемен (и благодаря поездкам в другие страны) я все чаще сталкивался с кухнями, о которых прежде и слыхом не слыхивал. И признаться, был всем этим очарован. Я начал пробовать разные новые продукты. Я с удовольствием листал кулинарные книги в книжных магазинах и многие покупал. Я жадно читал рецензии ресторанных критиков и статьи в газетах на гастрономические темы. Можно сказать, я начал собственную кулинарную революцию.

По правде, Корея в те времена была с этой точки зрения еще более изолированной, нежели Британия, хотя наша еда и гораздо вкуснее. За исключением китайских и японских районов, иностранная кухня в тогдашней Корее встречалась крайне редко. Называлась она «легкой западной» – по сути, это были японизированные европейские блюда. Типичные представители: *тонкацу* (tonkatsu – шницель из свинины, в отличие от австрийского оригинала из телятины), *хамбак-стейк* (hahmbahk – от слова «гамбургер»; жалкое подобие французского *стейка аше* (steak haché) с дешевыми наполнителями вроде репчатого лука вперемешку с мукой, которыми заменяли львиную долю говядины) и (очень посредственные) спагетти болоньезе (которые местные без особых затей окрестили *супагетти*). Настоящие гамбургеры считались огромной редкостью. Они продавались как экзотические блюда в кафетериях престижных универмагов и, признаться, были не слишком-то и вкусными. Появление в середине 1980-х годов сети Burger King стало для Кореи чем-то вроде культурного шока. Примерно тогда же большинство моих соотечественников узнали и о пицце (сеть Pizza Hut открылась в Сеуле в 1985 году). До приезда в Великобританию и последующих поездок на континент по работе или в отпуск я ни разу не пробовал настоящей французской или итальянской кухни. Немногочисленные французские и итальянские рестораны, которые встречались в Корее в то время, предлагали сильно американизированные версии национальных блюд. Даже азиатская еда, за исключением японской или китайской (то есть тайская, индийская и вьетнамская), была для корейцев тайной за семью

печатами, не говоря уже о блюдах из более отдаленных мест, таких как Греция, Турция, Мексика или Ливан.

Упомянутый выше разрыв между гастрономической теорией и практикой начал сокращаться с 1993 года, после того как я женился и стал намного чаще готовить. Моя жена Хи-Джон переехала тогда из Кореи ко мне в Кембридж. Ее до глубины души удивило, что у меня дома больше десятка поваренных книг, а я практически ничего не пробовал состряпать. Учитывая, что полка в моей квартире, которая была размером немногим больше большого ковра, ни на что не хватало, Хи-Джон вполне логично предположила, что книги эти, раз их не используют, следует просто отправить в мусор.

И я начал готовить – сначала по рецептам из классической книги Клаудии Роден *The Food of Italy* («Еда Италии»). Итальянская еда, особенно южно-итальянская, включает ряд ключевых ингредиентов (чеснок, чили, анчоусы, баклажаны, кабачки), которые очень любят корейцы, и потому все у меня пошло как по маслу. Первым, что я научился готовить по книжке Роден, были макароны с баклажанами, запеченные под томатным соусом с тремя видами сыра (моцарелла, рикотта и пармезан). Это блюдо по сей день остается фаворитом нашего семейства (с некоторыми персональными доработками). А благодаря книгам Антонио Карлуччо я многое узнал о пасте и ризотто. Сегодня итальянская кухня составляет мой основной арсенал, но я также люблю готовить – перечисляю в произвольном порядке – блюда французской, китайской, японской, испанской, американской, североафриканской и ближневосточной кухни. А еще – вот вам яркое доказательство того, что мы живем сегодня в принципиально новую эпоху, – я со временем нашел множество отличных британских рецептов, особенно у Делии Смит, Найджела Слейтера и Нигеллы Лоусон. А вот корейские блюда я готовлю редко, так как этим у нас занимается Хи-Джон, и я, как мудрый муж, благоразумно стараюсь не конкурировать с ее талантами.

А пока я учился готовить, британская кулинарная революция вступила в новую, решающую, фазу. Представьте этаким волшебный сон в летнюю ночь где-то в середине 1990-х: британцы, наконец проснувшись, вдруг осознали, что их еда на самом деле чудовищна. А как только кто-то признает, что питается черт-те чем (как это тогда случилось с британцами), он свободен обратиться к любой кухне мира. Ему больше не нужно упорствовать в том, что нет ничего вкуснее индийской еды, или неуклонно отдавать предпочтение тайским и турецким блюдам над мексиканскими. Можно есть все, что действительно вкусно. Какая же это замечательная, славная свобода! И именно эта свобода – в равной мере рассматривать все доступные варианты – привела к появлению, пожалуй, одной из самых изысканных и сложных пищевых культур в мире.

Великобритания превратилась в истинный кулинарный рай. Сегодня Лондон предлагает все, чего душа изволит: от дешевейшего, но отличного турецкого донер-кебаба, который вы будете уплетать в час ночи возле уличного фургона, до умопомрачительно дорогого традиционного японского ужина *кайсэки* (kaiseki). Вкусовая палитра варьируется от яркой, прямо-таки корейской наполненности и богатства до трогательной польской сдержанности. Вы можете выбирать между сложностью перуанских блюд с их иберийскими, азиатскими и инковскими корнями и сочностью старого доброго аргентинского стейка. В большинстве супермаркетов и продовольственных магазинов продаются ингредиенты для блюд итальянской, мексиканской, французской, китайской, карибской, еврейской, греческой, индийской, тайской, североафриканской, японской, турецкой, польской, а порой даже корейской кухни. А если душа просит какой-то поистине экзотичной приправы, специи или ингредиента, то, скорее всего, поискав, вы найдете и их. И все это, позвольте заметить, в стране, где в конце 1970-х, по словам одного моего американского друга (тогда студента по обмену в Оксфорде) оливковое масло

можно было найти только в аптеке. (Кстати, если вам интересно, его продавали там как средство для размягчения ушной серы<sup>12</sup>.)

Это, безусловно, общемировой тренд. С ростом объемов международной торговли, миграции и международных поездок люди повсеместно начали гораздо больше интересоваться иностранной кухней и новыми продуктами питания и стали куда более открытыми для них. И все же Великобритания выделяется на этом общем фоне – возможно, она вообще уникальна – тем, что с момента своего искреннего самоосознания (касательно качества пищи) британцы относятся к еде на редкость спокойно. В Италии и Франции с их мощно укоренившимися кулинарными традициями местные жители часто сопротивляются гастрономическим переменам и относятся к новому весьма настороженно. Вы найдете в этих странах замечательные рестораны национальной кухни, но кроме них к вашим услугам разве что американские сети быстрого питания, дешевые китайские ресторанчики да пара-другая магазинов, где продают фалафели или кебабы (они могут быть очень хороши, но не всегда), плюс, возможно, непомерно дорогий японский ресторан.

В то время как моя гастрономическая вселенная расширялась с космической скоростью, другая моя вселенная – экономика, – к сожалению, всасывалась в черную дыру. До 1970-х годов экономика представляла собой на редкость пестрый спектр «школ», предлагавших всевозможные видения и методологии исследований: классическую, марксистскую, неоклассическую, кейнсианскую, девелоперскую, австрийскую, шумпетерианскую, институционалистскую, бихевиористскую и еще множество других; я перечислил тут только наиболее известные и значимые<sup>13</sup>. И эти школы не просто сосуществовали, а взаимодействовали друг с другом. Иногда они сходились в чем-то вроде «матча смерти» – как, например, австрийцы с марксистами в 1920–1930-х годах или кейнсианцы с неоклассиками в 1960–1970-х. В других случаях взаимодействия были более позитивными. Каждая из этих школ была вынуждена дорабатывать и оттачивать свои аргументы из-за постоянных дебатов и политических экспериментов, проводимых правительствами по всему миру. Школы нередко заимствовали друг у друга идеи (причем часто не признавая этого должным образом). Некоторые экономисты даже пробовали объединять разные экономические теории. В общем, до 1970-х экономика довольно сильно напоминала нынешнюю гастрономическую сцену Великобритании: множество разных кухонь (каждая со своими сильными и слабыми сторонами), которые агрессивно конкурируют за внимание публики. Все они гордятся собственными традициями, но не могут не учиться и не заимствовать друг у друга; постоянно имеют место преднамеренные и случайные объединения и слияния.

А вот с 1980-х годов экономика стала напоминать британскую гастрономическую сцену консервативных времен. В меню остался один-единственный пункт, одна традиция – неоклассическая экономическая теория. Как у любой другой школы, у нее, безусловно, имеются как сильные стороны, так и серьезные недостатки и ограничения. Этот взлет неоклассиче-

<sup>12</sup> На момент написания этих строк (14 января 2022 года) на сайте супермаркета Tesco предлагается 43 сорта оливкового масла, на сайте Sainsbury's – 60, на сайте Waitrose – 70.

<sup>13</sup> У них были (и остаются) разные видения; их моральные ценности и политические позиции различны, равно как и понимание того, как по-разному работает экономика в разных контекстах. Мы с вами не станем останавливаться тут на конкретных отличиях между ними. Если хотите знать больше, я рассматриваю относительные достоинства каждой из этих школ в своей книге «Как устроена экономика» (Economics: The User's Guide. London: Penguin Books, 2014). В рамках же данного обсуждения важно просто помнить, что экономика – это не наука; тут нет идеальных доказуемых ответов. Единого экономического решения или модели, работающей во всех ситуациях, не существует; выбор правильного экономического решения зависит от конкретных обстоятельств и экономических условий. А еще от того, что наиболее важно для граждан страны с морально-этической точки зрения, четким доказательством чему являются существенные различия в подходе разных государств к управлению пандемией COVID-19 и ее социально-экономическими последствиями. Таким образом, экономика – это исследование человеческой деятельности с учетом всего спектра эмоций, этических установок и представлений, характерных для каждого мыслящего существа.

ской школы экономики – история долгая и сложная, и в рамках нашего с вами обсуждения ее как следует не расскажешь<sup>14</sup>. Но каковы бы ни были конкретные причины, неоклассическая экономическая теория сегодня безраздельно господствует в большинстве стран мира (исключениями являются Япония и Бразилия, в меньшей степени – Италия и Турция), причем настолько, что термин «экономика» стал для многих синонимом неоклассической экономики. И такая интеллектуальная «монокультура», приходится констатировать, существенно сузила интеллектуальный генофонд этой сферы человеческой деятельности. Очень мало кто из современных экономистов-неоклассиков (а они сегодня составляют большинство профессионального сообщества) признает даже существование других экономических школ, не говоря уже об их интеллектуальных заслугах и преимуществах. А те, кто признает, утверждают, что ни одна другая школа и рядом не стоит с неоклассической. По их заявлениям, некоторые идеи этих школ, например марксистской, «вообще не имеют отношения к экономике». А еще они уверены, что несколько полезных идей, предложенных когда-то другими школами, – скажем, идея инновационных преимуществ шумпетерианской школы или идея ограниченной рациональности, выдвинутая школой бихевиористов, – давно включены в мейнстрим экономической науки, то есть в неоклассическую экономическую теорию. И они упорно не замечают, что эти включения – это не что иное, как «добавки»: вроде набросанного на пиццу печеного картофеля в сети Pizzaland<sup>15</sup>.

Подозреваю, тут некоторые читатели вполне закономерно спросят: а почему меня вообще должно волновать то, что кучка ученых мужей вдруг стали узколобыми и погрязли в интеллектуальной монокультуре? Я бы начал свой ответ на этот вопрос с указания на то, что экономика – это вам не изучение, скажем, древнескандинавского языка и не попытки обнаружить на расстоянии в сотни световых лет от нас планеты, похожие на Землю. Экономика оказывает на нашу жизнь непосредственное и огромное влияние.

Экономические теории влияют на политику государства в сферах налогообложения и социальной поддержки, процентных ставках и регулировании рынка труда, что, в свою очередь, сказывается на нашей работе, ее условиях и заработной плате, бремени погашения ипотечных кредитов или кредитов на образование и, таким образом, во многом определяет экономическое положение каждого из нас. Это всем известно. Но данные теории формируют также общие долгосрочные перспективы экономики, влияя на политику, от которой во многом зависит способность создавать высокопроизводительные отрасли, внедрять инновации и обеспечивать экологически устойчивое развитие государства. Но и это еще не все, ибо экономика не только определяет экономические переменные нашего с вами существования – как персональные, так и коллективные, – она меняет саму нашу суть.

<sup>14</sup> История эта сама по себе включала бы множество ингредиентов. Академические факторы – скажем, преимущества и недостатки разных школ и все большее усиление доминантной роли математики как инструмента исследований (что существенно продвигало знания одного типа, но подавляло другие) – безусловно, сыграли тут огромную роль. Но этот подъем в значительной мере был обусловлен и политическими факторами (речь идет о политике силы) как в самой экономической сфере, так и во внешнем мире. В первом случае большую роль сыграло продвижение неоклассической экономической теории, которому способствовало так называемой Нобелевской премии по экономике. (Я говорю «так называемой», потому что это не настоящая Нобелевская премия, а только «премия памяти Альфреда Нобеля», присуждаемая Riksbank, центральным банком Швеции.) Если говорить о политике силы в более широком смысле, то присущая неоклассической школе сдержанность в вопросе распределения доходов, богатства и власти – базового вопроса любого существующего социально-экономического порядка – сделала ее более привлекательной для правящей элиты. Решающую роль в широком распространении неоклассической экономической теории (еще в 1960-х годах она стала доминирующей в США) сыграла глобализация образования после Второй мировой войны, главным фактором влияния в которой было непропорциональное «мягкое» культурное могущество североамериканцев.

<sup>15</sup> А вовсе не настоящая фьюжен-кухня вроде перуанской с характерным для нее влиянием инков, испанцев, китайцев и японцев и уж точно не блюда замечательного корейско-американского шеф-повара Дэвида Чанга (не мой родственник, мы только однофамильцы), в которых на редкость органично сочетаются американская, корейская, японская, китайская и мексиканская кухни.

Во-первых, экономика формирует идеи: поскольку, согласно разным экономическим теориям, суть человеческой природы определяется разными качествами, господствующая теория сильно влияет на то, что люди считают человеческой природой. Таким образом, доминирование неоклассической экономической теории с ее исходной предпосылкой того, что человек эгоистичен, за последние несколько десятилетий привело к тому, что своекорыстное поведение стало для нас нормой. Людей, которые поступают альтруистически, высмеивают как дурачков либо подозревают в том, что они находят в этом какую-то свою скрытую выгоду. Если бы доминировали теории, скажем, бихевиорализма или институционализма, мы бы считали, что людьми руководят сложные мотивы, а эгоизм является лишь одним из многих. При таком подходе разные структуры общества раскрывают и выводят на поверхность разные мотивы и даже по-разному формируют мотивацию людей. Иными словами, экономика влияет на то, что люди считают нормальным: на то, как они относятся друг к другу и как себя ведут, дабы соответствовать представлениям своего общества.

Во-вторых, экономика воздействует на то, как развивается экономическая ситуация и, соответственно, на то, как мы живем и работаем. А это тем самым во многом формирует нас как индивидов. Например, разные экономические теории совершенно по-разному отвечают на вопрос, должны ли развивающиеся страны с помощью государственной политики способствовать ускорению индустриализации. А разная степень индустриализации, в свою очередь, формирует разные типы индивидов. Например, жители стран с относительно развитой промышленностью, по сравнению с живущими в аграрных обществах, как правило, лучше следят за временем: ведь их работа и, следовательно, вся остальная жизнь организованы по часам. Кроме того, индустриализация способствует профсоюзным движениям, собирая большие массы рабочих на промышленных предприятиях, где людям приходится сотрудничать друг с другом гораздо теснее, нежели на сельскохозяйственных фермах. А такие движения, в свою очередь, способствуют созданию левоцентристских, ратующих за более эгалитарную политику, партий, которые могут ослабеть, но не исчезают, даже когда заводы и фабрики закрываются. Что мы и наблюдаем в большинстве богатых стран в последние несколько десятилетий.

Но и это еще не все. Мы можем пойти дальше и с полной уверенностью сказать, что экономика влияет на то, в каком обществе мы живем. Во-первых, по-разному формируя суть индивидов, экономические теории создают разные общества. Как только что говорилось, доминирование экономической теории, пропагандирующей индустриализацию, приведет к созданию общества с более мощными силами, выступающими за более эгалитарную политику. Приведу еще один пример: теория, согласно которой люди почти исключительно руководствуются в своих поступках и решениях личными интересами, способствует созданию общества, сотрудничество в котором будет затруднено. Во-вторых, экономические теории по-разному определяют, где должна проходить граница «экономической сферы». А это значит, что если теория рекомендует приватизацию того, что многие считают основными благами: здравоохранения, образования, водных ресурсов, общественного транспорта, предприятий электроснабжения и жилья, — то она автоматически продвигает еще одну идею. Идею о том, что рыночная логика «один доллар — один голос» должна превалировать над демократической логикой «один человек — один голос» (см. главы [«Перец чили»](#) и [«Лайм»](#)). И наконец, экономические теории по-разному сказывались (и сказываются) на важных экономических переменных, таких как неравенство доходов или богатства (см. главу [«Курятина»](#)) и экономические права (труд против капитала, потребитель против производителя; см. главу [«Бамия»](#)). А различия в этих переменных, в свою очередь, во многом определяют масштабы конфликтов в обществе. Большее неравенство в доходах или меньшее количество трудовых прав порождают не только больше столкновений между властью имущими и теми, кто находится на низших слоях иерархии, но и

больше конфликтов внутри второй категории. Ведь людям приходится все жестче и активнее бороться за доступный им кусок пирога, который становится все меньше и меньше.

При таком взгляде на экономику становится ясно, что она влияет на нас куда более основательно, чем мы могли бы предположить, узко определяя ее только доходами, рабочими местами и пенсиями. Вот почему я считаю жизненно важным, чтобы мы все понимали хотя бы некоторые ее принципы. Это не только позволит нам лучше защищать собственные интересы, но и, что гораздо важнее, поможет сделать наше общество лучшим местом для жизни как для самих себя, так и для грядущих поколений.

Когда я завожу об этом речь, мне нередко приходится в ответ слышать, что данная тема для «экспертов», а не для обычного гражданина. Мне говорят, что аргументация моя замысловата и включает множество узкоспециальных терминов, а также сложных уравнений и статистических данных. И что все это большинству людей непонятно и неинтересно.

Ну и что же мы с вами будем делать? Вы что, и правда намерены и дальше просто «цепляться за жизнь в тихом отчаянии»<sup>16</sup>, глядя, как мир вокруг вас бурлит, перемешивается и заново формируется в соответствии с некой экономической теорией, в которой вы ровно ничего не смыслите? Ответьте мне на такие вопросы. Комфортно ли вам жить в своем обществе? Вполне ли вы довольны тем, как оно устроено? Считаете ли, что идеи и политика ваших правительств четко согласуются с важнейшими для всех нас человеческими ценностями? Считаете ли справедливым нынешнее распределение налогового бремени между крупнейшими корпорациями и простыми рабочими? Считаете ли, что сегодня делается все возможное, чтобы каждый ребенок мог по справедливости добиться успеха в жизни? Чувствуете ли, что в ценностях нашего общества делается акцент на сотрудничество, на совместную ответственность и на общие цели? Что-то я в этом очень сомневаюсь...

Надеюсь, мне удалось убедить вас заинтересоваться экономикой, и теперь я просто не имею права бросить дело на самотек. В этой книге я попытался представить эту тему как можно более интересной и привлекательной, рассказав об экономике с помощью историй о продуктах питания. Но сразу предупреждаю: мои истории *не* о продовольственной экономике и *не* об экономике пищевой промышленности. Они не о том, как еду выращивают, перерабатывают, маркируют, продают, покупают и потребляют. Все эти аспекты, как правило, затронуты разве что вскользь. В мире и без меня издано множество интересных книг на эту тему. А мои рассказы немного похожи на «взятки» в виде мороженого, которыми мамы во многих странах подкупают детишек, чтобы те съели полезную зелень. Только в моей книге сначала идет мороженое, а уж потом зелень (отличная сделка!).

Впрочем, сходство с упомянутыми выше «взятками» невелико. Строго говоря, мои истории и вовсе нельзя так называть, ведь человеку предлагают взятку, чтобы заставить его делать то, чего он делать категорически не хочет. Многие мамы из англоязычных стран, обещая детям мороженое за то, что те съедят овощи и зелень, действительно подкупают их, ведь они сами знают, что вся эта полезная еда, мягко говоря, не очень-то вкусная. А вот индийские, корейские или итальянские мамы гораздо меньше нуждаются в таком подкупе (если он им вообще нужен), потому что овощи, которые они дают своим чадам, куда привлекательнее, чем варенные брокколи, шпинат или морковь. (Кстати, Джордж Буш – старший, сорок первый президент США, этот бесстрашный борец с овощами, окрестил ее «оранжевой брокколи».) В кулинарных традициях этих стран вкусно приготовленные овощи и зелень сами по себе являются наградой (хотя, вынужден признать, даже здесь многие детишки предпочитают мороженое полезной еде). Вот и мои истории об экономике, надеюсь, станут для вас наградой сами по себе, потому что я очень постарался сделать их вкуснее, чем они обычно бывают, добавить им раз-

---

<sup>16</sup> Это фраза из песни Time группы Pink Floyd из альбома The Dark Side of the Moon. Там они поют, что такой настрой характерен для англичан. Но я считаю, что многие неанглоязычные люди относятся сегодня к жизни примерно так же.

нообразия и придать изысканности вкусовой палитре. В них я поднимаю многие проблемы, которые незаслуженно принято игнорировать, описываю разные экономические теории (а не одну-единственную), обсуждаю политические (и даже философские) последствия экономической политики и исследую реалистичные альтернативы текущим экономическим механизмам – как существующим, так и воображаемым.

Мне ужасно нравится делиться любимой едой с друзьями и близкими, готовить для них, водить в свои любимые рестораны или даже просто обсуждать предпочитаемые блюда, из-за чего мы хором шумно сглатываем слюну. И я бы очень хотел, чтобы мои читатели, мои интеллектуальные друзья, тоже разделили со мной частичку того удовольствия, которое я получаю, потребляя, переваривая и смешивая различные экономические теории, что помогает мне лучше понять, как управляется наш мир, и вкладывает мне в руки инструменты, позволяющие вообразить и построить мир лучший.

## Часть I. Преодолеваем предрассудки

### Глава 1. Желудь

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

*Дотори-мук (корейский рецепт)*

*Желе из корейского желудя с листьями салата, огурцом и морковью с острой соевой заправкой*

Желудь, то есть орех дуба, особо вкусным назвать трудно. Известно, что в давние времена его употребляли в пищу некоторые коренные американцы, особенно из Калифорнии, а также жители нескольких местечек в Японии. Эти люди вынуждены были питаться желудями, когда не могли купить или найти более привлекательные источники углеводов, – точно так же, как бедные жители севера Италии подмешивали к дорогостоящей пшеничной муке для пасты муку из каштанов для увеличения объема.

Но корейцы едят желуди *дотори* (dotori) с удовольствием и в большом количестве в виде овощного желе – *мук* (mook). Я обожаю *дотори-мук*. Мне очень нравится ореховый и слегка горчащий привкус желудя, подчеркнутый солено-острым вкусом *яннем ганджанга* (yangnyum ganjang) – соуса, который обычно делают из соевого соуса (*ганджанга*), кунжутного масла и приправ (*яннем*): мелко нарезанного зеленого лука, молотого перца чили и семян кунжута. А если покрошить туда немного огурца и моркови, получится отличный салат.

Но как бы мне ни нравился *дотори-мук*, я признаю, что это отнюдь не деликатес. Это еда, которую вам предложат в высокогорной крестьянской лавчонке после тяжелого утреннего восхождения или в дешевой закусочной в низовье. Согласитесь, довольно сложно представить деликатес на основе желудя...

...Если только вы не кормите им иберийских свинок, также известных как *пата негра* (черное копыто). Ветчина, приготовленная из ножек этих свиней, славится во всем мире как *иберийский хамон* (*Jamón Ibérico*). Этот продукт высочайшего качества производится из мяса свиней *пата негра*, откормленных на свободном выгуле. В последние дни своей жизни свинки питаются исключительно желудями в дубовых лесах, и потому полное название хамона – *Jamón Ibérico de bellota* (то есть иберийский хамон на желудях)<sup>17</sup>. Желудь придает свинине несравненный глубокий ореховый привкус. Несмотря на всю мою любовь к пармской ветчине (*Prosciutto di Parma*) со сладкой дыней, я считаю иберийский хамон лучшей ветчиной в мире. Надеюсь, мои итальянские друзья, крайне, надо сказать, неуступчивые в гастрономических вопросах, простят меня за это. И дороговизна данного продукта подтверждает, что многие люди в мире – не итальянцы, конечно, – со мной согласны.

Ветчина – это основа испанской культуры. Ну скажите на милость, в какой еще стране могли снять кинофильм под названием «Ветчина, ветчина» (фильм, в котором дебютировала Пенелопа Крус, а также снимался Хавьер Бардем; оригинальное название – *Jamón Jamón*)?

---

<sup>17</sup> Другим испанским свинкам повезло куда меньше. Большинство свиней в Испании сегодня выращивают на буквально забитых животными огромных свинофермах, а кормят их переработанными соевыми бобами. См.: URL: <https://www.lavanguardia.com/internacional/20201224/6143002/navidad-soja-pavo-embutido-procedencia-amazonia.html>. Спасибо Энди Робинсону за то, что обратил на данный факт мое внимание.

Продукт этот стал значимым во времена, когда христиане, сражаясь с мусульманами, некогда контролировавшими львиную долю Пиренейского полуострова, основали Испанию. Одним из важных отличий христиан от мусульман было то, что первые ели свинину, а вторые – ни в коем случае. Свинина стала, по сути, символом христианской идентичности<sup>18</sup>.

В Испании жил еще один народ, категорически не употреблявший в пищу свинину, – евреи; они тоже сильно пострадали в эпоху христианского Возрождения. В 1391 году многие евреи под угрозой толп разъяренных христиан были вынуждены обратиться в христианство, иначе им грозила смерть. Так вот, этих насильственно обращенных евреев заставляли, дабы продемонстрировать искренность обращения, прилюдно есть свинину. Но некоторые *обращенные* по-прежнему тайно исповедовали свою религию; они не употребляли в пищу свинину и моллюсков, не смешивали молочные и мясные продукты (а также продолжали многие другие религиозные практики, являющиеся неотъемлемой частью их ритуалов и праздников).

А потом, в 1478 году, была основана печально известная испанская инквизиция, и одной из ее целей стала поимка таких псевдообращенных (их называли *мараны* – слово, по мнению некоторых исследователей, происходящее от арабского, которым обозначается свинья)<sup>19</sup>.

Так вот, один из их излюбленных методов заключался в наблюдении за дымоходом в доме подозреваемого в субботный день. Если люди, жившие в доме, продолжали блюсти правила еврейского Шаббата, дым из трубы не шел: следующие своим религиозным правилам евреи ни за что не стали бы в этот день готовить. А еще инквизиторы по субботам ходили по улицам, выискивая (точнее, вынюхивая) дома, из которых не доносились запахи готовящейся пищи<sup>20</sup>.

В январе 1492 года *Реконкиста* завершилась. Христиане окончательно изгнали мусульман с Пиренейского полуострова. Позднее в том же году королевским декретом из ставших христианскими владений были изгнаны и евреи. Далее дурному примеру Испании последовала Португалия. Многие евреи, изгнанные из Испании и Португалии, бежали в Османскую империю, тогдашний центр мусульманского мира. Известный турецкий экономист Дэни Родрик, потомок одного из таких переселенцев, как-то сказал мне, что изначально его фамилия звучала как «Родригес» – типичное имя иберийского еврея.

Сегодня то, что преследуемые христианами евреи бежали в мусульманскую страну, многим покажется странным, но в те времена это был очевидный выбор. По сравнению с Испанией и другими христианскими странами Османская империя с гораздо большей терпимостью относилась к религиозным меньшинствам, в том числе и к евреям. Султан Баязид II принимал евреев с распростертыми объятиями, по-видимому считая все утраченное католическим монархом своим приобретением.

Оказавшись в Османской империи, евреи, как и все тамошние немусульмане, были обязаны платить более высокие налоги, зато им позволялось свободно исповедовать свою религию и управлять своими общинами по собственному усмотрению. В новой стране проживания представители этого народа были и придворными советниками, и дипломатами, и купцами, и мануфактурщиками, и носильщиками, и масонами. Так что, как видите, вопреки мнению некоторых, нетерпимость – это вовсе не обязательная характеристика ислама.

При ближайшем рассмотрении не выдерживают критики и некоторые другие негативные культурные стереотипы, касающиеся этой религии. Многие люди, например, считают ислам воинственным и милитаристским, чему, безусловно, в большой мере поспособствовали мусульмане-фундаменталисты. Этим объясняется распространенное неверное понимание тер-

<sup>18</sup> Gade D. Hogs (Pigs) // The Cambridge World History of Food / ed. K. Kiple, K. Ornelas. Cambridge: Cambridge University Press, 2000. P. 539–540.

<sup>19</sup> Кстати, испанское *bellota* (желудь) происходит от арабского слова, обозначающего дуб (*balewt*), что еще раз подтверждает силу влияния мусульман на испанскую культуру. Огромное спасибо Реде Шериф за то, что просветила меня на этот счет.

<sup>20</sup> Roden C. The Book of Jewish Food – An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day. London: Penguin Books, 1996. P. 190–191.

мина «джихад»: изначально им обозначалось истовое стремление к какой-либо достойной цели, а со временем он стал означать религиозную войну мусульман против неверных. Но хотя в исламе и есть направление, допускающее милитаристскую интерпретацию, в нем четко акцентируется приоритетность учебы, на что указывают, в частности, слова пророка Мухаммеда о том, что «чернила ученого более святы, чем кровь мученика». Кстати, если бы мусульмане не перевели на арабский многие классические греческие и латинские тексты, тем самым сохранив их для потомков, которые впоследствии перевели их на все европейские языки, не видать бы нам с вами никакого Ренессанса. Христиане в Европе дохристианскими текстами не просто пренебрегали, а активно уничтожали их, объявляя языческими.

Еще один ложный стереотип представления об исламе – понимание его как религии исключительно возвышенной, совершенно чуждой практическим вопросам вроде научного прогресса или стимулирования экономического развития. Однако на самом деле ислам часто был заточен на культурные ценности, способствующие развитию экономики. В Средние века, например, мусульманский мир достиг гораздо более высокого, чем Европа, уровня развития в области математики и естественных наук (особенно в Багдаде и его окрестностях в X и XI веках), равно как и в области юриспруденции. Просто обратите внимание на то, как много у нас сегодня научных терминов арабского происхождения: алкоголь, алгебра, алгоритм (суть и сущность искусственного интеллекта!) и далее по алфавиту (al – это определенный артикль в арабском языке). Перечислять можно практически бесконечно. Хорошо была развита у мусульман и торговля, арабские купцы торговали со всеми: от Кореи на востоке до Африки на западе, не говоря уже о Средиземноморье. Социальный статус исламских торговцев был весьма высоким не в последнюю очередь потому, что пророк Мухаммед сам происходил из славного купеческого сословия. Будучи религией торговцев, ислам чрезвычайно серьезно относился к договорному праву. Мусульманские страны начали профессионально готовить судей на несколько столетий раньше, чем христианские: в большинстве европейских стран до XIX века было даже не обязательно обучаться юриспруденции, чтобы стать судьей.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.