

ЕКОНОМІКА НА ТАРІЛЦІ

Інші книжки Ха-Джун Чанга українською:

Погані самаряни

Міф про вільну торгівлю та невідома історія капіталізму

Економіка

Інструкція з використання

23 прихованих факти про капіталізм

[Почитати опис, рецензію і купити можна на сайті nashformat.ua](https://nashformat.ua)

ХА-ДЖУН ЧАНГ

ЕКОНОМІКА НА ТАРІЛЦІ

ПОЯСНЕННЯ СКЛАДНИХ ПРОЦЕСІВ
НА ЗВИЧАЙНИХ ПРОДУКТАХ

*Переклала з англійської
Світлана Золотухіна*

«НАШ ФОРМАТ» · КИЇВ · 2024

[Почитати опис, рецензію і купити можна на сайті nashformat.ua](https://nashformat.ua)

Зміст

<i>Вступ</i>	ЧАСНИК	11
	З якого ви дізнаєтеся, що Корея була заснована завдяки смердючим головкам часнику, який жах він наводить на британців і чому вам захочеться прочитати цю книжку	

ЧАСТИНА ПЕРША.

ДОЛАЄМО УПЕРЕДЖЕННЯ

<i>Розділ 1</i>	Жолудь	31
	У якому жолудейдні свині південної Іспанії та жолуделюбні корейці покажуть вам, що для досягнення економічних результатів культура не така й важлива, як ви це собі уявляли	
<i>Розділ 2</i>	БАМІЯ	42
	У якому «дамський пальчик» показує, наскільки обмеженою та оманливою може бути мова теорії про вільну ринкову економіку	
<i>Розділ 3</i>	КОКОС	52
	У якому коричневий фрукт викриває хибність думки про те, що різні люди з «коричневим» кольором шкіри бідні, бо недостатньо працьовиті	

ЧАСТИНА ДРУГА.

ПІДВИЩУЄМО ПРОДУКТИВНІСТЬ

<i>Розділ 4</i>	АНЧОУС	63
	У якому виявляється, що маленька рибка, яка колись приносила країнам не лише розмаїття смаку, але й незліченні багатства, є послом індустріалізації	

<i>Розділ 5</i>	КРЕВЕТКА: ВЕЛИКА ЧИ ДРІБНА?	71
	У якому ракоподібні розглядаються як замасковані комахи, а ми дізнаємося, чому країни, що розвиваються, мають використовувати протекціонізм від сильніших іноземних конкурентів	

<i>Розділ 6</i>	ЛОКШИНА	79
	У якому заплутана історія про два схиблені на локшині народи змушує нас переглянути наші погляди на підприємництво та корпоративний успіх	

<i>Розділ 7</i>	МОРКВА	91
	У якому колись нечувана ідея про те, що морква може бути оранжевою, допомагає зрозуміти, чому та як нам потрібно виправити патентну систему	

ЧАСТИНА ТРЕТЯ.

ГЛОБАЛІЗУЄМОСЯ КРАЩЕ

<i>Розділ 8</i>	ЯЛОВИЧИНА	101
	У якому найбільш дискусійне м'ясо показує, що вільна торгівля зовсім не означає свободу для всіх	

<i>Розділ 9</i>	БАНАН	114
	У якому найурожайніший у світі «фрукт» показує, як глобальні корпорації можуть стати силами добра для країн, що розвиваються, але тільки за умови їх правильного використання	

<i>Розділ 10</i>	КОКА-КОЛА	126
	У якому напій, який нагадує гурт підстаркуватих рок-музикантів, показує, чому так багато країн, що розвиваються, незадоволені панівною економічною ідеологією	

ЧАСТИНА ЧЕТВЕРТА.

СПІВІСНУЄМО

<i>Розділ 11</i>	ЖИТО	139
	У якому ця типова для Північної Європи зернова культура проливає світло на деякі хибні уявлення про державу загального добробуту	

<i>Розділ 12</i>	КУРЯТИНА	149
	У якому птиця, яку всі люблять їсти, але ніхто не сприймає серйозно, розкриває нам істинний смисл економічної рівності та справедливості	

<i>Розділ 13</i>	ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ	159
	У якому замаскована ягода допомагає нам побачити, як люди нехтують роботою з догляду й недооцінюють її, попри те, що вона лежить в основі нашої економіки й нашого суспільства	

ЧАСТИНА П'ЯТА.

ДУМАЄМО ПРО МАЙБУТНЄ

<i>Розділ 14</i>	ЛАЙМ	171
	У якому британський військово-морський флот і бразильський національний напій об'єднуються, щоб допомогти нам замислитися над викликами, які несуть із собою зміни клімату	

<i>Розділ 15</i>	СПЕЦІЇ	181
	У якому ми дізнаємося, як чорний перець, кориця, мускатний горіх та гвоздика породили сучасну корпорацію, що колись привела до розквіту капіталізму, але сьогодні повільно його придушує	

<i>Розділ 16</i>	Полуниця	189
	У якому ягода, яка насправді не ягода, допомагає нам замислитися про вплив роботизації та майбутнє ринку праці	

<i>Розділ 17</i>	ШОКОЛАД	199
	У якому плитка молочного шоколаду розкриває нам таємницю економічного процвітання Швейцарії, яке має доволі мало спільного з потайливою банківською системою чи елітним туризмом	

<i>Висновок</i>	Як їсти (економіку), щоб вам смакувало якнайкраще	210
-----------------	--	-----

<i>Подяки</i>	216
---------------------	-----

<i>Примітки</i>	221
-----------------------	-----

Присвячується моїй дружині Гі-Джон,
доньці Юні та синові Джин-Гю

Часник

Манул чен-ачі (маринований часник)

(корейський рецепт моєї матері)

Головки часнику, мариновані в соєвому соусі, рисовому оцті та цукрі

З початку часів люди страждали через хаос та своє невігластво (хоча, погодьтеся, відтоді мало чого змінилося). Зглянувшись на них, Хванун, правитель Небесного Королівства, спустився на Землю саме туди, де сьогодні розташована Корея, і заснував Місто Бога. У тому місті він ушляхетнив рід людський, подарувавши людям закони та знання про сільське господарство, медицину й усілякі мистецтва.

Одного разу до Хвануна підійшли ведмідь і тигр. Вони бачили, що він зробив, і, збагнувши, що все у світі тепер працює по-новому, захотіли перетворитися на людей. Вище божество пообіцяло їм, що кожен із них набере людської подоби, якщо вони зайдуть у печеру, куди не пробивається сонячне світло, і їстимуть тільки манул (часник) і ссук* протягом ста днів у суцільній темряві. Тварини вирішили підкоритися настановам і ввійшли в глибоку печеру.

Але вже за кілька днів тигр збунтувався. «Це просто безглуздо! Я не зможу вижити на якихось смердючих цибулинах і гіркому листі. З мене досить!» — заволав він і чкурнув із печери. Ведмідь продовжував дотримуватися дієти й за сто днів перевтілювався у красиву жінку — Вун-ньео (дослівно — «жінка-ведмідь»).

* *Artemisia princeps* (лат.) — дика трав'яниста рослина з гіркуватим смаком, яка росте в Східній Азії, відома як корейський полин.

Пізніше Вун-ньєо вийшла заміж за Хвануна й народила йому сина Дан-Гуна, який став першим королем Кореї.

Моя країна Корея була буквально заснована на часнику — і це впадає в око. Щоб переконатись у цьому, достатньо скуштувати нашу їжу. Смажена курка по-корейськи* — це шалений тріумф часнику. Її обсмажують у клярі, змішаному з подрібненим часником, часто потім обмащують у солодкому, вогненно-гострому соусі чилі з додаванням ще більшої кількості часнику. Деяким корейцям мало подрібненого часнику в маринаді для *бул-ґоґі* (дослівно «вогняне м'ясо») — тонко нарізаних скибочок яловичини, смажених на відкритому вогні. Як вони вирішують цю проблему? Їдять м'ясо із сирими зубками вприкуску або смаженими на грилі скибочками часнику. У нас дуже популярні *манул чен-ачі*. Це не що інше, як головки часнику, мариновані в *ґанян* (соевому соусі) з додаванням рисового оцту та цукру. Часникові пір'я та пагони теж маринують у такий спосіб. Пагони часнику ми їмо смаженими, часто зі смаженими сушеними креветками, або бланшуємо їх і заправляємо солодкуватим соусом на основі перцю чилі. І як не згадати про нашу національну страву *кімчі*? Це мариновані овочі, зазвичай *беєчу* — азійська капуста (відома як капуста «напа» в США й китайське листя у Великій Британії)**, хоча взагалі овочі можуть бути будь-якими. Якщо ви бодай трохи знаєтеся на корейській їжі, почувши слово *кімчі*, ви, найімовірніше, одразу згадаєте про мелений червоний перець чилі. Проте насправді існує кілька видів *кімчі*, які готують без нього. Однак не буває *кімчі*, приготованої без часнику***.

Часник додають майже в усі корейські супи, незалежно від основи бульйону — м'ясної чи рибної (зазвичай використовують

* Не переплутайте зі смаженою куркою з Кентукі. Як на мене, корейська смачніша. (Смажена курка по-корейськи перекладається англійською як Korean Fried Chicken, що становить аббревіатуру KFC, яка збігається з відомою всім назвою Kentucky Fried Chicken, або «Смажена курка з Кентукі». — Прим. пер.).

** В Україні цю капусту називають пекінською. — Прим. пер.

*** Крім приготованої в буддистських храмах. Буддистським ченцям заборонено споживати або готувати їжу з часником чи цибулею, а також (певна річ) із будь-яким продуктом тваринного походження.

анчоуси, але також креветки, сушені мідії і навіть морського їжака). Під час корейської трапези на столах стоять невеликі миски із закусками *банчан*, що перекладається як «доповнення до рису». У більшості з них обов'язково наявний часник у будь-якому вигляді (сирий, смажений або варений), незалежно від продуктів у тих мисках (овочі, м'ясо або риба) і того, у який спосіб вони приготовані (сирі, бланшовані, смажені, тушковані чи варені).

Ми, корейці, не просто їмо часник. Ми машини з його переробки. У промислових масштабах. Ми насправді і є цим часником.

За статистикою, протягом 2010–2017 років пересічний південнокореєць з'їдав приголомшливі 7,5 кілограма часнику на рік¹. Ми досягли рекордного рівня у 2013 році, споживаючи 8,9 кілограма². Це трохи більше ніж вдесятеро перевищує кількість часнику, яку споживають італійці (720 грамів у 2013 році)³. Коли йдеться про споживання часнику, італійці поряд із нами, корейцями, здаються «дилетантами»*. Французи, відомі «часникоїди» за версією британців та американців, спромоглися лише на жалюгідні 200 грамів на рік (у 2017 році)⁴ — навіть менше 3 % від споживання корейцями. Слабаки!

Гаразд, визнаю, ми не проковтуємо всі ці 7,5 кілограма. Гори часнику залишаються в розсолі з-під *кімчі*. Зазвичай цей розсіл виливають**. І коли ми їмо *булґогі* та інше мариноване м'ясо, тонни подрібненого часнику залишаються плавати в м'ясному маринаді. Але навіть за такого страшного розтринькування часнику, обсяги його споживання величезні — я не жартую, вони справді колосальні.

* З репортажу британського поета й журналіста Джеймса Фентона для газети Independent напередодні Олімпійських ігор у Сеулі в 1988 році.

** Утім, іноді корейці споживають і цей розсіл. Вони часто використовують його для заправки смаженого рису (*бокум-бан*: *бокум* означає смажений, а *бан* — ні, не хліб, а рис), особливо якщо це *кімчі бокум-бан*. Вони можуть додавати цей розсіл до супу з локшиною, щоб оживити його прісний смак, або змішати з рисом, якщо немає нічого іншого напихвати.

Якщо ти провів усе життя серед часникових монстрів, то не уявляєш, як багато часнику споживаєш. Саме так сталося зі мною, коли наприкінці липня 1986 року, у віці двадцяти двох років, я сів на рейс авіакомпанії Korean Air. Попереду було навчання в аспірантурі Кембриджського університету. Не те щоб мені зовсім ніколи не доводилося подорожувати літаком. Я мав аж чотири благополучні рейси у своїй скарбничці перельотів — двічі літав туди-сюди до Чеджу, це острів вулканічного походження в субтропіках на південь від материкової Кореї. Не надто багато польотного часу. Рейс між Сеулом і Чеджу триває трохи менше сорока п'яти хвилин, тож мій льотний досвід у пасажирському кріслі на той момент не дотягував і до трьох годин. Проте нервувати мене змусила зовсім не перспектива піднятися в небо.

Уперше в житті я залишав Південну Корею. І зовсім не бідність тримала мене довгий час на землі. Мій батько був високопоставленим держслужбовцем, моя родина жила в достатку, навіть можна сказати, була заможною, і ми могли б дозволити собі відпустку за кордоном. Однак у ті часи жодному південнокорейцю не дозволяли виїжджати за кордон для відпочинку — влада країни просто не оформляла для цього паспорти. То були часи впровадженної урядом індустріалізації Кореї. Держава хотіла вкладати кожен долар експортної виручки у придбання обладнання й сировини, які були потрібні для економічного розвитку. Витрачати іноземну валюту на такі «дріб'язкові» речі, як відпочинок за кордоном, для корейців вважалося недозволеним «марнотратством».

Що ще гірше, подорожі з Кореї до Великої Британії в ті дні забирали неймовірно багато часу. Сьогодні переліт із Сеулу до Лондона може тривати годин одинадцять. У 1986 році Холодна війна була в самому розпалі, тож літакам капіталістичної Південної Кореї не можна було пролітати над комуністичними Китаєм або СРСР, уже не кажучи про Північну Корею. Спочатку ми дев'ять годин летіли до Анкориджу, що на Алясці. Там ми дозправлялися дві години: літак — гасом, а я — японським супом із локшиною *удон*, що, до речі, було моєю першою стравою, яку

я покуштував за межами Кореї. Потім ми летіли ще дев'ять годин до Європи. Але не до Лондона. У ті часи авіалінії Korean Air не літали до Лондона. Тож я провів три години в аеропорту Шарля де Голля в Парижі перед моїм завершальним рейсом. Отож знадобилася ціла доба, щоб дістатися з аеропорту «Кімпо» в Сеулі до лондонського «Гітроу» — дев'ятнадцять годин у повітрі і п'ять годин в аеропортах. Для мене це був край світу.

Але навіть не відстань викликала в мене почуття відчуженості. Я був готовий до мовного бар'єра, расових відмінностей і культурних упереджень, принаймні якоюсь мірою. Світловий день до десятої вечора, а пізніше взимку до четвертої години дня — я зміг із цим якось змиритися. Було важко прийняти те, що літнього дня температура повітря може не перевищувати 15–16 градусів (літо в Кореї тропічне: спека 33 градуси, вологість 95 % тощо), але не прийняти цього я просто не міг. Можна було витримати навіть дощі, хоча я й гадки не мав, що дощитиме настільки часто*.

Справжньою емоційною травмою була їжа. Ще в Кореї мене попереджали (у книжках, адже мало хто з корейців насправді там бував), що британська кухня не найкраща. Але я навіть не уявляв собі, наскільки все погано.

Добре, я розкопав кілька страв у Кембриджі, які мені сподобалися, — пиріг із м'ясом і нирками, смажена риба з картоплею фрі, корнуольські пиріжки**. Але переважно їжа була, м'яко кажучи, жахлива. М'ясо подавали пересмаженим і недоприправленим. Його було неможливо їсти без соусу, який часом міг бути як дуже гарним, так і просто нестерпним. Моєю найефективнішою зброєю в боротьбі з британськими обідами стала англійська гірчиця, у яку я закохався. Час варіння овочів тривав довго після

* Але не «так уже й сильно». Кількість атмосферних опадів у Кореї майже така, як і у Великій Британії, приблизно 1200–1300 міліметрів на рік. Дощ у Кореї припадає здебільшого на літо, тому й дощить у нас далеко не так часто, як у Британії.

** Корнуольський пиріжок — англійська національна страва; пиріг, часто листовий, з різною начинкою — з м'яса, нирок чи овочів, іноді фруктів, який вживають у їжу гарячим; попервах його випікали в графстві Корнуолл, згодом ця страва поширилася всією Англією. — *Прим. пер.*

моменту їхньої безславної загибелі, коли вони втрачали форму, і нічого не було поруч, крім солі, щоб зробити їх хоч трохи придатними до їжі. Деякі мої британські друзі заповзято доводили мені, що їхня їжа тому неприправлена (вибачте, тобто ніяка?), бо інгредієнти самі по собі смачні, і не слід їх псувати такими примхами, як *соуси*. Соуси вигадали ці хитрющі французи, аби приховати за ними бридке м'ясо й несвіжі овочі. Найменша краплина правдоподібності в цій дискусії швидко випарувалась, коли я з'їздив у Францію наприкінці мого першого курсу в Кембриджі й уперше покуштував справжньої французької їжі.

БРИТАНСЬКА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА в 1980-х роках була, якщо описати одним словом, консервативною, до того ж у найгірших своїх проявах. Британці не їли нічого для них не знайомого. Вони ставились до їжі, яку вважали *іноземною*, з майже релігійним скептицизмом і відразою на інтуїтивному рівні. Крім цілком англійованої і зазвичай жахливої якості китайської, індійської й італійської кухні, неможливо було знайти щось інше, хіба що їхати до Сохо або в ще якийсь вишуканий район Лондона. Уособленням британського харчового консерватизму для мене стала мережа Pizzaland, яка в ті часи буйно квітнула, а тепер пішла в забуття. Усвідомлюючи, що піцу на туманному Альбіоні можуть болісно сприймати як «іноземну» страву, цей заклад заманював відвідувачів, пропонуючи в меню опцію «піца, притрешена запеченою картоплею».

Безумовно, як і в будь-якій дискусії навколо іноземщини, таке ставлення видається доволі абсурдним, якщо його ретельно дослідити. До улюблених британцями різдвяних страв входять такі інгредієнти: індичка (родом з Північної Америки), картопля (Перу), морква (Афганістан) і брюссельська капуста (звідки б ви думали? — з Бельгії). Але не звертайте на це уваги. Британці ж просто ніколи не «вдавалися до іноземщини».

Здається, серед усіх «іноземних» складників у британській їжі ворогом нації призначено часник. Ще в Кореї мені доводилося чути про неприязне ставлення британців до французів за пристрасть до часнику. Ширилися чутки, що Королева настільки

не любила часник, що нікому не дозволяли їсти його в Букінгемському палаці або Віндзорському замку під час її перебування там. Але поки я не опинився у Великій Британії, я й гадки не мав, скільки суворої критики обрушується на тих, хто дозволяє собі покуштувати часник. Для багатьох британців це був акт варварства або принаймні пасивно-агресивного нападу на оточення. Одна моя подруга родом із Південно-Східної Азії розповідала про свою домовласницю, у якої вони з бойфрендом-індійцем винаймали кімнату. Щоразу, коли хазяйка заходила до кімнати, вона принохувалась, а потім різко питала, чи не їв хтось із них часник. (Припускаю, що в її уяві до такого вдаються люди неєвропеїдної раси, якщо залишити їх без нагляду.) Варто відзначити, що в їхній кімнаті не було жодного кухонного приладдя.

Я опинився в тому місці, де сама сутність корейського життя порушувала всі уявлення про вихованість, а можливо, навіть загрожувала самій цивілізації. Гаразд, я перебільшую. У Великій Британії *можна було* купити часник у супермаркетах, утім його головки на вигляд були маленькі та в'ялі. У британських кулінарних книгах були рецепти страв, подібних до італійських, у яких передбачався часник — кілька скибочок там, куди я додав би щонайменше декілька зубків за потреби. Навіть у їдальні коледжу пропонували певні екзотичні страви, що, як стверджувалося, містили часник, хоча я не можу заприсягтися, що він справді там був. Зрештою, щоб утекти з цього кулінарного пекла, я почав готувати їжу для себе сам.

Однак на той час мої кулінарні здібності були досить обмежені. Це все тому, що традиційно багато хто з корейських матусь не дозволяє своїм синам навіть заходити до кухні. («Твій перчик* відвалиться, якщо зайдеш на кухню!» — неодноразово можна було почути.) Кухня вважалася жіночою територією. Моя мати не була настільки віддана традиції, тож я, на відміну від більшості моїх друзів, щось міг зробити на кухні — нашвидкуруч

* Або *гочу* (перець чилі). І тут корейці не можуть не показати своїєї пристрасті до пекельно гострої їжі.

приготувати непоганий *рамен** (виявилося, що його напрочуд важко зробити добре), скласти пристойні сандвічі, спартолити смажений рис із випадково знайденими в холодильнику або буфеті продуктами чи щось таке. Але це було не надто фундаментально. Ба більше, у мене не було особливих стимулів куховарити. Я жив сам, а, відверто кажучи, немає нічого веселого в тому, щоб готувати їжу тільки для себе. А ще коли ти розміняв третій десяток і в тебе добрий апетит (у Кореї ми кажемо: «У двадцять років ти й каміння перетравиш»). Отож я був здатен проглати будь-що за одним присідом — навіть шматок пересмаженої до цілковитої сухості, прісної ягнятини, якби його жбурнули мені у студентській їдальні, або — о, який жах — переварені спагеті, які подавали в місцевих ресторанах. Як результат, у перші кілька років мого життя в Кембриджі — спочатку аспірантом, а потім молодим викладачем — я готував їжу лише з якоїсь нагоди. Тому мої кулінарні навички й уміння зростали вкрай повільно.

Це призвело до внутрішньої кризи. Моя кулінарна майстерність не вдосконалювалась, проте *знання* про їжу швидко розширювались. Це нагадувало відоме кліше: як науковець, можливо, я й був кращим у теорії, ніж на практиці. І цей кулінарний розрив збільшувався до абсурдних розмірів.

Справа в тому, що я прибув до Великої Британії на порозі кулінарної революції. На могутній будівлі британського спротиву «іноземній» їжі з'являлися тріщини, і через них усередину починали просочуватися кулінарні традиції зі всього світу. Тим часом британська кухня повільно, але впевнено починала виходити на вищий рівень, щось знову відкриваючи для себе і зливаючись із новими віяннями. Шеф-кухарі, ресторани оглядачі й кулінарні критики ставали селебріті. Кулінарні книжки видавали такими тиражами, що не поступалися навіть книжкам із садівництва. (О, ця національна британська одержимість — у якій ще країні передачі про садівництво транслюють у вечірній прайм-тайм?)

* У східноазійській кулінарії локшина швидкого приготування, яку зазвичай подають у бульйоні з м'ясом та овочами. — *Прим. пер.*

І в багатьох таких книжках були не тільки рецепти, в них також почали з'являтися розділи з історії та культури харчування різних країн. У результаті таких змін (а ще завдяки подорожам до різних країн) я несподівано для себе відкривав дедалі більше національних кухонь, про які раніше нічого не знав. Я був у захваті. Я почав експериментувати з різноманітними продуктами. Читав кулінарні книжки у книгарнях і чимало з них купував. Я жадібно ковтав рецензії і статті ресторанных критиків у газетах. Я теж починав свою власну кулінарну революцію.

Правду кажучи, у Кореї в ті часи кулінарна сфера була навіть ще ізольованіша, ніж у Британії, хоча корейська їжа смакувала набагато більше. У тогочасній Кореї, за винятком китайських та японських закладів, не часто можна було знайти іноземну кухню. Хіба що нам пропонували «легку західну», а по суті «японізовану» європейську кухню. Типовими стравами були *тонкацу* — шніцель зі свинини, на відміну від автентичного австрійського кулінарного витвору з телятини; стейк *гембанк* (гамбургер) — жалюгідна подоба французького *стейка ашіе* з дешевими наповнювачами типу цибулі й борошна, якими заміняли левову частку яловичини, і (вельми посередні) спагеті болоньезе, які називалися просто *супагеті*. Справжні гамбургери були рідкістю, їх продавали як екзотику в кафетеріях елітних універмагів, та в будь-якому разі на смак вони були не дуже. Прихід Burger King у середині 1980-х був подією культурного життя. Більшість моїх співвітчизників тоді ж уперше відкрили для себе піцу (разом із відкриттям мережі закладів Pizza Hut у Сеулі в 1985 році). До приїзду у Велику Британію і подальших подорожей на континент у справах або у відпустку я ніколи не куштував справжньої французької або італійської їжі. Ті нечисленні французькі й італійські ресторани, на які можна було натрапити в Кореї, у той час пропонували надзвичайно американізовані версії страв. Азійська кухня за винятком японської або китайської (але жодної тайської, в'єтнамської чи індійської) для корейців була чимось незбагненим, уже не кажучи про страви з віддаленіших місць, як-от Греція, Туреччина, Мексика або Ліван.

Розрив між моєю кулінарною теорією і практикою почав з'являтися в 1993 році після мого одруження, коли я став готувати на повну котушку. Моя дружина Гі-Джон переїхала з Кореї до мене в Кембридж. Вона не могла повірити, що я, маючи вдома більше десятка книжок із кулінарії, ніколи не готував їжі за рецептами з них. Ураховуючи, що для полиць у моїй квартирі, яка була трохи більшою за великий килим, бракувало місця, Гі-Джон зробила цілком розумне припущення, що книжкам місце у смітнику, якщо я ними не користуватимуся.

І я почав куварити за класичною «Їжею Італії» (The Food of Italy) Клаудії Роден. Італійська їжа, особливо південноіталійська, містить ключові інгредієнти (часник, чилі, анчоуси, баклажани, кабачки), які корейці обожнюють, тож мені все вдавалося з легкістю. Паста з баклажанами, запечена під томатним соусом із трьома видами сиру (моцарела, рикота й пармезан), була першою стравою, яку я навчився готувати з книжки Роден. Ця страва й досі (з кількома вдосконаленнями від мене) є нашим родинним фаворитом. А з книжок Антоніо Карлуччо я багато чого дізнався про пасту й ризото. Італійська кухня головна в моєму арсеналі, але я також обожнюю чаклувати біля плити над стравами французької, китайської, японської, іспанської, американської, північноафриканської і близькосхідної кухні — називаю їх тут у довільній послідовності. А ще — і це підтверджує, що ми в ті часи вже почали жити в нову епоху, — я відкрив для себе чимало класних британських рецептів, особливо від Делії Сміт, Найджела Слейтера і Найджелли Лоусон. Корейські страви я готую нечасто, бо це неперевершено робить Гі-Джон, а я обачливо уникаю конкуренції з її талантами.

Тимчасом як я вчився куварити, кулінарна революція в Британії входила в нову й вирішальну фазу. Уявіть собі, якдесь у середині 1990-х років британці, наче побачивши чудодійний сон однієї літньої ночі, прокинулися й остаточно усвідомили, що їхня їжа — це справжнісіньке жажіття. А щойно ти визнаєш, що твоя власна їжа — це повний відстій, що, власне, і сталося з британцями, ти одразу розкриваєш обійми всім кухням світу.