



HA-JOON CHANG

STRAVITELNÁ
EKONOMIE

HLADOVÝ
EKONOM
VYSVĚTLUJE
SVĚT

HOST

HA-JOON CHANG
STRAVITELNÁ EKONOMIE



**PŘELOŽIL
PETR ONDRÁČEK**





HA-JOON CHANG

STRAVITELNÁ
EKONOMIE



**HLADOVÝ
EKONOM
VYSVĚTLUJE
SVĚT**



BRNO 2023



Edible Economics

Copyright © Ha-Joon Chang 2022

Translation © Petr Ondráček, 2023

Czech edition © Host — vydavatelství, s. r. o., 2023
(elektronické vydání)

ISBN 978-80-275-1963-7 (PDF)

ISBN 978-80-275-1964-4 (ePUB)

ISBN 978-80-275-1965-1 (MobiPocket)

VĚNOVÁNO HEE-JEONG,
YUNĚ A JIN-GYUOVI

OBSAH

ÚVOD: ČESNEK 13

v němž zapáchající cibulovina zakládá Koreu, děsí Brity a prozradí vám, proč si tuto knihu budete chtít přečíst

PRVNÍ ČÁST 32

JAK SKONCOVAT S PŘEDSUDEKY

01. ŽALUDY 35

v níž vám vepří z jižního Španělska a korejští milovníci žaludů povědí, že kultura nepodmiňuje ekonomické výsledky tak zásadně, jak se domníváte

02. OKRA 46

v níž „dámské prsty“ ukážou, jak omezeným a klamavým jazykem hovoří ekonomie volného trhu

03. KOKOS 57

v níž tyto hnědé plody odhalují, proč je chyba věřit, že příslušníci různých „hnědých“ národů jsou chudí, protože nepracují pilně

JAK SE STÁT PRODUKTIVNĚJŠÍMI

04. ANČOVIČKY 69

v níž se drobné rybky, které různým zemím v minulosti skýtaly kromě bohatých chutí i nesmírné bohatství, stávají zvěstovateli industrializace

05. KREVETY – ANEBO GARNÁTI? 78

v níž se ukáže, že tito korýši jsou vlastně hmyz v přestrojení a proč rozvojové země potřebují využívat protekcionismu, aby se ubránily vyspělejšími zahraničními konkurentům

06. NUDLE 87

v níž nás propletený příběh dvou národů posedlých nudlemi přiměje, abychom přehodnotili svůj pohled na podnikání a firemní úspěch

07. MRKEV 99

v níž nám kdysi nehorázná myšlenka, že mrkev může být oranžová, pomůže pochopit, proč a jak potřebujeme napravit patentový systém

TŘETÍ ČÁST 108

JAK SI CELOSVĚTOVĚ POLEPŠIT

08. HOVĚZÍ 111

v níž se na nejproblémovějším druhu masa ukáže, že svobodný trh není totéž co svoboda pro všechny

09. BANÁNY 125

v níž nám nejpłodivější ovoce na světě objasní, že když ke globálním korporacím zaujmeme správný postoj, mohou mít příznivý vliv na rozvojové země

v níž se od nápoje, který se podobá stárnoucí rockové kapele, dozvíme, proč je tolik rozvojových zemí nespokojených s převažující ekonomickou ideologií

ČTVRTÁ ČÁST

148

JAK SPOLEČNĚ ŽÍT

11. ŽITO

151

v níž tato typicky severoevropská obilovina napraví několik nedorozumění ohledně sociálního státu

12. KUŘE

161

v níž nás opeřenec, kterého všichni s chutí jedí, ale nikdo ho nebere vážně, poučí o skutečném významu hospodářské rovnosti a spravedlivosti

13. CHILLI

171

v níž nám základná bobulovina pomůže pochopit, jak je pečovatelská práce opomíjená a nedoceněná, přestože tvoří základ našeho hospodářství a naší společnosti

PÁTÁ ČÁST

182

JAK UVAŽOVAT O BUDOUCNOSTI

14. LIMETY

185

v níž nám britské námořnictvo spolu s brazilským národním nápojem pomohou zamyslet se nad nelehkými úkoly, jež před nás staví změna klimatu

15. KOŘENÍ	196
<hr/>	
v níž se dozvíme, jak pepř, skořice, muškátový oříšek a hřebíček přivedly na svět moderní korporace, díky nimž slavil kapitalismus obrovský úspěch, ale které ho nyní pomalu rdousí	
16. JAHODY	205
<hr/>	
v níž se s pomocí bobule, která vlastně není bobule, zamyslíme nad vzestupem robotů a budoucností práce	
17. ČOKOLÁDA	216
<hr/>	
v níž nám tabulka mléčné čokolády odhalí tajemství švýcarského ekonomického blahobytu, které příliš nesouvisí s tajnůstkářským bankovníctvím ani s turistickými službami pro náročnou klientelu	
ZÁVĚR: JAK SE (EKONOMIÍ) LÉPE STRAVOVAT	227
<hr/>	
PODĚKOVÁNÍ	233
<hr/>	
POZNÁMKY	239
<hr/>	
REJSTŘÍK	255
<hr/>	

ÚVOD: ČESNEK

MANUL ČCHANGAČCHI (NAKLÁDANÝ ČESNEK;
KOREA, RECEPT MÉ MATKY)

PALIČKY ČESNEKU NALOŽENÉ V SOJOVÉ OMÁČCE,
RÝŽOVÉM OCTU A CUKRU

Na počátku věků zmítaly lidstvem zmatky a nevědomost (od těch dob se toho tedy příliš nezměnilo). Vladař nebeského království Hwanung se nad lidmi smiloval a sestoupil na zem, aby navštívil místa, kde dnes leží Korea, a založil tam posvátné město. V něm lidstvo pozvedl, udělil mu zákony a také mu předal znalosti o zemědělství, lékařství a umění.

Jednoho dne za Hwanungem přišli medvěd s tygrem. Viděli, co vykonal, a když uvážili, jak to teď na světě chodí, chtěli se stát lidmi. Vladař jim slíbil, že lidskou podobu získají, pokud si na sto dní zalezou do jeskyně, nebudou vycházet na slunce a budou jíst pouze *manul* (česnek) a *ssuk*.^{*} Obě zvířata se rozhodla následovat jeho pokynů a odebrala se do hluboké jeskyně.

Uplynulo sotva několik dní a tygr se vzepřel. „Tohle je k smíchu. Přeci nemůžu žít jen o smradlavých cibulích a hořkém lupení.

* Jedná se o nahořklou, planě rostoucí bylinu z východní Asie, které se přezdívá japonský pelyněk (*Artemisia princeps*).

Já s tím končím,“ zvolal a vyřítil se z jeskyně. Medvěd u určené stravy vytrval a za sto dnů se proměnil v překrásnou ženu Ungnjo (doslova „medvědí ženu“). Ungnjo se následně provdala za Hwanunga a porodila syna Tanguna, jenž se stal prvním korejským králem.

Můj národ, Korejci, doslova vzešel z česneku — a je to znát. Všimněte si našeho jídelníčku: korejské smažené kuře* je hotová oslava česneku — obaluje se do těstíčka plného nasekaného česneku a mnohdy se podává se sladkou, prudce pálivou chilli omáčkou a dalším česnekem. V marinádě na *pulkogi* (což doslova znamená „ohnivé maso“) — tenké plátky hovězího opékaného na ohni — bývá podle některých Korejců příliš málo nasekaného česneku. Jak to řeší? Jedí tento pokrm se syrovými stroužky česneku nebo s opraženými česnekovými plátky. Velice oblíbenou nakládanou pochutinu *manul čchangáčchi* tvoří paličky česneku naložené v *kandžang* (sojové omáčce), rýžovém octu a cukru. Stejně se nakládají také česnekové listy a výhonky. Česnekové výhonky jíme i smažené, často s osmaženými sušenými krevetami, nebo blanširované a podávané s nasládlým dresinkem z chilli. A nezapomínejme ani na náš národní pokrm, nakládanou zeleninu *kimčchi*, který obvykle připravujeme z *pečchu*, pekingského zelí (někdy nazývaného také zelí nappa), ačkoli do něj lze vlastně použít jakoukoli zeleninu. Pokud máte o korejském jídle nějaké povědomí, možná se vám při slově *kimčchi* okamžitě vybaví mleté chilli. Ve skutečnosti se ale několik druhů *kimčchi* připravuje i bez něj. Žádné *kimčchi* se však neobejde bez česneku.**

Prakticky každá korejská polévka se připravuje z vývaru dochuceného česnekem, ať je masový, nebo rybí (typicky z ančoviček, ale také z krevet, sušených slávek, nebo dokonce mořských ježků). Většina menších pokrmů, které tvoří tabuli při korejském

* Dle mého dalece převyšuje smažené kuře z KFC.

** S výjimkou buddhistických chrámů. Buddhističtí mniši nesmějí jíst ani používat k vaření česnek ani cibuli, a (pochopitelně) ani žádné potraviny živočišného původu.

stolování (*pančchan*, což v překladu znamená „příloha k rýži“), obsahuje česnek (syrový, restovaný nebo vařený), nehledě na to, jestli jsou zeleninové, masové, nebo rybí a jestli jsou syrové, blanšírované, smažené, dušené, nebo vařené.

O nás Korejci nelze prostě říct, že česnek jíme. My ho spotřebováváme. Po nehorázných kvantech. My *jsme* česnek.

Mezi lety 2010 a 2017 každý Jihokorejce každoročně spořádal závratných 7,5 kilogramu česneku.¹ Maxima jsme dosáhli v roce 2013 s 8,9 kilogramu.² To je více než desetinásobek množství, které snědí Italové (720 gramů v roce 2013).³ Co se týče spotřeby česneku, vypadají oproti nám Italové jako „žabaři“. * Francouzi, které Britové a Američané považují za prototyp jedlíků česneku, ho ročně zvládnou sníst pouhopouhých dvě sta gramů (dle údajů za rok 2017)⁴ — ani ne tři procenta toho, co Korejci. Amatéři!

Pravda, těch sedm a půl kila nezkonzumujeme bezezbytku. Spousta česneku zůstane v nálevu z *kimčchi*, který se obvykle vyhazuje. ** Když jíte *pulkogi* a další marinované masové pokrmy, tony nasekaného česneku zůstanou plavat v marinádě. Ale i když všechno tohle mrhání česnekem zohledníme, stejně se jedná o ohromná — skutečně ohromná — kvanta.

Pokud mezi takovými česnekožrouty žijete odmalička, ani si neuvědomujete, kolik česneku vlastně spořádáte. Zrovna jako já, když jsem jako dvaadvacetiletý mladík koncem července 1986 nastupoval do letounu společnosti Korean Air, abych se vydal za magisterským studiem na Cambridgeskou univerzitu. Cestování letadlem mi nebylo tak docela cizí, vždyť už jsem měl na kontě (ehm) čtyři letecké

* Podle reportáže britského básníka a novináře Jamese Fentona, kterou pořídil pro deník *Independent* v předvečer olympijských her konaných roku 1988 v Soulu.

** Korejci však někdy spotřebovují i nálev. Často jím dochucují smaženou rýži (*pokkumpap*: *pokkum* znamená „smažený“ a *pap* znamená nikoli chleba, ale rýži), zejména pokud jde o *kimčchi pokkumpap*. Když nemají po ruce nic jiného, přilévají ho třeba k fadním polévkovým nudlím, aby jim dodali šmrnc, nebo si ho míchají do rýže.

výpravy — absolvoval jsem totiž dva (zpáteční) lety na Čedžu, polotropický sopečný ostrov jižně od korejské pevniny. Letových hodin to pravda nebylo mnoho. Cesta ze Soulu na Čedžu trvá necelých čtyřicet pět minut, takže veškeré moje letecké zkušenosti tou dobou čítaly slabé tři hodiny. Nervozitu ve mně však nevbuzovala obava z létání.

Vůbec poprvé jsem tehdy opouštěl území Jižní Koreje. Ne snad že by mi dřív ve vycestování bránila chudoba. Můj otec pracoval jako vysoce postavený státní úředník a má rodina byla finančně zajištěná, byť ne bohatá, a výlet do zahraničí by si bývala mohla dovolit. Kvůli rekreaci se ale tenkrát do ciziny vyjíždět nesmělo, úřady by vám prostě za účelem rekreace nevydaly pas. Tou dobou v Koreji probíhala státem řízená industrializace a vláda chtěla každý dolar získaný vývozem zužitkovat k nákupu techniky a surovin, které si žádal hospodářský rozvoj. Valuty nebyly k tomu, aby se jimi „hýřilo“ za „rozmařilé malichernosti“ jako zahraniční dovolené.

Aby toho nebylo málo, cesta z Koreje do Británie tehdy trvala neskutečně dlouho. Dnes se ze Soulu do Londýna dopravíte zhruba za jedenáct hodin. V roce 1982 však naplno zuřila studená válka, takže trasa kapitalistických letounů z Jižní Koreje nemohla vést přes komunistickou Čínu ani Sovětský svaz, o Severní Koreji nemluvě. Nejprve jsme celých devět hodin letěli do aljašského města Anchorage. Po dvou hodinách na doplnění paliva (petroleje pro letadlo a v mém případě japonské nudlové polévky *udon* — prvního jídla, které jsem kdy mimo Koreu okusil) jsme letěli dalších devět hodin do Evropy. Jenže ne do Londýna. Aerolinky Korean Air tehdy do Londýna nelétaly. Než odstartoval můj závěrečný let, strávil jsem tři hodiny na pařížském letišti Charlese de Gaulla. Cesta z letiště Kimpcho v Soulu na londýnské Heathrow tedy trvala čtyřiadvacet hodin — devatenáct ve vzduchu a pět hodin po letištích. Od domova mě dělilo půl světa.

Dojem cizosti ve mně ale nevyvolávala jen vzdálenost. Na jazykovou bariéru, etnické rozdíly i kulturní předsudky jsem byl — alespoň zčásti — připravený. Jakžtakž jsem se vyrovnal s tím, že se smráká až po desáté večer a (jak jsem zjistil později) že v zimě

slunce zapadá už ve čtyři hodiny odpoledne. Obtížně jsem se sžíval s tím, že v letních dnech bývají nejvyšší teploty třeba jen patnáct šestnáct stupňů (v Koreji jsou léta tropická — třiatřicet stupňů, pětadevadesátiprocentní vlhkost vzduchu a tak podobně), ale sžít jsem se s tím musel. Snést se dal dokonce i anglický déšť — ačkoli jsem netušil, že pršet může tak často.*

Skutečné trauma mi působilo jídlo. Doma v Koreji se mi dostalo varování (ovšem jen prostřednictvím knížek — osobně Británii navštívilo jen málo Korejců), že britská kuchyně nepatří k nejlepším. Netušil jsem však, jak špatná doopravdy je.

Připouštím, že jsem v Cambridgi našel i několik pokrmů, které mi chutnaly (koláče s masem a ledvinkami, *fish and chips* nebo taštičky plněné hovězím, cibulí, bramborami a tuřínem), ale většina jídel byla, mírně řečeno, otřesná. Maso bylo příliš uvařené a nedochucené. Stěží jsem ho dokázal pozřít, pokud se k němu nepodával sos, který mohl být velmi chutný, ale taky velice nechutný. Nepostradatelnou zbraní v boji o to, abych zvládl sníst oběd, se mi stala anglická hořčice, kterou jsem si doslova zamiloval. Zelenina se tu podávala rozvařená k nepoznání — postrádala jakoukoli konzistenci a na požitelnosti jí dodávala leda sůl, která jediná byla po ruce. Někteří britští známí mi neochvějně tvrdili, že jejich jídlo je nedochucené (či bez chuti?), neboť se připravuje z tak kvalitních surovin, že by si je člověk neměl kazit serepetičkami, jako jsou omáčky, které používají prohnání Francouzi, aby zakamuflovali nekvalitní maso a povadlou zeleninu. Sotva jsem však závěrem prvního ročníku na Cambridgi navštívil Francii a poprvé okusil opravdové francouzské jídlo, vzala veškerá věrohodnost jejich argumentů zasvé.

Stručně řečeno, britská gastronomie byla v osmdesátých letech hluboce konzervativní. Britové nejedli nic, co by sami neznali. K jídlu

* Ale ne „tak moc“. Úhrn dešťových srážek bývá v Koreji zhruba stejný jako ve Spojeném království, přibližně 1 200 až 1 300 milimetrů ročně. V Koreji se však deště soustřeďují do léta, takže tam neprší ani zdaleka tak často jako v Británii.

považovanému za cizí se stavěli se zapřísáhlou nedůvěrou a bytostným odporem. Kromě naprosto poangličtělých — a vesměs mizerných — čínských, indických a italských restaurací tu nebyla k mání žádná další zahraniční kuchyně, pokud jste si tedy nevyjeli do Soho nebo některé jiné mondénní londýnské čtvrti. Ztělesněním britského kulinářského konzervativismu pro mě byl dnes již zaniklý, ale tehdy rozbujelel řetězec Pizzaland. Jeho provozovatelé si uvědomovali, že „cizost“ pizzy by mohla na zákazníky působit traumaticky, a tak tamní menu lákalo strávníky na možnost nechat si pizzu obložit pečeným bramborem.

Jako u každé debaty o tom, co je a co není cizí, se i tento postoj ukáže vcelku nesmyslný, když ho dopodrobna rozeberete. Tradiční štedrovečerní večeři ve Spojeném království tvoří krocan (původem z USA), brambory (z Peru), mrkev (z Afghánistánu) a růžičková kapusta (z Belgie). Ale co už. Britové si tehdy prostě na „cizokrajné“ chutě nepotrpěli.

Zdálo se mi, že ze všech „cizokrajných“ potravin si Britové za úhlavního nepřítele zvolili česnek. O jejich averzi vůči francouzské zálibě v česneku jsem cosi pochytil ještě doma v Koreji. Třeba královně se údajně přičil natolik, že když pobývala v Buckinghamském paláci nebo na hradě Windsor, nesměl ho tam nikdo jíst. Ale dokud jsem do Británie nepřijel, vůbec mě nenapadlo, jak moc tam mají na jedlíky česneku spadeno. Jeho konzumace byla pro mnoho Britů projevem barbarství, nebo přinejmenším pasivně agresivním útokem na lidi okolo. Jedna známá z jižní Asie mi vyprávěla, jak si s indickým přítelem pronajali pokojík v penzionu, a když k nim přišla paní domácí, zavětrila a pak se jich zhurta zeptala, jestli tam někdo nejedl česnek (asi v domnění, že když se lidé tmavší pleti nechají bez dozoru, dopouštějí se právě takových nepravostí). Měl bych dodat, že součástí zmíněného pokoje ani nebyla kuchyňka.

Přistěhoval jsem se do končin, kde bytostná podstata korejského života představovala mravní prohřešek, ne-li rovnou civilizační hrozbu. Dobrá, přeháním. Supermarkety česnek nabízely — ačkoliv

jeho paličky vypadaly malé a neduživé. Česnek obsahovaly i recepty na jídla italského typu v britských kuchařkách — několik plátků tam, kde bych já považoval za nezbytnost alespoň několik stroužků. Dokonce i v menze podávali jisté exotické pokrmy, v nichž se měl česnek údajně nacházet — i když bych nedal ruku do ohně za to, že se v nich skutečně vyskytoval. Abych z tohoto gastronomického pekla vyvázl, začal jsem si vařit sám.

Tou dobou však měl můj kuchařský um značné limity. Mnoho korejských matek svým synům tenkrát ani nedovolovalo chodit do kuchyně (často zaznívalo: „Jestli sem vkročíš, upadne ti pindík!“*). Vaření bylo doménou žen. Moje matka na tradicích tolik nelpěla, takže jsem na rozdíl od většiny kamarádů v kuchyni něco málo zvládal — uvařit si chutnou instantní nudlovou polévku *ramen* (kterou je nečekaně obtížné uvařit dobře), připravit vcelku obstojné sendviče, uklohnit si smaženou rýži z nahodile vybraných přísad, které jsem našel v lednici a špajzu, a tak podobně. Kdovíjak bytelný základ jsem ale neměl. K vaření jsem také postrádal dostatečnou motivaci. Bydlel jsem sám a — co si budeme namlouvat — vařit si jen pro sebe není žádná zábava. Když je navíc člověku něco přes dvacet, žaludek mu ještě slouží (u nás v Koreji se říká, že „dvacátník stráví i kamení“), takže jsem dokázal spořádat i vysušenou, mdlou jehněčí pečínku ze studentské menzy nebo (hrůza hrůz!) rozvařené těstoviny, které mi naservírovali v restauraci. Ve výsledku jsem si prvních několik let v Cambridgi — nejprve jako magisterský student a pak jako mladý člen fakultního sboru — vařil jen příležitostně a můj kuchařský repertoár a um se rozrůstaly jen velice pozvolna.

Tento stav vyústil v krizi. Moje kuchařské dovednosti se nikam neposouvaly, zato ale kvapem přibývalo mých znalostí o jídle. Jako by i o mně platilo otrépané klišé, že jsem coby akademik možná silnější v teorii než v praxi. Ten nepoměr ale začínal působit směšně.

* Respektive *kočchu* (chilli paprička), což odráží korejskou vášeň pro ostře pikantní jídla.

Když jsem totiž dorazil do Británie, země se nacházela na pokraji kulinářské revoluce. V mohutné hradbě britského odporu vůči „cizokrajnému“ jídlu se objevovaly trhliny a skrze ně dovnitř začínaly prosakovat zahraniční gastronomické zvyklosti. Britská kuchyně se mezitím pozvolna modernizovala, obrozovala a vstřebávala nové vlivy. Z šéfkuchařů, recenzentů restaurací a food kritiků se stávaly celebrity. Kuchařské knihy se počtem blížily knihám o zahradničení (jímž jsou Britové svérázně posedlí — vždyť ve které jiné zemi dává televize v hlavních vysílacích časech pořady pro zahrádkáře?). Mnoho kuchařek začalo kromě receptů uvádět také informace o historii pokrmů a kulturní glosy. Díky těmto změnám (a svým zahraničním cestám) jsem se stále častěji setkával s kuchyněmi, o nichž jsem neměl nejmenší tušení. Byl jsem jimi uhranutý. Začal jsem ochutnávat různá jídla. V knihkupectvích jsem pročítal kuchařky a dost jsem si jich i nakoupil. V novinách jsem hltal gastronomické kritiky a reportáže. Také já jsem zahájil svoji vlastní kulinářskou revoluci.

Věc se má popravdě tak, že tehdejší Korea byla z pohledu gastroonomie ještě izolovanější než Británie, byť korejské jídlo chutnalo lépe. Kromě čínských a japonských vývařoven jste tenkrát v Koreji na zahraniční pokrmy narazili jen vzácně, pomineme-li jídla přezdívaná *light Western*, tedy v podstatě „pojaponštělou“ evropskou stravu. Typicky sem patřily: *tonkacu* (smažený řízek z vepřového masa, nikoli ten původní rakouský z telecího), sekaný biftek *hambak* (chabá nápodoba francouzského karbanátku *steak haché* nastavovaná levnými surovinami jako cibule a mouka, jimiž se nahrazovala většina hovězího) a (nevalné) boloňské špagety (jimž se říkalo prostě *supageti*). Hamburgery byly exotická vzácnost, která se prodávala v bufetech luxusnějších obchodních domů, a beztak za moc nestály. Příchod řetězce Burger King v polovině osmdesátých let se stal doslova kulturní událostí. Přibližně v tutéž dobu se většina lidí poprvé setkala s pizzou (řetězec Pizza Hut do Soulu

dorazil v roce 1985). Opravdové francouzské a italské jídlo jsem ochutnal teprve po příjezdu do Británie, když jsem cestoval za prací nebo odpočinkem na kontinent. V té hrstce francouzských a italských restaurací, které jsme tehdy v Koreji měli, se jídlo podávalo v silně amerikanizované podobě. Zrovna tak neznámé byly asijské pokrmy, s výjimkou japonských a čínských (thajské, vietnamské ani indické k mání nebyly), nemluvě o jídle z odlehlejších končin jako Řecko, Turecko, Mexiko či Libanon.

Propast mezi kulinářskou teorií a praxí se u mě zmenšila poté, co jsem se roku 1993 oženil a následně se vaření začal věnovat vážně. Moje žena Hee-Jeong se přestěhovala z Koreje za mnou do Cambridge. Nešlo jí na rozum, že mám doma dobře přes deset kuchařek, ale vůbec podle nich nevařím. S ohledem na nedostatek úložného prostoru v mém bytě, jehož plocha sotva přesahovala rozměry většího koberce, Hee-Jeong rozumně usoudila, že pokud se ty knížky nebudou používat, patří do koše.

Začal jsem vařit podle klasické kuchařky Claudie Rodenové *The Food of Italy* (Italské pokrmy). Italské jídlo, zejména to z jihu Itálie, obsahuje klíčové přísady (česnek, chilli, ančovičky, lilky, cukety), které Korejci zbožňují, takže to byla jasná volba. První pokrm, který jsem se podle Rodenové naučil vařit, byly zapečené těstoviny s lilkem, rajčatovou omáčkou a třemi druhy sýra (mozzarellou, ricottou a parmezánem). Moje rodina ho má stále v oblíbě (drobně doladěný podle naší vlastní chuti). Z knih Antonia Carluccia jsem se toho dozvěděl spoustu o těstovinách a rizotu. Hlavní zbraně v mém arzenálu pocházejí z italské kuchyně, ale moc rád připravuji také (bez důrazu na pořadí) jídla francouzská, čínská, japonská, španělská, americká, severoafrická a blízkovýchodní. A na důkaz toho, že žijeme v nové éře, jsem si osvojil mnoho skvělých britských receptů, zvláště těch od Delie Smithové, Nigela Slatera a Nigelly Lawsonové. Korejské pokrmy připravuji jen zřídka, protože Hee-Jeong je umí uvařit senzačně a já se mazaně vyhýbám tomu, abych se jejímu nadání pokoušel jakkoli konkurovat.

Zatímco jsem se učil vařit, britská kulinářská revoluce vstoupila do nové — a rozhodující — etapy. Představme si, dejme tomu, zázračný okamžik v polovině devadesátých let, kdy občané Británie konečně prozřeli a uvědomili si, že jejich jídlo je vlastně děsné. Jakmile uznáte, že vaše vlastní jídlo stojí za starou belu, jako tehdy Britové, můžete si po libosti osvojit všechny kuchyně světa. Neexistuje důvod, abyste lpěli na indickém jídle namísto thajského nebo dávali přednost tureckému před mexickým. V pořádku je všechno, co vám chutná. Skýtá to tak báječnou svobodu! Svoboda nezaujatě zvážit veškeré dostupné možnosti v Británii vyústila v rozvoj jedné ze světově nejvyspělejších gastronomických kultur.

Z kulinářského hlediska se Británie stala skvělým místem. V Londýně je k mání vše možné, počínaje levným, ale výtečným tureckým *döner kebabem*, který si v jednu ráno dáte u pojízdného kiosku, a konče nehorázně drahou japonskou večeří ve stylu *kaiseki* — prostě cokoli. Škála chutí se tu rozpíná od pikantně řízných korejských po nevtíravé, ale konejšivé polské. Můžete si vybrat mezi složitostí peruánských jídel (s pyrenejsko-asijsko-inckými kořeněmi) a prostou štavnatostí argentinského steaku. Ve většině supermarketů a obchodů s potravinami se prodávají suroviny k přípravě pokrmů italské, mexické, francouzské, čínské, karibské, židovské, řecké, indické, thajské, severoafrické, japonské, turecké, polské a snad i korejské kuchyně. Pokud pasete po nějakém méně běžném dochucovadle nebo přísadě, patrně je tu najdete. A to se bavíme o zemi, kde se ještě koncem sedmdesátých let (podle jednoho mého známého z Ameriky, který tady tenkrát byl na výměnném studijním pobytu) dal v Oxfordu sehnat olivový olej leda tak v lékárně (ke zvlácnění ušního mazu, kdyby vás to náhodou zajímalo).*

* K dnešnímu datu (14. ledna 2022) uvádějí webové stránky řetězce Tesco čtyřicet tří druhů olivového oleje, v Sainsbury's jich nabízejí šedesát a ve Waitrose sedmdesát.

Jedná se samozřejmě o celosvětový trend. S nárůstem mezinárodního obchodu, mezinárodní migrace a mezinárodního cestování se k cizokrajným jídlům staví vstřícněji a zvědavěji lidé všude po světě. Britové jsou však jiní — a snad i jedineční — v tom smyslu, že od okamžiku, kdy si upřímně přiznali, jak si (v gastronomii) stojí, se gastronomické poměry v celé zemi naprosto uvolnily. V Itálii a Francii, které mají silnou, hluboce zakořeněnou kulinářskou tradici, se tamní obyvatelé změnám brání a jsou z nich celí nesví. Kromě jejich skvělých národních jídel tam najdete už jen americké fastfoody, levné čínské vývařovny, občas bufety s falafelem nebo kebabem (který může být velice chutný, ale také nemusí) a možná ještě obludně předraženu japonskou restauraci.

Můj gastronomický vesmír se rozpínal rychlostí světla, jenže můj druhý vesmír — ekonomii — naneštěstí pohlcovala černá díra. Až do sedmdesátých let byla ekonomie zabydlena řadou rozličných „škol“, jež předkládaly různé vize a badatelské postupy — z těch nejvýznamnějších jmenujme třeba klasickou, marxistickou, neoklasickou, keynesiánskou, rozvojovou, rakouskou, schumpeteriánskou, institucionální a behaviorální.* Nejenže existovaly vedle sebe, ale vzájemně spolu interagovaly. Někdy se utkávaly v „boji na život

* Jejich vize se lišily (a dosud liší) v tom smyslu, že zastávaly různé mravní hodnoty a politická východiska, přičemž odlišně chápaly i hospodářské fungování. Není třeba, abychom se tu dopodrobna zabývali jejich vzájemnými rozdíly. Pokud byste se o nich chtěli dozvědět víc, jejich přednosti a slabiny jsem porovnal ve své poslední knize *Economics: The User's Guide* (Ekonomie: Návod k použití; Londýn: Penguin Books 2015). To podstatné, co bychom zde měli mít na paměti, je, že ekonomie nepatří mezi exaktní vědy, že neposkytuje žádné dokonalé, průkazné odpovědi. Žádné konkrétní ekonomické řešení či model neúčinkuje v každé situaci — volba správné ekonomické odezvy závisí na hospodářských okolnostech a na podmínkách, jimž daná ekonomika podléhá. A závisí také na tom, co z etického nebo mravního hlediska považujete za nejdůležitější pro obyvatele té které země, což se projevilo v diametrálně odlišném přístupu jednotlivých států k řešení pandemie covidu-19 a z ní vyplývajících socioekonomických následků. Ekonomie zkoumá lidskou činnost včetně všech emocí, etických postojů a představitosti, jež lidské konání obnáší.

a na smrt“ — třeba rakouská s marxistickou ve dvacátých a třicátých letech dvacátého století, nebo keynesiánská s neoklasickou v letech šedesátých a sedmdesátých. Jindy zas byly jejich vzájemné vztahy smířlivější. Diskuze a experimenty s politickými opatřeními, které prováděly různé světové vlády, nutily každou školu, aby tříbila své argumenty. Různé školy od sebe navzájem (a mnohdy ne zcela přiznaně) přejímaly myšlenky. Někteří ekonomové se dokonce pokoušeli různé teorie mísit a propojovat. Až do sedmdesátých let se tedy ekonomie v lecčem podobala dnešní britské gastronomické scéně: o pozornost v ní soupeřilo mnoho rozličných škol, každá s odlišnými silnými a slabými stránkami, všechny hrdé na vlastní tradici, ale nucené učit se jedna od druhé, přičemž docházelo ke spoustě záměrného i bezděčného prolínání.

Od osmdesátých let se však z ekonomie stala obdoba britské gastronomické scény před rokem devadesát. Na jídelním lístku nyní najdete jen jedinou položku, a to neoklasickou ekonomii. Jako všechny ostatní školy má i ona své silné stránky, avšak má také podstatné slabiny. Tento vzestup neoklasické školy má složité pozadí, kterým se tu nemůžeme náležitě zabývat.* Ať už k jejímu rozmachu vedlo cokoli, neoklasická ekonomie ve většině zemí

* Svou roli zde sehrála řada okolností. Pochopitelně záleželo i na akademických faktorech — jako byly klady a zápory jednotlivých škol a narůstající převaha matematiky coby výzkumného nástroje (jehož prostřednictvím se rozvíjel určitý typ poznatků, kdežto jiné zase ustupovaly do pozadí). Vzestup neoklasické ekonomie byl však zásadně podmíněn taktéž mocenskou politikou, a to jak v ekonomii coby oboru, tak v okolním světě. Co se oborové mocenské politiky týče, významnou roli sehrálo prosazování neoklasické ekonomie prostřednictvím takzvané Nobelovy ceny za ekonomii (nejedná se o skutečnou Nobelovu cenu, ale pouze o „cenu na počest památky Alfreda Nobela“, kterou uděluje švédská národní banka Riksbank). Co se týče mocenské politiky mimo obor ekonomie, přispěla u vládnoucích elit k přijatelnosti neoklasické ekonomie její bytostná neochota k přerozdělování příjmů, bohatství a moci na pozadí všech stávajících socioekonomických uspořádání. V šíření neoklasické ekonomie, která opanovala nejprve USA (v šedesátých letech dvacátého století), hrála klíčovou úlohu globalizace vzdělání v poválečné éře, kdy se největším zdrojem vlivu stala neúměrně velká „měkká“ kulturní moc Spojených států.

(s výjimkou Japonska a Brazílie a v menší míře také Itálie a Turecka) získala natolik výsadní postavení, že řada lidí dnes vnímá pojmy „ekonomie“ a „neoklasická ekonomie“ jako synonyma. Tato intelektuální „monokulturalizace“ zúžila myšlenkový genofond celého oboru. Jen málo neoklasických ekonomů (to jest drtivě většiny ekonomů dneška) bere existenci ostatních škol na vědomí, natož aby uznávali jejich myšlenkový přínos. Ti, kteří ostatní směry na vědomí berou, je označují za méněcenné. Některé myšlenky, třeba ty zastávané marxistickou školou, podle nich „vlastně ani nepatří do ekonomie“. Tvrdí, že těch nemnoho užitečných poznatků, které kdysi z ostatních škol vzešly (třeba myšlenku inovací, již razila schumpeteriánská škola, nebo myšlenku omezené lidské racionality, s níž přišla škola behaviorální), již vstřebal ekonomický „hlavní proud“, respektive neoklasická ekonomie. Nejsou už ale schopni nahlédnout, že takové vstřebání zůstává jen na povrchu, tak jako kdysi pečené brambory na pizze z Pizzalandu.*

Někteří čtenáři se mohou právem ptát: Proč by mě mělo zajímat, že se z jakýchsi akademiků stali zabeďněnci a začali pěstovat myšlenkovou monokulturu? Ve své odpovědi bych mohl předně poukázat na to, že ekonomie se podstatně liší třeba od studia severských jazyků nebo od snah rozpoznat mezi planetami vzdálenými stovky světelných let takové, které se podobají Zemi. Ekonomie má bezprostřední a zásadní dopad na náš život.

Všichni víme, že ekonomické teorie mají vliv na vládní politiku v otázce daní, sociálních výdajů, úrokových sazeb a předpisů pro trh práce, což se následně promítá do ekonomické situace každého z nás, protože je tím ovlivněno naše zaměstnání, pracovní

* Na rozdíl od opravdových syntéz, jako jsou třeba peruánská kuchyně ovlivněná Inký, Španěly, Číňany a Japonci nebo pokrmy šéfkuchaře korejskoamerického původu Davida Changa (shoda našich jmen je čistě náhodná), v nichž se prolínají americké, korejské, japonské, čínské a mexické vlivy.

podmínky, mzdy a splátky, jimiž jsou zatíženy naše hypotéky nebo studentské půjčky. Avšak ekonomické teorie také utvářejí dlouhodobé kolektivní hospodářské vyhlídky, neboť ovlivňují politická opatření, která určují, do jaké míry bude daná ekonomika schopna působit v oborech s vysokou produktivitou práce, zavádět inovace a rozvíjet se ekologicky udržitelným způsobem. A co víc, ekonomie nemá vliv jen na hospodářské proměnné, ať už jsou osobní, nebo kolektivní. Ekonomie mění to, kým jsme.

Ekonomie určuje naše sebepojetí dvojím způsobem. Jednak vytváří ideje: různé ekonomické teorie spatřují podstatu lidství po každé v jiných vlastnostech, a převládající ekonomická teorie tedy ovlivňuje to, co se obecně považuje za „lidskou přirozenost“. Neoklasická ekonomie považuje lidi za sobce, a v důsledku její převahy se tak v několika posledních desetiletích stalo sobecké chování normou. Lidé, kteří se chovají altruisticky, jsou buď terčem posměchu coby „moulové“, nebo čelí podezření, že konají ze skrytých (sobeckých) pohnutek. Kdyby měla podobně výsadní postavení behaviorální nebo institucionální ekonomická teorie, věřili bychom, že pohnutky lidského chování jsou složité a sobectví je mezi nimi pouze jednou z mnoha. Z tohoto hlediska mohou různá společenská uspořádání vynést do popředí i jiné motivace, a mohou lidské motivace dokonce odlišně utvářet. Jinými slovy, ekonomie ovlivňuje to, co lidé považují za normální, jak jeden druhého vnímají a jak se chovají, aby zapadli mezi ostatní.

Ekonomie na naši totožnost působí také ovlivňováním hospodářského směřování, potažmo našich životních a pracovních podmínek, které následně utvářejí to, kým jsme. Různé ekonomické teorie například razí odlišné přístupy k otázce, jestli by rozvojové země měly prostřednictvím politických zásahů podněcovat industrializaci. Různá míra industrializace následně utváří odlišné jeдинce. Například lidé, kteří žijí ve více industrializovaných zemích, oproti příslušníkům agrárních společností zpravidla lépe hospodaří s časem, protože jejich práce — a v důsledku i zbytek jejich