

**ECONOMIE OM  
VAN TE SMULLEN**

*Voor Hee-Jeong, Yuna en Jin-Gyn*

Ha-Joon Chang

**ECONOMIE OM  
VAN TE SMULLEN**  
MET VOEDSEL  
DE WERELDECONOMIE  
VERKLAARD

Nieuw Amsterdam

© 2022 Ha-Joon Chang

Oorspronkelijke uitgever Allen Lane,  
an imprint of Penguin Books

Oorspronkelijke titel *Edible Economics:*  
*A Hungry Economist Explains the World*

© 2023 Nederlandse vertaling Joost Pollmann / Nieuw Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Tekstredactie en lay-out Yulia Knol

Correctie Jeroen Teitler

Register Ewout van der Hoog

Ontwerp omslag Philip Stroomberg

NUR 781

ISBN 978 90 468 2929 5

[www.nieuwamsterdam.nl](http://www.nieuwamsterdam.nl)



# INHOUD

Inleiding – Knoflook 9  
*waarin de stinkende bol Korea veroverd, de Britten bang maakt en je vertelt waarom je dit boek wilt lezen*

## Deel 1

### VOORORDELEN OVERWINNEN

1 – Eikels 31  
*waarin de eikels-etende varkens van Zuid-Spanje en eikels-minnende Koreanen uitleggen waarom cultuur minder belangrijk is dan je denkt voor het behalen van economisch resultaat*

2 – Okra 42  
*waarin de ‘vrouwenvinger’ onthult hoe verblind en misleidend de taal van de vrijemarkteconomie is*

3 – Kokosnoot 52  
*waarin de tropische vrucht onthult waarom het verkeerd is te denken dat ‘tropische’ mensen arm zijn omdat ze niet hard zouden werken*

## **Deel 2**

### **PRODUCTIEVER WORDEN**

4 – Ansjovis 63  
*waarin het visje dat vroeger niet alleen veel smaak maar ook grote rijkdom aan diverse landen schonk, een ambassadeur voor de industrialisatie blijkt te zijn*

5 – Garnaal 72  
*waarin een als schaaldier vermomd insect ons vertelt waarom ontwikkelingslanden protectionisme moeten gebruiken tegen superieure buitenlandse concurrentie*

6 – Noedels 80  
*waarin het vervlochten verhaal van twee door noedels geobsedeerde naties ons laat nadenken over de manier waarop we naar ondernemerschap en zakelijk succes kijken*

7 – Wortel 92  
*waarin het ooit belachelijke idee dat een wortel oranje kan zijn, ons helpt in te zien hoe en waarom we het patentstelsel moeten veranderen*

## **Deel 3**

### **WERELDWIJD BETER PRESTEREN**

8 – Rundvlees 103  
*waarin het meest controversiële stuk vlees aantoont dat vrijhandel lang niet voor iedereen vrij is*

9 – Banaan 116  
*waarin 's werelds productiefste fruitsoort ons vertelt hoe multinationals ontwikkelingslanden voordelen te bieden hebben als ze op de juiste manier worden gebruikt*

10 – Coca-Cola 129

*waarin een frisdrank die wat weg heeft van een oude rockband, uitlegt waarom veel ontwikkelingslanden niet blij zijn met de heersende economische ideologie*

## **Deel 4**

### **SAMENLEVEN**

11 – Rogge 143

*waarin deze typische Noord-Europese graansoort enkele misverstanden over de verzorgingsstaat opheldert*

12 – Kip 153

*waarin de vogel die bij iedereen in de smaak valt maar door niemand serieus wordt genomen, ons de ware betekenis leert van economische gelijkheid en rechtvaardigheid*

13 – Chilipeper 163

*waarin een misleidende bes ons helpt in te zien dat zorgarbeid wordt genegeerd en ondergewaardeerd, terwijl die het fundament is van onze economie en samenleving*

## **Deel 5**

### **NADENKEN OVER DE TOEKOMST**

14 – Limoen 177

*waarin de Britse marine en de Braziliaanse nationale drank worden gemixt om ons te helpen nadenken over de uitdagingen van klimaatverandering*

15 – Specerijen 188

*waarin we leren hoe zwarte peper, kaneel en kruidnagel aan de wieg stonden van de moderne aandelenhandel, die het kapitalisme succesvol heeft gemaakt maar nu verstikkend werkt*

16 – Aardbei 197  
*waarin een moeilijk te plukken fruitsoort ons laat nadenken over  
de opkomst van robots en de toekomst van arbeid*

17 – Chocolade 207  
*waarin de melkchocoladereep de kracht van de Zwitserse economie  
onthult, die niets te maken heeft met bankgeheimen of luxe toerisme*

Conclusie – Hoe we economie beter ‘verteren’ 217

Verantwoording 223

Noten 229

Register 247



## INLEIDING

# KNOFLOOK

*Manul chang-achi (ingemaakte knoflook)*

*(Koreaans – recept van mijn moeder)*

*Knoflooktenen ingemaakt in sojasaus, rijstazijn en suiker*

In het begin der tijden ging de mens gebukt onder chaos en onwetendheid – er is dus weinig veranderd. Uit medelijden daalde Hwanoong, een prins uit het Hemelse Koninkrijk, af naar de Aarde, kwam terecht op de plek waar nu Korea ligt en vestigde er de Stad van God. In die stad voedde hij de mensheid op met wetten en kennis over landbouw, geneeskunde en kunst.

Op een dag werd Hwanoong benaderd door een beer en een tijger. Ze wisten wat hij voor elkaar had gekregen en omdat ze zagen hoe de wereld nu werkte, wilden ze graag mens worden. Hij beloofde hun een menselijke gedaante te geven als ze een grot binnengingen, het zonlicht vermeden en honderd dagen lang alleen *maneul* (knoflook) en *ssook* zouden eten.\* De dieren volgden zijn aanwijzingen op en betraden een diepe grot.

Al na een paar dagen kwam de tijger in opstand. ‘Dit is belachelijk. Ik kan niet leven op een dieet van stinkende bollen en bittere bladeren. Ik stop ermee,’ zei hij en hij verliet de grot. De beer hield zich aan het dieet en veranderde na honderd dagen in een prachtige vrouw die Woong-nyeo heette (letterlijk Beer-Vrouw). Woong-nyeo trouwde daarna met Hwanoong en

\* Dit is een licht bittere, kruidige Oost-Aziatische wilde plant die ook wel ‘Koreaanse bijvoet’ wordt genoemd (*Artemisia princeps*).

kreeg een zoon, die de eerste koning van Korea werd: Dan-Goon.

Mijn land, Korea, is dus letterlijk gegrondvest op knoflook, en dat is te merken. Kijk eens naar onze gerechten: *Korean fried chicken*\* is een waar knoflookfeest: gefrituurd in een beslagje met flink wat gehakte knoflook, daarna vaak overgoten met zoet-vurige chilisaus en afgemaakt met nog meer knoflook. Voor domme Koreanen is de hoeveelheid gehakte knoflook in de marinade voor *bulgogi* (letterlijk vertaald ‘vuurvles’), dunne plakken gegrild rundvlees, nog niet voldoende. Hun oplossing? Ze eten het gerecht met rauwe knoflooktenen of gegrilde plakjes knoflook. Een heel populaire soort pickle, *manul chang-achi* of *maneul jangajji*, bestaat uit knoflookbollen die zijn ingemaakt in *ganjang* (sojasaus), rijstazijn en suiker. Knoflookbladeren en knoflookscheuten worden op dezelfde manier ingemaakt. We eten knoflookscheuten gefrituurd, vaak met gedroogde garnalen die ook gefrituurd zijn, of geblancheerd en opgediend met een zoetige dressing op basis van chilipeper. En dan is er nog ons nationale gerecht *kimchi*, ingemaakte groenten die meestal worden bereid met *baechoo*, de oriëntaalse koolsoort die in westerse landen bekend is als ‘Chinese kool’ of ‘napa cabbage’ (Verenigde Staten), maar elke andere groentesoort kan ook worden gebruikt. Als je iets weet van de Koreaanse keuken, dan zul je kimchi direct associëren met chilipoeder. Maar er bestaan ook een paar soorten kimchi waar geen hete peper in zit. Kimchi is echter ondenkbaar zonder knoflook.\*\*

Vrijwel iedere Koreaanse soep wordt gemaakt met een knoflookrijke bouillon, of die nu getrokken is van vlees of van vis – vaak ansjovis, maar ook garnaal, gedroogde mosselen en zelfs zee-egel zijn mogelijk. De meeste kleine bijgerechten waar de

\* Beter dan die andere KFC, als je het mij vraagt.

\*\* Behalve in boeddhistische tempels. Boeddhistische monniken mogen geen knoflook of uien eten, en (natuurlijk) ook geen dierlijke producten.

tafels bij Koreaanse maaltijden vol mee staan (*banchan*, wat zich laat vertalen als ‘begeleiding van de rijst’), zullen rauwe, gebakken of gekookte knoflook bevatten, ongeacht of er groente, vlees of vis in de gerechten zit en of ze rauw, geblancheerd, gebakken, gestoofd of gekookt zijn.

Wij Koreanen eten niet zomaar knoflook. We verslinden het. In industriële hoeveelheden. We zijn knoflook.

Tussen 2010 en 2017 aten de Zuid-Koreanen zich door een verbijsterende 7,5 kilo knoflook per persoon per jaar heen.<sup>1</sup> We bereikten een record in 2013 met 8,9 kilo.<sup>2</sup> Dat is meer dan tien keer zo veel als de Italianen consumeren (720 gram in 2013).<sup>3</sup> Als het aankomt op de consumptie van knoflook, degraderen Koreanen de Italianen tot ‘beginnelingen’.\* De Fransen, dé knoflooketers bij uitstek in de ogen van Britten en Amerikanen, halen slechts een magere 200 gram per jaar (in 2017), en dat is nog geen 3 procent van de consumptie van de Koreanen.<sup>4</sup> Amateurs!

Oké, we eten niet de volle 7,5 kg op. Een groot deel van de knoflook blijft achter in de vloeistof waar de kimchi in zit, en die vloeistof wordt meestal weggegooid.\*\* Als je bulgogi en ander gemarineerd vlees eet, zal er veel gehakte knoflook in de marinade blijven zitten. Maar zelfs afgezien van al deze verspilling van knoflook, gaat het om een gigantische, werkelijk gigantische hoeveelheid.

Als je je hele leven hebt doorgebracht tussen de knoflookmonsters, heb je zelf niet in de gaten hoeveel knoflook je tot je

\* Aldus James Fenton, de Britse dichter en journalist, toen hij voor de krant *The Independent* verslag deed aan de vooravond van de Olympische Spelen in Seoul van 1988.

\*\* Soms consumeren Koreanen ook de vloeistof. Ze gebruiken hem om smaak te geven aan gefrituurde rijst (*bokkum-bap*: *bokkum* betekent ‘gefrituurd’ en *bap* betekent ‘rijst’), vooral als het gaat om *kimchi bokkum-bap*. Hij kan ook dienen om een saai noedelsoep op te peppen of ze mengen hem door de rijst als er niks anders in huis is.

neemt. Dat gold ook voor mij toen ik eind juli 1986 op mijn tweeëntwintigste aan boord ging van een toestel van Korean Air om aan mijn studie aan de University of Cambridge te beginnen. Ik had als vliegtuigpassagier enige ervaring omdat ik, nou ja, al vier keer eerder had gevlogen, namelijk twee keer op en neer naar Jeju, het subtropische, vulkanische eiland ten zuiden van het vasteland van Korea. Dat was niet lang vliegen. De vlucht tussen Seoul en Jeju duurt nog geen drie kwartier, dus tot dat moment had ik slechts drie vliegreizen gemaakt. Maar het was niet het vooruitzicht lang te moeten vliegen dat me nerveus maakte.

Dit was de allereerste keer dat ik Zuid-Korea ging verlaten, en dat had met geldgebrek niks te maken. Mijn vader was een hoge ambtenaar geweest en mijn familie was misschien niet rijk maar wel in goeden doen, en een buitenlandse vakantie hadden we ons zeker kunnen veroorloven. In die tijd mocht een Zuid-Koreaan echter niet naar het buitenland reizen voor toeristische doeleinden; de regering gaf gewoon geen paspoorten af voor vrijetijdsbesteding. In die periode was de regering bezig met de industrialisatie van Korea en zij wilde elke dollar van de exportopbrengsten gebruiken om de machines en ruwe grondstoffen te kopen die nodig waren voor de economische ontwikkeling. Er mochten geen buitenlandse valuta worden ‘verspild’ aan ‘frivoliteiten’ zoals vakanties over de grens.

Om het nog erger te maken duurde de reis van Korea naar Engeland toen nog ongelooflijk lang. Tegenwoordig vlieg je in ongeveer elf uur van Seoul naar Londen. De Koude Oorlog was nog aan de gang in 1986, dus kapitalistische vliegtuigen uit Zuid-Korea konden niet over communistisch China of de Sovjet-Unie vliegen, laat staan over Noord-Korea. Wij vlogen eerst naar Anchorage in Alaska, wat negen uur duurde. Na twee uur bijtanken – kerosine voor het vliegtuig, Japanse *udon* of noedelsoep voor mij, het eerste gerecht dat ik buiten Zuid-Korea at –, vlogen we in nog eens negen uur naar Europa. Maar niet naar

Londen. Korean Air vloog toen nog niet op Londen. Dus ik bracht drie uur door op het vliegveld Charles de Gaulle in Parijs voordat ik mijn laatste vlucht kon nemen. Zo duurde het vierentwintig uur om van Gimpo Airport Seoul naar Heathrow Airport London te komen, negentien uur in de lucht en vijf uur op luchthavens. Londen lag voor mij een wereld verderop.

Maar het was niet alleen de afstand die maakte dat ik me een vreemdeling voelde. Op de taalbarrière, de raciale verschillen en de culturele vooroordelen was ik voorbereid, in elk geval tot op zekere hoogte. Dat het 's avonds licht bleef tot tien uur of dat de winteravonden (later in het jaar) al om vier uur in de middag begonnen, kon ik nog net verdragen. Het was moeilijk om te accepteren dat de hoogste temperatuur op een zomerdag soms 15 of 16 graden bedroeg – Koreaanse zomers zijn tropisch met 33 graden en 95 procent luchtvochtigheid, dat soort dingen –, maar ik had het te aanvaarden. Zelfs aan de regen kon je wennen, al had ik me niet gerealiseerd dat het er zo vaak zou regenen.\*

Echt traumatisch was het voedsel. In Korea zelf was ik al gewaarschuwd – dat wil zeggen door boeken, want maar weinig Koreanen waren in Engeland geweest – dat het Britse eten niet geweldig was. Maar ik wist nog niet hoe slecht het in werkelijkheid was. Toegegeven, ik leerde in Cambridge een paar dingen kennen die ik wel lekker vond, zoals biefstuk, *pie* met niertjes, fish-and-chips en gevulde pasteitjes. Maar het meeste was, zacht uitgedrukt, verschrikkelijk. Het vlees was te doorbakken en te weinig gekruid. Je kreeg het bijna niet weg als er geen jus bij zat, die heel goed maar ook heel slecht kon zijn. De Engelse mosterd, waar ik verliefd op werd, was een belangrijk wapen in mijn worsteling met de maaltijden. Groenten werden hier net zo lang

\* In Korea valt ongeveer net zo veel regen als in het Verenigd Koninkrijk, zo'n 1200 tot 1300 millimeter per jaar. Maar de regenval in Korea concentreert zich in de zomer en is lang niet zo frequent als in Engeland.

gekookt tot ze slap en levenloos waren en er was alleen zout om ze eetbaar te maken. Sommige Engelse vrienden hielden dapper vol dat hun eten nauwelijks gekruid – eh, smakeloos? – was omdat de ingrediënten zo goed waren en dat je ze niet moest verpesten met pietluttige dingen zoals sauzen, die de sluwe Fransen gebruikten om er de slechte kwaliteit van hun vlees en groenten mee te verdoezelen. Elk greintje plausibiliteit van dat argument verdween snel toen ik aan het eind van mijn eerste jaar in Cambridge naar Frankrijk ging en voor het eerst echt Frans eten proefde.

Kort gezegd was de Britse eetcultuur in de jaren tachtig uiterst behoudend. De Britten aten niets dat ze niet kenden. Naar vreemd voedsel werd gekeken met een bijna religieus wantrouwen en een diepgewortelde afkeer. Afgezien van volledig verengelst Chinees, Indiaas en Italiaans, over het algemeen van slechte kwaliteit, kon je geen buitenlandse keuken krijgen, tenzij je naar Soho of een andere chique wijk in Londen ging. Het Britse conservatisme op voedselgebied werd voor mij belichaamd door de inmiddels ter ziele gegane keten Pizzaland. In het besef dat ook pizza angstwekkend ‘buitenlands’ kon zijn, lokte de keten klanten met de optie hun pizza te laten beleggen met een gebakken aardappel.

Zoals bij alle discussies over ‘vreemde’ of ‘buitenlandse’ dingen, wordt die houding nogal absurd als je van dichterbij gaat kijken. Het favoriete kerstdiner van de Britten bestaat uit kalkoen (afkomstig uit Noord-Amerika), aardappelen (Peru), wortels (Afghanistan) en spruitjes (België). Maar dat deed niet ter zake. De Britten hielden toen gewoon niet van ‘buitenlands’.

Van alle ‘vreemde’ ingrediënten bleek met name knoflook de nationale vijand te zijn. Al in Korea had ik iets vernomen over de afkeer die de Britten hebben van de Franse voorliefde voor knoflook. Het gerucht ging dat de koningin zo’n hekel aan knoflook had dat niemand in Buckingham Palace of Windsor Castle het mocht eten als zij aanwezig was. Maar tot ik zelf in het

Verenigd Koninkrijk arriveerde had ik geen idee hoezeer men er de pest had aan het eten van knoflook. Voor velen was het een daad van barbarij, of op zijn minst een passief-agressieve aanval op de mensen om je heen. Een vriendin uit Zuidoost-Azië vertelde over de eigenaresse van een bed and breakfast die snuivend de kamer betrad die ze met haar Indiase vriend had gehoord en op bitse toon vroeg of iemand knoflook had gegeten (want dat soort dingen doen gekleurde mensen toch als je ze niet in de gaten houdt?). Let wel: er was in haar kamer geen kookgelegenheid aanwezig.

Ik was verhuisd naar een land waar de essentie van het leven in Korea werd beschouwd als een belediging van het fatsoen en misschien zelfs een bedreiging van de beschaving als zodanig. Goed, dat is misschien overdreven. Je kon wel knoflook kopen in de supermarkt, al leken de bollen me nogal klein en niet erg stevig. In Britse kookboeken werd in de Italiaans geïnspireerde recepten zowaar knoflook gebruikt, maar dan een paar plakjes waar ik zou denken dat op zijn minst een paar teentjes nodig waren. Zelfs de kantine van de universiteit serveerde bepaalde exotische gerechten waar knoflook in zou zitten, al durfde ik niet te zweren dat het ook echt zo was. Om aan deze culinaire hel te ontsnappen, begon ik voor mezelf te koken.

Mijn kookkunsten waren destijds echter nogal beperkt. In die tijd lieten veel Koreaanse moeders hun zonen nog niet toe in de keuken. ('Je plasser\* valt eraf als je in de keuken komt!' was een familiegezegde.) De keuken was het domein van de vrouwen. Mijn moeder was niet heel traditioneel, dus in tegenstelling tot mijn mannelijke vrienden kon ik wel een paar dingen klaarmaken, zoals een goede snelle ramen – verrassend moeilijk om naar behoren te bereiden – en een fatsoenlijke sandwich, of gebakken rijst pimpen met willekeurige ingrediënten die ik in de

\* Of je *gochoo* (pepertje), wat de Koreaanse voorliefde voor heet eten ver-raadt.

koelkast of een keukenkastje vond, dat soort dingen. Maar dat was geen sterke basis. Daar kwam bij dat ik weinig gemotiveerd was om te koken. Ik woonde op mezelf en eerlijk gezegd is er niet veel aan om alleen voor jezelf te koken. Als je begin twintig bent heb je bovendien een gezonde eetlust – in Korea zeggen we dat je in je jongere jaren zelfs een steen kunt verteren –, dus in de universiteitskantine lukte het me om het droge, smakeloze gebraden lamsvlees weg te krijgen of – de ergste van alle gruwelen – de tot pap gekookte pasta in een restaurant. Zodoende kookte ik in de eerste jaren van mijn leven in Cambridge, als masterstudent en daarna als beginnend docent, slechts af en toe, zodat mijn repertoire aan recepten en mijn kookkunsten zich maar heel langzaam ontwikkelden.

Dit leidde tot een crisis. Mijn culinaire vaardigheden gingen niet vooruit, terwijl mijn kennis van eten wel steeds verder toenam. Het is een cliché: als academicus was ik misschien beter in de theorie dan in de praktijk. Intussen begon de culinaire kloof tussen mijn vaardigheden en mijn kennis belachelijk groot te worden.

Het punt was dat ik in Groot-Brittannië was aangekomen toen het land zich op de drempel van een culinaire revolutie bevond. Er begonnen barsten te ontstaan in het machtige bouwwerk van de Britse weerstand tegen ‘buitenlands’ voedsel, en culinaire tradities van buitenaf begonnen binnen te sijpelen. Geleidelijk onderging de Britse keuken een upgrade, werd hij opnieuw uitgevonden en verrijkt met nieuwe invloeden. Chef-koks, restaurantrecensenten en culinaire critici werden bekende personen. Er verschenen net zo veel kookboeken als boeken over tuinieren – die merkwaardige Britse obsessie: welk ander land zendt tuinprogramma’s uit op primetime? In veel kookboeken stonden behalve recepten ook culturele commentaren en artikelen over de geschiedenis van voedsel. Door deze veranderingen (en mijn buitenlandse reizen) kwam ik in aanraking met culinaire tradities waarvan ik nog nooit had gehoord. Ik



was gefascineerd. Ik proefde van verschillende keukens. Ik las kookboeken in boekwinkels en schafte heel wat exemplaren aan. Ik werd een fervent lezer van restaurantbesprekingen in de krant. Ik was zelf ook aan een culinaire revolutie begonnen.

Eerlijk gezegd was Korea toen nog veel meer een culinair eiland dan Engeland, zij het wel met veel smaakvoller eten. In het Korea van die tijd kenden we buiten de Chinese en Japanse tentjes alleen wat buitenlandse gerechten die ‘licht westers’ genoemd werden en eigenlijk ‘gejapaniseerde’ versies van Europees eten waren. Typische schotels waren *tonkatsu* (schnitzel bereid met varken in plaats van de originele Oostenrijkse versie met kalf); *hahmbahk* (hamburger), *steak* (een bleke imitatie van de Franse steak haché, van goedkope ingrediënten zoals bloem en uien die het vlees grotendeels vervingen); en zeer middelmatige spaghetti bolognese (eenvoudig aangeduid als *supageti*). Hamburgers waren een zeldzaamheid en werden verkocht als iets exotisch in de cafetaria’s van de duurere warenhuizen, maar heel goed waren ze niet. De komst van Burger King halverwege de jaren tachtig was een culturele gebeurtenis. De meeste mensen ontdekten toen pas dat er pizza’s bestonden – Pizza Hut opende in Seoul in 1985. Voordat ik naar Engeland kwam en voor mijn werk naar het Europese vasteland reisde, had ik nog nooit echt Frans of Italiaans voedsel gegeten. De paar Franse en Italiaanse restaurants die we in Korea toen hadden, serveerden sterk veramerikaanse versies. Aziatisch eten dat niet Japans of Chinees was (bijvoorbeeld Thais, Vietnamees, Indiaas) was al net zo mysterieus, om nog maar te zwijgen van gerechten van nog verder weg uit landen als Griekenland, Turkije, Mexico of Libanon.

Het gapende gat tussen culinaire theorie en praktijk begon kleiner te worden in 1993, toen ik trouwde en me serieus op het koken ging storten. Mijn vrouw Hee-Jeong kwam over uit Korea om bij mij in Cambridge te wonen. Ze kon niet geloven

dat ik ruim een dozijn kookboeken in mijn huis had staan en er nog nooit uit gekookt had. Gezien het gebrek aan kastruimte in mijn flat, waarvan de oppervlakte nauwelijks groter was dan een groot tapijt, concludeerde Hee-Jeong terecht dat boeken moesten worden weggedaan als ik ze niet gebruikte.

Ik begon te koken met de klassieker van Claudia Roden, *The Food of Italy*. De Italiaanse keuken, en dan vooral die uit Zuid-Italië, heeft basisingrediënten (knoflook, chilipepers, ansjovis, aubergine, courgette) waar Koreanen dol op zijn, dus dat paste goed bij mij. Een ovenschotel met aubergine, pasta, tomatensaus en drie kazen (mozzarella, ricotta en parmezaan) was het eerste gerecht van Roden dat ik leerde klaarmaken. Het is nog altijd (met een paar persoonlijke verbeteringen) een familiefavoriet. Uit de boeken van Antonio Carluccio kwam ik veel te weten over de bereiding van pasta's en risotto's. Mijn arsenaal telt veel Italiaanse gerechten, maar ik kook ook graag, en niet per se in deze volgorde: Frans, Chinees, Japans, Spaans, Amerikaans, Noord-Afrikaans en Midden-Oosters. En ik leerde veel geweldige Britse recepten kennen, vooral van Delia Smith, Nigel Slater en Nigella Lawson – waaruit wel bleek dat we nu in een ander tijdperk leefden. Ik kook zelden Koreaans, omdat Hee-Jeong heel goed is in Koreaanse schotels en ik sluw genoeg ben om niet met haar te wedijveren.

Terwijl ik leerde koken, belandde de Britse culinaire revolutie in een nieuwe en beslissende fase. Stel je een avond voor in de sfeer van een midzomernachtdroom, een magisch moment in het midden van de jaren negentig waarop de Britten ontwaakten met het plotselinge besef dat hun eten eigenlijk verschrikkelijk was. Als je eenmaal erkent dat je eigen keuken waardeloos is, zoals de Britten toen deden, ben je vrij om alle keukens in de wereld te omarmen. Er is geen enkele reden om Indiaas beter te vinden dan Thais, of Turks beter dan Mexicaans. Alles wat smakelijk is mag. Wat een heerlijke bewegingsvrijheid levert dat op. De Britse vrijheid om alle opties een kans te geven, leidde tot

misschien wel een van de meest verfijnde eetculturen ter wereld.

Groot-Brittannië werd een geweldig land om buiten de deur te eten. Londen biedt alles: van goedkope maar uitstekende Turkse döner kebab die je om één uur 's nachts aan een kar op straat eet, tot angstaanjagend dure Japanse *kaiseki*-diners. Het smaakpalet varieert van bont en heftig Koreaans tot ingetogen maar hartverwarmend Pools. Je hebt de keuze tussen de complexiteit van Peruaanse schotels, met Iberische, Aziatische en Inca-roots, en de simpele sappigheid van een Argentijnse biefstuk. De meeste supermarkten en levensmiddelenwinkels verkopen ingrediënten voor de Italiaanse, Mexicaanse, Franse, Chinese, Caribische, Joodse, Griekse, Indiase, Thaise, Noord-Afrikaanse, Japanse, Turkse, Poolse en misschien zelfs Koreaanse keuken. Ook exclusievere specerijen of ingrediënten zijn waarschijnlijk verkrijgbaar. En dat in een land waar je eind jaren zeventig, volgens een Amerikaanse vriend die hier toen studeerde, in Oxford alleen in de apotheek olijfolie kon krijgen (om je oorsmeer zacht te maken, mocht u zich afvragen waarom).\*

Het gaat hier natuurlijk om een mondiale trend. Door de groei van internationale handel, internationale migratie en toerisme, zijn mensen overal ter wereld nieuwsgierig geworden naar en ontvankelijk geworden voor buitenlandse keukens. Toch is Engeland daarin net iets anders, en misschien wel uniek, omdat het land sinds het moment van oprecht (culinair) zelfbewustzijn heel ontspannen omgaat met het voedsel dat het consumeert. In Italië en Frankrijk, waar de culinaire tradities diep zijn geworteld, is de lokale bevolking conservatief en huiverig voor verandering. Je vindt er buiten de befaamde nationale gerechten weinig meer dan Amerikaanse fastfoodtenten, goedko-

\* Als ik nu (op 14 januari 2022) op internet kijk, biedt de website van supermarktketen Tesco 43 soorten olijfolie, die van Sainsbury 60 en die van Waitrose 70.

pe Chinese restaurants en een paar zaken die falafel of kebab verkopen (die soms wel heel goed zijn, maar soms ook niet), plus misschien een veel te duur Japans restaurant.

Terwijl mijn voedseluniversum uitdijde met de snelheid van het licht, was mijn andere universum, dat van de economie, helaas aan het imploderen tot zwart gat. Tot aan de jaren zeventig werd de wereld van de economen bevolkt door een breed scala aan ‘scholen’ met verschillende visies en methodieken: klassiek, marxistisch, neoklassiek, keynesiaans, developmentalistisch, Oostenrijks, schumpeteriaans, institutionalistisch en gedragseconomisch, om alleen de belangrijkste te noemen.\* Ze konden niet alleen naast elkaar bestaan, maar interacteerden ook met elkaar. Soms botsten ze in een ‘dodelijke strijd’, zoals de Oostenrijkers versus de marxisten in de jaren twintig en dertig van de vorige eeuw, of de keynesianen versus de neoklassieken in de jaren zestig en zeventig. Op andere momenten waren de interacties wat goedaardiger. Door debatten en beleidsexperimenten van diverse regeringen over de hele wereld

\* Ze hadden (en hebben nog steeds) verschillende visies, houden er hun eigen morele waarden op na, nemen verschillende politieke posities in en hebben uiteenlopende opvattingen over de manier waarop economie werkt. Maar u hoeft u hier niet te buigen over de precieze aard van die verschillen. Ik bespreek de relatieve verdiensten van elke school in mijn vorige boek *Economics: The User's Guide* (vert. *Economie: De gebruiksaanwijzing*), mocht u er meer over willen weten. Het cruciale punt hier is dat economie geen wetenschap is, want er zijn geen perfect sluitende bewijzen. Er is niet één economische oplossing die in alle situaties werkt en het kiezen van het correcte economische antwoord hangt af van de voorwaarden die gelden binnen de economie en de omstandigheden waarmee ze wordt geconfronteerd. Het hangt ook af van wat je in morele zin het belangrijkste vindt voor de burgers van het land, zoals we hebben gezien bij de grote internationale verschillen in de aanpak van de coronapandemie en de sociaaleconomische gevolgen daarvan. Economie is een studie van menselijke activiteit, met alle emoties, ethische standpunten en fantasieën die horen bij het menselijk bestaan.