

ФРАНЧЕСКА ГРАЦИОЛИ

МИРОВАЯ ИСТОРИЯ РИСА

БЕЛЫЕ ДЕНЬГИ

социально-экономическое
путешествие
по рисовым полям

Издательство АСТ
Москва



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие. Тиски	5
Введение	7
В миске и за ее пределами	7
<i>Питать и засорять</i>	7
<i>Под белой поверхностью</i>	11
<i>Рис как лупа</i>	22
1. Зерна цивилизации	27
<i>По следам истории</i>	28
<i>Просо и рис: две траектории развития</i> <i>цивилизации</i>	36
<i>Власть и мятеж</i>	51
2. Рисовые поля и революции	56
<i>Корни и ограждения</i>	57
<i>Химия продуктивности</i>	63
<i>Зеленая революция и «чудесный» рис.</i>	67
<i>Спасающие и спасенные</i>	75
<i>Обратная сторона чуда</i>	80
<i>Безвкусовые зерна</i>	89
3. Голод по рису.	94
<i>Доктор и микрокредит</i>	95
<i>Раздача.</i>	99
<i>Пустой мировой желудок.</i>	105
4. Белое золото и глобальные рынки	110
<i>Иллюзия данных</i>	110
<i>Красные зерна и новые шелковые пути</i>	125
<i>Выброшенная еда для отверженных людей</i>	130

5. Африканские зерна и мировые цепочки	.134
<i>Дверь в один конец</i>	<i>.135</i>
<i>Carolina Gold: рис, заставивший Африку</i>	
<i>замолчать</i>	<i>.137</i>
<i>Условная свобода</i>	<i>.144</i>
6. От полей к кухонному столу	.148
<i>Женское дело</i>	<i>.149</i>
<i>Трещина в оболочке</i>	<i>.153</i>
<i>Охрана appetitов</i>	<i>.157</i>
<i>Корога: мужчины, которые готовят</i>	<i>.161</i>
<i>Голод — женский, земля — тоже</i>	<i>.166</i>
<i>Горький рис: от грязи к теплицам</i>	<i>.174</i>
Послесловие. Будущее риса и человечества.	.183
<i>Право сеять</i>	<i>.184</i>
<i>Усиливая сопротивление.</i>	<i>.193</i>
Эпилог. Вне контроля.	.206
Благодарности	.212

*Марии и Энзе,
мостам между мирами*

Оценка и трактовка исторических событий
является личным мнением автора книги
и может не совпадать с позицией редакции.

ПРЕДИСЛОВИЕ

ТИСКИ



Я не ожидала такой сильной хватки. Крючковые пальцы, изношенная ткань, сквозь которую проступают ребра и едва угадывается коротко стриженная седая голова. Моя лодыжка в ее власти. Но когда она наклоняется лбом к моим туфлям, я сразу все понимаю.

Она трижды бьется о них головой. Это похоже на ритуал. Она хочет поцеловать мою щиколотку, но я испуганно вырываюсь. Как раз вовремя. Однако мой алюминиевый контейнер с остатками риса — молчаливый свидетель происходящего — исчезает в складках ее одеяний.

Я тихо отступаю, растворяясь в утренней толпе, которая устремляется к метро. Я постоянно оглядываюсь назад, словно боюсь преследования. Но она по-прежнему там, на том же месте. Как и все последние месяцы.

Эта грязная ткань, покрывавшая ее исхудавшее тело, вероятно, была белым сари¹. Которое, наряду с короткими седыми волосами, указывало на то, что она — одна из многочисленных вдов, которых можно встретить в Калькутте и других индийских городах.

Я видела ее каждое утро, когда шла на работу. Обычно она сидела в позе лотоса или на корточках, в более укромном месте, чем остальные. Иногда с открытой ладонью, максимально приближаясь к миру, из которого, казалось, была исключена. Миру живых.

¹ Длинный платок, особым образом обернутый вокруг тела. — *Здесь и далее — прим. пер., если не указано иное.*

Накануне вечером я заказала слишком много риса и часть не доела. Но вместо того, чтобы аккуратно положить пакет рядом с мусорным баком, я оставила его возле этой женщины. Я ожидала максимум короткого кивка. Но не теплого дыхания на моей коже.

В этом разрыве и проявилось мое преимущество. Эта женщина своей хваткой заставила меня почувствовать ее голод. Ту физиологическую потребность, которая нас объединяла.

Прошло много месяцев, прежде чем я смогла смотреть на миску риса и не вспоминать при этом те руки, сжимающие мою щиколотку. Самый распространенный знак планеты, объединяющий миллиарды людей за одним столом, стал для меня тайным источником дискомфорта.

Но чтобы понять масштаб последствий от этой встречи, мне понадобились годы. Когда рис из знака превратился в карту. Карту неравенства, по которой мне предстояло пройти. Карту историй, которые нужно было узнать. И карту молчания, которое нужно было нарушить...

ВВЕДЕНИЕ

В МИСКЕ И ЗА ЕЕ ПРЕДЕЛАМИ



Адреналин зашкаливает. Тротуар мелькает под моими ногами, но вместо того, чтобы успокоить меня, наоборот, усиливает тревогу. Я возвращаюсь в свою гостиницу в Милане после конференции о связи между пищей и изменением климата. Эта связь становится все более очевидной.

На сцене у меня перехватывает горло, зрение затуманивается. Это частая история, но я до сих пор не могу к ней привыкнуть.

Теперь я бесцельно слоняюсь по городу — это мой обычный способ снять напряжение. Но сегодня он не помогает. То, что произошло час назад, вновь встает у меня перед глазами. Как четкое отражение, которое не хочет исчезать.

Питать и засорять

В конце своего выступления я объясняла, что треть выбросов парниковых газов приходится на мясную промышленность. Говорила о диоксиде углерода, кишечной ферментации, вырубке лесов. Старалась не запнуться, произнося термин «оксид диазота» (очень вредный газ).

Обычно после такого количества технической информации наступает тишина, скука и попытка понять услышанное. Но в этот раз одна из слушательниц подняла

руку еще до начала сессии вопросов. Ее лицо оставалось в полутени, но мне показалось, что ей примерно столько же лет, сколько мне.

Она мяла в руках черную тетрадь. Такую же, как у меня. Я всегда носила ее с собой, и она стала моим верным спутником. Эта тетрадь попадала и в видеотрансляции: на крошечных конференционных столах я обычно клала ее рядом с микрофоном и стаканом воды. А на фотоснимках прижимала к бедру.

Если прислушаться, то иногда во время трансляций можно услышать, как я перелистываю ее страницы. Я всегда держу эту тетрадь рядом, как талисман, — на случай, если понадобятся точные цифры. Поэтому я предположила, что и эта женщина использует свою тетрадь для заметок. Но ошиблась.

Она взяла микрофон, прокашлялась и стала зачитывать не просто фрагменты из своих записей, а целые абзацы.

Рис занимает второе место в мире после животноводства по количеству выброса метана. На его долю приходится примерно 12 % общемировых выбросов этого мощного парникового газа. Который образуется из-за анаэробного разложения, возникающего на затопленных полях².

Кроме того, производство риса требует больших затрат воды: на один килограмм уходит от 2 500 до 3 000 литров. На пшеницу — около 1 500 литров, а на кукурузу — всего 486. Не говоря уже о применении пестицидов, новых удобрений и улучшенных сортов, доступных лишь нескольким транснациональным корпорациям.

В то же время из-за изменения климата рис становится все более токсичным продуктом. Согласно исследованию, проведенному на китайских рисовых полях,

² Matt Simon, «Rice Paddies, Like Cows, Spew Methane: A New Variety Makes Them a Lot Less Gassy», in *Eos*, 10 febbraio 2025.

рост температуры и увеличение концентрации CO₂ способствуют повышению уровня мышьяка³. Да, именно мышьяка. Самого настоящего яда.

Также ученые пришли к выводу, что, в связи с этим феноменом, к 2050 году возможен рост сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний. Особенно среди азиатского населения.

Наступила тишина. Гораздо более тяжелая и гнетущая, чем обычно. В этой тишине у меня возникла мысль: если потребление мяса — это проблема, а потребление риса — тоже проблема, то скоро проблемой станет и чашка утреннего эспresso в баре. Если потребление пищи — это проблема, то все пропало. По крайней мере, не будем портить себе аппетит на тот небольшой отрезок оставшейся жизни.

Я сделала глоток воды, чтобы выиграть время для раздумий. Конечно, данных о подобном воздействии мяса на самом деле гораздо больше. Кроме того, важен и расовый аспект, и факт эксплуатации разумных существ в системе, выгодной лишь немногим.

Да и с точки зрения продовольственной безопасности система производства мяса сегодня неэффективна. Ресурсы, затраченные на производство одного бургера, которым едва наестся один человек, могли бы обеспечить рисом от пяти до девяти человек. И именно здесь ситуация усложняется.

Рис — основная пища более половины населения мира. Каждый день его употребляют более 50 % жителей планеты. В Японии едят рис на парú, на Шри-Ланке — с карри, на Кубе — с фасолью, в Мексике — с кукурузой, в Нигерии — с томатно-перечным соусом⁴, в Сенегале — с арахисом, в Бангладеш — с рыбой, в Таиланде — с ово-

³ M.S. Dongming Wang, «Impact of climate change on arsenic concentrations in paddy rice and the associated dietary health risks in Asia: an experimental and modelling study», in *The Lancet Planetary Health*, 2025, vol. 9, n. 5.

⁴ Такое блюдо называется джолоф.

щами. Внешний облик может меняться, но суть остается прежней — ежедневная необходимость выживания.

Я могу обратиться к своим коллегам с призывом уменьшить или полностью исключить потребление мяса. Но я не могу сказать миллионам индийцев, индонезийцев, вьетнамцев, сенегальцев или буркинийцев, чтобы они перестали есть то, что зачастую является их единственной пищей. В той миске с рисом проступает тонкая грань между жизнью и голодом.

Проблема может заключаться в интенсивном земледелии и стремлении увеличить добычу полезных ископаемых, приводящем к обезлесению, опустыниванию и загрязнению земель. Но не только в этом.

Я решаю смириться с правдой: рис ассоциируется у меня не только со словом «ризотто», но и со словом

В ТОЙ МИСКЕ С РИСОМ ПРОСТУПАЕТ
ТОНКАЯ ГРАНЬ МЕЖДУ ЖИЗНЬЮ
И ГОЛОДОМ

«голод» — когда его доставляют в качестве гуманитарной помощи в зону военных действий или стихийных бедствий.

И когда кто-то подчеркивает его возможную несостоятельность, проблема становится гораздо серьезнее. Ведь, в отличие от мяса, этот злак не только способствует выбросам метана, но и кормит огромное количество людей.

И именно в этот момент мне вспоминается вдова из Калькутты, которой я оставила миску риса. Это была не просто встреча двух людей, а что-то, что прорезало завесу привычки, словно внезапная трещина.

Ее рука, ухватившая меня за лодыжку. Ее ясный взгляд, одновременно просящий и обвиняющий. Это то, что Лакан⁵ называл «реальным». То, что не поддается словам и не смягчается символами, с помощью которых мы пытаемся переделать этот мир.

Реальное — это то, что возвращается к нам и травмирует. То, что мы не можем вернуть в историю, которую

⁵ Жак Лакан (1901–1981) — французский философ и психиатр.

рассказываем сами себе. В этот момент рис перестал быть лаком, перестал быть пищей, перестал быть продовольственной политикой.

Это было то «реальное» — оно смотрело на меня и не позволяло мне отвернуться. То воспоминание, которое я похоронила и которое смог воскресить только это случайное замечание из зала, озвученное после моего выступления.

Под белой поверхностью

Я слоняюсь по городу без остановки, прокручивая этот вопрос у себя в голове. Он пробудил во мне желание разобратся с «проблемой риса» до конца.

Вдруг что-то выдергивает меня из оцепенения. Это вибрация садящегося телефона в кармане джинсов. Я спешно вытаскиваю его, но он лишь дарит мне последний яркий спазм перед уходом в небытие.

ЭТО БЫЛО ТО «РЕАЛЬНОЕ» — ОНО
СМОТРЕЛО НА МЕНЯ И НЕ ПОЗВОЛЯЛО
МНЕ ОТВЕРНУТЬСЯ

Батарейка разряжена, и вместе с ней потеряна моя связь с упорядоченным миром цифровых карт и точных адресов. Я даже не пытаюсь найти дорогу к отелю сама: я знаю, что не способна на это. Единственный вариант — терпеливо ждать трамвай, который отвезет меня в нужном направлении.

Трамвайная остановка кажется мне островком хаоса. Гудки мотороллеров, запах перегретых тормозов — все это выходит на передний план, ведь больше нет телефона, служившего мне барьером. Больше нет музыки, нет постоянных сообщений, которые требуют ответа, нет новых видео, которые появляются в ленте почти каждую секунду. Теперь мое внимание привлекают доставщики еды.

Сначала пара. Потом еще трое. Они снуют туда-сюда без остановки, с квадратными рюкзаками за плечами.

А затем, как ночные мотыльки, собираются вокруг мигающей неоновой надписи: *all you can eat*⁶.

Приходи! Все, что сможешь съесть, станет твоим! И по хорошей цене. Кажется, где-то на фоне слышен зов сирен Одиссея. Плотные темные шторы скрывает внутреннее пространство заведения, создавая ощущение загадки. Как будто это не общепит, а древнее логово прямоком из Макао⁷.

Сколько вечеров мы провели в подобных заведениях в студенческие годы! Мы, иностранцы, испытывали некий сумасшедший азарт, когда принимали коллективное решение пойти именно сюда, а не в обычную пиццерию.

Мы чувствовали себя исследователями неизведанных земель, космополитами, умеющими пользоваться палочками и окунать куски сырой рыбы в густой соевый соус, который нам подавали в изобилии.

Смелость добавлять в пищу васаби придавала нам сил. Но был и еще один плюс: такая еда была нам по карману и в то же время соответствовала нашему растущему аппетиту.

Я продолжаю смотреть на мигающую неоновую надпись. В те времена наши представления о реальности были гораздо наивнее, чем нам хотелось бы признать. Прошло время, и мы поняли, что с этими ресторанами не все так просто.

Китайские иероглифы у кассы, красный поросенок (символ удачи), ругательства на мандаринском, доносящиеся из кухни, когда поступил слишком большой заказ... Все это буквально кричало о Китае, но для нас настоящим Востоком была только Япония. По крайней мере ее упрощенная и идеализированная версия с цветущей сакурой и самураями.

Она была удобоварима именно потому, что была лишена сложности. За эти годы суши стали идеальной ма-

⁶ В переводе с английского — «Все, что ты можешь съесть».

⁷ Административный район в Китае.

скировкой для китайских рестораторов, которые хотели избавиться от стереотипов, связанных с их кухней.

В девяностые годы глутамат натрия⁸, такой же усилитель вкуса, как и другие специи, стал символом обмана и фальсификаций, приписываемых китайским ресторанам. Американская пресса даже писала о «синдроме китайского ресторана», имея в виду случаи недомогания, связанные с чрезмерным потреблением продуктов, насыщенных этим веществом.

Научно-доказательная база, подтверждающая отсутствие связи между заболеваниями и употреблением глутамата, уже мало кого интересовала. В умах людей успел сформироваться образ. И заведениям пришлось перестраиваться. Золотые драконы, красные и золотые лакированные панели исчезли, уступая место темным стенам.

Вращающийся поднос для семейных ужинов сменили крошечные столики с высокими табуретами, за которыми можно было наблюдать за шеф-поваром, режущим рыбу прямо на месте. Мягкое освещение красных фонарей уступило место ярким неоновым полоскам, имитирующим приватные зоны самых модных дискотек.

И под этой маской — еще одна маска, инородность которой очевидна уже из названия. Лидер по числу заказов — ролл «Калифорния». В меню он представлен как трофей. Блестящий белый рис, украшенный икрой, готовой лопаться во рту, и начиненный авокадо, огурцами и сурими (это фарш из не самых ценных частей рыбы, смешанный с загустителями).

В 1929 году американский женский журнал *Ladies' Home Journal* выпустил подробную статью о японской кухне. В статье были представлены рецепты, способы приготовления и ингредиенты, совершенно незнакомые тогдашним жителям США.

⁸ Также известен как MSG и E621.

Однако, читая эту статью сегодня, можно заметить, что там отсутствует одна важная подробность. В статье ни разу не упоминается суши. Издатель счел, что упоминание рецептов с сырой рыбой сильно потревожит и без того ранимые души его читательниц.

Именно это — парадокс и преимущество ролла «Калифорния»: в нем нет сырой рыбы. Этот ролл появился в шестидесятые годы благодаря японским шеф-поварам, работавшим в ресторане *Tokyo Town Sushi* в Лос-Анджелесе. Они решили заменить тунец, жирность которого иногда снижалась из-за сезонных особенностей, на авокадо. Этот плод всегда был им доступен, учитывая географическую близость США к Мексике и Колумбии.

Благодаря своей сочности он таял во рту не хуже тунца. Но здесь был и еще один нюанс: у первых клиентов, осмелившихся зайти в этот японский анклав, такое блюдо вызывало гораздо меньше опасений. Рис, казавшийся оболочкой для вкусной начинки, был обманом.

Он скрывал истинную конструкцию цилиндра и ее главный связующий элемент — водоросли. Зеленые водоросли, из-за которых многие светлокожие жители Лос-Анджелеса считали суши странным блюдом, не внушающим доверия.

Так что ролл «Калифорния» стал некой перевернутой вселенной, в которой личность чужака должна быть приукрашена, чтобы ее смог принять новый доминирующий коллектив. Чтобы избежать риска заражения инаковостью, мы очень внимательно следим за тем, что проходит через наш рот, поскольку он является первым рубежом между нами и миром.

Не случайно в нынешний период неопределенности многие так упорно цепляются за идею кулинарного национализма. В последние годы на итальянских улицах появились яркие плакаты, производящие сильное впечатление.