

Кимчи

перестает быть исключительно корейским продуктом

Стремительно растущий экспорт этого пряного блюда из Китая грозит сместить Корею с ее особого места в производстве кимчи

КИМЧИ потребляется в каждый прием пищи 95-ю процентами корейцев в объеме 2 млн тонн в год. Но с расширением экспорта этого блюда из Китая кимчи все в большей мере становится международным продуктом.



Женщины готовят кимчи во время благотворительной акции в Сеуле, Корея.

2
МИЛЛИОНА
ТОНН

◀ ОБЪЕМ ЕЖЕГОДНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ КИМЧИ
В КОРЕЕ
СОСТАВЛЯЕТ

13
КОЧАНОВ КАПУСТЫ
НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА В ГОД



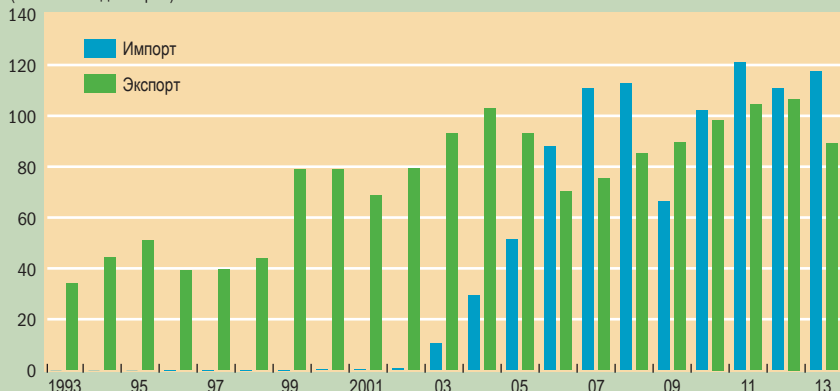
Конкуренция со стороны Китая

Корея, родина кимчи, ранее занимала ведущее место в мировом экспорте — в основном в Японию, США, САР Гонконг и Тайвань, провинцию Китая. Но в 2003 году Корея начала увеличивать импорт кимчи из Китая. Кимчи, произведенная в Китае, дешевле, поэтому она приобрела популярность, особенно у предприятий общест-

венного питания, чьи потребители зачастую не имеют понятия о ее источнике. Начиная с 2006 года баланс торговли Кореи этим национальным блюдом сводился с дефицитом каждый год, за исключением 2009 года, когда стоимость импорта снизилась из-за высокого курса китайского юаня.

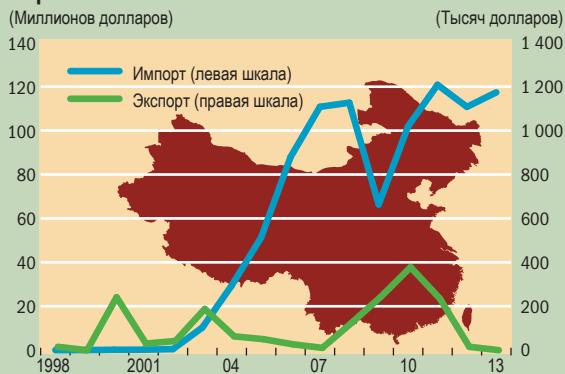
Торговля кимчи в Корее

(Миллионов долларов)



Источник: Корпорация по торговле сельскохозяйственной и рыбной продукцией и продовольствием Кореи.

Торговля кимчи с Китаем



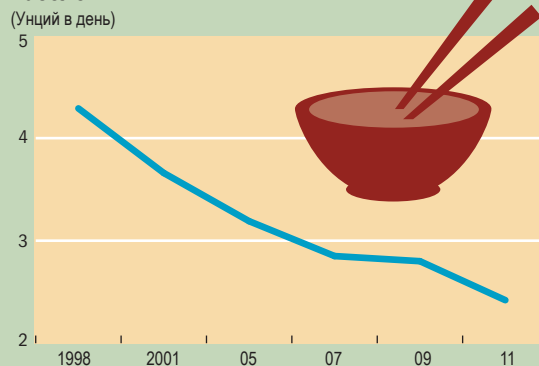
Источник: Корпорация по торговле сельскохозяйственной и рыбной продукцией и продовольствием Кореи.

Почти весь импорт кимчи Кореи поступает из Китая, причем его общая стоимость с 2007 года превышает 100 миллионов долларов США (кроме 2009 года).

Поскольку все меньше семей занимается приготовлением кимчи в домашних условиях, а спрос ресторанов на более дешевую кимчи увеличивается, предполагается, что спрос на китайский продукт в Корее будет расти.

С другой стороны, корейский экспорт кимчи в Китай, который в 2010 году достиг пикового уровня в 378 000 долларов

Ежедневное потребление кимчи на душу населения



Источник: Корейский институт экономики сельского хозяйства.

США, упал до 15 000 долларов США в 2012 году и почти до нуля в прошлом году в результате принятых китайским правительством мер по защите отечественных производителей.

Внутреннее ежедневное потребление кимчи на душу населения в Корею постепенно сокращается, особенно среди молодежи, которая все больше переходит к западному стилю питания. Но общий объем потребления в Корею увеличился в последние годы в связи с ростом населения; рынок кимчи в Корею в 2013 году достиг почти 2,43 млрд долларов США.

ЭКСПОРТ КИМЧИ В ЯПОНИЮ ИЗ

КОРЕИ

КИТАЯ

СОКРАТИЛСЯ

СОКРАТИЛСЯ



НА 22,1%

НА 1,4%

С 2012 ПО 2013 ГОД

Утрата позиций в Японии

Кимчи из Китая также вытесняет корейскую кимчи в Японии. Второй по величине в мире импортный рынок кимчи после Кореи, Япония является основной страной назначения экспорта из Кореи, составляя примерно 80 процентов корейского экспорта кимчи. Но слабость курса иены и все более напряженные отношения между этими двумя странами привели к существенному сокращению экспорта из Кореи в Японию в 2013 году, тогда как экспорт из Китая снизился лишь незначительно.

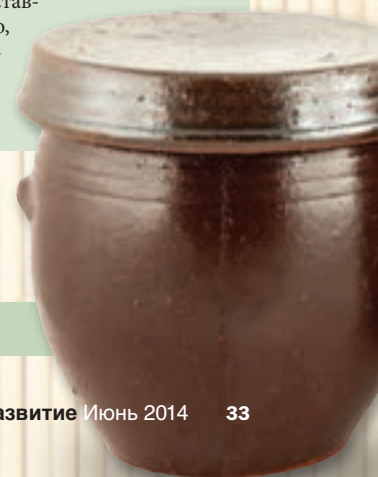
«Если бы не было кимчи, невозможно было бы жить»

Если у Кореи есть национальное блюдо, то это кимчи. Было бы немыслимо подать еду без этого острого гарнира, приготовляемого из квашеных овощей, как правило, капусты. Кимчи занимает такое прославленное место в корейской кухне, что в 1960-е годы была написана песня, в которой хор повторяет: «Если бы не было кимчи, невозможно было бы жить».

Остроту этому блюду придает красный перец чили, который также окрашивает его в глубокий красный цвет. Соус из морепродуктов способствует брожению, которое занимает почти месяц.

Кимчи начали готовить в VII веке, когда овощи приходилось мариновать, чтобы создать запасы питательных и минеральных веществ на холодные зимы, во время которых нельзя было достать свежие фрукты и овощи. В те времена, когда Корея была преимущественно сельскохозяйственной страной, женщины в деревнях собирались вместе в определенный день сезона приготовления кимчи, обычно в ноябре, чтобы промыть и замариновать большое количество капусты, а потом они получали свою долю конечного продукта.

Традиционно кимчи укладывали в огромные глиняные кувшины, зарываемые в землю, и оставляли для квашения. Корея, возможно, осуществила быструю индустриализацию за последнее столетие, но кимчи сохраняет свой канонический статус и повсеместное присутствие.



Подготовлено Юсан Ли, которая является автором работ по вопросам экономики Кореи.