

С В Е Т Л А Н А Л И Н Н

ЕДА

КАК СМЫСЛ ЖИЗНИ

КАК ЕДА
ВЛИЯЕТ
НА ТВОЮ
ЭНЕРГИЮ,
НАСТРОЕНИЕ
И БУДУЩЕЕ



ПИТАНИЕ
БЕЗ ВИНЫ
И СТРАХА



ЛЮБОВЬ
К СЕБЕ
ЧЕРЕЗ ЕДУ



БОЛЬШЕ
ЭНЕРГИИ,
ЛЕГКОСТИ
И РАДОСТИ



ЕДА — ЭТО НЕ ПРОСТО ПРИВЫЧКА.
ЭТО ТВОЯ ЖИЗНЬ.

Светлана Линн

Еда как смысл жизни

«Автор»

2026

Линн С.

Еда как смысл жизни / С. Линн — «Автор», 2026

АннотацияЕда — это не просто топливо для тела, а язык, на котором люди рассказывают о себе. Книга объясняет, почему паэлью и тирамису придумали совсем недавно, как праздничное обжорство укрепляет запреты и отчего забота о «правильном» питании порой превращается в тревогу. Мы едим не для того, чтобы жить. Мы едим, чтобы понять, кто мы есть.

© Линн С., 2026

© Автор, 2026

Светлана Линн

Еда как смысл жизни

Глава 1. Биологическая необходимость и культурный избыток

Человек — единственное существо, которое ест не только тогда, когда голоден, но и тогда, когда сыт. Это простое наблюдение, доступное любому, кто хоть раз открывал холодильник через час после плотного ужина, содержит в себе зародыш всей проблемы, которой посвящена эта книга. Животное потребляет пищу в ответ на физиологический сигнал и прекращает потребление, когда сигнал исчезает. Человек же превратил питание в автономную сферу деятельности, подчиняющуюся законам, которые не выводятся напрямую из биологии. Он ест ради удовольствия, ради общения, ради утешения, ради демонстрации статуса, ради соблюдения ритуала, ради самонаказания и самооправдания. Он ест, когда ему грустно, и ест, когда ему радостно. Он придумывает сложные системы запретов и разрешений, которые не имеют никакого отношения к питательной ценности продуктов. Он готовит еду часами, чтобы съесть её за десять минут, и готов заплатить месячную зарплату за ужин, который не насытит его больше, чем бутерброд. Всё это указывает на фундаментальный факт: еда для человека — не просто топливо. Она — материал, из которого он строит смыслы.

Чтобы понять, как произошёл этот переход от биологической необходимости к культурному избытку, необходимо сначала рассмотреть человека как биологический организм, подчиняющийся тем же законам, что и любое другое живое существо. С физиологической точки зрения, питание — это процесс извлечения энергии и строительных материалов из окружающей среды для поддержания жизнедеятельности. Организм человека нуждается в макронутриентах — белках, жирах и углеводах — и микронутриентах — витаминах и минералах. Недостаток этих веществ приводит к голоду, болезням и в конечном счёте к смерти. Голод — это мощнейший биологический импульс, который подчиняет себе всё поведение животного и в значительной степени поведение человека, когда речь идёт о выживании. В условиях крайнего дефицита пищи человек думает только о еде, и все остальные потребности отступают на второй план. Это базовая, животная основа, которую невозможно игнорировать при любом разговоре о еде как о смысле жизни. Однако именно в точке, где биологическая необходимость удовлетворена, начинается собственно человеческое отношение к еде. Сытость — это не конец процесса, а его начало. Как только организм получает достаточно калорий, открывается пространство для символической деятельности, и это пространство человек заполняет с необычайной изобретательностью.

Ключевым событием в этом переходе стало овладение огнём и возникновение кулинарии. Термическая обработка пищи — это не просто техническое усовершенствование, облегчающее переваривание. Это акт, который радикально изменил отношение человека к природе и к самому себе. Сырая пища дана природой в готовом виде; её можно найти, сорвать, убить и съесть. Приготовленная пища — это продукт человеческого труда и человеческого замысла. Она не существует в природе; её создаёт человек по своему усмотрению. В момент, когда первый гоминид бросил кусок мяса в огонь, произошёл разрыв с естественным порядком вещей. Природа перестала быть непосредственным источником питания и стала сырьём для человеческой деятельности. Это стало первым актом культуры, первым случаем, когда человек не просто приспособился к среде, но преобразовал её в соответствии со своими представлениями. С этого момента еда перестала быть только биологическим фактом и стала фактом культурным. Приготовление пищи — это всегда интерпретация: что-то признаётся съедобным, что-то — нет; что-то считается подходящим для определённых случаев, что-то — для других; что-то сочетается с чем-то, а что-то категорически не сочетается. Все эти решения не выводятся из биологии; они выводятся из культуры.

Антропологические исследования показывают, что кулинария — это универсальный признак человеческого общества. Нет ни одной известной культуры, которая не подвергала бы пищу той или иной форме обработки. Даже общества, которые мы называем примитивными, имеют сложные системы кулинарных практик, запретов и предпочтений. Более того, именно кулинария часто выступает маркером, отделяющим человека от животного. В мифологиях многих народов приготовление пищи противопоставляется сыроедению как культура — природе, порядок — хаосу, человеческое — животному. Тот, кто ест сырое мясо, воспринимается как дикарь или зверь; тот, кто готовит пищу, — как цивилизованный человек. Это противопоставление имеет глубокий смысл: оно указывает на то, что человек определяет себя через способ обращения с едой. Еда становится зеркалом, в котором отражается представление человека о самом себе. Если человек готовит, он человек; если не готовит, он не вполне человек. Это не метафора, а реальная логика многих традиционных культур, и она сохраняется в скрытом виде в современных обществах, где «домашняя еда» противопоставляется «фаст-фуду» как подлинное — искусственному, человеческое — механическому.

Однако кулинария — это только первый уровень культурной обработки еды. Следующий уровень — это формирование вкуса. Вкус не является чисто биологическим феноменом. Конечно, у человека есть врождённые предпочтения: сладкое и жирное воспринимается как приятное, потому что эти вещества *historically* сигнализировали о высокой энергетической ценности и безопасности; горькое и кислое часто воспринимается как неприятное, потому что сигнализировало о токсичности или порче. Но эти врождённые предпочтения чрезвычайно пластичны. То, что человек считает вкусным, в огромной степени определяется культурой, в которой он вырос. Ребёнок, выросший в одной кулинарной традиции, будет считать деликатесом то, что ребёнок из другой традиции сочтёт отвратительным. Устрицы, сыры с плесенью, ферментированные продукты, острые приправы, насекомые, внутренности — всё это вызывает у одних людей восторг, а у других — отвращение, и эти реакции не имеют никакого отношения к питательной ценности этих продуктов. Они определяются тем, что данный продукт значит в данной культуре. Вкус — это не свойство продукта, а отношение между продуктом и человеком, опосредованное культурой.

Более того, вкус формируется не только на уровне индивидуального опыта, но и на уровне социальных институтов. Семья, школа, религия, реклама, медицина, мода — все эти институты участвуют в формировании того, что человек считает съедобным, вкусным, полезным, престижным или постыдным. Ребёнка с детства приучают к определённым продуктам и отучают от других; ему внушают, что одни продукты «полезны», а другие «вредны»; что одни подходят для праздника, а другие — для будней; что одни прилично есть на людях, а другие — только в одиночестве. Всё это не имеет никакого отношения к биологии. Это социальное конструирование вкуса, и оно настолько эффективно, что человек часто воспринимает свои культурно обусловленные предпочтения как естественные и универсальные. Француз, который считает лягушачьи лапки деликатесом, и англичанин, который считает их отвратительными, оба уверены, что их реакция естественна. На самом деле оба они реализуют культурные программы, которые были заложены в них задолго до того, как они смогли осознать свой вкус.

Это подводит нас к центральному тезису этой главы: еда становится «смыслом» в тот момент, когда перестаёт быть только средством выживания. Пока человек голоден, еда для него — цель, но цель чисто биологическая: утолить голод. Как только голод утолён, еда становится чем-то другим. Она становится средством выражения, коммуникации, идентификации, различения. Она становится языком. И как любой язык, она имеет свою грамматику, свой словарь, свои правила и свои исключения. Грамматика еды — это правила сочетания продуктов, последовательность блюд, время приёма пищи, социальные контексты. Словарь еды — это сами продукты, каждый из которых имеет своё значение. Правила — это запреты и предписания, которые определяют, что, когда, с кем и как можно есть. Исключения — это нарушения

правил, которые часто имеют особый смысл: праздничное обжорство, ритуальное употребление запретных продуктов, аскетический отказ от еды. Всё это вместе образует систему, которая функционирует подобно языку: она позволяет человеку выражать свои отношения с миром, с другими людьми и с самим собой.

Важно подчеркнуть, что эта система не является чем-то внешним по отношению к человеку. Она не просто навязывается ему извне; она становится частью его телесного опыта. Человек не просто знает, что устрицы — деликатес; он чувствует это, когда ест их. Вкус, как и другие телесные ощущения, формируется в процессе социализации и становится второй природой. Именно поэтому так трудно изменить пищевые привычки: они укоренены не только в сознании, но и в теле. Человек, который вырос на определённой кухне, будет тосковать по ней даже если рационально понимает, что другая кухня «лучше» или «полезнее». Тоска по домашней еде — это не просто ностальгия по детству; это телесная реакция на отсутствие привычных стимулов. Еда, таким образом, связывает биологию и культуру в единый узел: она одновременно и физиологическая потребность, и культурный конструкт, и телесный опыт, и символическая система.

Рассмотрим подробнее, как работает эта система на примере базового противопоставления «съедобное — несъедобное». На первый взгляд может показаться, что это различие чисто биологическое: съедобно то, что не ядовито и питательно. Но это не так. Человек всеяден, и потенциально он может есть почти всё, что содержит питательные вещества. Однако каждая культура ограничивает этот потенциальный диапазон, определяя, что считается «настоящей едой», а что — нет. В одних культурах едят насекомых, в других — нет. В одних культурах едят собак, в других это немыслимо. В одних культурах едят сырую рыбу, в других это считается варварством. Эти различия не объясняются ни питательной ценностью, ни доступностью продуктов. Они объясняются культурными классификациями, которые определяют, что является «пищей», а что — «не-пищей». Корова в Индии — священное животное, и её мясо не является пищей; в Аргентине корова — источник говядины, и её мясо является основной пищей. Оба общества имеют доступ к коровам, но одно включает их в категорию «съедобное», а другое исключает. Это показывает, что категория «съедобное» — не биологическая, а культурная. Она определяется системой значений, которая не выводится из физиологии.

Более того, даже внутри категории «съедобное» существует множество подразделений, которые не имеют никакого биологического смысла. Продукты делятся на «основные» и «дополнительные», на «повседневные» и «праздничные», на «мужские» и «женские», на «детские» и «взрослые», на «чистые» и «нечистые». Хлеб в европейской культуре — это основа питания, символ жизни, сакральный продукт. Мясо — это праздничная еда, символ изобилия и силы. Овощи — это повседневная еда, часто ассоциирующаяся с бедностью или здоровьем. Сладости — это детская еда или еда для особых случаев. Все эти классификации не имеют никакого отношения к питательной ценности продуктов. Они имеют отношение к их символическому значению, которое формируется культурой и историей. Хлеб не потому основа питания, что он питателен, а потому что он символизирует жизнь и труд. Мясо не потому праздничная еда, что оно питательно, а потому что оно символизирует богатство и власть над природой. Сладости не потому детская еда, что они полезны для детей, а потому что они символизируют удовольствие и отсутствие ответственности.

Эта символическая система не является статичной. Она меняется вместе с обществом. Продукты, которые когда-то были деликатесами, становятся повседневными, и наоборот. Продукты, которые когда-то считались полезными, объявляются вредными, и наоборот. В XIX веке сахар был роскошью, доступной только богатым; в XX веке он стал дешёвым и повсеместным, а в XXI веке его стали демонизировать как источник ожирения и диабета. Мясо когда-то было праздничной едой для большинства населения; в XX веке оно стало повседневным благодаря промышленному животноводству, а в XXI веке его стали ограничивать по этическим и экологическим соображениям.

гическим соображениям. Эти изменения показывают, что символическое значение продуктов не является чем-то фиксированным; оно постоянно переопределяется в зависимости от экономических, социальных и идеологических изменений. Еда как система значений находится в постоянном движении, и это движение отражает движение самого общества.

Особое место в этой системе занимают запреты. Пищевые табу — это, пожалуй, наиболее яркий пример того, как культура формирует отношение к еде. Табу на определённые продукты не имеет никакого биологического обоснования; оно имеет только символическое обоснование. Свинина запрещена в иудаизме и исламе не потому, что она вредна (она не вреднее других видов мяса), а потому что она символизирует нечто, что данная культура отвергает. Корова запрещена в индуизме не потому, что она вредна, а потому что она символизирует священное. Кровь запрещена во многих культурах не потому, что она опасна, а потому что она символизирует жизнь, которую нельзя потреблять. Эти запреты показывают, что еда — это не просто средство удовлетворения потребности; это средство установления границ. Запрещая определённые продукты, культура определяет, что является «своим», а что — «чужим», что является «чистым», а что — «нечистым», что является «дозволенным», а что — «запретным». Пищевые табу — это способ проведения границ между культурами и внутри культур. Они отделяют «нас» от «них», «людей» от «животных», «священное» от «профанного».

Эти границы не являются чисто внешними. Они интернализируются, становятся частью телесного опыта. Человек, который вырос в культуре, где свинина запрещена, будет испытывать отвращение при одной мысли о ней. Это отвращение не является рациональным; оно является телесной реакцией, которая была сформирована культурой. Человек может рационально понимать, что свинина не опасна, но он всё равно не сможет её есть без чувства дискомфорта. Это показывает, насколько глубоко культурные значения встроены в телесный опыт. Еда — это не просто то, что человек думает; это то, что он чувствует. И это чувство формируется культурой на уровне, который предшествует сознанию.

Таким образом, переход от биологической необходимости к культурному избытку — это не просто историческое событие, которое произошло однажды и завершилось. Это продолжающийся процесс, который происходит в жизни каждого человека. Каждый ребёнок, рождаясь с биологическими потребностями, постепенно включается в культурную систему питания, которая определяет, что, когда, как и с кем он будет есть. Этот процесс социализации через еду является одним из самых фундаментальных способов включения человека в культуру. Через еду человек узнаёт, кто он, откуда он, к какой группе он принадлежит. Через еду он устанавливает отношения с другими людьми и с самим собой. Через еду он выражает свои чувства, свою идентичность, свои ценности. Еда становится не просто частью жизни; она становится способом жизни. И в этом смысле можно сказать, что еда действительно является смыслом жизни — не в том банальном смысле, что человек живёт, чтобы есть, а в том глубоком смысле, что через еду человек конструирует смысл своего существования.

Этот процесс имеет и обратную сторону. Если еда является способом конструирования смысла, то нарушения в пищевом поведении могут быть симптомами нарушений в смысловой сфере. Человек, который потерял смысл жизни, часто теряет и аппетит. Человек, который не может найти своё место в мире, часто использует еду как способ заполнить пустоту. Человек, который чувствует, что его жизнь выходит из-под контроля, часто пытается контролировать хотя бы своё питание. Анорексия, булимия, компульсивное переедание — все эти расстройства являются не просто медицинскими проблемами; они являются способами решения экзистенциальных проблем. Человек, который отказывается от еды, часто отказывается от жизни; человек, который переедает, часто пытается заполнить пустоту, которую не может заполнить ничем другим. Это показывает, что связь между едой и смыслом является не только метафорической, но и реальной. Еда — это не просто символ смысла; это способ его производства и потребления.

В этом контексте становится понятно, почему еда занимает такое важное место в религии. Религиозные системы почти всегда включают в себя предписания и запреты, касающиеся еды. Пост, жертвоприношение, ритуальная трапеза, освящение пищи — все эти практики направлены на то, чтобы связать еду с трансцендентным. Через еду человек устанавливает связь с божественным. Через еду он выражает свою веру. Через еду он получает благодать. В христианстве евхаристия — это не просто символическое воспоминание; это реальное приобщение к божественной сущности через вкушение хлеба и вина. В исламе пост в Рамадан — это не просто воздержание от еды; это способ очищения и приближения к Богу. В иудаизме кошерные законы — это не просто правила гигиены; это способ соблюдения завета с Богом. Во всех этих случаях еда является медиумом, через который человек вступает в отношения с трансцендентным. Это показывает, что еда как смысл жизни имеет не только социальное и культурное, но и духовное измерение.

Однако было бы ошибкой сводить всё к культуре и символике. Биологическая основа никуда не исчезает. Человек остаётся животным, которое нуждается в пище для выживания. Голод остаётся мощнейшим импульсом, который может пересилить любые культурные запреты. В ситуациях крайнего дефицита люди едят то, что в обычных условиях считали бы несъедобным. Культурные запреты рушатся под напором биологической необходимости. Это показывает, что культура не отменяет биологию; она надстраивается над ней. Биология — это фундамент, на котором строится здание культуры. Без фундамента здание рухнет; но само здание не сводится к фундаменту. Точно так же еда не сводится к питанию; но она и не отменяет питания. Она является одновременно и тем, и другим: и биологической необходимостью, и культурным избытком. Именно это сочетание делает еду таким богатым и многозначным феноменом.

В этом смысле еда является идеальным примером того, как биология и культура переплетаются в человеческой жизни. Человек — это существо, которое одновременно принадлежит природе и культуре, и еда является той точкой, где это dualism проявляется наиболее ярко. Человек ест, потому что голоден; но он ест также, потому что хочет выразить свою любовь, свою веру, свою идентичность. Человек ест, чтобы жить; но он также живёт, чтобы есть, в том смысле, что еда становится для него источником смысла, удовольствия и связи с другими. Это не противоречие; это парадокс, который лежит в основе человеческого существования. Человек — это животное, которое не может удовлетвориться простым удовлетворением потребностей. Ему нужно нечто большее; ему нужен смысл. И еда — один из главных способов, которыми он этот смысл производит.

Таким образом, первый шаг в понимании еды как смысла жизни состоит в признании того, что еда — это не просто топливо. Это система значений, которая формируется на пересечении биологии и культуры. Это язык, на котором человек говорит о себе и мире. Это способ конструирования идентичности, установления границ, выражения ценностей. Это медиум, через который человек вступает в отношения с другими людьми, с обществом, с трансцендентным. Еда становится смыслом в тот момент, когда перестаёт быть только средством выживания. И этот момент наступает не однажды в истории человечества, а каждый раз, когда человек садится за стол. Каждый приём пищи — это не только акт питания, но и акт культуры. Каждый приём пищи — это не только удовлетворение потребности, но и производство смысла. В этом заключается фундаментальный парадокс еды: она одновременно и самая банальная, и самая значимая вещь в человеческой жизни. Она одновременно и то, что объединяет человека с животными, и то, что отличает его от них. Она одновременно и природа, и культура. И именно в этом парадоксе заключается её сила как смысла жизни.

Этот парадокс имеет и практические следствия. Если еда — это не просто топливо, то попытки свести её к топливу — например, к калориям, к нутриентам, к диетическим рекомендациям — неизбежно терпят неудачу. Человек не может есть только ради здоровья; он

ест также ради удовольствия, ради общения, ради смысла. Диеты, которые игнорируют это, обречены на провал, потому что они борются не с биологией, а с культурой. Человек, который пытается есть только «полезное», часто чувствует себя несчастным, потому что он лишает себя не только удовольствия, но и смысла. Еда — это не только то, что человек делает со своим телом; это то, что он делает со своей жизнью. И если он лишает еду её культурного измерения, он лишает себя части своей человечности.

С другой стороны, попытки свести еду к чистому символизму — например, к идеологии, к идентичности, к политике — также терпят неудачу. Человек не может есть только ради символа; он ест также ради насыщения. Голод остаётся реальностью, которую нельзя игнорировать. Культурные запреты, которые противоречат биологии, могут сохраняться только до тех пор, пока они не вступают в конфликт с выживанием. В ситуациях крайнего дефицита люди нарушают самые строгие табу. Это показывает, что культура не может полностью отменить биологию. Она может её преобразовать, но не может её устранить. Еда — это всегда и то, и другое: и биология, и культура. Игнорирование любого из этих измерений ведёт к искажённому пониманию.

Таким образом, еда как смысл жизни — это не просто метафора. Это описание реального положения вещей. Человек действительно конструирует смысл через еду. Он делает это ежедневно, часто не осознавая. Он делает это через выбор продуктов, через способы приготовления, через ритуалы приёма пищи, через запреты и предпочтения. Всё это вместе образует систему, которая функционирует как язык. И как любой язык, она позволяет человеку выражать то, что не может быть выражено иначе. Еда — это способ сказать «я люблю тебя», «я тебя уважаю», «я такой же, как ты», «я не такой, как ты», «я верю в это», «я отвергаю это». Еда — это способ сказать «я жив». И в этом смысле еда действительно является смыслом жизни: она является одним из главных способов, которыми человек утверждает своё существование как существа, которое не просто живёт, но осмысленно живёт.

Первый шаг в понимании этого — признание того, что еда не сводится к питанию. Питание — это биологический процесс, общий для всех живых существ. Еда — это культурный процесс, уникальный для человека. Питание — это необходимость. Еда — это избыток. И именно в этом избытке рождается смысл. Человек ест не только для того, чтобы жить; он ест для того, чтобы жить осмысленно. И это стремление к осмысленности проявляется в каждой детали его отношения к еде: в том, как он выбирает продукты, как он их готовит, как он их подаёт, как он их ест, с кем он их ест, что он при этом думает и чувствует. Всё это вместе образует ту сложную систему, которую мы называем гастрономической культурой. И эта культура является не просто надстройкой над биологией; она является способом реализации человеческой сущности. Человек — это существо, которое не может просто есть; он должен есть осмысленно. И в этом смысле еда является не просто частью жизни; она является её смыслом.

Этот вывод имеет важное следствие для дальнейшего анализа. Если еда является способом производства смысла, то изучение еды — это изучение того, как человек производит смысл. Анализ гастрономических систем — это анализ систем значений, которые определяют, что человек считает важным, ценным, священным, запретным, своим. Еда — это не просто объект изучения; это призма, через которую можно увидеть всю культуру. Изучая, что люди едят и как они это делают, можно понять, что они ценят и во что они верят. Еда — это не просто часть культуры; это её концентрированное выражение. В еде, как в капле воды, отражается весь мир человека: его история, его ценности, его страхи, его надежды. Именно поэтому еда заслуживает того, чтобы быть предметом серьёзного изучения. И именно поэтому еда может быть смыслом жизни — не в том смысле, что она заменяет другие смыслы, а в том смысле, что она является одним из главных способов, которыми человек создаёт и выражает смысл. В следующей главе мы рассмотрим, как эта способность еды производить смысл реализуется в конструировании идентичности — национальной, социальной, религиозной. Но прежде чем

перейти к этому, необходимо зафиксировать основной вывод: еда — это не просто топливо. Это язык. Это смысл. Это жизнь.

Глава 2. Гастрономический код идентичности

Человек не просто ест — он ест определённым образом, и этот образ действий говорит о нём больше, чем он сам осознаёт. Когда человек садится за стол, он не только утоляет голод, но и заявляет о своей принадлежности к определённой группе, о своём месте в социальной иерархии, о своих ценностях и о своём мировоззрении. Еда становится способом сказать «я — такой», и это утверждение идентичности происходит на нескольких уровнях одновременно: национальном, социальном, религиозном, региональном, семейном. Каждый из этих уровней имеет свою гастрономическую грамматику, свой набор продуктов и блюд, которые функционируют как маркеры принадлежности. Человек, который ест борщ, воспринимается как «свой» в одном контексте и как «чужой» в другом; человек, который ест суши, позиционирует себя определённым образом; человек, который отказывается от мяса, заявляет о своих этических или религиозных убеждениях. Всё это показывает, что еда — это не просто средство питания, но и средство идентификации. Через еду человек определяет, кто он есть, и через еду общество определяет, кто есть он.

Наиболее очевидный уровень гастрономической идентичности — национальный. Национальная кухня — это, пожалуй, одно из самых мощных средств конструирования национальной идентичности. Каждая нация имеет свой набор блюд, которые она считает «своими» и которые она противопоставляет блюдам других наций. Французы гордятся своей высокой кухней, итальянцы — своей пастой и пиццей, японцы — своей деликатностью и сезонностью, мексиканцы — своей остротой и яркостью. Эти национальные кухни не являются чем-то естественным или врождённым; они являются продуктами исторического развития, часто сознательного конструирования. Многие «традиционные» национальные блюда на самом деле возникли относительно недавно и были «изобретены» в процессе формирования национальных государств. Например, пазлья в её современном виде сформировалась только в XIX веке; тирамису был создан в 1960-х годах; многие «традиционные» русские блюда были кодифицированы только в советское время. Это показывает, что национальная кухня — это не столько наследие прошлого, сколько проект настоящего. Она создаётся для того, чтобы объединить людей в рамках нации и отделить их от других наций.

Национальная кухня функционирует как маркер границы. Она отделяет «нас» от «них». Человек, который ест «нашу» еду, является «своим»; человек, который ест «их» еду, является «чужим». Это различие может быть мягким, как в случае с региональными различиями внутри одной нации, или жёстким, как в случае с враждебными нациями. В периоды конфликтов национальная кухня становится оружием: отказ от «вражеской» еды становится актом патриотизма, а употребление «вражеской» еды — актом предательства. Во время Первой мировой войны в США немецкие названия блюд были заменены на английские: sauerkraut стало liberty cabbage, hamburger стал Salisbury steak. Во время войны с Наполеоном в России французская кухня была временно отвергнута в пользу «исконно русской». Эти примеры показывают, что национальная кухня — это не просто набор блюд; это политический инструмент. Она используется для мобилизации населения, для создания чувства единства, для противопоставления «нас» «им». Еда становится способом ведения войны другими средствами.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.