УДК [392.8:641.5](450)

Д. С. Борисова

«Слоу фуд»: сохранение нематериального культурного наследия Италии

Раскрыты вопросы сохранения нематериального культурного наследия Италии, частью которой выступает гастрономическая культура и повседневные привычки питания, формировавшиеся на протяжении длительного исторического периода. Рассматриваются различные культурные смыслы концепта «еда», анализируется культурный смысл пищи в истории и повседневной культуре. Уделено внимание современным проблемам сохранения традиционных продуктов и привычек питания населения разных регионов Италии. Исследуются причины регионализма в пищевом поведении итальянцев, исторические особенности и предпосылки, формировавшие культурные традиции питания, сложившиеся в этой стране. Итальянская модель питания рассмотрена также в контексте ее значения для мирового нематериального культурного наследия, а движение «Слоу фуд» представлено как способ сохранения традиционных культурных ценностей.

Ключевые слова: культура повседневности, Италия, культурное наследие, гастрономическая культура, движение Слоу фуд

Daria S. Borisova

«Slow food»: preservation of intangible cultural heritage of Italy

The article is about issues of keeping the Intangible cultural heritage of Italy through development of gastronomic culture and everyday habits of eating. The author paid attention to various cultural contexts of the «food», analyzed cultural sense of eating in history and everyday culture. Modern problems and issues of preserving traditional products and saving the ways of consuming food in different regions on Italy were represented in the article. The reasons of Italian culinary regionalism were looked through and the Italian diet is shown as a part of World Intangible cultural heritage. The «Slow food» movement is seen as a way of keeping traditional cultural values.

Keywords: everyday culture, Italy, cultural heritage, gastronomic culture, Slow food movement

В современном мире пища – это не только одна из базовых потребностей человека, но и важнейшая составляющая любой этнической культуры, источник изучения истории народа и механизмов трансляции культурного наследия. С одной стороны, тема еды тесно связана с природной средой, поскольку выбор пищевой модели обусловлен прежде всего естественным окружением человека: природно-климатическими и географическими особенностями, которые влияют на формирование привычки питания. С другой стороны, пища – исключительно «искусственный» процесс, социокультурный феномен, поскольку человек – единственное существо, которое «производит» и «обрабатывает» продукты питания, в отличие от животных, которые добывают пропитание в естественной для них природной среде и добыча еды для них обусловлена инстинктом. Процесс приготовления пищи, термическая обработка, консервация или замораживание наблюдаются только у человека, что и отличает его от животного. В частности, К. Леви-Стросс, Ф. Бродель, Р. Брат, М. Монтанари, П. Фарб, Г. Армелагос рассматривали пищу как культурный феномен, подчеркивая, что все живые существа потребляют пищу, но только лишь человек ее готовит, т. е. создает. Чем большую обработку претерпевает продукт, тем дальше он отстоит от природы, «натуры», и тем ближе он к «неприродному», т. е. культурному. Пища превращается в исключительно культурный феномен, когда ее производят, когда ее готовят и когда потребляют. Пища – культура еще и потому, что человек не просто ест, но выбирает то, что он ест, на основании экономических факторов, экологии, питательных свойств и вкусовых предпочтений [1, p. XII].

С течением времени еда приобретала различные культурные смыслы, превращаясь в культурологический концепт, который подразумевает наличие нескольких значений и смыслов, среди которых можно выделить биологические и культурные [2]. В биологическом смысле «еда» – процесс питания, насыщения, получение организмом энергии для жизни. Культурный смысл полисемичен: 1) феномен культуры, который транслирует традиции и обычаи, принятые в обществе; 2) отождествление себя с определенным этносом, часть национальной идентичности; 3) процесс, средство или даже необходимое условие коммуникации.

Таким образом, изучение питания и всей системы, его обеспечивающей, представляется необходимым условием для понимания культурно-

го «кода», для определения тенденций развития современной культуры и для исследования повседневности, которая тесно связана с проблемой «насыщения», «удовлетворения потребностей», которые являются неотъемлемой частью повседневной жизни человека. Потребление пищи также выступает характеристикой образа жизни этноса, одним из самых консервативных элементов его существования, позволяющим реконструировать историю культуры народа.

У. Эко отмечал, что «еда: итальянское счастье», и утверждал, что в Италии, более чем в какой-либо другой стране, исследование национальной кухни предполагает изучение души народа. Чувство юмора, психологию, отношение к боли и смерти, народный дух можно понять как раз посредством изучения пищевых предпочтений жителей разных регионов Италии [3, с. 10]. Гастрономические традиции, как и сама кухня для итальянской культуры, – это искусство. Италия – первая страна в Европе, в которой появляется изысканная кухня. Это происходит достаточно поздно (в сравнении с китайской и арабской традицией) – в XV в., и господствовать итальянские кулинарные традиции будут до XVII в., уступив позднее первенство Франции. Итальянские пищевые привычки характеризуются дуальностью: они порождение двух цивилизаций, плод столкновения двух миров – римского и варварского. Основой римской цивилизации был хлеб, главным компонентом питания северных этнических групп было мясо. Средиземноморская триада «хлеб, вино, оливковое масло» столкнулась с новым для себя концептом: животные жиры, мясо, молоко и молочные продукты. До сих пор северные регионы Италии больше употребляют в пищу мясные и молочные продукты, южные же, по традиции, тяготеют к овощам и злаковым культурам. На итальянскую кухню северных регионов страны повлияли традиции германской и бургундской кулинарной модели, поэтому она характеризуется обилием более сытных блюд, рыбные и легкие овощные блюда преобладают в центре и на юге, равно как и свежая паста, приготовленная на основе яиц. Юг страны и остров Сицилия довольно долго находились под влиянием арабской культуры, а Сардиния вобрала в себя черты каталонско-алжирских традиций [4], т. е. «итальянской кухни» как бы и не существует: сами итальянцы используют это выражение довольно редко, а кухня Италии – это, прежде всего, кухня ее регионов [5, p. 79]. На Севере Италии особенно четко прослеживается региональная специфика: местные жители до сих пор гордятся местными продуктами, сохраняют региональное своеобразие и употребляют исключительно локальные продукты [6]. Гастрономическая культура, таким образом, отражает одну из доминант национальной идентичности итальянцев – это так называемый «кампанилизм» – от слова «колокольня» [7].

Для итальянца родной город, колокольня местной церкви – самая большая ценность жизни и предмет для гордости. Итальянцы стремятся создавать что-то свое уникальное, начиная от народного творчества и эногастрономической культуры до градостроения, моды и дизайна, таким образом, кампанилизм проявляется и восхваляется в эногастрономии и кулинарии. Нет города в Италии, который бы ни отличался своей типичной кухней, своими спецблюдами и спецпродуктами. Названия большинства блюд четко атрибутированы по географическому признаку: «лазанья болоньезе», «ризотто миланезе», «песто дженовезе», «триппа романа», «прошютто ди Парма», «бистекка фьорентина» и т. д. Это кулинарное разнообразие обычно объясняется политической раздробленностью Италии и существованием на ее территории многочисленных независимых средневековых государств, однако на самом деле еще в эпоху Древнего Рима наблюдалась такая же пестрота, о чем свидетельствовали в своих сочинениях Плиний, Катон, Луцилий, Плавт, Гораций и Марциал: овощи и фрукты поставлялись в Рим из Лацио и Кампании, сыры – из Умбрии и Этрурии (Тосканы), оливковое масло – из Венафра и Карина, маслины и хлеб – из Пицена, ветчина и свинина – из долины реки По, соль – из Остии, артишоки – из Сицилии, спража – из Равенны [8, с. 116]. И это не полный список тех пищевых ресурсов, которыми обладал Рим как столица империи. Продукты были маркированы регионально по причине существования единого рынка, с центрами производства и потребления, причем главным потребителем являлась непосредственно столица – «вселенский рынок, где можно отыскать, купить и съесть все, что создано природой или человеческим воображением» [9, с. 19]. Именно центр огромной сети производства и потребления – Рим – подчеркивает региональность продуктов и придает им культурную значимость, он не стирает историко-культурное своеобразие своих провинций и регионов, а впитывает его [10, с. 401].

Естественно, что такое богатое историческое наследие невероятно ценно для итальянцев и любая попытка наступления на него вызывает яростный протест, поскольку воспринимается как стремление подорвать основы культуры, так как именно кухня (вместе с модой) – олицетворение итальянской самобытности в мире. Исследователь К. Стил отмечает,

что для итальянцев и французов еда является образом жизни и они начинают за него бороться, если ему что-то угрожает [11, с. 453]. Италия, выделяясь из всех государств Европейского Союза, стремится максимально сертифицировать товары, производимые на ее территории, поскольку именно такая продукция составляет наибольшую часть внутреннего рынка страны. Среди них можно выделить товары, которые входят в общеевропейские списки маркировки продуктов: DOP (Denominazione di origine protetta – «Сертифицированное происхождение продукта») и IGP (Indicazione geografica protetta – «Подтвержденное географическое происхождение продукта»). В Италии насчитывается 165 наименований продуктов, имеющих один из выше упомянутых статусов и соответствующую сертификацию, а 68 наименований находятся на рассмотрении Еврокомиссии. Несмотря на сложности, связанные с оформлением соответствующих документов, сертификация поддерживается как правительством Италии, так и самими производителями, которые стремятся иметь логотип DOP или IGP на упаковке своих продуктов. Существует также и внутри национальная система маркировки PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali – «Традиционные сельскохозяйственные продукты»), введенная непосредственно итальянским правительством. Товары с маркировкой PAT должны быть изготовлены по рецептам, которые соответствовали бы кулинарным традициям определенной местности и были бы в обращении не менее 25 лет. Каждая из 20 итальянских областей насчитывает от 100 до 300 наименований подобной продукции, что составляет порядка 4000 наименований, учитывая, что сертификации подлежат только овощи и фрукты, напитки, зерновые, рыба и мясо [10, с. 454].

В 2010 г. ЮНЕСКО признал Средиземноморскую диету – тип питания, принятый в Италии, Греции, Испании и Марокко, – частью устного и нематериального культурного наследия человечества. В резолюции по этому вопросу отмечено, что Средиземноморская диета представляет собой сочетание умений, навыков, знаний, практик и традиций, включающих в себя сбор урожая, рыбную ловлю, консервацию продуктов, обработку, приготовление и, в особенности, потребление пищи. Средиземноморская диета характеризуется моделью питания, которая остается неизменной на протяжении долгого времени и на определенной географической территории. Она состоит из оливкового масла, злаковых культур, свежих фруктов и овощей, а также сухофруктов и консервированных овощей, умеренного потребления рыбы, молочной и мясной продукции, многочисленных приправ и специй, а также вин и настоек, которые всегда учитывают предпочтения местного населения. Однако Средиземноморская диета (от греч. diaita – образ жизни) подразумевает под собой больше, чем просто еду. Она способствует социальному взаимодействию, поскольку совместный прием пищи – ключевой момент общественной жизни и праздничных мероприятий [12].

Еще задолго до того, как ЮНЕСКО обратила внимание на итальянские кулинарные традиции, сами итальянцы озаботились проблемой их сохранения. В 1989 г. была основана ассоциация «Слоу фуд», но идея ее создания появилась значительно раньше, еще в 1986 г., когда основатель движения Карло Петрини организовал акции протеста против открытия в центре Рима, на площади Испании, ресторана «Макдональдс». Причем протест Петрини был вызван не только самим фактом открытия ресторана быстрого питания, но еще и тем, что в одном из самых красивых мест в мире людей лишали возможности неспешно насладиться атмосферой города, почувствовать вкус местных продуктов и приобщиться к культуре страны.

Экспорт продуктов питания и чуждых западных традиций превратил пищу в товар, утративший национальную самобытность. А. И. Козлов в работе «Пища людей» цитирует слова Маргарет Мид, которая отмечает, что такая пища теряет свою первоначальную функцию – кормить людей, и таким образом разрывается связь между человеком и природой [13, с. 153–154]. Пища как товар становится всего-навсего топливом, которое должно обеспечивать организм энергией, т. е. в таком случае пища удовлетворяет физиологическую потребность человека, оставаясь за рамками культурного контекста, и рассматривать ее как культурный код уже невозможно, происходит «макдональдизация», т. е. унификация не только гастрономического, но и всех других уровней общественной жизни. А ведь именно традиционные продукты, по словам К. Петрини, являются важнейшим фактором сохранения биоразнообразия планеты, а также нашего культурного наследия и чувства принадлежности к нации [14].

«Слоу фуд», который является одним из самых ярких проявлений индивидуализма в итальянской гастрономической культуре, появился в Италии в противовес американскому «фаст фуду». Антагонизм заложен уже в самом названии: «слоу фуд» – в переводе «медленная еда» – антоним словосочетанию «фаст фуд» – «быстрая еда». В Италии, где граждане ощущают «нехватку гражданской осознанности» [10, с. 401], кризис национальной идентичности, а иногда и вовсе не испытывают чувства национального един-

ства, сплочение граждан происходит именно под лозунгом сохранения исконных кулинарных традиций. Задачей движения «Слоу фуд» является через противопоставление национального глобальному, противостояние местных фермеров транснациональным корпорациям, противостояние стандартизации и унификации – макдональдизации – защитить культурные традиции, связанные с местной гастрономической культурой и кулинарными особенностями определенного региона.

К настоящему моменту организация представлена в 150 странах, в ней насчитывается 100 000 членов, существует собственное издательство, открыт Университет гастрономических наук и несколько аспирантур по кулинарии и виноделию, и ежегодно в Турине проводится конференция «Терра Мадре» (в переводе «мать-земля»), а сам Карло Петрини в 2004 г. получил титул «Человек года в Европе» по версии журнала «Тайм», газета The Guardian внесла его в список «50 людей, которые могут спасти планету», а в 2013 г. он получил премию «Защитник Земли» от Фонда окружающей среды ООН.

Движение «Слоу фуд» стало основой для формирования ассоциации «Слоу ситиз» (медленные города), которая не ограничивается одной лишь едой, но ставит своей задачей защиту образа жизни, повседневных привычек, традиционной культуры от глобализации и наступления транснациональных корпораций. К. Петрини считает, что «люди должны стать более мудрыми и освободить себя от „скорости", которая ведет их к вымиранию» [Цит. по: 15]. При этом ни «Слоу ситиз», ни «Слоу фуд» не стараются создать некий «музей», наоборот, они нацелены на будущее, на то, чтобы, сохраняя традиции прошлого, стремиться к созданию новых немакдональдизированных форм [16, с. 466]. Таким образом, одна из многочисленных целей «Слоу фуд» – борьба за идентичность и отстаивание национальной самобытности, которые разрушаются в процессе глобализации и стандартизации. Приверженцы «Слоу фуд» ставят основной задачей «защиту традиционных устойчивых и качественных продуктов питания, основных компонентов, сохранение методов культивации и обработки почв, охрану биоразнообразия домашних и дикорастущих культур» [17, с. 6]. Для них гастрономия – неоспоримая ценность национальной культуры, нематериальное культурное наследие, богатство, которое необходимо сохранить и передать потомкам.

В резолюции ЮНЕСКО подчеркивается, что Средиземноморская диета способствует социальному взаимодействию, поскольку в странах, где распространен такой тип питания, особое внимание уделяется совместному приему пищи, совместная трапеза – обязательный момент не только праздничных мероприятий, но и повседневной жизни. Для итальянцев совместное принятие пищи священно, равно как и для испанцев, которые, завершив обед или ужин, еще долго остаются за столом и продолжают беседу, в то время как, например, немцы предпочитают есть в одиночестве – четверть населения ужинает в гостиной на диване перед экраном телевизора [18]. Как заметил японский исследователь Н. Ишиге, совместная трапеза сплачивает сотрапезников и придает им чувство невидимого единства. Прием пищи – способ коммуникации, когда человек демонстрирует свою идентичность, индивидуальность в группе. Те, кто едят вместе, вместе разделяют (сопереживают) и чувства, а значит, объединяются [19, p. 18]. Для сторонников «Слоу фуд» совместный прием пищи – обязательный ритуал, поскольку за едой протекает процесс человеческого общения, а именно общением призывают наслаждаться приверженцы Ассоциации. Философская концепция, на которой базируются идеи «Слоу фуд», – принцип конвивельности, сформулированный австрийским философом и социальным критиком И. Илличем [20], т. е. принцип дружбы, социальных контактов, когда каждый человек включен в коллектив и способен с ним взаимодействовать. Структурно «Слоу фуд» делится на конвивиумы – местные подразделения, которые управляются комитетами. «Convivium» (в переводе с лат.) – общий стол, совместная трапеза; само же слово состоит из приставки «con» – «со», «совместно» и корня «vivium», от глагола «vivere» – «жить», т. е. дословно «конвивиум – совместное проживание», а лучше переживание определенного опыта, чаще всего эстетического, который участники получают от радости и символичности совместного застолья, лежащих в основе философии «Слоу фуд». И само застолье как часть повседневной жизни, которую защищают сторонники медленной еды, является при этом культурной ценностью.

«Слоу фуд», возникший в Италии, провозглашает: «Еда – это культура, самобытность и богатство». Помимо защиты нематериального кулинарного наследия, одной из основных своих задач эта организация считает защиту и сохранение биоразнообразия (под риском исчезновения находятся не только дикие виды растений, но и, прежде всего, виды, одомашненные для производства пищи; на сегодняшний день 75% видов сельскохозяйственных культур уже потеряны), изменение отношения к пище: «региональное потребление должно стать разумной альтернативой глобализированному

«фастфуду» и залогом сохранения культуры и традиций, социальной стабильности и защиты природы. Девиз «Слоу фуд» – «Еда должны быть вкусной, чистой и честной», т. е. она должна быть качественной, не наносить вред окружающей среде, производится максимально близко к месту потребления, т. е. необходимо развивать фермерское хозяйство, и, кроме того, ценовая политика должна оставаться прозрачной – потребитель должен понимать, как формируется стоимость того или иного продукта.

«В истории человечества производство пищи, ее хранение и распределение – это огромное наследие знаний, предаваемое во времени и пространстве. Вместе с местными культурами эта пестрая познавательная система определяется сегодня как традиционное знание» [21, с. 14]. Но обращение к традициям прошлого не означает консерватизм или ретроградство. Современный маркетинг и информационные технологии как раз и призваны познакомить потребителя с концепцией «медленной еды». «Слоу фуд» известен своими образовательными проектами, в рамках которых рассказывается о местных особенностях и гастрономических традициях разных регионов, уже много лет подряд в Турине проводится Салон вкуса и фестиваль еды «День Терра Мадре», выставки «Slow cheese» и «Slow fish» по всему миру конвивиумы «Слоу фуд» сотрудничают со школами и детскими садами, в 2013 г. был создан Университет гастрономических наук в Полленцо.

Успехи движения, которое началось с борьбы с сетевым американским рестораном на площади в центре Рима, а превратилось в глобальную организацию, сохраняющую мировое нематериальное культурное наследие – в данном случае эногастрономическое – действительно велики, возможно, причиной, которая могла бы объяснить подобный феномен, является то, что «Слоу фуд» сохраняет то, что действительно ценно, противопоставляя национальные традиции, то, к чему может приобщиться практически каждый, то, что является неотъемлемой частью повседневной жизни людей, естественной потребностью и эстетическим наслаждением, наступающей глобализации, обезличенной и стирающей национальные различия, подавляющей индивидуальность культуры и уничтожающей ее своеобразие. В то время как девизом «Слоу фуд» является утверждение, что «настоящая культура заключается в развитии вкуса, а не в его обнищании» [17, с. 69].

Пища, рассматриваемая в контексте повседневности и в качестве культурологического концепта, является неотъемлемой частью и важнейшей составляющей мировой культуры и нематериального культурного наследия. Пища как феномен культуры особенно важна для Италии по причине того, что вобрала в себя все смыслы семантического поля концепта «еда»: во-первых, это биологическая необходимость, а во-вторых, трансляция традиций прошлого, часть национальной идентичности и процесс, условие коммуникации. Движение «Слоу фуд», появившееся в этой стране и ставшее одним из ее современных символов, популярно именно потому, что защищает культурную составляющую феномена «пища», обращая внимание на то, что и сами продукты, и процесс их потребления – ценность культуры, которая требует защиты и внимательного отношения ради сохранения для будущих поколений.

Список литературы

1. Montanari M. Il cibo com cultura. Roma: Laterza, 2007. XII, 170 p.

2. Маркушкина Н. С. Концепт «еда» в контексте диалога культур. URL: http: // ivanovo. ac.ru (дата обращения: 10. 11. 2017).

3. Костюкович Е. А. Еда: итальянское счастье. Москва: Эксмо, 2006. 816 с.

4. Дичковская Е. А. К вопросу об итальянской идентичности. URL: http: // elib. bsu. by (дата обращения: 10. 11. 2017).

5. Richards C. The new Italians. London: Penguin, 1995. 320 p.

6. Калмыкова М. В. Культура питания населения Северной Италии: традиции и новации. URL: http: // hist. msu. ru (дата обращения: 10. 11. 2017).

7. Николаева Ж. В. К вопросу о современном понимании культурной идентичности итальянцев URL: http: // iculture. spb.ru (дата обращения: 10. 11. 2017).

8. Сергеенко М. Е. Жизнь древнего Рима. Санкт-Петербург: Летний Сад: Журн. «Нева», 2000. 368 с.

9. Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня: история одной культуры. Москва: Новое лит. обозрение, 2006. 480 с.

10. Шевелякова Д. А. Доминанты национальной идентичности итальянцев. Москва: Кн. дом, 2011. 495 с.

11. Стил К. Голодный город: как еда определяет нашу жизнь. Москва: Strelka Press, 2014. 453 с.

12. Резолюция ЮНЕСКО 5. COM 6. 41. Найроби, 2010. URL: http: // unesco. org (дата обращения: 10. 11. 2017).

13. Козлов А. И. Пища людей. Москва; Фрязино: Век 2, 2005. 268 с.

14. Van Helder S. Italy's «slow food» pioneer: how my love for food ripened into a life's work. URL: http: // yesmagazine. org (дата обращения: 10. 11. 2017).

15. Дибижева А. Карло Петрини: вперед, к победе гедонизма. URL: http: // lavkagazeta.com (дата обращения: 10. 11. 2017).

16. Ритцер Дж. Макдональдизация общества. Москва: Праксис, 2011. 592 с.

17. Ирвинг Д., Чериани С. Добро пожаловать в мир Слоу фуд // Спутник. 2013. С. 1–76. URL: http: // slowfood. com (дата обращения: 10. 11. 2017).

18. Abitudini e curiosità degli europei a tavola. URL: http: // lacucinaitaliana. it (дата обращения: 10. 11. 2017).

19. Ishige N. Eating together: the emergence of homo sapiens as a convivial animal // UNESCO Courier. 1987. May. P. 18–22. URL: http: // unesdoc. unesco. org (дата обращения: 10. 11. 2017).

20. Illich I. Tools for conviviality. URL: http: // mom. arq. ufmg. br (дата обращения: 10. 11. 2017).

21. Центральная роль пищи: итоговый документ конгресса. 2012–2016. С. 1–22. URL: http: // slowfood.com (дата обращения: 10. 11. 2017).

References

1. Montanari M. Il cibo com cultura. Roma: Laterza, 2007. XII, 170.

2. Markushkina N. S. Concept of «food» in context of cultural dialog. URL: http: // ivanovo. ac.ru (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

3. Kostyukovich E. A. Food: Italian joy. Moscow: Eksmo, 2006. 816 (in Russ.).

4. Dichkovskaya E. A. To question of Italian identity. URL: http: // elib. bsu. by (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

5. Richards C. The new Italians. London: Penguin UK, 1995. 320.

6. Kalmykova M. V. Nutrition culture of North Italy population: traditions and novation. URL: http: // hist. msu. ru (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

7. Nikolaeva J. V. To question of modern interpretation of Italian cultural identity. URL: http: // iculture. spb.ru (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

8. Sergeenko M. E. Life of Ancient Rome. Saint Petersburg: Letniy sad: J. «Neva», 2000. 368 (in Russ.).

9. Cappati A., Montanari M. Italian cuisine: history of culture. Moscow: Novoe lit. obozrenie, 2006. 480 (in Russ.).

10. Shevelyakova D. A. Dominants of Italian national identity. Moscow: Knizhniy dom, 2011. 495 (in Russ.).

11. Stil K. Starving city: how food influences our life. Moscow: Strelka Press, 2014. 453 (in Russ.).

12. UNESCO Resolution 5. COM 6. 41, Nairobi, 2010. URL: http: // unesco. org (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

13. Kozlov A. I. Human's food. Moscow; Fryazino: Vek 2, 2005. 268 (in Russ.).

14. Van Helder S. Italy's «slow food» pioneer: how my love for food ripened into a life's work. URL: http: // yesmagazine. org (accessed: Nov. 14. 2017).

15. Dibizjeva A. Carlo Petrini: to victory of hedonism! URL: http: // lavkagazeta.com (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

16. Ritzer J. Macdonaldisation of society. Moscow: Praksis, 2011. 592 (in Russ.).

17. Irwin J., Ceriani S. Welcome to world of Slow Food. *Sputnik*. 2013. P. 1–76. URL: http: // slowfood.com (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).

18. Abitudini e curiosità degli europei a tavola. URL: http: // lacucinaitaliana. it (accessed: Nov. 14. 2017).

19. Ishige N. Eating together: the emergence of homo sapiens as a convivial animal. *UNESCO Courier.* 1987. May. 18–22. URL: http: // unesdoc. unesco. org (accessed: Nov. 14. 2017).

20. Illich I. Tools for conviviality. URL: http: // mom. arq. ufmg. br (accessed: Nov. 14. 2017).

21. Central role of food. Congress' 2012–2016 document. 1–22. URL: http: // slowfood.com (accessed: Nov. 14. 2017) (in Russ.).