

ОБЗОРЫ И РЕЦЕНЗИИ

Обзорная статья

УДК 655(470+571):641.55(083)

Многообразие современной кулинарной книги

Ольга Анатольевна Старковская*Высшая школа печати и медиатехнологий Санкт-Петербургского государственного университета промышленных технологий и дизайна, Санкт-Петербург, Россия, starkovskaya@mail.ru*

Аннотация. Кулинарная книга не утратила популярность среди читателей. Из справочника книга по кулинарии превратилась в полноценное издание для досуга. В статье даётся классификация современной кулинарной книги.

Ключевые слова: кулинария, кулинарная книга, издания для досуга, гастрономия, сборник рецептов

SURVEYS AND CRITICAL REVIEWS

Review article

The variety of modern cookbooks

Olga A. Strakovskaya*Higher School of Print and Media, St Petersburg State University of Industrial Technologies and Design, St Petersburg, Russia, starkovskaya@mail.ru*

Abstract. Cookbooks are still popular among modern readers. It has been changed from a simple cooking handbook into a complete multi purposed hobby edition. The article proposes classification of modern cookbooks.

Keywords: cookery, cookbook, hobby edition, gastronomy, recipe book

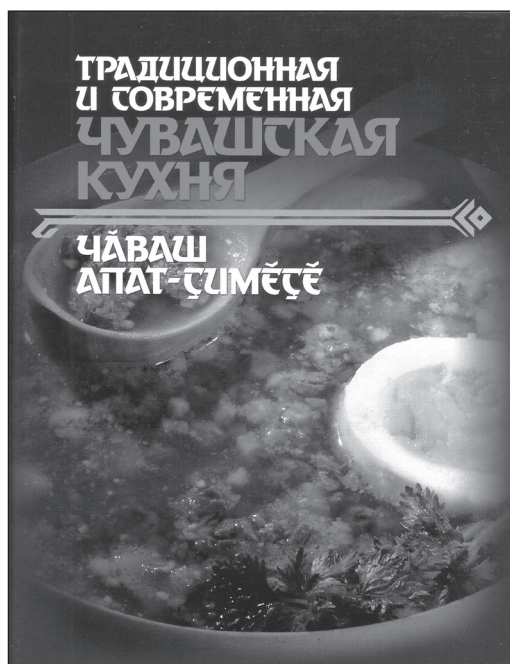
Кулинарная книга занимает одно из лидирующих мест на рынке изданий для досуга. Это может показаться удивительным, ведь ей приходится конкурировать с массой других медиапродуктов: специализированными кулинарными журналами, телепередачами и тематическими телеканалами, а также колоссальным количеством интернет-сайтов, посвящённых вопросам гастрономии, публикующих ежедневно тысячи новых рецептов и видео. Но благодаря устойчивой популярности гастрономического дискурса в современном мире книга по кулинарии всегда находит своего читателя. Кроме того, в условиях подобной конкуренции форма подачи кулинарно-гастрономиче-

ского контента заметно преобразилась. Действительно, кому нужен банальный сборник рецептов, если буквально за считанные секунды начинающий или опытный кулинар может найти в сети подробное описание или видеоруководство по приготовлению практически любого блюда? За последнее десятилетие кулинарная книга превратилась из справочника в полноценное издание для досуга. Изменилось и её название: из «поваренной» она стала «кулинарной».

Если обратиться к статистическим данным Российской книжной палаты, представленным на её официальном сайте с 2012 г., становится очевидным, что издательский интерес к кулинарной книге в нашей стране относительно стабилен. Об этом говорят показатели количества

названий и тиражей. В среднем, количество названий составило 125 в год. Наибольшее количество было выпущено в 2013 г. (165 названий) и 2020 г. (153 названия). Рекордными были также и тиражи: 336 400 экз. в 2013 г. и 324 860 экз. в 2020 г., при этом средний тираж 2020 г. незначительно превысил показатели 2013 г. Снижение наблюдалось в 2015 г. (всего 81 название), что было связано, очевидно, с общей экономической рецессией российской экономики. В 2021 г. количество выпущенных книг по кулинарии и пищевым продуктам несколько снизилось по сравнению с предыдущими пятью годами и составило 103 названия, что совпадает с показателями 2012 г.

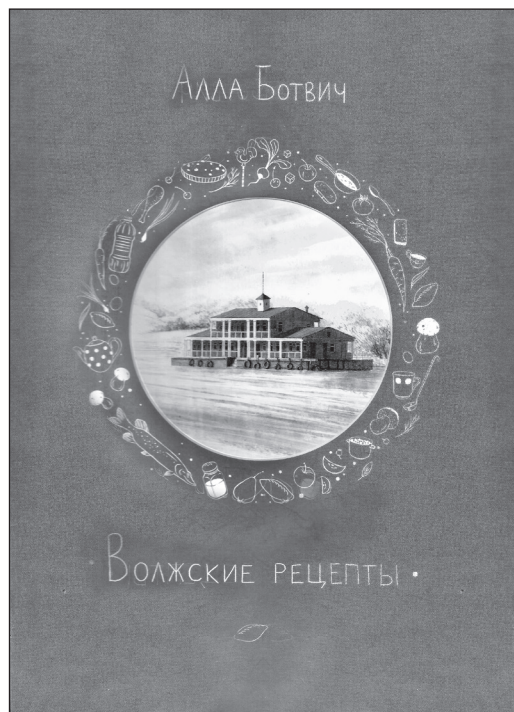
Репертуар отечественной кулинарной книги одинаково богат изданиями как российских, так и зарубежных авторов. Это, в первую очередь, представители авторской кухни, профессиональные шеф-повара или любители, ставшие медийными личностями: Гордон Рамзи, Джеймс Оливер, Михаил Спичка, Илья Лазерсон, Константин Ивлев, Юлия Высоцкая. Все — знаменитости, легко узнаваемые потребителями кулинарного контента. Написание книг не является для них единственным или основным занятием: они ведут кулинарные шоу на телевидении, YouTube канале, занимаются рекламой (всё это после приготовления кулинарных шедевров, разумеется). Таким образом, издание книг представляет собой всего лишь часть общей медийной поддержки их авторского бренда, одно из направлений развития проекта. Есть среди представителей «авторской кухни» и менее известные персонажи, не вышедшие пока на широкие экраны и не собравшие миллионов подписчиков в социальных сетях, но хорошо известные определённому кругу читателей благодаря именно своим книгам. Конечно, не следует забывать и о классиках жанра: Е.И. Молоховец и В.В. Похлебкин, чьи произведения знакомы всем, кто хотя бы иногда обращался за советом к поваренной книге. Авторами собственных кули-



нарных книг становятся даже знаменитые литераторы: Иоанна Хмелевская, Лариса Рубальская, Дарья Донцова.

Большинство изданий, рассматриваемых в статье, напечатано издательствами «Эксмо» и «АСТ», а также их импринтами. Выпуском книг по кулинарии занимаются также крупные региональные издательства: «Удмуртия», «Чувашское книжное издательство», «Татарское книжное издательство», издательство из Череповца «Порт-Апрель». Нередки и региональные издательские проекты, посвящённые кухне народов России. Среди специализированных издательств отметим в первую очередь издательский дом «Кукбукс», выпускающий переводы мировых бестселлеров в области кулинарного искусства.

Прежде чем приступить к рассмотрению конкретных изданий, хотелось бы отметить, что однозначно типологизировать многие из них весьма затруднительно, поскольку характер содержащейся в них информации является синтетическим. Это обусловлено, главным образом, тем, что издатели стремятся удовлетворить самый широкий спектр интересов массового чи-



тателя: кому-то нужны конкретные рецепты приготовления блюд, кто-то интересуется историческими аспектами национальной или региональной кухни, для кого-то необходима информация о полезных свойствах продуктов, кто-то любит читать о том, что едят и как готовят знаменитости. В связи с этим большинство изданий, рассмотренных в настоящей статье, особенно посвящённых региональным кухням и кулинарной прозе, сочетают в себе признаки и справочных изданий, и научно-популярных, и даже литературно-художественных. На наш взгляд, наиболее приемлемым является отнесение современной кулинарной книги к изданиям для досуга (по целевому назначению). Подобное объединение оправдано ещё и тем, что большинство рассматриваемых изданий имеют много общего в оформлении и полиграфическом исполнении: они богато иллюстрированы, чаще всего фотографиями, выпускаются в переплёте, на мелованной бумаге. Большинство изданий оформлены так, что их можно использовать в качестве подарка

или сувенира, что не удивительно, поскольку кулинарная книга является одним из самых популярных вариантов книжного подарка.

Для удобства обзора современной кулинарной книги весь массив изданий можно разделить по читательскому адресу: на массовые издания для взрослых, а также на книги для детей. В данной статье речь пойдёт о массовой книге для взрослой аудитории.

Разумеется, это весьма общее деление, требующее дальнейшей классификации. Ведь сборники рецептов могут рассматриваться как справочные издания, кулинарный «нон-фикшн» — научно-популярная литература, а кулинарная проза вполне подходит под категорию изданий литературно-художественных, если пользоваться теми разделами типологии, что предлагает ГОСТ 7.0.60–2020 «Издания. Основные виды. Термины и определения». В настоящей статье мы постараемся представить условную классификацию кулинарной книги, основанную на анализе тематики и содержания, структуры и особенностей подачи материала. На наш взгляд, нет необходимости делить рассматриваемые издания на оригинальные и переводные, поскольку их целевое назначение, тематика, содержание, особенности художественно-полиграфического исполнения мало чем отличаются.

Наиболее распространённым видом кулинарной книги по-прежнему остаются сборники рецептов. Характеризуя их разнообразие, можно условно выделить пять основных категорий.

К первой категории относятся универсальные и тематические сборники, имя авторов которых является узнаваемым брендом. Не всегда важно, какие рецепты содержатся в этих сборниках. Главное, что автором является персона, авторитет которой для читателя не вызывает сомнений: к его мнению они всегда прислушиваются, а советам полностью доверяют.

Подобные сборники издатели часто выпускают сериями. Возьмём, например, се-

рию книг с рецептами любимого миллионами телезрителей ресторатора и общественного деятеля Дж. Оливера, которая называется «Джейми и друзья» от издательства «Эксмо» (2016–2018). В серию вошли 15 книг, посвящённых различным блюдам и кухням. Издатели так рассказывают о концепции серии на своём сайте: «“Джейми и друзья” — новая книжная серия, основанная на рецептах, отобранных для читателей всемирно известным британским шеф-поваром Джейми Оливером. Телеведущий, сторонник здорового питания, ресторатор и общественный деятель, Джейми Оливер заслужил доверие, уважение и любовь миллионов профессионалов и начинающих любителей готовить всех возрастов. Каждая книга содержит не только рецепты, выбранные самим Джейми, а также полезную информацию по приготовлению, сведения о пищевой и энергетической ценности блюд, удобный рубрикатор и индекс, позволяющий быстро найти нужную информацию в книге. А красочные фотографии, сделанные одной из лучших в Великобритании команд фуд-стилистов и фотографов, послужат ярким эмоциональным дополнением замечательным рецептам, вошедшим в книги. Соберите всю коллекцию рецептов и готовьте в удовольствие. Готовить с Джейми может каждый!» [2]. Можно предположить, что если книгу писал и не сам Оливер (ведь известно, что с детства он страдает дислексией, по этой причине не смог окончить среднюю школу), то, по крайней мере, все рецепты отобраны и опробованы им самим. Серия оказалась весьма успешной, разошлась в короткие сроки, в настоящее время в продаже можно найти лишь отдельные её издания.

Издательство «Эксмо» выпустило несколько серий книг отечественных «брендовых» авторов: это книги Юлии Высоцкой (сборники рецептов и серия «Едим дома», основанная на рецептах из передач телеведущей), Ники Белоцерковской, а также серия «Инстакулинария». Последняя серия начата издательством в 2017 г. Книги,



её составляющие, написаны популярными блогерами, имеющими тысячи подписчиков в социальных сетях. Конечно, авторы «Инстакулинарии» не настолько широко известны, как Дж. Оливер или Ю. Высоцкая, однако серия, состоящая из 22 книг, пользуется стабильно высоким спросом среди подписчиков кулинарных блогов. Серия представляет собой различного рода сборники рецептов: праздничный стол, выпечка, десерты, блюда из творога — каждый кулинар найдёт здесь нужную ему книгу, именно тот рецепт, который он давно искал. Объединяет издания серии одно — популярность автора. Все издания оформлены профессиональными фотографиями. Стоит подчеркнуть и высокий уровень художественно-полиграфического исполнения серии, свойственный, впрочем, большинству кулинарных книг последних лет. Удобный формат (разный для отдельных изданий серии), качественный переплёт, ляссе, мелованная бумага, тщательный



подбор шрифтов и фотографий как на обложке, так и в тексте делают каждую книгу серии узнаваемой.

Тот же подход к выпуску кулинарных сборников обнаруживаем и у издательской группы АСТ. В частности, серия, состоящая из книг известного повара, телеведущего и видеоблогера Сталика Ханкишиева, так и называется «Ханкишиев!». В серию «Мировая еда» «включены книги с рецептами блюд разнообразных кухонь от известных шеф-поваров, популярных кулинаров любителей и фуд-блогеров» [3]. Среди авторов Дмитрий Фреско, ведущий популярного YouTube канала «СООЛинарная ПРОпаганда»; знаток азиатских блюд, ведущая мастер-классов и популярного блога о кулинарии Екатерина Астанкова; кулинар-любитель и ведущая телеканала «Кухня ТВ» Алена Спирина. Есть у АСТ и серия, посвящённая рецептам инстаблогеров — «Инстаеда» (редакция «Кладезь», 2020–2021).

Большинство изданий по кулинарии и гастрономии АСТ и «Эксмо» (а также его импринты «Хлеб&Соль» и «Бомбора») выпускаются в сериях. Самой многочисленной из ныне издаваемых серий «Эксмо» является «Кулинарное открытие», состоящая из 97 названий. Выбор изданий

для этой серии эклектичен: сюда попали книги известных поваров и фуд-блогеров, очевиден и тематический разброс, который поможет нам сформулировать разделы классификации сборников кулинарных рецептов. Учитывая это, а также значительное количество изданий в серии, данный массив стоит рассмотреть не как серию, а как отдельные сборники рецептов.

Итак, проанализировав издания, составляющие серию «Кулинарное

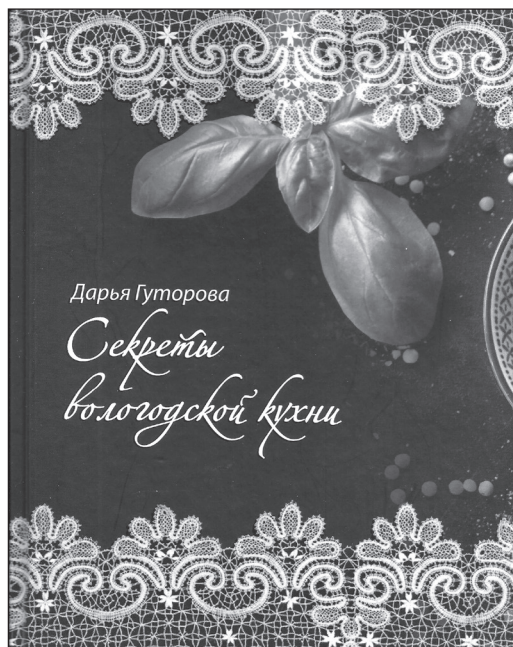
открытие» (2014–2021), отнесём ко второй категории традиционные тематические сборники, в основу содержания которых положены технологические и иные особенности приготовления пищи, а именно: рецепты определённых блюд (плов, выпечка), приготовление отдельных продуктов (мясо, овощи), различные меню (детское питание, завтрак, обед или ужин, семейный праздничный стол или фуршет), способы приготовления пищи (аэрогриль, микроволновая печь), а также другие признаки.

Проиллюстрируем конкретными изданиями вышеназванные группы сборников. Книга Павла Чечулина «Современное сыроделие для всех» [4] посвящена особенностям приготовления сыра в домашних условиях. Анна Кириллова в книге «Консервация — элементарно!» делится секретами домашних заготовок [5]. «Грибная книга» Татьяны Сотниковой [6] рассказывает о секретах сбора и приготовления грибов. «Тыквенные истории. Уютные рецепты для холодного сезона» Натальи Белоскурской [7] предлагают читателю 55 рецептов блюд из тыквы. Разнообразным меню посвящены книги Кати Иващенко «Что на завтрак?» [8] и Ольги Аветисянц «Готовим вместе Новый год» [9].

Рецепты пасхального стола содержит книга Дарьи Близнюк «Светлый день. Пасхальные рецепты для уютного семейного праздника» [10]. Рецепты борьбы с зимней хандрой предлагает Наташа Сеченова в книге «Привет, зима! Согревающие обеды, пироги и сладости для тех, кто замерз» [11]. Отдельным способом приготовления пищи посвящены книги Ольги Стрижибиковой «Русская печь. Семья. Деревня. Счастье» [12] и «Я и моя хлебопечка» Анны Китаевой [13].

Многие сборники как своим названием, так и содержанием отсылают читателя к идее о связи процессов приготовления пищи с определёнными ценностями: домашним уютом, теплом семейных отношений, традициями. Например, книги Ольги Демьяновой «Дом там, где тепло» [14] или Марины Барановой «Счастье живет на кухне» [15] напрямую подводят читателя к этой мысли. Этот посыл не удивителен, ведь основным потребителем кулинарной книги по-прежнему остаётся женская аудитория, которой свойственно стремление к созданию атмосферы гармонии и домашнего тепла. Таким образом издательство привлекает к своим сборникам внимание ещё большего круга читателей.

Весьма активно развивается в последнее время группа тематических сборников рецептов, отсылающих читателя к популярной книге, игре, кинофильму или телесериалу — это третья категория в разделе кулинарных сборников. Обратимся за примерами к импринту «Эксмо», издательству «Бомбора», выпустившему в серии «Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов» (2020–2021) восемь переводных сборников рецептов по сериалу «Друзья», циклу книг о Гарри Поттере, сериям игр «Fallout», «The Elder Scrolls», «Overwatch», «World of Warcraft». Это обращение издателей к фэндом- и гик-культуре оказалось успешным: книги популярны у читателей, игроков и зрителей, поскольку позволяют влиться в атмосферу игры, сериала, фильма.



В отдельную — четвёртую — группу можно выделить сборники рецептов, влияющих на здоровье человека. Это рецепты диетического питания или здорового образа жизни. Например, «Антигистаминная диета. Едим правильно — прощаемся навсегда с мигренями, экземами, головкружениями и аллергиями», написанная доктором Бекки Кэмпбелл [16], или «Лечимся вкусно! Рецепты и рекомендации ведущих диетологов» Инны Метельской-Шереметьевой [17].

Подробного рассмотрения заслуживают сборники рецептов, составленные с учётом географических особенностей кухни: национальной или региональной. Это, пожалуй, самая интересная ниша современного рынка отечественной кулинарной книги. Говоря о региональной и национальной гастрономии, хочется обратить внимание именно на российские регионы. Кухня зарубежных стран представлена в уже упомянутых выше сериях АСТ, «Эксмо» и его импринтов достаточно широко, и важных для нашей классификации особенностей в издании подобного рода книг мы не наблюдаем. Поэтому рассматривать их подробно в рамках статьи,



имеющей целью лишь обозначить возможности для классификации изданий по кулинарии, нецелесообразно.

Другое дело — книги о национальных кухнях народов России, большая часть которых выпускается именно региональными издательствами и имеет в связи с этим свои особенности. Национальная или региональная кулинария представляет собой настоящий бренд, повышающий привлекательность региона в плане туризма или торговли. Часто регион ассоциируется с каким-то блюдом или продуктом питания: тульский пряник, Выборгский крендель, татарский «чак-чак» или «эчпочмак», башкирский мёд, карельская «калитка», вологодские «шаньги», Астраханская икра. К сожалению, пока ни одно блюдо национальной кухни народов России не внесено в список нематериального наследия ЮНЕСКО, но это не означает, что жители разных частей нашей страны забыли свои традиционные рецепты и не готовят по ним дома.

Большое количество кулинарных книг, посвящённых традициям местной кухни, издано в регионах за последнее десятиле-

тие. На это есть веские причины. Очевидно, что региональные издательства в современных условиях книжного рынка не могут конкурировать со столичными издательскими холдингами. Единственный способ избежать этой конкуренции — сделать ставку на выпуск литературы краеведческого направления. Этим и занимаются сегодня областные, региональные и республиканские издательства России, выпуская (помимо учебников и книг на национальных языках, путеводителей, историко-краеведческой литературы) сборники рецептов национальной, региональной и областной кухни.

Большинство проанализированных *de visu* автором настоящей статьи изданий недостаточно назвать сборниками рецептов, поскольку практически каждое из них снабжено обширной вступительной статьей, представляющей собой серьёзную научно-историческую или культурологическую справку, с подробными комментариями, ссылками на архивные документы и с фотографиями. К таким изданиям можно отнести «Рецепты рыбной слободы» под общей редакцией В. В. Горошникова [18]. Книга, подготовленная при непосредственном сотрудничестве с Рыбинским историко-архитектурным и художественным музеем-заповедником, содержит большое количество исторических рецептов волжской кухни и фотографий, рассказывающих об истории Рыбинска.

Две похожие книги выпустило череповецкое издательство «Порт-Апрель». Автор — Дарья Гуторова, краевед, модератор и ведущая проектов «Старая Вологда» и «Секреты вологодской кухни» в «ВКонтакте». В 2017 г. вышла в свет книга «Секреты вологодской кухни» [19], а в 2019 г. — «Секреты ярославской кухни» [20]. Обе книги содержат, помимо рецептов, интересный и обширный исторический материал о традициях русской кухни, а также большое количество иллюстраций. Автором проделана серьёзная исследовательская и аналитическая работа, в том числе совместно с Ярославским государствен-

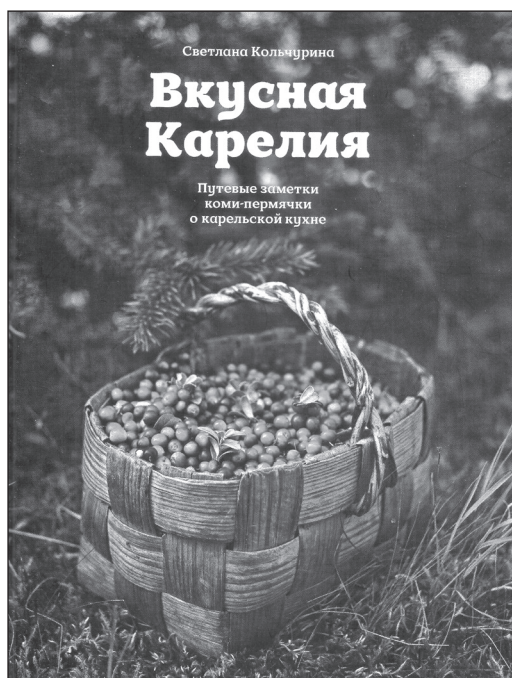
ным историко-архитектурным и художественным музеем-заповедником и Вологодской областной универсальной научной библиотекой им. И. В. Бабушкина.

В 2020 г. в казанском издательстве «Заман» вышла книга под названием «Татар милли ашлары = Татарская национальная кухня» [21]. Это параллельное издание на русском и татарском языках, которое на основе богатейшего историко-этнографического материала знакомит читателей с гастрономическим этикетом и эстетикой татарского стола, праздниками, обрядами и кухней татарского народа. Издание содержит впечатляющее количество разнообразных оригинальных рецептов и является, безусловно, одним из самых интересных образцов современной кулинарной книги: крупный формат (60x84/8), большой тираж (100 000 экз.), тщательная научно-редакторская подготовка и особая форма подачи материала, безупречное полиграфическое оформление превращают его в своеобразную «апологию» татарской кухни.

Скромное по объёму, но не менее ценное, чем предыдущее, издание «Наставления повару» Каюма Насыри [22]. В нём учёный и просветитель рассуждает о культуре питания и приводит ряд простых и полезных рецептов, которые не утрачивают актуальность.

Книга Светланы Кольчуриной «Вкусная Карелия: путевые заметки коми-пермячки о карельской кухне» [23] — параллельное издание на карельском и русском языках. Здесь собраны традиционные рецепты повседневных блюд жителей разных частей современной Карелии. Автор рассказывает об особенностях приготовления тех или иных блюд, гастрономических обычаях и культуре карел. Издание, подготовленное в рамках проекта «Makie Karjala», проиллюстрировано многочисленными фотографиями блюд карельской кухни и портретами жителей Карелии.

Книга Екатерины Ниловой и Ларисы Елифановой «Финская кухня: рецепты, традиции, праздники» [24] — настоящий



кулинарный путеводитель по традициям, обычаям, праздникам, продуктам и блюдам. В этой маленькой книжке собрано всё, что нужно знать не только о финской кулинарии, но и о финской культуре и менталитете. Конечно же, есть здесь и рецепты, без которых финская кухня немыслима: lohikeitto (суп из лосося), salakka (салака), muikku (ряпушка).

Если бы не явная практическая направленность перечисленных выше изданий, выразившаяся в большом количестве предложенных рецептов, эти издания можно было бы смело отнести не к досуговым, а к научно-популярным.

Не менее интересны для читателя и обычные сборники традиционных народных рецептов: «Карельская кухня от шеф-повара ресторана “Карельская горница”» [25], «Секреты татарской кухни» [26], «Хатира. Рецепты татарского счастья» [27], «Национальные кухни финно-угорских народов» [28], Г. И. Соковнин «Удмуртская народная кухня» [29] и «Традиционная и современная чувашская кухня» [30].

Таким образом, мы насчитали пять условных категорий сборников рецептов,



положив в основу классификации следующие признаки: бренд автора; особенности приготовления блюд; отсылка к фэндому и гик-культуре; положительное влияние на здоровье; географические особенности кухни. Эти издания для досуга являются наиболее распространёнными в репертуаре современных отечественных издательств.

Следующий вид кулинарной книги можно условно отнести к научно-популярным. Это издания, которые тематически посвящены кулинарии, но не предназначены для использования в качестве непосредственных руководств для приготовления пищи: «Императорская кухня XIX — начало XX в. Повседневная жизнь Российского императорского двора» И.В. Зимина, А.Р. Соколова и И.И. Лазерсона [31]. К этой же категории можно отнести и книги об истории производства и особенностях употребления различных продуктов (вина, чая, хлеба, специй), например: В.В. Похлебкин «Чай. Его типы, свойства, употребление» [32], «Тульский пряник» [33] или А. Онегин «Специи, пряности и травы

на вашей кухне» [34]. Нельзя в этом разделе не упомянуть и книги супругов Ольги и Павла Сюткиных, авторов историко-кулинарных книг «Непридуманная история русской кухни» [35], «Непридуманная история советской кухни» [36], «Непридуманная история русских продуктов от Киевской Руси до СССР» [37], «Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история» [38].

В отдельную группу можно выделить относительно новую форму кулинарной книги — сборник кулинарной прозы. Особенность этого жанра в том, что собственно рецепты блюд, которые в большинстве случаев присутствуют в произведениях кулинарной прозы, в отличие от кулинарных сборников, не являются главной её составляющей. Кулинарная проза или эссеистика ставит своей задачей поделиться воспоминаниями и эмоциями, уникальным личным опытом автора, связанными с приготовлением или употреблением того или иного блюда. Вот как характеризует этот жанр А.А. Генис, автор нескольких

сборников кулинарной прозы: «Хотя тут есть и рецепты, читают такие тексты для другого. Каждому блюду сопутствует свое настроение, каждый рецепт окрашен личным отношением, каждый обед описан в своем эмоциональном регистре. <...> Гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти. Вот эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, и составляют сюжеты кулинарной прозы» [39]. Одной из первых книг такого рода стала «Русская кухня в изгнании» [40] эссеистов П.Л. Вайля и процитированного нами А.А. Гениса, которые, в свою очередь, считают своим предшественником в этом жанре В.В. Похлебкина.

После успеха «Русской кухни в изгнании» А.А. Генис создал ещё два сборника кулинарной эссеистики: «Сладкая жизнь» [41] и «Колобок. Кулинарные путешествия» [42].

Из последних книг этого направления следует отметить «Жизнь по зернышкам: зарисовки о насущном» В.Г. Софиевского [43]. Автор предлагает вниманию читателей разнообразные рецепты, пред-

варя каждый из них небольшой историей, детскими воспоминаниями, рассказом о путешествии, интересной встрече. К недостаткам издания можно отнести отсутствие иллюстраций, несмотря на то, что книга напечатана на мелованной бумаге.

Книга А.В. Ботвич «Волжские рецепты» [44] также основана на воспоминаниях детства, проведённого в деревне. Блюда, которые предлагает приготовить автор, несложные. Очевидно, что все рецепты — настоящие, проверенные временем и несколькими поколениями хозяек.

Возможно, в ближайшее время появятся другие кулинарные жанры и книги, которые значительно расширят наше представление о гастрономии и приготовлении пищи. Сегодня очевидно, что кулинарная книга не только не уступает другим медиа в борьбе за внимание потребителя, но даже выигрывает у них в плане тематического и жанрового многообразия. Авторы кулинарной книги предлагают читателям не просто справочники с рецептами, а определённый образ жизни, вдохновляют, помогают творить, путешествовать, дарят новизну впечатлений.

Библиографический список

1. <http://www.bookchamber.ru/statistics.html>.
2. Серия книг «Джейми и его друзья» : <https://eksmo.ru/series/dzheyemi-i-druzya-ITD2315/>.
3. Издательская группа АСТ. Кулинарные книги : <https://ast.ru/series/mirovaya-eda-1190344/>.
4. Чечулин П.И. Современное сыроделие для всех. М. : ХлебСоль, 2020. 176 с. : ил.
5. Кириллова А. Консервация — элементарно! Кулинарная книга заготовок. М. : ХлебСоль, 2020. 128 с. : ил.
6. Сотникова Т. Грибная книга. М. : ХлебСоль, 2021. 112 с. : ил.
7. Белоскурская Н. Тыквенные истории. Уютные рецепты для холодного сезона. М. : Эксмо, 2019. 144 с. : ил.
8. Иващенко Е. Что на завтрак? Простые рецепты на каждый день. М. : ХлебСоль, 2021. 144 с. : ил.
9. Аветисянц О. Готовим вместе Новый год. М. : ХлебСоль, 2021. 144 с. : ил.
10. Близнюк Д. Светлый день. Пасхальные рецепты для уютного семейного праздника. М. : ХлебСоль, 2020. 112 с. : ил.
11. Сеченова Н. Привет, зима! Согревающие обеды, пироги и сладости для тех, кто замерз. М. : ХлебСоль, 2020. 144 с. : ил.
12. Стрижибикова О. Русская печь. Семья. Деревня. Счастье. М. : Эксмо, 2020. 128 с. : ил.
13. Китаева А. Я и моя хлебопечка. М. : Эксмо, 2015. 224 с. : ил.
14. Демьянова О.А. Дом там, где тепло : уютные рецепты и коты для холодных дней. М. : Эксмо, 2021. 128 с. : ил.

15. Баранова М. Счастье живет на кухне. М. : Хлеб-Соль, 2021. 192 с. : ил.
16. Кэмпбелл Б. Анти-гистаминная диета. Едим правильно — прощаемся навсегда с мигренями, экземами, головкружениями и аллергиями. М. : АСТ, 2021. 192 с. : ил.
17. Метельская-Шереметьева И. Лечимся вкусно! Рецепты и рекомендации ведущих диетологов. М. : Эксмо, 2019. 496 с.
18. Рецепты Рыбной слободы / под общ. ред. В.В. Горошников. Рыбинск : Медиа-арт, 2019. 100 с. : ил.
19. Гурова Д.А. Секреты вологодской кухни. Вологда; Череповец : Порт-Апрель, 2017. 96 с. : ил.
20. Секреты ярославской кухни : кулинарный и этнографический путеводитель / сост. Д.А. Гурова. Вологда; Череповец : Порт-Апрель, 2019. 96 с. : ил.
21. Татар милли ашлары = Татарская национальная кухня / под общ. ред. Л.Р. Фазлеевой, А.В. Тимирязовой. Казань : Заман, 2020. 392 с. : ил.
22. Насыри К. Наставления повару. Казань : Познание, 2015. 44 с.
23. Кольчурина С.Н. Вкусная Карелия : путевые заметки коми-пермячки о карельской кухне. Петрозаводск, 2020. 256 с. : ил.
24. Нилова Е., Елифанова Л. Финская кухня : рецепты, традиции, праздники. Петрозаводск: Е.А. Барбашина, 2016. 176 с. : ил.
25. Карельская кухня от шеф-повара ресторана «Карельская горница». Петрозаводск : Петропресс, 2014. 128 с. : ил.
26. Секреты татарской кухни. Казань : Татарское книжное издательство, 2018. 118 с. : ил.
27. Хатира. Рецепты татарского счастья. Казань : Юлбасма, 2018. 80 с.
28. Национальные кухни финно-угорских народов. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2015. 124 с. : ил.
29. Соковнин Г.И. Удмуртская народная кухня. 2-е изд. с изм. Ижевск : Удмуртия, 2021. 112 с. : ил.
30. Традиционная и современная чувашская кухня. 3-е изд., испр. Чебоксары : Чувашское книжное издательство, 2019. 206 с. : ил.
31. Зимин И.В., Соколов А.Р., Лазерсон И.И. Императорская кухня XIX — начало XX в. Повседневная жизнь Российского императорского двора. М. : Центрполиграф, 2021. 350 с. : ил.
32. Похлебкин В.В. Чай. Его типы, свойства, употребление. М. : Эксмо, 2020. 224 с. : ил.
33. Тульский пряник. Тула : Свамия, 2015. 80 с. : ил.
34. Онегин А. Специи, пряности и травы на вашей кухне. М. : ХлебСоль, 2020. 160 с. : ил.
35. Сюткина О., Сюткин П. Непридуманная история русской кухни. М. : Corpus, 2011. 512 с.
36. Сюткина О., Сюткин П. Непридуманная история советской кухни. М. : АСТ, 2013. 288 с.
37. Сюткина О., Сюткин П. Непридуманная история русских продуктов от Киевской Руси до СССР. М. : АСТ, 2014. 432 с.
38. Сюткина О., Сюткин П. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история. М. : АСТ, 2015. 320 с.
39. Генис А. Хлеб и зрелище. О кулинарной прозе Вильяма Похлебкина / Александр Генис // Звезда. 2000. № 1 [Электронный ресурс]. Режим доступа: /zvezda/2000/1/genis.html.
40. Вайль П.Л., Генис А.А. Русская кухня в изгнании. М. : Corpus, 2021. 224 с.
41. Генис А.А. Сладкая жизнь. М. : Вагриус, 2004. 352 с.
42. Генис А.А. Колобок. Кулинарные путешествия. М. : АСТ, 2006. 320 с.
43. Софиенко В.Г. Жизнь по зернышкам: зарисовки о насущном. Петрозаводск : Verso, 2017. 107 с.
44. Ботвич А. Волжские рецепты. М. : Серафим и Софья, 2020. 88 с. : ил.

Статья поступила в редакцию 09.11.2021; одобрена после рецензирования 10.12.2021; принята к публикации 02.03.2022.

The article was submitted 09.11.2021; approved after reviewing 10.12.2021; accepted for publication 02.03.2022.