

## ШЕФ-КУХАР ЯК ПЕРСОНАЖ МАСОВОЇ КУЛЬТУРИ ТА ЛІТЕРАТУРИ

*Тамара БАКІНА*

Київський національний лінгвістичний університет

У статті здійснено спробу проаналізувати складові сучасного образу шеф-кухаря та підпорядкованість конструювання цього образу реальному буттю людини суспільства споживання. Образ кухаря розуміється як культурний конструкт, його імідж як один із елементів ідентифікації формується та стверджується в масовій свідомості, керований принципом задоволення. До аналізу залучено сучасну художню літературу та різножанрову гастрономічну літературу, написану впродовж XIX-XXI ст., яка має історичну і культурну цінність для сучасного читача.

**Ключові слова:** гастрономія, гастрономічні жанри, шеф-кухар, гурман, масова культура, food-текст.

В статье предпринята попытка проанализировать составляющие современного образа шеф-повара и подчиненность конструирования этого образа реальному бытию человека общества потребления. Образ повара понимается как культурный конструкт, его имидж как один из элементов идентификации формируется и утверждается в массовом сознании, руководимый принципом удовольствия. Для анализа использована современная художественная литература и разножанровая гастрономическая литература, написанная на протяжении XIX-XXI вв., которая имеет историческую и культурную ценность для современного читателя.

**Ключевые слова:** гастрономия, гастрономические жанры, шеф-повар, гурман, массовая культура, food-текст.

The paper sets out to explore the components in contemporary Chef image, as well as the ways its construction reflects the actual existence of a human being in the society of consumption. The Chef character is viewed as a cultural construct; this image as an identification element is shaped and fixed in mass consciousness guided by the pleasure principle. The material for the analysis is provided by current fiction and gastronomical writings belonging to a multitude of genres and written over the 19<sup>th</sup> – 21<sup>st</sup> cc. that possess historical and cultural value for contemporary readers.

**Key words:** gastronomy, gastronomic genres, Chef, gourmet, popular culture, food-text.

*Кухар – той же ляльковод: він маніпулює клієнтами, як маріонетками, граючись на їх смакових пристрастях.*  
**Роберт Шеклі** “*Па-де-труа кухаря, офіціанта і клієнта*”

Тема їжі і всього, що з нею пов’язане, довгий час вважалася низькою, її ігнорувала елітарна культура та література, проте сучасна масова свідомість відводить усім компонентам зазначеної теми широке поле у своєму культурному просторі.

У даній статті нас цікавить передусім лише одна зі складових, кулінарії, а саме гастрономія, яка належить до соціальних наук і мистецтва, оскільки вивчає зв’язки між культурою та їжею. Вважається, що саме у Франції виникли і удосконалилися основні поняття сучасної гастрономії, до формування напрямів, тенденцій якої причетні в наш час не лише власне кухарі, але й архітектори, дизайнери, антропологи і історики, соціологи і географи [11; 14; 22; 26; 31].

Головна людина будь-якого закладу харчування, її стратег і тактик – шеф (голова) кухні (французькою “*Chef de Cuisine*”, англійською “*Head of the Kitchen*”, український еквівалент – шеф-кухар). З огляду на вказане вище історичне коріння, більша частина видатних кухарів мають французьке походження або при іншій національній приналежності сповідують засади французької кухні (*японець Токузо Акіяма (1888 – 1974) 50 років був кухарем японських імператорів; американка Джулія Чайлд (1912 – 2004), автор книги “Мистецтво французької кухні”, ведуча популярної телевізійної програми, започаткованої 1963 року, “Французький кухар”*). Шеф-кухарем не можна стати після закінчення курсів, профільного навчального закладу. Потрібні роки праці, досвід, творчість, талант.

Шеф-кухар в наш час – не лише популярна професія, але й популярний персонаж (реальний чи фіктивний), який регулярно з’являється на сторінках модних журналів, на різних каналах телебачення у кулінарних шоу, у рекламній продукції. Шеф-кухарів знають на імена (француз **Жорж Огюст Ескоф’є** (1846 -1935); француз **Поль Бокюз** (нар. 1926) – прототип кухаря із “*Рагатуя*”; британський шеф-кухар **Джеймі Олівер**

(нар. 1975), британський шеф-кухар **Гордон Джеймс Рамзі** (нар. 1966); американський шеф-кухар **Ентоні Бурден** (нар. 1956), ведучий телепрограми “Шеф-кухар”, австрійський шеф-кухар **Вольфганг Пак** (нар. 1949) словенка **Ана Рош**, визнана найкращим шеф-кухарем серед жінок у 2017 році. Їх біографії стають сюжетами для художньої літератури й кіно: Келбі Н.М. “Білі трюфелі зимою”(роман про життя славетного Ескоф’є), біографічна драма “**Джулі і Джулія: Готуємо щастя за рецептом**” (Julie & Julia, США, 2009); драма “**Повар імператора**” (Японія, 2015 рік), біографічна драма “**Ватель**” (Vatel, Бельгія-Великобританія-Франція, 2000); “**Повар для президента**” (Les saveurs du Palais, Франція, 2012), в основі книга спогадів жінки-кухара Даніель Мізе Дельпем.

Видатні кухарі одночасно – автори спеціальної літератури, адресованої передусім фахівцям, професійним кухарям (4; 9; 33; 37), хоча їх праці перекладаються різними мовами і мають адресатом дилетантів, кухарів-любителів, оскільки куховарство розуміється і пропагується як творчість, спосіб самореалізації. Відповідно до вимог “Мішлен”, кожен рецепт видатного шефа повинен відтворити характер автора. Лише за такої умови він достойний фіксації у рейтингу. Архітектоніка книжки рецептів шефа має метою створення власного неповторного образу через постійну присутність у тексті (візуальну та вербальну), інтерактивний спосіб спілкування з масовим читачем. Французький філософ Жан Бодріяр зазначав: “...все люди равны перед потребностью и перед принципом удовольствия, ибо все равны перед *потребительной ценностью* вещей и благ. В отношении к бифштексу (потребительная ценность) нет ни пролетария, ни привилегированного...” [3]. Саме тому герої споживання стали головними у масовій культурі сьогодення.

До типів людей, які виникли у XIX ст. (*революціонер, денді, філістер, буржуа, гризетка, фланер, парвеню*) в реальному житті та культурі можемо віднести і появу шеф-кухара, діяльність якого набула публічності через розвиток і поширення низки закладів громадського харчування для заможних клієнтів. Історичні причини, що обумовили появу вказаного типу, слід шукати у XVIII ст. та його головній події – Французькій буржуазній революції, яка розорила і зруйнувала побут аристократичних родин, вигнала на ринок праці кухарів, які знаходили роботу у англійських, російських дворян або наймалися до власників кафе

чи ресторанів, згодом відкривали свої заклади. Зміни у побуті людей усіх соціальних груп, викликані бурхливими процесами індустріалізації, відбувалися особливо різко та динамічно, що вплинуло на культуру харчування. Так початок XIX ст. знаменує масове виникнення кафе/ресторанів як клубів, зокрема цікава історія паризького клубу “La Caf e Anglais” (1802-1913), згадуваного на сторінках художніх творів його завідників – Бальзака, Дюма, Сю, Мюссе, Золя.

У Франції в той час кулінарію проголошують високим мистецтвом, шеф-кухарів порівнюють з поетами і музикантами (у різних джерелах кухарів супроводжують такі характеристики: “*Моцарт кулінарії*” (про Адольфа Дюглере) “*кулінарний гуру*” (про Огюста Ескоф’є) “*Можна навчитися версифікації, але не написати “Енеїду”, Те ж саме і на кухні*”, – стверджував Александр Грімо, один із гурме, родоначальник кулінарної критики [9, с.32].

Зі статті “Родження кулінарної критики” [21] перекладача книги **Вері Мільчиної** дізнаємося, що Лоран **Грімо де Ла Реньєр** (1758-1838) почав рецензувати не твори мистецтва, а продукти харчування, страви, магазини, ресторани. Його описи страв і провізії були новаторськими, поетичними, образними, сповненими жартів, афоризмів, які стосувалися політичного життя і загалом тогочасного буття Парижа. Він створив й нові жанри – кулінарний календар (*який продукт і в який місяць смачніший і дешевіший, меню на кожен день року*) та гастрономічний путівник. З 1803 по 1812 роки вийшло 8 збірників під однією назвою “Альманах Гурманів”. У 1825 році в Парижі видано трактат “Фізіологія смаку” (“*Physiologie du go t*”) [33], автором якого був юрист за освітою, гурман за способом життя, Жан Антельм Брійя-Саварен (1755-1820). Трактат Брійя-Саварена, теоретична, історична книга, описує передусім кулінарію Парижа, найважливіша її складова – культура споживання, ставлення до їжі, до застілля. Автор формує 20 тез, які стали загальновідомими та широкоживаними, зокрема такі: “*Скажи мені, що ти їси, і я скажу тобі, хто ти*”; “*Тварини жеруть; людина їсть, тільки освічена людина споживає їжу свідомо*”; “*Доля нації залежить від способу їхнього харчування*” [33].

Отже, про страви, способи їх приготування та споживання читачі у XIX ст. почали дізнаватися із творів французьких гурме (gourmet) – експертів, які добре знали на тонкощах кулінарного мистецтва. Одночасно вони формували ще один тип людини, яка здатна насоло-

дживатися життям через споживання вишуканої їжі, – гурмана. Саме гурман став головним об'єктом усіх кулінарних та гастрономічних культурних кодів упродовж ХІХ та до середини ХХ ст. Дослідник масової культури, П'єр Бурдьє [7], наголошував на тому, що індустріальна система породжує іншу, відмінну від традиційної, культуру споживання, конструює соціально обумовлені смаки. Разом з тим відбувається перехід унікального у масове, стандартне. Ілюструвати нову реальність, доступність хорошої їжі для більшості людей у хороших ресторанах можна на прикладі специфічного гастрономічного жанру, кулінарного гіда “Michelin”. Даний ресторанный рейтинг виник із потреби братів Мішлен вказати автомобілістам, своїм потенційним клієнтам, ті точки на маршруті, де можна поїсти, переночувати, а головне, обслужити і заправити авто. Тепер цей авторитетний ресторанный класифікатор передусім стосується туристів, масового споживача регіональної кухні

Ринок туризму пропонує гастрономічні тури, коли огляд визначних пам'яток місцевості поєднується із відвідуванням ресторанів, сироварень, винних погребів тощо, чи масові заходи, зокрема, фольклорно-гастрономічні фестивалі. Наприклад, лише у Великобританії, їжа якої традиційно не викликає стійкого інтересу у гурманів, влітку і восени проводять масові гастрономічні свята: фестиваль сиру у Баті (Fine Cheese), традиційні страви графства Саффолк, Фестиваль їжі і напоїв у Альдебурзі, Шотландський фестиваль їжі, фестиваль віскі “Дух Спейсайду”, Великий британський пивний фестиваль (Great British Beer Festival) проходить в середині серпня у Лондоні.

Практика споживання їжі – це стосунки між людьми, ці стосунки виражаються мовою продуктів та дій, пов'язаних з приготуванням та споживанням. Вся процедура приготування їжі, навіть буденної, ніколи не втрачала зв'язку із сакральністю, священнодійством. Тому шеф-кухарю в номенклатурі персонажів сучасної масової культури відведено почесне місце. Це новий персонаж сучасної міфології, в якому поєднується ідея індивідуальності, що гарантує неповторність смакових відчуттів для клієнта, та доступності: він демонструє свої уміння на кухні, дає інтерв'ю, пише кулінарні книги, веде ресторанный бізнес, активний у соцмережах. Споживачі знають те, що потрібно знати про його родину, будинок, хобі, його смаки.

Значимо, що образ кухаря – **культурний конструкт**, його імідж як один із елементів ідентифікації, формується та стверджується в масовій свідомості. Які складники цієї моделі і як вони вписуються в традиції і порушують її – питання, які нас цікавлять.

Якщо у радянські часи кухар – це передусім комедійний (розтиражований кінообраз куховарки Тосі, відмінниці “по шам”, з художнього фільму “Дівчата”(реж. Ю.С. Чулюкін, 1961, СРСР), актриса Клара Рум’янцева готує для робітників на лісоповалі і перелічує усі (загалом 12) відомі їй страви із картоплі як свідчення своєї професійної майстерності або сатиричний, карикатурний образ чоловіка із величезним черевом, в неохайному, криво надягнутому ковпаку й фартуху, він позиціонується як недбалець та халтурник, то сучасна модель категорично руйнує попередні стереотипи.

Образ/імідж сучасного реального і фіктивного кухаря формують передусім маркетингові складові. Запорука успіху закладу харчування – потреба у брендi, у відомому імені. Бренд повинен викликати довіру, що досягається поєднанням легендарного і достовірного у біографії шеф-кухаря. Для того, щоб певний образ закріпився у свідомості, його спрямовують на сприйняття чуттєвою, емоційною сферою, ігноруючи інтелектуальне. Наприклад, використовуються біологічні характеристики – сила, міць тіла, рук чи соціальні – бездоганна/скандальна репутація тощо.

Образ візуалізується, поширюється завдяки рекламі, засобам паблік рілейшнз. Індивідуальність, впізнаваність досягається завдяки деталям зовнішності, атрибутам одягу, інтер’єру кухні (фірмова куртка білого кольору, білі рукавички, своєрідна зачіска або повне і тотальне ігнорування уніформи і уникання самого простору професійної кухні). У кожного кухаря з іменем існує своя фуд-теорія, яка доноситься до споживача, аргументується, пропагується у засобах масової інформації та реалізується у повсякденній практиці власних закладів харчування.

Застосовується постійно використовуваний девіз, слоган, емоційна словесна формула, так Джеймі Олівер започаткував кампанію “Тодуй мене краще”, спрямовану залучити школярів Британії до здорового харчування

Таїна створення певної авторської страви стає елементом видовища, коли ця таїна трохи відкривається, розкриваються “секретні складники” або непосвячені (потенційні їдці) долучаються до процесу. Традиційна

вербальна форма рецепту доповнюється невербальними компонентами – декорацією (приміщення кухні), костюмами, жестами, рухами, мімікою; відбувається обмін репліками, супроводжується коментарями.

Творчість – основна характеристика процесу, діяльності кухаря. Відомі в минулому та сучасні кухарі відзначалися літературним хистом. Мемуарна література (спогади, щоденники) і романи-біографії визнають умовою професійного успіху поєднання художньої уяви з досвідом кухаря. Низка кулінарних книг, написаних у XIX ст., мають історичну та культурну цінність для сучасного читача.

Різноманіття жанрових форм гастрономічної літератури визначається її функціями і задається відповідними учасниками комунікації – її адресантом і адресатом. Так гастрономічний/ кулінарний гід або путівник залишається актуальним на сьогоднішні видання і виходить велетенськими тиражами. Усі використовувані жанрові форми кулінарної літератури об'єднує спільна мета: інформація про здорову їжу, формування здорових гастрономічних навичок, підвищення культури споживання і відповідні наміри вплинути на ресторани з метою вдосконалення якості продукту/їжі. Адресантами відповідно є фуд-райтери і журналісти, редактори путівників, кулінарні інспектори, ресторанны критики. На книжковому ринку України переважає довідкова література – куховарські книги, книги рецептів. Україномовної кулінарної есеїстики і кулінарної прози немає, за винятком книги Марії Матіос “Кулінарні фігілі” [20].

Світова кулінарна проза актуалізується, оскільки має здатність поєднувати тілесне й духовне. Залучені нами до аналізу сучасні тексти увиразнюють два типи образів-персонажів: любителів, для яких куховарство – спосіб вирішити власні психологічні конфлікти, та кухарів-професіоналів, які мріють про публічний успіх, кар'єру (три кухарі з роману сучасного шотландського письменника Ірвіна Уелша (“Альковні секрети кухарів”): шотландський “товстий кухар” Алан де Фрете, шотландець Сенді та американець Грег Томлін [32]; Абіата Свелтер, раблезіанський шеф-кухар із замку Горменгаст дає собі характеристику: “Я товстий чарівник” [25], хлопчик-сирота Джон Сандалл, який стає із кухарчука видатним кухарем у англійській садибі XVII ст. (роман англійського письменника Лоуренса Норфолка “Бенкет Джона Сатурналла” [24]). Найвідоміший образ кухаря у масовій літературі створив автор детективних романів Рекс Стаут. Його Фріц Бреннер не просто професіонал, який вміє задовольнити вишука-

ні смаки Ніро Вульфа, він теоретик, колекціонер, він знавець і цінитель французької гастрономічної традиції [26, 16].

Як і колись професійний кухар, який працював на хазяїна за наймом, завжди був чоловіком, так і сьогодні на професійній кухні всі ролі відведено чоловікам.

Низка художніх текстів, в основному жінок-письменниць, присвячені темі сексизму та гендерної сегрегації у цій сфері: так Лейла Мітчнер, 28-річна жінка, випускниця славетної кулінарної школи “Кордон Бльо” в Парижі, працює у різних ресторанах Манхеттена, шукаючи успіху: *“Я хочу дертися догори. Хочу бути шефом”* (роман американської письменниці Ханни Маккоуч “Під соусом”) [19, с. 76]. Натомість керівники кухні випробовують її: *“Вот уже девять месяцев я изо дня в день перелопачиваю горы зелени в салатном цехе “Такомы”, и терпению моему приходит конец. Осточертело умоляют шефа, чтобы избавил меня наконец от фирменного салата “Цезарь” и кускуса и дал хоть разок приготовить что-нибудь стоящее”* [19, с.4]. Лейла зазначає, що із тридцяти її однокурсників кулінарія цікавила лише п’ятьох. Більшість жінок вчилася куховарити, щоб догоджати багатому чоловікові

Для більшості персонажів кулінарія стає порятунком, виходом із початкової ситуації, коли “надія втомилася”. Тоді їжа лікує, лікує сам процес куховарства, відбувається переосмислення стереотипного уявлення про цінності, мету життя, стається “прозоріння”: людині вдається визначити шлях до щастя й відчутти його. Кулінарія ототожнюється із самовираженням, пов’язується із основними соціалізаційними поняттями. Новий гедонізм означає не лише задоволення від їжі, яка перестала бути джерелом матеріального, ситості, а джерелом духовного розвитку. Американська письменниця Джоанна Флюк пише в жанрі «комедійний романтичний детектив», поєднання детективного сюжету із кулінарними рецептами, всього у серії 15 книг. Їх героїня, Ханна Свенсен, живе у маленькому провінційному містечку у штаті Міннесота, вона власниця пекарні та кафе “Кошик печива”. Жінка створює кулінарну книгу Лейк-Ідена, проводить кулінарні заняття, влаштовує вечори для дорослих і одночасно розслідує злочини, це її хобі [34]. Саманта Світінг (роман британської письменниці Софі Кінселли “Богиня на кухні”), успішний юрист із доходом 500 фунтів стерлінгів за годину роботи відмовляється від пропозиції стати партнером у провідній юридичній фірмі, обираю-



чи майбутнє жінки-господині на власній кухні. Газети назвали Саманту “*Рятівницею традиційних цінностей*” [13], проте Саманта рятується сама від виснажливої гонитви за кар’єрою, успіхом, задля яких жінці доводиться докладати набагато більше зусиль, ніж чоловікові.

Популярний роман Річарда Ч. Мораіса “Шлях довжиною сто кроків” [23], який успішно екранізовано, історія про людину визначеної національної культури, яка з інтересом і повагою почала ставитися до абсолютно іншої культури, таким чином розширюючи, збагачуючи свій власний світ. Ресторан індуської родини “Мумбайський дім”, яка випадково осіла у французькому містечку Люм’єр, відкрився поруч, за сто кроків від елегантної вілли “Плакуча верба”. Господиня ресторану та готелю, розміщеного у віллі, мадам Маллорі зберігає вірність французьким кулінарним традиціям, має дві зірки “Мішлен”, мріє про третю і категорично не сприймає стилю життя та куховарства нових сусідів. Юнак Гассан Хаджі, хлопчик-індус, від природи наділений талантом відчувати відтінки смаків та комбінувати їх. Все в світі Гассан описує через власні смаки: “*Насолода, яку я зазнав тоді, була такою, як від вибуху вершикового крему, який відчуваєш, відкушуючи від тістечка religieuse*” [23, с.107]. Мадам Маллорі помічає талант хлопця і бере його в учні. Перелом стається в житті обох героїв завдяки процесу навчання та засвоєння.

Отже, шеф-кухар – це образ масової культури та літератури, що поєднує комунікативну та фінансову складові, оскільки сьогодні працює на широку публіку, на масового споживача. Він вчить готувати їжу, не псуючи продукти, вчить смакувати, отримувати задоволення від споживання, формує моду на домашню кухню, погляд на куховарство як на хобі, на приємне дозвілля, в якому людина здатна досягнути самореалізації та самоповаги.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Блази. М. де. Тысяча дней в Венеции. Кулинарный роман. [роман] / Марлена де Блази [пер. с англ. О.Клокова] [Електронний ресурс]: Режим доступу до видання: <https://www.e-reading.club/book.php?book=1005228>

2. Блек М., Фэй Ле Д. Кулинарная книга Джейн Остин/ Мэгги Блек, Дейдра Ле Фэй [пер. с англ. И. Голыбина]. – М.: СЛОВО/SLOVO, 2012. – 320 с.

3. Бодрияр Ж. Общество потребления: Его мифы и структуры / Жан Бодрияр. [Электронный ресурс]. Режим доступа до видання: [http://royallib.com/book/bodriyar\\_gan/obshchestvo\\_potrebleniya.html](http://royallib.com/book/bodriyar_gan/obshchestvo_potrebleniya.html)
4. Бокюз П. Кухня по сезонам. Все вкусное с рынка / Поль Бокюз [пер. с фр. Мирошниченко Г.П.]. – М.: Астрель, 2012. – 304 с.
5. Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV—XVIII вв. Т. 1. Структуры повседневности: возможное и невозможное / Фернан Бродель. [Электронный ресурс] Режим доступа до видання: [demoscope.ru/weekly/knigi/brodel/brodel.pdf](http://demoscope.ru/weekly/knigi/brodel/brodel.pdf)
6. Бурден Э. О еде: строго конфиденциально Записки из кулинарного подполья/ Энтони Бурден [пер. с англ. В.Капустина, Г.Соловьева]. – М.: Мидгард, Эксмо, 2012. – 352 с.
7. Бурдьё П. Практический смысл /Пьер Бурдьё. [Электронный ресурс]. Режим доступа до видання: <http://yanko.lib.ru/books/cultur/bourdieu-all.htm> архивный файл
8. Генис А. Хлеб и зрелище. О кулинарной прозе Вильяма Похлебкина /Александр Генис / [Электронный ресурс]. Режим доступа до видання: [magazines.russ.ru/zvezda/2000/1/genis.html](http://magazines.russ.ru/zvezda/2000/1/genis.html)
9. Гримо де Ла Реньер А. Альманах Гурманов Перевод с французского, вступ. статья, примечания В.А. Мильчиной – М.: Новое литературное обозрение, 2011. – 640 с.
10. Джонс К. Волшебный пирог [роман] / Кристина Джонс [пер. с англ. В.Баканов] [Электронный ресурс]: Режим доступа до видання: [http:// https://www.livelib.ru/author/112568-kristina-dzhons](http://www.livelib.ru/author/112568-kristina-dzhons)
11. Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры [пер. с итал. В.Бабицкая.; А.Красильщик; К.Тименчик ] – М.: Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
12. Келби Н. М. Белые трюфели зимой [роман] / Николь Мари Келби. [пер. с англ. И.Тогоева] – М.: Эксмо, 2013. – 516с.
13. Кинселла С. Богиня на кухне [роман] / Софи Кинселла [пер. с англ. В.Редина] [Электронный ресурс]: Режим доступа до видання: [www.e-reading.club/book.php?book=27365](http://www.e-reading.club/book.php?book=27365)
14. Ковини Д. Гурманистика. Культура еды и еда как культура /Д.Ковини [Пер. с англ. О.Гритчина]. – М.: Гуманитарный Центр. –2016. – 136 с.
15. Кухня пана Юзека. Найкращі рецепти./ Упоряд.: Р.Г.Ковальова. О.А.Остапкевич – Тернопіль: на замовлення Видавничого дому “Вільне життя”, ТзОВ «Терно-граф», 2013. — 424 с.

16. Лазерсон И., Синельников С., Соломоник Т. За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика. Кулинарный детектив. — М.: Центрполиграф, МиМ-Дельта, 2002. — 576 с.
17. Либкин С. Моя Одесская кухня /Савелий Либкин. — М.: Эксмо, 2015 — 256 с.
18. Локингтон Л. Рождественский пирог [роман] / Лора Локингтон. [пер. с англ. Л.Корчагина]. — М.: Фантом Пресс, 2004. — 384 с.
19. Маккоуч Х. Под соусом [роман] / Ханна Маккоуч. [пер. с англ. Мария Сененкович]. — М.: Фантом Пресс, 2005. — 260 с.
20. Матіос М. Кулінарні фігли /Марія Матіос [Електронний ресурс] Режим доступу до видання: <http://www.rulit.me/books/kulinarni-figli-read-315412-1.html>
21. Мильчина В. Рождение кулинарной критики // “Вокруг света” — 2011 — №5. [Електронний ресурс] Режим доступу до видання: <http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/7425/>
22. Монтанари М. Голод и изобилие. Как питались европейцы [пер. с итал. А.Миролюбова]. — СПб.: Alexandria, 2008. — 276 с.
23. Мораис Р.Ч. Путь длиною в сто шагов [роман] / Ричард Ч. Мораис [пер. с англ. Н. Карпова]. — М.: Эксмо, 2010. — 290 с.
24. Норфолк Л. Пир Джона Сатурналла [роман] / Лоуренс Норфолк [пер. с англ. М. Куренная]. — М.: Иностранка, Азбука-Аттикус; 2014. — 414 с.
25. Пик М. Горменгаст [цикл романов] /Мервин Пик [пер. с англ. С. Ильин]. [Електронний ресурс] Режим доступу до видання: <http://eadli.net/gormengast-perevodchik-ilin/>
26. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура : Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Жан-Франсуа Ревель [пер. с франц. ]. — Екатеринбург: У-Фактория, 2004.
27. Рено А. Эра индивида. К истории субъективности /Ален Рено [пер. с франц. С.Б. Рындина]. —СПб.: Владимир Даль, 2002. — 474 с.
28. Сафарли Э. Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара [роман]/ Эльчин Сафарли. [Електронний ресурс] Режим доступу до видання: [http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6504723](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6504723)
29. Стаут Р. Поваренная книга Ниро Вульфа / Рекс Стаут [пер. с англ. А.Питчер]. [Електронний ресурс] Режим доступу до видання: [http://royallib.com/book/staut\\_reks/povarennaaya\\_kniga\\_niro\\_vulfa.html](http://royallib.com/book/staut_reks/povarennaaya_kniga_niro_vulfa.html)
30. Стейнгартен Д. Человек, который ел все подряд: От арманьяка до Монтиньяка, или От хряка до пастернака [пер. с англ. Карпова Н.]. — М.:Эксмо, 2010. — 608 с.
31. Стил К. Голодный город: Как еда определяет нашу жизнь/ Кэролин Стил [пер. с англ. Максим Коробочкин] — М.: Strelka Press, 2014. — 456 с.

32. Уэлш И. Альковные секреты шеф-поваров /Ирвин Уэлш [роман] [пер. с англ. Н.Красников] – М.: АСТ, 2009. – 444 с.
33. Физиология вкуса: Сочинение Брилья-Саварена, переведенное на немецкий язык и дополненное Карлом Фогтом. — М.: Терра — Книжный клуб, 1999.
34. Флюк Д. Убийство в сливочной глазури: Расследование Ханны Свенсен [роман] / Джоанна Флюк [пер. с англ. С.Панина] [Электронный ресурс]: Режим доступа до видання: <https://www.livelib.ru/author/115224-dzhoanna-flyuk>
35. Хмелевская И. Книга про еду / И. Хмелевская; [пер. с польск. В. С. Селивановой]. – М.: Фантом-Пресс, 2001. – 382 с.
36. Шекли. Р. Па-де-труа шеф-повара, официанта и клиента [рассказ] / Роберт Шекли. [пер. с англ. В.Баканов]. [Электронный ресурс] Режим доступа до видання: <http://robertsheckley.ru/library/story>
37. Эскофье О. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни./Жорж Огюст Эскофье [пер. с франц. М.В.Орьева]. – М.: Центрполиграф, 2005. – 824 с.