

Становление жанра кулинарной передачи на мировом телевидении

Научный руководитель – Ревенко Анастасия Андреевна

Драгунова Татьяна Андреевна

Студент (магистр)

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Высшая школа телевидения (факультет), Кафедра журналистики и телевидения, Москва, Россия

E-mail: t.a.dragunova@gmail.com

Жанр кулинарной передачи появился почти сразу же после запуска телевизионного вещания за рубежом. В первые годы тема гастрономии обрела жанровое воплощение и сумела найти свою телевизионную аудиторию. По мере развития медиа совершенствовались эфирные сетки, одни форматы сменяли другие, но кулинарные шоу, несмотря на невысокие рейтинги, демонстрировали свою устойчивость к переменам. Сегодня практически каждый национальный телеканал общего профиля имеет как минимум одну передачу о гастрономии. Кроме того, международный масштаб приобретают спутниковые телеканалы, полностью посвященные кулинарии. За 80 лет существования жанр прошел несколько стадий, которые будут подробно описаны в докладе.

Нами было рассмотрено развитие этого формата в таких странах, как США, Великобритания и Франция. Пример телевидения этих государств достаточно иллюстративен, так как они представляют различные модели вещания - коммерческую общественную и государственную. В США система основывается на частных предприятиях, в двух других странах коммерческий сектор соседствует с общественным (Великобритания) и с государственным (Франция).

Историю развития кулинарных передач на телевидении можно условно разделить на три этапа: начальный (1937-1962), этап становления (1963-1989) и современный (1990 - настоящее время). Это деление имеет обобщенный характер, в каждом отдельном государстве, в том числе, среди перечисленных, возможен небольшой временной сдвиг, так как новые (иногда заимствованные) форматы вводились постепенно. Выделенные этапы соотносятся с изменениями манеры освещения гастрономической тематики на телевидении, а также с появлением отдельных передач, что позволяет уточнить хронологические рамки.

Первая кулинарная передача *Cook's night out* вышла в эфир в январе 1937 года на британском телеканале BBC [1]. Она была рассчитана на 5 выпусков, в каждом из которых Марсель Булестен демонстрировал процесс приготовления одного блюда. За этой передачей последовало еще несколько телевизионных проектов, однако они не имели установленного места в эфире, и количество эпизодов, как правило, было ограничено. В конце 30-х годов XX века телевидение еще не было массовым, и понятие «кулинарная передача» было закреплено за радио. В это время в США на пике своей популярности находилась радиопередача *The Betty Crocker Cooking School*, которая появилась в Миннеаполисе ещё в 1924 году. В ней ведущая делилась со слушателями рецептами блюд и полезными советами. Образ всезнающей нестареющей Бетти привлекал слушателей сразу нескольких штатов, сделав передачу действительно массовой.

Телевизионные передачи о кулинарии, ориентированные на широкую аудиторию, появились лишь в 1946 году. 12 июня в 20:55 на BBC вышла телевизионная программа *Cookery* продолжительностью 10 минут. Филипп Харбен, её ведущий, в самом первом эпизоде показал, как приготовить лобстера [3]. Следующая телевизионная программа вышла в эфир в США с опозданием всего на два месяца - 30 августа 1946. Это программа

I love to eat на телеканале NBC. На протяжении 15 минут её ведущий Джеймс Бирд делился с телезрителями своими фирменными рецептами. Впоследствии Бирд был признан одним из самых выдающихся теле-шефов и назван «отцом американской гастрономии». И Харбен, и Бирд были профессиональными поварами, в то время как конкуренцию на телевидении им составляли домохозяйки и диетологи.

В передачах раннего периода еда представлялась зрителям не как источник удовольствия, а как средство утоления голода, ее приготовление означало рутину. Ведущие и продюсеры кулинарных передач не ставили целью изменить подобное восприятие, что не способствовало качественному развитию существующих шоу. Кроме того, в 40-е и 50-е годы некоторые ведущие были слишком унифицированы, было сложно различить их манеру приготовления, стиль и даже внешние характеристики [2].

Во втором периоде (1963-1989), который можно назвать этапом становления кулинарных передач в их современном виде, продюсеры стремятся реформировать жанр, сосредоточив внимание зрителя на ведущем. Они осознают важность личности и развлекательности на телевидении. По мере того, как аудитория становится более избирательной, качественно меняются кулинарные передачи. В 1963 году на американском телевидении появляется революционная программа Джулии Чайлд *The French Chef*. Обаятельная ведущая открывает зрителю мир французской кухни, делает это живо, ярко, с национальным колоритом Франции, где пища является источником удовольствия и частью культурного наследия. Такой тип передачи ставят «на поток» - появляются различные передачи о кухнях мира. Ведущие обретают отличительные черты, которые служат «крючками» для удержания аудитории. Так, например, в программе *The Galloping Gourmet* Грейама Керра в студии появляются зрители, а ведущий Джастин Вилсон обладал специфическим пародируемым акцентом [2].

Современный этап развития жанра начинается в 1990-х годах вместе с запуском американского кабельного телеканала Food Network (1993), посвященного исключительно гастрономии. Также в это время на мировом телевидении появляются новые разновидности жанра кулинарной передачи. В 1990 на BBC создана программа *MasterChef*, где в приготовление пищи вводится элемент состязания. Вариации кулинарных соревнований популярны по сегодняшний день [4]. Примерами таких передач могут служить *Hell's Kitchen* (США), *Iron Chef* (Япония), *Le Meilleur Pâtissier* (Франция). Распространен и такой вид, как внестудийное кулинарное шоу или гастрономическое путешествие. В поисках новых вкусовых ощущений ведущие отправляются в тур по своей стране (*Les carnets de Julie*, Франция) или за границу (*Bizarre Foods with Andrew Zimmern*, США).

На современном этапе кулинарная тематика на телевидении находит все больше воплощений. Мировая гастрономическая культура отражена достаточно полно, присутствует как жанровое, так и тематическое разнообразие. Кулинарные передачи востребованы зрителем и на протяжении 80 лет остаются важной составляющей программ телеканалов.

Источники и литература

- 1) BBC Television – 21 January 1937 – BBC Genome [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://genome.ch.bbc.co.uk/schedules/bbctv/1937-01-21#at-21.25>, свободный (дата обращения: 20.02.2019).
- 2) Collins, K. TV Cooking Shows: the Evolution of a Genre [Электронный ресурс] / K. Collins. – Режим доступа : <http://www.flowjournal.org/2008/05/tv-cooking-shows-the-evolution-of-a-genre/>, свободный (дата обращения : 20.02.2019).
- 3) Currie, T. A Concise History of British Television: 1930-2000 / T. Currie. – Tiverton : Kelly Publications, 2004. – P. 33.

- 4) Goudge, M. The Different Kinds of Cooking TV Shows [Электронный ресурс] / Режим доступа : <http://ezinearticles.com/?The-Different-Kinds-of-Cooking-TV-Shows&id=1792453>, свободный (дата последнего обращения : 18.02.2019).