УДК 641.5:39.
JEL classification: Z10, Z32
https://doi.org/10.31891/dsim-2026-16(32)

Ф'ЮЖН-КУХНЯ ЯК ФОРМА ПЕРЕОСМИСЛЕННЯ ЕТНІЧНИХ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ: ВІД ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ДО СУЧАСНОЇ ІНТЕРПРЕТАЦІЇ

КОЛІНЬКО Наталія
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи,
Національний лісотехнічний університет України, м. Львів, Україна
https://orcid.org/0000-0001-7458-2849
e-mail: kolinko@nltu.edu.ua
ВОЛЯНИК Галина
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи,
Національний лісотехнічний університет України, м. Львів, Україна
https://orcid.org/0000-0002-5250-3107
e-mail: volianyk@nltu.edu.ua

У статті розглянуто ф'южн-кухню як сучасний напрям розвитку гастрономії та форму творчого переосмислення етнічних кулінарних традицій в умовах глобалізації та активної міжкультурної взаємодії. Метою дослідження є обґрунтування особливостей використання ф'южн-підходу як способу поєднання кулінарних традицій із одночасним збереженням їхньої культурної самобутності. Обґрунтовано, що ф'южн-кухня не зводиться до механічного поєднання продуктів, смаків, рецептур або технологій різного культурного походження, а передбачає їх осмислену інтеграцію та формування нової гастрономічної інтерпретації. Виокремлено основні напрями переосмислення етнічних кулінарних традицій у ф'южн-кухні: міжкультурне поєднання продуктів і кулінарних технологій, модифікацію рецептури традиційної страви, технологічну трансформацію, а також зміну форми, способу подавання та споживання. Розглянуто приклади ф'южн-кухні, зокрема Текс-Мекс, Ніккей, корейсько-мексиканські тако, каліфорнійський рол та сучасні інтерпретації українських гастрономічних традицій. Особливу увагу приділено поняттю культурного ядра страви як сукупності смакових, продуктових, технологічних і символічних характеристик, що забезпечують її змістовний зв'язок із певною кулінарною традицією. Окреслено проблему співвідношення інноваційності та автентичності, а також значення професійної етики під час творчого використання елементів різних гастрономічних культур. Наголошено на необхідності врахування культурного контексту та походження традиційних страв у процесі їх сучасної трансформації. Доведено, що ф'южн-кухня може виступати не лише простором кулінарних інновацій і творчого експериментування, а й механізмом актуалізації, збереження та сучасної репрезентації етнічної гастрономічної спадщини, сприяючи її розвитку та інтеграції в сучасну гастрономічну культуру.

Ключові слова: ф'южн-кухня, етнічна кухня, кулінарні традиції, гастрономічна культура, гастрономічна спадщина, кулінарна інтерпретація, автентичність, гастрономічна інновація, професійна етика.

FUSION CUISINE AS A FORM OF REINTERPRETATION OF ETHNIC CULINARY TRADITIONS: FROM GASTRONOMIC HERITAGE TO CONTEMPORARY INTERPRETATION

KOLINKO Natalia, VOLYANYK Halyna
National Forestry University of Ukraine

The article examines fusion cuisine as a contemporary direction in the development of gastronomy and a form of creative reinterpretation of ethnic culinary traditions in the context of globalization and active intercultural interaction. The purpose of the study is to substantiate the specific features of the fusion approach as a means of combining culinary traditions while preserving their cultural identity. It is substantiated that fusion cuisine is not limited to the mechanical combination of products, flavors, recipes, or technologies of different cultural origins, but involves their meaningful integration and the formation of a new gastronomic interpretation. The main directions of reinterpreting ethnic culinary traditions in fusion cuisine are identified, including the intercultural combination of products and culinary technologies, modification of traditional recipes, technological transformation, as well as changes in the form, presentation, and manner of consumption. Examples of fusion cuisine are considered, including Tex-Mex, Nikkei, Korean-Mexican tacos, the California roll, and contemporary interpretations of Ukrainian gastronomic traditions. Particular attention is paid to the concept of the cultural core of a dish as a set of sensory, product-related, technological, and symbolic characteristics that establish its meaningful connection with a particular culinary tradition. The study outlines the issue of balancing innovation and authenticity, as well as the importance of professional ethics in the creative use of elements of different gastronomic cultures. Emphasis is placed on the need to consider the cultural context and origins of traditional dishes in the process of their contemporary transformation. It is demonstrated that fusion cuisine can serve not only as a space for culinary innovation and creative experimentation but also as a mechanism for revitalizing, preserving, and contemporary representing ethnic gastronomic heritage, thereby contributing to its development and integration into contemporary gastronomic culture.

Keywords: fusion cuisine, ethnic cuisine, culinary traditions, gastronomic culture, gastronomic heritage, culinary interpretation, authenticity, gastronomic innovation, professional ethics.

Стаття надійшла до редакції / Received 27.09.2026
Прийнята до друку / Accepted 29.10.2026
Опубліковано / Published 26.11.2026

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons CC-BY 4.0

© КОЛІНЬКО Наталія, ВОЛЯНИК Галина

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Сучасний розвиток гастрономії характеризується поступовим переходом від відтворення усталених рецептур до творчої інтерпретації кулінарної спадщини. У цьому контексті етнічна кухня розглядається не лише як сукупність традиційних страв і способів їх приготування, а як комплексна система смаків, продуктів, кулінарних технологій, способів подавання та споживання їжі, що відображає культурні особливості певної спільноти.

Одним із проявів таких трансформацій є ф'южн-кухня, що формується на основі взаємодії різних гастрономічних традицій. Її особливістю є можливість поєднання продуктів, технологій, смакових характеристик і способів презентації, сформованих у різних культурних середовищах. Водночас ф'южн-підхід не повинен ототожнюватися з довільним механічним змішуванням кулінарних елементів. Його зміст полягає у створенні цілісної гастрономічної концепції, у якій традиційні елементи набувають нового функціонального, смакового або візуального значення.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю визначення особливостей трансформації етнічних кулінарних традицій у сучасній ф'южн-кухні, встановлення меж між адаптацією традиційної страви та її творчим переосмисленням, а також осмисленням ролі культурної ідентичності, професійної майстерності та етичної відповідальності фахівця ресторанної сфери у процесі створення нових гастрономічних інтерпретацій.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Проблематика взаємодії кулінарних традицій, гастрономічної культури та культурної ідентичності представлена в сучасних дослідженнях на межі гастрономії, культурології, антропології та соціальних наук. Їжа розглядається не лише як сукупність продуктів і способів їх приготування, а як важливий елемент культурної спадщини та засіб формування й відтворення колективної ідентичності. У дослідженнях харчової культури наголошується, що традиційні способи приготування та споживання їжі можуть передаватися між поколіннями, змінюватися під впливом соціального середовища та водночас зберігати зв'язок із культурною ідентичністю певної спільноти [1].

Безпосередньо проблематику ф'южн-кухні досліджують C. Spence та C. Piqueras-Fiszman, які розглядають сучасні ф'южн-страви крізь призму поєднання інгредієнтів, смаків, компонентів, рецептів, кулінарних стилів і гастрономічних концепцій. Автори звертають увагу на те, що ф'южн не є виключно сучасним явищем: значна кількість традиційних страв сформувалася внаслідок тривалого переміщення продуктів, технологій та кулінарних практик між культурами [2].

Важливим для розуміння ф'южн-кухні є дослідження культурної взаємодії та гібридизації гастрономічних традицій. У науковій літературі зазначається, що кулінарні практики здатні адаптуватися до нових соціальних і географічних умов, унаслідок чого виникають нові форми гастрономічної культури. Прикладом такої взаємодії є формування Текс-Мекс, що виникла на основі взаємопроникнення мексиканських та американських південно-західних кулінарних традицій [1].

Окремий напрям наукового пошуку становить проблема автентичності етнічної кухні. M. Strohl розглядає кулінарну автентичність як складне поняття, яке не може бути зведене лише до механічного відтворення традиційної рецептури. Автор наголошує на необхідності розглядати автентичність у ширшому контексті, що дає змогу аналізувати співвідношення традиції, авторської інтерпретації та культурного походження страви [3].

Питання автентичності та адаптації традиційної кухні також досліджуються на прикладі конкретних гастрономічних культур. Зокрема, A. Mardatillah та співавтори аналізують процеси комерціалізації, автентичності та сталого розвитку малайської кулінарної спадщини в умовах глобалізації. Дослідники акцентують увагу на необхідності поєднання розвитку сучасної гастрономічної практики зі збереженням культурної цінності традиційної кухні [4].

Важливим є також дослідження репрезентації та презентації кулінарної традиції як культурної спадщини. Автори зазначають, що традиційні страви, потрапляючи в інше культурне середовище, можуть зазнавати змін відповідно до смакових очікувань нової аудиторії, при цьому зберігаючи частину свого культурного значення. Такий підхід безпосередньо пов'язаний із проблематикою Ф'южн-кухня, оскільки демонструє можливість одночасного існування культурної спадкоємності та гастрономічної трансформації [5].

Окремої уваги заслуговує питання взаємозв'язку кулінарної спадщини та ідентичності. Дослідження гастрономічної культури Мінангкабау демонструє, що історія, знання, способи оброблення продуктів, технології приготування та презентація страв формують комплекс культурних ресурсів, які підтримують

ідентичність етнічної спільноти [1]. Аналогічний підхід простежується в сучасних дослідженнях харчової спадщини, де гастрономічні практики розглядаються як носії традицій, соціальної пам'яті, почуття належності та культурної ідентичності [6].

Отже, аналіз наукових праць свідчить про сформовану теоретичну основу для дослідження ф'южн-кухні, етнічної гастрономії, культурної ідентичності, автентичності та кулінарної гібридизації. Водночас питання Ф'южн-кухня саме як цілеспрямованої творчої трансформації окремих елементів етнічної кулінарної традиції залишається недостатньо систематизованим. Потребують подальшого уточнення критерії розмежування механічної адаптації рецептури, міжкультурного поєднання компонентів і концептуального переосмислення традиційної страви. Це визначає необхідність дослідження основних напрямів Ф'южн-кухня, ролі культурного ядра страви, меж автентичності та значення професійної етики у сучасній гастрономічній практиці.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є теоретичне обґрунтування ф'южн-кухні як форми переосмислення етнічних кулінарних традицій, визначення основних напрямів їх творчої трансформації та виявлення ролі культурної ідентичності, професійної майстерності й етичних принципів у формуванні сучасних гастрономічних інтерпретацій.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Розглядаючи ф'южн-кухню як форму переосмислення етнічних кулінарних традицій, важливо враховувати її не лише як сукупність кулінарних технік і способів комбінування продуктів, а й як форму гастрономічної комунікації між культурами. Їжа є важливим носієм культурної інформації, оскільки через вибір продуктів, способи їх обробки, поєднання смаків, характер подавання та правила споживання відображає особливості певного культурного середовища. Відповідно, ф'южн-страва може розглядатися як своєрідний простір взаємодії різних гастрономічних традицій, у якому традиційні елементи набувають нового контексту (див табл 1,2).

Такий підхід передбачає взаємодію щонайменше трьох складових: кулінарної традиції, авторської інтерпретації та сприйняття споживача. Традиція формує вихідний культурний матеріал, кухар здійснює його відбір і трансформацію, а споживач сприймає результат крізь власний гастрономічний досвід та культурні уявлення. Саме тому одна й та сама ф'южн-страва може мати різне смислове наповнення для представників різних культур.

Таблиця 1

Аналіз основних напрямів ф'южн-інтерпретації етнічних кулінарних традицій

Напрям ф'южн-інтерпретації	Елемент вихідної традиції	Елемент іншої гастрономічної культури	Спосіб трансформації	Результат ф'южн-інтерпретації
Міжкультурне поєднання продуктів	Традиційний продукт або смакова основа	Продукт, спеція або соус іншої кухні	Поєднання компонентів у межах однієї страви	Формування нової смакової композиції зі збереженням окремих ознак вихідних культур
Міжкультурне поєднання технологій	Традиційний спосіб приготування	Технологічний прийом іншої кулінарної культури	Поєднання або заміна окремих технологічних операцій	Нова текстура, структура або спосіб приготування традиційного продукту
Модифікація рецептури	Традиційна рецептура страви	Компонент іншої гастрономічної традиції	Цілеспрямована заміна або доповнення окремих інгредієнтів	Нова смакова модель при збереженні впізнаваності страви
Технологічна трансформація	Традиційна страва або продукт	Сучасні технології та обладнання	Зміна способу теплової або механічної обробки, текстурування	Традиційний смак або продукт отримує нову технологічну форму
Зміна форми подавання	Традиційна страва	Сучасна або інша гастрономічна форма	Збереження окремих характеристик при зміні конструкції та презентації	Нова візуальна та гастрономічна інтерпретація
Зміна способу споживання	Традиційна страва	Формат іншої гастрономічної культури або street food	Адаптація до швидкого, мобільного чи неформального споживання	Трансформація гастрономічного сценарію без повної відмови від традиційної основи
Смакове переосмислення	Характерний смаковий профіль	Нові спеції, соуси, ферментовані компоненти	Зміна балансу смаків із збереженням окремих традиційних акцентів	Формування нового смакового образу страви
Переосмислення локального продукту	Продукт, характерний для певної етнічної кухні	Технологія, форма або продукт іншої гастрономічної культури	Перенесення локального продукту в новий кулінарний контекст	Актуалізація гастрономічної спадщини через сучасну інтерпретацію

Джерело: сформовано автором на основі узагальнення наукових та професійних джерел.

У цьому контексті важливого значення набуває поняття гастрономічної пам'яті. Традиційна їжа часто пов'язана не лише з певним рецептом, а й із родинними практиками, святами, обрядами, місцевістю, сезонністю та передачею досвіду між поколіннями. Відтак кулінарна традиція функціонує як частина культурної пам'яті, а її сучасне переосмислення потребує врахування ширшого контексту, у якому сформувалася конкретна страва [1].

Наприклад, трансформація вареників може стосуватися форми, начинки, способу подавання або поєднання з нетиповими соусами. Однак упізнаваність такої інтерпретації значною мірою залежатиме від того, наскільки збережено базову гастрономічну ідею страви. Отже, питання полягає не лише в тому, скільки компонентів було змінено, а й у тому, які характеристики продовжують забезпечувати її культурну ідентичність.

У ф'южн-кухні особливого значення набуває професійна та авторська позиція кухаря. Саме він визначає, які елементи різних кулінарних традицій можуть взаємодіяти, яким буде характер такого поєднання та яку гастрономічну ідею воно має передавати. Тому професійна діяльність у сфері ф'южн-кухні потребує не лише технологічних знань, а й розуміння культурного походження продуктів, страв і кулінарних практик.

Кухар у цьому випадку фактично виступає інтерпретатором між традицією та сучасним споживачем. Його завдання полягає не в буквальному відтворенні традиційної рецептури, а у визначенні тих елементів, які можуть бути перенесені в інший гастрономічний контекст зі збереженням їхнього змістового зв'язку з культурою походження. Такий підхід відповідає сучасному розумінню кулінарної творчості, у межах якого традиція може бути не лише відтворена, а й переосмислена через нові технології, продукти та форми презентації [3].

Професійна майстерність у ф'южн-кухні проявляється у здатності бачити за окремим інгредієнтом або технологією певну гастрономічну ідею. Наприклад, буряк може розглядатися не лише як складова конкретної української страви, а як носій характерного кольору, солодкуватого смаку та локальної продуктової традиції. Аналогічно гречка, мак, хрін, мед, ферментовані овочі чи кисломолочні продукти можуть використовуватися як окремі маркери української гастрономічної культури.

Таблиця 2

Приклади ф'южн-інтерпретації різних гастрономічних культур

Ф'южн-приклад	Вихідні гастрономічні традиції	Основний принцип поєднання	Що зберігається	Що трансформується
Текс-Мекс	Техаська та мексиканська	Взаємодія продуктів, смаків і технологій	Окремі характерні компоненти мексиканської кухні	Формування регіональної гастрономічної системи з новими поєднаннями
Ніккей	Японська та перуанська	Поєднання продуктів і кулінарних технік	Характерні японські та перуанські смакові елементи	Технології, рецептури та смакові комбінації
Корейсько-мексиканські тако	Мексиканська та корейська	Інтеграція компонентів двох кухонь	Тортилья як мексиканська основа	Начинка, соуси та смакові акценти
Каліфорнійський рол	Японська та американська	Адаптація традиції суші до іншого споживчого середовища	Принцип ролу та окремі компоненти суші	Склад, конструкція та спосіб презентації
Борщ із азійськими акцентами	Українська	Поєднання традиційної смакової основи з компонентами азійської кухні	Буряк, овочева основа, характерний смаковий образ	Соуси, спеції та окремі смакові акценти
Вареники з нетрадиційною начинкою або соусом	Українська	Модифікація рецептури та поєднання смаків	Принцип оболонки та начинки	Начинка, соус, спеції, подавання
Сало з шоколадом	Українська та сучасна десертна культура	Контрастне поєднання продуктів	Сало як локальний гастрономічний маркер	Форма подавання та смакова композиція
Деруни з нетрадиційними компонентами	Українська	Поєднання традиційної основи з елементами інших кухонь	Картопляна основа та характерна текстура	Начинка, соус або додаткові компоненти

Джерело: сформовано автором на основі узагальнення наукових та професійних джерел.

Відтак інноваційність ф'южн-кухні не обов'язково визначається кількістю незвичних або екзотичних продуктів. Значно важливішою є логіка їх використання та здатність автора сформувати цілісну смакову, технологічну й культурну композицію. Саме концептуальність відрізняє ф'южн-інтерпретацію від випадкового поєднання компонентів.

Одним із дискусійних питань ф'южн-кухні є визначення меж, після яких трансформована страва перестає сприйматися як інтерпретація певної гастрономічної традиції. Ця проблема не має універсального технологічного критерію, оскільки культурна ідентичність страви формується під впливом сукупності характеристик: продуктів, смаку, технології, форми, способу споживання, символічного значення та культурного контексту [1; 4].

Умовно можна виокремити декілька рівнів трансформації. На першому рівні змінюються окремі компоненти або їх співвідношення, однак загальна гастрономічна структура залишається впізнаваною. На другому рівні змінюється технологія приготування або форма подавання, унаслідок чого традиційна страва набуває нового візуального та сенсорного сприйняття. На третьому рівні від вихідної традиції можуть залишатися лише окремі смакові, продуктові чи символічні маркери, тому культурний зв'язок уже потребує додаткового пояснення.

Це дає підстави розглядати ф'южн-інтерпретацію не як протиставлення «традиційне — нетрадиційне», а як певний спектр трансформацій. Чим масштабнішою є зміна вихідної страви, тим більшого значення набуває авторська концепція та пояснення походження використаних елементів.

Водночас надмірна трансформація може призвести до втрати зв'язку з первинною гастрономічною традицією. Якщо від традиційної страви зберігається лише її назва, тоді як смакова модель, технологія, продукти та культурний контекст повністю змінюються, виникає питання щодо обґрунтованості такого найменування. У цьому випадку використання назви може виконувати переважно маркетингову функцію, а не функцію культурної репрезентації.

Особливого значення ф'южн-підхід набуває у процесі сучасного представлення локальної гастрономічної спадщини. Традиційну кухню недоцільно розглядати винятково як статичний набір рецептів, які можуть існувати лише у первісному вигляді. Кулінарна культура постійно розвивається під впливом соціальних, економічних, технологічних і культурних змін. Тому її збереження може передбачати не тільки відтворення традиційних страв, а й пошук нових форм їх представлення [5].

Для української кухні такий підхід має значний потенціал завдяки різноманіттю регіональних продуктів, способів обробки та кулінарних практик. Галицька, карпатська, поліська, подільська, слобожанська та південна гастрономічні традиції мають власні продуктові та смакові особливості. Їх сучасна інтерпретація може здійснюватися через використання локальних компонентів у нових гастрономічних композиціях без обов'язкового буквального відтворення традиційної рецептури.

Наприклад, гречка може бути інтегрована в сучасну закуску, десерт або гарнір; ферментовані овочі — використані як компонент складнішої смакової композиції; кисломолочні продукти — переосмислені через сучасні способи текстурування та подавання. У таких випадках локальний продукт стає своєрідним носієм гастрономічної ідентичності, навіть якщо кінцева страва не має прямого традиційного аналога.

Такий підхід дає змогу поєднати збереження локальної ідентичності з актуальними тенденціями ресторанної культури. Водночас важливо, щоб використання локальних продуктів не було формальним. Їх присутність у страві має бути змістовно виправданою та пов'язаною із загальною авторською концепцією.

Сучасна українська гастрономія демонструє потенціал для переосмислення традиційних продуктів і страв через поєднання їх із техніками та смаковими моделями інших кулінарних культур [8]. При цьому важливо розмежовувати власне ф'южн-підхід і просте осучаснення традиційної кухні. У першому випадку відбувається взаємодія різних гастрономічних систем, тоді як у другому традиційна страва може лише отримувати нову форму подавання або технологічну інтерпретацію.

Показовим прикладом авторського підходу є роботи українського шеф-кухаря Іллі Демковського, у яких традиційні або локальні продукти використовуються для створення нестандартних гастрономічних композицій [7]. Зокрема, поєднання буряка, какао, згущеного молока та маку в десертній формі демонструє можливість зміни звичного сприйняття продукту. Подібний підхід важливий тим, що він не передбачає відмови від локального продукту, а, навпаки, переносить його в інший смаковий і технологічний контекст.

Іншим прикладом є поєднання сала та шоколаду, у якому український продукт стає основою для створення нетипової десертної композиції. Сам факт такого поєднання ще не робить страву ф'южн, однак його можна розглядати як приклад гастрономічного експерименту, якщо шоколад, спеції, горіхи, сухофрукти чи інші компоненти використовуються цілеспрямовано для створення нової смакової моделі. Визначальним у цьому випадку є не незвичність комбінації, а її концептуальна та технологічна обґрунтованість.

Перспективним є також переосмислення окремих характеристик традиційних українських страв. Від борщу може бути запозичена не лише рецептура, а певна смакова модель — поєднання солодкуватого буряка, кислотності, овочевої основи та пряних акцентів. Від вареників — принцип поєднання оболонки та начинки. Від дерунів — технологічна ідея використання тертої картоплі та характерна текстура. Перенесення окремих характеристик у нові гастрономічні композиції створює можливості для авторського переосмислення.

Таким чином, сучасна інтерпретація української кухні може ґрунтуватися не лише на відтворенні відомих страв, а й на деконструкції їхніх окремих характеристик та подальшому формуванні нової гастрономічної композиції. Це розширює можливості репрезентації української кухні для сучасної аудиторії та водночас актуалізує значення локальних продуктів і кулінарних образів.

Важливою складовою функціонування ф'южн-кухні є споживач, оскільки саме в процесі споживання авторська інтерпретація набуває завершеного культурного значення. Сучасний гастрономічний досвід пов'язаний не лише із задоволенням фізіологічної потреби в їжі, а й із пошуком нових смакових вражень, цікавістю до інших культур, емоційним досвідом та отриманням нової інформації [6].

Споживач оцінює ф'южн-страву не тільки за смаком. Значення мають її назва, зовнішній вигляд, спосіб подавання, склад, історія та авторська концепція. Тому важливою складовою сучасної гастрономічної практики стає пояснення походження та логіки поєднання компонентів.

Особливо це актуально тоді, коли ф'южн-страва суттєво відрізняється від свого традиційного прототипу. Коротке пояснення її походження може допомогти споживачеві зрозуміти авторський задум і побачити за незвичним поєднанням певний культурний контекст. У такому випадку гастрономічна комунікація стає частиною самого продукту.

Отже, ф'южн-страва має декілька рівнів сприйняття. Перший пов'язаний із безпосередніми органолептичними характеристиками — смаком, ароматом, текстурою та температурою. Другий охоплює візуальну презентацію та спосіб споживання. Третій пов'язаний із культурною інформацією та авторською концепцією. Їх поєднання формує цілісний гастрономічний досвід.

Творче переосмислення етнічних кулінарних традицій актуалізує питання професійної відповідальності. Використовуючи елементи іншої культури, кухар має усвідомлювати їх походження, значення та місце у відповідній гастрономічній традиції. Особливої уваги потребують страви або продукти, які мають виразне ритуальне, релігійне чи символічне значення.

Професійна етика у ф'южн-кухні передбачає відповідальне ставлення до культурних елементів, коректне представлення їх походження та уникнення поверхневого використання етнічних маркерів лише як засобу привернення уваги. Важливим є також точне інформування споживача про склад страви, особливо якщо використовуються продукти або компоненти, потенційно значущі для певної культури.

У цьому контексті професійна етика не повинна розглядатися як обмеження творчої свободи. Навпаки, вона створює основу для більш усвідомленої гастрономічної творчості. Знання культурного контексту дає змогу кухареві не просто комбінувати продукти, а розуміти, які смисли вони можуть привносити в нову страву.

Відповідно, професійна компетентність фахівця з ф'южн-кухні має охоплювати три взаємопов'язані складові: технологічну майстерність, гастрономічну креативність і культурну обізнаність. Лише їх поєднання дає можливість створити інноваційний продукт, який не втрачає змістового зв'язку з традицією.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження дає підстави розглядати ф'южн-кухню як складне гастрономічне та культурне явище, сутність якого полягає не в механічному поєднанні компонентів різного походження, а в їх концептуальному переосмисленні. Ф'южн-підхід передбачає свідомий вибір характеристик вихідної кулінарної традиції, які мають бути збережені, трансформовані або інтегровані в новий гастрономічний контекст.

Встановлено, що основними напрямами такого переосмислення є міжкультурне поєднання продуктів і технологій, модифікація рецептури, технологічна трансформація, зміна форми подавання та способу споживання. При цьому рівень трансформації може бути різним — від незначної зміни окремих компонентів до формування принципово нової гастрономічної композиції, пов'язаної з вихідною традицією лише окремими культурними або смаковими маркерами.

Важливим теоретичним орієнтиром є поняття культурного ядра страви, яке дає змогу визначити характеристики, що забезпечують її зв'язок із певною кулінарною традицією. Збереження такого ядра не означає обов'язкового відтворення традиційної рецептури. Воно може реалізовуватися через збереження характерного продукту, смакової моделі, технологічного принципу, форми або символічного значення.

Водночас ф'южн-переосмислення потребує дотримання балансу між інноваційністю та автентичністю. Надмірна трансформація може призвести до втрати культурного зв'язку, тоді як надмірна орієнтація на незмінність рецептури обмежує можливості гастрономічної творчості. Тому перспективним є підхід, за якого традиція розглядається не як статична конструкція, а як культурна основа для нових форм гастрономічної інтерпретації.

Особливого значення це набуває для української кухні. Використання локальних продуктів, смакових моделей і кулінарних образів у сучасних гастрономічних композиціях може сприяти актуалізації української гастрономічної спадщини та її представленню в сучасному ресторанному середовищі. При цьому професійна етика має забезпечувати відповідальне використання культурних елементів, повагу до їх походження та коректне представлення авторської інтерпретації.

Отже, ф'южн-кухня може розглядатися не лише як напрям кулінарної інновації, а як механізм взаємодії, комунікації та переосмислення гастрономічних культур. Її потенціал полягає у здатності поєднувати культурну спадкоємність із творчою трансформацією, створюючи нові гастрономічні форми без повного розриву з традицією. За такого підходу ф'южн стає одним із способів динамічного збереження гастрономічної спадщини, її актуалізації та включення в сучасний культурний простір.

Література

1. Mardatillah A., Raharja S. J., Hermanto B., Herawaty T. The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*. 2020. Vol. 7. Article 34. DOI /link.springer.com/article/10.1186/s42779-020-00059-z
2. Spence C., Piqueras-Fiszman B. Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail? *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2018. *: https://*www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X18300787?utm_source=chatgpt.com
3. Strohl M. On Culinary Authenticity. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*. 2019. Vol. 77, No. 2. P. 157–167. DOI: 10.1111/jaac.12631. onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jaac.12631?utm_source=chatgpt.com
4. Mardatillah A., Raharja S. J., Hermanto B., Herawaty T. Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods*. 2019. Vol. 6. Article 3. *DOI:* link.springer.com/article/10.1186/s42779-019-0005-7?utm_source=chatgpt.com
5. Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage. *Heritage*. 2021. Vol. 4, No. 2. P. 36. *DOI:* www.mdpi.com/2571-9408/4/2/36?utm_source=chatgpt.com
6. Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*. 2021. Vol. 13, No. 17. Article 9510. *DOI:* www.mdpi.com/2071-1050/13/17/9510?utm_source=chatgpt.com
7. Троянда, шишки, буряк. Український шеф вразив стравами з нетипових інгредієнтів. 2026. https://nv.ua/ukr/food/restaurants/shef-illya-demkovskiy-prigotuvav-nezvichni-stravi-v-ramkah-ukrainian-gastro-show-chim-voni-osoblivi-50610135.html
8. Колінько Н.І., Воляник Г.М., Шутка С.Є. Соціокультурна роль національної кухні у формуванні етнічної ідентичності. "Інновації та технології в сфері послуг і харчування" №3 стор 90-94 DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.14

References

1. Mardatillah, A., Raharja, S. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods, 7*, Article 34. https://doi.org/10.1186/s42779-020-00059-z
2. Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2018). Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail? *International Journal of Gastronomy and Food Science*. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X18300787
3. Strohl, M. (2019). On culinary authenticity. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism, 77*(2), 157–167. https://doi.org/10.1111/jaac.12631
4. Mardatillah, A., Raharja, S. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. (2019). Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: Commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods, 6*, Article 3. https://doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7
5. Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. (2021). *Heritage, 4*(2), Article 36. https://doi.org/10.3390/heritage4020036
6. Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems. (2021). *Sustainability, 13*(17), Article 9510. https://doi.org/10.3390/su13179510
7. Троянда, шишки, буряк. Український шеф вразив стравами з нетипових інгредієнтів. (2026). *NV Food*. https://nv.ua/ukr/food/restaurants/shef-illya-demkovskiy-prigotuvav-nezvichni-stravi-v-ramkah-ukrainian-gastro-show-chim-voni-osoblivi-50610135.html
8. Колінько, Н. І., Воляник, Г. М., & Шутка, С. Є. (2025). Соціокультурна роль національної кухні у формуванні етнічної ідентичності. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 3(17), 90–94. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.14