

45. ФАНТАЗІЙНИЙ НАПРЯМОК В КУЛІНАРІЇ

І.В.Нікорич, Р.В.Матюшенко

Національний університет харчової промисловості

Кухня ф'южн (від англ. Fusion - злиття, об'єднання) – це фантазійний, творчий напрямок в кулінарії, в якому змішуються технології і продукти географічно віддалених національних кухонь. Цей стиль особливо модний в останні кілька десятиліть, але назвати його новим було б помилкою, адже вся історія кулінарії – це поступове змішання і взаємопроникнення культур.

Американці просто дали красиву назву цієї тенденції наприкінці 1970-х, коли в Каліфорнію з'їхалися представники тихоокеанських, південноамериканських і європейських народів, де були й талановиті кухарі.

Перший ресторан у стилі ф'южн був відкритий в Лос-Анжелесі. Кухарями в ньому працювали американці, японці і італійці. Спочатку під словом ф'южн уявляли злиття традицій сходу і заходу, наприклад, японської та французької кухні, а пізніше поняття розширилося і стало означати інтеграцію будь-яких, культур. Зараз ф'южн – це в першу чергу компроміс, пошук місцевих замінників екзотичних продуктів та адаптація чужих традицій до смаків місцевого населення. Наприклад, гострі китайські або полінезійські страви в Росії готують не такими обпикаючими, а для приготування плову використовують не тільки баранину. Один з напрямків стилю ф'южн – «реанімація» стародавніх рецептів і їх адаптація до нових умов. Окремий напрямок цього стилю – створення незвичайних сполучень з продуктів однієї кулінарної традиції (наприклад, м'ясо мариноване в каві, або пельмені з горіхами). Страви в стилі ф'южн хоча і несподівані, але обов'язково смачні і збалансовані.

Протягом всієї історії людства, цілі народи мігрували в далекі краї, приносячи з собою рецепти улюблених з дитинства страв; мандрівники збагачували кухню своєї батьківщини новими продуктами, прянощами, кулінарними хитрощами. Перші кулінарні досліди з картоплею, помідорами, кукурудзою були схожі на те, як зараз ми звикаємо до тропічних фруктів. Сьогоднішні сміливі експерименти стануть класикою для майбутніх поколінь кухарів. Спробувавши закордонну страву, гурмани завжди намагаються повторити її дома. Так з'являється нове, самостійне блюдо. Широко відома історія салату Олів'є – яскравий приклад стилю ф'южн в радянській кулінарії. Ця страва вже давно живе своїм життям, і навіть невелике повернення до оригінального рецепту (заміна горошку каперсами), робить його незвично екзотичним. Каліфорнійські роли з авокадо і креветками, приготовані за технологією суші, – інший приклад змішання культур. Іноді буває складно визначити, які традиції лежать в основі страви. Наприклад, у багатьох кухнях світу є м'ясний пиріг, хліб або коржі. Різниця полягає лише у виборі м'яса, борошна та місцевих спецій. Традиційна німецька страва – ковбаски з яблучним соусом – навпаки, представляється сміливим експериментом, також і італійське «диявольське морозиво» з гострим перцем і часником. Коктейлі є яскравим зразком стилю ф'южн в напоях. Китайський або індійський чай, змішаний з ромашкою, шавлією та іншими травами, що ростуть у вашій місцевості – інший зразок еkleктичної кулінарії.

Зростання популярності стилю ф'южн пояснюється величезною кількістю нових продуктів зі всього світу в поєднанні з інформацією і різноманітними кухонними приладами, що дозволяють комбінувати способи приготування страв. Харчування сучасної людини настільки уніфіковано, що традиційні кухні вже стають екзотикою. У гонитві за новими смаками або за зручністю ми ризикуємо забути, що найбільшу поживну цінність для людини становлять продукти, вирощені там, де вона народилася. Отже, кухня ф'южн – це

поєднання, на перший погляд, несумісного. Але вибагливий смак потребує експериментів зі смаком. Тому кухарі-професіонали намагаються створити страву з неперевершеним та неочікуваним смаком, додаючи до повсякденної страви інгредієнт, що перевершить всі очікування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Коваль О. Мистецтво куховарити. – К.:Глобус, Екслібрис,2013. – 270с.