

УДК 130.2:316.42:641

DOI <https://doi.org/10.24195/sk1561-1264/2026-1-3>

Дорожко Владислав Васильович

аспірант кафедри філософії

Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди

вул. Алчевських, 29, Харків, Україна

[orcid.org/0000-0003-4796-2445](https://orcid.org/0000-0003-4796-2445)

## ГЛОБАЛІЗАЦІЙНІ ВИКЛИКИ ТА КУЛЬТУРНІ АДАПТАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ

**Актуальність дослідження.** У дослідженні обґрунтовано розуміння гастрокультури як цілісної інтегративної системи, що поєднує матеріальні складові (кулінарні практики, технології приготування та виробництва їжі) із символічними вимірами (ціннісні орієнтації, соціальні норми, культурні ідентичності) у площині взаємодії глобального та локального. **Мета статті** полягає у комплексному дослідженні феномену гастрономічної культури крізь призму міждисциплінарного підходу, а також у виявленні специфіки її трансформації у сучасному соціокультурному просторі під впливом глобалізаційних процесів. **Методологія** ґрунтується на інтеграції філософського, історичного, соціологічного та культурологічного підходів, що забезпечує цілісне осмислення досліджуваного явища. У роботі застосовано сукупність наукових методів, зокрема: діалектичний метод – для розкриття взаємозумовленості гастрономічної культури та суспільних трансформацій у контексті глобальних викликів; інтерпретаційний метод – з метою аналізу сучасних наукових концепцій і теоретичних моделей гастрономічних досліджень; культурологічний підхід – для розгляду гастрономії як системи символічних практик і значень. **Наукова новизна отриманих результатів** визначається поглибленим міждисциплінарним аналізом гастрономічної культури як складного, багаторівневого соціокультурного феномену в умовах глобалізаційних змін. **Результати дослідження.** Гастрономічна культура постає як багатовимірний соціокультурний конструкт, що формується під впливом історичних, соціальних і культурних чинників. Показано, що використання міждисциплінарного підходу дозволяє більш глибоко осмислити значення гастрономії у процесах конструювання культурної ідентичності, розвитку міжкультурної взаємодії та трансформації соціальних практик. Глобалізаційні процеси, з одного боку, сприяють поширенню кулінарних традицій і формуванню нових моделей гастрономічної комунікації, а з іншого – стимулюють збереження та відтворення локальної кулінарної спадщини як важливого елементу культурної самобутності. Виявлено амбівалентний характер впливу глобалізації на гастрономічну культуру, який проявляється через одночасне розгортання процесів уніфікації (стандартизація харчування, експансія глобальних брендів) і диференціації (відродження та актуалізація локальних кулінарних традицій). Проаналізовано феномен «гастрономія», який виступає дієвим механізмом культурної інтеграції, що забезпечує синтез традиційних і інноваційних форм у сучасному глобалізованому світі.

**Ключові слова:** гастрономічна культура, глобалізація, культурна ідентичність, гастрокультури, міжкультурна комунікація, кулінарна спадщина.

**Вступ.** Інтенсифікація мобільності населення, розширення міжнародної торгівлі та розвиток комунікаційних технологій сприяють формуванню гібридних гастропрактик, у яких поєднуються елементи різних культурних моделей. Водночас процеси глобалізації стимулюють інтерес до збереження локальних гастрономічних традицій як важливої складової культурної спадщини.

У сучасних наукових доробках гастрономія розглядається як міждисциплінарна сфера, що перебуває на перетині культурології, соціальної антропології, соціології, філософії науки. Така дослідницька оптика дозволяє аналізувати харчування не лише як матеріальний продукт,



а як культурний феномен, що формується під впливом історичних, соціальних і символічних чинників.

Харчування завжди займало важливе місце в житті людей. Окрім задоволення фізіологічних потреб, харчування містить складну систему соціальних смислів, культурних традицій та символічних значень. Останнім часом гастрономія стала предметом активного наукового осмислення, оскільки вона дозволяє глибше зрозуміти культурні, соціальні та філософські процеси розвитку суспільства.

Незалежно від нормативної оцінки наслідків глобалізації – чи інтерпретуються вони як конструктивні, чи як деструктивні, – значна частина теоретичних підходів зосереджується на аналізі трансформацій у площині макроекономічних структур і культурних процесів. У межах таких досліджень акцент робиться на ролі держави, ринкової економіки та інноваційних технологій як ключових чинників глобальних змін. Зокрема, соціологи, економісти й географи вивчають механізми взаємодії новітніх інформаційних технологій із правовими нормами, що регулюють транснаціональний рух капіталу.

Ймовірно, саме орієнтація на великомасштабні процеси спричинила тенденцію в антропологічних розвідках до концептуального розмежування глобального та локального вимірів глобалізації. У цьому контексті сучасність нерідко описується як своєрідна «драма», що розгортається у напруженій взаємодії зазначених рівнів соціальної реальності.

Глобалізація як поняттєва категорія не належить до суто риторично вишуканих термінів; натомість її широке використання відображає глибинні трансформації, яких зазнає сучасне суспільство. У праці «Соціологія глобалізації» М. Култаєва обґрунтовує тезу про глобалізацію як об'єктивно зумовлений і реально існуючий процес. На метатеоретичному рівні вона постає як синтезована цілісність, що інтегрує політичні, технологічні, культурні та економічні виміри суспільного розвитку. Водночас глобалізація як реальний історичний процес реалізується у конкретних локальних контекстах, які модифікуються під впливом соціокультурних і політичних чинників. Взаємодія глобального й локального утворює специфічні синтети, що концептуалізуються у понятті «глокалізація» [7, с. 20].

Практики харчування виконують роль культурних маркерів, що відображають соціальні структури, історичну пам'ять та національну ідентичність. Через кулінарні традиції суспільства передають цінності, знання та культурний досвід від покоління до покоління.

**Метою статті** є дослідження феномену гастрономічної культури в межах міждисциплінарного підходу та аналіз її трансформацій у сучасних соціокультурних і глобалізаційних контекстах.

Основні завдання дослідження: проаналізувати теоретичні підходи до дослідження гастрономії, гастрономічної культури; визначити взаємозв'язок між гастрономічними практиками та культурною ідентичністю; дослідити вплив глобалізаційних процесів на кулінарні традиції.

**Методи дослідження.** Методологічною основою дослідження є міждисциплінарний підхід, що поєднує філософський, історичний, соціологічний, культурологічний аналіз.

У нашому дослідженні використано методи: діалектичний метод – для аналізу взаємозв'язку між гастрономічною культурою та соціальними трансформаціями, глобальними викликами; інтерпретаційний метод – для аналізу наукових концепцій і теоретичних підходів у сфері гастрономічних досліджень; культурологічний аналіз – для дослідження гастрономії як системи символічних практик.

На нашу думку, застосування цих методів дозволяє розглядати гастрономічну культуру як комплексне явище, що поєднує матеріальні та символічні аспекти культури.

**Результати.** Філософсько-антропологічне осмислення гастрономічної культури розширюється завдяки працям таких дослідників, як Варипаєв О. М. [4], Вілсон Бі [5], Красовський С. О. [6], Мінц С. [8], Монро Д. [10], Непокупна Т. А. [9], Шевченко Б. О. [9], Ольгоф Ф. [10], Ткач В. [11], Харенко Д. [11], Тсін А. [12], Кабрал О. [13], Лаврадор Л. [13], Фельдман З. [14], Гудман М. К. [14], Каленюк Піварські Б. [15], Парасеколі Ф. [16],

Стано С. [17]. У своїх наукових розвідках науковці поєднують порівняльні підходи та емпіричні матеріали, що допомагає осмислити процеси соціальної інтеграції та сегрегації, взаємозв'язок між традиційними й новими харчовими практиками, роль їжі у формуванні ідентичності. Провідні філософи, соціологи, історики розглядають такі концепти, як автентичність, адаптація, конструювання традиції та значущість, а також систему знаків і кодів, дотичних до їжі, з'ясовуючи причини їх виникнення.

Гастрокультура інтерпретується як система дозволів і заборон, норм і табу, що регулюють взаємодію особистості з харчуванням. У філософських розвідках Паоло Россі їжа постає як простір синергії науки й мистецтва, у якому культурні та антропологічні смисли виходять за межі вузько дисциплінарних інтерпретацій. Культура фізичного та інтелектуального споживання осмислюється як цілісний тандем тілесного й духовного вимірів людського буття.

Парасеколі Ф. зазначає, що, гастропрактики слід розглядати як явище глобального масштабу. Навіть попри те, що вони нерідко позиціонуються як форма опору локальних культур впливам і наслідкам процесів Globalization Studies. Дослідник також аналізує можливості трансформації почуття гордості за національні та регіональні кулінарні традиції у соціально значущий ресурс [16].

Незважаючи на те, що гастротрадиції формуються у межах конкретних культур вони характеризуються внутрішньою структурованістю та функціонують відповідно до певних механізмів. Організація практик харчування може ґрунтуватися на різних символічних логіках, зокрема тотемічній, естетичній, гігієнічній або інших культурнозумовлених принципах. Водночас автори окреслюють нові інтерпретаційні перспективи, відповідно до яких вивчення феномену їжі може слугувати продуктивним інструментом для глибшого розуміння сутності та структури культурного простору [17].

Глобалізаційні трансформації модифікували функціонування харчової промисловості, зумовивши зміни у виробництві харчової продукції та логістиці її розподілу. Пандемія, спричинена вірусом COVID-19, актуалізувала необхідність перегляду концептуальних засад продовольчої політики та практик харчування людей. Економічні, екологічні та соціальні чинниками розвитку суспільства визначила нові підходи до організації системи харчування у постпандемійний період. Водночас, війна в Україні істотно трансформувала соціально-економічну ситуацію, що, своєю чергою, позначилося на характері гастрономічної культури.

У сучасному науковому дискурсі гастрономія осмислюється як багаторівневий феномен, що відображає взаємодію економічних, культурних і символічних процесів. Харчові практики функціонують як своєрідний індикатор соціальних трансформацій, у якому фіксуються зміни у способах життя, системах цінностей та моделях споживання.

Проблемне поле дискурсу окреслюється сукупністю суперечностей, пов'язаних із впливом пандемії, війни, розвитком нанотехнологій, трансформацією культури споживання. Культура харчування містить значний потенціал для підвищення якості життя, оскільки інтегрує матеріальні й духовні виміри людської діяльності.

Гастрономія охоплює кулінарну культуру, гастрономічну рефлексію та культурні смисли споживання їжі. Кулінарія відображає технологічні аспекти приготування страв і способи організації харчових процесів. Культурні смисли споживання їжі поглиблюють розуміння нормативних і символічних вимірів взаємовідносин між людиною та їжею, визначаючи мету приготування страв і залежність кулінарних практик від етнокультурних комунікацій. Гастро-рефлексія репрезентує систему уявлень про значення їжі для особистості, формуючи відповіді на запитання про сутність і функції харчування.

В умовах інтенсифікації глобалізаційних процесів та воєнних викликів пріоритетного значення набуває збереження й трансляція гастрономічної культурної традиції країни як складника національної ідентичності та ресурсу культурологічної спадкоємності для майбутніх поколінь.

У глобалізованому світі актуалізується інтенсивний пошук інтегративних ідей, покликаних забезпечити світоглядну та ціннісну єдність людства й наділених ознаками універсаль-

ності. Як зауважує Бауман З.: «Глобалізація суттєво змінила світову систему харчування. Міжнародна торгівля, міграційні процеси та технологічний розвиток сприяли поширенню кулінарних традицій різних народів. Одним із найбільш помітних проявів глобалізації є поширення міжнародних кухонь. Страви, які виникли у певних регіонах, сьогодні стали частиною глобальної гастрономічної культури. Водночас глобалізація не призводить до повної уніфікації кулінарних традицій. Навпаки, вона стимулює процеси культурної адаптації та гібридизації» [2, с. 7].

Водночас процес становлення глобальної цілісності відбувається нерівномірно й дисгармонійно у різних сферах суспільного життя. У економічному вимірі інтенсифікація руху товарів, послуг і капіталів фактично формує глобальну відтворювальну систему з притаманними їй ознаками – циклічністю розвитку, кризовими розривами, структурними дисбалансами. Натомість у площині політичної, міжцивілізаційної та міжкультурної взаємодії спостерігаються протилежні тенденції, пов'язані з фрагментацією, посиленням конкуренції та зростанням напруженості.

Феномен глобального зв'язку доцільно інтерпретувати як багатовимірну сукупність взаємопов'язаних компонентів. По-перше, йдеться про інтеграцію соціальних і просторових вимірів взаємодії на макросоціальному рівні. По-друге, відбувається суттєве скорочення соціальної та географічної дистанції між локальними спільнотами. По-третє, посилюється інтенсивність міжіндивідуальної комунікації. Кожен із зазначених аспектів розкриває окремий вимір глобалізації. Зокрема, поєднання соціальних і просторових зв'язків, що долають географічні кордони, у сучасних умовах здійснюється майже миттєво, що докорінно трансформує характер суспільної взаємодії [18, с. 5].

Одна з найвпливовіших мислительок ХХ століття – Ганна Арендт – у праці «Становище людини» здійснює ґрунтовний аналіз трансформацій людської діяльності в умовах модерної доби. Філософія аргументовано доводить, що якісна зміна парадигми людської активності супроводжувалася утвердженням плеонексії – нестримного прагнення до безмежного накопичення, яке зумовило формування феномена нескінченного зростання потреб і бажань модерної людини. Унаслідок цього історична траєкторія Нового часу вибудовувалася під знаком пріоритету «мати» над «бути», що сприяло домінуванню кількісних критеріїв ефективності над якісними вимірами людського буття.

На думку дослідниці, орієнтація на безперервне зростання та продуктивність без належного критичного спротиву закономірно привела до становлення суспільства споживання, у якому інструментальна раціональність посіла провідне місце. За таких умов людський розум дедалі більше адаптується до виконання функціонально-операційних завдань, втрачаючи здатність до рефлексивного осмислення смислових горизонтів існування.

Ганна Арендт активно використовує часові параметри як аналітичний інструмент у концептуальному аналізі людської діяльності. Дослідниця підкреслює, що спосіб життя особистості та масштаби її діяльності набули фактично «космічного» виміру. Наслідки цієї експансії є так само масштабними та непередбачуваними. Модерна цивілізація постає як простір радикального розширення людської могутності, що супроводжується зростанням екзистенційної та історичної відповідальності [1, с. 11].

Екзистенційна та історична відповідальність лежить у площині гастрономічних практик як культурного коду нації. Як наслідок, локальні культурні традиції приготування їжі втрачають замкненість і стають елементами транснаціонального гастрономічного простору. Непокупна Т.А. вказує на те, що відбувається парадоксальне поєднання уніфікації та фрагментації, тенденція до поширення стандартизованих форматів швидкого харчування, з одного боку, а з іншого – спостерігається зростання попиту на «автентичні» та нішеві гастрономічні зиски. Ця тенденція відображає прагнення сучасної особистості поєднати глобальну мобільність із пошуком локальної ідентичності [9, с. 133].

К. Леві-Стросс виділяв кулінарні системи як знакові структури. На думку дослідника, їжа функціонує як своєрідна мова культури, через яку передаються уявлення про порядок, ієрар-

хію, ідентичність, чистоту. Поєднання інгредієнтів, способи приготування їжі та традиції споживання відтворюють глибинні моделі мислення спільноти. Філософсько-антропологічні підходи засвідчують, що гастропрактики формуються не стільки фізіологічними потребами, скільки культурними нормами [14].

Антропологічні дослідження наголошують на символічному та соціальному значенні харчування. Антрополог Дуглас М. зазначала, що класифікації продуктів харчування відображають системи культурного порядку та соціальної організації.

Соціологічні підходи також зробили вагомий внесок у розуміння гастрономічної культури. Французький соціолог Бурдьє П. у своїй концепції габітусу пояснював, що смакові уподобання формуються під впливом соціальних структур. У своїх працях він доводив, що гастроуподобання пов'язані із соціальним статусом та культурним капіталом [3].

Важливий внесок у розвиток досліджень у сфері харчування зробив антрополог Мінц С., який досліджував історію цукру та показав, що харчові продукти можуть відображати складні історичні процеси, пов'язані з колоніалізмом, економічними системами та глобальною торгівлею [8, с. 3]. Сучасні антропологічні розвідки також представлені наробками Тсін А., яка аналізує культурні та економічні мережі, що формуються навколо глобальних продуктів харчування [12, с. 5].

У площині культурних студій науковці аналізують вплив глобалізаційних процесів, масової культури та індустріалізації харчування на трансформацію гастропрактик. Дослідниця Вілсон Б. підкреслює, що суспільство споживання поступово руйнує традиційні структури харчування та змінює ставлення людства до їжі [5, с. 18].

Харчування у глобалізованому світі виконує не лише функцію задоволення базових потреб, а й виступає важливим інструментом культурної комунікації, міжнародної співпраці та економічного розвитку. Через різні механізми – від туризму, медіа до дипломатії та комерціалізації – їжа здатна формувати культурологічний імідж держави, посилювати її символічний вплив і сприяти інтеграції у світову спільноту. На основі актуальних дослідницьких практик було окреслено напрями: перший напрям – культурна та національна ідентичність, брендінг – розкриває роль кухні як важливого елемента репрезентації історичних традицій, цінностей та смислів певного народу; другий напрям – медіакомунікація та цифровізація – відображає зростаючу роль інформаційно-комунікаційних технологій у поширенні гастрокультури; третій напрям – гастротуризм – пов'язаний із використанням кулінарії як ресурсу для розвитку туристичної індустрії; четвертий напрям – комерціалізація та логістика – пов'язаний із використанням гастрокультури як складової економічної стратегії держави; п'ятий напрям – культурна дипломатія – демонструє використання гастрономії як інструменту дипломатії. Їжа в цьому випадку виступає засобом символічної комунікації між державами [13; 11; 6].

**Висновки.** Використання міждисциплінарного підходу дозволяє більш глибоко осмислити значення гастрономії у процесах конструювання культурної ідентичності, розвитку міжкультурної взаємодії та трансформації соціальних практик. Глобалізаційні процеси, з одного боку, сприяють поширенню кулінарних традицій і формуванню нових моделей гастрономічної комунікації, а з іншого – стимулюють збереження та відтворення локальної кулінарної спадщини як важливого елемента культурної самобутності. Отже, гастрономія виступає дієвим механізмом культурної інтеграції, що забезпечує синтез традиційних і інноваційних форм у сучасному глобалізованому світі. В подальших наших дослідженнях маємо науковий інтерес до проблем ідентичності в умовах глобалізаційних трансформацій суспільства ризику, а також до питань тілесності та повсякденних практик життєтворчості індивіда.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арентдт Г. Становище людини. Київ : Думка, 1999. 254 с.
2. Бауман З. Глобалізація. Наслідки для людини і суспільства / пер. з англ. І. Андрущенко. Київ : Києво-Могилянська академія, 2008. 109 с.
3. Бурдьє П. Розрізнення: критика соціального судження / пер. з франц. А. Перепелиця. Київ : Основи, 2002. 560 с.

4. Варипаєв О. М. Філософія їжі в Україні у воєнний час: етнокультурні моделі та екзистенційні реалії. *Культурологічний альманах*. 2025. № 2. С.199–208. DOI: <https://doi.org/10.31392/cult.alm.2025.2.24>
5. Вілсон Бі Що ми їмо? Як харчова революція змінює наші життя і світ навколо / пер. з англ. О. Асташова. Київ : Наш Формат, 2022. 328 с.
6. Красовський С. О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність : альманах*. 2021. № 1. С. 30–35. DOI: <https://doi.org/10.32461/2226-0285.1.2021.238536>.
7. Култаєва М.Д. Соціологія глобалізації. Харків : ХНПУ ім. Г. Сковороди, 2008. 207 с.
8. Мінц С. Солодкість і влада: місце цукру в сучасній історії. Київ : Ніка-Центр, 2010. 280 с.
9. Непокупна Т. А., Шевченко Б. О., Степаненко С. В., Мисяк А. С., Шарова О. С. Формування сучасної культури харчування та споживчої поведінки під впливом інноваційних змін у сфері комунікацій: виклики та можливості для готельноресторанного бізнесу. *Агросвіт*. 2025. № 12. С. 133–144. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.12.133>.
10. Олгоф Ф., Монро Д. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / пер. з англ. П. Таращук. Київ : Темпора, 2011. 346 с.
11. Ткач В., Харенко Д., Камушков О. Маркетингова стратегія просування гастрономічного бренду туристичного місця. *Український журнал прикладної економіки та технологій*. 2021. № 1. С. 169–176. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2021-1-20>.
12. Тсін А. Гриб на краю світу: про можливість життя в капіталістичних руїнах / пер. з англ. Я. Стріха. Київ : Медуза, 2020. 360 с.
13. Cabral Ó., Lavrador L., Orduna P., Moreira R. Power for dinner. Culinary diplomacy and geopolitical aspects in Portuguese diplomatic tables (1910–2023). *Frontiers in Political Science*. 2025. Vol. 7. P. 166. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpos.2025.1669350>
14. Feldman Z., Goodman M. K. Digital Food Culture, Power and Everyday Life. *European Journal of Cultural Studies*. 2021. Vol. 24(1). DOI: <https://doi.org/10.1177/13675494211055501>.
15. Kalenjuk Pivarski B., Tešanović D., Šmugović S., Ivanović V., Paunić M., Vuković Vojnović D., Vujasinović V., Gagić Jaraković S. Gastronomy as a Predictor of Tourism Development-Defining Food-Related Factors from the Perspective of Hospitality and Tourism Employees in Srem. *Sustainability*. 2024. 16(24). 10834. DOI: <https://doi.org/10.3390/su162410834> (дата звернення: 20.03.2026).
16. Parasecoli F. *Gastronativism: Food, identity, politics*. Columbia University Press, 2022. 248 p.
17. Stano S., Bentley A. Food for Thought: An Introduction. *In Food for Thought: Nourishment, Culture, Meaning*. 2021. Vol. 2. P. 1–6.
18. Trask B. *Globalization and Families*. London : Dordrecht Heidelberg, 2010. 220 p.

## REFERENCES

1. Arendt, H. (1999). *Stanovyshche liudyny* [The human condition]. Kyiv : Dumka, 254 s. [in Ukrainian].
2. Bauman, Z. (2008). *Hlobalizatsiia. Naslidky dlia liudyny i suspilstva* [Globalization. Consequences for man and society]. Kyiv : Kyievo-Mohylianska akademiia, 109 s. [in Ukrainian].
3. Burdieu, P. (2002). *Rozriznennia: krytyka sotsialnoho sudzhennia* [Distinction: A Critique of Social Judgment]. Kyiv : Osnovy, 560 s. [in Ukrainian].
4. Varypaiev, O. M. (2025). *Filosofiiia yizhi v Ukraini u voiennyi chas: etnokulturni modeli ta ekzystentsiini realii* [Philosophy of food in Ukraine during wartime: ethnocultural models and existential realities]. *Kulturolohichnyi almanakh*, № 2, S. 199–208 [in Ukrainian].
5. Vilson, Bi. (2022). *Shcho my yimo? Yak kharchova revoliutsiia zminiuiie nashi zhyttia i svit navkolo* . [What do we eat? How the food revolution is changing our lives and the world around us]. Kyiv : Nash Format, 328 s. [in Ukrainian].
6. Krasovskyi, S. O. (2021). *Natsionalna kukhnia yak skladnyk hastronomichnoi kultury etnosu: sutnist i metody doslidzhennia* [National cuisine as a component of the gastronomic culture of an ethnic group: essence and research methods]. *Kultura i suchasnist : almanakh*, № 1, S. 30–35. DOI: [10.32461/2226-0285.1.2021.238536](https://doi.org/10.32461/2226-0285.1.2021.238536) [in Ukrainian].

7. Kultaieva, M.D. (2008). *Sotsiologhiia hlobalizatsii* [Sociology of globalization]. Kharkiv : KhNPU im. H. Skovorody, 207 s. [in Ukrainian].
8. Mints, S. (2010). *Solodkist i vlada: mistse tsukru v suchasni istorii* [Sweetness and power: the place of sugar in modern history]. Kyiv : Nika-Tsent, 280 s. [in Ukrainian].
9. Nepokupna, T. A., Shevchenko, B. O., Stepanenko, S. V., Mysiak, A. S., Sharova, O. S. (2025). *Formuvannia suchasnoi kultury kharchuvannia ta spozhyvchoi povedinky pid vplyvom innovatsiinykh zmin u sferi komunikatsii: vyklyky ta mozhlyvosti dlia hotelnorestorannoho biznesu* [Formation of modern food culture and consumer behavior under the influence of innovative changes in the field of communications: challenges and opportunities for the hotel and restaurant business]. *Ahrosvit*, № 12, S. 133–144. Retrieved from: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.12.133> [in Ukrainian].
10. Olhof, F., Monro, D. (2011). *Yizha i filosofii: yizhte, pyite i budte shchaslyvi* [Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Happy]. Kyiv : Tempora, 346 s. [in Ukrainian].
11. Tkach, V., Kharenko, D., Kamushkov, O. (2021). *Marketynhova stratehiia prosuvannia hastronomichnoho brendu turystychnoho mistsia* [Marketing Strategy for Promoting a Gastronomic Brand of a Tourist Destination]. *Ukrainskyi zhurnal prykladnoi ekonomiky ta tekhnologii*, № 1, S. 169–176. Retrieved from: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2021-1-20> [in Ukrainian].
12. Tsin, A. (2020). *Hryb na kraiu svitu: pro mozhlyvist zhyttia v kapitalistychnykh ruinakh* [Mushroom at the Edge of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins]. Kyiv : Meduza, 360 s. [in Ukrainian].
13. Cabral, Ó., Lavrador, L., Orduna, P., Moreira, R. (2025). Power for dinner. Culinary diplomacy and geopolitical aspects in Portuguese diplomatic tables (1910–2023). *Frontiers in Political Science*, Vol. 7, P. 166. Retrieved from: <https://doi.org/10.3389/fpos.2025.1669350>.
14. Feldman, Z., Goodman, M. K. (2021). Digital Food Culture, Power and Everyday Life. *European Journal of Cultural Studies*, Vol. 24(1). Retrieved from: <https://doi.org/10.1177/13675494211055501>.
15. Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., Vujasinović, V., Gagić, Jaraković, S. (2024). Gastronomy as a Predictor of Tourism Development-Defining Food-Related Factors from the Perspective of Hospitality and Tourism Employees in Srem. *Sustainability*, 16(24), 10834. Retrieved from: <https://doi.org/10.3390/su162410834>.
16. Parasecoli, F. (2022). *Gastronativism: Food, identity, politics*. Columbia University Press, 248 p.
17. Stano, S., Bentley, A. (2021). Food for Thought: An Introduction. *In Food for Thought: Nourishment, Culture, Meaning*, Vol. 2, P. 1–6.
18. Trask, B. (2010). *Globalization and Families*. London : Dordrecht Heidelberg, 220 p.

**Dorozhko Vladyslav Vasylovich**

Postgraduate Student at the Department of Philosophy  
H. S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University  
29, Alchevscih str., Kharkiv, Ukraine  
[orcid.org/0000-0003-4796-2445](https://orcid.org/0000-0003-4796-2445)

## GLOBALIZATION CHALLENGES AND CULTURAL ADAPTATIONS OF GASTRONOMIC CULTURE

**Relevance of the study.** *The study substantiates the understanding of gastroculture as a holistic integrative system that combines material components (culinary practices, food preparation and production technologies) with symbolic dimensions (value orientations, social norms, cultural identities) in the plane of interaction of the global and local. The aim of the study is to comprehensively study the phenomenon of gastronomic culture through the prism of an interdisciplinary approach, as well as to identify the specifics of its transformations in the modern socio-cultural space under the influence of globalization processes. The methodology is based on the integration of philosophical, historical, sociological and culturological approaches, which provides a holistic understanding of the phenomenon under study. The work uses a set of scientific*

*methods, in particular: the dialectical method – to reveal the interdependence of gastronomic culture and social transformations in the context of global challenges; the interpretative method – to analyze modern scientific concepts and theoretical models of gastronomic research; Culturological approach – to consider gastronomy as a system of symbolic practices and meanings. The scientific novelty of the results obtained is determined by an in-depth interdisciplinary analysis of gastronomic culture as a complex, multi-level socio-cultural phenomenon in the context of globalization changes. **Research results.** Gastronomic culture appears as a multidimensional socio-cultural construct, which is formed under the influence of historical, social and cultural factors. It is shown that the use of an interdisciplinary approach allows us to more deeply understand the significance of gastronomy in the processes of constructing cultural identity, developing intercultural interaction and transforming social practices. Globalization processes, on the one hand, contribute to the spread of culinary traditions and the formation of new models of gastronomic communication, and on the other hand, stimulate the preservation and reproduction of local culinary heritage as an important element of cultural identity. The ambivalent nature of the impact of globalization on gastronomic culture is revealed, which is manifested through the simultaneous deployment of processes of unification (standardization of food, expansion of global brands) and differentiation (revival and actualization of local culinary traditions). The phenomenon of "gastronomy" is analyzed, which acts as an effective mechanism of cultural integration, ensuring the synthesis of traditional and innovative forms in the modern globalized world.*

**Key words:** *gastronomic culture, globalization, cultural identity, gastro studies, intercultural communication, culinary heritage.*

Дата першого надходження статті до видання: 21.02.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 17.03.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 13.05.2026