

3. Супронова, Л. Л. Основные направления поликультурного воспитания в гуманитарном вузе / Л. Л. Супронова // Вестник ПГУ. – 2023. – № 1. – С. 22–26.

4. Филонова, Г. Н. Теория поликультурного воспитательно-го пространства / Г. Н. Филонова // Педагогика. – 2016. – № 3. – С. 102–105.

5. Малгараева, З. Б. Толерантность как социально-философский феномен современного общества / З. Б. Малгараева // Государственное управление и государственная служба. – 2019. – № 4. – С. 15–21.

6. Колмагоров, П. Ф. Формирование толерантности в межкультурных отношениях студентов высших учебных заведений : автореф. дис. ... канд. психол. наук : 13.00.01 / Колмогоров Павел Федорович. – Курган : КГУ, 2022. – 23 с.

А. А. Шеметова,

старший преподаватель русского языка как иностранного,

Белорусский государственный

университет культуры и искусств

(г. Минск, Республика Беларусь)

lesy086@gmail.com

АЛИМЕНТАРНАЯ КУЛЬТУРА КАК ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ АДАПТАЦИИ КИТАЙСКИХ ОБУЧАЮЩИХСЯ В БЕЛАРУСИ

Аннотация. В статье представлен анализ алиментарной культуры как инструмента для социокультурной адаптации китайских обучающихся, который необходимо учитывать в процессе их учебной и научной деятельности в Беларуси.

Ключевые слова: Республика Беларусь, Китайская Народная Республика, социокультурная адаптация, алиментарная культура, китайские обучающиеся, аутентичные инструменты.

A. Shemetava,
*Senior lecturer of Russian as a foreign language,
Belarusian State University of Culture and Arts
(Minsk, Republic of Belarus)
lesy086@gmail.com*

FOOD CULTURE AS A TOOL FOR THE SOCIOCULTURAL ADAPTATION OF CHINESE STUDENTS IN BELARUS

Abstract. *This article presents an analysis of alimentary culture as a tool for the sociocultural adaptation of Chinese students, which should be considered during their educational and research activities in Belarus.*

Keywords: *Republic of Belarus, People's Republic of China, sociocultural adaptation, alimentary culture, Chinese students, authentic tools.*

В условиях глобализации и растущего с каждым годом числа прибывших в Республику Беларусь иностранных граждан важно искать новые, аутентичные инструменты для социокультурной адаптации. Использование белорусской алиментарной культуры как инструмента для социокультурной адаптации китайских обучающихся актуально для повышения уровня интеграции, формирования позитивного имиджа Беларуси и содействия межкультурному диалогу между двумя странами [3, с. 10].

В большинстве исследований подчеркивается роль культурных различий в еде при социокультурной адаптации китайских студентов к новой среде. Наиболее высоко изученной является роль языка, образовательных практик и социально-культурных рамок, но аспект алиментарной культуры остается менее освещенным и требует дополнительных исследований.

Традиции приема пищи являются важной частью культуры этноса. Одна из особенностей алиментарной культуры белорусов – употребление экологически чистых продуктов, тех, которые дает сама природа, и наиболее полезных для организма, что,

безусловно, является инструментом для социокультурной адаптации китайских обучающихся в Беларуси [2, с. 5].

Для китайских обучающихся будет интересно узнать о том, что любые традиционные события, являющиеся важными для белорусского общества или для отдельного человека, не обходятся без приема специальной пищи: дни рождения или именины, свадьба, похороны, государственные и религиозные праздники. Поведение человека, связанное с добыванием, сохранением, приготовлением и употреблением еды, выходит за рамки удовлетворения биологических нужд человеческого организма и характеризуется различными формами культуры.

Употребление еды в повседневной жизни белорусов происходит почти всегда в форме трапезы, в определенной последовательности. Обычно трапеза состоит из нескольких видов пищи, включая напитки. Основную функциональную нагрузку выполняют ежедневные трапезы. Они образуют ядро всей системы пищи этноса. Праздничная еда с самого начала возникла как оппозиция в отношении к повседневной. Повседневная еда удовлетворяет потребности людей, а для праздников всегда характерно употребление более богатой и разнообразной еды.

В процессе социокультурной адаптации китайских граждан важно обратить внимание на изучение народного застольного этикета Беларуси, потому что именно за столом, когда собираются все члены семьи, передается опыт от старшего поколения к младшему, определенные знания, семейные традиции; изучаются нормы морали и правила поведения, что является характерной особенностью белорусского народного гостеприимства. Центральное место всегда занимает такое блюдо, как запеченное мясо (часто свинина или говядина), которое готовится вместе с картофелем, луком и другими овощами под сырной или сметаной заливкой [2, с. 6].

Одной из главных частей белорусской алиментарной культуры являются блюда – основа, то, из чего каждое блюдо состоит, выступая инструментом для социокультурной адаптации китайских обучающихся в Беларуси. При изучении белорусских блюд китайскими обучающимися целесообразно сделать их классификацию.

Выделяют следующие виды блюд: мучные, из круп, овощные, молочные, мясные, рыбные, грибные, из яиц. Отдельную группу составляют напитки.

Напитки как компонент алиментарной культуры Беларуси в основном предназначены для удовлетворения человеческого организма жидкостью. Самым распространенным повседневным напитком у белорусов является чай. Если раньше чай пили в основном горожане, то сейчас его много пьют и в сельской местности. Часто чаепитие превращается в форму обычного застолья, каждый праздник заканчивается чаепитием. В качестве заварки на протяжении XX–XXI вв. сельские жители используют высушенные травы, ягоды, липовый цвет, листья смородины и малины, чабрец, сочетая их приятный вкус и полезное влияние на организм. Чай пьют с медом, вареньем или с сахаром. К повседневным напиткам можно отнести компоты и кисели. Компоты варили из свежих и сушеных фруктов и ягод. Кисели делают из клюквы, черники, используя при этом как фабричный картофельный крахмал, так и сделанный в домашних условиях [2, с. 8].

Кроме того, есть составные блюда, в которые входят несколько компонентов в разных сочетаниях. В состав такого традиционного белорусского блюда, как мочанка, входят следующие компоненты: мука, вода, соль, сало, колбаса, свиные ребра, лук, перец.

В традиционной алиментарной культуре Беларуси есть две особенности. С одной стороны, она характеризуется устойчивостью, даже в какой-то степени консервативностью (особенно обрядовые виды блюд), а с другой – именно в области белорусской кулинарии хорошо видны межэтнические связи на всех уровнях (использование продуктов, технология приготовления, посуда и т. д.) [3, с. 15].

Традиционная белорусская кухня остается достаточно консервативной, однако в процессе сохранения этнической специфики продолжается ее развитие. В современном контексте особое значение приобретает акцент на здоровом питании, которое способствует долголетию и полноценной жизни. Устойчивость традиционных кулинарных навыков является ключевым фактором не

только для сохранения национального здоровья и культурного наследия, но и для формирования социальной стабильности и идентичности в будущем.

Влияние традиционной белорусской кухни на социокультурную адаптацию китайских граждан в Беларуси проявляется через процессы обмена опытом, внедрение здоровых кулинарных практик и интеграцию элементов обеих культур.

Кулинарное наследие белорусов сегодня востребовано в современной белорусской кухне, к ней проявляют интерес все: специалисты, белорусские и иностранные граждане, а с развитием агроэкотуризма в Беларуси она стала изучаться и укореняться в практической деятельности хозяевами сельских усадеб. Мы наблюдаем процесс взаимного позитивного влияния: с одной стороны, традиции еды влияют на развитие агроэкотуризма, притягивая все больше иностранных посетителей, а с другой стороны, агроэкотуризм содействует выявлению, изучению и популяризации традиций белорусов среди китайских граждан.

Агроэкотуризм – это вид туризма, связанный с посещением сельских и природных территорий, где китайские обучающиеся могут ознакомиться с аграрной деятельностью, экологическими технологиями и природной красотой в Республике Беларусь. Он сочетает экологическую устойчивость, развитие сельских территорий и популяризацию сельского образа жизни. Существуют следующие виды агроэкотуризма: образовательный, рекреационный и оздоровительный, культурно-познавательный и природоохранный [4, с. 20].

К образовательному агроэкотуризму относятся экскурсии на фермерские хозяйства и сельские угодья, мастер-классы и воркшопы по традиционным ремеслам, сельскохозяйственным технологиям.

Гостеприимство в сочетании с национальной кухней, основанной на экологически чистых продуктах, возможность присоединиться к традиционным занятиям, промыслам и ремеслам могут притянуть внимание большой китайской аудитории. В наше время иностранному студенту большую радость принесет возможность самому подоить корову, покормить домашнюю

птицу, покапать, а затем прополоть огород, присмотреть за садовыми деревьями, сходить за ягодами или грибами, на охоту, рыбалку, а затем попробовать блюда местной кухни, приготовленные из продуктов, которые были добыты им самим [1, с. 60].

Рекреационный и оздоровительный агроэкотуризм включает в себя использование природных ресурсов для отдыха: озера, леса, лечебные травы.

К культурно-познавательному агроэкотуризму относится знакомство с белорусскими традициями, алиментарной культурой и праздниками, посещение этнографических музеев, фестивалей и культурных мероприятий, дегустация натуральной продукции.

Гастрономический туризм – популярное направление в современном туризме. Знакомство с блюдами народной кухни, способами и приемами их приготовления, с традиционными приемами пищи, с народным застольем, предметами домашней кухни становится важной частью программы социокультурной адаптации иностранных студентов в белорусском обществе. Этому содействуют кулинарные (гастрономические) фестивали, проходящие ежегодно в Беларуси. Среди них можно выделить «Мотальскія прысмакі» (Брестская область, посвященный полесской кухне), «Бацькава булка» (Свислочь, каравай-фест), «Драник-фест» (Воронowo), а также другие тематические мероприятия, такие как «Вишневый фестиваль» в Глубоком и «Ивьевский помидор» в Ивье [5].

Летом один раз в два года начиная с 2007 г. в агрогородке Мотоль Ивановского района Брестской области проводится международный кулинарный фест «Мотальскія прысмакі», где в соревнованиях в умении готовить традиционные блюда с использованием домашней печи свои способности демонстрируют местные жители. Иностранные граждане отмечали натуральную основу блюд, разнообразие, необычный вкус и полезность [5].

Ежегодно летом в Глубоком проходит «Вишневый фестиваль», который радует жителей богатым урожаем спелых и сочных ягод. Не секрет, что вкус глубокской вишни лучший, это признано уже давно. Именно поэтому город заслуженно носит статус вишневой столицы.

В 2013 г. в Глубоком в честь проведения первого «Вишневого фестиваля» установлена монументально-декоративная скульптура «Глыбоцкая вішня», которая стала еще одной достопримечательностью для жителей и гостей Глубоччины [5].

Таким образом, изучение местной кухни помогает китайским обучающимся лучше понять культуру и традиции страны, способствует социальной интеграции и снижению культурного шока.

Китайским обучающимся, путешествующим или проживающим в Беларуси, участие в гастрономических турах или кулинарных мастер-классах, посещение белорусских рынков и ресторанов помогает установить социальные связи с местными жителями, способствует адаптации, а в последующем успешной интеграции в новую алиментарную культуру через погружение в кулинарные традиции, что облегчает процесс социализации, уменьшает культурные барьеры и помогает лучше понять и принять новую окружающую среду в Республике Беларусь.

Межкультурный диалог между Беларусью и Китаем способствует развитию новых традиций и формированию комфортной среды для иностранных жителей, что в конечном итоге способствует их успешной адаптации и гармоничному сосуществованию в белорусском обществе.

Литература

1. Беляева, Л. А. Стратегии выживания, адаптации, преуспевания / Л. А. Беляева // Социс. – 2010. – № 7. – С. 45–49.
2. Наваградскі, Т. А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. / Т. А. Наваградскі. – Мн. : БДУ, 2015. – 243 с.
3. Калачева, И. И. Поликультурное образование в системе межкультурных коммуникаций молодежи : учеб.-метод. пособие / И. И. Калачева. – Мн. : РИВШ, 2016. – 134 с.
4. Сергеева, Т. К. Экологический туризм : учебник / Т. К. Сергеева. – М. : Финансы и статистика, 2010. – 360 с.
5. Кулинарные фестивали в Беларуси. – URL: <https://welcometobelarus.ru/blog/> (дата обращения: 10.12.2025).