

На основе проведенного исследования можно сделать следующие выводы:

1. Среди респондентов преобладает выбор рациональной, а не эмоциональной стратегии идентификации слова, на которую указывают ведущие слои когнитивной структуры концепта («**Инструменты политики**» и «**Дефиниции политики**»).

2. Для получения более объективных данных есть необходимость расширить выборку респондентов и дифференцировать их по возрастному и социальному критерию.

Результаты проведенного исследования могут иметь практическое применение при налаживании межкультурной коммуникации с другими странами и народами, а также могут быть полезны при изучении национального менталитета белорусов, изучения их структуры ценностей и этнических стереотипов.

Источники

1. Курганова, Н.И. Смысловое поле при моделировании значения слова / Н.И. Курганова. — Мурманск : МГГУ, 2012. — 296 с.
2. Залевская, А.А. Психолингвистические исследования. Слово. Текст : избр. тр. / А.А. Залевская. — М. : Гнозис, 2005. — 543 с.

Ху Вейхан

Научный руководитель — кандидат педагогических наук А.В. Коньшева

КУЛИНАРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КИТАЯ И БЕЛАРУСИ: ОПЫТ СРАВНИТЕЛЬНОГО АНАЛИЗА

Анализируются кулинарные особенности Китая и Беларуси.

Китайцы и белорусы — народы, которые проживают в разных как социальных, так и природных условиях и имеют разный образ жизни и мироощущение. Поэтому их кулинарные традиции, соответственно, тоже отличаются. За последнее десятилетие китайская кухня стала весьма популярной среди некитайского населения планеты — у европейцев и американцев. Не осталась в стороне от этого процесса и Беларусь, хотя по сравнению с другими странами она сильно отстает в распространении китайской кухни. Поскольку Китай и Беларусь дружат и проявляют большой интерес как к истории, так и к различным культурным традициям друг друга, было проведено исследование их кулинарных традиций.

Беларусь и Китай — страны с богатой культурой и многовековыми традициями, имеющие на сегодняшний день прямые и постоянные торгово-дипломатические и культурные взаимоотношения, которые достигли высокого уровня сотрудничества.

Для построения полноценного диалога в области культурного и экономического сотрудничества необходимо учитывать социокультурные и ментальные особенности представителей другой страны и культуры. В частности, изучение особенностей жизни, традиций и обычаев, кулинарных предпочтений, истории страны, ее литературы важно для укрепления взаимопонимания.

Еда — это элемент материальной культуры, в котором в наибольшей степени сохраняются традиции и связанные с ними представления народа о своей национальной специфике. Т.А. Агапкина и С.М. Толстая справедливо пишут: «Пища выступает как посредник между природой (космосом) и человеком (социумом, культурой) и, вместе с тем, как мерило ценностей, как средство коммуникации» [1, с. 16].

Отличия белорусских и китайских национальных традиций находят отражение в еде.

В произведении «Хань шу» (韓澍) написано: «Для государя основой является народ, для народа — пища». В Китае популярна такая пословица: 人们认为食物是他们的天空 — Народ считает пищу своим небом [2, с. 34].

Еда не только воплощает в себе человеческий труд и творчество, но и передает чувства, интересы и глубокие мысли.

Во время еды белорусы используют ложку, вилку, нож, китайцы — палочки. Разные столовые приборы отражают разный образ жизни белорусского и китайского народов.

На основании археологических исследований в Китае был сделан вывод, что палочки для еды появились в эпоху Шан (около 3 тыс. лет назад). По легенде, придумал их легендарный предок Юй (禹), чтобы достать горячее мясо из котла и не обвариться кипятком: отломил от дерева две веточки и осуществил желаемое [3, с. 28].

Стандартные палочки для еды имеют длину семь цунь (全) шесть фэнь (分) (примерно 22,8 см), а также закругление на одном конце и ребристое утолщение на другом. Такой вид палочек глубоко символичен: длина семь цунь шесть фэнь символизирует семь чувств и шесть страстей, т.е. человеческие эмоции, которые отличаются от эмоций животных, круглый конец — Небо, ребристый — Землю. Этот символизм соответствует космологической теории, принятой в Древнем

Китае, согласно которой небо круглое, а земля квадратная. Палочками едят даже суп: сначала с помощью палочек съедают плотную часть супа, а затем выпивают из тарелки его жидкую часть.

В Беларуси основной продукт питания — хлеб, который пекут из муки разных зерновых культур: пшеничной, ржаной, кукурузной. Сладкий вариант хлеба — пирог.

Важнейшим основным продуктом на севере Китая являются пампушки, на юге — рис. Едят в Китае и булочки, похожие на белорусские, правда, их не пекут, а готовят на пару. Тесто булочек — из пшеничной муки, внутренняя начинка — мясо или бобы. Традиционные китайские булочки отличаются по вкусу в разных регионах. Самое большое их разнообразие на юге Китая.

В Беларуси основной прием пищи — ужин. Обычно люди в рабочее время плотно не едят, ограничиваются «перекусами», а компенсируют дневную норму ужином в домашней обстановке. Поэтому вечером они могут съесть и суп, и горячее блюдо с гарниром, и десерт. Обычно за столом собирается вся семья, и застолье может длиться долго.

Основной прием пищи в Китае — обед. Китайцы строго следуют поговорке «Ешьте хороший завтрак, ешьте полный обед и ешьте меньше на ужин». Поэтому ужин не бывает плотным, зато обед всегда сытный. Обычно китайцы едят мясо, овощи и супы, «перекусы» у них не популярны.

В культуре питания китайцев и белорусов есть много различий, и настолько значительных, что по каким-то позициям невозможно даже провести сравнения, потому что многого нет в культуре другой страны. Например, молоко и молочные продукты в Китае не едят, а в Беларуси, напротив, они употребляются постоянно: и на завтрак, и на обед, и на ужин, и даже на «перекус» едят йогурт или сладкий творожок.

Рис в Китае как у белорусов хлеб, т.е. всему голова, со времен Конфуция, а может, и раньше. Поэтому рис относится к традиционной китайской пище. Его сортов в Китае много: белый круглозерный, длиннозерный, красный, бурый, басмати и т.д. Рис входит в состав буквально всех блюд: его обжаривают с уткой, из него, точнее из рисовой муки, в Китае делают лепешки, лапшу и т.д.

Лапша бывает очень многих видов: готовится из картофеля, яиц, риса, сои, пшеницы — в общем из всего, что тянется, гнется и становится мягким при контакте с водой [3, с. 58]. А в Беларуси лапшу в основном производят из пшеницы.

Китайцы употребляют в пищу тофу в сыром, жареном, маринованном и копченом виде. Поскольку он почти безвкусен, его едят с самыми разнообразными соусами, специями и приправами. Текстура тофу подходит почти для любого метода кулинарной обработки.

Такой продукт, как тофу, для белорусов является непривычным, и не все белорусы его могут употреблять в пищу.

В Китае в разных регионах разные вкусы: на юге любят пресную еду, а на западе — острую. Сладкое не любят в Шанхае. На юге люди привыкли ко всему свежему, например рыба должна быть недавно выловленная из моря, реки, а не охлажденная.

Белорусы и китайцы с глубокой древности используют разные календари, выращивают разных животных и растения. Кулинарные традиции у них тоже разные. Белорусская еда более пресная по сравнению с китайской, так как в Беларуси нет таких специй, как в Китае. Китайцы много употребляют в пищу рыбы и фруктов, а рис готовят клейкий и вязкий, в то время как белорусы любят рассыпчатый рис.

Таким образом, ярко выраженную специфику имеют национальные кухни, т.е. набор продуктов питания и приготовление пищи, столовые приборы, правила подачи пищи и разного рода застолья. Знание специфики национальных кухонь важно для взаимных контактов и сотрудничества, улучшения взаимопонимания народов обеих стран и углубления дружбы между ними.

Источники

1. *Агапкина, Т.А.* Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл / Т.А. Агапкина, С.М. Толстая. — М. : Индрик, 2002. — 816 с.
2. 余世谦. 中华节日风采. 上海: 上海人民出版社, 2004年. 241页. = Юй Шицянь. Китайские обычаи / Юй Шицянь. — Шанхай : Шанхай жэньминь чубаньшэ, 2004. — 241 с.
3. *Паньпань, Хуан.* Китайские традиции и обычаи / Хуан Паньпань / пер. с кит. В.В. Николаевой. — М. : ООО «Международная издательская компания «Шанс», 2017. — 217 с.

А.А. Шиловец, Е.А. Куцкевич

Научный руководитель — кандидат экономических наук С.О. Лебедева

ПРОБЛЕМЫ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ КУЛЬТУРЫ

Выделены и проанализированы основные проблемы оценки эффективности деятельности организаций сферы культуры. Описаны предложенные показатели для оценки эффективности.

Самобытная культура Беларуси формировалась на протяжении многих столетий. Веками из поколения в поколение передавались богатейшие духовные ценности, прославляющие белорусский народ и нашу страну [1].