

История Яртыгулака, крошечного отважного мальчика, является одной из самых любимых не только у детей, но и у взрослых. Умный Яртыгулак, дословно его имя переводится как «пол-уха», мужественно противостоит гигантскому миру, полному опасностей. Образ отважного мальчика часто встречается в кукольных, мультипликационных постановках и фильмах. Например, фильм-сказка «Маленький, но умный» (1974) рассказывает о находчивости маленького Яртыгулака, помогавшего бедному Алты-аге.

Польза от чтения сказок неоценима. Они позволяют любому взрослому обратиться к своему внутреннему миру ребенка, которому в детстве чего-то не хватало: любви, внимания, заботы. Специалисты используют лечение сказкой как один из методов психологической помощи и социальной адаптации детей. Ознакомившись с содержанием программы обучения в начальной школе, мы пришли к определенным выводам о том, что туркменская сказка у учащихся 1-го класса занимает 95 % учебного материала, 2-го класса — 85 %, 3-го класса — 75 %, 4-го класса — 65 %.

Таким образом, мы можем сделать вывод: при обучении младших школьников нравственной основой, позволяющей сохранить культуру, язык, традиции, привить национальные ценности, является туркменская народная сказка.

**Ху Вэйхан**  
**Hu Weihang**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель А.В. Коньшева*

## **ЛЕГЕНДЫ КИТАЙСКОЙ КУЛИНАРИИ: ОТ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ ДО «ЛАСТОЧКИНОГО ГНЕЗДА»**

### **Legends of Chinese cooking: from Peking duck to «swallow's nest»**

Цель данной работы — проследить процесс создания легенд китайской кулинарии (на примере утки по-пекински и «ласточкиного гнезда»).

Главная легенда, она же быль китайской гастрономии, касается пекинской утки. Потому что утка в Китае — символ счастья и мужского начала Ян. Взаимосвязь мужского начала со счастьем очевидна не для всех. А вот что можно утверждать абсолютно точно: уток готовили для императоров уже при династии Мин 最小值 (1368–1644). Рецепт придумал придворный повар. Особую породу уток, которые назывались пекинскими, вылавливали из прудов Жадеитового ручья, что течет позади пекинского Храма Неба. Утки были очень большими — до 2,5 килограммов.

Стоит вспомнить некоторые нюансы приготовления очень известного и популярного во многих странах блюда. После того как выпотрошенную утку пару минут поварят, ее обмазывают сладким сиропом, чтобы при жарке кожа стала золотистой. Выдерживают утку 12 часов, подвешенной в дровяной печи, где полтора часа жарят, а потом ее нарезают на 80 или 88 частей, так как восьмерка в Китае — счастливая цифра, цифра удачи и благополучия.

Если говорить о китайском блюде под названием «ласточкино гнездо», то оно действительно существует как суп из ласточкиных гнезд. Но не везде. В Китае его можно попробовать в дорогих ресторанах, специализирующихся на так называемой Императорской кухне, или на юге, в провинции Гуандун 廣東, где эта кухня была изобретена.

Все то, что собирают ласточки для птенцов и скрепляют собственной слюной, устилая этой не слишком аппетитной на вид вязкой массой гнездо, собирается, высушивается и в сухом виде доставляется в элитные рестораны Пекина, Парижа, Лондона. Это блюдо даже встречается в московском ресторане «Джун Го», где этот суп можно попробовать, чтобы обеспечить себе силу духа и тела: так сказано в китайской легенде.

В легенде об этом блюде рассказывается, что впервые этот суп был приготовлен в XIII веке, во время вторжения в Китай Чингисхана. Молодой император из династии Цзинь 晉語 с горсткой верных вассалов отступал на юг, пока не оказался на островке, осажденном монголами. Когда у остатков китайской армии закончилась еда, они стали есть то, что нашли в гнездах ласточек. Все закончилось очень печально: император был в отчаянии от такого положения и бросился в море. Он утонул, но блюдо до настоящего времени, по легенде, считается символом храбрости и бесстрашия. И с тех пор ни один китайский император не позволял изъять это блюдо из своего меню.

Интересным является само блюдо и технология его приготовления. Сухой вес содержимого одного гнезда от 10 до 15 граммов. Перед приготовлением массу размачивают, в результате чего она увеличивается до 100 граммов. Ее измельчают, опускают в куриный бульон, немного варят и сверху, уже в тарелку, кладут «китайские ягоды». Они никак не влияют на вкус, а служат, скорее, украшением блюда.

В результате нашего исследования мы узнали, что, к сожалению, в Беларуси этот суп пока не готовят в ресторанах, а вот утка по-китайски пользуется большим спросом.

Итак, Беларусь и Китай имеют прямые и постоянные торгово-дипломатические и культурные отношения, которые на сегодняшний день достигли высокого уровня взаимодействия и сотрудничества. Для построения полноценного диалога в области культурного и экономического сотрудничества необходимо учитывать социокультурные и ментальные особенности представителей наших стран. В частности, изучать

особенности жизни, традиций и обычаев, а также кулинарные предпочтения. Это очень важно для укрепления взаимопонимания между нашими странами.

**Хэ Инин**

**He Yining**

СГУПС (Новосибирск)

*Научный руководитель Л.В. Бузовская*

## **ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ НА КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ**

### **Questions of the development of literature in Chinese**

По мере усиления интеграции национальной культуры в мировую, а также усиления экономического развития и политических сил все больше людей признают Китай, признают, что китайский язык является одним из путей для многих иностранных друзей узнать Китай. В Китае тем временем все больше появляется новой литературы. Распространение Институтов Конфуция, популяризация китайского языка за рубежом привели к возрастанию интереса к изучению китайской литературы.

В контексте глобализации китайская литература постепенно движется к читателю за рубежом. В таком случае вопросы о том, как улучшить развитие литературы на китайском языке в Китае и за рубежом и как распространять хорошую китайскую литературу как часть китайской культуры, являются предметом наших размышлений.

Цель состоит в том, чтобы определить проблемы, связанные с распространением китайской культуры и литературы, и найти соответствующие решения.

К задачам исследования относятся:

- понять и представить статус развития китайской литературы в стране и за рубежом;

- изучить проблемы распространения китайской литературы;

- выдвинуть соответствующие предложения по содействию распространению китайской литературы.

Метод исследования: метод литературного исследования, анализ.

В ходе исследования были рассмотрены вопросы эволюции китайской литературы, ее тесная связь с культурными особенностями китайской нации. Выделены блестящие произведения прошлых эпох и современных авторов.

В настоящее время вопрос популяризации китайского языка не является острым, однако все еще есть проблема удовлетворения спроса на учебную литературу и качественное преподавание языка и культуры. Исследования показали, что в