

Важную роль в сохранении национальных культурных традиций играют средства массовой информации. Они организуют передачи, посвященные выдающимся деятелям культуры, науки, создают тематические программы и документальные фильмы.

Сохранение национальных культурных традиций в современной Республике Беларусь – это сложный процесс, требующий совместных усилий государства и всего населения страны.

Литература:

1. Государственная программа «Культура Беларуси» на 2021–2025 годы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mogomc.by/assets/files/2021/04/01/>. – Дата доступа: 01.10.2023.

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ ВЗГЛЯД НА КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ РОССИИ И ЮАР

Мапхупха К.

Курский государственный медицинский университет
г. Курск, Российская Федерация
Научный руководитель – к. филол. н. Самчик Н. Н.

Пищевые и кулинарные традиции разных народов относятся к наиболее устойчивым элементам культур, они способны сохраняться в современном мире и в силу этого могут служить наиболее стойким маркером этнической идентичности. Как известно, культура и язык тесно взаимосвязаны и наиболее ярко характеризуют национальные особенности этноса. Следовательно, национальная кухня как часть культуры этноса имеет свои специфические черты, что не может не отражаться в языке.

Цель данной работы – выявить особенности культуры русского народа и народов ЮАР в аспекте их национальной кухни и двух языков (их лексики и фразеологического фонда).

В России уникальные природные и погодные особенности, которые повлияли на своеобразие кухни этой страны. Здесь едят много горячих супов и каш, заготавливают на зиму овощи разными способами: квасят, замачивают, солят, кроме того, на русском столе мы встречаем разнообразие грибных блюд и дичи. Разнообразие овощей и фруктов на столах русских обусловило и наличие в русском языке пословиц и устойчивых выражений, в состав которых входят их наименования («проще пареной репы», «шут гороховый», «горе луковое» и многие другие). Во многих фразеологизмах закрепились названия овощей и фруктов, типичных для русского стола – репа, горох, лук, яблоки и т.д. [1].

Традиционно в России очень уважительно относятся к разным видам каш и особенно к хлебу, поскольку столетиями они были основой питания русских людей. Очень популярны в России разные виды каш, как правило, на завтрак. Русские понимают, что каша – основа здорового питания, придающая человеку

сил, поэтому про слабого человека говорят «мало каши ел». Кроме того, во многих фразеологизмах лексема 'каша' имеет значение 'какое-то дело, часто хлопотливое или неприятное' («заварить кашу», «расхлебывать кашу», «с ним кашу не сваришь»). Значимость хлеба отразилась в русском языке в таких пословицах, как «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Как хлеб да квас, так и все у нас», «Без хлеба и медом сыт не будешь». В сочетании с солью хлеб приобретает позитивное звучание дружелюбия и гостеприимства. Дорогих гостей в России встречали и до сих пор встречают хлебом-солью, а если кто-то проявил неблагодарность к человеку, оказывавшему гостеприимство, про него говорят «забыл хлеб-соль».

В России имеется много разных молочных продуктов – кефира, сметаны, ряженки, простокваши, творога, йогурта и т.д. В русском языке за этими продуктами питания закрепилось значение символа богатой и сытой жизни: «как сыр в масле кататься», «как по маслу».

В состав некоторых устойчивых выражений русского языка входят названия традиционных русских блюд и напитков (блины, щи, квас, кисель и др.). Приведем некоторые примеры. Сияет как масляный блин, как блин на масленицу, профессор кислых щей, щи лаптем хлебать и др.

Теперь рассмотрим, как особенности природных условий, образа жизни и истории Южноафриканской Республики отразились в ее кухне и языке. Южноафриканская кухня славится обилием мясных блюд. Мясо любят запекать на углях, устраивать барбекю. Эта традиция пришла от немецких иммигрантов, которые жарили сосиски и стейки на открытом огне. Распространено и сушеное мясо – билтонг, которое подают с крепкими напитками в качестве закуски [2].

Острая запеканка боботи считается традиционным блюдом Южной Африки. Она имеет малайские корни. На территории ЮАР проживает большая община малайцев, которых голландские завоеватели привезли в Африку в качестве рабов в XVII в. Азиатские рецепты, адаптированные к местным продуктам, стали отличаться от традиционной малайской кухни. Запеканка готовится из бараньего фарша, который обжаривается с чесноком и луком с добавлением толченого миндаля, изюма, специй и лаврового листа. Сверху смесь заливают яйцом, взбитым с молоком, и запекают. Получается пряное, сытное блюдо с необычным сладко-соленым вкусом.

Южноафриканцы готовят rotjiekos (или еду в горшке) в круглом чугунном горшке на огне. Традиционно это блюдо готовится из мяса и овощей, однако современные вариации также стали популярными. Еще одно ярко выраженное южноафриканское рагу – вкуснейшее "waterblommetjebredie". Это мясо, тушенное вместе с цветком (капской подорожницей), который встречается только на плотинах и болотах Западного Кейпа. Бутоны обычно готовы к сбору в июле и августе.

Твердый "миелиепап" (каша из кукурузной муки) традиционно едят руками, беря рукой из варочного котла и обмакивая его во вкусный соус. Соус готовится из различных приправ, называемых "шебу", из зеленых овощей и чили, иногда добавляется арахис.

Таким образом, национальные особенности кухни России и ЮАР обусловлены их историей, образом жизни, религией, связями с другими народами. Многие пищевые привычки народов ЮАР и России нашли отражение в языке, в основном, в его фразеологическом пласте.

Литература:

1. Пилипенко, А. А. Развитие отечественных кулинарных традиций / А. А. Пилипенко // Международный журнал прикладных наук и технологий «Integral». – 2019. – № 4-1.
2. South African cuisine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.savenues.com/cuisine.htm>. – Дата доступа: 16.10.2023.

КОФЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ В АРАБСКИХ СТРАНАХ

Махамид Л.

Белорусский государственный медицинский университет
г. Минск, Республика Беларусь
Научный руководитель – Алексеенко А. А.

Неотъемлемыми чертами характера жителей арабских стран являются радушие и гостеприимство, широко известные во всем мире. Арабы всегда рады гостям, независимо от того, откуда и зачем они прибыли. Гостеприимство – это один из основных арабских обычаев, берущий начало с древних времен. В арабском языке существует интересная пословица, отражающая национальную традицию приема гостей: «Когда приходит гость – он принц, когда он сидит – он пленник, когда он уйдет – он станет поэтом».

Арабы любят принимать гостей, относятся к ним с большим уважением и вниманием. Причем, с точки зрения арабской культуры, даже если хозяин устроил большое застолье в честь своих гостей, их прием будет неполным без подачи кофе. Кофе – это неизменный атрибут на арабских столах, напиток на все случаи жизни, для представителей всех слоев общества, в любой ситуации и в любое время суток.

Для приготовления традиционного арабского кофе используется специальная посуда: особый кофейник (далла), кувшины и чашки, маленькая круглая чашечка без ручек (финджан) и специальная кастрюля для разогрева и обжарки зеленых кофейных зерен (михмас). В прошлом жители арабских стран копали неглубокую круглую яму, окруженную тремя камнями (кувар), на которые помещали кофейник, чтобы кофе всегда оставался горячим и его можно было подать в любой момент. Позже на смену такой яме пришла плита для приготовления кофе, рядом с которой находилось место для человека, готовящего кофе, и небольшой контейнер для хранения дров [1].

Данные моменты повседневной жизни нашли свое отражение в традиционных арабских высказываниях. Так, про гостеприимного человека арабы скажут: «Его кофейник всегда полон». А желая похвалить кого-нибудь,