

Такім чынам, глыбокае вывучэнне і пераасэнсаванне з пазіцый сённяшняга дня літаратурнай і метадычнай спадчыны Якуба Коласа дазваляе «не толькі больш глыбока зразумець наватарскія пошукі сучаснай беларускай школы, але і ўбачыць вытокі гэтага наватарства» [5, с. 60], вызначыць перспектыўныя напрамкі развіцця айчыннай педагогічнай думкі.

Спіс выкарыстанай літаратуры

1. Лазарук, М. А. Педагогічная спадчына Якуба Коласа // Разам з народам : матэрыялы юбілейных навуковых сесій АН БССР, прысвечаных 100-годдзю з дня нараджэння Я. Купалы і Я. Коласа / АН БССР ; пад рэд. І. Я. Навуменкі. – Мн., 1983. – С. 124–135.
2. Міцкевіч, К. Мэтодыка роднае мовы. – Менск: Дзярж. выд-ва Беларусі, 1926. – 139 с.
3. Мэтодыка роднай мовы / К. Міцкевіч, В. Тэпін. – Менск: Бел. дзярж. выд-ва, 1930. – 164 с.
4. Сяўрук, М. Письменник і настаўнік // У сэрцы народным : жыццё і творчасць Якуба Коласа / рэд. С. Х. Александровіч. – Мінск, 1967. – С. 192–194.
5. Шандроха, Н. Мова, школа і настаўнік: педагогічная публіцыстыка Яна Амоса Коменскага і Якуба Коласа // Роднае слова. – 2017. – № 11. – С. 57–60.

УДК 81'33+375

Т. В. Игнатович (Беларусь, г. Минск – КНР, г. Лоян)

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ БЕЛОРУСОВ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ КОЛАСОВСКОГО ТЕКСТА: ОПЫТ ИЗУЧЕНИЯ НА ЗАНЯТИЯХ РКИ

Аннотация. В статье раскрываются методические возможности использования художественного текста как средства социокультурного развития китайских студентов-филологов. Представлен опыт преподавания на занятиях русского языка как иностранного (далее – РКИ) на филологическом факультете Белорусского государственного университета.

Ключевые слова: художественный текст, культурно значимая информация, блюда белорусской кухни, блины, верещака, мачанка, рецепт, приготовление.

В настоящее время общепринятой является точка зрения на то, что изучение иностранного языка неотделимо от знаний о культуре, истории, социокультурных особенностях страны изучаемого языка. Профессор из Беларуси В. А. Маслова отмечает, что «в языке оформляется концептуальный образ мира, включающий в себя культурный фактор» [2, с.59].

В системе обучения иноязычных студентов в Беларуси есть определённая специфика, которая предполагает обучение русскому языку и белорусской культуре. При этом решается задача привнесения белорусского культурного компонента в содержание обучения на основе русского

языка, который как «язык-посредник используется при обучении другим восточнославянским языкам», отмечала Л. Н. Чумак [7, с. 3].

Социокультурный подход к обучению языку, по мнению белорусского исследователя С. В. Николаенко, – это совокупность социокультурных (шире лингвокультурологических) и методических приёмов, способов и средств, позволяющих в процессе обучения передавать ценности культуры, запечатлённые в единицах языковой системы [4, с. 2–3].

Источником культурно значимой информации для студентов-инофонов становится художественный текст. В ситуации Беларуси это может быть текст белорусских авторов в авторском или авторизованном переводе. В силу этого углубление знакомства со страной, с ее полиэтничной культурой, рассмотрение языковых явлений, речевых ситуаций, диалогов можно организовывать на фрагментах таких текстов.

С помощью учебного материала социокультурного характера можно обогатить содержание всех направлений языковой подготовки инофонов. Для обучения в данном аспекте русскому языку необходимо выделить социокультурный материал: прецедентные названия, имена, устойчивые выражения; формулы речевого этикета, отражающие правила жизни и речевого поведения в различных ситуациях у русскоязычных белорусов – применять активные формы организации деятельности учащихся с использованием этого материала [4].

Покажем возможности решения учебных задач с использованием культурно маркированной информации на занятиях РКИ в группах китайских студентов-филологов (специальность «Русская филология») в Белорусском государственном университете.

Каждый народ имеет свою исторически сложившуюся кухню, которая отличается определённым набором продуктов и блюд, способами приготовления и употребления, вкусовыми качествами, в целом системой питания, а также этническими и символично-обрядовыми функциями. Еда – это не только обычная потребность организма, это ещё и культурное событие, в котором отразились духовные традиции, жизненный уклад, народная философия, мораль, этикет, обычаи и обряды [1, 6]. Еда формирует представление о народе, его привычках, традициях, о его физиологии и анатомических особенностях.

При отборе содержания для реализации речевой темы «Кухня белорусов» мы обращаемся к литературной классике – поэме Якуба Коласа «Новая земля» [8], признанном источнике поэтически осмысленной информации о жизни белорусского крестьянина, своеобразной энциклопедии народного быта, а также публицистическим источникам.

По потребительским качествам еду белорусов можно поделить на растительную, постную и скоромную. Постными считались все блюда растительного происхождения, рыба и рыбные продукты, они составляли основу рациона белорусов, но определить процент употребления мясной пищи сложно, так как большинство блюд включает компоненты растительного и животного происхождения [1]. Целесообразнее говорить о повседневных, праздничных и обрядовых блюдах. В качестве обрядовых белорусы использовали хлеб, блины, яйца, мясо, мёд, вино.

О гастрономических предпочтениях белорусов в поэме «Новая зямля» мы узнаём из глав «Раніца ў нядзельку», «За сталом», «Дзядзька-кухар», «Падгляд пчол», «На Каляды». В поэме мы встретили 24 названия блюд, которые подавались по разным поводам. Здесь в кратком, ярком, часто юмористическом ключе изложена рецептура многих из них, подробно описаны способы приготовления и употребления блюд, приёмы воспитания гастрономической культуры у детей.

Опираясь на состав блюд, упоминаемых в поэме, можно выделить следующие их группы:

- мясные блюда, в основном из свинины (колбасы, кумпяки, шинка, грудинка, шкварки, сало, мачанка, или верещака);
- мучные блюда (хлеб, оладьи, каравай, пироги, блины с маком, преснаки, кутья);
- молочные блюда (молоко, творог, сметана, масло, сыр);
- напитки (квас, кисель, компот, медовая сыта).

Основная сложность работы с художественным материалом в группах иностранных учащихся заключалась в том, что не весь текст поэмы переведён на русский язык (первоначально были переведены избранные главы). Мы использовали фрагменты перевода поэмы «Новая зямля», выполненного группой поэтов в составе С. Городецкого, М. Исаковского, Е. Мозолькова, П. Радимова и П. Семьинова [8]. Эта работа подверглась справедливой критике известного белорусского литературоведа М. И. Мушинского за излишне политизированный подход, неуместные советы по «угодной» правке и качество перевода, далёкое от совершенства [3]. Две главы – «Раніца ў нядзельку», «За сталом», – представляющие особый интерес с точки зрения насыщенности социокультурной гастрономической информацией, не переведены, поэтому на уроке РКИ о блюдах белорусской кухни звучат оригинальные коласовские строки.

Выбор текстовых фрагментов именно из указанных глав обусловлен тем, что блюда, описываемые в них, имеют определенное

архетипическое сходство с блюдами китайской кухни. Предметом описания завтрака в дружной семье Михала стали блины (блинцы), верещака (мачанка) и творог. В китайской кухне блины разного вида используются повсеместно. Благодаря сложившейся традиции по организации доступного питания везде открыты маленькие (часто мобильные) кафе, в которых выпекается огромное по разнообразию формы, состава количество блинов, правда, блины эти на воде и больше напоминают лаваш. В блины заворачивают разную начинку, сочетания компонентов которой не поддаются описанию. Кухня в Китае предполагает такой способ употребления блюда, как макание – опускание в бульон или своеобразную подливу мяса, рыбы, лапши, грибов, овощей, кусочков пирожков и др. Это очень напоминает то, как едят мачанку (верещаку) белорусы. Блины и верещака выбраны по принципу определенного сходства. Более того, по признанию сына писателя Михаса Константиновича Мицкевича, «больше всего отец любил мамины гречаники (блины из гречневой муки) и верещаку (свинные ребрышки тушили с домашней колбасой, грибами, жареным луком и сметанным соусом)» [5].

Творог – продукт, который китайцам незнаком. Вернее, у них есть свой творог, соевый – тофу. Из всех молочных продуктов, с которыми студенты знакомятся в Беларуси, творог самый плохо осваиваемый. Через некоторое время жизни в Беларуси китайские студенты начинают употреблять молоко, кефир и ряженку, некоторые влюбляются в сметану, но творог едят очень немногие.

В зависимости от уровня владения русским языком можно предлагать разное количество фрагментов оригинального текста.

Урок строится по традиционному принципу.

Эмоциональная настройка – прослушивание фрагмента песни «Мой родны кут» И. Лученка в исполнении ансамбля «Песняры».

Артикуляционная разминка. Учитывая особенность текстового материала на уроке (есть отрывки на белорусском языке), целесообразно показать на практическом уровне особенности фонетической системы белорусского языка. Прежде всего это твёрдое произношение звуков [ч] и [р]. Учитель поясняет, что они и называются «зацвярдзелыя». Для произнесения звука [ч] артикуляционная система китайцев приспособлена в большей мере, чем для произнесения мягкого [ч'] в русском языке, потому что в китайском этот звук именно твёрдый. Произнесение взрывного [р] затруднительно для них в обоих языках, так как в китайском этого звука нет.

Слова урока для фонетической зарядки:

яшчэ	с раннего ўтра
ещё	сковорóдка
ад рання	корóткий
скаварóдка	жар
карóткі	ноздрэвáтый
жар	рукá
наздравáты	швырnúть
рукою, рука	следíть
шпурыля́ся, шпурыля́цца	верещáка
сачы́лі, сачы́ць	пéрчик
верашчака	припра́ва
перчык	костёр
прыпра́ва	грéчневы́й
кастрамі, касцёр	творóг
грэ́цкі	запра́вленный
тваро́г	
запраўлены	

Объяснение новых слов и выражений:

Блі́нцы – блины; дзень святы́ – воскресенье, святой день; услóн – скамья; дзе́жка – деревянная кадка, апалóник – черпак; боўтаць – двигаться; патэ́льня – сковорода; здор – нутряное сало, жир, и др.

Особого комментария требует слово *грэ́цкі* (гречневый). Удивительно, но Китай, занимая первое место в мире по объёму выращиваемой гречихи, не имеет опыта употребления её крупы в пищу, она считается здесь кормовой культурой.

Краткая информация о поэте, произведении, его содержании.

Чтение учителем фрагментов (тексты распечатаны и выданы каждому студенту), объяснение не понятых выражений.

Предтекстовые задания. Слушайте фрагменты, следите за текстом. Рассмотрите картинки-иллюстрации. Найдите на них упоминаемые в тексте предметы. Какие слова и выражения непонятны вам? Что вас больше всего удивило? Когда происходят описываемые события?

- | | |
|---|---|
| 1) Дзень быў святы. Яшчэ ад рання
Блі́нцы пякліся на сняданне. | Па дзежцы боўтаў жвава, смела
І кідаў цеста ў скавародкі. |
| 2) Услон заняў сваё ўжо места,
На ім стаяла дзежка цеста,
І апалонік то і дзела | Давала піск яно кароткі,
Львочыся з шумам на патэльні,
І ў жар стаўлялася пякельны; |

І там з яго ўжо ўвачавідкі	Цыбуля, перчык, ліст бабкоў
Пякліся гладзенькія пліткі	Ды сальца некалькі брускоў,
Блінцоў, спаднізу наздраватых,	Мука і квас – і ўся прыправа...
Угору пышна, пухла ўзнятых,	4) Паміж дзвюх лаў пад абразамі
І ўжо адтуль рукою маткі	Туліўся стол з двума кастрамі
На ўслон шпурляліся аладкі,	Аладак грэцкіх, як пампушак...
А дзеці іх даўно сачылі	5) Там і цяпер, як і заўсюды,
І на ляту блінцы лавілі,	Макалі ўсе з адной пасуды...
Заядла мазалі іх здорам.	6) Як верашчака ў дно спадала,
3) Стаяў асобна ў місцы скорам	То маці есці пакідала
Сяго-таго для верашчакі.	Ды йшла ў камору па другое...
Хоць невялікія прысмакі –	Тварог, запраўлены смятанай...

Послетекстовые задания. Какое значение придаётся приёму пищи в крестьянской семье? Какие правила существовали в семье Михала? Что ели? Как ели? Как вели себя за столом? и др.

Работа с публицистическими текстами. Прочитайте тексты. Что нового вы узнали о белорусских блюдах? Как они называются и почему? В какой форме стоят глаголы в каждом тексте в той части, где описывается рецепт приготовления. Перескажите рецепт приготовления блюд, заменив глаголы формой повелительного наклонения (грамматические задания могут быть другими).

I. Мачанка классическое белорусское блюдо. Название получила от способа поедания. Блины нужно макать в мачанку. Это сытное и вкусное блюдо, представляющее собой густую подливу с разными видами мяса. В классическую мачанку входят свиные ребра, домашняя колбаса, копчености (грудинка) и сало. Готовится мачанка так. Свиные ребра обжариваем на сковороде на растительном масле. Его нужно влить немножко, так как ребра и колбаса дадут свой сок. Добавляем немного воды и тушим минут 15. Мясной бульон со сковородки сливаем, и на основе него готовим мачанку, добавив в него муку, обжаренный лук, соль и зелень. По консистенции соус очень напоминает знаменитый Бешамель. В готовую мачанку кладем мясо. Национальное блюдо Беларуси готово! Подают мачанку с тонкими или толстыми блинами. Пальчики оближешь!

II. Верещаку готовили еще во времени княжества Литовского. По одной из версий блюдо было названо в честь автора рецепта, повара при польском короле Августе. Но есть ещё одна версия, более традиционная. Когда верещака готовится, она «верещит и шкварчит», издавая громкие (манящие) звуки. По составу верещака напоминает мачанку.

В нее входят свиные ребра (свежие и копченые), свиная колбаса, белые грибы, морковь, сельдерей, лук. Мясо тушат на сковороде, добавляют соль, перец, семена можжевельника. Овощи пассеруются. На основе мясного бульона готовят соус, добавляя в него муку и зелень. Подают верещаку с драниками или блинами.

Описание своего опыта. Как давно вы живёте в Беларуси? Пробовали ли вы блюда белорусской кухни? Что вы пробовали и что вам понравилось? Где вы ели белорусские блюда? и др.

В Китае очень развита система частных заведений общепита, больших и маленьких ресторанов и кафе, передвижных точек питания. В Беларуси китайские студенты ищут аналог таким заведениям и находят его в сети ресторанов «Васильки» и «Лидо». Так, мы с удивлением узнали от студентов о 8 ресторанах сети «Васильки» и 3 ресторанах «Лидо», об ассортименте, обслуживании, ценах и т. д.

Домашнее задание. Найдите в интернете рецепт приготовления самого известного в Беларуси блюда – драников. Почему эти оладьи так называются? Попробуйте приготовить их, позовите на помощь друзей. Опишите свой опыт приготовления драников.

Современные взгляды на языковое и речевое развитие студентов-инофонов в контексте социокультурного подхода предполагают овладение различными видами речевой деятельности. Самое главное для них – научиться не только пользоваться русским языком, но и соответствующим образом реагировать на речевую ситуацию, понимать происходящее с позиции человека, владеющего двумя государственными языками, разбирающегося в тонкостях белорусской и русской – близких, родственных культур, имеющих, однако, свои особенности.

При таком подходе к изучению культурно окрашенных реалий жизни носителей русского языка в Беларуси белорусские национальные блюда становятся показателем культурного и социального отличия белорусского народа. При знакомстве с коласовским текстом студенты-инофоны воспринимают белоруса как человека, которому есть чем гордиться.

Список использованной литературы

1. Белорусская кухня // Кухни народов мира. – Том 23. – Изд. «Директ-Медиа», 2011. – 70 с.
2. Маслова, В. А. Лингвокультурология: учеб. пособие. – М.: Изд. центр «Академия», 2001. – 202 с.
3. Мушыньскі, М. І. Паэма «Новая зямля» Якуба Коласа і гісторыя яе перакладу на рускую мову. – Соцыялогія. – 2008. № 4. – С. 3137.

4. Николаенко, С. В. Теория и практика социокультурного развития учащихся 5–11 классов: национально-культурный содержательный аспект в контексте обучения русскому языку: монография. – Витебск: ВГУ имени П.М. Машерова, 2015. – 252 с.
5. Сын Якуба Коласа: отец мечтал, чтобы белорусы стали богаче и добрее // Tip.by [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tip.by/syn-jakuba-kolasa-otec-mechtal-chtoby-belorusy-stali-bogache-i-dobree/>.
6. Это Беларусь, детка! / М. Черякова, М. Чернова. – Минск: Харвест, 2017. – 96 с.
7. Чумак, Л. Н. Методика преподавания РКИ: учеб. пособие. – Минск: БГУ, 2009. – 304 с.
8. Якуб Колас. Новая зямля. – Минск: Беларускі фонд культуры, 2002. – 900 с.

УДК 821.161.3

В. І. Караткевіч (Беларусь, г. Мінск)

СПЕЦЫФІКА АДЛЮСТРАВАННЯ ДЗЯЦІНСТВА Ў ТВОРАХ ЯКУБА КОЛАСА (НА МАТЭРЫЯЛЕ НЕКАТОРЫХ ТВОРАЎ)

Анотацыя. У артыкуле на матэрыяле выбраных вершаваных апавяданняў Якуба Коласа разглядаецца спецыфічны аб'ект адлюстравання – дзяцінства.

Ключавыя словы: дзяцінства, вобразная сістэма, педагогічны погляд, нацыянальная традыцыя.

Праблема асэнсавання свету дзяцей, сутнасці дзяцінства ў мастацкай літаратуры ўсё часцей прыцягвае ўвагу айчынных даследчыкаў у тэарэтычным [7], метадычным [8] аспектах. У гэтым кантэксце амаль невычэрпны патэнцыял мае спадчына Якуба Коласа, якая пры ўсёй, здаецца на першы погляд, вивучанасці яшчэ чакае свайго даследчыка-педагога і вучонага-філолага.

М. Лазарук адзначаў: «Коласаўская спадчына для дзяцей багатая і многааспектная, як і ўся шматгранная дзейнасць класіка беларускай літаратуры. Вельмі цесна звязаная са сваім часам, ім жа народжаная, яна і сёння ўспрымаецца як з'ява чалавечага розуму ў галіне тэорыі і практыкі навучання і выхавання падростаючых пакаленняў. І пройдзе яшчэ шмат часу, а коласаўскія педагогічныя ідэі будуць успрымацца нашчадкамі як надзвычай важныя заповеты вялікага настаўніка» [6, с. 31].

Дзяцінства як аб'ект адлюстравання ў творчасці Якуба Коласа з'яўляецца скразным. Мы сустракаем вобразы дзяцей у вершах, апавяданнях, аповесцях, прызначаных для розных рэцыпіентаў (для дзяцей і для дарослых). У кантэксце нашага даследавання звернем увагу на вершаваныя апавяданні, прызначаныя для дзяцей. Важным з'яўляецца той факт, што Я. Колас паказвае дзяцінства праз вобразы саміх дзяцей і іх вачамі.