

2. Коротко об инициативе «пояс цифрового добрососедства» // Белорусский институт стратегических исследований [Электронный ресурс]. 2019. URL : <https://bisr.gov.by/mneniya/korotko-ob-iniciative-poyas-cifrovogo-dobrososedstva> (дата обращения : 12.09.2020).

3. Выступление Министра иностранных дел Беларуси В. Макея в общей дискуссии на 74-й сессии Генеральной Ассамблеи ООН (26 сентября 2019 г., г. Нью-Йорк) // Министерство иностранных дел Республики Беларусь [Электронный ресурс]. 2019. URL : [http://mfa.gov.by/press/news\\_mfa/b698116bea64ee66.html](http://mfa.gov.by/press/news_mfa/b698116bea64ee66.html) (дата обращения : 12.09.2020).

4. Панышин Б. Н. Пояс цифрового добрососедства // Веснік сувязі [Электронный ресурс]. 2019. URL : <http://vsbel.by/Portico/2019/6/070.pdf> (дата обращения : 12.09.2020).

5. Улахович В. Е. Формирование основ внешней политики Республики Беларусь (1991–2005 гг.). Минск : Харвест, 2009. 352 с.

6. Концепция информационной безопасности Республики Беларусь : Утверждена Постановлением Совета безопасности Республики Беларусь от 18.03.2019 № 1 [Электронный ресурс]. 2019. URL : <http://president.gov.by/uploads/documents/2019/1post.pdf> (дата обращения : 12.09.2020).

7. Бояшов А. Лукашенко изменил подход к информационному суверенитету Беларуси // Евразия Эксперт [Электронный ресурс]. 2019. URL : <https://eurasia.expert/lukashenko-izmenil-podkhod-k-informatsionnomu-suverenitetu-belarusi/> (дата обращения : 12.09.2020).

## **ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ДИПЛОМАТИЯ И КУЛИНАРНЫЕ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ В ПОЛИЦЕНТРИЧНОМ МИРЕ XXI ВЕКА: (ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЙ ДИСКУРС)**

*В.Г. Циватый*

*Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко,  
ул. Владимирская, 60, офис 349, 01601, г. Киев, Украина, tsivatyi@gmail.com*

Анализируются новые специфические области (отрасли) дипломатии – гастрономическая дипломатия и кулинарная дипломатия.

Гастродипломатия – это новый институт публичной дипломатии, новая форма политико-дипломатических межгосударственных отношений. Гастрономическая дипломатия (англ. *Gastrodiplomacy*) – это мирное орудие мягкого международного влияния на общество и бизнес («мягкая сила» / «soft power»), эффективный инструментарий современной внешней политики и экономической дипломатии. Фактически – это наука об искусстве вести переговоры во время официальных обедов. Еда способствует также возникновению подходящих моментов для произнесения тостов или речей, тех или иных слов, помогает «переварить» условия итогового документа, меморандума, соглашения, договора или контракта, который подписывается. Утверждение о том, что национальная кухня является визитной карточкой любого государства, есть на сегодня устойчивая константа, которая не

требует дополнительных аргументов для убеждения, а требует изучения и обобщения опыта в условиях полицентричного мироустройства XXI века.

**Ключевые слова:** публичная дипломатия; гастрономическая дипломатия; кулинарная дипломатия; внешняя политика; дипломатия; институты дипломатии; институционализация.

## **GASTRONOMIC DIPLOMACY AND CULINARY DIPLOMATIC PRACTICES IN THE POLYCENTRIC WORLD OF THE XXI CENTURY: (INSTITUTIONAL DISCOURSE)**

*V. G. Tsivatyi*

*Taras Shevchenko National University of Kyiv,  
60, Volodymyrska str., of. 349, 01601, Kyiv, Ukraine, tsivatyi@gmail.com*

The article analyzes new specific areas (branches) of diplomacy – gastronomic diplomacy and culinary diplomacy.

Gastrodiplomacy is a new institution of public diplomacy, a new form of political and diplomatic interstate relations. Gastrodiplomacy / Culinary diplomacy is a peace tool of soft international influence on society and business (“*soft power*”), effective tools of modern foreign policy and economic diplomacy. In fact, it is a science about the art of negotiating during official dinners. Food actually helps also to the emergence of the right time for toasts and speeches, certain words helps to “digest” the conditions of the final document, memorandum, agreement, deal or contract to be signed. The claim that the cuisine is the hallmark of any state is a stable constant, which does not require additional arguments in favor, but requires the study and generalization of experience in the conditions of the polycentric world order of the XXI century.

**Keywords:** public diplomacy; gastronomic diplomacy; culinary diplomacy; foreign policy; diplomacy; institutions of diplomacy; soft power; institutionalization.

Актуальность данной темы обосновывается новыми вызовами и угрозами глобального полицентричного мира XXI века [1, с. 26-29]. В этих условиях дипломатические службы государств мира должны адаптироваться к новым условиям и усилить свой дипломатический потенциал, усовершенствовать соответствующий дипломатический инструментарий, достичь его высокой эффективности и прагматизма, в частности – развивать новые специфические формы, области и отрасли дипломатии. Данная статья продолжает предыдущие исследования автора [2, с. 364-369; 3, с. 424-436].

Новым институционально-дипломатическим ориентиром, в условиях многополюсного (полицентричного) мироустройства XXI века, для усиления эффективности современной дипломатии является гастрономическое продвижение интересов своего государства. Этот вид дипломатии институционально связан с глобальными историческими событиями прошлого, взаимодействием мировых цивилизаций и

различных культурных традиций. Процесс культурного взаимодействия в стиле делового мышления результативно осуществляется именно через синтез национальной кухни и кулинарных традиций как одного из факторов взаимопонимания и сотрудничества в дипломатической практике.

Гастрономическая дипломатия (и в более узком практическом значении – кулинарная дипломатия) в настоящее время является эффективным дипломатическим инструментарием для реализации задач государства в сфере современной дипломатии и внешней политики, межгосударственной торговле и международной экономике, а также инновационной составляющей «мягкой силы» государства (soft power): публичной и культурной дипломатии в условиях глобализованного мира. Гастрономическая дипломатия содействует налаживанию международных коммуникаций, помогает найти взаимопонимание между государствами, благодаря их культурным ценностям и отношением к национальной кухне. Национальной кухни присущ интегрирующий, репрезентативный характер, любая кухня – это совокупность блюд и напитков, которые представляют эту культуру в ситуации межкультурного взаимодействия и идентифицирующие личность как представителя определенной культуры, как важного направления продвижения страны в социокультурной среде, как фактор культурной и имиджевой политики государства.

Во внешнеполитической деятельности все большее значение приобретает публичная (культурная) дипломатия, в которой активно участвуют не только профессиональные дипломаты, но и представители общественных организаций, бизнес-деловых кругов, науки и образования, культуры и искусства, диаспоры, средств массовой информации, студенчества и т.д. Как специфическая отрасль дипломатии, в XXI веке институционально развивается и её новое направление – кулинарная дипломатия или «gastrodiplomacy», которая стала инструментом межкультурных отношений и коммуникаций, опираясь на ресурсы и потенциал традиций национальных кухонь народов мира. Она используется за обеденным столом с целью влияния на мысли и настроения политиков и мировых лидеров, а также рядовых граждан при формировании положительного имиджа государства в мире, поскольку посредством продвижения национальной кухни, можно добиться стимулирования внешней торговли и туризма, а также можно достичь улучшения инвестиционного климата, привлечения большего количества инвесторов, повышения экономической конкурентоспособности. Многие государства мира используют кулинарное наследие как институциональный элемент, который может

усилить их международно-политические позиции на региональных и мировых рынках. Поэтому вопрос реализации национально-государственных геополитических и экономических интересов через национальную кухню и напитки остаётся важным и обоснованным для научных исследований.

Глобализационные социетальные процессы, развитие средств массовой коммуникации, интернационализация культуры стали катализаторами возникновения потребности в новом эффективном дипломатическом инструментарии и в новых средствах политико-дипломатического убеждения с использованием не только логики аргументации, но и применением сознательного психологического и эмоционального воздействия на потребителя [4, с. 26-36].

С точки зрения современных практик пища служит не только средством передачи информации, но и влияет на собеседника, регулируя этим личностные отношения, ментальное состояние и поведение. Именно поэтому вопрос гастрономического/кулинарного влияния стал междисциплинарным объектом исследований в научном мире [5, с. 23-38]. Историческая гастрономика, как новое направление в исторической науке, исследует еду, традиции питания и питья как фактор развития человечества. Именно еда и особенности питания исторически создавали эмоциональную трансцендентную связь между людьми вопреки языковым барьерам. Идиоматическое выражение «Переломить хлеб с кем-то...» (фраза прозвучала еще в Библии для обозначения Евхаристии) предусматривает сближения людей, наций, государственных образований, или, метафорически может трактоваться как «завоевание сердец и умов». Еда и приём пищи, употребление национальных напитков также способствовали возникновению приемлемых моментов для провозглашения тех или иных слов, помогали темпорально «переварить соглашения», заключаемые между племенами, кланами, государственными образованиями. Еда составляет базис международной интеграции и глобализации, в которые активно вовлечены транснациональные компании. Сегодня продукты питания используются как мощное экономическое орудие в борьбе с соперниками (запрет на определенные виды пищи; запрет на поставки отдельных видов продуктов и т.д.) [6, с. 286-295].

Многие народы и государственные институты вполне осознанно и целенаправленно, на государственном уровне, используют свои гастрономические (кулинарные) традиции для создания положительного представления о своей стране. Гастрономия как основной компонент идентичности – этнической, религиозной, социально-политической – поддерживает и распространяет национальные традиции во всемирном

масштабе. Колонизаторы в Новое время, так же, как и мигранты XX–XXI веков, всегда несли с собой свою гастрономическую традицию как символический кусочек родной земли, который хранится дольше и адаптируется труднее, чем другие культурные составляющие. Хранителями гастрономических традиций являются такие институции, как диаспоры во всех странах мира.

Метко охарактеризовал политику, дипломатию и кулинарию известный французский философ, кулинар, шеф-повар, политический деятель первой четверти XIX века и автор трактата «Физиология вкуса» Жан-Антельм Брийя-Саварен: «Судьба наций зависит от того, как они питаются». Утверждение о том, что национальная кухня является визитной карточкой любого государства является устоявшейся константой, которая не требует дополнительных аргументов для убеждения. На сегодня гастродипломатия (культурно-гастрономическая дипломатия, гастрономическая дипломатия, кулинарная дипломатия) – это мирное орудие (средство, инструментарий, форма) мягкого влияния в дипломатии, оружие современной внешней политики, дипломатии и экономики. Фактически – это наука об искусстве вести дипломатические переговоры и бизнес-переговоры во время официальных обедов. В мире политики отмечают: «Путь к консенсусу и достижению цели пролегает через изысканное угощение».

Алессандра Роверси в интервью газете «Le Temps» подчеркнула, что «...гастрономическая дипломатия определяет использование блюд в контексте межправительственных отношений с целью передачи невербальных сообщений...». Важно, что такое определение не ограничивается хорошими блюдами и изысканными винами для облегчения процесса переговоров. Еда и напитки фактически способствуют возникновению подходящих моментов для вынесения тостов или речей, тех или иных слов, помогают вербально и визуально институционализировать условия соглашения, договора или контракта, который подписывается.

Сама по себе гастрономическая дипломатия (кулинарная дипломатия) – это сравнительно институционально новая форма политико-дипломатических отношений [7, с. 23-32; 8, с. 1-12; 9]. Первые программы гастродипломатии как составляющей дипломатии мягкой силы (soft power) были начаты в 2000-х годах XXI века. Термин «гастродипломатия» (англ. *Gastrodiplomacy*) впервые опубликовал в 2002 году журнал «The Economist» в научной статье о Королевстве Таиланд. Многие государства имеют специальные правительственные программы гастрономической и кулинарной дипломатии, например – Индонезия (Правительственной программа продвижения национальной

кухни). Украина в своей дипломатической работе также использует кулинарные дипломатические практики для усиления украинских позиций на мировых рынках. В любой стране есть мощные кулинарные символы, которые и выделяют данное государство в социокультурном и гастрономическом мировом пространстве. В украинской культуре такими кулинарными шедеврами являются: борщ, сало, вареники и голубцы [10, с. 168-172].

Кулинарная дипломатия (искусство приготовления блюд и подачи напитков для государственных служащих или сановников, или всеобщих празднеств различного институционального уровня) – это такая же важная Леди, как и сама Дипломатия, и соответствующие примеры можно найти еще в Древнем Китае или Древней Греции. Интересно, что Шарлю-Морису Талейрану приписывают сакраментальную фразу: «Лучший помощник дипломата – его личный повар».

Таким образом, гастрономическая дипломатия и кулинарная дипломатия являются важными инструментами и движущими источниками внешней политики, способствующими положительным тенденциям и подходами к взаимопониманию и сотрудничеству между народами. Концепт «гастрономия» и концепт «кулинария» в дипломатии направлены на институциональное содействие в использовании продуктов и напитков, соответствующих популяризации национальной кухни в официальных дипломатических процедурах. Гастрономическая дипломатия и кулинарная дипломатия в условиях глобализации включены в сферу государственно-общественной коммуникации и увеличивают эффективность межгосударственных отношений.

В XXI веке актуализировалась проблема создания инновационной, эффективной дипломатической системы с учетом традиций и тенденций цивилизационного развития, стратегических направлений развития государства и мирового политико-дипломатического опыта. Вполне заслуживает на дальнейшие исследования поставленный вопрос об эффективности дипломатического инструментария в полицентричном мире XXI века и совершенствовании дипломатических систем, моделей дипломатии государств в условиях глобализации: через призму современности к историческим истокам институциональной дипломатии.

#### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Циватий В. Г., Громико О. А. Полицентричність сучасного світоустрою: мегатренд XXI століття: (інституційний контекст) // Зовнішні справи. 2014. № 8. С. 26-29.
2. Циватий В. Г. Застольный/столовый этикет, традиции питания и тренды украинской национальной кухни: институционально-региональное измерение //

Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Сборник научных статей / под. ред. А. В. Павловской, И. И. Руцинской, Г. Е. Смирновой. Москва: МГУ, 2015. С. 364-369.

3. Циватый В. Г. Гастрономическая дипломатия и дипломатическая гурманистика: еда в политико-дипломатическом диалоге культур (институциональный аспект) // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Сборник научных статей / под. ред. С. Г. Тер-Минасовой, А. В. Павловской. Москва: МГУ, 2017. С.424-436.

4. International Relations. Edited by Stephen McGlinchey. Bristol, England, 2017. Part I: Diplomacy. P. 26-36.

5. Павловская А. В. Гастрософия: Наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1. Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 4. С. 23-38.

6. Шевель І. П. Кулінарні дипломатичні конфлікти як зброя сучасної світової політики // Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти: Науковий журнал. 2019. Випуск 4. С. 286-295.

7. Reynolds C. Diplomatic gastronomy: The convivial nature of the power of prestige, cultural diplomacy and soft power. Trapido 2008. III-IV. С. 23-32.

8. Rockower P. S. Recipes for gastrodiploamacy. Place branding and Public Diplomacy, 2012. С. 1-12.

9. Rockower P. S. The State of Gastrodiploamacy. Public Diplomacy. University of Southern California. Winter, 2014. 71 p.

10. Циватый В. Г. Гастрономічна дипломатія: світова та українська практика й традиції дипломатії «м'якої сили» ХХІ століття. Рецензія на книгу: *Слипченко А.С. Дипломатическая кухня. Киев: Генеральная дирекция по обслуживанию иностранных представительств, 2015. 493с.* // Науковий вісник Дипломатичної академії України. 2015. Випуск 22. Частина I. Серія «Історичні науки». С. 168-172.

## ПОДХОДЫ КНР В БОРЬБЕ С COVID-19

*Ян Кэ*

*Белорусский государственный университет, пр. Независимости, 4, 220030, г. Минск,  
Беларусь, yangke151617@gmail.com*

После реализации ряда стратегий, мер профилактики и контроля нового типа коронавируса распространение локальной эпидемии в Китае было в основном остановлено. Также достигнут поэтапный успех в профилактике и контроле эпидемии, но глобальная эпидемиологическая ситуация все еще не оптимистична. В этой статье в качестве основного направления рассматривается процесс предотвращения эпидемии и борьбы с ней в Китае, рассматриваются и анализируются основные стратегии и меры, принятые Китаем в ответ на коронавирус с декабря 2019 года по 30 апреля 2020 года. Страны во всем мире должны полностью осознавать важность немедикаментозных мер вмешательства в