

DOI: 10.33184/dokbsu-2025.4.3

Гастрономический код национальной идентичности мексиканцев

Э. И. Крабашян*

Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы (РУДН)
Россия, 117198 г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, 6.

*Email: ela.koshkina@yandex.ru

Статья посвящена языковым параметрам гастрономического кода Мексики как отражению национальной идентичности. Особенности гастрономического кода были изучены с помощью культурологического и лингвистического анализа лексико-фразеологического пласта, а также метода семантического поля. Было установлено, что данный лингвокультурный код передает национальную идентичность с помощью слов-реалий, этимологических особенностей лексики, уникальной структуры семантического поля, а также посредством культурно-специфичных символов, концептов и ценностей, вложенных в лексические и фразеологические единицы.

Ключевые слова: гастрономический код, национальная идентичность, Мексика.

Актуальность исследования обусловлена тем, что в условиях глобализации и усиления межкультурных коммуникаций изучение национальной идентичности через призму языка и культуры приобретает особую значимость. Гастрономический код как один из ключевых маркеров этнокультурной самобытности отражает исторические, социальные и географические особенности народа, формируя уникальную систему символов и значений. Мексиканская кухня, признанная нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО, представляет собой богатый материал для лингвокультурологического анализа, поскольку она сочетает доиспанские и европейские традиции. Исследование языковых параметров гастрономического кода мексиканцев позволяет не только выявить специфику кулинарной картины мира, но и глубже понять механизмы конструирования национальной идентичности через пищу и связанные с ней дискурсивные практики. Цель данной статьи – выявить и интерпретировать языковые параметры гастрономического кода, формирующие национальную идентичность мексиканцев.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- определить значимость гастрономического кода в передаче национальной идентичности;
- проанализировать основные источники, отражающие особенности гастрономической лексики Мексики («Que viven los tamales!: food and the making of Mexican identity», «Larousse de la cocina Mexicana», «Diccionario Encyclopédico de la Gastronomía Mexicana», «“Si como lo mueve lo bate ...” (1 000 refranes gastronómicos)», «Refranero mexicano»);

- вывести и проанализировать гастрономические языковые единицы, отражающие национальную идентичность мексиканцев;
- выявить способы передачи национальной идентичности посредством гастроно-мического кода;
- определить структуру и содержание семантического поля «Гастрономия» мексиканского национального варианта испанского языка.

Понятие гастрономического кода может иметь разные интерпретации. Так, некоторые исследователи определяют его как «наименования элементов питания (продуктов и готовых блюд) и их приготовления, употребления, распространения, актуализирующих в сознании носителей языка фоновые представления, не фиксируемые словарными дефинициями» [8, с. 153].

Е. Л. Яковлева определяет данное явление как «кулинарный упорядоченный образ пищи, обусловленный средой обитания, культурно-историческим развитием, религиозным компонентом» и включающий в себя «определенные продукты питания, способы их обработки, технологии приготовления, рецепты блюд и их названий, объединяя в себе природное и культурное, материальное и духовное, внешнее и внутреннее, характерное для определенного сообщества» [17, с. 133].

Т. Г. Волошина и Я. А. Глебова считают, что данный лингвокультурный код можно рассматривать как «совокупность обусловленных культурой стереотипных представлений о свойствах, характеристиках продуктов питания, которые выступают как источник осмыслиения человеком мира и несут в дополнение к своим природным свойствам функционально значимые для культуры смыслы» [4, с. 710].

Из данных определений можно заключить, что гастрономический код является неотъемлемой частью культурного наследия и несет в себе определенные, закрепленные в той или иной культуре концепты.

Таким образом, гастрономия – это не просто набор типичных продуктов или блюд той или иной нации. В культурном ключе это понятие намного объемнее и включает в себя пищевые обычаи, традиции, образ жизни, которые определяются гастрономическими привычками нации. Гастрономия, среди прочего, представляет собой важный элемент диверсификации, позиционируя себя как инструмент для определения бренда и имиджа территории, страны и культуры [23].

Так называемая гастрономическая культура формируется в рамках национальной, региональной и местной системы питания, которая представляет собой совокупность социальных отношений и культурных практик, которые прямо и косвенно выражают идентичность [19, с. 35]. Так, в книге «Sociedad, economía y cultura alimentaria» авторы пишут, что пища является биологической потребностью человека, но так как любой

человек неизбежно является частью социальной, культурно детерминированной группы, выбор того, чем и как индивид закроет данную потребность, обязательно будет культурно обоснован [21]. Таким образом культура детерминирует способы, место и время принятия пищи и т.д. Данную особенность пищевой культуры авторы книги называют «культурным императивом», отмечая, что, пока человек является частью социальной группы, данные правила приема пищи для него могут быть даже важнее, чем сама пища.

Гастрономический дискурс, как утверждает В. М. Савицкий, обладает знаковой (семиотической) сущностью, что позволяет рассматривать пищу в качестве культурного кода – системы кодифицированных образов, которые конституируют этнокультуру, устоялись в коммуникативной практике и служат символами тех или других явлений мира [11, с. 76; 10, с. 119]. Эта идея находит отражение в исследованиях А. П. Седых и Н.В. Седых, которые говорят о гастрономической коммуникации между нациями как о диалоге культур [12]. Каждая культура, по их мнению, обладает своим уникальным кодом, который служит средством гастрономического общения. Этот уникальный код как раз является гастрономическим кодом. Его особенность заключается в том, что он значим и уместен лишь в границах той или иной культуры. Более того, как утверждает П. П. Буркова, гастрономический код играет важную роль в воспитании будущих поколений, поскольку гастрономические номинации, исторически сформированные и передаваемые в данной культуре, становятся частью общественной памяти и идентичности личности [1]. Это обусловлено тем, что личность осознает себя, среди всего прочего, сквозь призму гастрономического дискурса, в котором знаковая система национального языка выступает активным участником [7].

Так, например, А. Ф. Кофман, рассуждая о способах познания латиноамериканского мира героями художественной литературы, выделяет пищу в качестве одной из форм связи человека с автохтонным миром, символического отражения родины [6]. При этом он подчеркивает, что символизм чаще всего связан с растительной пищей. Можно предположить, что здесь проводится параллель земля/родина, где продукты растительного происхождения, выращенные на родной земле и впитавшие в себя ее дух, понимаются как «проводники», которые приобщают к своим корням.

Исследователи О. С. Чеснокова и Николя Балюте, анализируя перевод романа Л. Эскивель «Como agua para chocolate» на русский язык, делают несколько важных замечаний по поводу отражения гастрономического компонента в тексте. Во-первых, гастрономический код выступает в качестве важной составляющей семиотической структуры романа, которая структурирует и организует текст. Во-вторых, он функционирует в качестве кодификатора, «шифра» той или иной культуры, который при переводе, т.е. его дешифровке, устанавливает своеобразный диалог культур [18].

Культурную обусловленность исследуемого кода подтверждает и тот факт, что гастрономическая лексика, согласно классификации реалий профессора В. С. Виноградова, относится к гастрономическим реалиям [2]. Сама гастрономическая реалия может пониматься как «языковые единицы с пищевой семантикой, которые обозначают предметы, явления и ситуации из концептосферы «Еда», свойственные конкретному языковому коллективу и отсутствующие в другой лингвокультурной среде, что не исключает их заимствования и переосмысления» [15, с. 90]. Так, О. С. Чеснокова подчеркивает, что реалии являются «неотъемлемой частью национально культурного пространства» [15, с. 90]. Следовательно, гастрономические реалии служат важным источником информации о культурных особенностях нации. Национальная кухня при этом помогает определить особый «психический склад нации, который отражается в господствующих кулинарных вкусах и пищевых пристрастиях» [9, с. 13]. Так, например, Э. Глиссан пишет о значимости символического образа кукурузы для мексиканского лингвокультурного кода: «maize is not only a staple of their [Mexican farmers] diet but an object of veneration, the very heart of their culture, myths and religious practices» («Кукуруза (майс) является не только основным продуктом их [мексиканских фермеров] диеты, но и объектом поклонения, центром их культуры, мифов и религиозных практик» [31]. Джейфри М. Пилчер, описывая ненависть французов и при этом необъятную любовь мексиканцев к перцу чили, подчеркивает, что «El deleite con el picante había llegado a ser una distinción significativa entre los mexicanos y los extranjeros, de modo que formaba parte de la identidad nacional» («получение удовольствия от острой пищи стало существенным отличием мексиканцев от иностранцев, настолько, что это стало частью их национальной идентичности») [29, с. 107].

Таким образом, одним из способов выражения национальной идентичности посредством гастрономического кода могут быть привычки и традиции народа.

Другими элементами выражения национальной идентичности посредством гастроно-мического кода являются фразеологизмы, пословицы и гастрономические метафоры. Как отмечает В. С. Виноградов, изучение устойчивых словосочетаний и фразеологии языков является одним из важнейших разделов лингвокультурологии, так как в этих языковых единицах отражены «не только материальные и духовные объекты, которые обладают национальной спецификой, но и нравственные, моральные, психологические оценки, характеристики, пристрастия, составляющие понятия национального духа и национальной личности. Анализ фразеологии с лингвокультурологических позиций позволяет также дополнить достоверными данными языковую картину мира определенной национальной общности» [3, с. 213–214]. Так, акцентируя внимание на особенностях способов приготовления, О. С. Чеснокова пишет, что в мексиканской кухне многие ингредиенты принято размалывать в ступке, что отражается в фразеологии *a la mejor cocinera se le va un tomate entero* («даже самая лучшая повариха пропускает целый помидор») – «и на старуху бывает проруха» [14].

В качестве первого этапа для выявления способов передачи национальной идентичности посредством гастрономического кода была предпринята попытка структурирования лексического разнообразия, связанного с гастрономией Мексики. Для достижения этой задачи мы прибегли к полевому принципу организации языковой системы. Отметим, что всякое семантическое поле имеет специфическую структуру. Различия в структуре отдельных семантических полей зависят от культуры и развитости сознания языкового коллектива, от уровня развития материальных условий, в которых протекает общественная жизнь, от принципов, по которым осуществляется сегментация действительности [13]. Более того, можно выделить следующие важные положения в изучении общего полевого принципа организации языковой системы: 1) при употреблении единицы языка в сознании для его понимания активизируются его другие единицы: слово, например, понимается в контексте семантического окружения; 2) семантическое поле полностью воспроизводит понятийную картину данной языковой общности; 3) поле обеспечивает непрерывность семантического пространства; 4) природа связей между единицами поля различна; 5) состав и структура полей в разных языках имеют свою специфику [13]. Таким образом, изучение особенностей структуры и содержания семантических полей позволяет четче представить концептуальную картину мира и выявить национально-культурную специфиичность лексики.

Для выявления характерных черт семантического поля «Гастрономия» в мексиканском национальном варианте испанского языка были проанализированы основные лексические и исторические источники, которые отражают особенности пищевых привычек мексиканцев, а именно «Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana», «Larouse de la cocina Mexicana» и «Que viven los tamales!: food and the making of Mexican identity» [22; 28; 29]. Из указанной литературы было отобрано 500 наиболее репрезентативных единиц, которые вошли в состав поля.

Так, в семантическом поле «Гастрономия» было выделено четыре микрополя: «Продукты», «Приготовление пищи», «Гастрономические блюда и изделия» и «Напитки». Данные микрополя в свою очередь было решено разделить на тематические поля (далее – ТП) – «объединения слов конкретной лексики, связанные общей семантической темой по типу наименований» [5, с. 132]. Те, в свою очередь, были подразделены на лексико-фразеологические группы (далее – ЛФГ) – «совокупность лексических и фразеологических единиц, объединенных одной общей семантической идеей (т. е. относящихся к одному макроконцепту), характеризующихся определенными системными отношениями и обладающих стилистической неоднородностью» [5, с. 132].

В микрополе «Продукты» вошли ТП «Продукты растительного происхождения» (ЛФГ «Зерновые и крупяные продукты»; ЛФГ «Фрукты»; ЛФГ «Грибы»; ЛФГ «Овощи»; ЛФГ «Растения»; ЛФГ «Орехи») и ТП «Продукты животного происхождения» (ЛФГ «Молочные продукты»; ЛФГ «Мясо, мясные продукты и полуфабрикаты»; ЛФГ «Рыбные

продукты и морепродукты»; ЛФГ «Птица и продукция птицеводческой отрасли»; ЛФГ «Насекомые»).

В микрополе «Приготовление пищи» вошли ТП «Способы приготовления пищи» (ЛФГ «Тепловая обработка продуктов»; «Механическая обработка продуктов»; ЛФГ «Химическая и ферментная обработка продуктов»); ТП «Процесс приготовления пищи» (ЛФГ «Лица, готовящие пищу»; ЛФГ «Названия заведений»; «Кухонная посуда, принадлежности и инструменты»).

В микрополе «Гастрономические блюда и изделия» вошли ТП «Вкусовые добавки» (ЛФГ «Пряности»; «Специи»; «Приправы»); ТП «Блюда» (ЛФГ «Суп», ЛФГ «Мясные блюда», ЛФГ «Гарниры», ЛФГ «Закуски», ЛФГ «Салат», ЛФГ «Мучные блюда и изделия», ЛФГ «Десерт»; ТП «Свойства пищи» (ЛФГ «Вкусовые свойства продуктов», ЛФГ «Высокая и низкая степень качества продуктов»); ТП «Поглощение пищи» (ЛФГ «Поглощение твердой пищи» и «Поглощение жидкости»).

В микрополе «Напитки» вошли ЛФГ «Алкогольные напитки» и ЛФГ «Неалкогольные напитки».

Заметим, что, как сама структура, так и наполнение семантического поля, отражают специфику мексиканской кулинарной традиции. К примеру, в ТП «Продукты животного происхождения» было решено выделить ЛФГ «Насекомые», т.к. в Мексике употребляли и до сих пор употребляют в пищу различных личинок и жучков (например, *gusanos de maguey* и *jumil*). В пищу идут также части растения, например, листья кактуса *poral*, который был выделен в ЛФГ «Растения». Наименее «развитыми» в количественном плане оказались ЛФГ «Молочные продукты» (*queso ranchero*, *queso asadero*), ЛФГ «Грибы» (*huitlacoche*) и ЛФГ «Орехи» (*nuez de castilla*, *cacahuate*, *almendras*). В микрополе «Продукты» центром стали ЛФГ «Зерновые и крупяные продукты» (*maíz*, *frijoles*), ЛФГ «Фрукты» (*aguacate*, *zapote*), ЛФГ «Овощи» (*jitomate*, *papa*), а также «Мясо, мясные продукты и полуфабрикаты», в котором можно выделить интересные и уникальные для мексиканских особенностей питания лексемы, такие как *rana*, *tortuga*, *iguana*. Анализ микрополя «Приготовление пищи» также позволил заключить, что химические способы обработки имеют наименьшее разнообразие в гастрономии Мексики (*nixtamalización*, *fermentación*). Подчеркнем, что в микрополе «Гастрономические блюда и изделия» особое место занимает ЛФГ «Закуски», которое в данной исследовании соотносится с мексиканским понятием *antojitos*. *Antojitos* – это небольшие блюда, преимущественно приготовленные из тортильи или кукурузного теста. В Мексике *antojitos* могут выступать как в качестве закуски, так и основного блюда любого из приемов пищи. К ним относятся *quesadillas*, *tortas*, *tlacoyos*, *gorditas*, *tamales*, *empanadas*, *tacos* и др. Культурно-исторической особенностью данных блюд является то, что вплоть до 40-х гг. XX в. *antojitos* относили к пище низших сословий, ссылаясь на их индейские корни, которые отражались в использовании маиса, а не европейской

пшеницы. Однако после указанной даты снобизм в сторону *antojitos* начал утихать, эти блюда приобрели большое культурное значение, а маис официально занял центральное место в гастрономии Мексики.

Таким образом можно заключить, что особенности структуры и содержания семантического поля «Гастрономия» продиктованы особенностями кулинарных практик и традиций Мексики. Следовательно, взглянув на то, что содержится в данном поле, уже можно получить общее представление об отличительных чертах мексиканской кухни.

Вторым этапом исследования стал углубленный культурологический анализ отобранных единиц, для которого кроме вышеуказанных источников также была проанализирована литература по фразеологической («“Si como lo mueve lo bate ...” (1 000 refranes gastronómicos)», «Refranero mexicano») и культурно-исторической («Popol vuh: the Mayan book of the dawn of life»; «Historia general de las cosas de Nueva España. México») составляющей гастрономической лексики Мексики [20; 24; 26; 30].

По результатам культурологического исследования были сделаны следующие основные заключения.

1. Гастрономические лексические единицы приобретают уникальные для данной культуры коннотации и концепты, которые зачастую отражены во фразеологизмах и пословицах.

Рассмотрим несколько примеров. Основной сельскохозяйственной культурой в мексиканском рационе является *maíz* – маис, кукуруза. Данный продукт еще со времен ацтекской цивилизации был частью их системы богов, где основными были Центеотль (*Cinteotl*) – бог маиса и земледелия, Чикомекоатль (*Chicomecatl*) – богиня маиса, Шипе Тотек (*Xipe Totec*) – бог посевов маиса, Шилонен (*Xilonen*) – богиня початков маиса. В мифологии народа майя-киче, именно благодаря маису было создано человечество и, соответственно, сам человек: «... y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre» («... и от этой пищи произошли сила и питанность, и с ее помощью они создали мускулы и силу человека») [30]. В связи с этим маис также называют «grano divino» (божественное зерно), а сами мексиканцы именуют себя «hijos del maíz», т.е. «дети маиса». Так лексема *maíz* в мексиканской культуре стала символом жизни, причем как в качестве основного продукта питания, так и «тестом», из которого были сотворены мексиканцы.

Будучи продуктом, не отделым от мексиканского народа, единица *maíz* также надежно укрепилась во фразеологической лексике, функционируя как значимый элемент мексиканской жизни. Так, культура выращивания маиса и его значимость как основного источника пищи подчеркиваются в пословице *el que siembra, o siembre, o sembró, su maíz, que se coma su pinole* (кто сеет или посеял маис, пусть ест свое пиноле) – «что посеешь, то и пожнешь».

Известно, что именно испанские завоеватели привезли на территорию Мексики пшеницу – *trigo*, которую они считали лучше мексиканского маиса. Однако для самих мексиканцев маис все равно оставался основой пропитания, в то время как пшеница стала символом богатства (в период аграрной реформы в Мексике преуспевали коммерческие организации, которые производили пшеницу, а крестьяне выращивали кукурузу). Это отражает пословица *maíz para mantener, trigo para enriquecer y cebada para empobrecer* (дословно: маис – чтобы прокормить, пшеница – чтобы разбогатеть, и ячмень – чтобы обеднеть) – «каждому – свое».

Важным компонентом мексиканского соуса *guacamole* является *aguacate* (авокадо). Данное слово происходит от науатлизма *ahuácatl*, что означает семенники, testикулы ввиду специфичной формы фрукта. Это значение нашло отражение в пословице *el que quiera hacer guacamole, debe tener los aguacates* (дословно: у того, кто хочет приготовить гуакамоле, должно быть авокадо). Данная поговорка может трактоваться в двух значениях: 1) чтобы сделать что-либо, нужно иметь для этого все необходимое; 2) чаще она используется, чтобы подчеркнуть, что для принятия любого решения необходима решимость, твердость и смелость, т.е., те самые testикулы. Ацтеки также ассоциировали авокадо с любовью и плодородием, поскольку деревья авокадо растут парами и для опыления им требуются оба плода. Таким образом, некоторые мексиканские выражения с *aguacate* приобрели сексуальный оттенок. Например, *aguacates y muchachas maduran a puro apretón* (дословно: девушки и авокадо дозревают от надавливаний). Здесь проводится параллель, что авокадо проверяют на зрелость посредством надавливания, так же как девушка достигает половой зрелости от объятий (т.е. полового акта). В мексиканских поговорках также делается акцент на вкус и текстуру авокадо, за которые мексиканцы так любят этот фрукт. Например, если человек делает что-то легко, непринужденно, значит у него это получается «с мягкостью авокадо» – *con la suavidad del aguacate*. Так как авокадо является частью мексиканской диеты, жителям Мексики известны и его свойства, одним из которых является ветрогонный эффект, нашедший свое отражение в следующем выражении: *aguacate maduro, pedo seguro* (дословно: зрелый авокадо точно вызовет газы). На форму фрукта также опирается фразеологизм *tu y redondo para huevo y tu y largo para aguacate* (дословно: слишком круглый для яйца и слишком длинный для авокадо), которое может выражать оценку «ложь», а также неопределенность предмета (ср. рус. «ни то, ни се»).

2. Гастрономическая лексика и фразеологизмы с гастрономическим компонентом отражают особенности пищевых привычек мексиканцев.

Например, нельзя представить себе образ мексиканца, Мексику или мексиканский рецепт без такого распространенного ингредиента, как *chile* (перец чили). Так, в испанском языке Мексики популярна фраза *peor es chile y el agua lejos* (дословно: хуже, когда чили и вода далеко друг от друга) – «бывает хуже», а если про чили вообще

забыли, то и еда будет безвкусная – *si no le pusiste chile, no pretendas que te sepa* (дословно: если не положил чили, то не жди, что у еды будет вкус) – «без соли стол кривой».

Заслуживает внимания и сам стиль готовки, называемый *mexicana / a la mexicana* (мексиканский / по-мексикански или в мексиканском стиле). Согласно «Larousse de la cocina mexicana», мексиканский стиль приготовления предполагает использование трех основных ингредиентов: *chile verde* (зеленый перец чили), *cebolla* (лук) и *jitomate* (помидор, известный в Испании и других испаноязычных странах как *tomate*) [22, с. 147]. Предполагается, что это связано с цветами мексиканского флага (зеленый – зеленый перец чили, белый – лук, красный – помидор). Таким образом, стиль *mexicana / a la mexicana* – это пища, приготовленная с помощью основных ингредиентов мексиканской кухни, которые отражают ее национальную специфику не только с точки зрения самих продуктов, но также и цветов, символизирующих Мексику.

3. Под влиянием гастрономической лексики могут образовываться слова-деривативы.

Большинство подобных лексем представлено в «Лица, готовящие пищу, и названия заведений», «механические способы приготовления пищи». Так, существуют цепочки деривативов существительных: *pozole* (посоле) – *pozolero* (человек, который готовит и продает посоле) – *pozoleria* (место, где готовят и подают посоле); *tortilla* (тортилья) – *tortillero* (человек, который готовит и продает тортильи) – *tortilleria* (место, где готовят и подают тортильи); *molcajete* – *molcajetear*.

Также деривативы от гастрономических единиц могут иметь значение, которое уже не связано с гастрономией. Например, *zapotazo / sapotazo* (производное от *zapota* – черная сапота) означает «сильный удар при падении» и функционирует как эквивалент общеспанского *golpe*. Отсюда мексиканское выражение *dar el zapotazo* – «сильно упасть». Также интересным примером является единица *guajolotero* (производное от *guajolote*), которая означает определенный вид автобуса низкого класса, который возит пассажиров из пригородных деревень в город вместе с их деревенскими продуктами, среди которых можно выделить индюшек *guajolote*, из-за которых данная разновидность автобуса и получила свое название.

4. Гастрономическая лексика Мексики не гомогенна, в ней присутствуют региональные особенности.

Данная особенность выражается несколькими способами.

Во-первых, наблюдаются различия в символичности и коннотации некоторых слов. Так, например, в период аграрной реформы в Мексике коммерческие организации, производящие пшеницу, находились на севере страны (штаты Сонора и Синалоа), которые и стали основными производителями пшеницы. В то же время на юге превалировали работающие на себя крестьяне, производящие кукурузу. Таким образом на се-

верной части страны стали преобладать блюда с пшеницей, а на южной – с кукурузой. Это отразилось в поговорке *si son de maíz, ni me las miente; si son de harina, ni me las caliente* (дословно: если они из маиса, даже нет упоминай о них; если они из пшеницы, даже не нужно их греть), которая используется на севере Мексики и говорит о тортильях. Так, если они приготовлены из, казалось бы, традиционной для мексиканцев кукурузы, то «северянин» даже слышать о них не хочет, в то время как из пшеницы съест даже холодную. Таким образом на севере Мексики *trigo* стало частью региональной идентичности, символом высокого социального класса, а в центре и на юге – символом колониализма.

Во-вторых, было выделено существование специфичных для определенного региона лексических единиц. Данные лексемы могут быть как исключительно уникальными (например, *chichimar* – отделять зерна кукурузы от початка с помощью ножа – встречается только в некоторых частях штата Веракрус), так и иметь синонимы в других регионах (так, мексиканизм *capear* (от *cara* – слой, покрытие) – обмакивать ингредиент во взбитом яйце для последующей жарки, – который функционирует как эквивалент общеиспанского *rebozar*, в штате Табаско и Чьяпас заменяется на *baldar* и *lamprear* соответственно). При этом зачастую синонимы имеют этимологические различия. Например, практически на всей территории Мексики для обозначения индейки употребляется науатлизм *guajolote*, тогда как на полуострове Юкатан превалирует «романско» *pavo* [27].

5. Гастрономическая лексика, в особенности фразеологизмы и пословицы, тесно связаны с культурой и историей страны, что также является способом передачи национальной идентичности

В качестве одного из наиболее репрезентативных примеров можно привести фразеологизм *a boca de jarro, sólo la china y el charro* (дословно: прямо из горла – только чина и чарро), в значении которой можно разобраться, лишь проведя глубокий анализ истории и культуры Мексики. В данном фразеологизме говориться о том, что только мексиканец хорош в том, чтобы пить *pulque* (национальный мексиканский напиток из агавы). В Мексике XIX в. словом *chinas* называли мексиканских девушек смешанных кровей, которые были своего рода куртизантками и ни от кого не зависели. Их отличало особой красоты одеяние ярких цветов, с пайетками и оборками. Эти цвета к тому же совпадали с теми, что на флаге Мексики. В XX в. их образ закрепился благодаря легенде о рабыне Катарине де Сан-Хуан (изначально известной как Мирра), привезенной из Индии в Пуэбла, Мексика, в XVII в. Став символом смешения культур, ее стали называть *china poblana* (девушка смешанных кровей из штата Пуэбла). Считается, что благодаря ей и появилось знаменитое одеяние. В конце XIX в. *china poblana* стала появляться в качестве представительницы народного мексиканского танца харабе тапатио. С этого момента *china poblana* со своим уникальным одеянием заняла свое место

рядом с *charro* – мексиканским конюхом-символом идентичности, которого также отличал костюм с национальными мотивами Мексики. Следовательно, *china poblana* и *charro* – отражение того самого мексиканского быта и колорита, выражение идентичности. Таким образом, фразеологизм *a boca de jarro, sólo la china y el charro* отражает национализм мексиканцев: пить пульке прямо из горла кувшина (*a boca de jarro*) – отличительная особенность персонажей *china* и *charro*, то есть самих мексиканцев.

6. Наблюдаются несоответствия трактовок одних и тех же единиц сквозь призму испанских и мексиканских определений.

Так, глагол *baldar* (обмакивать ингредиент во взбитом яйце для последующей жарки), распространенный в штате Табаско, имеет следующие зафиксированные значения в DRAE [33]:

1. *Dicho de una enfermedad o de un accidente: Impedir o dificultar la movilidad de una persona, de un animal o la de alguno de los miembros de su cuerpo* – говоря о болезни или несчастном случае: препятствовать или затруднять подвижность человека, животного или какой-либо части тела;
2. *fallar (l) poner un triunfo en los juegos de cartas)* – играть козырем (в картах);
3. *Causar gran contrariedad a alguien* – вызывать сильное неудовольствие у кого-либо;
4. *Ar. descabalar (l) quitar o perder)* – нарушать целостность;
5. *Inutilizar, impedir o dificultar algo* – останавливать, препятствовать чему-либо.

При этом DEM предлагает следующие трактовки данной единицы [32]:

1. *Dejar a alguien sin posibilidad de andar o de mover alguna de sus extremidades; dejarlo inválido, paralizado o tullido* – лишать способности двигаться; парализовать или оставить инвалидом;
2. *Cubrir de huevo con harina un alimento* – обмакивать продукт в смеси яйца и муки.

Подобное явление наблюдается у лексемы *sancochar*. В «Diccionario enciclopédico de la gastronomía Mexicana» указаны следующие значения: «отваривать мясо в подсоленной воде» (используется на юге и юго-востоке страны) или «готовить до полуготовности» (данное значение применимо ко всем другим территориям Мексики) [28]. В DRAE – «готовить еду до полуготовности и без специй» [33]. В «Diccionario de americanismos» – «слегка поджаривать еду» [31]. При этом наиболее полно значение данной единицы отражено в «Diccionario del español usual en México» [25]:

1. *Cocer superficialmente un alimento, especialmente la carne, antes de sazonarla* – готовить пищу не до конца, в частности мясо, перед тем как приправлять специями;
2. *(Tab) Hervir o cocer en agua un alimento* – (Табаско) варить или жарить продукты в воде;

3. (Tab) Hervir la ropa sucia para que suelte la mugre y después lavarla – (Табаско) варить грязную одежду в воде, чтобы убрать грязь, а затем постирать ее.

В качестве третьего этапа исследования был проведен этимологический анализ 155 единиц, которые были извлечены приемом случайной выборки из 500 начальных единиц. Результаты анализа отражены на рис. 1. На представленной диаграмме можно заметить, что в гастрономическом коде Мексики представлены заимствования из различных языков, из которых наибольшее влияние оказали латынь (общеиспанские слова вроде *frijoles, pollo, salsa*) и науатль (*chocolate, pulque, chile*). Наименьшее число заимствований относится к арабскому (*ajonjolí, limón, azúcar*), французскому (*compota, acitrón*), португальскому языкам (*chamuscar, mermelada*), а также кечуа (*papa*) и таину (*maíz, ají, barbacoa*).

Таким образом, был подтвержден тот факт, что автохтонные индигенизмы – лексические единицы, заимствованные из индейских языков – представляют собой пласт культурно-значимой лексики и являются «проявлением и отражением синкретизма мексиканской культуры, а также средствами категоризации реального мира» [16].

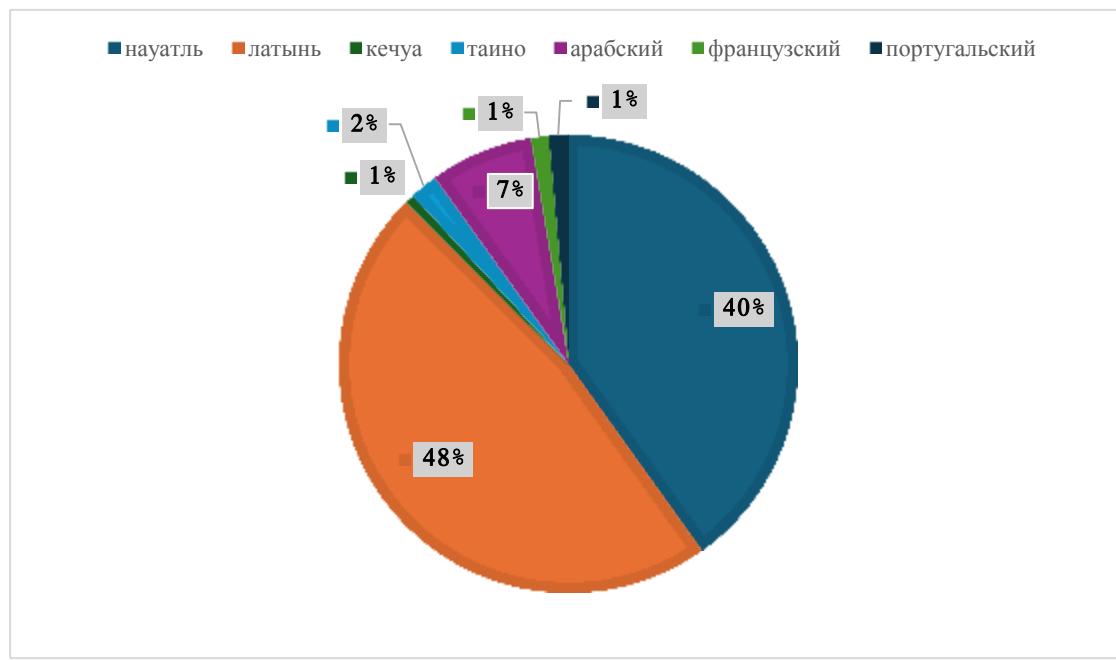


Рис. 1 Этимология гастрономической лексики испанского языка Мексики.

Подводя итоги исследования, можно заключить, что анализ лексических и фразеологических единиц гастрономического кода мексиканского национального варианта испанского языка позволяет выявить национально-специфичные коннотации, символы и концепты, которые выражены в данном лексико-фразеологическом пласте самыми различными способами: наличием слов-реалий, этимологическими характеристиками лексического пласта, особенностями структуры семантического поля, культурно-историческими фактами и ценностями, вложенными в гастрономическую лексику и

фразеологию. Таким образом гастрономический код хранит и передает из поколения в поколение ментальность данного народа, он кategorирует и структурирует окружающий и внутренний мир, а также выражает представления социума о картине мира.

Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда №24-18-00702 «Языковые параметры национальной идентичности: латиноамериканский текст», <https://rscf.ru/project/24-18-00702/>), в Российском университете дружбы народов имени Патриса Лумумбы.

Литература

1. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на мат-ле русского и немецкого языков): автореф. дис. канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 21 с.
2. Виноградов В. С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы). М.: Изд-во института общего среднего образования РАО, 2001. 224 с.
3. Виноградов В. С. Лексикология испанского языка. М.: Высшая школа, 2003. 243 с.
4. Волошина Т. Г. Гастрономический код как отражение лингвокультурной картины мира (на примере африканской лингвокультуры) // Вопросы журналистики, педагогики, языко-знания. 2022. №4. С. 707–714.
5. Дормидонтова О. А. Семантическое поле как принцип организации лексических и фразеологических единиц гастрономической тематики (на материале русского и французского языков) // Вестник ТГУ. 2010. №9. С. 130–133.
6. Кофман А. Ф. Латиноамериканский художественный образ мира. М.: Наследие, 1997. 320 с.
7. Леонович О. А. Введение в межкультурную коммуникацию. М.: Гнозис, 2007. 368 с.
8. Ли Ч. Объем понятия гастрономический код в русской языковой картине мира // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Гуманитарные науки. 2022. №1–2. С. 148–153.
9. Молчанова Г. Г. Традиции гастики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестник Московского университета. Сер. 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. №2. С. 9–19.
10. Савицкий В. М. Культурные и лингвокультурные коды // Международный научный журнал «Флагман науки». 2023. №3(3). С. 117–124.
11. Савицкий В. М. Порождение речи: дискурсивный подход. Самара: ПГСГА, 2013. 226 с.
12. Седых А. П., Седых Н. В. Гастрономическая коммуникация как диалог культур: русские и французы // Диалоги без границ: язык, культура, карьера. 2017. С. 116–123.
13. Тиллоева С. М. Понятийный аспект структуры семантического поля: монография / научный редактор С. Д. Холматова. Екатеринбург, 2020. 57 с.
14. Чеснокова О. С. Испанский язык в странах Латинской Америки. Мексика: учеб. пособие. М.: Изд-во Рос. ун-та дружбы народов, 2004. 99 с.
15. Чеснокова О. С. Мексиканская кухня: история, современность, языковая традиция // Латинская Америка. 2010. №4. С. 86–98.

16. Чеснокова О. С. Отражение языковой картины мира в развитии лексической системы мексиканского национального варианта испанского языка: дис. ... д -ра филол. наук: 10.02.05 / Рос. ун-т дружбы народов (РУДН). М., 2006. 358 с.
17. Яковлева Е. Л. Татарская кухня в контексте повседневности: учебное пособие с элементами хрестоматии. Казань: изд-во «Познание» Казанского инновационного ун-та им. В. Г. Тимирясова, 2019. 372 с.
18. Balutet N., Chesnokova O. S. Como agua para chocolate de Laura Esquivel: recepción crítica y traductológica // e-scrita Revista do Curso de Letras da UNIABEU. 2013. P. 213–230.
19. Cota Guzmán H. I. Cocina Mexicana y Cocina Étnica Mexicana: Etnicidad y Bebidas Tradicionales // Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía. 2016. No. 11. P. 28–60.
20. De Sahagún B. Historia general de las cosas de Nueva España. México, D.F.: Pedro Robredo, 1938. 498 p.
21. Doode S., Pérez E. P. [Comps]. Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria / México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A. C. 1994. 461 p.
22. Gironella De'Angeli Alicia Larousse de la cocina mexicana. México: Larousse Ediciones, S. A. de C. V., 2020. 431 p.
23. Hernández Mogollón, J. M., Di-Clemente E., & López-Guzmán, T El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles. 2015. P. 407–427.
24. Iturriaga José N. “Si como lo mueve lo bate ...” (1 000 refranes gastronómicos). México, 2015. 250 p.
25. Lara Luis Fernando Diccionario del español usual en México. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. 2000. 949 p.
26. Martínez Herón P. Refranero mexicano. México, D.F.: Academia Mexicana: Fondo de Cultura Económica, 2004. 468 p.
27. Medina Hernández A. Huexolotl: Pasado y presente // Antropología social, Etnología y Etnohistoria. 2021. 399 p.
28. Muñoz Zurita R. Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. México: Larousse Ediciones, S. A. de C. V., 2012. 664 p.
29. Pilcher J. M. Que vivan los tamales!: food and the making of Mexican identity. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998. 252 p.
30. Tedlock D. Popol vu: the Mayan book of the dawn of life. New York: Simon & Schuster, 1996. 388 p.
31. Glissant E. Editorial [Электронный ресурс] // The UNESCO Courier. 1987. May. P. 3. URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178eo.pdf> (дата обращения: 20.09.2024).
31. Diccionario de americanismos. Asociación de Academias de la Lengua Española [электронный ресурс]. URL: <https://www.asale.org> [дата обращения: 15.04.2025].
32. Diccionario del Español de México (DEM) [электронный ресурс] / El Colegio de México, A.C. URL: <http://dem.colmex.mx> [дата обращения: 20.09.2025].
33. Real academia española: Diccionario de la lengua española, 23^a ed., [versión 23.3 en línea] [электронный ресурс]. URL: <https://dle.rae.es> [дата обращения: 20.09.2025].

Статья рекомендована к печати кафедрой иностранных языков
филологического факультета
Российского университета дружбы народов имени Патриса Лумумбы
(д.ф.н., проф. О. С. Чеснокова).

The gastronomic code of Mexican national identity

E. I. Krbashyan

*Peoples' Friendship University of Russia named after Patrice Lumumba
Miklukho-Maklaya str. 6, 117198 Moscow, Russia.*

Email: ela.koshkina@yandex.ru

The article deals with linguistic features of Mexican gastronomic code as a reflection of national identity. The peculiarities of the gastronomic code are studied using cultural and linguistic analysis of lexical and phraseological units, as well as the semantic field method. The research demonstrates that this linguocultural code conveys national identity through realia words, etymological features of the lexicon, the unique structure of the semantic field, as well as through culturally specific symbols, concepts and values embedded in lexical and phraseological units.

Keywords: gastronomic code, national identity, Mexico.