

О.С.Чеснокова

Мексиканская кухня: история, современность, языковая традиция

В статье дается общая характеристика национальной кухни и рассматриваются лексико-семантическое своеобразие и культурологическая символика гастрономической лексики мексиканского варианта испанского языка.

Ключевые слова: Мексика, кухня, испанский язык Мексики, фразеология, индихенизм, происхождение, символика.

Национальная кухня, ее метаязык и символика играют важную роль в постижении и интерпретации культуры как системы, в которой сосуществуют прошлое, настоящее и будущее, ведущие непрерывный диалог. В межкультурном аспекте этот диалог включает и заимствование различных видов продуктов и национальных блюд одним народом у другого. Общеизвестно, например, что технологии изготовления хлеба пришли в Европу из стран Передней Азии, а после открытия Америки европейская кухня узнала и заимствовала у древних индейских народов Америки кукурузу, картофель, помидоры, индейку и какао.

Кухня — неотъемлемая часть истории и культуры любой страны. В Мексике индейские элементы традиционно играли и продолжают играть важную роль в своеобразии кулинарии. Основой питания мексиканцев издавна была кукуруза (маис), которая возделывается в Мексике повсеместно. «*Твоя поверхность — Золотой Маис*», — пишет о родине в стихотворении «Нежная отчизна» знаменитый мексиканский поэт-лирик Рамон Лопес Веларде¹. Мексика — родина маиса. Мифы ацтеков повествуют, что первое зерно маиса было открыто *Кетцалькоатлем (Quetzalcoatl)*, богом-творцом мира. С маисом в ацтекском пантеоне связан целый ряд божеств: *Чикомекоатль (Chicomecoatl)* — богиня маиса, *Шине Тотек (Xipe Totec)* — бог посевов маиса, *Шилонен (Xilonen)* — богиня початков маиса². Историки полагают, что наряду с фасолью и тыквой маис был известен в Мексике уже в IV тысячелетии до н.э.³.

Ольга Станиславовна Чеснокова — доктор филологических наук, профессор кафедры иностранных языков филологического факультета Российского университета дружбы народов (tchesnokova_olga@mail.ru).



В число базовых элементов мексиканской кухни входят также многочисленные острые сорта перца-чили (*chile*), помидоры, тыквенные, бобовые и рис. Широко и разнообразно используются местные тропические фрукты. Для технологии приготовления мексиканских блюд типично размалывание используемых ингредиентов (изначально для этого служила ручная зернотерка «метате» (*metate*)). Сейчас у многих есть *licuadora*, по-русски — миксер, при помощи которого достигается однородность массы готовящегося блюда.

Итак, маис — пожалуй, наиболее распространенный ингредиент различных блюд традиционной кухни 100-миллионной страны. Используются его зерна, початки, листья; из зерен изготавливается мука. Из кукурузных зерен готовят питательную жидкую кашу или густой кисель «*атоле*» (*atole*). Традиционная технология его приготовления предусматривает предварительное замачивание зерен в воде с примесью извести или золы. Затем разбухшие зерна разминают и заливают водой. Кукурузные зерна также идут на приготовление очень популярного густого супа «*посоле*» (*pozole*), для которого используется насыщенный свиной бульон типа горячего жидкого студня с добавлением по вкусу каждого едока мелко рубленых репчатого лука, перца, зелени и специй. Традиционно в пищу употребляют также вареные или жареные целиком початки; они называются «*эломе*» (*elote*).

Обязательный компонент еды богатого или нищего мексиканца — *тортилья* (*tortilla*) — пресная тонкая лепешка из кукурузного теста* размером примерно с чайное блюдце, которая выпекается на жаровне на углях. Именно это название дали ей испанцы⁴. К столу тортильи подают обычно в горячем виде. Они служат основой и для приготовления знаменитого блюда повседневной мексиканской кухни — «*тако*» (*taco*). Тако (в переводе «каблюк») — это просто свернутая трубочкой горячая тортилья с остро приправленной мясной или любой другой, например, из цветков тыквы, муравьиных яиц (очень дорого) или жареной куриной

*В северных штатах Мексики вместо кукурузного теста на изготовление тортильи идет тесто из более питательной пшеничной муки.

печенки, начинкой. Она часто содержит также перец-чили и сыр. У тако есть разновидности: «энчилада» (*enchilada*) и «кесадила» (*quesadilla*). Первая — это свернутая кукурузная лепешка с очень острой приправой, где главным компонентом является протертый чили. Вторая — кесадила (от исп. *queso* «сыр») изначально обозначала сложенную пополам тортилью (часто в форме полукруга) с начинкой из сыра. В настоящее время название «кесадила» употребляется и для обозначения тортильи с другой начинкой, например, из картофеля или грибов. Некоторые виды блюд на основе лепешки обжаривают в кукурузном масле и подают с печеным на углях молодым зеленым луком с маленькими головками — «себольитос» (*cebollitos*). Кукурузная мука идет и на выпечку «тамалья» (*tamal*) — кусков похожего на мамалыгу теста, обернутых в кукурузный или банановый лист и приготовляемых на пару. Существует огромное количество рецептов и видов тамалей. В штате Мичоакан, например, местные его разновидности называются «корунда» (*corunda*) и «учепо» (*uchepo*). Еще один типично мексиканский вид аппетитных изделий из кукурузного теста — «сонес» (*sopes*) — открытые круглые пирожки типа татарских беляшей, но меньшего размера, с начинкой из мяса и сыра и острых приправ, в первую очередь из чили. Маис используется и для приготовления многих сладостей, таких, например, как «эскиме» (*esquite*) — из кукурузных зерен, «такуарин» (*tacuarín*) — пирожное из кукурузной муки.

Весьма характерны в современной мексиканской традиции специфические мясные и рыбные блюда. У испанцев мексиканцы заимствовали блюда типа «косидо» (*cocido*), или «пучеро» (*puchero*) — «варево». Классической комбинацией черт индейской и испанской кулинарии считается блюдо, называемое «пучеро мекхикано» (*puchero mexicano*). На его приготовление обычно идет свиная лопатка, дополняемая весьма своеобразным набором овощных и, что самое интересное, фруктовых компонентов: морковь, лук, перец, петрушка, бананы, груши и другие фрукты.

В мексиканской кухне широко используются соусы. Один из известнейших — «гуакамол» (*guacamole*). Его готовят из протертого авокадо, острого чили, лука, зеленых помидоров и кориандра. К нему подаются «тостада» (*tostadas*) — доведенные до твердого состояния путем жарки в кипящем кукурузном масле хрустящие тортильи, служащие чем-то вроде ложки, которая тоже съедается.

Штаты Пуэбла и Оахака славятся «моле» (*mole*; от *molli* — «соус» на науатль). Любители этого блюда справедливо называют его королем мексиканской кухни. Самое знаменитое блюдо под таким именем — «моле поблано» (*mole poblano*) — от названия города Пуэбла (*Puebla*) — родины этого блюда. На *моле поблано* идет мясо индейки, а также набор перцев, специй (корица, гвоздика и др.), шоколад, чеснок, молотая сухая тортилья. При подаче на стол в классическое *моле поблано* добавляется жареный кунжут.

В штатах Чьяпас, Оахаке и Герреро популярна «чанфайна» (*chanfaina*) — кушанье из свиных потрохов. Штат Синалоа знаменит различными блюдами на основе копченой рыбы. В Дуранго примечательно так называемое «менудо» (*menudo*) — жаркое из говядины. В штате Сакатекас блюдо «косидо боррачо» (*cocido borracho*) — «пьяное косидо» — готовится с добавлением пультке (брага из огавы). В кухне Акапулько много блюд из ракообразных и других даров моря.



Мексика — родина маиса

Очень специфична кухня Юкатана. Наряду с огромным разнообразием острых сортов перца (один из наиболее жгучих — *chile habanero*) здесь среди прочего активно используются, например, такие специи, как шафран, мята, гвоздика, тмин... Знаменитое юкатанское блюдо — «*кочинита пибиль*» (*cochinilla pibil*) — томленный под слоем теплой земли молочный поросенок, приправленный апельсиновым соком.

Что касается напитков, то одним из старейших является шоколад. Он был известен древним ацтекам и майя. Считается, что шоколад был любимым питьем девятого императора ацтеков Монтесумы. Известно также, что древние ацтеки изготавливали напиток — предок современного жидкого шоколада — из маиса и обжаренных зерен какао. Древние майя использовали зерна какао как денежную единицу, а также делали из них не только шоколад, но и масло. Вкус и аромат горячего шоколада поразили испанских конкистадоров. Хронист Торибио де Бенавенте, рассказывая о крещении индейцев, замечает: «Покупали для торжества охапки роз и сосуды с благовониями и с какао — это у них очень вкусный напиток, — а также фрукты»⁵. В современной Мексике шоколад как напиток тоже очень популярен. Многие другие современные напитки готовятся на основе маиса. Например, *пиноль/пиноле* (*pinol(e)*) — это питье из жареной кукурузной муки, сахара и корицы.

Естественно, что существенное влияние на традиционно употребляемые в стране напитки оказал местный растительный мир. В Мексике произрастает огромное количество видов агав, кактусов, юкк, являющихся представителями полупустынной и пустынной флоры. Помимо того, что эти растения издавна находили широкое применение в хозяйстве (получение волокон, строительство изгородей, приготовление средств народной медицины и т.д.), многие их виды идут на изготовление алкогольных напитков. Почти все они имеют индейские названия и издревле установившуюся технологию приготовления. До сих пор в народе очень популярен «пульке» (*pulque*). У древних ацтеков он был предметом культа, воплощенного в божестве Ометочтли (*Ometochtli*), одном из 400 богов — покровителей пьяниц. Пульке готовится из сока лепестков агавы, собранных перед началом ее цветения. Этот слегка забродивший сок называется

«агуамьель» (*aguamiel*), т.е. жидкий мед. При дальнейшем его созревании и получается пульке. Существует много разновидностей пульке в зависимости от степени брожения. К примеру, «клячике» (*clachique*), или «тлячике» (*tlachique*) — это брага с низким содержанием алкоголя. При дальнейшей перегонке изготавливается «чарапе» (*charape*).

Более крепкий напиток (около 40⁰—50⁰), который готовят путем перегонки сахаристого сока из полученного при нагревании основания (шишки) агавы после удаления ее колючих лепестков, называется «мескаль» (*mescal*). Он пахнет дымком, содержит довольно большое количество эфирных масел, которые иногда приводят к галлюцинациям. Мексиканцы любят заливать мескаль толчеными с солью и перцем сушеными червячками, живущими во все той же агаве.

Всемирно известная мексиканская водка «текила» (*tequila*) делается по особой технологии — путем перегонки сока шишки агавы. Технология производства текилы схожа со способом изготовления мескаля. Но текила подвергается более тщательной очистке. Документальных свидетельств того, что в доколониальный период обитатели современной Мексики и Центральной Америки умели делать крепкие алкогольные напитки путем перегонки сока агавы, нет. Эту технологию принесли испанцы, которые в свою очередь позаимствовали ее у населявших пиренейский полуостров мавров, т.е. арабов. В текиле, в соответствии с законом 1977 г., должно содержаться не менее 51% сока голубой агавы. Дорогие сорта текилы ныне выдерживают в дубовых емкостях из-под коньяка и разливают в бутылки только по достижении текилой необходимых крепости и аромата. Название «текила» происходит от названия города *Текила (Tequila)* в штате Халиско (*Jalisco*), где издавна произрастает голубая агава (*Agave tequilana*) и традиционно процветает производство «напитка счастья», снискавшего Мексике всемирную славу. Цены на него на международном рынке постоянно растут, без него не обходятся самые шикарные бары Нью-Йорка, Токио, Лондона Парижа и Москвы. На этикетках бутылок можно увидеть такие надписи, как *tequila blanco*, что значит «белая без выдержки», *reposado* — «выдержанная не менее двух месяцев», *añejo* — «выдержанная не менее года». Считается, что употреблять текилу нужно с лимоном и солью (*con su sal y su limón*). Однако сейчас это правило стало соблюдаться не так строго. Текила широко используется для приготовления коктейлей, самым известным из которых, пожалуй, является «маргарита» (*margarita*). Из голубой агавы изготавливаются и многочисленные местные алкогольные напитки, например, «баканора» (*bacanora*) в штате Сонора, «сомол» (*sotol*) в штате Чиуауа.

Разнообразны в Мексике и местные прохладительные напитки. На Юкатане из шоколада и льда готовят «чорреадо» (*chorreado*); в Табаско из майса, какао и сахара — «чороте» (*chorote*); в штате Веракрус изготавливается «чампола» (*champola*), на приготовление которой идут сочные плоды анноны и молоко с добавлением сахара и льда. Юкатанская чампола — это молоко с фруктовым мороженым.

Нельзя не отметить, что мексиканский испанский отличается обильным использованием уменьшительно-ласкательных суффиксов (-ito, -ita). К еде и питью это имеет самое прямое отношение. Говорят «*tequilita*» (текилочка), «*mescalita*» (мескальчик), «*tostadita*» (тостабочка), «*atolito*» (киселечек).

ЕДА И ЯЗЫК

Завершая экскурс в сферу гастрономии, подчеркнем, что национальная кухня — это отдельная знаковая система внутри культуры, проекция которой на знаки языка является фрагментом национальной языковой картины мира. Исследование когнитивной и коммуникативной значимости гастрономической лексики обогащает представления о менталитете, языковой картине мира и о развитии лексической системы.

Названия идущих в пищу овощей и фруктов и других продуктов, а также традиционных блюд составляют неотъемлемую часть лексического состава мексиканского варианта испанского языка и одну из понятийных основ национально-специфичных сравнений, метафор и фразеологизмов. Весьма разнообразна в мексиканской речи лексика и фразеология с именами, связанными с *маисом* (*maíz*): *maíz*, *tortilla*, *tlacoyo*, *tostada*, *taco*, *tamal*, *atole*, *pinole* и др. В качестве литературоведческой параллели процитируем замечание А.Ф.Кофмана о том, что маис — «единственное растение, которое отражено в латиноамериканской литературе в качестве устойчивого символического образа со своим набором смысловых констант и постоянных мотивов»⁶.

Лексические единицы, связанные с маисом, относятся в мексиканском варианте испанского к индихенизмам, общеиспанским лексемам (в прямом и семантически модифицированном значении), а также к гибридной лексике — результатам в первую очередь аффиксального словообразования по общеиспанским моделям. Так, суффиксальные дериваты индихенизма *atole*: *atolero/atolera* — «продавец/продащица атоле», *atolería* — «пункт продажи атоле» — иллюстрируют суффиксальное словообразование посредством суффикса деятеля *-ero* и суффикса места производства или продажи продукта *-ería*, соответственно.

Мексиканская лексика, связанная с маисом, отражает самые разнообразные признаки и характеристики этой культуры, действия по ее возделыванию, названия блюд, а также обозначения других проявлений роли маиса в жизни мексиканцев. Вот отдельные примеры из «Словаря ацтекизмов» Луиса Кабреры: *cacahuacentle* / обозначение маиса с крупными и мягкими зернами; *camahua* /название кукурузы с зеленым початком; *cuitlacoche* /поврежденный початок маиса; *chical* /вареный молодой кукурузный початок; *cececle* /вчерашняя тортилья; *elotada* /полдник молодыми кукурузными початками; *itacate* /пышная тортилья; запас еды в дорогу; *molquite* /сухой початок; *pixque* /тамаль, сохраняющий вкусовые качества в течение нескольких дней; *puscua* /маис, сваренный с добавлением извести; *totomochtle* /сухой кукурузный лист⁷.

Метафоризация и идиоматизация названий, связанных с маисом, — явление, требующее специального рассмотрения. Языковой материал свидетельствует о метафоризации и многообразии фразеологических единиц, в первую очередь следующих имен.

Maíz m. Происходящее из языка *таино*, данное существительное стало неотъемлемым компонентом общеиспанского лексического фонда. Науатлизм* *tlaoli* как обозначение маиса функционирует в современном мексиканском национальном варианте испанского языка скорее как историко-эт-

* Науатлизм (*nahuatlismo*, *aztequismo*) — заимствование из языка ацтеков, или науатль.

нологическая реалья, но не как элемент дискурса, где ему предпочитается общеиспанская лексема *maíz*.

Лексема *maíz* характеризуется полифразеологичностью и запечатлена в фразеологии Кубы, Пуэрто-Рико, Колумбии, Центральной Америки, Доминиканской Республики, Венесуэлы, Мексики, при этом фразеологизмы с этим существительным как опорным компонентом обнаруживают широкий диапазон смыслов и коннотаций⁸. Мексиканский фразеологический материал самобытен и своеобразен. Ситуацию нахождения человека в плохом настроении мексиканская фразеология озвучивает как *no está el maíz para esquite* «маис не годится для эските»; «эските» — лакомство из кукурузной муки. Идиома *El que sembró su maíz, que se coma su pinole* «Кто посеял маис, пусть и пьет пиноле» эквивалентна сентенции «Что посеешь, то пожнешь» (*pinol (e)* — это название напитка из жареной кукурузной муки, сахара и корицы). Мысль, что подчас для урегулирования ситуации достаточно элементарной уступки, нашла отражение в поговорке *Silencio, pollos pelones, ya les voy a echar su maíz* (дословно «Тихо, неоперившиеся цыплята, сейчас я дам вам ваш маис»).

Преимственность художественно-образной символизации маиса демонстрирует повесть мексиканского автора Х.Лопеса Портильо* «Пирамида Кецалькоатля». Вот характерный фрагмент:

Вскоре родилось первое дитя: мальчишка светленький, как солнце. Старуха первая весь дом оповестила:

— Дочь наша солнце родила! Второе солнце здесь взошло! Он светел, как зерно, а волосы желты, как у маиса!

Благая весть вырвалась на волю, народ, который все еще любил Кецалькоатля, доволен был. Не радовался — гневался Топильцин, а Уэмак пел, ликовал и веселился. Кецалькоатль видел, как появился мальчик, маленький маисовый початок, и тайну разгадал пупка — исконной связи всех людей⁹.

Atole m. Название происходит от основ *atl* «вода» и *tlaoli* «молотый маис», на науатль¹⁰. Фразеологические выражения многочисленны: *después de atole* «после атоле» — «слишком поздно»; *ser un pan con atole* «как хлеб с атоле» — быть простым; *echar el moco en el atole* «нанушим в атоле конли» — делать бесполезное, ненужное дело, делать глупости; *dar atole con el dedo* «давать атоле на пальце» — обманывать, лукавить; *tener (llevar) atole en las venas; correrle a alguien atole por las venas* «иметь в венах атоле»; *tener sangre de atole* «иметь кровь из атоле» — быть слабохарактерным, вялым, флегматичным.

Пословицы, где упоминается *атоле*, содержат наставления и советы — проявления здравого смысла и житейской мудрости. Совет жениться на хозяйственной, а не на красивой — «Женись на той, что понимает в атоле и метате» — закреплен в пословице *Con la que entienda de atole y metate, con esa cástate*, а наставление «От добра добра не ищут» — в речении *Si con atole vamos sanando, atolito vámosle dando*. Следующая пословица предпочтения, оптимистически констатирующая «С милым рай и в шалаше», содержит три обозначения, связанные с маисом: *milpa* — кукурузное поле, *champurrado* — чампуррадо, напиток из маиса и шоколада, и рассматривае-

* Хосе Лопес Портильо (1920—2004) с 1976 по 1982 г. был президентом Мексики.

мый науатлизм *atole*: *Contigo la milpa es rancho, y el atole, champurrado* «Кукурузное поле с тобой — это ранчо, а атале — чампуррадо». В этой поговорке «худшее» приобретает статус «лучшего» при условии жизни с избанником, откуда логическое ударение на первом компоненте предложения — *contigo* «с тобой», являющемся условием этого перехода. Еще одна поговорка предпочтения *Más vale atole con risas que chocolate con lágrimas* «Лучше атале с улыбками, чем шоколад со слезами» противопоставляет атале (символ простой еды) шоколаду (символ более дорогой еды).

Tortilla f. Как уже говорилось, в Мексике *тортилья* (*tortilla*) — это лепешка из пресного кукурузного теста. Симптоматично название одного из разделов в статье *Gente de maíz, maíz de gente* «Маисовые люди — маис людей» в научно-популярном журнале «Неизвестная Мексика» *La tortilla nuestra de cada día / «Лепешка наша насущная»*¹¹. В этом заголовке прочитывается аллюзия с прецедентным феноменом-библейзмом *el pan nuestro de cada día* (Матео 6: 11) / «Хлеб наш насущный» (Матф. 6:11), а замещение слова *pan* на слово *tortilla* имеет культурной коннотацией значимость тортильи в рационе мексиканцев. О лицемерном человеке мексиканцы говорят *tortilla de dos caras* «тортилья с двумя сторонами». Аналогом русской идиомы «У кого щи пустые, у кого жемчуг мелкий» в Мексике является *Si eso dice, pan de huevo, qué dirá tortilla dura* («Если это говорит сдоба, что скажет черствая тортилья»).

Tostada f. Субстантивированное причастие женского рода *tostada*, мотивированное глаголом *tostar* в общеиспанском значении «поджаривать», обозначает в Мексике сильно поджаренную тортилью, а фразеологизм *llevarse a alguien la tostada* «быть унесенным тостадой» — «рассердить кого-либо» восходит к универсальной ассоциативной связи эмоций с огнем и тепловой обработкой продуктов.

Taco m. Этимология спорна. Автор словаря «Так говорит мексиканец» Хорхе Мехия Прието полагает, что данное существительное происходит от науатлизма *itacate* в значении «пышная тортилья» и обобщенного значения «еда»¹². Фразеологические выражения с опорным компонентом *taco* имеют весьма далеко отстоящие друг от друга и территориально маркированные значения¹³. В мексиканской фразеологии зарегистрированы следующие единицы: *meter los tacos* «запугивать» (также для Центральной Америки); *echarse un taco* «перекусить»; *A todo lo llaman cena aunque sea un taco sin sal* 1) «много шума из ничего»; 2) «голод не тетка».

Tamal m. По оценкам немецкого романиста В.Дитриха, науатлизм *tamal* распространен вплоть до западной Аргентины¹⁴. Тамаль — это, как уже говорилось, завернутая в кукурузный или пальмовый лист вкусная и питательная еда, приготовляемая на пару. Но на пару выпечка зачастую разваливается и теряет форму, как и ее обертка. В следующем примере из романа «Закон любви» Лауры Эскивель* сравнение с «одетым тамалем» выражает отрицательную оценку одежды: *Pues te ves como tamal vestido. Te queda pésimo*¹⁵ / «Ты словно одетый тамаль. [Платье] сидит на тебе просто ужасно».

В мексиканской фразеологии тамаль упоминается в выражении пространственного мнения, что одна удача притягивает другую (ср. «Счастли-

* Литературным дебютом Л.Эскивель (р. 1950), с которым она уверенно вошла в латиноамериканскую и мировую художественную литературу, стал написанный в 1989 г. роман *Soto agua para chocolate* / «Шоколад на крутом кипятке» (пер. П. Грушко).

цу манна небесная сыплется»), существующего в нескольких вариантах со сходным зачином: *Al que nació para tamal (El que para tamal nace), del cielo le caen las hojas; Al que nació para tamal (El que para tamal nace), vive ajeno de congojas; Al que nació para tamal (El que para tamal nace), le dan la manteca fiada* /«Кто родился для тамала, тому с неба падают листья / тот не знает бед /тому дают масло в долг». Примечательны глагольные фразеологизмы *hacer de chivo los tamales* «делать тамали из козленка» (намек на их плохое, в представлении мексиканцев, качество) в значении «обманывать»; *estar una cosa hecha un tamal* «быть словно тамаль» — «быть плохо завернутым»; *hacer un tamal* «готовить тамаль» — «плести интриги».

Pinole m. Также науатлизм, происходящий, по мнению Л.Кабреры, от науатлизма *pinolli* «кукурузная мука»¹⁶. Два примера паремий: *El que tiene más saliva traga más pinole* «У кого больше слюны, тот и проглотит больше пиноле»; «Побеждает сильнейший»; *No se puede chiflar y comer pinole* «Невозможно и свистеть, и пить пиноле» — «За двумя зайцами погонишься — ни одного не поймашь».

Chile m — это название острого перца *Capsicum annuum*, имеющего в Мексике множество разновидностей. Их далеко не полный перечень, обычно называемый мексиканцами, включает такие обозначения, как *chile serrano, chile catarina, chile güero, chile mulato, chile piquín, chile trompillo, chile habanero, chile valenciano, chile dulce*. В английском и русском языках науатлизм *chile* адаптирован с конечным «i» /«u»: *chili* /«чили»; мы будем использовать более точный вариант транслитерации с конечным «e»: «чиле».

Образным и достоверным свидетельством роли науатлизма *chile* в языковой картине мира мексиканцев может служить следующий фрагмент из прозы Л.Эскивель: *Siendo el chile un alimento fundamental, también ha invadido otras órbitas de nuestra experiencia. Se ha vuelto parte del habla coloquial y ha dado un color peculiar a la expresión del español que se habla en México. Su uso en el hablar es tan diverso como sus formas y colores. Contiene significaciones que van desde la fórmula clara y contundente hasta la implicación más ambigua y pícaro*¹⁷. /«Будучи главным в нашей еде, перец-чиле завладел и другими сферами нашей жизни. Он стал частью разговорной речи и придает особый колорит мексиканскому испанскому. В разговорной речи чиле так же разнообразен, как форма и цвет самого перца. Значение его в речи простирается от вполне прозрачного до двусмысленного и юмористического».

Вот лишь немногие примеры фразеологизмов, связанных с этим словом: *de chile y de dulce / de chile, de dulce y de manteca* «из перца и сладкого» / «из перца, сладкого и сливочного масла» — «Вавилонское столпотворение»; *estar enchilado* «быть наперченным» — «быть рассерженным»; *ser cuenta chiles* «считать перцы-чиле» — «скопидом», «скряга»; *hablar al chile* «говорить, как перец» — «говорить открыто, прямо»; *no son enchilame otra* «это — не то, чтобы приправить [еще одну тортилью] перцем-чиле» — «это — не просто»; *a medios chiles* — «что-то вроде перца» — «в подпитии»; *parecer uno chile relleno* — «быть похожим на фаршированный перец» — «ходить в лохмотьях»; *peor es chile y agua lejos* — «хуже, когда вода далеко от перца» — «бывает хуже!»; *hecho un chile* — «словно перец-чиле» — быть «в бешенстве», «в ярости».

Роль существительного *chile* в концептуализации мексиканцами окружающего мира подтверждается и топонимикой. Это, например, исконный компонент-науатлизм *Chilpancingo* Чилпансинго «маленький Чилпанго»,

от *Chilpango* «место, где растет перец-чиле», в полном названии столицы штата Герреро *Chilpancingo de los Bravo*; *Chilchota* /Чилчота — астионим в штате Мичоакан — «место, где растет перец-чиле»; *Chilapa* /Чилапа — гидроним в штате Герреро — «река перца-чиле».

Aguacate m. Мексика — родина авокадо, а науатлизм *aguacate* вошел в общеиспанский словарный фонд и через испанский язык — в словарный фонд других языков. Широко распространенным во всей Латинской Америке стал и науатлизм *guacamole* — название соуса из авокадо — результат фонетической адаптации сложения лексем *ahuácatl* «авокадо» и *molli* «соус».

В латиноамериканских вариантах испанского языка много семантических дериватов лексемы *aguacate*: от значения «яичко», «тестикул» (именно это значение имеет в науатль лексема *ahuácatl*, от которой и происходит существительное *aguacate*) до предикатно-характеризующих значений с отрицательной оценочностью «глупец», «дуралей» (Колумбия), «ничтожество», «придурок» (Куба), «мямля» (Гватемала, Венесуэла, Колумбия, Эквадор)¹⁸.

В мексиканском варианте испанского языка имеются такие фразеологизмы с компонентом *aguacate*, как *con la suavidad del aguacate* «с мягкостью авокадо», апеллирующий к мягкости фрукта и означающий «легко», «непринужденно»; *tener sus aguacates* «иметь зазнобу», «крутить роман»; *está muy redondo para huevo y muy delgado para aguacate* «слишком кругл для яйца и слишком тонок для авокадо», выражающее оценку «ложь».

Mole m. Науатлизм *mole* также приобрел своеобразное звучание в мексиканской фразеологии: *en su mole* /1) в его вкусе, в его духе; его конек; 2) в своей стихии; *hacer uno el mole* /совершить предательство, предать, изменить; *a darle, que es mole de olla* /ну-ка живей!, за дело!, пошевеливайся!¹⁹; *darle a alguien en su (mero) mole* «разговаривать с собеседником на его любимые темы»; *ser algo el (mero) mole de alguien* «быть коньком»²⁰.

Житейское наблюдение, что, выполняя вместе какие-то дела, можно только навредить результату, воплотилось в речении *Entre dos cocineras sale aguado el mole* «У двух поварих **мол** получается жидким».

Frijoles m pl. В мексиканском национальном варианте испанского языка форма единственного числа (*frijol* m) обозначает фасоль как сельскохозяйственную культуру, а форма множественного числа (*frijoles* m pl) — фасоль как пищу. Фасоль так же, как блюда из кукурузы, составляет неотъемлемую часть рациона большинства мексиканцев. Неудивительно поэтому, что, желая подчеркнуть истинно национальные черты предмета, явления либо человека, мексиканцы говорят *más mexicano que /tan mexicano como los frijoles* «более мексиканский» /«такой мексиканский, как фасоль» — аллюзия с повсеместностью упот-



Тортильи, тако и энчилады

ребления в пищу фасоли. Отметим для сравнения, что в пиренейском варианте испанского языка имеется фразеологизм сходной структуры и сходного намерения подчеркнуть национальные (в данном случае испанские) черты явления или человека, где эталоном идентичности выступает компонент *aceitunas* «оливки»: *más español que /tan español como las aceitunas* «более испанский /такой же испанский, как оливки». Фразеологизация значения «зарабатывать на жизнь» обычно упоминает повседневные продукты питания (ср. русск. «зарабатывать на хлеб», общеиспанск. *ganarse el pan*). В мексиканском варианте испанского языка эта дефиниция имеет вид *ganarse los frijoles* «зарабатывать на фасоль», что составляет элемент пан-американского фразеологического пространства.

Chocolate m. Любопытно, что, признавая противоречивость мнений о языке происхождения индихенизма *chocolate*, Луис Кабрера приводит его первым значением «напиток», и только вторым — «какао-порошок для приготовления жидкого шоколада»²¹. Шоколад как твердая субстанция (*chocolates* «шоколадные конфеты», *tabla de chocolate* «плитка шоколада») — уже более позднее семантическое развитие этого слова²².

Сильную степень раздражения или накала чувств коллективный языковой опыт мексиканцев сравнивает с водой, используемой для растворения шоколада (по кулинарной технологии вода должна быть кипящей). Отсюда происходит фразеологизм *estar como agua para chocolate* «как вода для шоколада», ставший названием романа Лауры Эскивель *Como agua para chocolate*²³. Фразеологизм *como agua para chocolate* вместе с другими гастрономическими символами образует мексиканский «предметный» фон романа об универсальных человеческих страстях, душевных порывах, разочарованиях и силе судьбы²⁴.

Глагольный фразеологизм *darle a alguien /tomar una sopa de su propio chocolate* «напоить кого-либо его же шоколадом» /«испить собственный шоколад» означает «отплатить той же монетой» /«получить заслуженное наказание». Второй раз подогретый шоколад считается в Мексике потерявшим вкус. Следующая идиома основана на сравнении вновь подогретого напитка и возобновленной любви, которые помещаются житейским здравым смыслом в разряд не одобряемых, откуда их отрицание: *Ni amor reanudado, ni chocolate recalentado* /«Ни возобновленная любовь, ни вновь подогретый шоколад». Такое качество хорошего, в представлении мексиканцев, шоколада, как густота, послужило понятийной основой следующих сентенций — ориентиров в море житейских проблем: *Chocolate que no tiñe, claro está* «Негустой шоколад прозрачен» — о бесполезности некоторых человеческих контактов; *Las cuentas claras, y el chocolate espeso* «Долги оплачены, а шоколад густ» — о своевременности выполнения обязательств, в том числе, финансовых, а также призыв говорить начистоту.

Остановимся на нескольких фразеологизмах, в которых упоминаются *алкогольные напитки*. Рифмованная сентенция-гипербола *Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también* /«На любую беду — мескаль, и на любую радость — тоже» отражает народное представление о распространенности мескаля. Фразеологизмы, где упоминается *пульке*, главным образом озвучивают губительное действие алкоголя на человека, который в результате теряет над собой контроль: *No tiene la culpa el pulque sino el briago que lo bebe* /«Виноват не пульке, а тот, кто его пьет»; *briago* — мексиканизм «пьяный», «пьяница». *Más mexicano que el pulque* «более мексиканский, чем пуль-

ке». Устойчивое сравнение апеллирует к распространенности пульке среди простых мексиканцев.

Атрибутика и реалии изготовления алкогольных напитков из агавы и магея нашли отражение в следующих паремиях-советах прислушиваться к мнению опытных людей: *A acocote nuevo, tlachiquero viejo*; *A acocote nuevo, jimador viejo* /«Новому акокоте — старого («опытного») тлачикеро /химадора». Эти часто воспроизводимые паремии содержат имена-реалии производства пульке. *Акокоте (acocote)* — это вытянутый сосуд, куда *работник-химадор (jimador)* собирает сок голубой агавы. *Работник-тлачикеро (tlachiquero)* обязан следить за ферментацией агуамьеля — забродившего сока голубой агавы. В обоих вариантах паремии присутствуют антонимичные прилагательные *nuevo — viejo* /«новый — старый» — универсальная закономерность контактного расположения антонимов в тексте и в текстах паремий, в том числе. Формально-семантическое противопоставление старого и нового уравнивается прагматическим отнесением «нового» к материальному объекту, а «старого» — к опыту «деятеля».

Символика, восходящая к общим особенностям национальной кухни, также отражена в мексиканской фразеологической модели мира. Как говорилось выше, особенностью повседневной мексиканской кулинарии является измельчение (размалывание) ингредиентов. Именно аллюзию с этим фактом обнаруживают три следующих фразеологизма²⁵ с идентичной синтаксической структурой и коммуникативной интенцией: призывом прощать ошибки и промахи. Вариативным лексическим компонентом в этих паремиях является название ингредиента, который оказывается не измельченным: *A la mejor cocinera, se le va un tomate entero*; *A la mejor cocinera se le va un garbanzo entero*; *A la mejor cocinera, se le va una papa entera* /«Даже самая лучшая повариха пропускает целый помидор /целую горошину /целую картофелину»; ср. русск. «И на старуху бывает проруха».

Как показывает анализ языкового материала, гастрономическая лексика в мексиканском варианте испанского языка отличается богатством и разнообразием единиц, многообразием словообразовательных и семантических производных. Фразеологизмам с мотивом еды присущи отточенность словесной формы и широкий диапазон смыслов и коннотаций. Языковой материал²⁶ позволяет говорить о том, что имена *maíz* «маис», *chile* «перец-чили», *chocolate* «шоколад», *mole* «моле», *frijoles* «фасоль», *aguacate* «авокадо» обладают наибольшим количеством дериватов (видовых названий, словообразовательных и семантических производных) в лексике мексиканцев и наибольшим количеством ассоциаций и символов в их языковой картине мира.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Поэты Мексики. М., 1975, с. 134.

² Y. González Torres. Diccionario de Mitología y Religión de Mesoamérica. México, 1999.

³ В.И.Гуляев. Города-государства доколумбовой Мексики. — Культура Мексики. М., 1980, с. 12.

⁴ Жан-Франсуа Ревель. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. — Екатеринбург, 2004, с. 91.

⁵ Хроники открытия Америки. Новая Испания. Книга I: Исторические документы. М., 2000, с. 382.

⁶ А.Ф.Корфман. Латиноамериканский художественный образ мира. М., 2003, с. 165.

⁷ L. C. Abregó. Diccionario de aztequismos. México, 2002.

- ⁸ Испанско-русский фразеологический словарь: 30 000 фразеологических единиц (Э.И. Левинтова, Е.М. Вольф, Н.А. Мовшович, И.А. Будницкая). М., 1985, с. 372.
- ⁹ Х. Лопес Портильо. Пирамида Кецалькоатля: Повесть-миф. СПб., 2003, с. 99.
- ¹⁰ L. C a b r e r a. Op. cit., p. 36.
- ¹¹ México desconocido, México, 2004, N 329, p. 35.
- ¹² J. M e j í a P r i e t o. Así habla el mexicano: Diccionario básico de mexicanismos. México, 1984, p. 129.
- ¹³ Испанско-русский словарь. Латинская Америка. М., 2004, с. 554.
- ¹⁴ В. Д и т р и х. Влияние языков американских индейцев на романские языки (II): «общие языки»: ацтекский, кечуа и тупи. Субстрат, адстрат или интерстрат? — Вопросы языкознания, 2002, № 2, с. 69.
- ¹⁵ L. E s q u i v e l. La ley del amor. México, 2004, p. 87.
- ¹⁶ L. C a b r e r a. Op. cit., p. 110.
- ¹⁷ L. E s q u i v e l. Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina. Madrid, 1998, p. 119.
- ¹⁸ Испанско-русский словарь, с. 21; Diccionario de hispanoamericanismos no recogidos por la Real Academia: Segunda edición aumentada. Madrid, 1997, p. 31.
- ¹⁹ Испанско-русский фразеологический словарь, с. 416.
- ²⁰ Diccionario del español usual en México. México, 1996, p. 615.
- ²¹ L. C a b r e r a. Op. cit., p. 76.
- ²² Шоколад, изготавливаемый по рецептам древних ацтеков главной героиней романа английской писательницы Джоан Хэррис «Шоколад», становится в семиотике этого текста символом свободы, обновления и радости жизни. Мексиканские мотивы сюжета романа Дж. Хэррис были развиты в одноименном фильме Лассе Хальстрема с блистательной игрой Жюльетт Бинош и Джонни Дэпа, получившем 5 номинаций на «Оскар» в 2001 г.
- ²³ L. E s q u i v e l. Como agua para chocolate. Barcelona, 1989.
- ²⁴ О. Т ч е с н о к о в а. Laura Esquivel's *Como agua para chocolate*: Facets of Dialogicity. — Dialogue Analysis IX: Dialogue in Literature and the Media. Selected Papers from the 9th IADA Conference, Salzburg 2003. Part 1: Literature. Edited by Anne Betten and Monika Dannerer. — Max Niemeyer Verlag. Tübingen, 2005, p. 327—336; О. С. Ч е с н о к о в а. Семиотика романа Лауры Эскивель *Como agua para chocolate* — Вестник МГУ. Сер. 19 «Лингвистика и межкультурная коммуникация», 2006, № 2, с. 58—71.
- ²⁵ Н. Р é g e z M a r t í n e z. Refrán viejo nunca miente. Zamora, 1994, p. 118.
- ²⁶ См. также: О. С. Ч е с н о к о в а. Испанский язык Мексики: Языковая картина мира. М., 2006, с. 103—134.