

РАЗДЕЛ II. РОМАНСКИЕ ЯЗЫКИ

УДК 811-134-2

DOI: 10.18384/2310-712X-2018-6-68-81

ГЛАГОЛЬНЫЕ НЕОГАСТРОНИМЫ В ИСПАНСКОМ ЯЗЫКЕ МЕКСИКИ

Яковлева С.А.

Центр иностранных языков Арагон

Национального автономного университета Мексики

57130, пр. Ранчо Секо б/н, район Боскес де Арагон, штат Мехико, Мексика

Аннотация. Автором статьи выявлена новая лексика глагольного характера по теме «Питание» в мексиканском национальном варианте испанского языка (МНВИЯ) с целью расширения и актуализации лексического содержания учебных курсов и дидактических материалов, а также развития социокультурной и коммуникативной компетентности. Автором произведён анализ фактического материала с использованием методов мониторинга, детектации, сплошной выборки и сравнительного-сопоставительного анализа из ресурсов мексиканского Интернета (электронные страницы, персональные блоги, открытые словари), осуществлена проверка лексических единиц в наиболее представительных с позиции МНВИЯ толковых словарях испанского языка и переводных испанско-русских, описаны и проанализированы способы образования исследованных неологизмов. Проведённый сравнительно-сопоставительный анализ неогастронимов МНВИЯ позволяет сделать вывод о необходимости включения их в учебники, учебные пособия, глоссарии и словари, чтобы их пользователи (в частности, учащиеся и преподаватели испанского языка и русского языка как иностранного) имели возможность правильного выбора ЛЕ при переводе или коммуникации в контексте социокультурной специфики и геолингвистической вариантологии.

Ключевые слова: гастроним, мексиканизм, неологизм, лингвокультура, испанский язык, двуязычная лексикография.

VERBAL NEOGASTRONIMS IN SPANISH OF MEXICO

S. Iakovleva

Center for Foreign Languages Aragon National Autonomous University of Mexico

Av. Rancho Seco s/n, col. Bosques de Aragón. Edo. de México, 57130, México

Abstract. The author of the article revealed a new verbal vocabulary on the topic “Nutrition” in the Mexican national version of the Spanish language (MNVIA) with the aim of expanding and

© CC BY Яковлева С.А., 2018.

updating the lexical content of training courses and didactic materials, as well as developing sociocultural and communicative competence. The author made an analysis of the actual material using the methods of monitoring, detection, continuous sampling and comparative analysis from the resources of the Mexican Internet (electronic pages, personal blogs, open dictionaries), checked lexical units in the most representative Spanish language dictionaries, as well as in translation languages and Spanish-Russian dictionaries from the MNVIA position. Ways of formation of the studied neologisms were described and analyzed. The comparative analysis of neogastronyms in MNVIA allows us to conclude that they need to be included in textbooks, glossaries and dictionaries so that the users (in particular, students and teachers of Spanish and Russian as a foreign language) have the opportunity to choose these neologisms when translating or communications in the context of socio-cultural specificity and geolinguistic variability.

Key words: gastronomy, mexicanism, neologism, culture of language, Spanish, bilingual lexicography.

Преподавание иностранных языков (ИЯ) на настоящем этапе развития общества тесно связано с процессами глобализации и информатизации благодаря современным средствам массовой коммуникации. Доступность к самой разнообразной, в том числе культурной, информации значительно влияет на смещение акцентов с преподавания ИЯ как *самостоятельного лингвистического явления* в сторону преподавания их как *лингвистического явления, неотрывно связанного с культурой*. Всегда присутствовавший в преподавании ИЯ страноведческий компонент приобретает первостепенное значение, и это диктует необходимость пересмотра и актуализации содержания учебных курсов и дидактических материалов с целью способствовать взаимопониманию и взаимодействию культур для развития межнациональных отношений. Как отмечает Е.А. Янкина, «на практике иноязычное общение может быть успешно осуществлено в случае наличия у учащихся знаний, умений и навыков, владение которыми позволит им обратиться к социокультурным ценностям страны изучаемого языка в усло-

виях межкультурной коммуникации, и будет способствовать формированию надлежащей коммуникативной компетентности» [8].

Особенно актуально это для полинациональных (английского, французского, немецкого, испанского, арабского и др.) языков, в которых при относительной однородности грамматических и фонетических систем наблюдаются значительные расхождения в лексике, что выражается прежде всего в процессах архаизации и неологизации. Рассматриваемый в статье мексиканский национальный вариант испанского языка (МНВИЯ), лексика которого в настоящий момент является наиболее частотной благодаря демографическим параметрам, несомненно, должна находить отражение в учебном процессе [7]. При этом основной интерес должен концентрироваться на обогащении ИЯ неологизмами (словами либо значениями) как результатом закономерного и неизбежного процесса появления новых понятий в первую очередь в тех областях культурной жизни, изучение которых входит в основной перечень тем, содержащихся в учебных планах и программах.

Одной из таких обязательных для изучения тем является гастрономия как воплощение культурной идентичности и отражение самобытного и социокультурного отношения к еде, приготовления и приёму пищи. По словам В.С. Виноградова [2, с. 105, 106], лексическое поле «Пища» относится к основным тематическим группам, передающим фоновую информацию, поэтому его исследование с позиций межъязыковых соответствий языковых эквивалентов национальных вариантов испанского языка является важным и актуальным для переводоведения и лексикографии. Следует отметить, что в 2010 г. историческая и современная мексиканская кухня, а также традиции приготовления и приёма пищи и сопутствующие этому обычаи как уникальный культурный феномен были включены в список Всемирного наследия человечества ЮНЕСКО [28], из чего вытекает целесообразность знакомства студентов с данным аспектом языковой картины мира Мексики в рамках полицентрического подхода к преподаванию испанского языка в системе университетского образования.

Экскурс в историю мексиканской кухни следует начинать с того, что она является живой демонстрацией древней культуры, получившей историческое продолжение и характеризующейся оригинальностью продуктов, техник и процессов приготовления блюд, в основе которых лежат кукуруза, фасоль и перцы чили. Мексика является одним из 8 исторических мировых центров, в которых состоялось окультуривание диких растений. Среди них можно назвать кукурузу, кабачок, перцы чили, какао, папайю,нопаль (опунция), помидор, табак, ва-

ниль, хлопок, магей, авокадо, фасоль и др. Только из кукурузы в Мексике задокументирована рецептура приготовления примерно 600 разнообразных блюд [28].

Говоря о современной высокой мексиканской кухне, Бернардо Гонсалес отмечает, что она, несомненно, является естественным продолжением традиционной, привнося в неё новые техники и ингредиенты и следуя общей тенденции в современной международной гастрономии, а именно возрождению самобытных, примитивных и традиционных кулинарных традиций народов мира [23]. Такое понимание значимости национальной кухни выражается и в поддержке деятельности по её сохранению и развитию со стороны государства, в частности, Национальной комиссии по биоразнообразию, принявшей активное участие в издании Энциклопедического словаря мексиканской гастрономии, автором которого является один из лучших шеф-поваров Мексики Рикардо Муньос Сурита [31].

Как видно из вышеизложенного, современная мексиканская кухня активно использует новые техники приготовления пищи, и это, в свою очередь, привело к появлению в испанском языке Мексики новых глагольных гастронимов¹ – предмета исследования данной статьи.

Исследуемый в настоящей статье корпус из 22 глагольных неогастронимов МНВИЯ, а именно: *acitronar*, *acremar*, *brasear*, *bridar*, *capear*, *cincelar*, *desgranar*, *deshebrar*, *desmoldar*, *desmorronar*, *despepitar*, *desvenar*, *emplatar*, *enmantequillar*, *filetear*, *flambear*, *gratinar*, *lustrar*, *salpimentar*, *salsear*, *sellar*, *torear*,

¹ Термин Т.А. Тагановой [6, с. 38].

был составлен в ходе работы над темой «Еда» на занятиях по РКИ с мексиканскими студентами Центра иностранных языков факультета Арагон Национального автономного университета Мексики. Студентам было предложено подготовить на русском языке рассказ о национальной кухне и поделиться рецептами со своими гипотетическими друзьями из России. В процессе работы выяснилось, что отдельные использованные ими глаголы, необходимые для объяснения приготовления того или иного блюда мексиканской кухни, характеризуются признаками, присущими неологизмам (новизной формы, относительной устойчивостью, ограниченной частотностью узуса, отсутствием в представительных толковых и переводных словарях), что затруднило перевод их на русский язык.

Полученный лексический корпус, следуя предложению Н.К. Ивановой [3, с. 320], можно проанализировать в трёх аспектах: семантическом, словообразовательном и стилистическом. Как показали исследования, рассматриваемые гастронимы не характеризуются наличием стилистических помет, т. е. обладают «стилистической универсальностью». В нашем случае эта универсальность граничит с терминологией, поскольку исследуемые глаголы, рождённые как самостоятельные гастрономические термины, быстро переходят в разряд общеупотребительной лексики по причине частотности их употребления в общедоступных кулинарных блогах, телепрограммах и рецептуре.

Для подтверждения узуральности выявленных глагольных неогастронимов в МНВИЯ были использованы методы мониторинга, детектации и сплошной

выборки из таких ресурсов мексиканского Интернета, как электронные страницы, персональные блоги, открытые словари и т. п., а проверка их регистрации в наиболее представительных с позиции МНВИЯ толковых словарях испанского языка и переводных испанско-русских словарях была осуществлена на материале Словаря Королевской академии испанского языка (в дальнейшем DRAE) [18], Словаря испанского языка Мексики (в дальнейшем DEM) [17], Испанско-русского словаря современного употребления (в дальнейшем ИРССУ) [5], Большого испанско-русского словаря Латинская Америка (в дальнейшем БИРСЛА) [1], а также Испанско-русского словаря в электронном формате (в дальнейшем ЭИРС) [4]. Рассмотрим сводную таблицу присутствия глагольных неогастронимов МНВИЯ в представительных словарях и Интернете (см. табл. 1), где используются следующие обозначения:

- 0 – отсутствие искомой лексической единицы (ЛЕ);
- 1 – искомое значение ЛЕ;
- 2 – значение ЛЕ, требующее уточнения;
- 3 – другое значение ЛЕ.

Как видно из приведённой ниже таблицы, гастроним *acretar* отсутствует во всех источниках, кроме мексиканского Интернета, а гастронимы *bridar* и *cinclar* не упоминаются в DRAE и DEM, но включены в электронный испанско-русский словарь, правда, в других значениях. В искомых значениях присутствует в обоих толковых словарях испанского языка только 1 гастроним: *desgranar*. Словарь DRAE регистрирует в искомом значении 8 гастронимов: *brasear, capear, desmoldar,*

despepitar, emplatar, enmantequillar (без пометы М.), *filetear, gratinar*; а слово *варь DEM – 4 гастронима: acitronar, desmoronar, desvenar и torear.*

Таблица 1

**Присутствие глагольных неогастронимов МНВИЯ
в представительных словарях и интернете**

№ п/п	МНВИЯ глагольные неогастронимы	ИРССУ	БИРСЛА	ЭИРС	DRAE	DEM	Интернет (Мексика)
1	Acitronar	0	2 (М.)	2 (М.)	0	1	1
2	Acremar	0	0	0	0	0	1
3	Brasear	0	0	0	1	0	1
4	Bridar	0	0	3	0	0	1
5	Capear	0	3 (М.)	3 (М.)	1	0	1
6	Cincelar	0	0	3	0	0	1
7	Desgranar	0	0	2	1	1	1
8	Deshebrar	0	0	0	2	0	1
9	Desmoldar	0	0	2	1	0	1
10	Desmoronar	3	0	3	3	1	1
11	Despepitar	0	0	2	1	0	1
12	Desvenar	0	0	2	2	1	1
13	Emplatar	0	0	0	1	0	1
14	Enmantequillar	0	0	0	1 нет М.	0	1
15	Filetear	0	3 *Куба	3	1	0	1
16	Flambear	0	0	0	2	0	1
27	Gratinar	0	0	0	1	0	1
18	Lustrar	3	3	3	3	3	1
19	Salpimentar	0	0	2	2	0	1
20	Salsear	0	0	3	3	0	1
21	Sellar	3	0	3	3	3	1
22	Torear	3	3	3	3	1	1

Анализ исследуемого корпуса в использованных переводных испанско-русских словарях показал, что в корпус электронного ресурса 'diccionario.ru' включены 8 глаголов: *bridar, cincelar, desgranar, desmoldar, despepitar, desvelar, salpimentar, salsear* – из которых 3 глагола (*bridar, cincelar, salsear*) переводятся в других значениях, а переводы 5 глаголов (*desgranar, desmoldar, despepitar, desvenar, salpimentar*) нуждаются в

уточнениях. В других значениях, а следовательно, и переводах регистрируются глаголы *desmoronar* и *sellar* (ИРССУ, ЭИРС), *capear* и *filetear* (БИРСЛА, rdiccionario.rur), *lustrar* и *torrear* (ИРССУ, БИРСЛА, ЭИРС). Глагол *acitronar*, включённый в словари БИРСЛА и ЭИРС, также нуждается в уточнении своего значения как гастронима. Вышесказанное позволяет сделать вывод, что ни один из рассматриваемых

гастрономов не зарегистрирован в ис-
скомом значении в исследованных лек-
сикографических источниках.

В целях развития социокультурной
компетенции учащихся путём рас-
ширения знаний о культуре страны
изучаемого языка были выработаны
рекомендации по переводу на русский
язык исследованного корпуса гастро-
номов с позиции мексиканского наци-
онального варианта испанского язы-
ка для последующего включения их в
переводные словари, а также в дидак-
тические глоссарии учебных пособий
региональной направленности.

1. Acitronar (de *a-*, *citrón* y *-ar*)

Пример: **Acitrone** la cebolla y el ajo en
el aceite caliente [16].

БИРСЛА – М. слегка поджаривать,
подрумянивать, жарить.

ЭИРС – М. жарить (латиноамерика-
низмы).

ДЕМ – freír ligeramente, a fuego lento,
cierto tipo de verduras, principalmente la
cebolla, hasta que se vuelvan translúcidas
como el acitrón.

Рекомендация: М. *гастр.* обжарить
в масле до прозрачности (*лук, чеснок и*
т.п.).

2. Acremar (de *a-*, *crema* y *-ar*)

Пример: “...muchas de las recetas de
repostería tienen como primer paso el
acremar la grasa y los azúcares, con lo
cual se agrega aire a la mezcla, mismo que
ayuda a que durante la cocción los pas-
teles y panes esponjen” [39].

Интернет: Acremar: Batir mantequi-
lla, margarina, manteca u otra grasa (sola
o con azúcar, yemas, huevos enteros) has-
ta que esponje [38].

Рекомендация: М. *гастр.* взбить,
взбивать, довести до консистенции
крема.

3. Brasear (del fr. *braiser*)

Пример: Baguette Short Rib, lenta-
mente **braseado** con queso muenster, ce-
bolla caramelizada, arúgula y mayonesa
de ajo rostizado [29].

DRAE – (Del fr. *braiser*.) 1. tr. Asar
ciertos alimentos directamente sobre la
brasa. 2. tr. Guisar un alimento en su pro-
pio jugo, a fuego lento.

Рекомендация: М. *гастр.* 1. тушить
на медленном огне; 2. жарить на углях.

4. Bridar (de *brida* y *-ar*)

Пример: Para el lomo, hacer incisiones
con el cuchillo, introducir trocitos de ate
y de queso a lo largo de toda la pieza de
carne. **Bridar** con hilo y salpimentar [27].

Интернет: Bridar aves significa
sujetar las extremidades al cuerpo con
hilo, de una manera específica [37].

Комментарий: М. *гастр.* перевязать
ниткой (бечевкой) мясо или птицу для
последующего запекания (жарки).

5. Capear (de *sapa*, *-e* y *-ar*)

Пример: La consistencia que debe
tener la pasta para **capear** el pescado debe
ser muy similar a la que se obtiene con la
pasta para preparar hot cakes [25].

БИРСЛА – capear III 3. М. паниро-
вать сверху еду в муке и яйцах (для об-
жаривания).

ЭИРС – М. раскатывать *что-л.*,
придавать плоскую форму *чему-л.*

DRAE – (De *sapa* y *-ear*.) 9. tr. Méx.
rebozar (|| bañar en huevo o harina).

Рекомендация: М. *гастр.* обжарить
в кляре.

6. Cincelar (del fr. *ciseler*)

Пример: En cuanto a las verduras y
finas hierbas **cinceladas**, se cortan en
trozos pequeños, en tiras finas o en dados
minúsculos [19].

Интернет – Cincelar – consiste en
practicar unas incisiones poco profundas
de forma oblicua a la pieza y paralelas
entre ellas, en la superficie del pescado,

con el fin de que se acelere la cocción y permitir que penetre la marinada en el mismo. También se usa para las frutas y verduras [22].

Рекомендация: М. *гастр.* делать неглубокие надрезы (на рыбе, овощах, фруктах).

7. Desgranar (de *des-*, *grano* y *-ar*)

Пример: Para preparar postre de elote y leche hay que **desgranar** los elotes y molerlos con leche [26].

ЭИРС – молотить (*кукурузу*), промолотить; лущить (*горох*), налущивать/налущить, вылушивать/вылущить, вышелушить, вынимать косточки (*из плодов*).

DRAE – 1. tr. Sacar el grano de algo. U. t. c. prnl.

DEM – 1. quitar o separar los granos de alguna cosa: “*Se desgranan tres granadas*”.

Рекомендация: М. *гастр.* лущить, отделить зерна.

8. Deshebrar (de *des-*, *hebra* y *-ar*)

Пример: Algunos de los platos más populares en México, llamados “antojitos”, se preparan con carne o pollo **deshebrado** como ingrediente principal [12].

DRAE – 2. tr. Deshacer algo en partes muy delgadas, semejantes a hebras.

Рекомендация: М. *гастр.* разобрать на волокна (*мясо*).

9. Desmoldar (de *des-*, *molde* y *-ar*)

Пример: Para montar, **desmoldar** el paté y adornar con la mermelada de manzana y como toque final un poco de sal rosada [9].

ЭИРС – вынимать из формы.

DRAE – 1. tr. Sacar algo, como un pastel o una pieza de fundición, del molde en que se ha hecho.

Рекомендация: М. *гастр.* вынуть из формы для выпечки.

10. **Desmoronar** (del ant. *desboronar*, de *des-*, *borona* y *-ar*)

Пример: Es queso fresco, es muy blanco y es fácil de **desmoronar** [30].

ИРССУ – (постепенно) разрушать, подрывать, подтачивать, выветривать, размывать и т. п.

ЭИРС – разрушать, разваливать, отваливаться, распадаться, рассыпаться, обсыпаться.

DEM – (Del ant. *desboronar*, de *des-* y *borona*.) 1. Deshacer o desbaratar una materia constituida de partículas unidas entre sí: “*Desmorone el queso y espolvoréelo sobre el platillo*”.

Рекомендация: М. *гастр.* раскрошить (*хлеб, сыр и т.п.*).

11. Despepitar (de *des-*, *pepita* y *-ar*)

Пример: “...1/2 bola de maíz cacahuatzintle o 8 elotes tiernos desgranados. 6 al gusto de chile ancho desvenados, **despepitados** y remojados en agua caliente...”[34].

ЭИРС – извлекать семена (*косточки*) (*из плодов*), очищать кофейные зёрна.

DRAE – (De *des-* y *pepita*².) 1. tr. Quitar las pepitas o semillas de algún fruto, como el del algodón, el melón, etc.

Рекомендация: М. *гастр.* очистить от зерен, косточек или семян.

12. Desvenar (de *des-*, *vena* y *-ar*)

Пример: Luego **desvena** los chiles y pártelos [14].

ЭИРС – удалять жилки (*из листьев табака*).

DRAE – 1. tr. Quitar las venas a la carne. 3. tr. Quitar las fibras a las hojas de las plantas, como se hace con la del tabaco antes de labrarla.

DEM – 1 Quitar las venas, especialmente a los chiles para que no piquen: “Los chiles se asan ligeramente, *se desvenan* y se rellenan con rebanadas de queso”.

Рекомендация: М. *гастр.* удалять жилки (*из перцев*).

13. Emplatar (de *en-*, *plato* y *-ar*)

Пример: Estas pinzas de precisión o para **emplatar** están fabricadas en acero inoxidable [33].

DRAE – 1. tr. Colocar la comida en el plato de cada comensal antes de presentarlo en la mesa. U. t. c. intr. El cocinero emplata colocando la guarnición en un lado.

Рекомендация: М. *гастр.* сервировать блюдо на тарелке, блюде и т.п.

14. Enmantequillar (de *en-*, *mantequilla* y *-ar*)

Пример: Se vierte en un molde para hornear previamente **enmantequillado** y enharinado [21].

DRAE – (de *en-* y *mantequilla*) 1. tr. Bol., Chile, Ec., Pan. y Ven. Untar algo con aceite u otra materia grasa (нет отметки Мексика).

Рекомендация: М. *гастр.* обмазывать что-л. маслом, жиром и т.п.

15. Filetear (de *filete* y *-ar*)

Пример: En esta página encontrarás 12 proveedores de almendra **fileteada** a quienes puedes solicitarles cotización sin costo ni compromiso... [10].

ЭИРС – нарезать.

DRAE – 1. tr. Cortar un alimento en filetes.

Рекомендация: М. *гастр.* нарезать тонко и единообразно; шинковать.

16. Flambear (de fr. *flamber*)

Пример: Entre muchas de estas técnicas encontrarás la de “*poner en llamas la comida*”, conocida como **flambear**, que proviene del término francés *flamber* [20].

DRAE – (Del fr. *flamber* ‘quemar’, ‘pasar por el fuego.’) 1. tr. **flamear** (|| rociar un alimento con licor).

Рекомендация: М. *гастр.* фламбировать (облить небольшим количеством спирта или коньяка и поджечь (десерт, мясо, фрукты).

17. Gratinar (del fr. *gratiner*)

Пример: Cubrir con el queso y llevar la fuente al horno para que **gratine** [11].

DRAE – (Del fr. *gratiner.*) 1. tr. Hacer que un alimento se tueste por encima en el horno.

Internet: **Gratinar.** Dorar en el horno la superficie de un alimento cubierto con queso o pan rallado [24].

Рекомендация: М. *гастр.* запечь под корочкой (из сыра, яйца или панировочных сухарей).

18. Lustrar (sustantivo “lustre” y del sufijo flexivo “ar” que indica infinitivo de los verbos de la primera conjugación, la forma latina completa se dice “lustrāre”)

Пример: En esta ocasión utilicé crema chantilly para **lustrar**, en vez de merengue italiano o suspiro; usé la marca “Chantypak” de Puratos [32].

Internet – Lustrar – dar brillo a pasteles con jaleas y mermeladas [40].

Рекомендация: М. *гастр.* глазировать.

19. Salpimentar (de *sal*, *pimienta* y *-ar*)

Пример: **Salpimentar** el costillar (si es muy grande, se puede partir en dos piezas) y colocar en una charola para horno [15].

DRAE – 1. tr. Adobar algo con sal y pimienta, para que se conserve y tenga mejor sabor.

Рекомендация: М. *гастр.* приправлять солью и перцем при готовке.

20. Salsear (de *salsa*, *-e* y *-ar*)

Пример: Rebana la pechuga de pollo y **salsea** con la bechamel [36].

Internet: es acción de mojar un alimento o preparación con la salsa.

Рекомендация: М. *гастр.* полить или сбобрить соусом.

21. Sellar (de *en-*, *sartén* y *-ar*)

Пример: En el mismo sartén **sella** la carne de res con un poco de la grasa del

tocino, hasta que haya perdido su color rojo [13].

Интернет: Sellar – se trata de una técnica en la que se busca caramelizar la superficie de la carne de forma de lograr una corteza exterior que proteja el interior [35].

Комментарий: (гастр.) М. обжарить мясо до образования корочки.

22. **Torear** chiles (de toro y –ear)

Пример: Compra la cantidad de chiles que desees **torear**, después lávalos con abundante agua para retirar el polvo [14].

DEM – Torear un chile Frotarlo, para que sus semillas suelten su jugo y se vuelva más picante.

Рекомендация: М. *гастр.* растереть острый перец в ладонях, чтобы семечки выделили сок и перец стал более острым

Говоря об особенностях словообразования исследованных неогастронимов, можно отметить, что 4 из них, а именно *brasear*, *cincelar*, *flambear* и *gratinar* являются прямыми заимствованиями из французского языка, остальные сформировались путём семантического расширения значений уже известных глаголов и существительных. Модель образования у всех исследованных гастронимов одинакова – аффиксация по типу I спряжения с окончанием на -ar, внутри неё можно выделить глаголы, образованные с использованием различных приставок:

“a” (en este caso, aproximación) – *acitronar*, *acremar*;

“des (negación o inversión del significado) – *desgranar*, *deshebrar*, *desmoldar*, *desmoronar*, *despepitar*, *desvenar*;

“en/em” (en, dentro de) – *emplatar*, *enmantequillar*.

Исключение составляет только гастроним *salpimentar*, образованный по модели сращения: *sal*, *pimienta* и –ar, что отражает тенденции любого естественного языка к упрощению выражения желаемого.

Кроме исследованного корпуса, следует обратить внимание на такие глаголы, как *chamuscar*, *enharinar*, *espesar*, *espolvorear*, *licuar*, *pegarse*, *reducir*, гастрономические значения которых также отражают развитие современной мексиканской кухни. Их перевод можно найти в электронном ресурсе *diccionario.ru*.

Итак, проведенный нами сравнительно-сопоставительный анализ неогастронимов мексиканского национального варианта испанского языка позволяет сделать вывод о необходимости включения их в учебники, учебные пособия, глоссарии и словари с тем, чтобы их пользователи (в частности, учащиеся и преподаватели испанского языка и русского языка как иностранного) имели возможность правильного выбора ЛЕ при переводе или коммуникации в контексте социокультурной специфики и геолингвистической вариантологии.

Статья поступила в редакцию 24.09.2018

ЛИТЕРАТУРА

1. Большой испанско-русский словарь. Латинская Америка. М.: ИНФРА-М, 2011. 726 с.
2. Виноградов В.С. Перевод. Общие и лексические вопросы: учебное пособие. 2-е изд., перераб. М.: КДУ, 2004. 240 с.
3. Иванова Н.К. Рожденные в 2014–2015 гг.: новые английские слова (на основе данных ресурса dictionaryblog.cambridge.org) // Известия высших учебных заведений. Серия: Гуманитарные науки. 2015. Т. 6. Вып. 4. С. 319–323.

4. Испанско-русский словарь [Электронный ресурс]. URL: www.diccionario.ru (дата обращения: 29.04.2018).
5. Садиков А.В., Нарумов Б.П. Испанско-русский словарь современного употребления. 3-е изд., стереотип. М.: Русский язык, 2000. 751 с.
6. Таганова Т.А. Гастронимы современного английского языка: структурные и семантические особенности // Известия высших учебных заведений. Серия: Гуманитарные науки. 2016. Т. 7. Вып. 1. С. 38–41.
7. Яковлева С.А. Лексико-семантическая вариативность лексических единиц в пиренейском и мексиканском национальных вариантах испанского языка и их переводов на русский язык (на примере учебно-тематических словарей) // Наука о человеке: гуманитарные исследования. 2014. № 1 (15). С. 248–254.
8. Янкина Е.А. Развитие познавательного интереса у учащихся к культуре стран изучаемого языка // Педагогика online. URL: <http://aneks.spb.ru/metodicheskie-razrabotki-i-posobiia-po-inostr-iazyku/razvitie-poznavatelnogo-interesa-u-uchashchikhsia-k-kulture-stran-izuchaemogo-iazyka.html> (дата обращения: 23.03.2018)
9. A la mexicana [Электронный ресурс] // Coca-cola Journey: [сайт]. URL: <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/recetas-alamexicana-al-estilo-sidral-mundet> (дата обращения: 20.04.2018).
10. Almendra fileteada // COSMOS Online, Portal Industrial B2B. URL: <https://www.cosmos.com.mx/producto/almendra-fileteada-4jwm.html> (дата обращения: 15.05.2018).
11. Calabacitas gratinadas [Электронный ресурс] // MexiRecetas: [сайт]. URL: <http://www.mexirecetas.com/recetas-de-cocina-ligera/calabacitasgratinadas.htm> (дата обращения: 02.05.2018).
12. Carne deshebrada [Электронный ресурс] // México en mi cocina: [сайт]. URL: <https://www.mexicoenmicocina.com/carne-deshebrada> (дата обращения: 26.04.2018)
13. Carne en su jugo estilo Jalisco [Электронный ресурс] // Allrecipes México: [сайт]. URL: <http://allrecipes.com.mx/receta/5/carne-en-su-jugo-estilo-jalisco.aspx> (дата обращения: 15.05.2018).
14. Chile habanero, el más picoso de México [Электронный ресурс] // México desconocido: [сайт]. URL: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/chile-habanero.html> (дата обращения: 10.04.2018).
15. Costillitas a la Coca-cola [Электронный ресурс] // TVNotas: [сайт]. URL: <http://www.tvnotas.com.mx/recetas-alimentos/costillitas-la-coca-cola> (дата обращения: 08.05.2018).
16. Crepas de huitlacoche con salsa poblana [Электронный ресурс] // Profeco: [сайт]. URL: https://www.profeco.gob.mx/psabio/sincarne/crepas_hsp.asp (дата обращения: 15.05.2018).
17. DEM: Diccionario del Español de México / L.F. Lara (coord.). México: El Colegio de México, 2010. 1706 p.
18. DRAE: Diccionario de Real Academia Española. Madrid: Espasa Calpe S.A, 2001. 2 vol.
19. Diccionario gastronómico [Электронный ресурс] // Larousse cocina: [сайт]. URL: https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Cincelar&post_type=palabra&vista=diccionario (дата обращения: 10.04.2018).
20. Flambear, el arte de poner en llamas la comida [Электронный ресурс] // Gourmet. Mesa para 2: [сайт]. URL: <http://www.mesaparados.com.mx/index.php/2018/01/03/flambear-el-arte-de-poner-en-llamas-la-comida> (дата обращения: 13.05.2018).
21. Gastronomía de Tepic [Электронный ресурс] // Programa “Destino México”: [сайт]. URL: <https://programadestinosmexico.com/descubre-mexico/gastronomia/gastronomia-de-tepic.html> (дата обращения: 02.04.2018).
22. Gastropedia. La enciclopedia de la Gastronomía [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gastropedia.com.mx/articulo.php?art=88> (дата обращения: 11.05.2018).

23. González B. Una mirada a la cocina mexicana contemporánea // *Vinísfera.com*. URL: <http://vinisfera.com/r/archivo/123> (дата обращения: 13.05.2018).
24. Gratinar [Электронный ресурс] // *Doctissimo*: [сайт]. URL: <http://www.doctissimo.com/mx/nutricion/diccionario-de-nutricion/gratinar> (дата обращения: 29.04.2018).
25. El auténtico recetario mexicano [Электронный ресурс] // *Guía de tacos*: [сайт]. URL: http://www.guiadetacos.com/recetas_mexicanas/pescados_mariscos/47/tiras-de-pescado-capeadas-receta.html (дата обращения: 20.05.2018).
26. Elotes con crema [Электронный ресурс] // *Recetas mexicanas*: [сайт]. URL: <https://www.recetas-mexicanas.org/elote/page/9> (дата обращения: 07.05.2018).
27. Encacahuatado con lomo de cerdo [Электронный ресурс] // *Azteca uno*: [сайт]. URL: http://www.aztecauno.com/vengalaalegria/el-sabor-de-los-suenos/notas_encacahuatado-con-lomo-de-cerdo/200747 (дата обращения: 14.05.2018).
28. La cocina tradicional mexicana. Patrimonio inmaterial de la humanidad [Электронный ресурс] // *Biodiversidad mexicana*: [сайт]. URL: <http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/cocinaTradicional.html> (дата обращения: 18.04.2018).
29. Los mejores sándwiches gourmet de la CDMX [Электронный ресурс] // *Forbes*. México: [сайт]. URL: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/los-mejores-sandwiches-gourmet-de-la-cdmx> (дата обращения: 11.05.2018).
30. Los quesos mexicanos [Электронный ресурс] // *About Español*: [сайт]. URL: <https://www.aboutespanol.com/los-quesos-mexicanos- algunas-de-las-variedades-mas-comunes-806020> (дата обращения: 06.05.2018).
31. Muñoz Surita R. *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México: Larousse, 2013. 648 p.
32. Pastel o Bizcocho de San Valentín [Электронный ресурс] // *Las Delicias del Buen Vivir*: [сайт]. URL: <http://www.lasdeliciasdevivir.net/2010/02/pastel-o-bizcocho-de-san-valentin.html> (дата обращения: 03.05.2018).
33. Pinza de precisión para chef [Электронный ресурс] // *D´Cocina*: [сайт]. URL: <https://dcocina.com.mx/products/pinza-de-precision-para-chef-o-para-emplatar-ibili> (дата обращения: 12.04.2018).
34. Pozole mexicano [Электронный ресурс] // *Kiwilimón*. *Recetas*: [сайт]. URL: <https://www.kiwilimon.com/receta/sopas/rozole-mexicano> (дата обращения: 23.04.2018).
35. Qué significa sellar la carne // *Informe 21.com*. URL: <http://informe21.com/gastronomia/que-significa-sellar-la-carne> (дата обращения: 07.04.2018).
36. Taller de cocina: términos de cocción de la carne [Электронный ресурс] // *Vive totalmente Palacio*: [сайт]. URL: <http://vivetotalmentepalacio.mx/taller-de-cocina-terminos-de-coccion-de-la-carne> (дата обращения: 15.05.2018).
37. Técnicas culinarias: bridar // *¿Qué comemos hoy? Blog culinario*. URL: <http://quecomemoshoy-hmg.blogspot.mx/2011/03/tecnicas-culinarias-bridar.html> (дата обращения: 28.04.2018).
38. Términos gastronómicos [Электронный ресурс] // *Cocina con alegría*. *Términos gastronómicos*: [сайт]. URL: <http://cocinaconalegria.com/diccionario-culinario/terminos-gastronomicos> (дата обращения: 17.04.2018).
39. Usando grasas para hornear [Электронный ресурс] // *Directo al paladar*. México: [сайт]. URL: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/%20usando-grasas-para-hornear> (дата обращения: 15.05.2018).
40. Vocabulario técnico gastronómico [Электронный ресурс] // *Ciencias culinarias*: [сайт]. URL: <http://cienciasculinarias.blogspot.mx/2011/09/vocabulario-tecnico-gastronomico.html> (дата обращения: 20.05.2018).

REFERENCES

1. *Bol'shoi ispansko-russkii slovar'. Latinskaya Amerika* [Coincise Spanish-Russian Dictionary. Latin America.]. Moscow, INFRA-M Publ., 2011. 726 p.
2. Vinogradov V.S. *Perevod. Obshchie i leksicheskie voprosy* [Translation. General and lexical issues]. Moscow, KDU Publ., 2004. 240 p.
3. Ivanova N.K. [Born in 2014–2015: the new English words (study of dictionaryblog.cambridge.org)]. In: *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedenii. Seriya: Gumanitarnye nauki* [News of Higher Schools. Series: Humanities], 2015, vol. 6, iss. 4, pp. 319–323.
4. *Ispansko-russkii slovar'* [Spanish-Russian dictionary]. Available at: www.diccionario.ru (accessed: 29.04.2018).
5. Sadikov A.V., Narumov B.P. *Ispansko-russkii slovar' sovremennogo upotrebleniya* [Spanish-Russian dictionary of modern usage]. Moscow, Russkii yazyk Publ., 2000. 751 p.
6. Taganova T.A. [Gastronyms of the contemporary English language: structural and semantic peculiarities]. In: *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedenii. Seriya: Gumanitarnye nauki* [News of Higher Schools. Series: Humanities], 2016, vol. 7, iss. 1, pp. 38–41.
7. Iakovleva S.A. [Lexical-semantic variability of the lexical units in the variations of the Spanish language of Spain and Mexico and their translations to the Russian language (exemplified in the topical, thematic dictionaries)]. In: *Nauka o cheloveke: gumanitarnye issledovaniya* [The science of person: Humanitarian Researches], 2014, no. 1 (15), pp. 248–254.
8. Yankina E.A. [Development of students' cognitive interest in the culture of the target language]. In: *Pedagogika online* [Pedagogy online]. Available at: <http://aneks.spb.ru/metodicheskie-razrabotki-i-posobiia-po-inostr-iazyku/razvitie-poznavatel'nogo-interesa-u-uchashchikhsia-k-kulture-stran-izuchaemogo-iazyka.html> (accessed: 23.03.2018).
9. A la Mexicana. In: *Coca-cola Journey*. Available at: <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/recetas-alamexicana-al-estilo-sidral-mundet> (accessed: 20.04.2018).
10. Almendra fileteada. In: *COSMOS Online, Portal Industrial B2B*. Available at: <https://www.cosmos.com.mx/producto/almendra-fileteada-4jwm.html> (accessed: 15.05.2018).
11. Calabacitas gratinadas. In: *MexiRecetas*. Available at: <http://www.mexirecetas.com/recetas-de-cocina-ligera/calabacitasgratinadas.htm> (accessed: 02.05.2018).
12. Carne deshebrada. In: *México en mi cocina*. Available at: <https://www.mexicoenmicocina.com/carne-deshebrada> (accessed: 26.04.2018).
13. Carne en su jugo estilo Jalisco. In: *Allrecipes México*. Available at: <http://allrecipes.com.mx/receta/5/carne-en-su-jugo-estilo-jalisco.aspx> (accessed: 15.05.2018).
14. Chile habanero, el más picoso de México. In: *México desconocido*. Available at: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/chile-habanero.html> (accessed: 10.04.2018).
15. Costillitas a la Coca-cola. In: *TVNotas*. Available at: <http://www.tvnotas.com.mx/recetas-alimentos/costillitas-la-coca-cola> (accessed: 08.05.2018).
16. Crepas de huitlacoche con salsa poblana. In: *Profeco*. Available at: https://www.profeco.gob.mx/psabio/sincarne/crepas_hsp.asp (accessed: 15.05.2018).
17. Lara L.F., coord. DEM: *Diccionario del Español de México*. México, El Colegio de México Publ., 2010. 1706 p.
18. DRAE: *Diccionario de Real Academia Española*. Madrid, Espasa Calpe S.A, 2001. 2 vol.
19. *Diccionario gastronómico*. In: *Larousse cocina*. Available at: https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Cincelar&post_type=palabra&vista=diccionario (accessed: 10.04.2018).
20. Flambear, el arte de poner en llamas la comida. In: *Gourmet. Mesa para 2*. Available at: <http://www.mesaparados.com.mx/index.php/2018/01/03/flambear-el-arte-de-poner-en-llamas-la-comida> (accessed: 13.05.2018).
21. Gastronomía de Tepic. In: *Programa "Destino México"*. Available at: [79](https://programades-</div><div data-bbox=)

- tinosmexico.com/descubre-mexico/gastronomia/ gastronomia-de-tepic.html (accessed: 02.04.2018).
22. *Gastropedia*. La enciclopedia de la Gastronomía. Available at: <http://www.gastropedia.com.mx/articulo.php?art=88> (accessed: 11.05.2018).
 23. González B. Una mirada a la cocina mexicana contemporánea. In: *Vinísfera.com*. Available at: <http://vinisfera.com/r/archivo/123> (accessed: 13.05.2018).
 24. Gratinar. In: *Doctissimo*. Available at: <http://www.doctissimo.com/mx/nutricion/diccionario-de-nutricion/gratinar> (accessed: 29.04.2018).
 25. El auténtico recetario mexicano. In: *Guía de tacos*. Available at: http://www.guiadetacos.com/recetas_mexicanas/pescados_mariscos/47/tiras-de-pescado-capeadas-receta.html (accessed: 20.05.2018).
 26. Elotes con crema. In: *Recetas mexicanas*. Available at: <https://www.recetas-mexicanas.org/elote/page/9> (accessed: 07.05.2018).
 27. Encacahuatado con lomo de cerdo. In: *Azteca uno*. Available at: <http://www.aztecauno.com/vengalaalegria/el-sabor-de-los-suenos/notas/ encacahuatado-con-lomo-de-cerdo/200747> (accessed: 14.05.2018).
 28. La cocina tradicional mexicana. Patrimonio inmaterial de la humanidad. In: *Biodiversidad mexicana*. Available at: <http://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/cocinaTradicional.html> (accessed: 18.04.2018).
 29. Los mejores sándwiches gourmet de la CDMX. In: *Forbes. México*. Available at: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/los-mejores-sandwiches-gourmet-de-la-cdmx> (accessed: 11.05.2018).
 30. Los quesos mexicanos. In: *About Español*. Available at: <https://www.aboutespanol.com/los-quesos-mexicanos- algunas-de-las-variedades-mas-comunes-806020> (accessed: 06.05.2018).
 31. Muñoz Surita R. Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. México, Larousse Publ., 2013. 648 p.
 32. Pastel o Bizcocho de San Valentín. In: *Las Delicias del Buen Vivir*. Available at: <http://www.las-deliciasdevivir.net/2010/02/pastel-o-bizcocho-de-san-valentin.html> (accessed: 03.05.2018).
 33. Pinza de precisión para chef. In: *D´Cocina*. Available at: <https://dcocina.com.mx/products/pinza-de-precision-para-chef-o-para-emplatar-ibili> (accessed: 12.04.2018).
 34. Pozole mexicano. In: *Kiwilimón. Recetas*. Available at: <https://www.kiwilimon.com/receta/sopas/pozole-mexicano> (accessed: 23.04.2018).
 35. Qué significa sellar la carne. In: *Informe 21.com*. Available at: <http://informe21.com/gastronomia/que-significa-sellar-la-carne> (accessed: 07.04.2018).
 36. Taller de cocina: términos de cocción de la carne. In: *Vive totalmente Palacio*. Available at: <http://vivetotalmentepalacio.mx/taller-de-cocina-terminos-de-coccion-de-la-carne> (accessed: 15.05.2018).
 37. Técnicas culinarias: bridar. In: *¿Qué comemos hoy? Blog culinario*. Available at: <http://quecomemoshoy-hmg.blogspot.com/2011/03/tecnicas-culinarias-bridar.html> (accessed: 28.04.2018).
 38. Términos gastronómicos. In: *Cocina con alegría. Términos gastronómicos*. Available at: <http://cocinaconalegria.com/diccionario-culinario/terminos-gastronomicos> (accessed: 17.04.2018).
 39. Usando grasas para hornear. In: *Directo al paladar. México*. Available at: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/%20usando-grasas-para-hornear> (accessed: 15.05.2018).
 40. Vocabulario técnico gastronómico. In: *Ciencias culinarias*. Available at: <http://cienciasculinarias.blogspot.mx/2011/09/vocabulario-tecnico-gastronomico.html> (accessed: 20.05.2018).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Яковлева Светлана Анатольевна – доктор филологических наук, профессор Центра иностранных языков факультета Арагон Национального автономного университета Мексики, член Мексиканской академии наук, технологий и инноваций, Национальный исследователь Мексики категории I, федеральный сертифицированный переводчик Мексики; e-mail: svietaiak@yahoo.com

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Svetlana A. Iakovleva – Doctor in Philological Science, professor, Center for Foreign Languages of the Faculty of Aragon National Autonomous University of Mexico, member of the Mexican Academy of Sciences, Technology and Innovation, National Researcher of Mexico category I, federal certified translator of Mexico; e-mail: svietaiak@yahoo.com

ПРАВИЛЬНАЯ ССЫЛКА НА СТАТЬЮ

Яковлева С.А. Глагольные неогастронимы в испанском языке Мексики // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2018. № 6. С. 68–81.

DOI: 10.18384/2310-712X-2018-6-68-81

FOR CITATION

Iakovleva S.A. Verbal Neogastronims in Spanish of Mexico. In: *Bulletin of Moscow Region State University. Series: Linguistics*, 2018, no. 6, pp. 68–81.

DOI: 10.18384/2310-712X-2018-6-68-81