

ЯЗЫКИ НАРОДОВ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН (С УКАЗАНИЕМ КОНКРЕТНОГО ЯЗЫКА ИЛИ ГРУППЫ ЯЗЫКОВ)/LANGUAGES OF PEOPLES OF FOREIGN COUNTRIES (INDICATING A SPECIFIC LANGUAGE OR GROUP OF LANGUAGES)

DOI: <https://doi.org/10.60797/RULB.2025.72.2>

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕРУАНИЗМЫ И КОНСТРУИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ В СОВРЕМЕННОМ МЕДИЙНОМ ДИСКУРСЕ

Научная статья

Усманов Т.Ф.^{1,*}

¹ ORCID : 0000-0003-1626-9314;

¹ Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы, Москва, Российская Федерация

* Корреспондирующий автор (timur.usmanov25[at]gmail.com)

Аннотация

Статья посвящена анализу функционирования гастрономических перуанизмов в современном медийном дискурсе Перу. Целью исследования является выявление стратегий использования кулинарной лексики в медийном дискурсе как для формирования национальной идентичности. Материалом исследования послужил корпус текстов СМИ, социальных сетей и рекламных публикаций. Методология включает дискурсивный, лингвокультурологический и социолингвистический анализ. Результаты исследования показали, что гастрономические перуанизмы выполняют ряд функций в медийном пространстве: идентификационную, символическую и коммуникативную. Делается вывод о том, что медийный дискурс является одним из ключевых пространств для активного использования традиционных гастрономических концептов и конструирования современной перуанской идентичности.

Ключевые слова: перуанский национальный вариант испанского языка, гастрономическая лексика, медийный дискурс, национальная идентичность, дискурсивный анализ, лингвокультурология.

PERUVIAN CULINARY TERMS AND THE CONSTRUCTION OF NATIONAL IDENTITY IN CONTEMPORARY MEDIA DISCOURSE

Research article

Usmanov T.F.^{1,*}

¹ ORCID : 0000-0003-1626-9314;

¹ Peoples' Friendship University of Russia named after Patrice Lumumba, Moscow, Russian Federation

* Corresponding author (timur.usmanov25[at]gmail.com)

Abstract

This article examines the role of Peruvian culinary terms in contemporary media discourse and their contribution to the construction of national identity. The study investigates how specifically Peruvian culinary vocabulary is used in various media platforms to shape and reinforce collective identity. The research methodology combines discourse analysis, linguocultural analysis, and sociolinguistic analysis of media texts, social media content, and advertising materials. The findings reveal that Peruvian culinary terminology serves three primary functions in media discourse: identificational (establishing cultural belonging), symbolic (representing national values), and communicative (facilitating cultural dialogue). The study concludes that media discourse serves as a crucial arena for the deployment of culinary language in constructing and maintaining modern Peruvian identity.

Keywords: Peruvian Spanish, culinary terminology, media discourse, national identity construction, discourse analysis, linguoculturology, Peruvian gastronomy, cultural linguistics.

Введение

Актуальность темы исследования обусловлена возрастающим интересом современной лингвистики к проблемам взаимодействия языка и культуры в медийном пространстве. Гастрономическая лексика служит уникальным материалом для изучения процессов культурной идентификации в условиях стремительной цифровизации общества. Перуанский национальный вариант испанского языка обладает особенно богатым и разнообразным корпусом гастрономических лексем, формирование которого отражает сложную историю межкультурных взаимодействий на территории Перу.

Степень изученности проблемы характеризуется наличием работ как зарубежных, так и отечественных исследователей. Среди зарубежных исследований следует выделить труды по перуанской лексикографии Хуана де Ароны [6] и Рикардо Пальмы [34]. Значительный вклад в изучение вариативности испанского языка в Перу внесли работы А. Розенблата [40] и А.М. Эскобара [22]. Вопросам автохтонных языков Перу и языковых контактов посвящены исследования У.Ф.Х. Аделаара [5].

Среди отечественных работ заслуживает внимания труд Н.М. Фирсовой [3], в котором подробно анализируются особенности современного испанского языка на территории Испании и стран Латинской Америки с учетом региональных вариантов.

В отечественной лингвистике вопросы национальной идентичности перуанцев и особенности функционирования языка в Перу рассматриваются комплексно, что подтверждается рядом современных исследований. Так, О.С. Чеснокова и И.А. Мартыненко анализируют топонимическую систему Перу как отражение языковых параметров

национальной идентичности [4]. Лингвокультурологический аспект изучения топонимии раскрывается в работе М. Радович и О.С. Чесноковой, где проводится детальный анализ эмоционально-оценочных перифраз городских названий Перу [1]. В свою очередь, М.С. Никитина и Н.А. Сидорова [2], исследуя ценностные представления перуанцев через призму лексикона (в том числе гастрономической терминологии), подчеркивают роль традиций, культуры и менталитета в формировании речевого поведения носителей языка, тем самым доказывая связь между системой ценностей общества, спецификой словарного состава испанского языка Перу и проявлениями национального самосознания. Однако, несмотря на наличие указанных исследований, комплексных работ, посвященных анализу функционирования гастрономических перуанизмов именно в медийном дискурсе, недостаточно.

Целью данной работы является дикурсивный анализ использования гастрономических перуанизмов в медийном пространстве Перу для интерпретации национальной идентичности. Для достижения цели поставлены следующие задачи:

1. Сформировать репрезентативный корпус гастрономических перуанизмов.
2. Классифицировать их по этимологическому признаку.
3. Проанализировать их функционирование в различных типах медийного дискурса.
4. Определить роль цифрового пространства в трансформации гастрономической лексики.

Научная новизна работы заключается в системном подходе к изучению функционирования гастрономической лексики в медийном пространстве Перу. Практическая значимость определяется возможностью использования результатов в углубленном преподавании испанского языка и межкультурной коммуникации.

Классификация и теоретический анализ гастрономических перуанизмов

Гастрономическая лексика является одним из наиболее репрезентативных и консервативных пластов лексикона, выполняющим функцию культурного кода нации. Кулинарная лексика является своеобразным «зеркалом» национальной культуры, в котором отражаются история, география, традиции.

В перуанском варианте испанского языка гастрономическая лексика отличается особой самобытностью и сложностью организации, что обусловлено уникальным историческим развитием страны. Как отмечает А. Розенблат, «...коренное наследие особенно обогащает региональную или местную речь... И во многих случаях оно дало нашей разговорной речи и даже литературе ценные выразительные элементы как плодотворный вклад нового мира» [40, С. 138]. Длительный процесс межкультурного и межязыкового взаимодействия между испанским языком и местными языками региона (в частности, кечуа, аймара), а также последующими влияниями (китайским, японским, итальянским, африканским) создал уникальное смешение культуры и языка.

Особую теоретическую значимость представляет применяемый в работе диахронический подход к анализу перуанской лексики, позволяющий проследить историческое развитие перуанизмов и их связь с различными этапами формирования перуанской государственности.

Таким образом, комплексное изучение гастрономических перуанизмов позволяет не только систематизировать данный пласт лексики, но и реконструировать ключевые этапы формирования перуанской культурной идентичности через анализ языковых данных.

Проведенный анализ корпуса лексем, отобранных методом сплошной выборки из авторитетных лексикографических источников (*Diccionario de peruanismos en línea*, *Diccionario de peruanismos* Хуана де Ароны), позволяет вывести этимологическую стратификацию, которая отражает сложный процесс формирования перуанской национальной идентичности.

2.1. Заемствования из языков кечуа и аймара

Данный пласт является древнейшим и отражает глубинные слои культурного наследия Перу. Как отмечает А. Розенблат, «среди наиболее типичных перуанизмов встречается множество названий предметов индейского происхождения: маис [кукуруза], папа [картофель], канча [жареная кукуруза], чупе [суп]...» [40, С. 206].

Приведем типичные примеры:

- **Pachamanca** (от кечуа *pacha* — земля, *manka* — горшок) — традиционное блюдо перуанских Анд, приготовляемое путём запекания мяса и овощей в земляной печи. Блюдо исторически связано с культом Земли-матери (*Pachamama*), хотя сегодня широко распространено независимо от ритуалов.
- **Choclo** (от кечуа *ch'oqllo/chokllo*) — обозначение молодых крупных початков местных сортов кукурузы, которые являются основой рациона андских народов.
- **Cuy** (от кечуа *quwi*) — морская свинка, важный источник животного белка у жителей высокогорья. Испанское название сохраняет звучание оригинала.
- **Chuño** (технология обработки картофеля) — продукт длительного хранения, получаемый путем высушивания клубней под действием низких температур. Термин восходит к доколумбовым временам.
- **Lúcuma** — тропический фрукт родом из Перу, часто называемый «золотым плодом» за вкусовые качества и питательную ценность.

2.2. Лексемы испанского происхождения с уникальной семантикой

Данная группа демонстрирует процессы семантической адаптации испанской лексики к новым реалиям.

Значимые примеры:

- **Ceviche/Cebiche** — этимология остается дискуссионной, однако именно в Перу слово приобрело статус национального символа и было законодательно защищено как культурное наследие. Показательно, что севиче воспринимается не просто как блюдо, а как часть семейных традиций. Вот характерный пример из *Diccionario de peruanismos en línea*, в котором говорится о том, что вся семья собралась на трапезу с севиче: "Hoy domingo 12 de abril, vengan con toda la familia a disfrutar de nuestros chicharrones, piña picante, cuy chactado, arroz con pato y también de nuestros ceviches, pescados y mariscos..." (Сегодня воскресенье 12 апреля — приходите к нам всей семьёй насладиться

блюдами чичаррон и пука пиканте; жареной морской свинкой, рисом с уткой, а также нашими севиче из рыбы и морепродуктов...; здесь и далее перевод автора).

- **Ají** — при сохранении фонетической формы произошло семантическое сужение для обозначения местных сортов перца (*ají amarillo, ají limo*), ставших основой перуанской кухни.

- **Causa** — блюдо из картофеля, название которого отражает переосмысление испанского слова в новом культурном контексте (от «причина» к «кулинарное блюдо»).

- **Rocoto** — местный сорт перца *Capsicum pubescens*, сохранивший испанское название, но приобретший специфические кулинарные коннотации. В *Diccionario de peruanismos en línea* говорится о том, что культивирование этого сорта перца распространилось также на Мексику, Коста-Рику и Гватемалу.

2.3. Заимствования из других языков: отражение исторических контактов

Эта группа свидетельствует о многовековых межкультурных контактах Перу с культурами стран, не говорящих на испанском языке.

Ключевые примеры:

- **Chifa** — слово китайского происхождения (от *chī fān*, «есть рис»), которым в Перу обозначают адаптированную китайскую кухню или ресторан китайской кухни. Появление *chifa* связано с массовой иммиграцией из Китая во второй половине XIX века и процессом формирования уникальной перуанско-китайской гастрономической традиции. В современном языке это понятие широко распространено, что подтверждается примерами из *Diccionario de peruanismos en línea*: "Esta vez haré chifa, cocinaré arroz chaufa; mientras preparo, les voy contando un poquitín de la historia de este plat" (В этот раз я приготовлю чифу — жареный рис. А пока готовлю, расскажу вам немного об истории этого блюда).

- **Nikkei** — слово японского происхождения (*nikkei* — «японский, относящийся к Японии»), которым в Перу обозначают уникальное направление гастрономии, возникшее на стыке японских перуанских кулинарных традиций. Кухня Nikkei стала ярким примером культурной интеграции, получив мировое признание как самостоятельное явление современной гастрономии.

Проведенный анализ позволяет сделать вывод о том, что гастрономические перуанизмы представляют собой сложную систему, отражающую историю перуанской культуры. Этимологическая классификация выявляет три основных периода, которые соответствуют основным этапам формирования перуанской нации: автохтонному (кечуа/аймара), колониальному (испанский) и постколониальному (заимствования из других языков). Каждый пласт лексики не только отражает определенный исторический период, но и продолжает активно функционировать в современном языковом пространстве Перу, участвуя в процессах формирования национальной идентичности перуанцев.

Данная классификация служит необходимой основой для последующего анализа функционирования рассмотренной лексики в современном перуанском медиийном дискурсе.

Лингвокультурологический анализ гастрономических перуанизмов в современном перуанском медиийном дискурсе

В данном разделе представлен дискурс-анализ материалов СМИ, социальных сетей, рекламных текстов и кулинарных публикаций. В качестве эмпирической базы исследования были использованы тексты и публикации, представленные на авторитетных кулинарных порталах (например, EatRegu.com, Sibarita.pe, Bonviveur.es), материалы специализированных блогов и сайтов ресторанов ("Chifadukang", "Cecilia Tupac", "Osaka Nikkei"), а также статьи ведущих международных медиа — в частности Vogue México и информационных ресурсов о культуре Перу. Дополнительно анализировались англоязычные туристические обзоры и тематические публикации на популярных гастрономических платформах. Такой подбор источников позволил отразить динамику употребления ключевых лексем как среди жителей страны, так и представителей перуанской диаспоры за рубежом.

Pachamanca

Pachamanca является архетипическим словесным знаком андской цивилизации: термин означает «земляная печь» и связан с комплексными ритуальными практиками подготовки пищи. Анализ современных публикаций показывает, что *pachamanca* неизменно ассоциируется прежде всего со сферой традиционного быта, экологичностью производства еды, коллективизмом и праздничными трапезами [30], [31]. Подобное сочетание признаётся ключевым ресурсом сохранения нематериального наследия региона.

Choclo

Choclo — лексема, которая происходит из языка кечуа. Она используется для обозначения свежей кукурузы крупных зёрен и регулярно появляется в материалах про типичные гарниры андского меню. В медиадискурсе перуанская кукуруза противопоставляется североамериканским аналогам своим размером зёрен, мягкостью вкуса, наличием разнообразных цветовых вариантов [33], [35], [36]. *Choclo* является неотъемлемой частью перуанского стритфуда, поэтому часто маркируется авторами обзоров туристической направленности или гидами по локальному стритфуду и рекомендуется туристам.

Cuy

При упоминании этого традиционно употребляемого вида мяса народов Анд многие англоязычные путеводители делают специальную ремарку относительно экзотичности блюда для европейцев [21], однако внутри страны *cuy* воспринимается вполне будничной едой. Например, мясо готовят ко многим праздникам или свадьбам. Туристические сайты чаще всего объясняют историческое значение этого животного для сельскохозяйственной экономики горного региона и связывают потребление этого мяса с ритуалами плодородия [18], [41], [42].

Chivo

Благодаря процессу морозильной обработки *chivo* мог храниться годами и использоваться как резервный источник пищи [8], [15]. В современных текстах подчёркивается роль *chivo* как воплощения адаптации людей к

экстремальному климату. Часто блюдо метафоризуется авторами как знак преемственности и традиций выживания [14].

Lúcuma

Лексема обозначает плод дерева *Pouteria lucuma*, который издавна занимает важное место в культуре питания Перу. Ещё во времена инков этот фрукт считался символом плодородия и часто встречался в керамике доколумбовой эпохи [7]. В современном перуанском медиадискурсе *lúcuma* последовательно преподносится как «суперфуд» с уникальными вкусовыми качествами и высокой питательной ценностью. Многие публикации подчеркивают не только гастрономическую значимость плода (использование в мороженом, десертах), но также его роль как элемента национального бренда на мировых рынках [27], [29]. Кроме того, образ этого фрукта активно используется при продвижении здорового образа жизни среди молодежи — авторы статей отмечают высокое содержание витаминов группы В и антиоксидантов [29]. Таким образом, слово "lúcuma" функционирует не только как название продукта питания или ингредиента традиционной кухни — оно стало частью современной культурной идентичности страны.

Ceviche

Слово *ceviche* стало интернациональным брендом современной гастрокультуры Перу. Его происхождение обсуждается до сих пор — оно могло произойти от арабского *sibech*, или от *siwichi* из языка кечуа. Медиаресурсы Перу и стран Латинской Америки единодушны в том, что *ceviche* выполняет функцию знака национальной идентичности вне зависимости от написания ("ceviche"/"cebiche"). В статьях *Vogue Mexico* особо подчёркиваются сакральность свежести продуктов [12], перечень вариаций рецепта регулярно становится предметом дебатов среди читателей туристических порталов [11], [26]. Это подтверждает устойчивость значения слова не только внутри языка, но уже далеко вне пределов самой республики.

Ají

Ají используется для обозначения различных видов перца чили родом из Южной Америки. В перуанском медиапространстве *ají* фигурирует не только как основной компонент многих блюд, но также рассматривается экспертами *Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú* (Министерство сельского хозяйства Перу) одним из важнейших элементов биокультурного наследия народа [34]. Особое место занимают такие разновидности *ají*, как *ají amarillo* или *ají limo* — их описания встречаются практически во всех популярных путеводителях по национальным соусам или уличному питанию [34], [37]. Таким образом, эта лексема закрепилась за всем спектром значимых аспектов культуры питания от семейных трапез до праздников урожая.

Causa

Слово *causa* имеет древние инкские корни ("kausay" — жизнь) при этом получило патриотическую окраску во времена войн за независимость (*por la causa*). Современные медиа активно используют этот термин для конструирования образа национальной сплоченности через кухню [9], акцентируя универсальность блюда для разных регионов страны [10], [28]. Ключевой мотив упоминаний блюда в медиа — связь между едой и коллективной идентичностью.

Rocoto

Rocoto представляет собой один из самых узнаваемых сортов перца чили Южной Америки; его острый вкус стал эмблемой южноандской кухни Перу [24], [38], [39], где *rocoto* выступает одновременно повседневным продуктом питания и элементом локальной гордости региональных общин. Медийные публикации выделяют двойственную природу термина — как носителя специфических вкусовых ощущений, так и символа географической принадлежности продукта наряду с международным признанием необычной пикантности андинских блюд [24].

Chifa

Лексема *chifa* занимает особое место в перуанском культурном пространстве, обозначая не только рестораны китайской кухни, но и целый пласт гастрономической традиции, возникшей на стыке восточных и местных влияний. В современном медиадискурсе *chifa* часто преподносится как символ мультикультурализма: подчеркивается его роль в формировании уникального кулинарного облика Перу. СМИ обращают внимание как на исторические корни этого явления — прибытие кантонских мигрантов во второй половине XIX века — так и на продолжающуюся популярность среди всех слоев населения [22], [23], [25].

Nikkei

Термин *nikkei* первоначально относился к японским эмигрантам за пределами Японии; однако именно благодаря перуанскому контексту он приобрел новое значение — направление высокой кухни *fusion*, объединяющее японские техники приготовления рыбы с аутентичными ингредиентами Андского региона [13]. Медиа отмечают феномен мирового признания никкей-кухни как примера успешной интеграции этнических меньшинств через пищевую культуру [25]. Лексема стала частью глобального гастрономического бренда страны.

Анализ рассмотренных выше единиц позволяет сделать ряд выводов об их роли в формировании культуролингвистического пространства современного Перу посредством средств массовой информации. Каждая из рассмотренных лексем приобретает статус своеобразного семиотического маркера той части истории либо культурной памяти, которую она представляет. Через призму публичных коммуникаций фиксируются процессы ресемантизации ряда понятий (например: расширение значения *nikkei* или *chuño*).

Также стоит отметить, что СМИ способствуют институциализации этих лексем, превращая отдельные продукты (например, *ceviche*) во всемирно узнаваемые символы. Наконец, постоянное присутствие таких слов в медиадискурсе поддерживает осознание внутреннего многообразия культуры среди жителей Перу и иностранцев, изучающих культуру Перу.

Заключение

Проведённое исследование позволило установить, что гастрономические перуанизмы играют важную роль в современном медицинском дискурсе Перу, выступая не только как лексические единицы для обозначения кулинарных

реалий страны, но и как символы национальной идентичности. Через призму языкового анализа становится очевидно, что каждый из рассмотренных терминов содержит в себе отпечаток исторических трансформаций и культурного синтеза. Они воплощают сложную многослойность перуанского общества с его древними автохтонными традициями и опытом межкультурных контактов.

Медийный дискурс не просто отражает эти процессы, но и активно формирует их восприятие у широкой аудитории внутри страны и за её пределами. СМИ становятся пространством институционализации лексем-перуанизмов: они закрепляют за отдельными блюдами статус культурного наследия (как это произошло с *ceviche*), создают новые смыслы вокруг привычных слов (например, *nikkei*) или возвращают интерес к забытым практикам прошлого (*chuño*). Важной тенденцией является также включение гастрономической лексики в глобальные коммуникации благодаря цифровым платформам: сегодня такие слова как *ají*, *cuy* или *rocoto* узнаваемы далеко за пределами Анд.

Таким образом, можно утверждать, что медиапространство Перу стало одной из важнейших платформ для конструирования коллективной памяти посредством языка еды. Гастрономическая лексика превращается не только в средство повседневного общения — она становится частью символического наследия нации и действенным механизмом формирования образа страны во внешнем мире.

Финансирование

Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда № 24-18-00702 «Языковые параметры национальной идентичности: латиноамериканский текст», Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы (URL: <https://rscf.ru/project/24-18-00702/?ysclid=lxgb79u9cp246491389>).

Конфликт интересов

Не указан.

Рецензия

Все статьи проходят рецензирование. Но рецензент или автор статьи предпочли не публиковать рецензию к этой статье в открытом доступе. Рецензия может быть предоставлена компетентным органам по запросу.

Funding

The research was funded by the Russian Science Foundation grant No. 24-18-00702 "Linguistic features of national identity: Latin American text" (URL: <https://rscf.ru/project/24-18-00702/?ysclid=lxgb79u9cp246491389>).

Conflict of Interest

None declared.

Review

All articles are peer-reviewed. But the reviewer or the author of the article chose not to publish a review of this article in the public domain. The review can be provided to the competent authorities upon request.

Список литературы / References

1. Радович М. Лингвокультурологический анализ топонимических перифраз Перу / М. Радович, О.С. Чеснокова // Филологические науки в МГИМО. — 2020. — Т. 22. — № 2. — С. 110–115. — DOI: 10.24833/2410-2423-2020-2-22-110-115.
2. Никитина М.С. Влияние ценностных представлений перуанцев на формирование словарного состава этнического языка / М.С. Никитина, Н.А. Сидорова // Вестник Московского государственного областного университета. — 2018. — № 1. — 10 с.
3. Фирсова Н.М. Современный испанский язык в Испании и странах Латинской Америки : учебное пособие / Н.М. Фирсова. — Москва : ACT : Восток-Запад, 2007. — 352 с.
4. Чеснокова О.С. Языковые параметры национальной идентичности перуанцев через призму топонимии Перу / О.С. Чеснокова, И.А. Мартыненко // Вестник Российской университета дружбы народов. Серия: Теория языка. Семиотика. Семианттика. — 2024. — Т. 15. — № 3. — С. 914–934. — DOI: 10.22363/2313-2299-2024-15-3-914-934.
5. Adelaar W.F.H. The Languages of the Andes / W.F.H. Adelaar, P.C. Muysken. — Cambridge : Cambridge University Press, 2004. — 748 p.
6. Arona J. de. Diccionario de peruanismos / J. de Arona [pseud. Pedro Paz Soldán y Unanue]. — Lima : Instituto Riva-Agüero, 1975. — 567 p.
7. Asómbrate con las poderosas propiedades de la lúcumá peruana. — URL: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/blogperu/2/12/asombrate-con-las-poderosas-propiedades-de-la-lucuma-peruana> (accedido: 18.09.2024).
8. Beneficios nutricionales del chuño peruano. — URL: <https://importacionesdionys.com.pe/beneficios-nutricionales-del-chuno-peruano/> (accedido: 14.09.2024).
9. Causa limeña. — URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Causa_lime%C3%B1a (accessed: 13.09.2024).
10. Causa limeña casera. — URL: <https://www.bonviveur.es/recetas/causa-limena-casera> (accedido: 15.09.2024).
11. Ceviche. — 2021. — URL: <https://www.peruforless.com/blog/ceviche> (accessed: 15.09.2024).
12. Ceviche peruano. — URL: <https://www.vogue.mx/articulo/ceviche-peruano> (accedido: 13.09.2024).
13. Chifa peruano. — URL: <https://www.ceciliatupac.com/chifa-peruano> (accedido: 16.09.2024).
14. Chuño. — URL: <https://www.unesco.org/tich4sd/es/peru/chuno> (accedido: 16.09.2024).
15. Chuño: La papa deshidratada que garantizó la seguridad alimentaria. — URL: <https://www.infobae.com/peru/2024/05/30/chuno-la-papa-deshidratada-que-garantizo-la-seguridad-alimentaria-de-los-pueblos-habitantes-conservaron-este-producto/> (accedido: 12.09.2024).
16. Cocina nikkei. — URL: <https://osakanikkei.com/> (accedido: 18.09.2024).
17. Conoce el origen del ceviche. — URL: <https://sibarita.pe/blog/conoce-el-origen-del-ceviche/> (accedido: 19.09.2024).
18. Cuy in Peru. — URL: <https://peruvian-sunrise.com/blog/cuy-in-peru> (accessed: 19.09.2024).

19. Diccionario de peruanismos / edited by J.C. Pérez. — Lima : Academia Peruana de la Lengua; Compañía de Minas Buenaventura, 2016. — 1145 p.
20. DiPerú. Diccionario de peruanismos en línea. — URL: <https://diperu.apl.org.pe/> (accedido: 15.09.2024).
21. Eating cuy (guinea pig): A Peruvian delicacy. — URL: <https://www.eatperu.com/eating-cuy-guinea-pig-peruvian-delicacy/> (accessed: 13.09.2024).
22. Escobar A.M. Variaciones sociolingüísticas del castellano en el Perú / A.M. Escobar. — Lima : Instituto de Estudios Peruanos, 1978. — P. 605–608.
23. Historia del chifa en el Perú. — 2024. — URL: <https://chifadukang.com/es/blog/historia-del-chifa-en-peru/> (accedido: 14.09.2024).
24. Interesting facts about the Peruvian rocoto. — URL: <https://kosmosperu.com/blogs/news/interesting-facts-about-the-peruvian-rocoto/> (accessed: 19.09.2024).
25. La cocina nikkei y chifa. — URL: <https://sushilight.com/la-cocina-nikkei-y-chifa/> (accedido: 11.09.2024).
26. La historia y origen del ceviche. — URL: <https://elescondite.com.pe/site/la-historia-y-origen-del-ceviche/> (accedido: 17.09.2024).
27. La lúcuma, la fruta deliciosa peruana con una infinidad de beneficios. — 2024. — URL: <https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/a62928176/lucuma-beneficios-sabor-receta/> (accedido: 11.09.2024).
28. Los 7 ingredientes que no pueden faltar en la Causa. — URL: <https://ilcb.edu.pe/blog-detalle/los-7-ingredientes-no-pueden-faltar-causa> (accedido: 17.09.2024).
29. Lucuma peruana es única. — URL: <https://buenazo.pe/notas/2021/02/21/lucuma-peruana-es-unica-296> (accedido: 13.09.2024).
30. Pachamanca. — URL: <https://nereazorokiaingarin.com/cositas-que-quiero-compartir/pachamanca/> (accedido: 14.09.2024).
31. Pachamanca peru. — URL: <https://trexperienceperu.com/es/blog/pachamanca-peru> (accedido: 12.09.2024).
32. Palma R. Papelitas lexicográficas: contribución al diccionario de peruanismos / R. Palma. — 2a edición. — Lima : Imprenta y Librería de Carlos Prince, 1903. — 312 p.
33. Pastel de choclo (corn cake). — URL: <https://www.eatperu.com/pastel-de-choclo-corn-cake/> (accessed: 18.09.2024).
34. Peruvian Aji – Chili Peppers. — URL: <https://www.limaeasy.com/peruvian-food-guide/peruvian-aji-chilli-peppers> (accessed: 18.09.2024).
35. Peruvian choclo. — 2025. — URL: <https://brasaperuvian.com/blogs/news/peruvian-choclo> (accessed: 16.09.2024).
36. Peruvian corn: Learn about some of its varieties and the dishes you can prepare with it. — URL: <https://www.peru.travel/en/masperu/peruvian-corn-learn-about-some-of-its-varieties-and-the-dishes-you-can-prepare-with-it> (accessed: 11.09.2024).
37. Perú es el único país que tiene toda la diversidad de ajíes cultivados. — URL: <https://www.gob.pe/institucion/minam/noticias/300616-peru-es-el-unico-pais-que-tiene-toda-la-diversidad-de-ajies-cultivados> (accedido: 16.09.2024).
38. Rocoto Peppers: All About Them. — 2021. — URL: <https://www.chilipeppermadness.com/chili-pepper-types/medium-hot-chili-peppers/rocoto-chili-peppers/> (accessed: 12.09.2024).
39. Rocoto: Andean chili pepper. — URL: <https://perudelights.com/rocoto-andean-chili-pepper/> (accessed: 14.09.2024).
40. Rosenblat Á. Estudios sobre el español de América / Á. Rosenblat; prólogo C.G. Grau. — Sevilla : Athenaica Ediciones Universitarias, 2016. — 320 p.
41. What Is Cuy Guinea Pig? — The Unexpected Star of Peruvian Cuisine. — URL: <https://trexperienceperu.com/blog/what-cuy-guinea-pig-unexpected-star-peruvian-cuisine> (accessed: 15.09.2024).
42. What is cuy? — 2025. — URL: <https://www.machutravelperu.com/blog/what-is-cuy> (accessed: 17.09.2024).

Список литературы на английском языке / References in English

1. Radovich M. Lingvokul'turologicheskij analiz toponimicheskikh perifraz Peru [Linguocultural analysis of toponymical periphrases in Peru] / M. Radovich, O.S. Chesnokova // Filologicheskie nauki v MGIMO [Philological Sciences at MGIMO]. — 2020. — Vol. 22. — № 2. — P. 110–115. — DOI: 10.24833/2410-2423-2020-2-22-110-115. [in Russian]
2. Sidorova N.A. Vliyanie tsennostnykh predstavlenij peruantsev na formirovanie slovarnogo sostava etnicheskogo jazyka [The influence of the peruvians' value notions on the formation of their ethnic language word stock] / N.A. Sidorova, M.S. Nikitina // Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo oblastnogo universiteta [Bulletin of Moscow Region State University]. — 2018. — № 1. — 10 p. [in Russian]
3. Firsova N.M. Sovremennyj istranskij jazyk v Ispanii i stranakh Latinskoj Ameriki [Modern Spanish in Spain and Latin American countries] : textbook / N.M. Firsova. — Moscow : AST : Vostok-Zapad, 2007. — 352 p. [in Russian]
4. Chesnokova O.S. Yazykovye parametry nacional'noj identichnosti peruantsev cherez prizmu toponimii Peru [Linguistic Parameters of the National Identity of Peruvians through the Prism of Toponymy of Peru] / O.S. Chesnokova, I.A. Martynenko // Vestnik Rossijskogo universiteta druzhby narodov. Seriya: Teoriya jazyka. Semiotika. Semantika [RUDN Journal of Language Studies, Semiotics and Semantics]. — 2024. — Vol. 15. — № 3. — P. 914–934. — DOI: 10.22363/2313-2299-2024-15-3-914-934. [in Russian]
5. Adelaar W.F.H. The Languages of the Andes / W.F.H. Adelaar, P.C. Muysken. — Cambridge : Cambridge University Press, 2004. — 748 p.
6. Arona J. de. Diccionario de peruanismos [Dictionary of Peruvianisms] / J. de Arona [pseud. Pedro Paz Soldán y Unanue]. — Lima : Instituto Riva-Agüero, 1975. — 567 p. [in Spanish]

7. Asómbrate con las poderosas propiedades de la lúcumo peruana [Be amazed by the powerful properties of Peruvian lucuma]. — URL: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/blogperu/2/12/asombrate-con-las-poderosas-propiedades-de-la-lucumaperuana> (accessed: 18.09.2024). [in Spanish]
8. Beneficios nutricionales del chuno peruano [Nutritional benefits of Peruvian chuno]. — URL: <https://importacionesdionys.com.pe/beneficios-nutricionales-del-chuno-peruano/> (accessed: 14.09.2024). [in Spanish]
9. Causa limeña. — URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Causa_lime%C3%A1 (accessed: 13.09.2024).
10. Causa limeña casera [Homemade Lima-style causa]. — URL: <https://www.bonviveur.es/recetas/causa-limena-casera> (accessed: 15.09.2024). [in Spanish]
11. Ceviche. — 2021. — URL: <https://www.peruforless.com/blog/ceviche> (accessed: 15.09.2024).
12. Ceviche peruano [Peruvian ceviche]. — URL: <https://www.vogue.mx/articulo/ceviche-peruano> (accessed: 13.09.2024). [in Spanish]
13. Chifa peruano [Peruvian chifa]. — URL: <https://www.ceciliatupac.com/chifa-peruano> (accessed: 16.09.2024). [in Spanish]
14. Chuño [Freeze-dried potato]. — URL: <https://www.unesco.org/tich4sd/es/peru/chuno> (accessed: 16.09.2024). [in Spanish]
15. Chuño: La papa deshidratada que garantizó la seguridad alimentaria [Chuño: The dehydrated potato that guaranteed food security]. — URL: <https://www.infobae.com/peru/2024/05/30/chuno-la-papa-deshidratada-que-garantizo-la-seguridadalimentaria-de-los-pueblos-habitantes-conservaron-este-producto/> (accessed: 12.09.2024). [in Spanish]
16. Cocina nikkei [Nikkei cuisine]. — URL: <https://osakanikkei.com/> (accessed: 18.09.2024). [in Spanish]
17. Conoce el origen del ceviche [Learn about the origin of ceviche]. — URL: <https://sibarita.pe/blog/conoce-el-origendel-ceviche/> (accessed: 19.09.2024). [in Spanish]
18. Cuy in Peru. — URL: <https://peruvian-sunrise.com/blog/cuy-in-peru> (accessed: 19.09.2024).
19. Diccionario de peruanismos [Dictionary of Peruvianisms] / edited by J.C. Pérez. — Lima : Academia Peruana de la Lengua; Compañía de Minas Buenaventura, 2016. — 1145 p. [in Spanish]
20. DiPerú. Diccionario de peruanismos en línea [DiPerú. Online Dictionary of Peruvianisms]. — URL: <https://diperu.apl.org.pe/> (accessed: 15.09.2024). [in Spanish]
21. Eating cuy (guinea pig): A Peruvian delicacy. — URL: <https://www.eatperu.com/eating-cuy-guinea-pig-peruvian-delicacy/> (accessed: 13.09.2024).
22. Escobar A.M. Variaciones sociolingüísticas del castellano en el Perú [Sociolinguistic variations of Castilian in Peru] / A.M. Escobar. — Lima : Instituto de Estudios Peruanos, 1978. — P. 605–608. [in Spanish]
23. Historia del chifa en el Perú [History of chifa in Peru]. — 2024. — URL: <https://chifadukang.com/es/blog/historiadelp-chifa-en-peru/> (accessed: 14.09.2024). [in Spanish]
24. Interesting facts about the Peruvian rocoto. — URL: <https://kosmosperu.com/blogs/news/interesting-facts-about-the-peruvian-rocoto/> (accessed: 19.09.2024).
25. La cocina nikkei y chifa [Nikkei and chifa cuisine]. — URL: <https://sushilight.com/la-cocina-nikkei-y-chifa/> (accessed: 11.09.2024). [in Spanish]
26. La historia y origen del ceviche [The history and origin of ceviche]. — URL: <https://elescondite.com.pe/site/la-historia-y-origen-del-ceviche/> (accessed: 17.09.2024). [in Spanish]
27. La lúcumo, la fruta deliciosa peruana con una infinidad de beneficios [Lucuma, the delicious Peruvian fruit with countless benefits]. — 2024. — URL: <https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/a62928176/lucuma-beneficios-sabor-receta/> (accessed: 11.09.2024). [in Spanish]
28. Los 7 ingredientes que no pueden faltar en la Causa [The 7 ingredients that cannot be missing in the Causa]. — URL: <https://ilcb.edu.pe/blog-detalle/los-7-ingredientes-no-pueden-faltar-causa> (accessed: 17.09.2024). [in Spanish]
29. Lucuma peruana es única [Peruvian lucuma is unique]. — URL: <https://buenazo.pe/notas/2021/02/21/lucuma-peruana-es-unica-296> (accessed: 13.09.2024). [in Spanish]
30. Pachamanca [Pachamanca]. — URL: <https://nereazorokiaingarin.com/cositas-que-quiero-compartir/pachamanca/> (accessed: 14.09.2024). [in Spanish]
31. Pachamanca peru [Peruvian pachamanca]. — URL: <https://trexperienceperu.com/es/blog/pachamanca-peru> (accessed: 12.09.2024). [in Spanish]
32. Palma R. Papeletas lexicográficas: contribución al diccionario de peruanismos [Lexicographic notes: contribution to the dictionary of Peruvianisms] / R. Palma. — 2a edition. — Lima : Imprenta y Librería de Carlos Prince, 1903. — 312 p. [in Spanish]
33. Pastel de choclo (corn cake). — URL: <https://www.eatperu.com/pastel-de-choclo-corn-cake/> (accessed: 18.09.2024).
34. Peruvian Aji – Chili Peppers. — URL: [https://www.limaeeasy.com/peruvian-food-guide/peruvian-aji-chilli-peppers](https://www.limaeasy.com/peruvian-food-guide/peruvian-aji-chilli-peppers) (accessed: 18.09.2024).
35. Peruvian choclo. — 2025. — URL: <https://brasaperuvian.com/blogs/news/peruvian-choclo> (accessed: 16.09.2024).
36. Peruvian corn: Learn about some of its varieties and the dishes you can prepare with it. — URL: <https://www.peru.travel/en/masperu/peruvian-corn-learn-about-some-of-its-varieties-and-the-dishes-you-can-prepare-with-it> (accessed: 11.09.2024).
37. Perú es el único país que tiene toda la diversidad de ajíes cultivados [Peru is the only country with all the diversity of cultivated peppers]. — URL: <https://www.gob.pe/institucion/minam/noticias/300616-peru-es-el-unico-pais-que-tiene-toda-la-diversidad-de-ajies-cultivados> (accessed: 16.09.2024). [in Spanish]
38. Rocoto Peppers: All About Them. — 2021. — URL: <https://www.chilipeppermadness.com/chili-pepper-types/medium-hot-chili-peppers/rocoto-chili-peppers/> (accessed: 12.09.2024).

39. Rocoto: Andean chili pepper. — URL: <https://perudelights.com/rocoto-andean-chili-pepper/> (accessed: 14.09.2024).
40. Rosenblat A. *Estudios sobre el español de América* [Studies in American Spanish] / A. Rosenblat; prologue C.G. Grau. Seattle: Athenaica University Press, 2016. - 320 p.
41. What Is Cuy Guinea Pig? — The Unexpected Star of Peruvian Cuisine. — URL: <https://trexperienceperu.com/blog/what-cuy-guinea-pig-unexpected-star-peruvian-cuisine> (accessed: 15.09.2024).
42. What is cuy? — 2025. — URL: <https://www.machutravelperu.com/blog/what-is-cuy> (accessed: 17.09.2024).