

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

На правах рукописи

Чалей Ольга Валерьевна

**КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ
В ЕСТЕСТВЕННОМ ЯЗЫКЕ**

Специальность 10.02.19 – теория языка

Диссертация

на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель –
д.ф.н., профессор
Сулейманова Ольга Аркадьевна

МОСКВА 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Глава I. ОЩУЩЕНИЯ И ВОСПРИЯТИЕ КАК КАНАЛЫ ПЕРЦЕПЦИИ ИНДИВИДА.....	15
1.1. Восприятие и ощущения в рамках когнитивно-психологической парадигмы.....	15
1.1.1. Перцептивный модус <i>вкус</i> в системном восприятии объекта	24
1.1.2. Эмоционально-эстетическая оценка <i>вкусовых</i> ощущений в языковом сознании индивида.....	30
1.2. Проблема определения предмета исследования в лингвистической семантике	34
1.2.1. Проблема осмысления и интерпретации <i>концепта</i> в философии и когнитивной лингвистике	34
1.2.1.1. Понятие <i>концепт</i> в философском контексте	34
1.2.1.2. Проблема интерпретации и осмысления термина <i>концепт</i> в когнитивной лингвистике.....	36
1.2.2. Соотношение терминов <i>концепт, понятие</i> и <i>лексическое значение слова</i>	41
1.2.3. Понятие <i>концептуализации</i>	46
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ I.....	48
Глава II. МЕТОДИКА СЕМАНТИКО-КОГНИТИВНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	51
2.1. Научная методика исследования.....	52
2.2. Тест на свободную интерпретацию.....	54
2.3. Метод компонентного анализа	59
2.4. Особенности дистрибутивного анализа прилагательных, описывающих <i>вкусовые</i> ощущения.....	62
2.5. Гипотетико-дедуктивный метод и его применение в семантико-когнитивных исследованиях ..	66
2.6. Моделирование семантического эксперимента – на примере описания прилагательных <i>вкусообозначения eatable / edible / palatable</i>	71

2.6.1. Формулирование дефиниций исследуемых лексических единиц.....	86
2.7. Когнитивно-семантическая структура прилагательных <i>tasty / delicious</i>	87
2.8. Когнитивно-семантическая структура прилагательных <i>savoury / appetizing</i>	92
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ II.....	93
Глава III. КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ СРЕДСТВАМИ ЕСТЕСТВЕННОГО ЯЗЫКА	95
3.1. Полиmodalность, интерmodalность, синестезия	95
3.1.1. Модели синестетических переносов	106
3.2. Метафорическая концептуализация вкусового восприятия.....	111
3.2.1. Понятие метафоры и метафорической концептуализации в контексте когнитивных исследований.....	111
3.2.2. Механизм формирования метафорического переноса в системе прилагательных вкусообозначения	117
3.2.3. Типология метафорических переносов в сфере органолептического восприятия.....	119
3.3. Метафорические модели межчувственного переноса вкусового ощущения.....	121
3.3.1. Критерии характеристики метафорических моделей с номинацией вкусового признака	121
3.3.2. Метафорическая модель <i>осязание</i> → <i>вкус</i>	124
3.3.3. Метафорическая модель <i>вкус</i> → <i>запах</i>	135
3.3.4. Метафорическая модель <i>вкус</i> → <i>слух</i>	146
3.3.5. Метафорические модели <i>вкус</i> → <i>зрение</i> ; <i>зрение</i> → <i>вкус</i>	150
3.3.6. Метафорические модели <i>вкус</i> → <i>эмоция</i>	153
3.3.7. Механизмы образования вкусовой синестетической метафоры.....	155
3.4. Концептуализация вкусовых ощущений в художественном дискурсе.....	157

3.5. Метонимическая концептуализация вкусовых ощущений	162
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ III.....	167
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	170
БИБЛИОГРАФИЯ.....	174
Список использованных словарей.....	190
Список источников примеров	192
Список использованных Интернет-ресурсов	192
Приложения	194

ВВЕДЕНИЕ

Язык – человеческая речь – неисчерпаемый запас разнообразных сокровищ. «Язык – инструмент, посредством которого человек формирует мысль и чувство, настроение, желание, волю и деятельность. Инструмент, посредством которого человек влияет на других людей, а другие влияют на него; язык – первичная и самая необходимая основа человеческого общества» [Ельмслев 2006: 29]. Осознание существования неразрывной связи между человеком как носителем когнитивного опыта и способами языковой вербализации этого опыта привело к расширению традиционных рамок лингвистических исследований в современном языкознании.

Настоящее диссертационное исследование представляет собой работу по лексической семантике, выполненную в русле когнитивного направления, и посвящено анализу особенностей концептуализации вкусовых ощущений и вкусового восприятия в естественном языке. Описание семантики языковых единиц, составляющих основу процесса вербализации вкусовых ощущений, позволяет получить доступ к концептуализации оценки вкусовых ощущений в человеческом сознании.

Предметом исследования является когнитивно-семантическая структура лексических единиц-прилагательных вкусообозначения: *edible, eatable, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious*, а также прилагательных типа (*сладкий, горький, кислый, терпкий*), представляющих собой вербальную составляющую концептуализации вкусовых ощущений.

Объектом данного исследования служат когнитивно-семантические механизмы и способы концептуализации фрагментов действительности, составляющие основу процесса вербализации вкусовых ощущений.

Методологическую базу диссертационного исследования составляют положения современной лингвистической семантики и когнитивной науки, связанные с изучением проблем концептуализации и способов вербализации этого процесса в языке, а также с анализом синестезии (интермодальности), метафорических и метонимических переносов.

Теоретической базой исследования послужили труды отечественных и зарубежных исследователей:

– посвящённые общим проблемам концептуализации и категоризации [Талми 2000, 2007; Лангакер 1988; Лакофф 2004; Болдырев 2001, 2009; Демьянков 1994, 2007; Кацнельсон 2001; Кубрякова 1999, 2004; Фрумкина 1992, 2001; Пименова 2001 и др.];

– в области когнитивной семантики и семантического описания языковых единиц на основе применения гипотетико-дедуктивного метода и экспериментальной методики [Селивёрстова 1976; 1980; 1988; 2001; Сулейманова 1985; 2004; 2007; 2010; Степанов 2005; Лягушкина 2002; Белайчук 2004; Судакова 2006; Фомина 2010; Шабанова 2010; Трухановская 2011 и др.];

– работы, посвящённые изучению лексической семантики [Апресян 1979; Арутюнова 2001; Ахманова 1990; Борисова 2014; Гак 1989; Караулов 1987; Кузнецова 1989; Мельчук 1974; Собянина 1989; 1993; 2003; Шмелёв 2003 и др.]

– работы в области изучения концептуальной метафоры как результата взаимодействия ментальных пространств, разработанных в трудах Дж. Лакоффа, М. Джонсона [Lakoff, Johnson 1980; Лакофф, Джонсон 2004; 2008 и др.];

– в области изучения метафоры [Бюлер 2000; Серль 2004; Сайтовик 1993; Уильямс 1976, Апресян 1995; Арутюнова 1999; Мерзлякова 2012; Телия 1988; Чудинов 2001; Шмелёв 2006; Баранов 2015; и др.];

– работы в области изучения метонимии [Барселона 2003; Дирвен 2002; Крофт 2006; Гусенс 2002; Падучева 2004; Сулейманова 2014 и др.];

– работы, посвящённые изучению синестезии с позиций когнитивной лингвистики [Воронин 1983; Гак 1998; Галеев 1991; Никитин 1983, 2003; Сабанадзе 1987; Ульманн 1977 и др.].

Актуальность данного диссертационного исследования определяется теоретическими и практическими задачами современной лингвистики, в центре внимания которой находятся языковая картина мира, языковая личность, вопросы взаимодействия языка, мышления и культуры, проблемы представления результатов чувственного, эмоционального и интеллектуального познания в языке. Возрастает интерес к изучению характера концептуализации различных фрагментов внеязыковой действительности, исследованию механизмов, лежащих в основе данного явления. Особый интерес вызывают исследования явлений, связанных с восприятием человека, а также характер концептуализации вкусовых ощущений, находящийся в фокусе данного исследования.

Как было выявлено в ходе работы с систематическим каталогом диссертаций Российской государственной библиотеки, рассматриваемые языковые единицы ещё не служили предметом системного анализа, несмотря на то, что существует ряд исследований, посвящённых анализу лексических единиц, обладающих схожей семантикой, а именно, прилагательные вкусообозначения в разных языках. Так, проводилось исследование английских прилагательных *delicious*, *delectable*, *tasty*,

savoury, palatable, toothsome в британском и американском вариантах английского языка [Гусева 1985], рассматривались прилагательные вкусообозначения *sweet / bitter / sour* и их лексическая сочетаемость в английском и русском языках [Куценко 1979]. Также предметом исследования служил семантический синкретизм вкусовых и осязательных прилагательных в языке и художественном тексте [Гутова 2005]. В работе Ж.В. Лечицкой [Лечицкая 1985] анализируются прилагательные вкуса в современном русском языке в аспекте номинации; в диссертационном исследовании Л.В. Лаенко рассматривается структура содержания прилагательных вкусообозначения *сладкий / sweet, горький / bitter, солёный / salt, кислый / sour*. По мнению автора, прилагательные вкусообозначения в английском и русском языках регулярно развивают оценочные коннотативные семемы: «имеющий вкус + оценка» [Лаенко 2005:294]. Л.В. Лаенко считает, что оценки «приятный / неприятный» характерны только для прилагательных *сладкий / sweet, горький / bitter*, с чем сложно согласиться, поскольку, как показало исследование, оценка передаётся многими прилагательными вкусообозначения: *palatable, savoury, delicious, pungent, spicy, sour*. Так, например: *These vegetables need a lot of cooking to make them digestible and palatable / Эти овощи нужно долго готовить, чтобы они получились съедобными и приятными на вкус* (Здесь и далее перевод наш – О.Ч.).

Подчеркнём, что группа прилагательных английского языка *eatable, edible, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious*, представляющих собой вербальную составляющую концептуализации вкусовых ощущений, не служила отдельным предметом исследования, что заставило обратиться к исследованию данной темы. Практические описания данных единиц в словарях и справочниках не представляются убедительными, и таким образом **актуальность** данного исследования определяется потребностями современной лексикографической практики. Как справедливо отмечает О.Н.Селиверстова, «недостаток существующих словарей и грамматик заключается не только в том, что содержащиеся в них сведения недостаточно систематизированы, но, прежде всего, в том, что в них даётся много неточных, неполных или вообще неверных семантических толкований» [Селиверстова 1976:143]. Действительно, исследование словарей английского языка показало, что описания, представленные в них, недостаточны для выявления дифференциальных признаков, главным образом потому, что в толкованиях присутствуют логические круги. Иными словами, исследуемые прилагательные трактуются друг через друга: например, слово *eatable* определяется через синонимичное прилагательное *edible*: *eatable – edible* (MWOD), или слово

palatable трактуется через прилагательные *eatable* / *edible*: *palatable* – *edible, eatable* (MWOD).

Кроме того, словарные дефиниции для большинства исследуемых прилагательных практически полностью совпадают. Сравним следующие определения: *eatable* – *fit to be eaten* / *годный в пищу, съедобный* (MWOD); *edible* – *fit to be eaten; suitable or safe for eating* / *годный в пищу; пригодный или безопасный для еды* (OALD). Наличие логических кругов и тождественных фрагментов в определениях представленных лексических единиц позволяет предположить, что поскольку значения прилагательных совпадают, они должны быть взаимозаменяемы в любых контекстах. Действительно, если в предложении *There are many eatable plants in the world but you may not know about them all* (*В мире существует много съедобных растений, но, возможно, вы не знаете обо всех из них*) заменить прилагательное *eatable* на *edible*: *There are many edible plants in the world but you may not know about them all*, оба высказывания оцениваются носителями языка как правильные.

Исследование показывает вместе с тем, что во многих случаях произвести замену одного прилагательного вкусообозначения другим невозможно. Если в высказывании *The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is edible* / *Торт упаковали так, что он всем своим видом напоминал подарок вплоть до ярлычка, который был съедобный* заменить слово *edible* на *eatable*, полученное высказывание **The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is eatable* оценивается носителями языка как неприемлемое.

Можно предположить, что существуют признаки, разграничивающие значения данных прилагательных *edible* / *eatable*, несмотря на их определённую семантическую общность. Более того, если даже высказывание, полученное в результате замены лексических единиц, и воспринимается носителями языка как приемлемое, информация, вносимая этими прилагательными, будет различна. Рассмотрим высказывания: *Mushrooms are eatable. Mushrooms are edible* / *Грибы – съедобны*. Оба предложения оцениваются информантами как правильные, однако вносимая информация в каждом случае – различна. Как будет показано ниже, в примере со словом *eatable* делается акцент на том, что грибы приготовлены хорошо и их хочется съесть, т.е. они возбуждают желание, аппетит. В случае с прилагательным *edible* вносится информация о том, что эти грибы неядовитые и можно их есть, не причиняя вред здоровью.

Даже для носителей языка разграничение значения слов синонимического ряда прилагательных вкусообозначения: *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious,*

savoury представляет определённую сложность, хотя употребление этих языковых единиц обладает для них психологической реальностью и является интуитивно понятным. Поэтому необходимо получить более точное лексикографическое описание, которое позволяло бы различать значения исследуемых лексических единиц.

Описание данных слов осложнено тем, что недостаточно разработан вопрос о закономерностях вербализации вкусовых ощущений: информация об одном и том же признаке (вкусовом признаке) объекта может поступать одновременно через несколько сенсорных каналов восприятия и закрепляться как комплекс нескольких ощущений: вкусового, ольфакторного, тактильного ощущений: *Он втянул в себя сладкий густой жар, продлевая блаженство первого утреннего глотка* [Пятигорский. Древний Человек в Городе]. Соответственно, происходит смена модальности с вкусовой на ольфакторную (*горький кофе vs горький запах*), на аудиальную (*сладкая музыка*), визуальную модальность (*сочные краски*), или наблюдается наложение различных видов модальностей. Кроме того, часто возникает переход в иную, несмежную с ощущениями сферу эмоций, а именно, признак одной модальности (вкусовой) субъективно переносится на иную модальность / сферу, в рамках которой он объективно не существует, ср. *горький кофе vs горький поцелуй; терпкой вкус вина vs терпкий юмор*. Данные переносы являются проявлением действия метонимических и метафорических механизмов когнитивной деятельности. В связи с этим возникает необходимость рассмотреть процесс концептуализации вкусовых ощущений на основе анализа компонентов значений прилагательных вкусообозначения с учётом метафорических и метонимических переносов (подробнее о метонимических и метафорических механизмах см. 3.4-3.5).

Таким образом, системный когнитивно-семантический анализ языковых единиц, репрезентирующих вкусовые ощущения в языке, представляется **новым** и релевантным направлением лингвистического исследования.

В ходе исследования нами была выдвинута **гипотеза** о дифференциальных семантических признаках исследуемых лексических единиц. Мы предположили, что в основе значений данных слов лежит следующее:

- *edible* вносит информацию о том, что описываемый объект пригоден или непригоден в пищу в целом и не представляет опасности отравления;
- *eatable* вносит информацию о степени готовности данного объекта и его качестве перед употреблением в пищу;
- *palatable* подчёркивает роль субъекта и вносит информацию о субъективных вкусовых ощущениях и предпочтениях конкретного реципиента;

- *appetizing* акцентирует внимание на приятном внешнем виде блюда, его дизайне, оформлении или запахе, которые вызывают желание съесть;
- *savoury* используется, когда вносится информация о вкусовой оценке по признаку аппетитности, ароматности, остроты, как правило, закусок, соусов или десертных блюд;
- *tasty* передает информацию о традиционном нейтральном восприятии вкусового признака;
- *delicious* вносит информацию о высокой степени интенсивности вкусовых качеств (приносящих удовольствие), и всегда передает только положительную эмоциональную реакцию реципиента.

Цель данной работы заключается в выявлении когнитивных оснований концептуализации и вербализации вкусовых ощущений. Цель исследования определяет постановку следующих **задач**:

- 1) усовершенствование методики исследования на основе гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент с участием носителей языка применительно к описанию семантики прилагательных, репрезентирующих вкусовые ощущения;
- 2) развитие принципов семантического описания и уточнение метаязыка описания лексических значений исследуемых прилагательных применительно к достижению заявленной цели;
- 3) выявление характера концептуализации *вкусовых ощущений* и релевантных признаков, разграничивающих значения выбранных слов; для чего провести экспериментальное исследование, заключающееся в построении семантико-когнитивных моделей описания анализируемых слов на основе разработанного понятийного аппарата и верификации, и получение более точного описания семантики исследуемых слов;
- 4) уточнение, верификация и внесение дополнений в словарные статьи, раскрывающие значения исследуемых прилагательных вкусообозначения через описание условий их употребления и отвечающие принципу предсказуемости употребления исходя из их уточненного семантического описания;
- 5) описание метонимических и метафорических механизмов концептуализации вкусовых ощущений;
- б) описание концептуализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

Методы исследования определены спецификой предмета исследования и поставленными задачами. На первом этапе использовались методы дистрибутивного, контекстуального анализа, с помощью которых был собран материал по дистрибуции исследуемых языковых единиц, их валентным характеристикам и проанализированы

возможные контексты употребления, что позволило сформулировать гипотезы об их значении. Ведущим в проведении диссертационного исследования является гипотетико-дедуктивный метод в сочетании с семантическим экспериментом, использование которого обеспечивает научно обоснованное построение хода исследования: отвечающую задачам исследования формулировку гипотез, их экспериментальную верификацию, анализ полученных результатов и их обобщение. Экспериментальная методика была использована с целью получения такого описания анализируемых прилагательных вкусообозначения, которое действительно предсказывало бы их употребление в речи в той степени, в какой это употребление зависит от значения языковых единиц, а не от тех или иных субъективных факторов, таких как, например, «пристрастие» говорящего к тому или иному слову, наличие у него неправильных сведений о денотативной ситуации или её необычное видение.

В ходе семантического эксперимента были задействованы информанты-носители языка, оценившие собранный языковой материал сообразно разработанной шкале, и предоставившие в отдельных случаях свои комментарии, что позволило расширить доказательную базу.

Для дальнейшего расширения доказательной базы был использован метод тестирования на свободную интерпретацию или метод свободных дефиниций, который представляет собой развёрнутое толкование, описание значения слова.

Материалом для исследования послужили данные из русских, английских и американских лексикографических источников, а также примеры употребления в языке, отобранные методом сплошной выборки из произведений художественной литературы русских, английских и американских авторов XX-XXI вв. и массмедиального дискурса, представленных в виде корпусов текстов: Британский национальный корпус BNC (<http://www.natcorp.ox.ac.uk>), Корпус современного американского варианта английского языка COCA (<http://www.americancorpus.org.com>), Национальный корпус русского языка, созданный при поддержке Института РАН русского языка им. В. В. Виноградова (<http://www.ruscorpora.ru>). Кроме того, в ходе исследования, при проверке «рабочих» гипотез ряд примеров был предложен носителями языка – информантами, и эти предложения также были включены в корпус примеров. Таким образом, в общей сложности эмпирическую базу исследования составили более **10 000** примеров.

Полученные результаты исследования позволяют сформулировать положения, выносимые **на защиту**.

1. Вкусовое восприятие описывается через признаки, вносящие информацию о пригодности / непригодности продукта в пищу; о степени готовности данного объекта

и его качества перед употреблением в пищу; интенсивности вкуса; оценке вкусовых ощущений по признаку аппетитности, ароматности, остроты, внешнего вида блюда.

2. Смена вкусовой модальности на смежную модальность (обонятельную, осязательную, визуальную и аудиальную), наложение модальностей, а также переход в несмежную с ощущениями сферу эмоций являются проявлением синестезии, как результаты метонимических и метафорических способов концептуализации действительности, лежащих в основе осмысления и вербализации вкусовых ощущений.

3. Метафорические, метонимические способы вербализации когнитивных механизмов чувственного восприятия объекта могут служить основой для изучения семантики прилагательных вкусообозначения как средства отображения индивидуальной картины мира, построенной на сенсорном восприятии индивида.

4. Метафорический синестетический перенос является приоритетным средством концептуализации и вербализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

Научная новизна данной работы заключается в том, что:

- 1) уточнены методики выявления лексических значений прилагательных вкусообозначения и их апробации на конкретных лексемах;
- 2) получены новые описания семантики исследуемых прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious, savoury* и особенностей их употребления на основании выделенных в ходе семантического эксперимента дифференциальных признаков данных лексических единиц;
- 3) уточнены существующие метаязыковые понятия, релевантные для концептуализации вкусовых ощущений;
- 4) выявлены различия в семантике прилагательных вкусообозначения, указывающих на один и тот же признак объекта на основе смены модальности восприятия (например, наложение опыта вкусового и ольфакторного / осязательного взаимодействий);
- 5) проведен анализ когнитивных механизмов и способов концептуализации вкусовых ощущений языковыми средствами;
- 6) выявлены особенности характера концептуализации и вербализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

Результаты исследования когнитивных механизмов чувственного восприятия объекта индивидом и способов их вербализации могут служить основой для изучения семантики прилагательных вкусообозначения как средства отображения индивидуальной картины мира, построенной на сенсорном восприятии индивида.

Теоретическая значимость исследования состоит в том, что:

- 1) анализ семантики лексических единиц, репрезентирующих восприятие действительности через органы чувств, а именно прилагательных, описывающих вкусовые ощущения, способствует расширению имеющихся представлений о когнитивных процессах концептуализации и вербализации сенсорного восприятия действительности, выявлению механизмов и способов концептуализации действительности, лежащих в основе осмысления вкусовых ощущений;
- 2) полученные результаты развивают существующие представления о характере семантических связей между языковыми единицами и о характере вербализации вкусовых ощущений с помощью прилагательных, обозначающих вкусовую оценку;
- 3) также получает развитие метаязык описания семантики прилагательных, репрезентирующих вкусовое восприятие;
- 4) исследована и описана семантика микросистемы из английских прилагательных *eatable, edible, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious*, с общим значением «*вкусный*», что может быть приравнено к уточнению «частных» законов в лингвистике;
- 5) получает дальнейшее развитие экспериментальная методика исследования – гипотетико-дедуктивный метод, основанный на системном использовании семантического эксперимента;
- 6) осуществляется дальнейшая разработка теории значения при исследовании проблем соотношения мышления и языка, концепта, понятия, лексического значения.

Практическая значимость исследования состоит том, что полученные результаты могут быть использованы в практике преподавания теоретических лингвистических дисциплин: в курсе общего языкознания, лексикологии современного английского языка, теории и практики перевода, в рамках различных спецкурсов по лингвистической семантике, когнитивной лингвистике. Результаты настоящей работы могут найти применение в курсах по методике исследования, для написания курсовых, выпускных, квалификационных работ и магистерских диссертаций по сопряжённым проблемам; а также при составлении учебно-методических пособий по практическим аспектам языка (практика речи, практикум по культуре речевого общения), в практике составления толковых, идеографических и переводных лексических словарей.

Апробация результатов. Основные положения диссертации и результаты исследования были представлены в форме докладов на следующих конференциях: V, VI, VII, VIII, IX, X Научных сессиях Института иностранных языков Московского городского педагогического университета (Москва, март 2011 г. – март 2016 г.); на заседании

Круглого Телиевского стола «Культурная семантика в языке и в речи» в Институте Языкознания РАН (Москва, октябрь 2013 г.); на Восьмой, Девятой, Десятой Международных конференциях «Общество, язык, культура: актуальные проблемы взаимодействия в XXI веке» МИЛ (Москва, ноябрь 2013 г. – ноябрь 2015 г.); на XLIII, XLIV Международных филологических конференциях СПбГУ (Санкт-Петербург, март 2014 г. – март 2015 г.); на Международной междисциплинарной научной конференции «Человек ощущающий: перцепция в современном гуманитарном знании» Институт языкознания РАН (Москва, март 2015 г.); на Второй международной научно-практической конференции «Магия ИННО: Новое в исследовании языка и методике его преподавания» МГИМО (Москва, апрель 2015 г.); на Международном конгрессе по когнитивной лингвистике (Санкт-Петербург, сентябрь 2015 г.); на Всероссийской научной конференции с международным участием «Язык и человек: проблемы когниции и коммуникации» (г. Тамбов, май 2016 г.), а также на заседании кафедры языкознания и переводоведения Института иностранных языков Московского городского педагогического университета (декабрь 2016 г.).

По теме диссертации имеется **13 публикаций** (в том числе **5** в изданиях, рекомендуемых ВАК Министерства образования и науки РФ).

Структура работы. Диссертация состоит из введения, трёх глав, заключения, библиографии, списка использованных словарей и справочных изданий, списка произведений художественной литературы, послуживших источником текстовых примеров, списка использованных интернет-ресурсов и приложений. В тексте диссертации приводится ряд схем, таблиц и диаграмм.

Во **Введении** обосновывается выбор предмета исследования, освещается степень разработанности проблемы, определяется актуальность и новизна темы, формулируются основная цель, задачи исследования, излагаются положения, выносимые на защиту, раскрывается теоретическая и практическая значимость работы, описываются метод и материал исследования; приведены сведения об апробации основных положений диссертации и публикациях; указаны области применения полученных результатов; показаны объём и структура диссертации.

В **Главе I. «Ощущения и восприятие как каналы перцепции индивида»** обосновываются теоретические предпосылки для описания способов языковой концептуализации вкусовых ощущений. Рассматривается понятие восприятия и ощущения в рамках когнитивно-психологической парадигмы. Излагается концепция о комплексном представлении вкусовых ощущений и вкусового восприятия.

Рассматриваются перцептивный модус *вкус* в системном восприятии объекта, а также эмоционально-эстетическая оценка вкусовых ощущений в языковом сознании индивида.

В **Главе II. «Методика семантико-когнитивных исследований»** описаны основные лингвистические методы, применяющиеся в исследованиях семантики лексических единиц в целом и в данной диссертационной работе, в частности: дистрибутивный анализ, компонентный анализ, гипотетико-дедуктивный метод (ГДМ): методика работы с информантами и составления тестовых заданий для семантического эксперимента. Детально описывается пошаговая стратегия семантического эксперимента. Использование ГДМ с опорой на семантический эксперимент позволяет выделить и обосновать дифференциальные признаки, релевантные для семантического описания прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious, savoury*. Проводится когнитивно-семантическое исследование анализируемых лексических единиц и разрабатывается модель их экспериментального когнитивно-семантического описания. На основе полученных данных семантического эксперимента уточняются и дополняются словарные дефиниции анализируемых прилагательных вкусообозначения.

В **Главе III. «Концептуализация вкусовых ощущений средствами естественного языка»** представлены принципы, лежащие в основе процесса концептуализации вкусовых ощущений в естественном языке. Рассматриваются полимодальность, интермодальность (синестезия) и проводится исследование метонимических и метафорических способов вербализации вкусовых ощущений – метафорических синестетических переносов из вкусовой сферы сенсориума в сферу запаха, слуха, зрения, осязания, эмоции. Приводится семантическое описание прилагательных, указывающих на канал сенсорного восприятия (ольфакторный, визуальный, аудиальный, осязательный). Исследуются концептуализация и вербализация вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

В **Заключении** обобщаются результаты проведенного исследования и намечаются его дальнейшие перспективы, формулируются основные выводы. **Приложения (5)** содержат материал, необходимый для иллюстрации ряда положений, изложенных в первой, во второй и третьей главах данной работы.

Библиография насчитывает **226** наименований, в том числе 48 на иностранном языке, а также включает в себя список использованных словарей и интернет-ресурсов.

Общий объём работы составляет **201** страница.

Глава I

ОЩУЩЕНИЯ И ВОСПРИЯТИЕ КАК КАНАЛЫ ПЕРЦЕПЦИИ ИНДИВИДА

1.1. Восприятие и ощущения в рамках когнитивно-психологической парадигмы

Мир соткан не из света, цвета, вибраций, тепла, холода. Он выступает в этих свойствах лишь в процессе познания мира. То есть не как комплексы ощущений, а как действительность, передающая себя, говорящая о себе на языке этих сенсорных модальностей.

А.Н. Леонтьев

«Уберите ощущение мягкого, влажного, красного, кислого – и у вас не будет вишни. Поскольку нет иной реальности, отличной от этих ощущений, то я говорю, что и вишни тоже нет, а есть лишь масса ощущаемых впечатлений или идей, воспринимаемых разными органами чувств, идей, которые объединяются в одну вещь» [Беркли 2000:222]. Иными словами, благодаря ощущениям человек получает информацию о вкусе, запахе, цвете предмета (например, *вишни*), движении предмета, его положении в пространстве и многом другом в окружающем и своём внутреннем мире. В психологии под термином *ощущение* понимают «самое первое соприкосновение нашего внутреннего мира с внешним миром с помощью сенсорной системы» [www.effecton.ru]. Так, глядя на какой-нибудь предмет, например, *арбуз*, человек при помощи зрения определяет его признаки: *тёмно-зелёного цвета, круглой формы, большого размера*. Посредством прикосновения или осязания человек узнаёт, что *арбуз – твёрдый, гладкий на ощупь*, беря его в руки, убеждается в его *тяжести*. Разрезая арбуз на дольки, человек слышит *хруст*, т.е. испытывает звуковые ощущения, а откусывая кусочек арбуза, он ощущает его *сладкую свежесть* и *душистый запах*, т.е. испытывает вкусовые и обонятельные ощущения. Всё это – отдельные качества конкретного физического объекта (*арбуза*), информацию о которых дают человеку ощущения.

Во времена Аристотеля выделяли пять органов чувств и соответствующие им ощущения: зрительные, слуховые, осязательные, обонятельные и вкусовые. Исследователь Б.Г. Ананьев выделяет одиннадцать видов ощущений, обеспечивающих целостное отражение мира и оптимальную адаптацию: зрительные, слуховые, вкусовые, обонятельные, осязательные, температурные, двигательные или кинестетические, вестибулярные, вибрационные, болевые, органические, или interoцептивные [Ананьев 1961]. В настоящее время насчитывается около двух десятков различных анализаторных систем, отражающих воздействие внешней и внутренней среды на рецепторы: температурные, вибрационные, гравитационные, кинестетические, мышечные, аффективные, болевые и т.д. До сих пор ведётся полемика о критериях, на основе которых

происходит дифференциация ощущений. Известны несколько попыток классификации сенсорных ощущений по разным принципам: по характеру воздействия внешнего раздражителя на рецепторы (по наличию или отсутствию непосредственного контакта с раздражителем, вызывающим ощущения), по виду выделяемой энергии, по локализации сенсорных рецепторов, по времени возникновения в ходе эволюции; по степени информативности канала восприятия; по модальности раздражителя и другие.

Основные критерии дифференциации сенсорных ощущений представлены в Классификации ощущений на Рис.1.

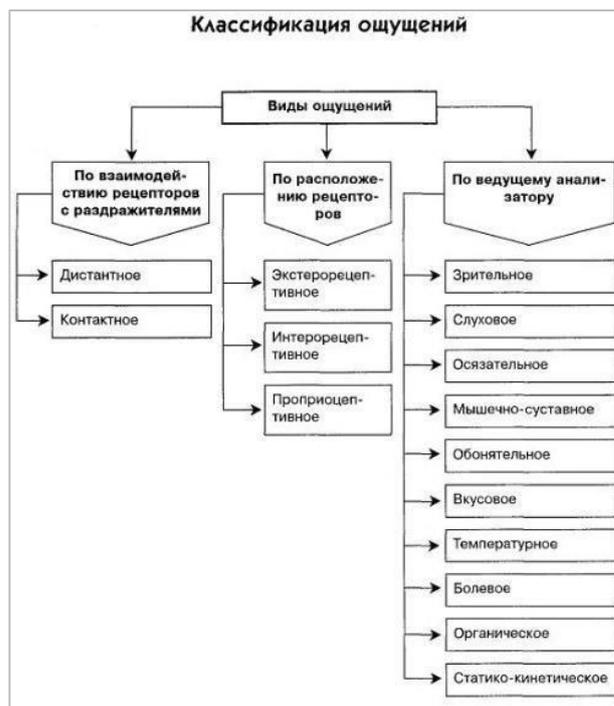


Рис. 1. Схема классификации ощущений

В. Вундт предложил дифференцировать ощущения в зависимости от энергии соответствующего раздражителя, сопоставляя их с соответствующими рецепторами, преобразующими эту энергию в нервный код. Он сгруппировал ощущения по видам раздражителей:

- механорецепторы, воспринимающие различные механические раздражения, фиксируют прикосновение и являются основой кожной чувствительности, позволяющей индивиду воспринимать такие признаки объекта, как консистенцию, структуру объекта (*клейкий, липкий, плотный, вязкий* – здесь и далее примеры мои – О.Ч); а также органическую чувствительность (чувство голода, жажды, боль), слуховую (*оглушительный крик; пронзительный звук*) и вестибулярную чувствительности (чувство ориентация в пространстве);
- хеморецепторы, реагирующие на химические раздражения, в том числе изменения в обмене веществ, отвечают за вкусовую чувствительность (*кислый, сладкий,*

приторный, терпкий, пресный), обонятельную (*ароматный, миндальный, пахучий*) и органическую чувствительность (*едкий, ядрёный, жгучий*);

- фоторецепторы, реагирующие на световые раздражители из внешней среды, обеспечивают зрительные ощущения (*мутный, расплывчатый, светлый*) [Вундт 2010].

Предложенная В. Вундтом классификация ощущений по видам раздражителей не представляется исчерпывающей, поскольку она не фиксирует, например, рецепторы, реагирующие на температурное воздействие (*горячий, холодный*).

В более разработанной и известной классификации Г. Хэда [Head 1908] используется уровневый или генетический подход по принципу сложности построения ощущений. Он полагает, что протопатическая чувствительность, более ранняя по происхождению и «примитивная» [цит. по: Рубинштейн 2007:20], тесно связана с эмоциями, далека от мышления, она менее дифференцированная и локализованная – относящиеся к ней ощущения трудно разделять на категории и обозначать терминами, описывать. Эпикритическая чувствительность выше по уровню, возникает позже и обладает, по сути, противоположными характеристиками: связь с мышлением, отдалённость от эмоциональных состояний, большая дифференцированность, категориальные названия для ощущений (*свежий аромат, кислый вкус, а не запах мяты или вкус кваса*), чёткая локализация. При этом в работе каждого органа чувств есть элементы как протопатической, так и эпикритической чувствительности, хотя их соотношение неодинаково – обонятельные и вкусовые ощущения носят более субъективный характер, сохраняют более тесную связь с эмоциональными состояниями (чувством приятного и неприятного, например, *горьковато-пресный вкус*), чем зрительные ощущения, которые носят гораздо более объективный и дифференцированный характер, отражая цвета, форму, размер, пространственное расположение предметов. Осязательные ощущения имеют двойственный характер, включая как примитивные компоненты, близкие к эмоциональным переживаниям (ощущение боли), так и сложные компоненты (ощущение размеров, формы предметов). Таким образом, данная классификация разграничивает чувствительность высшего и низшего уровня, которая обусловлена степенью информативности канала восприятия. Например, interoцептивные / химические чувства, к которым относятся вкус и обоняние, считаются второстепенными каналами восприятия. Иными словами, акцентируется внимание на различной значимости сенсорных систем в жизнедеятельности человека.

Одной из последовательных считается классификация, предложенная британским физиологом Ч. С. Шеррингтоном [Sherrington 1906] и отечественным психологом Б.М. Тепловым [Теплов 2000], которые в качестве критерия дифференциации ощущений

использовали характеристику типов рецепторов. В зависимости от локализации рецепторов было выделено три основных класса ощущений:

- ✓ интерорецептивные (органические), сигнализирующие о том, что происходит в организме (ощущения голода, жажды, боли и т.п.);
- ✓ проприорецептивные (кинестезические), расположенные в мышцах и сухожилиях. С их помощью мозг получает информацию о движении;
- ✓ экстерорецептивные, возникающие при воздействии внешних стимулов на рецепторы, расположенные на поверхности тела.

По наличию или отсутствию непосредственного контакта рецептора с раздражителем группы экстероцептивных ощущений принято делить на две подгруппы, которые непосредственно контактируют с объектом: вкусовые, осязательные, т.е. контактные ощущения и дистантные (обонятельные, слуховые, зрительные) ощущения [Sherrington 1906]. Раздражение экстероцепторов позволяет воспринимать следующие вкусовые признаки: *сладкий, приторный, солёный, кислый, терпкий*. Так, вкусовые и обонятельные ощущения поступают через хеморецепторы, которые относятся к экстерорецепторам (внешней локализации) и передают информацию об ощущениях, связанных с восприятием химических характеристик, качеств объекта. Сравним следующие примеры: *терпкий / сладкий / горький / кислый / прогорклый вкус или запах;* или *ароматный запах кофе, запах душистой мяты или ароматный вкус кофе, вкус душистой мяты*. Существуют промежуточные (интермодальные) и неспецифические виды ощущений. Примером интермодальных ощущений служит вибрационная чувствительность, т.е. чувствительность к колебаниям воздуха, вызываемым движущимся телом, которая связывает тактильно-моторную сферу со слуховой. Обонятельные ощущения занимают в этом случае промежуточное положение. Описание способа воздействия воспринимаемого объекта на рецепторы позволяет получить информацию о характере сенсорных ощущений и воспринимаемых признаках. Однако данная классификация предлагает общее описание сенсорных ощущений и воспринимаемых признаков, не содержит конкретизации экстерорецепторов на основании особенностей осуществляемого контакта рецепторов с объектом и не позволяет дифференцированно описать воспринимаемые признаки объекта.

Г. фон Гельмгольц предложил разграничить все виды ощущений по принципу модальности. В психологии модальность (подробнее о модальности см. 3.1.1.) интерпретируется как «принадлежность отражаемого раздражителя к определенной сенсорной системе; качественность определенности ощущений» [БПС 2009: 451]. Модальность является качественной характеристикой, в которой, по мнению Л.М.

Веккера, проявляется специфичность ощущения как простейшего психического сигнала по сравнению с сигналом нервным. Модальность обусловлена строением органов чувств и особенностями среды, воздействующей на них. Модальности выделяются по соответствующим органам чувств (ощущения, связанные с глазом, относятся к зрительной модальности; ощущения, связанные с ухом, — к слуховой модальности; и т. д.). Каждый вид ощущений имеет свои характеристики. Для слуховых ощущений таковыми могут быть *высота тона, тембр, громкость* воспринимаемого звука; для визуальных — *цвет, форма* воспринимаемого образа; для тактильных ощущений — *текстура* объекта; для вкусовых — *насыщенность* вкуса, для обонятельных — *характерный, специфический запах*. Иными словами, модальность отражает основное качество, специфическое свойство, отображающее информацию, характерную именно для данного вида ощущения. Например, сущность классификации психолога Э. Титченера отражает именно это свойство — каждое ощущение соотносится с определёнными сенсорными анализаторами, обладающими специфическими рецепторами, чувствительными к соответствующим раздражителям [Титченер 2008].

Таким образом, представленные в классификациях характеристики сенсорных ощущений необходимо учитывать для описания особенности отражения вкусовых ощущений в языке.

К свойствам ощущений относятся: *качество, интенсивность, длительность и пространственная локализация*. Интенсивность ощущения определяется силой действующего раздражителя и функциональным состоянием анализатора. Независимо от канала и типа воспринимающих рецепторов могут описываться сходным образом характеристики, общие для разных типов ощущений: ***интенсивность*** (количественная характеристика, зависящая от силы действующего раздражителя); ***длительность*** (временная характеристика возникшего ощущения, которая определяется временем действия раздражителя и его интенсивностью): *едва уловимый запах / вкус / звук; лёгкое послевкусие / прикосновение / лёгкий аромат; стойкий вкус / запах; насыщенное послевкусие / насыщенный аромат / насыщенное сияние / насыщенный цвет*.

Основная особенность ощущения, отличающая его от других видов ощущений — отражена в его качестве — например: *высота, тембр, громкость* (качества слуховых ощущений); *насыщенность, цветовой тон, яркость* (качества зрительных ощущений) и т. п. Качественное многообразие ощущений отражает бесконечное многообразие форм существования материи. Для интерпретации зрительных ощущений, источником которых являются фоторецепторы, служат прилагательные: *блёклые / яркие краски; тонкий / толстый на вид; чёткое / размытое изображение; разноцветные / однотонные обои*.

Качественные характеристики зрительных ощущений могут употребляться и в контексте другого сенсорного канала: *яркий / размытый / блеклый вкус; тонкий вкус / запах / звук*. Таким образом, качественные характеристики, общие для разных типов сенсорных ощущений (зрительные, вкусовые, ольфакторные) могут описываться с помощью одинаковых перцептивных прилагательных, независимо от сенсорного канала и типа воспринимающих рецепторов: *терпкий, прогорклый запах гари* (обонятельные ощущения); *терпкий, прогорклый вкус кукурузного масла* (вкусовые ощущения). Поскольку качество различных видов сенсорных ощущений (вкусовых / обонятельных) вербализуется одной и той же лексемой, отсутствует критерий оценки качества для характеристики разграничения разных видов сенсорных ощущений.

По мнению А. В. Бондарко, качество ощущений «определяется в первую очередь преимущественно присущей каждому органу чувств специфической энергией, при этом воспринимаются не качества предметов как таковые, а изменённое состояние периферических сенсорных рецепторов» [Бондарко 2004:37]. Следовательно, ощущения, возникающие при воздействии на рецепторы различных органов чувств, могут «встраиваться» в опыт индивида по восприятию объектов и явлений, что можно представить как обобщённые чувственные представления, существующие в сознании. Под воздействием различных факторов восприятие действительности может трансформироваться [Там же].

В психологических исследованиях ставится вопрос о том, какому фактору принадлежит «инициатива» в акте восприятия: органу чувств или физическому объекту, воздействующему на органы чувств. Этот вопрос чрезвычайно важен и для лингвистики восприятия, потому что на языковую вербализацию оказывает влияние способ концептуализации ситуации восприятия. Вербализация зависит от представления об активности или субъекта (*вдыхал / жадно втягивал ноздрями вкусный запах*), или воспринимаемого им мира, какого-либо свойства объекта (*проникал вкусный запах / поплыл вкусный запах / вкусный запах щекотал ноздри*).

В психологии рассматриваются две концепции относительно субъектно-объектного стимулирования восприятия. Первая концепция – «рецепторная» – заключается в утверждении ведущей роли органа чувств: специфическое качество ощущения определяется свойствами рецептора и проводящих нервных путей. И. Мюллер отмечает, что «ощущение есть «специфическая энергия органов чувств» (цит. по: [Леонтьев 1959: 23]). Вторая концепция – «рефлекторная» – акцентирует внимание на первичности воздействия объекта и приспособительного рефлекторного акта (по мнению И.М. Сеченова, «воздействие направлено от реальных вещей к ощущению, которое

детерминируется предметной деятельностью» [Там же]). Однако обе концепции не исключают друг друга и подчёркивают активную роль субъекта.

Очевидно, что качественная особенность ощущений каждой модальности – явление в известной мере переживаемое каждым индивидуумом и обязательное передаваемое другому индивидууму, «индивид воспринимает не объективные воздействия внешнего мира, а лишь свои собственные субъективные состояния, отражающие деятельность его органов чувств» [Леонтьев 2005: 58]. На основе своего собственного опыта восприятия действительности индивид может получать и анализировать информацию об определённом признаке объекта (например, вкусовом) с помощью различных каналов восприятия: *нельзя было отвести глаз от свежей вкусной горбушки* (визуальный канал восприятия) / *мгновенно таяла во рту свежая вкусная горбушка* (осязательный сенсорный канал). Ощущения «встраиваются» в опыт индивида по восприятию объектов и явлений. Реальная характеристика объекта получает интерпретацию в сознании индивида, субъективность которой определяется, во-первых, опытом индивида, во-вторых, приоритетным каналом сенсорного восприятия. В рамках ведущей модальности объект в сознании индивида может получать метафорическое переосмысление и вербализацию. Так, например: ольфакторный признак объекта может описываться в рамках вкусовой и осязательной модальностей – *sharp pungent scent of fish sauce* / *резкий терпкий запах рыбного соуса*; или характеристика вкусового признака может быть представлена с помощью осязательной модальности – *sweet touch* / *сладкое прикосновение* или визуальной модальности – *cloudy beer* / *мутное пиво*.

Таким образом, модальность вкуса является «основой для разнообразных пересечений: вкусовой и зрительной, обонятельной, осязательной, тактильной подсистем восприятия» [Макарова 2007:77], на основе метонимических или синестетических метафорических переносов при интерпретации предметной ситуации (о метонимических и синестетических метафорических переносах см. 3.2).

Способность к ощущению – это единственное проявление организма, посредством которого внешний мир проникает в человеческое сознание. Ощущения могут возникать и протекать без использования языка, в чём мы постоянно убеждаемся в опыте обыденной жизни: огромное число разнообразных экстероцептивных, проприоцептивных и интероцептивных ощущений совершается без участия языка. Например, ощущая во рту *сладкий горячий напиток*, не обязательно человек говорит вслух, что чай *обжигаете-горячий* или *приторно сладкий*. Вдыхая аромат черёмухи, он не всегда может выразить свои ощущения словами так, как это ярко удаётся сделать писателям: *радостный, ядрёный, вкусный запах черёмухи* [Максимов. Три дня до осени...]. Язык способен

обогащать наши ощущения: *где воздух, как сладкий морс, приторно-горький вкус костра; сладкий дух разваренной малины.*

Вместе с тем, достаточно часто человек проговаривает ощущения про себя, т.е. осмысливает их с помощью «внутренней речи». Более того, он может получить установку на ту или иную характеристику: *вода, наверное, невкусная.* Надо сказать, что эти установки не всегда соответствуют объективным характеристикам воспринимаемых (ощущаемых) вещей или явлений, но индивид нередко поступает сообразно именно этим установкам, поскольку так называемые «органические ощущения» связаны с потребностями и нередко – с волевым напряжением, яркой эмоциональной окрашенностью, постольку эти ощущения, как правило, включают вербальную оценку: *приятный / неприятный вкус; хороший / плохой запах, сравним: нежный / резкий запах; мягкий / грубый звук, незабываемый / противный вкус.*

На основе ощущений формируется **восприятие**, в процессе которого происходит интерпретация сенсорной информации в контексте уже имеющихся знаний о действительности, следовательно, восприятие органами чувств (перцепция) – это «интерпретация, а не простая реакция на стимул» [Выготский 2001:18]. Восприятие – это «целостное отражение предметов, явлений и событий в результате непосредственного воздействия объектов реального мира на органы чувств» [ФЭС: 99]. Восприятие строится на ощущениях, источниками которых являются органы чувств, подвергающиеся воздействию внешних раздражителей. Предметы и явления действительности, которые воздействуют на органы чувств функционируют как раздражители, и процесс воздействия их на органы чувств квалифицируется как раздражение. Природа ощущений связана с рефлекторной деятельностью анализаторов в ответ на действие раздражителей (М.И. Сеченов, И. П. Павлов) и представляется сложным нейрофизиологическим процессом превращения энергии внешнего раздражения в факт сознания. Обязательным условием возникновения ощущения является непосредственное воздействие предмета или явления на наши органы чувств. Механизм поступления сенсорной информации включает следующие этапы: раздражитель (зрительный, тактильный, слуховой, вкусовой, ольфакторный) воздействует на органы чувств (рецепторы) индивида, формируя отдельные **ощущения**, которые в форме нервных импульсов поступают в головной мозг, где в процессе их обработки завершается процесс **восприятия** характерных свойств и признаков объекта. Как психическое явление и форма чувственного отражения мира восприятие включает в себя целый ряд психических операций, которые можно представить в виде следующей логической цепочки: обнаружение объекта → воздействие объекта на сенсорные рецепторы индивида → ощущение → осмысление стимуляции

сенсорных рецепторов → представление объекта в совокупности его признаков + наложение полученной информации на предыдущий опыт → восприятие [Ильчук 2004]. Таким образом, процесс восприятия представляет собой поступление комплекса сенсорной информации одновременно через различные сенсорные каналы (визуальный, аудиальный, тактильный, ольфакторный, вкусовой).

Восприятие является сложным процессом, который складывается из различных физиологических и когнитивных компонентов: двигательных (ощупывание предметов и движение глаза при восприятии конкретных объектов; пропевание или проговаривание соответствующих звуков при восприятии речи), а также ментальных: (выделение из всего комплекса воздействующих признаков (цвет, форма, вес, вкус и т.д.); выделение основных ведущих признаков), памяти (объединение группы существенных признаков и сопоставление воспринятого комплекса признаков с прежним опытом). «Признание восприятия сложной познавательной деятельностью, опирающейся на известные вспомогательные средства и протекающие при ближайшем участии языка, в корне меняет классические представления о восприятии как о непосредственно протекающем процессе, в основе которого лежат относительно простые естественно-научные законы» [Лурия 1974: 4]. Исследователи А. Н. Леонтьев, А. А. Запорожец, В. П. Зинченко рассматривают восприятие не как пассивное созерцание действительности, а как активный творческий процесс познания, как непрерывный когнитивный процесс извлечения информации из внешнего мира. При непосредственном восприятии человеком окружающего мира не только происходит перцептивная обработка сенсорных сигналов, но задействуются мыслительные процессы: осмысление, понимание, истолкование сенсорных данных; активизируются интуиция, образы, языковая компетенция, опыт прошлых ощущений.

Таким образом, благодаря различным ощущениям индивид воспринимает окружающую действительность и формирует комплексный образ объекта, закрепляющийся в его сознании, который он может использовать в дальнейшем процессе чувственного познания объектов и явлений. Иными словами, восприятие рассматривается как когнитивный процесс, который формирует сенсорный уровень познания, являющийся базовым для всей когнитивной деятельности человека [КСКТ 1997: 21]. Поэтому перцептивная информация в когнитивных исследованиях рассматривается как единица, обработанная нашим сознанием [Кубрякова 1997: 65], характеризующаяся интерсенсорным взаимодействием [Барабанщиков 1999].

На основании представлений о фиксации чувственного образа объекта в памяти индивида, отечественные исследователи (Б.Г. Ананьев, А.Н. Леонтьев, С.Л. Рубинштейн) характеризуют восприятие как явление комплексного и целостного взаимодействия

сенсорных сигналов для формирования комплексного чувственного образа объекта как взаимодействие различных модальностей.

1.1.1. Перцептивный модус *вкус* в системном восприятии объекта

Как психологический феномен восприятие реализуется в процессе так называемого перцептивного акта, основными составляющими которого являются субъект, объект, собственно процесс восприятия и непосредственный результат этого процесса – чувственный (сенсорный) образ или представление об объекте [Агеев, Андреева: эл. ресурс]. Объект – это и «канал связи» человека со средой, тот способ информационного их взаимодействия, который обусловлен деятельностью, жизненной практикой, активным отношением человека к окружающему миру [Леонтьев 1976; Рубинштейн 2003]. Взаимодействие всех этих компонентов находит отражение в структурах, репрезентирующих акт восприятия в процессе его языкового описания: *пряный запах становится гуще; я почувал сладкий шелест рожи; втянул в себя сладкий густой жар; слышен кислый дух*, – здесь субъект, перцептивный процесс и объект восприятия получают конкретную, лексическую синтаксическую реализацию.

«Лингвистический опыт есть выражение вторичное по отношению к восприятию: он возникает из восприятия как выражения и облекает в слова первичное отношение человека к миру» [Мерло-Понти 1999:591]. Далее «в восприятие человека включается слово. Всякая вещь воспринимается как предмет, существенные свойства которого фиксированы в слове, её обозначающем. Благодаря слову в воспринимаемый предмет включается и содержание, не данное непосредственно, чувственно. Оно включается в восприятие по механизму так называемого «вторичного возбуждения» в силу связей, образующихся между непосредственно воспринимаемыми свойствами предмета и содержанием слова» [Рубинштейн 1957: 88]. Слову-понятию присуща креативная функция, которая заключается в «превращении хаоса испытываемых нами ощущений в целостные осмысленные образы» [Леонтьев 1976: 13]. Л.С. Выготский, автор теории динамической модели языка, подчёркивает, что «мысль в слове не выражается, а совершается в нём» [Выготский 1982: 20]. Появление и использование различных языковых форм, с одной стороны, обусловлены воздействием окружающего мира, с другой стороны, язык оказывает определённое влияние на восприятие отображаемой действительности носителями того или иного конкретного языка.

Язык перцепции представляет собой вербализацию показаний пяти органов чувств: зрения, слуха, осязания, обоняния и вкуса и является предметом изучения лингвосенсорики или сенсорной лингвистики – одного из активно развивающихся

направлений современного языкознания. Тот или иной тип восприятия становится «отправной точкой» в процессе изучения индивидуально-авторской и национальной картины мира, представленной в языке. Когнитивные исследования последнего времени направлены на описание строения и функционирования в языке концептуальных категорий, имеющих внеязыковую природу, с целью установления сложнейших отношений между окружающим миром, восприятием и языком. Комплексное описание отражения в семантике языковых знаков широких внелингвистических систем – модусов перцепции (зрения, слуха, осязания, обоняния, вкуса) – было представлено в работе И. Г. Рузина «Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке» [Рузин 1995]. Чувственные опыты смыкаются с другими системами восприятия, из которых складывается общая система перцепции. Органы чувств и модусы восприятия создают чувственную ткань сознания, вместе с которой движение преломляет прообразы мира в перцептивные образы.

Рассмотрим один из модусов перцепции – *вкус*. С.А. Моисеева и Е.Ю. Яровая отмечают, что «формирование понятия *вкус* есть результат абстрагирующей деятельности восприятия, направленной на обработку наглядно-чувственной информации, поступающей по вкусовому каналу» [Моисеева, Яровая 2005:204]. Процесс восприятия вкуса охватывает четыре этапа: обнаружение → распознавание → дифференциация → насыщение. Следовательно, восприятие вкуса – сложное психофизическое явление, самым главным в нём является «синтез лингвистических и экстралингвистических знаний» [Матвеева 2005: 87]. На восприятие вкуса влияют многочисленные факторы: взаимодействие с другими модусами перцепции (запах, цвет), качество приготовленной пищи, внешняя привлекательность блюда, привычки субъекта, традиции приёма пищи, социально-культурные ценности и т.д. Субъект обладает ресурсами восприятия, в которые входят различные его свойства: «от задатков (например, порогов сенсорной чувствительности) и способностей восприятия (например, оценки пропорций или глазомера) до направленности личности (в частности, склонности к художественному восприятию действительности) и черт характера (восприимчивости к определенной информации, наблюдательности и т.п.)» [Барабанщиков: эл. ресурс].

Категория вкуса представлена в языке особым образом, отличным от других модусов перцепции (осязания, запаха). Прежде всего, фактически отсутствуют предикаты с лексическим значением восприятия вкуса: «у ситуации вкусового восприятия отсутствуют собственно предикатные лексемы, процесс вкусового восприятия оформляется за счёт следующей предикатной лексики: *иметь вкус, ощущать вкус, чувствовать вкус чего-либо*» [Борейко 2006: 34]. Так, например: *я чувствую тяжесть и*

ощущаю во рту горький вкус хрена или *по вкусу он напоминает сладкий густой крем*. Вкус интересен тем, что он вербализуется сложным образом, поэтому основной проблемой говорящего является поиск лингвистических эквивалентов для разных значений вкусовой шкалы, а именно: в его представлении, с которым сталкивается носитель языка при описании вкусового восприятия. Человек мало продвинулся в разложении на элементы этого рода восприятия. «Лексика, относящаяся к результатам незрительного восприятия, сравнительно бедна. Её богатство непостоянно, оно взято взаймы у конкретной лексики – более всего у имен естественных реалий (например, *вкус сливы*). В такого рода обозначениях, не преодолевших этапа сравнения, отражается семантическая диффузность наименований» [Арутюнова 1980: 215-216].

Как представляется, в лингвистике отсутствует однозначная интерпретация вопросов, связанных с восприятием вкуса, что и проявляется среди прочего в сравнительно небольшом количестве лексических единиц со значением вкуса в языке. Иными словами, лексика вкусового восприятия «не всегда имеет собственную номенклатуру обозначений» [Моисеева 2005: 86]. Рассматривая модель восприятия, отраженную в русском языковом сознании, Е. В. Урысон отмечает, что «этот фрагмент русской языковой картины мира очень логичен. Правда, он не разработан языком до конца – представление о некоторых невидимых органах восприятия лишь намечено» [Урысон 1989:85]. Традиционно вербализация вкусовых ощущений связана с гастрономическими образами, что обуславливает наименьшую разработанность лексического блока «вкус» по сравнению с иными типами восприятия: «для своего описания вкус имеет намного меньше слов, чем другие модусы перцепции» [Урысон 1989:84]. По всей видимости, причиной «диффузности» и неполноты лексики восприятия вкуса может служить прямая зависимость между языковой вербализацией модуса *вкус* и степенью развитости модуса перцепции. Иными словами, «чем более дифференцировано поведение, относящиеся к определённому домену опыта, тем больше слов должно существовать в языке для описания результатов действий, реализуемых с использованием этого опыта, и наоборот» [Колбенева 2006: 130].

Лексическая единица *вкус* само по себе указывает лишь на ощущение, безотносительно к его характеру, силе, источнику, и поэтому требует при необходимости идентификации вкуса, конкретизации в виде различных определителей (субстантивных, адъективных, адвербиальных и др.), без которых восприятие становится неинформативным [Макарова 2007: 12]. Так, например: *вкус чужбины; терпкий вкус тоски; соленый вкус туманностей; приторно-горький вкус встававшего к небу костра*. Источники вкуса широко представлены в языке, так как «объектом вкуса может стать

любое явление, факт объективной действительности» [Там же]. Так, например, источник вкуса может быть представлен прямой номинацией: *горьких губ изгиб целуя*.

А. С. Шишков в «Рассуждении о старом и новом слоге российского языка» (1803) даёт глубокий анализ значений слова вкус: «Со словом вкус мы точно так же поступаем, как со словом предмет, то есть весьма часто употребляем его некстати. Оно происходит от глагола вкушать или от имени кусок и значит чувство, какое получает язык наш от раздробления зубами куска снеди. Сие есть главное его знаменование: и потому в следующих и подобных сему речах: вкусное вино, приятное вкусом яблоко, противное вкусу лекарство, тако ж и в сопряжении его с приличными ему прилагательными именами, как-то: кислой, сладкой, горькой, пряной вкус и проч., имеем мы ясное и чистое о нем понятие» [Шишков 1813: 194]. В. Даль объясняет значение слова вкус как «...смак, одно из пяти внешних чувств... для распознавания некоторых свойств пищи, как: сладости, кислоты, солоности, пресноты и пр. В другом значении: самое свойство разнообразия пищи и отведываемых на языке предметов» [Даль 1991:383].

Всеобъемлющей и общепризнанной теории вкуса не существует. В 1752 году М.В. Ломоносов предложил одну из первых классификаций вкуса: «Главные из более отчетливых вкусовых ощущений такие: 1) вкус кислый, как в уксусе; 2) едкий, как в винном спирте; 3) сладкий, как в меде; 4) горький, как в смоле; 5) солёный, как в соли; 6) острый, как в дикой редьке; 7) кисловатый, как в незрелых плодах. Которые из них простые, которые сложные, можно будет объяснить не раньше, чем когда известна будет природа начал» [Ломоносов 1981]. В настоящее время только четыре из перечисленных Ломоносовым семи видов ощущения считаются чисто вкусовыми. *Едкий* вкус появляется в результате раздражения окончаний болевых нервов в полости рта. *Острый* вкус определяется примесью обонятельных ощущений. Вкус, обозначенный М.В. Ломоносовым, «кисловатый, как в незрелых плодах», – это, по-видимому, терпкий и вяжущий вкус.

В настоящее время многообразие вкусовых ощущений принято сводить к четырём основным (первичным, элементарным): солёному, кислому, горькому и сладкому. Из их сочетаний складываются более сложные вкусовые оттенки такие как *пресный и пряный, терпкий*, которые не укладываются в обычные определения. Модель формирования сложных вкусов представлена графически в форме пирамиды вкусов Хеннинга или «Тетраэдра Хеннинга» (Рис.2). В пространстве между вершинами пирамиды, соответствующими четырём основным вкусам, находятся сложные вкусовые оттенки.

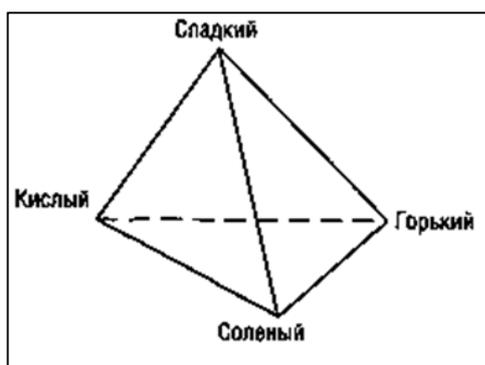


Рис. 2. Пирамида вкусов Хеннинга

С точки зрения органолептики, вкусовые ощущения представляют собой отражение качества пищи, обеспечение индивида информацией о том, можно ли употребить внутрь данное вещество. Вкусовые ощущения (часто вместе с обонянием) вызываются действием химических свойств веществ, растворённых в слюне или воде, на вкусовые рецепторы (вкусовые почки), расположенные на поверхности языка. Для вкусового ощущения важно, на какую часть языка попадает вещество. Обычно человек воспринимает пищу всем языком, но виноделы утверждают, что вкус вина зависит от формы бокала. Объём чаши бокала, диаметр края и его обработка, толщина стенок – вот факторы, которые определяют точку первичного контакта напитка с вкусовыми рецепторами, а следовательно, влияют на восприятие вкуса и запаха. Например, Г. Ридель, занимающийся дизайном и производством стеклянной посуды, утверждает, что вина из различных сортов винограда требуют бокалов разной формы. Например, он придумал специальный бокал для рислинга с тонким зауженным краем, чтобы вино попадало в рот, не касаясь боковых областей языка, реагирующих на высокую кислотность. Повышенное содержание кислоты в рислинге связано с тем, что его изготавливают из винограда, выращенного в холодном северном климате, и без молочнокислой ферментации. Бокал для шардоне должен, напротив, быть более широким, чтобы выявлять кислоту, а не ослаблять её вкус, поскольку вина шардоне происходят из более тёплого климата и подвергаются молочнокислой ферментации.

Учёными из Оксфордского университета было экспериментально доказано, что вкус еды зависит от формы, цвета, веса столовых приборов и посуды. Если же продукт слизывался с кончика ножа, он казался участникам эксперимента более солёным. Лучше всего в сознании участников эксперимента воспринимались большие и лёгкие пластиковые ложки белого цвета, делавшие йогурт «насыщенным и густым» [<https://russian.rt.com/article/11408>].

Системные исследования в области органолептики используются для анализа модуса *вкус* с точки зрения физиологии. Вкус является опытом, который возникает при

помещении вещества в рот. Это вещество активизирует температурные, осязательные, болевые и вкусовые рецепторы. Для восприятия вкуса (и запаха) требуется определённое время, пока частички вещества попадут на соответствующие рецепторы во рту. Вкусовое ощущение – это опыт, возникающий в результате раздражения одних только вкусовых рецепторов. Некоторые виды пищи (например: плов, жульен) будут вкуснее в горячем виде. Другие блюда (например: окрошка, заливная рыба) – в холодном, т. е. вкус отдельных видов пищи различается при разной температуре. Таким образом, хотя мы обычно говорим о вкусовом ощущении, когда имеем в виду пищу, строго говоря, – это вкус.

В настоящее время предполагают, что рецепторные участки вкусовых клеток достаточно специфичны к различным типам вкусовых стимулов, причем каждая вкусовая клетка может иметь несколько типов рецепторных участков. После того как вещество попадает на язык, сначала возникает ощущение прикосновения (то есть, осязательное ощущение), и только затем – вкусовые ощущения в следующем порядке. Первым проявляется солёный вкус на кончике языка, за ним сладкий, кислый и позднее всех горький; на основании же языка – прежде всего горький, затем солёный и позже всех сладкий. Эти физиологические особенности тоже могут влиять определённым образом на общее ощущение вкуса и его вербализацию. Так, например, в английском языке существуют два слова для обозначения вкусовых ощущений: *taste* и *flavor*. Однако между ними существует различие, на которое обратил внимание Л. Бейдлер: *Taste refers to our five sensitivities while flavor is a “hedonic” sense involving smell, texture, and expectation / taste относится к пяти вкусовым ощущениям, в то время как flavor – проявлению гедонического чувства вкуса, которое связано с восприятием запаха, структуры пищи и эмоционального настроения* [<http://bigthink.com/videos/the-difference-between-taste-and-flavor>].

Задачей же теории вкуса является не только трактовка физиологических процессов, протекающих в рецепторах, но и истолкование разнообразных вкусовых ощущений с точки зрения психологии.

Индивидуум сталкивается с неспособностью описать всё это словами, поскольку его семантический словарь более ограничен, чем способность чувствовать. Обучение вкусу (обучение определению вкуса) представляет собой запоминание стимуляций, которые возникают в соответствующих участках головного мозга. Оно участвует в развитии тонкости вкуса. Генетическая основа в принципе достаточно устойчива. Как правило, сладкий вкус имеет положительное значение (энергетическая характеристика), горький – чаще отталкивающее значение. На этом фоне генетического детерминизма,

связанного с продолжением рода, прививаются значительные знания за счет обучения (в частности раннее обучение детей). Интересен тот факт, что предпочтения усваиваются медленно и осторожно, тогда как отторжения более быстры и усваиваются болезненно (т.е. детство – отправная точка индивидуальных различий). Исследования, проводимые в течение первых 15 лет, позволяют узнать больше о появлении и эволюции вкуса в течение первых лет жизни. Первоначально ребёнок использует прилагательное вкусный, усваивая общий компонент значения: «приятный на вкус». Дети не указывают, в чем заключается «приятность» пищи. Психологи неоднократно отмечали, что «ребенок мыслит конкретно, воспринимая вещь с той стороны, с которой она ему более привычна, совершенно не будучи в состоянии отвлечься от неё...» [Выготский 1983].

При этом в области вкуса нет норм. У нас развились предпочтения как результат образования. Привычки также создали привыкание, что объясняет разницу в пищевых пристрастиях и суждениях между индивидуумами. «Человек навязывает миру свою модель поведения, превращает обычный процесс еды в структурно устойчивый и знаково-преемственный процесс. Существует обратная связь: человек создаёт определённый вкус, осваивает его, а затем начинает воспринимать все это как заданную извне закономерность. Вкусовые ощущения представляют собой цепочки событий, которые постоянно пересекаются. Точки пересечения есть неизбежные «разрывы» в смысловом пространстве. Между ними стоит функция отличия собственных вкусов от вкусов других» [Костяев 2010: 121].

Таким образом, модус перцепции *вкус* представляет собой сложную систему, которая характеризуется взаимодействием с другими модусами перцепциями, детерминированна не только физиологическими, психологическими, но и социокультурными факторами. Следовательно, это комплексное явление, которое «не может быть сведено ни к «чистой» эмоции ни к «чистой» мысли, самое главное в восприятии вкуса – согласование рациональных и чувственных сторон знания» [Костяев 2000: 19].

1.1.2. Эмоционально-эстетическая оценка вкусовых ощущений в языковом сознании индивида

Культурные смыслы вкусовых ощущений, вполне очевидно, неотделимы от категории оценки и аксиологической ценности пищи. Вкусовое оценочное суждение, выносимое социумом как опыт культурного вкуса, включает в себя не только употребляемые в пищу продукты (каждый имеющий свой вкус), но и те вкусовые ощущения, которые становятся стереотипом наслаждения при насыщении. «Вкус

аксиологичен и субъективен: человека интересуют вкусы и запахи не сами по себе, а лишь в том отношении, в котором они доставляют удовольствие/неудовольствие» [Рузин 1996:62]. Некоторые цвета, звуки, запахи, вкусовые ощущения могут сами по себе, независимо от их значения, от воспоминаний и мыслей, связанных с ними, вызывать приятное или неприятное чувство. *Вкус пирожного, запах свежескошенной травы, аромат земляники* вызывают приятные ощущения, имеют положительный эмоциональный заряд. *Запах сероводорода, скрип ножа по стеклу, вкус рыбьего жира или прогорклого масла* передают неприятные ощущения, имеют отрицательный эмоциональный тон. Вкусовые ощущения носят субъективный характер и отражают эмоциональное состояние человека. *Впечатления ближе всего к пищевым – вкусное, невкусное, нежное, шероховатое, густое и клейкое, иногда сладкое и столь острое, что вызывало дрожь и озноб, и просто сладкое, и особенно сладкое, от чего невозможно оторваться, и оно засасывало как-будто всю меня и куда-то вело* [Улицкая 2000]. В данном контексте автор описывает противоречивое, сложное болезненно-напряжённое эмоционально-психологическое состояние персонажа, прибегая к прилагательным, обозначающим смешанные вкусо-осязательные ощущения *вкусное, невкусное, сладкое, острое, шероховатое, густое и клейкое*.

«Вкус» субъекта восприятия (в широком смысле этого значения) можно понять, проанализировав его оценочные модусы и выявив ментальные оценочные концепты. Оценочность – это один из модусных смыслов, когда проводится отметка пропозиционального содержания как «хорошего» / «плохого». Одним из основных компонентов любого познавательного акта является ценность. С гносеологической точки зрения ценность – это универсальный способ синтеза восприятия, лежащий в основе всех других форм согласующего синтеза. Субъект восприятия, оценивая мир и обосновывая в собственной его модели набор ценностей, понимает, что вещь и идея вещи различны. Перцептивный опыт позволяет приписать значения и смыслы вещам, которые исходно таких признаков не имеют. Категория оценки – один из основных способов отражения системы ценностей в языковой семантике (см. работы Е.М. Вольф, Н.Д. Арутюновой). Создавая высказывание, субъект восприятия использует целый спектр субъективных смыслов (модусов).

Несомненно, значимо наличие аксиологической лексики как способа репрезентации ценностного смысла (объективно-оценочной, имплицитно-оценочно-дескриптивной), которая «накладывается», образно говоря, на сенсорную лексику в определённых значимых для субъекта восприятия контекстах. По мнению О. В.

Макаровой, неприятный вкус по силе воздействия на субъекта интенсивнее приятного [Макарова 2007: 16].

Семантика *горького* способна ярче всех других вкусов передавать эмоции и психическое состояние человека (лексема имеет переносное значение, обозначенное в словаре как «исполненный тягот, невзгод, горя; тяжелый, горестный» [МАС 2001: 337]. Неприятные ощущения, вызываемые горьким вкусом, детерминируют негативную эмоциональную оценку, что проявляется в значениях «плохой», «несчастный», «бедный»: горький: *И вновь продолжается предательство, и повторяется боль изгнания, горький вкус чужбины*. Отрицательную оценку передаёт прилагательное *кислый*: *Вместе с этой злобною веселостью в сердце ощущали мы еще во рту палящий, кислый вкус, очевидно, происходивший от воздуха, ибо, несмотря на все употребленные средства, никак не могли от него избавиться*. Сладкий вкус традиционно имеет положительную оценку и в словарях определяется как приятный («имеющий приятный вкус, свойственный сахару, мёду и т.п. [МАС, т. 4, с. 130–131]). Однако в результате контекстных наращений прилагательное *сладкий* приобретает противоположные значения – *приторный, отталкивающий, противный, фальшивый*: *Сладкий такой, прилипчивый взгляд, чуть ли не томление в нем...или Сладкий «советский» стиль ее статей раздражал Раневскую, и иногда она называла ее продукцию «сопли в сахаре.....Мерзкий он человек. Вроде сладкий, как патока. А прикоснешься – от этой его липкой слащавости замучаешься руки отмывать*. Сенсорная информация о сладком вкусе с аксиологическим наполнением выражается с помощью негативных коннотаций, определяющих состояние субъекта восприятия: *прилипчивый (взгляд); «сопли в сахаре; мерзкий; как патока; липкая слащавость*. Сенсорная оценка, полученная с помощью органа вкусового восприятия, преломляется через призму ментального модуса субъекта восприятия.

В перцептивных образах воспринимающего отражаются: а) реалии в первичном восприятии (субъективная онтология); б) оценка собственных авторских впечатлений (концептуализация онтологии); в) форма выражения с помощью средств субъективной модальности (собственно лингвистика) [Лаврова: электронный ресурс]. Перцепция *вкуса*, приобретающее когнитивное значение в индивидуально-авторской модели мира, определяет и эстетическую значимость авторской позиции по отношению к внешнему миру: *Говорит важно так, – «рябчиков покупаю, «можжевелничков», топкий вкус!* [Шмелев 2010:243]. Созданный И. С. Шмелевым перцептивный образ (*топкий вкус*, в котором можно увязнуть, насладиться) передаёт положительную эмоционально-эстетическую оценку и отражает всю глубину субъективно-авторской философии бытия. О. В. Макарова обращает внимание на специфику реализации вкусовой семантики в

художественном тексте: «Характеристика источника вкуса представлена имплицитно, при этом эмотивно-оценочная и эстетическая функции реализуются посредством выявления ассоциативных связей, пресуппозиций, экспликацией смысла различных компонентов пропозиции вкусового восприятия» [Макарова 2007:77].

Человек исходит из определённой культурной модели, влияние которой на поведение, на отношение к пище очень сильно. Чувственная сторона вкуса может ассоциироваться с точными воспоминаниями какого-то события, человека и соответственно вызывает положительные или отрицательные эмоции. Помимо вкуса, на представление о том, что едим, влияют личностные впечатления и переживания. Эту особенность вкусового чувства описал Марсель Пруст в своём романе «В поисках утраченного времени. По направлению к Свану»: *«И вдруг воспоминание ожило. То был кусочек бисквита, которым в Комбре каждое воскресное утро (по воскресеньям я до начала мессы не выходил из дому) угощала меня, размочив его в чаю или в липовом цветке, тетя Леония, когда я приходил к ней поздороваться. Самый вид бисквита ничего не пробуждал во мне до тех пор, пока я его не попробовал... Но когда от далекого прошлого ничего уже не осталось... только запах и вкус, более хрупкие, но зато более живучие, более невещественные, более стойкие, более надёжные, долго ещё, подобно душам умерших, напоминают о себе, надеются, ждут, и они, эти еле ощутимые крохотки, среди развалин несут на себе, не сгибаясь, огромное здание воспоминанья»* [Пруст 1989: 48]. Процесс обретения воспоминаний через вкус объекта восприятия обладает общекультурным значением и в западной литературе связан с понятием «феномен Пруста». Подобную реакцию из своего собственного опыта может вспомнить каждый, нужно только задуматься или просто столкнуться со старым и родным вкусом внезапно после многих лет. Вкусовая память помнит то, что должно быть давно забытым. Высказывания, построенные по принципу воспоминания, репрезентируют как положительные, так и отрицательные эмоции: *Было в этом что-то от ощущений детства – легкое, весёлое щекотание нервов, словно он, маленький, входил в огромную темную комнату и, вытянув вперед руки, тараща глаза, погружаясь в **тягучий, сладкий коктейль из ужаса и восторга**, пробирался вперед, не зная, что его ожидает в таинственном, полном загадок, мраке.* Иными словами, «феномен Пруста» служит источником бесконечных индивидуальных вариаций у самых разных авторов.

Таким образом, специфика модуса перцепции *вкус* заключается ещё и в том, что вкусовые ощущения возникают у субъекта под действием воспоминаний, ассоциаций, то есть теснейшим образом связаны с мышлением индивида.

1.2. Проблема определения предмета исследования в лингвистической семантике

Для проведения настоящего исследования необходимо провести разграничение между процессами концептуализации и категоризации, рассмотреть понятие концепта в философском, когнитивном, лингвистическом и лингвокультурологическом контексте, а также проанализировать соотношение *концепта с понятием и значением*.

1.2.1. Проблема осмысления и интерпретации концепта в философии и когнитивной лингвистике

Концепт является одной из ключевых проблем в данной работе, поэтому необходимо, прежде всего, выявить значение самого термина «концепт». В конце XX века в качестве объекта исследования оно стало центральным в таких направлениях научной мысли, как когнитивная лингвистика, психолингвистика и лингвокультурология. Термин «концепт» является междисциплинарным или, по определению Е.С. Кубряковой, «зонтиковым»: «покрывает предметные области нескольких научных направлений, занимающихся проблемами мышления и познания, хранения и переработки информации» [Кубрякова 1996: 58].

Потрясения XX века привели к поиску нового основания человеческого бытия и культуры. Пересечение интересов философии и лингвистики произошло «на территории» термина «концепт», который неоднозначно трактуется в работах разных авторов. Понятие вербализованного концепта не может быть полностью отделено от философского концепта, а именно концепта, связанного с гносеологией. Сам процесс познания представляет собой бесконечный путь к истине, закрепляющийся в языковой/речевой деятельности человека. Поскольку познание бесконечно, постольку открыт, бесконечен процесс его «оязыковлени» или вербализации.

1.2.1.1. Понятие *концепт* в философском контексте

Термин *концепт* перешёл в понятийный аппарат филологии из философской научной парадигмы. Лингвистическая проблема сущности и функционирования концепта может быть разрешена, если обратиться к философскому опыту осмысления концепта. В 2009 году в «Энциклопедии эпистемологии и философии науки» вышла статья под названием «Концепт» известного философа С.С. Неретиной. Автор определяет концепт с философской точки зрения как «идею, сгусток смыслов, интенцию, из которых сотворятся бытие всего – человека, мира, культуры – человека в мире культуры»

[Неретина 2009:382]. Рассмотрим данное понятие с точки зрения развития философской мысли.

Проблема концепта – это проблема того, как люди мыслят. В свою очередь, анализ мышления имеет традицию в классической философии. В средневековой философии развивалась идея концепта П. Абеляром, Гильбертом Порретанским, Фомой Аквинским, Дунсом Скотом и другими философами. Согласно средневековым мыслителям, концепты представляют собой «акты схватывания, понимания и постижения смыслов в ходе речевого обсуждения и конфликта интерпретаций» [Абеляр 1995:121]. «Эти акты «схватывания» выражаются в высказанной речи, которая воспринимается как «концепт в душе слушателя» [Абеляр 1995:121]. Концепт – это не просто произнесённое или написанное слово, это те смыслы, воспоминания, впечатления, ценности, которые он актуализирует. Так, например, П. Абеляр считал, что звучащие имена по своей природе не входят в обозначенную ими вещь, но существуют в силу «налагания» их людьми на вещи. Это «налагание» даёт людям Бог. При этом имена оказываются у П. Абеляра «орудиями восприятия вещей» [Воробьев 1997: 11]; по существу учёный рассматривает концепт в контексте коммуникации людей друг с другом и с Богом. Концепт у Абеляра есть Смысл [Там же]. В средневековой философии сложилось понимание концептов как имён, особых «психологических образований», несущих с собой «какую-нибудь смысловую функцию» [Там же]. Таким образом, понимание средневековыми философами концепта как феномена, который включает в себя разнообразные смыслы, близко идее концепта в её современном варианте.

Современные мыслители, Ж. Делез и Ф. Гваттари, анализируют идею концепта и используют её для решения философских проблем. Поскольку во французском языке нет разделения слов «понятие» и «концепт», термин *concept* оказался трудным для перевода. Чувствуя контекстуальную неадекватность вполне традиционного перевода *concept'a* словом *понятие*, С. Н. Зенкин, переводчик работ Ж. Делез и Ф. Гваттари, оставляет *concept* непереведённым *концептом*. В своем послесловии он пытается сформулировать определение, которое позволило бы русскоязычному читателю приблизиться к осмыслению сущности термина «концепт» в трактовке Ж. Делеза и Ф. Гваттари: «Концепты – что-то вроде кристаллов или самородков смысла – абсолютные пространственные формы» [Делез, Гваттари 1998:282]. В такой интерпретации «концепт» близок к термину «идея», когда говорящий не может определить точные границы мыслительного образования.

Сходное представление о концепте как способе развития глубинной идеи находим в философских рассуждениях В. В. Колесова. Он выдвигает понятие концепта как «модели смыслопорождения» [Колесов 2002:53].

Иными словами, в философии сложилась достаточно однородная теория концепта, согласно которой концепт – это условная ментальная структура, имеющая когнитивный статус и не существующая вне мышления. Философская теория концепта, попав на филологическую почву, позволит решить проблему осмысления концепта в современной лингвистике.

1.2.1.2. Проблема интерпретации и осмысления термина *концепт* в когнитивной лингвистике

Филологическое осмысление концепта было предложено впервые в отечественной лингвистике русским учёным С.А. Аскольдовым (псевдоним С.А. Алексеев) в работе «Концепт и слово» в 1928 году. Под концептом исследователь понимал «мысленное образование, которое замещает нам в процессе мысли неопределённое множество предметов одного и того же рода» [Аскольдов 1997: 267]. По мнению С.А. Аскольдова-Алексеева, самой существенной стороной концепта выступает функция заместительства. По словам Д.С. Лихачёва, «заместительная» функция концепта облегчает языковое общение, так как «позволяет при языковом общении преодолевать несущественные, но всегда существующие между общающимися различия в понимании слов, их толковании, отвлекаться от мелочей» [Лихачев 1999: 281].

Идеи С.А. Аскольдова-Алексеева о концепте не нашли поддержки в отечественных научных кругах; за исключением единичных случаев его использования в большинстве лингвистических текстов, в том числе и переводных, встречается термин «понятие». Так, например, при переводе работы Ф. де Соссюра «Курс общей лингвистики» французское *concept* переводится русским словом *понятие* [Соссюр 2006]. «Концепт» как научный термин, синоним «понятия», фиксируется и в лексикографических изданиях. Например, в толковом словаре Д.Н. Ушакова слово «концепт» определяется как «общее понятие, общее представление» и даётся с пометой «философское» [ТСРУ 1937: 1455].

Лишь в 70-х годах XX века, после перевода на русский язык трудов по логике и когнитивной лингвистике Г. Фреге, У.Л. Чейфа, Р. Карнапа, Д. Льюиза, Ч. Морриса, Х. Патнэма, Р. Шенка и других зарубежных философов и лингвистов, термин «концепт» получил новую жизнь в отечественной научной парадигме. Само это слово возникло в русском языке как простая транслитерация латинского слова *conceptus* (причастная

форма; т.е. «зачатый»). В.З. Демьянков отмечает, что в средневековой латыни слово *conceptus* стали употреблять метафорически в значении «понятие», однако происходило это крайне редко: «метафорический перенос «понятие – зародыш» ощущался слишком живо, а потому им не злоупотребляли» [Демьянков 2001: 35].

Понимание сущности концепта широко варьируется в современной лингвистике. Д.С. Лихачев, основываясь на термине С.А. Аскольдова-Алексеева, предложил считать концепт «алгебраическим выражением значения, которым носители языка оперируют в устной и письменной речи» [Лихачев 1983:281]. Многие учёные [Гажева 2000] отождествляют концепт со значением слова: «Концепт, закрепленный за определенным словом, является (лексическим) значением слова» [Мыркин 2005:102]. Другие исследователи считают, что концепт представляет собой чистую идею, которая не связана напрямую с языковыми средствами; или отождествляют концепт с понятием или смыслом [Степанов1997: 42]. Другие учёные отрицают это тождество, утверждая, что понятие отражает более общие признаки предмета или явления [Болдырев 2000: 24].

Отсутствие единого подхода к трактовке термина *концепт* объясняется рядом причин. Приведём некоторые из них: «1) сложность самого понятия; 2) виртуальность понятия – отсутствие его в мире «Реальное» и наличие лишь в мире «Идеальное»; 3) национальная самобытность; 4) индивидуальность формирования, которая зависит от уровня интеллектуального развития; воспитания, предполагающего формирование ценностных установок личности; жизненного опыта индивидуума; идеологии общества» [Сафонова 2003: 574].

В одном интервью с «русским американцем» на вопрос о том, на каком языке он думает и переводит, протоирей А. Котар отвечает, что он думает концептами, а не словами. «*Все спрашивают, как я думаю, но я думаю концептами. Я не понимаю, как люди думают словами, – я думаю образами*» [<http://www.taday.ru/text/131969.html>]. По сути, А. Котар даёт свою интерпретацию этого неоднозначного термина: *концепт*. В его представлении *концепт* является образом.

Мнение А. Котара находит отражение в одной из лингвистических трактовок этого термина. Так, например, лингвисты И.А. Стернин и М.Я. Розенфильд считают, что «чувственная составляющая концепта кодирует содержащуюся в нём рациональную (рефлексивную) информацию и обеспечивает его функционирование как мыслительной единицы. В процессе мыслительной деятельности человек оперирует образами, которые несут и «прикреплённые» к образам рациональные знания» [Стернин, Розенфильд 2008:170].

Действительно мы представляем некий образ (концепт) в процессе поиска нужного слова, чтобы выразить свою мысль. В своей профессиональной деятельности каждый устный переводчик непременно сталкивался с неожиданной ситуацией: совершенно простое слово неожиданным образом забывается, исчезает из вокабуляра переводчика, как-будто что-то блокируется в его памяти. В этот момент, представляя образ этого предмета (явления), переводчик точно знает, что он хочет выразить этот образ именно этим определённым словом, но не может его воспроизвести и ему приходится в доли секунды найти подходящую замену, подобрать нужный синоним. Запомнился смысл, концепт, а в процессе припоминания переводчик, в данной ситуации, подбирает для него подходящую языковую форму. Анализируя это явление, лингвисты З.Д. Попова, И.А. Стернин приходят к выводу, что «в действительности в нашей памяти имеют место не пустоты, а концепты – образы, которые подбирают или ищут себе форму языкового выражения» [Попова, Стернин 2004:71].

Обратимся к анализу определений концепта с точки зрения основных направлений, существующих в современной отечественной научной парадигме.

Рассмотрим отечественное логико-философское направление, разработанное в 80-х гг. XX в. Р.И. Павилёнисом. Его работа «Проблемы смысла: современный языко-философский анализ языка» становится первой фундаментальной работой о природе концепта. По мнению Р. И. Павилёниса, «концепты – это некие абстрактные сущности, несущие в себе объективное содержание мыслительного процесса, которое может быть передано от одного индивида к другому, нечто общее для всех или большинства носителей естественного языка» [Павиленис 1983:280]. Под концептом исследователь понимает смыслы, невербализованные, то есть не нашедшие своей «языковой привязки». Таким образом, эти смыслы появляются в результате того, что «индивид думает, воображает, предполагает, знает об объектах мира» [Павиленис 1983:280]. Логико-философская концепция Р. И. Павилениса послужила методологической основой для когнитивного исследования концепта.

Существуют несколько научных школ в рамках когнитивных исследований концепта. Представители Воронежской школы, З. Д. Попова и И.А. Стернин в «Очерках по когнитивной лингвистике» [Попова, Стернин 2001] изложили постулаты семантико-когнитивного подхода к языку, указав на то, что мы мыслим концептами, – «мышление есть оперирование концептами как глобальными единицами структурированного знания» [Стернин, Попова 1999:6]. И.А. Стернин трактует концепт как «комплексную мыслительную единицу, которая в процессе мыслительной деятельности поворачивается

разными сторонами, актуализируя в процессе мыслительной деятельности свои разные признаки и слои» [Попова, Стернин 2002: 27].

В Кемеровской школе, представителем которой является М.В. Пименова, разрабатывают типологии концептов с опорой на сочетание лингвокогнитивного и лингвокультурологического методов. Эта методика по изучению концептов внутреннего мира человека включает несколько этапов: анализ лексического значения и внутренней формы слова – репрезентанта концепта (этимологический анализ); анализ словарных дефиниций; выявление синонимического ряда слова-репрезентанта; описание способов категоризации концепта в языковой картине мира; исследование концептуальных метафор и метонимий; описание сценариев. По словам М.В. Пименовой, целью исследований является «уяснение поступательного развития концепта – его исторического развития в языковом проявлении» [Пименова 2003:58]. В действительности это первый, чисто интерпретационный, подход к уже полученному знанию, герменевтическая попытка по-новому истолковать известные факты, идеи и теории.

К лингвокогнитивному подходу следует отнести понимание концепта, представленное А. Соломоником и С.Д. Кацнельсоном, хотя, если быть более точными, по сути своей оно является логико-семантическим. А. Соломоник считает, что концепт – это «абстрактное научное понятие, выработанное на базе конкретного житейского понятия» [Соломоник 1995: 246]. Такое понимание концепта близко идее С.Д. Кацнельсона, который проводит границу между формальными и содержательными понятиями. Формальные понятия совпадают с житейскими знаниями и фиксируются в толковых словарях, содержательные понятия – с научными и объясняются в энциклопедических справочниках. Разница между обыденным и научным понятием заключается в стихийном обобщении своего опыта на уровне обыденного понятия и использовании логических приёмов анализа на уровне научного понятия. Однако между любыми уровневными образованиями, по мнению С.Д. Кацнельсона, можно найти «промежуточные явления, некие ментальные сущности, которые можно было бы определить как уже не представления, но еще и не понятия. Концепты и представляют собой эти промежуточные ментальные образования» [Кацнельсон 2001: 538]. С точки зрения лингвокультурологии А. Вежбицкая определяет концепт как объект из мира «идеальное», отражающий существенные представления человека о мире «действительность», «сама же действительность дана нам в мышлении (не в восприятии) именно через язык» [Вежбицкая 2005:123]. Такое противопоставление двух «миров» дает лингвисту возможность рассмотреть «человека в языке».

Позицию Д.С. Лихачёва также можно рассматривать с лингвокогнитивной точки зрения с некоторым психологическим уклоном. Учёный придаёт большое значение индивидуально-психическим особенностям человека в формировании концепта. По его мнению, «у каждого человека есть свой, индивидуальный культурный опыт, запас знаний и навыков (последнее не менее важно), которыми определяется богатство значений слова и богатство концептов этих значений, а иногда впрочем, и их бедность, однозначность» [Лихачёв 1997: 281].

Исследователи, изучающие концепт в рамках лингвокогнитивного подхода, трактуют его как ментальное образование в сознании индивида, обеспечивающее выход на концептосферу социума, то есть, в конечном счете, на культуру. В лингвокультурной парадигме определяют концепт как «сгусток этнокультурно отмеченного смысла» [Воркачев 2003:10]. Представители лингвокогнитологии С.Г. Воркачев, В.А. Маслова, Г.Г. Слышкин и другие учёные считают, что концепт – это семантическое образование, которое характеризуется лингвокультурной спецификой. «Концепт, отражая этническое мировидение, маркирует этническую языковую картину мира и является кирпичиком для строительства «дома бытия» (по М. Хайдеггеру)» [Маслова 2007:47].

Понимание концепта с точки зрения культуры присуще также Ю.С. Степанову. «Концепт – это как бы сгусток культуры в сознании человека; то, в виде чего культура входит в ментальный мир человека. И, с другой стороны, концепт – это то, посредством чего человек – рядовой, обычный человек, не «творец культурных ценностей» – сам входит в культуру, а в некоторых случаях влияет на неё» [Степанов 1997:10]. В терминологии Московской семантической школы под концептом понимают ментальный конструкт, имеющий образную, понятийную и оценочную стороны, хранимый в национальной памяти носителей языка и реализуемый в представлениях, знаниях и ассоциациях, выражающих национально-культурную специфику данного этноса.

Психолингвистический подход к изучению концепта находит отражение в работах А.А. Леонтьева, Р.М. Фрумкиной, А.А. Залевской, И.Н. Горелова, К.Ф. Седова, А.В. Михеева и других учёных. Это направление складывается на базе исследований Тверской психолингвистической школы, в рамках которой концепт рассматривается как психическое образование динамической природы, являющееся достоянием индивида как познающей и эмоционально-оценивающей переживающей личности [Залевская 2001:39]. По её мнению, необходимо признать не только то, что концепт является достоянием индивида как личности, но и то, что исследование концепта должно предприниматься с позиций комплексного подхода, в противном случае полученным результатом

оказывается конструкт, способный отобразить лишь часть того, что содержится в каждом из названных выше видов концептов.

Такой разносторонний взгляд на данный феномен объясняется, по-видимому, тем, что информация, заключенная в концепте, чрезвычайно многогранна: она даёт сведения об обозначаемом объекте со всех сторон, во всем многообразии его проявлений и связей с другими объектами.

Ю.Е. Прохоров предпринял попытку системного анализа интерпретации концепта и обозначил несколько направлений в изучении концепта: лингвокогнитивное, психолингвистическое, абстрактное научное и лингвокультурное. Объединяя теории своих предшественников, он предложил следующее определение концепта: «Концепт – сложившаяся совокупность правил и оценок организации элементов хаоса картины бытия, детерминированная особенностями деятельности представителей данного лингвокультурного сообщества, закреплённая в их национальной картине мира и транслируемая средствами языка в их общении» [Прохоров 2007: 159]. В такой интерпретации термина прослеживается собственная позиция автора, сформированная на основе глубокого всестороннего анализа феномена «концепт» с точки зрения различных научных подходов.

В рамках данного исследования вслед за Е. С. Кубряковой считаем, что концепт – это «оперативная содержательная единица памяти, ментального лексикона, концептуальной системы и языка мозга (*lingua mentalis*), всей картины мира, отраженной в человеческой психике» [Кубрякова 1996:90]. В этом определении делается акцент на универсальность данного термина и стоящего за ним содержания: «термин, служащий объяснению единиц ментальных или психических ресурсов нашего сознания» [Кубрякова 1996: 90].

1.2.2. Соотношение терминов *концепт*, *понятие* и *лексическое значение слова*

Для лингвистики первостепенное значение приобретает анализ характера соотношения концепта и значения слова. Рассмотрим, как соотносят эти две сущности лингвисты. По мнению М. В. Пименовой, «компоненты лексического значения выражают значимые концептуальные признаки, но не в полном объёме. Концепт объёмнее лексического значения слова...» [Пименова 2004: 7]. Анализ различных подходов к интерпретации концепта и его корреляции с лексическим значением языковой единицы является предметом изучения многих исследований по когнитивной лингвистике [см. например, работы С.Г. Воркачева, З.Д. Поповой, И.А. Стернина, М.В. Пименовой, В.А.

Масловой, И.П. Массалиной, и др.]. Однако мы разграничиваем значение и концепт, которые относятся к явлениям разного вида сознания.

Как отмечалось выше, в философском понимании концепты представляют собой идеи, получающие своё бытие в бесконечности актуализаций. Традиционным объектом лингвистических исследований являются уровни и «маршруты движения» актуализации концепта и их реализация в языке и слове.

Что значит дать определение значения слова? С одной стороны, очень просто ответить на этот вопрос. В качестве примера рассмотрим слово *картошка (картофель)*. В словарной статье даётся определение *1. Картофель (картошка) – многолетние клубненосные виды рода Solatium секции Tuberarium семейства паслёновых. 2. Растение с растущими в земле и употребляемыми в пищу клубнями (бот.)*. [<http://www.mirslovushakova.ru/>]. Однако в данных дефинициях доминирует ботаническая составляющая. Обычный носитель русского языка воспринимает это как научное толкование. Какое определение сможет предложить человек, для которого русский язык является родным? Оказывается, что перед ним поставлена достаточно сложная задача. Например, в силу принадлежности к разным культурам, к разным слоям общества, к разным профессиям можно сказать, что с одним и тем же словом у разных индивидов связаны различающиеся концепты. Через наше сознание проходит огромный поток информации о предмете: запах, вкус, зрительное и тактильное восприятие предмета, информация об его свойствах, связанные с ним ассоциации, воспоминания, опыт и т.д. Так, например, когда говорят «картофель», появляется такое определение этого слова: *«Картошка (картофель) – это необыкновенно вкусная еда, приготовленная моей бабушкой в русской печке; хрустящая золотая корочка, манящий запах; беззаботное и бесконечное сладкое время детской радости, ласковой бабушкиной улыбки; встреча большой семьи за одним столом»*. Становится очевидным, что это определение слова «картошка» субъективно и основано на индивидуальном опыте, на чувствах и ассоциациях, на личностном восприятии индивида. Такая дефиниция покажется странной и непонятной для других носителей русского языка. В этом определении будет актуализирована только та часть информации, которая есть в сознании конкретного индивида, а именно его личные воспоминания, и ассоциации, связанные с картофелем. Следовательно, это определение будет иметь значение лишь для конкретного индивида. Поэтому в данном случае речь идёт о концепте слова «картошка». Происходит осмысление «поступающей информации в человеческое сознание, мысленное конструирование предметов и явлений, которое приводит к образованию определённых

представлений о мире в виде концептов (т.е. фиксированных в сознании человека смыслов)» [Болдырев, 2000: 22].

Для героя кинофильма «Помни имя своё» значение слова *картофель* связано с единственным воспоминанием – образом родной мамы. Он на всю жизнь запомнил мёрзлый картофель в мундире, который мама тайком проталкивала под дверь барака, чтобы спасти своего сына от голодной смерти в фашистском концлагере. Для этого человека, которого война разлучила с матерью, выросшего в приёмной семье, представление о картофеле наполнено материнской жертвенной любовью, надеждой на спасение. Только два человека во всём мире – герои это фильма – сын и мать ассоциируют слово *картофель* со своим опытом.

Ещё одна история повествует о нелёгкой судьбе И. В. Биатовой, испытавшей ужасы войны, голод, предательство отца. Спустя много лет она вспоминает: «*Через незнакомую женщину мама передала мне мытую картофелину в кожуре. Ничего вкуснее той картошки я не припомню! Никакой ананас не сравнится с ней*». В этой ситуации будет актуализирована та часть информации, которая есть в сознании этой девочки, а именно необыкновенный вкус, который запечатлелся на всю жизнь.

Анализируя концепт «картошка» в западноевропейских и русском языках, де Лазари отмечает, что «некоторые русские слова, хотя у них и есть польский эквивалент, говорят о другом опыте, о другом мире. Чем дольше здесь живу, тем лучше чувствую слова-ключи, слова-знаки, слова-мифы, обозначающие гораздо больше самих слов. Вот картошка... В Польше – это *kartofel* (все чаще *potato*), один из гарниров, и говорят, что от неё толстеют и едят все меньше. Зато здесь картошка – это основа еды, ритуал и способ жизни. Весной картошку сажают, летом окучивают, осенью копают, а зимой на картошке зимуют. Ополячить картошку и назвать её *kartofel* или *ziemniaki* – это лишить её всего магического и живительного смысла. Даже больше — это переводить саму действительность (в значении латинского слова), значит ... терять её в процессе перевода» [де Лазари 2001: 86]. Польский лингвист сталкивается с трудностями перевода слова *картошка*, хотя для русского слова *картошка* и существует польский эквивалент. Существуют невидимые нити ассоциаций, которые основаны на общей культурной памяти народа-носителя языкового сознания. Причина переводческой трудности заключается в различии между «культуророобусловленными понятиями как реализациями концептов» [Демьянков 2007: 30]. Исследуя концепты, В.З. Демьянков отмечает, что «назвать нечто – X – концептом – значит поставить задачу реконструировать смысл этого X для конкретной духовной культуры....реконструировать ту сущность, которая в узусе стоит за словами....» [Демьянков 2007: 28].

Примеры с *картошкой* ясно показывают, что воспоминаний, ассоциаций, переживаний по поводу одного предмета может быть бесконечное множество. Несмотря на интерес индивидуального сознания к каким-то особым свойствам предмета (в данном случае картошки), существует вероятность установить больше общих черт у разных людей одного этноса.

Как правило, мы акцентируем внимание на какой-то одной, существенном с нашей точки зрения, стороне предмета, и затемняем все прочие аспекты нашего опыта, неактуальные в свете конкретного речевого замысла. Например, в высказывании *Картошка и вправду получилась вкусная, поджаристая. Он уплетал её с аппетитом, ощущая, как оттаивает душа и отпускают его цепкие, как репей, мысли* [Громов 2000:24] автор акцентирует внимание на вкусовых ощущениях картошки, которые способны сотворить чудо с героем: возвращают ему душевное спокойствие и умиротворение, меняют его восприятие окружающего мира, настраивают его на положительный лад, буквально преображают этого человека.

Вместе с тем, очевидно, что когда же говорящий актуализирует своё внимание на важных и существенных признаках картофеля и фиксирует их в дефиниции, он в первую очередь отражает то общее, что улавливается большинством индивидов и отражено в определении значения слова *картофель*.

Одно из самых существенных различий значения и концепта связано с их внутренним объёмом, содержанием. Соотношение концепта и значения определяется их категориальным статусом. Значение – единица семантического пространства языка. «Лексическое значение складывается из множества представлений о признаках предмета, существенных и случайных, полезных и малозначительных, одинаково красивых или невыразительных» [Колесов 1986:11], то есть значение языкового знака выводится из наблюдаемых фактов его употребления. Говорящий понимает слово в зависимости от обстоятельств, в которых он использует данное слово. Об этом писал Б. Рассел: «...Слово имеет значение (более или менее неопределённое), но это значение можно установить только через наблюдение над его употреблением, употребление дано первым и значение извлекается из него» [Russel 1940: 256].

Стоит нам произнести, например, слово «картошка», как тотчас представляются все разнообразные понятия и образы, все ощущения, воспоминания, ассоциации и переживания. Согласно Л. Витгенштейну, «произнесение слова подобно нажатию клавиши на клавиатуре представлений» [Витгенштейн 2003:226]. Как утверждал немецкий философ В. фон Гумбольдт, произнесение слова способно вызывать «то одни, то другие из связывавшихся с ним некогда ощущений» [Гумбольдт 1984:303]. Это слово

«настраивает душу на присущий данному предмету лад, частью самостоятельно, частью через воспоминания о других, ему аналогичных предметах» [Там же].

По мнению А.П. Бабушкина, «в самом слове, в равной мере в его вербальной дефиниции фиксируются результаты когнитивных усилий человеческого разума» [Бабушкин 1996:35]. Таким образом, идеальная сущность концепта находит свое материальное воплощение в конкретных словах языка. Анализируя соотношение концепта и значения слова, Д.С. Лихачев считал, что «концепт не непосредственно возникает из значения слова, а является результатом столкновения словарного значения слова с личным и народным опытом человека» [Лихачев 1997:281].

В современных семантических исследованиях языковые знания рассматриваются как компоненты лексического значения, поскольку лексическое значение представляет собой разновидность знания о мире. Вслед за Д. Н. Шмелевым считаем, что «именно поэтому значение оказывается в тесной зависимости от свойств и признаков предметов. Значение слова изначально существует для фиксации знаний людей, полученных в процессе познания окружающей действительности» [Шмелев 1973: 18]. Мы разделяем точку зрения О.А. Сулеймановой, которая считает, что описание семантики слова даёт ключ к содержанию концепта, т.е. семантика концепта раскрывается через значения «составляющих» его слов.

Основным признаком, отличающим лингвистическое понимание концепта от его логического толкования, является его «закреплённость за определённым способом языковой реализации» [Воркачев 2003:268]. Языковые средства, используемые для этого, принято называть средствами вербализации, языковой репрезентации, языкового представления. Концепт может актуализироваться через языковые значения отдельных лексем. Так, например, концепт *вкусный* может актуализироваться через значения английских прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious*. Поэтому подробное описание того или иного концепта возможно только при исследовании наиболее полного набора средств его выражения тех функций, которые он выполняет.

При этом значение понимается как «знаковая информация (набор сведений), которую несёт означающее языковой единицы» [Селивёрстова 2004:78]. Эта «информация, содержащаяся в значении языкового знака, представлена не в форме правил его употребления, а в форме тех или иных характеристик, которые в речи при использовании знака приписываются актанту ситуации, его событийному элементу или ситуации в целом...» [Селивёрстова 2004:78]. Вслед за О.Н. Селивёрстовой считаем, что в случае если речь идет о значении языковой единицы, можно приравнять значение к

концепту, учитывая при этом некоторые их различия – например, в содержании концепта отражены процессы концептуализации внеязыковых явлений, концепт часто «нагружен» экстралингвистическими представлениями, ассоциациями и др.

1.2.3. Понятие *концептуализации*

Язык, являясь идеальным инструментом упорядочивания реальной действительности, определяет её конкретные контуры посредством концептуализации. «Концептуализация – это осмысление поступающей информации, мысленное конструирование предметов и явлений, которое приводит к образованию определенных представлений о мире в виде концептов (т.е. фиксированных в сознании человека смыслов)» [Болдырев 2000: 22].

Знание, которое человек получает, является результатом концептуализации и категоризации окружающей действительности. Концептуализация и категоризация как «особые когнитивные процедуры обработки информации разводятся лишь как объекты научного изучения, в повседневной же практике, по мнению самих ученых, они не существуют врозь, а тесно переплетены друг с другом» [Фрумкина 2001: 62]. Эта связь легко обнаруживает себя в детской речи.

Представленная ниже серия вопросов, заданных ребенком, впервые увидевшим ананас, демонстрирует взаимосвязь категоризации и концептуализации (наблюдение Р.М. Фрумкиной): Маленькая девочка из северного города впервые увидела лежащий на тарелке ананас. Слова *ананас* она не знала. Последовали такие вопросы: 1) *Он настоящий? (Подразумевалось, что этот предмет может и не относиться к еде.)* 2) *А он сладкий или кислый? (Как известно, дети кислого не любят.)* 3) *А мне – можно?* Это типичный процесс поиска смысла, иначе говоря – операция концептуализации. Поиск смысла и процесс категоризации «в жизни» не существуют врозь – они всегда переплетены. Процесс осмысления требует, чтобы интересующий нас объект был выделен из «фона». В данном случае на тарелке оказалось нечто непривычное: если бы это был ломоть хлеба, едва ли он привлёк бы внимание ребенка. Затем надо понять, напоминает этот объект что-то уже известное или нет, т. е. похож ли он хоть на что-нибудь, свойства чего уже знакомы. Если «это» лежит на тарелке на столе, то, скорее всего, это нечто съедобное. Можно думать, что все съедобное для ребенка естественным образом делится на «вкусное» и «прочее». В нашем случае, видимо, «вкусное» – значит «сладкое».

Приписывание смысла, или концептуализация, формируется не в лаборатории, а в контексте социальной жизни, ибо создание смыслов определяется культурой, а не природой. Так, количественный набор элементов категориальной системы у ребенка,

только открывающего мир, безусловно, будет иным, чем у взрослого человека, накапливающего на протяжении всей своей жизни опыт познания действительности. Актуальность одних и тех же категорий, задействованных в формировании определенного фрагмента картины мира, у них также будет различной: в рассмотренной ситуации для ребёнка наиболее значимыми оказались категориальные признаки, связанные со вкусом фрукта, в то время как для взрослых приоритетными могут оказаться, категории полезности, качества, энергетической ценности, экологической чистоты, стоимости. Как справедливо утверждают Дж. Лакофф и М. Джонсон, категоризация представляет собой «естественный способ отождествления вида объекта или опыта при помощи высвечивания одних свойств, преуменьшения других и сокрытия третьих» [Лакофф, Джонсон 1987:150].

Как представляется, процесс концептуализации есть «процесс идентификации искомого за счёт искомого выявления признаков» [Пименова 2007: 237]. Согласно методике М.В. Пименной, концептуальная структура включает шесть типов признаков: мотивирующий признак слова – репрезентанта концепта, т.е. внутренняя форма слова; образные признаки – следующий этап переосмысления мотивирующего признака. Образные признаки выявляются в сочетаемости слова – репрезентанта концепта в различных контекстах. На третьем этапе рассматривают понятийные признаки, которые представлены в виде семантических компонентов слова – репрезентанта концепта, а также синонимами. В виде коннотаций и в сочетаниях со словом – репрезентантом концепта актуализируются ценностные признаки. Формирование концептуальной структуры происходит за счёт функциональных признаков и символических признаков, которые представляют мифологические, религиозные, культурные понятия, закрепленные за словом – репрезентантом концепта.

М.В. Пименова акцентирует внимание на взаимосвязанности процессов концептуализации и категоризации: «Эти процессы помогают нам вычлнить некий объект – реально или виртуально существующий – из общего фона подобных объектов, наделить его общими с другими и присущими только ему одному признаками» [Пименова 2010: 66]. Понимая мир и осмысливая себя в нём, человек подвергает категоризации буквально всё: предметы, явления, чувства, эмоции, жизненные ситуации, с которыми он соприкасается. Носители языка употребляет те или иные формы языка, не задумываясь, на подсознательном уровне. Так, например, говорят: *тонкий вкус* или *сладкий яд*. Редко кто из носителей языка задумывается, почему буханка праздничного хлеба называется *каравай*, почему холодный суп называется *окрошкой*? Потому что все так говорят, так принято. Выделяя признак и обобщая вещь, относя её тем самым к определенной категории, слово анализирует предмет или явление и несёт в себе опыт поколений,

который сложился в отношении этого предмета или явления в истории общества [Лурия 1998]. Человек осваивает с языком концептуальную картину мира: опыт, ценности, идеалы. Концептуальная система скрывается в недрах языка, познается стихийно, неосознанно, её усвоение происходит с момента рождения. Некоторые категории возникают непосредственно из опыта, извлекаемого из функционирования человеческого тела, другие – из сущности взаимодействия с другими людьми, третьи – из физического и социального окружения. Категоризация основывается на способности человеческого сознания выделять из явлений окружающей действительности, из потока информации какие-либо общие, достаточно устойчивые признаки, регулярно повторяющиеся в некотором фоновом окружении. Весь хаос непосредственных впечатлений упорядочивается в сознании человека лишь его наименованием, которое и относит этот предмет к определенной категории [Лурия 1998: 45]. С другой стороны, в процессе категоризации при помощи средств языка фиксируются выделяемые признаки, в связи, с чем в языковых категориях осуществляется сохранение и закрепление этих самых признаков.

В лингвистической науке считается основополагающим постулат: каждый естественный язык по-своему членит мир, то есть имеет специфический способ его концептуализации. Основными формами концептуализации действительности, без которых невозможно образование новых понятий и получение нового знания, являются метафорические и метонимические переносы, которые анализируются, прежде всего, как когнитивные механизмы, лежащие в основе сенсорного познания действительности. В рамках данного исследования рассматривается процесс концептуализации вкусовых ощущений на основе анализа компонентов значений прилагательных вкусообозначения, посредством которых описываются наиболее характерные признаки объекта, с учётом метафорических и метонимических переносов (подробнее о метафорических и метонимических переносах см. Глава 3).

Выводы по ГЛАВЕ I

В *первой главе* проанализирован существующий метаязык описания, применимый к решению поставленной задачи, а также определены основные термины, которые представляются существенными для проведения данного исследования.

Рассмотрены понятия *восприятия* и *ощущения* в рамках психологической когнитивной парадигм. *Ощущения*, являясь источником знаний о мире, представляют собой каналы, по которым информация о явлениях объективной реальности поступает в мозг человека, давая ему возможность ориентироваться в окружающем мире. *Восприятие*

определяется как сложная система приёма и преобразования информации, обеспечивающая организму отражение объективной реальности и ориентировку в окружающем мире [БЭС 2004: 227]. Процесс восприятия объекта можно представить в форме следующей схемы: обнаружение объекта → воздействие объекта на сенсорные рецепторы индивида – ощущение → осмысление стимуляции сенсорных рецепторов → представление объекта в совокупности его признаков + наложение полученной информации на предыдущий опыт → восприятие.

Вкусовые ощущения вызываются действием химических свойств веществ, растворённых в слюне или воде, на вкусовые рецепторы (вкусовые почки), расположенные на поверхности языка. На основе ощущений возникает восприятие, в процессе которого происходит интерпретация сенсорной информации в контексте уже имеющейся информации. Следовательно, *перцепция* – восприятие органами чувств, это интерпретация, а не простая реакция на стимул [Выготский 2001:18]. *Вкус* – это восприятие свойств раздражителей, воздействующих на рецепторы рта, в виде вкусовых ощущений. *Вкусовое восприятие* представляет собой сложную систему, детерминированную не только физиологическими, но и социокультурными факторами. Перцептивная категория *вкуса* относится к признаковым категориям, которые ориентированы на человека. Они демонстрируют зависимость от «каналов» поступления информации и вместе с тем их структура пронизана эмоционально-оценочными отношениями. Перцептивный модус вкуса анализируется в русле системного восприятия объекта. На основе своего собственного опыта восприятия действительности индивид может получать и анализировать информацию об определённом признаке (вкусовом признаке) объекта с помощью различных каналов восприятия: *нельзя было отвести глаз от свежей вкусной горбушки (визуальный канал восприятия) / мгновенно таяла во рту свежая вкусная горбушка (осязательный канал)*. В рамках ведущей модальности объект в сознании индивида может получать метафорическое переосмысление и вербализацию.

Проведённый анализ существующих исследований показал, что на сегодняшний день в лингвистике не были подробно проанализированы когнитивные механизмы и способы концептуализации вкусовых ощущений языковыми средствами, не исследовалась семантическая структура прилагательных вкусообозначения.

В данной главе, обобщая разновременные и сосуществующие философские взгляды на природу концепта, приходим к выводу, что в философии сложилась достаточно однородная (единая) теория концепта. Концепт в философском знании можно определить как идею, сгусток смыслов, потенцию, из которых сотворяется бытие всего –

человека, мира, культуры – человека в мире культуры. Философская теория концепта, как нам видится, попав на филологическую почву, позволит примирить существующие в современной лингвистике множественные гипотезы и разноголосицу мнений о сущности и функционировании концепта. Концепт кодируется в сознании индивидуальным чувственным образом, выступающим как чувственный компонент содержания концепта, и является базовой единицей универсального предметного кода человека. Несмотря на разнообразие толкования концепта, исследователи едины во мнении, что концепт – это условная ментальная структура.

Теоретический обзор и анализ *соотношения концепта, понятия и значения*, позволяют заключить следующее:

- ✓ когнитивное понятие как результат познания отображает предмет действительности полностью;
- ✓ концепт – это структурный элемент мыслительной системы, который возникает в результате переработки человеком информации, отражает в обобщенной форме знания и опыт человека и репрезентируется средствами языка. Он имеет чисто когнитивный статус и не существует вне мышления;
- ✓ в лексическом значении релевантными оказываются лишь некоторые признаки предмета, которых достаточно для передачи информации в процессе коммуникации или оперирования ей в процессе мышления.

Одна из функций концептов заключается в категоризации объективно существующей действительности на основе объединения объектов мира по принципу наличия определённого сходства. В данной главе также анализируются понятия *концептуализации, категоризации*, их взаимосвязь на примере описания детского восприятия вкусовых ощущений.

Глава II

МЕТОДИКА СЕМАНТИКО-КОГНИТИВНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Вопросы о том, «каким способом исследовать языковой материал, с чего начинать исследование, какие стадии анализа нужно пройти, какой объём материала необходим, какие аспекты, свойства и характеристики объекта нужно проанализировать и прочее возникают у каждого учёного уже при первом подходе к объекту» [Токарева 2004:4].

Выбор методологии, методов и методики исследования является краеугольным камнем любой научной работы. От правильного и грамотного использования методов зависят эффективность, достоверность и доказательность результатов научного исследования. О важной роли метода для проведения исследования писали философы, разработавшие первые научные методы. Так, Ф. Бэкон, сравнивая метод со светильником, освещающим путнику дорогу в темноте, считал, что нельзя рассчитывать на успех в изучении какого-либо вопроса, идя ложным путём [Бэкон 1977]. Р. Декарт понимал под методом «точные и простые правила, строгое соблюдение которых всегда препятствует принятию ложного за истинное» [Декарт 1953:353]. По мнению многих учёных, истинный метод служит своеобразным компасом, по которому субъект познания и действия прокладывает свой путь, позволяет избегать ошибок [Бэкон 1977; Декарт 1953; Кохановский и др. 2008:308]. Поэтому по справедливому утверждению академика И.П. Павлова, «при хорошем методе и не очень талантливый человек может сделать много. А при плохом методе и гениальный человек будет работать впустую» [Павлов 1952:26].

Каждый метод обусловлен, прежде всего, своим предметом, то есть тем, что именно исследуется. Ещё Г. В. Гегель отмечал, что «только метод в состоянии обуздать мысль, вести её к предмету и удерживать в нём» [Гегель 1975:57].

Поскольку главная функция метода заключается в регулировании процесса познания, метод представляет собой систему определенных правил, принципов, требований, которыми должен руководствоваться исследователь в решении конкретной задачи и достижении определённого результата в той или иной сфере деятельности. Рассматривая проблему метода, исследователи исходят из двух употреблений термина «метод». В широком, философском смысле метод – это путь познания и истолкования явления действительности, «способ построения и обоснования системы философского и научного знания; совокупность приёмов и операций практического и теоретического освоения действительности» [ФЭС 1987:387]. В узком смысле метод представляет собой «определённый подход к изучаемому явлению, систему положений, научных чисто технических приёмов и процедур, способствующих целенаправленному изучению объекта с определённой точки зрения» [Хроленко 2006:424].

Структура лингвистического метода рассматривается как трехчастная: методология ↔ метод ↔ методика. Чёткое разграничение методологии, метода и методики представлено в работах Ю. С. Степанова [Степанов 1975; 1975; 2009]. Автор подчёркивает, что «в советском языкознании 40-50-х годов три ключевых понятия определяли взгляды на проблему метода – «методика», «метод», «методология». Методика понималась как совокупность приемов наблюдения и эксперимента. Метод – как способы теоретического освоения наблюдаемого и выявленного в эксперименте. Методология – как применение принципов мировоззрения к процессу познания» [Степанов 2007:3].

В. А. Пищальникова и А. Г. Сонин уточняют уже сложившуюся триаду и углубляют объём и содержание этих трёх методологических концептов. Методология – «учение о том, как методы правильно разрабатывать и применять..., это совокупность методов, используемых в определенной отрасли знания» [Пищальникова, Сонин 2009: 41]. Под методом понимают «продуктивный способ познания, прошедший проверку временем и достаточно проанализированный учёными» [Там же]. При этом метод «рождается не в голове теоретика так же, как не рождается он в материале. Он вычленяется из деятельности исследователя в окружающем мире, диалектически сочетая в себе объективное и субъективное» [Там же, 42]. Методика – это «конкретные действия (операции), а также их устойчивые комбинации, направленные на решения ограниченного класса задач» [Там же].

Ю.С. Степанов полагает, что основная черта общего лингвистического метода – переход от наблюдаемой видимости к сущности путём иерархически упорядоченных ступеней абстракции. Общий метод лингвистики соотносится с общей теорией языка, долженствующей объяснять объективное устройство и существование языка. Соотнести их – значит «ответить на вопрос – существуют ли объективно и в каком смысле существуют сущности, выявляемые лингвистическим методом на различных ступенях абстракции» [Степанов 1974:123-124].

2.1. Научная методика исследования

Важнейшую роль в любом лингвистическом исследовании играет обоснование применяемого в нём метода, отвечающего в первую очередь его задачам.

В данной работе применяются общенаучные методы и процедуры получения эмпирического знания: наблюдение, интроспекция, эксперимент, интерпретация (описание), а также и лингвистические методы исследования: метод тестирования на свободную интерпретацию или метод свободных дефиниций (методика прямого

толкования слова). Рассмотрим общенаучные методы, неотъемлемым звеном в познавательной деятельности человека является наблюдение – общенаучный метод сбора первичной информации. В отличие от простого созерцания и житейского видения фактов и явлений научное наблюдение представляет собой «активный познавательный процесс, направленный на получение эмпирической информации с использованием органов чувств человека, а также научных приборов в соответствии с поставленной познавательной задачей» [Комарова 2012:4]. В научном исследовании наблюдение предполагает целенаправленное, планомерное и систематическое восприятие реальных процессов и их глубокий анализ. В ходе наблюдения осуществляется отбор, фиксация языкового материала в его функционировании в устной или письменной речи. Полученные зафиксированные языковые факты соотносятся с изучаемой парадигмой, анализируются и обобщаются. На основании этих результатов делаются выводы о значениях, зафиксированных в ходе наблюдения языковых явлений.

Помимо наблюдения в работе используется метод самонаблюдения или интроспекции. «При изучении языка лингвисты постоянно пользуются своей языковой интуицией – иными словами, обращаются к своему «внутреннему экрану». Исследователь обращается к своему языковому опыту, задает вопросы собственной интуиции. Такое самонаблюдение, когда оно осознается именно как последовательно применяемый метод, и называется интроспекцией» [Фрумкина 2005:11]. Интроспективное наблюдение языка – это сознательное направление внимания на своё собственное языковое сознание, а именно, определённая когнитивная способность, присущая всем носителям языка. По мнению Р.М. Фрумкиной, «лингвист идёт от языкового факта к гипотезе о том, какая наивная картина мира отражается в данном языковом факте, постоянно сверяясь с собственной языковой способностью, т.е. осуществляя саморефлексию» [Фрумкина 1984:29]. «Языковое чутьё», «языковая интуиция» свойственны в той или иной степени всем пользователям языка. Эти способности – примеры проявления интроспекции (или самонаблюдения), позволяющей человеку непосредственно осознавать некоторые аспекты языка. Лингвисты отличаются лишь тем, что уделяют особое внимание её развитию, используют более целенаправленно и систематизировано. Л. Талми, один из наиболее известных представителей современной когнитивной лингвистики, считает интроспекцию базовым методом лингвистики, справедливо полагая, что лишь научившись ориентироваться во всём спектре языковых явлений, доступных через интроспекцию, можно в полной мере использовать её как метод [Talmy 2007].

На использовании метода интроспекции основано, например, традиционное лингвистическое экспериментирование (восходящее к идеям Л.В. Щербы), в рамках

которого приемлемость (правильность, синонимичность, тождественность, взаимозамещаемость и т.д.) тех или иных языковых составляющих проверяется путём обращения к интуиции носителя языка. В нашем семантическом эксперименте (см. ниже) мы неоднократно обращались к этому методу, поскольку активно задействовали информантов, которые полагались на свою языковую интуицию в ходе оценки диагностических текстов. При проведении семантического эксперимента требуется оценить созданный или подобранный исследователем текст с точки зрения его соответствия представлениям информанта о языковой норме [Сулейманова 2013: 62]. В роле информанта может выступать и сам исследователь, при этом лингвист сознательно направляет своё внимание на то, как воспринимается в сознании тот или иной конкретный аспект языка. Например, высказывание *The berries also make a very **edible** jelly, often served with meat* / *Из ягод также делают вкусное желе, которое часто подают с мясом* оценивается информантами как правильное. При замене *edible jelly* на **eatable jelly* или **palatable jelly* данное высказывание получает отрицательную оценку информантов. Оценивание правильности / неправильности предлагаемого высказывания (в данном контексте *edible jelly*) предполагает опору на интроспекцию, которую О.А. Сулейманова приравнивает к «языковому чувству носителя языка» [Сулейманова 2009:34].

Таким образом, метод интроспекции благодаря опоре на собственное языковое сознание исследователя и информантов позволяет получить уникальную информацию, недоступную из других видов источников.

Носитель языка выступает не только как информант, сообщающий о своем знании языка, но и как испытуемый со своей системой ценностей не только в семантическом эксперименте, но и в свободном ассоциативном эксперименте. В отечественной психолингвистике также широко используется понятие «испытуемый».

2.2. Тест на свободную интерпретацию

Тест на свободную интерпретацию (метод свободных дефиниций) представляет собой развёрнутое толкование, описание значения и объёма слова. Данная методика помогает исследователю изучать обыденное сознание рядового носителя языка, а также выявлять, «насколько актуально осознание информантами внутренней формы толкуемых слов» [Беянин 2007:146], в нашем случае – прилагательных вкусообозначения. Например, *терпкий – крепкий, будоражащий вкус с горчинкой* (см. Рис.4).

Тест на свободную интерпретацию является разновидностью лингвистического интервьюирования [Стернин 2008: 24-25] (а не ассоциативным экспериментом). Данный

метод психолингвистического исследования семантики слова заключается в следующем: испытуемым предлагается ответить на вопрос, представленный в виде речевой формулы *X – это...*, что является субъективной дефиницией значения интересующего исследователя слова.

Тест на свободную интерпретацию помогает выявить семантику слова, а также языковые стереотипы, специфические черты менталитета, то есть данный эксперимент – это эффективный способ доступа к языковому сознанию человека. Испытуемые работают со значением слова в «режиме употребления», что позволяет выделять и некоторые неосознаваемые компоненты значения. Тест на свободную интерпретацию используется, когда необходимо установить, насколько хорошо носитель языка актуализирует внутреннее содержание слов; он играет в семантическом исследовании скорее вспомогательную роль.

В диссертационном исследовании данный метод используется для семантического описания прилагательного вкусообозначения *терпкий*, а также лексических единиц *tasty, delicious* в английском языке (см. 2.7.).

Информантам-носителям русского языка было предложено определить значение прилагательного *терпкий*. В опросе участвовали 100 человек различного возраста, профессий, социального статуса. Опрос проводили на форумах, а также в университетской среде среди преподавателей и студентов, которым задавали вопрос: *Что такое терпкий вкус? Не могли бы Вы привести пример терпкого вкуса?* Ответы респондентов (информантов) фиксировались самими респондентами в письменной форме.

Мы получили разнообразные и интересные ответы наших информантов (см. Приложение 1). В Таблице 1 ниже представлены распространённые ответы, полученные в ходе исследования.

№	Дефиниции и толкования	Примеры употребления
1.	Терпкий – это вроде как смесь вязкого и кислого. Дающий оскомину.	У тёрна, черноплодной рябины, бывает у незрелых яблок, у такого сорта помидоров, когда плоды почти черные.
2.	Я бы сказала, что терпкий – это слишком ярко выраженный вкус, вероятно, приторный, хотя приторный – это сильно сладкий. Приторный – это, когда перенасыщено что-то во вкусе. Не обязательно сладость.	У обычной рябины такой вкус.
3.	Мне трудно вкус описывать словами – я со словами не очень.	у 99% хурмы, которую я ел – терпкий вкус.
4.	у меня был такой образ, что терпкий вкус треплет язык	
5.	Терпкий – вяжущий на вкус.	Терпкий вкус крепкого чая, шиповника. Терпкое вино.
6.	Объясняют его через вяжущий, но есть же отличие. Мне кажется что терпкий – более	Морс из клюквы

	кислый, чем просто вяжущий.	
7.	Вкус как бы застревает во рту, его слишком много, потому, наверное, и терпкий.	Грузинский чай, по-моему, есть эталон терпкого вкуса. Он не кислый, а скорее горький, но горечь не острая или вредная, а более мягкая, объёмная и долгая.
8.	я всегда думал, что терпкий – это цепляющий за язык.	Как у кваса с хреном, например.
9.	Наверное, терпкий – потому что его терпеть надо	Хурма всё-таки, по моим понятиям, больше вяжущая, чем терпкая, когда незрелая, а зрелая – так вообще сладкая. Квас с хреном – не знаю, может быть, похоже, а может всё- таки там больше острый и кислый вкус.
10.	Вкус он ведь очень сильно с запахом связан. Запахи терпкие, в которых доминируют запахи продуктов, которые терпкие на вкус.	Для меня терпкий вкус это: крепко заваренный черный чай, черноплодная рябина, красное сухое вино... Надо, наверное, попробовать как ягоды рябины пахнут, хотя как пахнет горький чай, я примерно, наверное, представляю.
11.	Терпкий – крепкий, будоражащий вкус с горчинкой.	Ощущение терпкого вкуса – ощущение сухости, которое остается во рту после дегустации молодого вина.
12.	Какая-то шершавость во рту.	Послевкусие вина
13.	Терпкость – это вяжущее тактильное ощущение, следствие дубильного эффекта, вызванного чайными танинами.	Терпкость в большей степени присуща черным среднелистовым и мелколистовым чаям, у зеленых (за исключением отдельных сортов) она обычно выражена слабее.
14.	Оттенки горьковатого и вяжущего вкуса	Ароматный кофе, крепкая заварка
15.	Резкий, вяжущий вкус, с кислинкой	Дикие яблоки, неспелая вишня
16.	Что-то металлическое, холодное, острое.	Ягоды брусники, вынутые из морозилки
17.	Вяжущий вкус с горьковато-кислым привкусом	Сочетание бергамота и болгарской розы
18.	Сухой, крепкий вкус	Вино
19.	Пряный, суховато-шершавый вкус	Смесь гвоздики, кориандра и корицы
20.	Крепкий, резкий	Запах хвои и смолы
21.	Сладковатый	Вино из ягод барбариса
22.	Терпкий вкус напоминает советские конфеты	Настоящий горький шоколад
23.	Вкус, который вызывает ощущение горечи с вяжущими оттенками	Пробовал виноград прямо с куста. Он оказался очень сладкий, и после него остаётся терпкое послевкусие.
24.	Терпкий – ароматный насыщенный вкус	Лобио с грецким орехом и зеленью
25.	Резкое горьковатое послевкусие имбиря	Свежезаваренный чай с имбирем
26.	Для меня терпкий вкус ассоциируется с меняющим ароматом кофейных зёрен	Смесьпряного вяжущего вкуса и крепкого запаха горячего кофе
27.	Сладковато-кислый, вяжущий, с приятной горчинкой	Гранатовый сок
28.	Это и вкус, и запах одновременно, ощущение двойственности, неприятной вяжущей сухости с приятными оттенками кисловатой пряности послевкусия красного вина.	Яркий пьянящий запах осени, будоражащий воображение; пряный аромат опавшей листвы, пожелтевшей травы.

Таблица 1. Дефиниции и примеры употребления прилагательного терпкий

Тест на свободную интерпретацию показал, что носители русского языка по-разному воспринимают слово **терпкий**. Так, например, не для всех в его значение входит компонент «кислый»: *более кислый, чем просто вяжущий; сладковато-кислый; с*

кислинкой; горьковато-кислый; с приятными оттенками кисловатой пряности. Как видно из примеров, информанты испытывают трудности в описании своих ощущений терпкого вкуса (*трудно вкус описывать словами, 99% хурмы, которую я ел – терпкий вкус*), поскольку семантический словарь человека более ограничен, чем способность чувствовать. Более того, вкус – субъективен: *что-то металлическое, холодное, острое; терпкий вкус треплет язык.* На вкусовое восприятие могут влиять многие факторы: вкусовая память (*терпкий вкус напоминает советские конфеты*), ассоциации (*терпкий вкус ассоциируется с манящим ароматом кофейных зёрен*), запах (*пряный аромат опавшей листвы*), осязание (*терпкость – это вяжущее тактильное ощущение*), форма бокала, цвет упаковки, дизайн посуды. Чувственная сторона вкуса может ассоциироваться с точными воспоминаниями какого-то события, природного явления: *яркий пьянящий запах осени, будоражащий воображение.*

Несмотря на то, что вкусовое ощущение является особым аспектом реального мира, и все прилагательные вкусообозначения определяются общим идентификатором «вкус», для некоторых прилагательных указывается некая точка отсчёта, эталон, социально закреплённая норма о вкусовом ощущении. Данная норма находит выражение в словах, ориентирующих на общеизвестные, привычные результаты обыденного опыта. В качестве примера приведём данные, полученные в результате опроса информантов: *Грузинский чай есть эталон терпкого вкуса. Он не кислый, а скорее горький, но горечь не острая, вредная, а более мягкая, объёмная и долгая.*

В некоторых дефинициях денотативная ориентация усиливается за счёт использования детализирующих указаний: *терпкие ягоды черноплодной рябины / тёрна / недозревших яблок / неспелой вишни / незрелой хурмы / крепко заваренного чёрного чая.*

Речевые реализации слов представляют большой материал для того, чтобы судить о денотативно ориентированной семантике исследуемого прилагательного. Сравним контексты, в которых указание на норму подчёркивает признаки предмета, характеризуемого в денотативном аспекте: *Терпкий – вяжущий на вкус. Терпкий – как вкус у кваса с хреном.*

Такие контексты насыщаются денотативными элементами и за счет других средств, среди которых значительное место принадлежит предикатным словам, связанным с выражением конкретных, физических актов – *наверное, **терпкий**, потому что его терпеть надо.*

К подобным индикаторам следует отнести и лексические элементы (*рот, язык, губы* и т.п.), еще более усиливающие денотативную основу контекста. *Вкус как бы застрекает во рту, его слишком много, потому, наверное, и терпкий. Терпкий вкус*

терплет язык. Терпкий – это цепляющий за язык. Таким образом, благодаря таким элементам прилагательные вкусообозначения семантически ориентируются на объекты, объединяемые некоторыми конкретными чувственно ощущаемыми свойствами. Но эти объекты выделяются постольку, поскольку они оказывают воздействие на человека, вызывая с его стороны определенную реакцию. Качественный признак, выражаемый прилагательным, предполагает наличие субъекта, воспринимающего этот признак: *ощущение сухости, которое остаётся во рту после дегустации молодого вина.*

Так, по результатам тестирования на свободную интерпретацию оказывается, что в слове **терпкий** в сознании носителей русского языка (и соответственно культуры) присутствует и такие ассоциации, которые определяются через слова *крепкий, сухой, шершавый, будоражащий, резкий*, которые не фиксируются в лингвистических словарях.

Анализ результатов тестирования на свободную интерпретацию позволил нам выделить три типа оценочных характеристик прилагательного **терпкий** (см. Приложение 2):

- ✓ сенсорно-гедонистический признак: приятный вкус (*с приятными оттенками кисловатой пряности послевкусия красного вина*);
- ✓ признак интенсивности (*цепляющий за язык, острый, крепкий, резкий, насыщенный*);
- ✓ признак специфичности, характерный вкус (*терпкий – это слишком ярко выраженный вкус, вероятно, вяжущий, смесь вязкого и кислого; какая-то шершавость во рту*).

При этом прилагательное **терпкий** проявляет обонятельно-вкусовую (*ароматный насыщенный вкус*) и тактильно-вкусовую синестезию (*вяжущий, вязкий вкус с горчинкой; суховато-шершавый вкус; вяжущее тактильное ощущение*).

Общие для семантики прилагательных вкусообозначения денотативные признаки (представление о вкусе, обстоятельства, при которых конкретное вкусовое ощущение проявляется – *квас, рябина, гранатовый сок; послевкусие вина; свежесваренный чай, виноград прямо с куста* и т.д.) уходят на второй план, на первый план выступают оценочные дифференцирующие признаки: *слишком ярко выраженный вкус; крепкий, будоражающий вкус с горчинкой; вкус неприятной вяжущей сухости; скорее горький вкус, но горечь не острая, вредная, а более мягкая.*

Описания прилагательного вкусообозначения **терпкий**, предложенные информантами, расширяют представление о вкусовых ощущениях и свидетельствуют об интермодальности (синестезии), когда происходит наложение совмещения модального восприятия, поскольку информация о вкусовом признаке поступает из вкусового и

осязательного сенсорных каналов: *вяжущий, вязкий вкус* или *острый и кислый вкус* (об интермодальности см. 3.2.).

Данные, полученные в ходе опроса информантов, иллюстрируют понимание людьми нечёткости и расплывчатости описаний вкусовых ощущений, различия в чувственном восприятии даже у людей в пределах одного этноса. Ср.: *Для меня терпкий вкус это: крепко заваренный черный чай, черноплодная рябина, красное сухое вино; квас с хреном*. Вместе с тем, что человеку подарило воспитание, образование, культура, семья и социальная среда, у него развились собственные вкусовые предпочтения, и у каждого есть определённая культурная модель, влияние которой на его поведение, на его вкусовое восприятие очень сильно.

Полученные результаты наблюдения, интроспекции анализируются и обобщаются с помощью семантической и когнитивной интерпретации. Для подтверждения интерпретации результатов исследования используются традиционные методы: **дистрибутивного и компонентного анализа.**

2.3. Метод компонентного анализа

Компонентный анализ (КА) был введён в практику изучения языка американскими этнолингвистами У.Х. Гуденафом и Ф. Дж. Лаунсбери в 50-е годы XX века как техника для описания узкого круга лексических единиц (терминов родства) в языках североамериканских индейцев. КА обнаруживает несомненную связь с классическими методиками изучения лексики, в особенности с её лексикографическим представлением значений слов и теорией поля в лингвистике [Щур 2007: 5]. Но концептуальное становление КА пришлось на период лингвистического структурализма, поэтому многие лингвисты рассматривают КА как вариант оппозиционной методики, перенесённой на лексический уровень и на семантику двусторонних единиц языка, что в общем вполне правомерно. Однако расширение теоретической базы КА связано с работами Э. Кошмидера и Г.Ф. Мейера (Германия), с успехами американской этнолингвистики, с трудами представителей генеративной семантики (Э.Х. Бендикс, Дж. Катц и др.) и идеями отечественных учёных в области структурной семантики.

Зародившись как основная методика структурной семасиологии, КА был перенесен на морфемный уровень, а затем на морфологический (И. Вахек, Е. В. Гулыга и Е. И. Шендельс) и синтаксический (О. И. Москальская, В. А. Белошапкина, В. Г. Гак, Е. М. Вольф).

За период своей эволюции КА превратился из методики, «дававшей представление значения отдельно взятого слова в виде неупорядоченного набора однотипных

минимальных компонентов, в метод анализа слова в типовом сентенциональном контексте, результаты которого представляются в виде разнообразных семантических метаязыков» [Кобозева 2000: 120-122], а сам КА сегодня имеет множество вариантов, которые могут существенно различаться в процедуре анализа.

Под компонентным анализом понимается «процедура расщепления значения на составные части, вычленение которых обусловлено как соотношением элементов внутри отдельного значения (наличие более общих и более частных элементов, т.е. иерархичность организации), так и соотношением этого значения со значениями других языковых единиц (совпадение или нейтрализация элементов верхних уровней и совпадение дифференцирующих признаков нижних уровней» [Селиверстова 1980: 287-288]. Ю.Д.Апресян отмечает, что для теории и практики «компонентного анализа значений» характерно признание иерархической организации значения на основе его дифференциальных признаков [Апресян 1995: 14], иными словами, признаков, на основе которых можно различить языковые единицы и категории языка.

В современном языкознании широко обсуждается вопрос использования компонентного анализа в целях лингвистических исследований. Так, ряд исследователей полагают, что при применении данного метода главную роль играет принцип экономности описания. В рамках компонентного анализа значение слова разлагается на составляющие компоненты (их называют также семантическими множителями – семами, семемами, семантическими признаками). Это как бы «минимальные кусочки смысла, неразложимые на части» [Кобозева 2000: 123]. Сущность КА определяется рядом исходных постулатов:

- ✓ в соответствии с достижениями лингвистики постулируется, что значения единиц языка – это сложные феномены;
- ✓ эти сложные феномены можно разложить на составляющие компоненты;
- ✓ языковые подсистемы (в том числе и словарный состав языка) могут быть описаны с помощью ограниченного и сравнительно небольшого числа семантических признаков [Кузнецов (ЛЭС) 2002: 233-234].

Иными словами, исследователи отмечают, что КА основан на условии разложения значения на исчерпывающие различительные признаки. Однако принцип экономности описания не представляется релевантным – как будет показано ниже, и как отмечают исследователи [Апресян 1995; Селиверстова 1980; Сулейманова 2004], требование экономности описания не является ключевым. Главный критерий оценки результатов КА состоит в том, чтобы получить полные и точные описания языковых единиц. О.Н.Селиверстова утверждает, что более релевантным считается не экономность

описания, а его адекватность [Селиверстова 1980]. О.А. Сулейманова также отмечает, что при использовании компонентного анализа в первую очередь «необходимо получить детализированные и исчерпывающие точные частные описания языковых единиц, обладающие высокой описательной силой для системы языка. Сопоставление этих описаний – хотя бы в силу системности самого языка – неизбежно выявит интегральные связи его элементов и позволит прийти к достаточно экономичной системе описания» [Сулейманова 2004: 12].

При этом О.А. Сулейманова подчёркивает, что компонентный анализ не обязательно будет представлять процедуру расщепления значения на элементарные смыслы; признак может быть сложным, абстрактным и сколь угодно сложно сформулированным, так что для его практического использования может понадобиться специальная адаптация. Кроме этого, пересмотр ранее полученных описаний слов позволяет выделить дополнительные компоненты в семантической структуре слова, ослабив, таким образом, строгость условия неразложимости [Сулейманова 1999: 33].

Более того, даже в рамках теории примитивов, оперирующей минимальными семантическими признаками, предположительно неразложимыми, исследователи обнаруживают, что «семантические примитивы на самом деле не обязательно предельно просты по смыслу и поэтому в общем случае не обладают свойством универсальности» [Апресян 1995а: 470]. На примере английских глаголов *want* и *wish* исследователь показывает, что значения этих глаголов пересекаются, однако, более простой компонент, составляющий это пересечение, не может быть вербализован средствами английского языка. Иными словами, *want* может считаться примитивом в том смысле, что не подлежит дальнейшему расщеплению в рамках английского языка [Апресян 1995б: 478]. Таким образом, описательная сила компонентного анализа не является абсолютной.

Оценивая данную методику в целом положительно, О.А. Сулейманова выявляет ряд особенностей компонентного анализа, утверждая, что компонентный анализ –

- ✓ не является сам по себе достаточным инструментом, позволяющим получать адекватные результаты в ходе лингвистических исследований;
- ✓ представляет собой исходную посылку о структуре значения языковых единиц;
- ✓ его можно считать определенным исследовательским приемом, который позволяет найти способ представления этого значения;
- ✓ желательно использовать совместно с другими лингвистическими методиками, например, с гипотетико-дедуктивным методом [Сулейманова 2004:12-13].

Важным представляется тот факт, что тезис об использовании метода компонентного анализа при интерпретации значения слова не даёт ответа на вопрос о

процедуре выделения семантических признаков. С целью исчерпывающего и точного семантического описания языковой единицы КА должен быть соединён с другими процедурами исследования: дистрибутивным анализом и гипотетико-дедуктивным методом, основу которого составляет эксперимент. В связи с этим разработка и совершенствование экспериментальной методики является актуальной задачей современной лингвистики (см. ниже об эксперименте).

2.4. Особенности дистрибутивного анализа прилагательных, описывающих вкусовые ощущения

В работе используется дистрибутивный анализ – «метод исследования языка, основанный на изучении окружения (дистрибуции, распределения) отдельных единиц в тексте и не использующий сведений о полном лексическом или грамматическом значении этих единиц» [ЛЭС 2005]. Иными словами, анализ закономерностей распределения языковых единиц в потоке речи, их закономерные сочетания друг с другом составляет сущность этого метода. Таким образом, под дистрибутивным анализом языковой единицы понимается «анализ суммы всех окружений, в которых встречается данная языковая единица, т.е. сумма всех возможных позиций данной единицы относительно других элементов того же уровня, её сочетаемость» [Арнольд 1991:40]. Это «выяснение сочетательных способностей исследуемых слов, их способность встречаться вместе с другими единицами того же уровня в разных контекстных условиях с целью выявления синтагматических связей данных языковых единиц» [Арнольд 1991: 44-45]. Иными словами, совокупность всех окружений любого языкового элемента, и является его дистрибуцией. Поскольку значение слова проявляется в его дистрибуции, именно сочетаемость становится важным инструментом изучения семантической структуры слова. «Дистрибутивный анализ – это метод, позволяющий на основе дистрибуции отграничивать друг от друга значимые единицы: при этом, однако, следует принимать во внимание, что дистрибуцию нельзя отождествлять со значением, что она – лишь формальное отражение значения...» [Степанова 1978: 148]. Поскольку окружение каждого элемента является своеобразным, специфическим, неповторимым, то на его основе можно подробно изучить исследуемые языковые единицы. О.А. Сулейманова подчёркивает, что на первом этапе анализа, приступая к исследованию семантики единицы: «в первую очередь необходимо собирать материал по дистрибуции данной единицы, найти её валентные характеристики, а также всевозможные контексты ее употребления» [Сулейманова 2002: 148].

Следует отметить, что дистрибутивный метод позволяет практически механически обобщить полученные факты и сделать первичные лингвистические выводы, однако творческая составляющая при использовании такой методики, как правило, незначительна. Результаты, полученные в ходе дистрибутивного анализа, дают возможность построить первичную гипотезу об особенностях исследуемой языковой единицы.

В основу нашей дистрибутивной классификации были положены объективно существующие различия в характере сочетаемости прилагательных вкусобозначения (*eatable, edible, palatable, savoury*). Анализ примеров употребления данных языковых единиц позволил проследить их сочетаемость с другими словами. Так, например, при исследовании прилагательного *eatable* на первом этапе работы были получены результаты дистрибутивного анализа, которые позволили утверждать, что слово *eatable* сочетается: с наречиями – *remotely eatable; almost uneatable*; с глаголами – *remain eatable, may be eatable*; с существительными, обозначающими

- a. продукт / блюдо / животных, употребляемых в пищу / с собирательным значением «еда», «пища» – *eatable puddings / potatoes substances, strawberry cake / bread looks eatable, eatable beef / food / duck, most kinds of creeping things are eatable*;
- b. растения / съедобные части растений / плоды (фрукты / ягоды / орехи) – *eatable weeds / seeds / herbs / corn cobs / berries / walnuts*;
- c. съедобные украшения в кулинарии – *eatable culinary luxury, eatable gold, eatable easter baskets*.

В ходе исследования была выдвинута гипотеза о дифференциальных семантических признаках исследуемых лексических единиц. Мы предположили, что слово *eatable* вносит информацию о степени готовности данного объекта перед употреблением в пищу.

Рассмотрим употребление прилагательного *edible*, его сочетаемость представлена шире и разнообразнее: оно также сочетается с наречиями – *largely / barely / quite / probably / almost totally edible; generally / mostly / marginally / increasingly edible; the extremely / perfectly edible*; с прилагательным *дикий* – *wild / most popular wild edible / plants / food*; с прилагательными – *good / soft and edible; juicy and nourishing edible fruit*; с существительными, обозначающими:

- a. съедобные украшения для десертов / съедобные предметы – *edible food colourings / egg colourings, edible baskets with strawberries, edible paper / inks / gold leaf / silver foil, edible lipstick / toothpaste / cigarettes*;

- b. растения или части растений, годных для приготовления – *edible flowers / weeds / thistle, edible roots / seeds / leaves, edible and medicinal plants*;
- c. продукты / фрукты / овощи / плоды / ягоды – *edible potatoes, dried raisins are still edible, edible nut pines, an edible wild berry*;
- d. животные / моллюски, годные для употребления в пищу – *edible eel, edible snail / frog / mussel, edible part of the bird*.

В силу того, что правая дистрибуция прилагательного *edible* представлена существительным, указывающим на объект, обладающий определёнными вкусовыми признаками, можно предположить, что при выборе прилагательного, описывающего признак вкуса объекта, определяющим фактором может быть, например его (не) съедобность (*colourings / baskets / paper*). Действительно, было выявлено, что слово *edible* часто встречается в контексте, где речь идёт о грибах, и поясняет, что грибы съедобны – *edible mushrooms / fungi*. Это позволило выдвинуть предположение о том, данное прилагательное используется, когда тот или иной предмет, вещество можно употребить в пищу, при этом опасность отравления отсутствует.

В результате дистрибутивного анализа прилагательного *palatable* были получены следующие данные: оно сочетается с прилагательными – *wholesome and palatable; digestible and palatable*; с наречиями – *very / quite/necessarily / rather / reasonably palatable*; с существительными, обозначающими:

- a. продукты, которые готовы к употреблению – *palatable vegetables / bread / pork, poultry, cereals; palatable combination of vodka and sugar, palatable tender caviar*;
- b. растения, являющиеся пищей для животных – *palatable leaves, palatable grass species; palatable foliage; palatable seaweeds*;
- c. животных / насекомых, являющихся пищей для других видов животных – *palatable animals for example hoverflies*.
- d. жидкости – *palatable drinking water / syrup / mixture; wine*.

В предложении *Appetizing and palatable vegetables need good quality produce and careful food preparation* прилагательное *palatable* выражает идею оптимальной готовности продукта для достижения вкуса и связано с картиной эстетического восприятия употребляемого в пищу продукта, оно используется с целью показать, насколько данный продукт приятен на вкус, *We found this wine had a smooth rounded flavour that was very palatable and very easy to drink / Неперпкий насыщенный вкус вина, вызвавший приятные ощущения*, т.е. *palatable* описывает субъективные вкусовые ощущения реципиента.

В ходе дистрибутивного анализа прилагательного *savoury* было выявлено, что данная единица часто встречается в контексте, где речь идёт о закусках, угощениях,

десертах, мучных кондитерских изделиях, блюдах, уже приготовленной пище: *savoury dishes / snacks / treats*; а также сочетается с существительными, обозначающими:

- a. «вкус» – *savoury taste / tastes / flavour; strong savoury taste*;
- b. «еда» – *savoury food/ meal*;
- c. продукт – *savoury pancake / quiches / tarts / pie / meat / stew / fruit flans / buckwheat pancakes / goods and crisps / rolls / ingredients / rice / biscuits / egg / butter / broth / venison / appetizers / puddings*.

Проведённый анализ показал также, что правая дистрибуция прилагательного часто (70 % случаев) представлена существительным восприятия *zanax*, указывающим на ольфакторный канал поступления информации о вкусовом признаке: *savoury smell / odour / aroma / fumes / пикантный запах*.

В ходе анализа было также обнаружено, что в позиции слева от данной лексической единицы часто (в 85% случаев) употребляются прилагательные, указывающие на степень оценки и интенсивности вкуса – *rich, savoury; delicious savoury; steaming and savoury; strong savoury; savoury and satisfying; savoury and sharp*. Рассмотрим пример: *Adding sun-dried tomatoes as a garnish to the pizza gives a strong savoury taste / Вяленые помидоры придадут пицце ярко выраженный ароматный вкус*, где слово *savoury* акцентирует внимание на пикантных особенностях и оттенках вкуса – ароматности, аппетитности, интенсивность которых подчёркивается с помощью прилагательного *strong* /*сильный, крепкий, насыщенный*.

Анализ сочетательных особенностей слова *savoury* с приведенными группами единиц (*savoury pancake / quiches / tarts / pie / meat / stew / fruit flans / buckwheat pancakes / goods and crisps / rolls*) позволил высказать предположение о том, данное прилагательное вносит информацию о вкусооценке по признаку аппетитности, ароматности, пряности.

Таким образом, на основе опытных данных дистрибуции *eatable, edible, palatable, savoury*, были выдвинуты следующие гипотезы о значениях исследуемых прилагательных:

- *eatable* вносит информацию о степени готовности того или иного продукта перед употреблением в пищу;
- *edible* используется, когда тот или иной продукт можно употребить в пищу, и отсутствуют опасность отравления и вред организму;
- *palatable* акцентирует внимание на отношении реципиента к употребляемому им продукту, то есть это слово привносит информацию о его вкусовых ощущениях;

- *savoury* вносит информацию о вкусооценке по признаку аппетитности, ароматности блюда.

На основании дистрибутивного анализа прилагательных вкусообозначения были сделаны первичные выводы об особенностях их употребления. Однако данный метод не позволяет получить всестороннее описание семантики единицы в ранге доказанной теории, поскольку в результате использования данного анализа возможно выдвижение гипотезы, тем не менее, он не предлагает способов её верификации и доказательства.

Для подтверждения выдвинутой гипотезы необходимо провести эксперимент на основе **гипотетико-дедуктивного метода**.

2.5. Гипотетико-дедуктивный метод: его применение в семантико-когнитивных исследованиях

Для решения задачи описания языковых концептов в языковой картине мира и слов, представляющих данные концепты, необходимо использовать специальные методики исследования, которые дают возможность проверить правильность семантических толкований.

Лексикографические данные о семантике исследуемых прилагательных *edible*, *eatable*, *palatable*, *tasty*, *delicious*, *appetizing*, *savoury* не позволяют достаточно определённо разграничить их значения и, следовательно, определить условия их употребления. Во введении к данной работе были приведены примеры недостаточно точного толкования исследуемых прилагательных вкусообозначения (см. стр. 5-6). Рассмотрим ещё несколько примеров для иллюстрации данного положения.

Так, например, слово *eatable* определяется как «*able to be eaten; edible*» (TFD), «*capable of being eaten*» (MT), *edible* как «*that can be eaten without harm*» (MWOD); «*eatable*» (OD), *palatable* как «*sufficiently agreeable in flavor to be eaten, edible*» (TFD) (см. выделенные части определений). В ряде случаев слова получают совпадающие определения, например, прилагательное *edible* описывается как «*suitable for consumption, fit to be eaten*» (MWOD), *suitable for use as food*» (OLD), *eatable* – «*suitable for use as food*» (TFD), «*fit or able to be eaten, fit to be consumed as food*» (MWOD), слово *palatable* трактуется как «*pleasant or acceptable to the taste*» (YD), «*fit to be eaten or drunk*» (MT). Практически полностью совпадают словарные определения для большинства исследуемых прилагательных.

Наличие логических кругов и совпадающих фрагментов в определениях представленных лексических единиц позволяет выдвинуть следующее предположение: поскольку значения прилагательных совпадают, то, следовательно, они должны быть

взаимозаменяемы в любых контекстах. Рассмотрим высказывание, полученное в результате взаимозамены слова *eatable* на слово *edible*: *There are many eatable plants in the world. There are many edible plants in the world* / В мире существует много *съедобных* растений. В данном примере предложение, получившееся в результате замены слова *eatable* на *edible*, оценивается носителями языка как правильное. Следовательно, можно подтвердить достоверность предположения о том, что значения этих прилагательных сходны. Однако факт взаимозаменяемости единиц свидетельствует не о совпадении их значений, а о возможности различного осмысления денотативной ситуации носителями языка. Во многих случаях, однако, замена одного прилагательного другим приводит к тому, что высказывание оценивается информантами как неприемлемое. Рассмотрим следующий пример: *During World War II his expertise was used in developing edible papers for secret agents.* / Во время Второй Мировой Войны его знания использовались для разработки съедобной бумаги. В данном предложении мы заменили исходное прилагательное *edible* на лексические единицы *eatable* и *palatable* и получили от информантов отрицательную оценку новых высказываний: **During World War II his expertise was used in developing eatable papers for secret agents.** **During World War II his expertise was used in developing palatable papers for secret agents.* Можно сделать вывод, что существуют признаки, разграничивающие значения данных прилагательных.

Если даже высказывание, полученное в результате замены лексических единиц, и воспринимается носителями языка как приемлемое, информация, вносимая этими прилагательными, будет различна. Слово *edible* акцентирует внимание говорящего на том, что несъедобный предмет (в данном контексте бумагу) можно съесть без нанесения ущерба здоровью. Прилагательное *eatable* передаёт информацию о съедобности продуктов, предназначенных к употреблению в пищу, а в данном контексте речь идёт о несъедобном предмете, поэтому использование слова *eatable* воспринимается информантами как неприемлемое в этом преобразованном высказывании. При замене лексической единицы *edible* на *palatable* происходит смещение акцентов: от съедобности продукта к оценке его вкусовых качеств. Поскольку в данном контексте говорящего не интересует вкус бумаги, высказывание со словом *palatable* получает отрицательную оценку информантов.

Для разграничения значений и определения особенностей рассматриваемых прилагательных требуется провести семантический эксперимент с использованием **гипотетико-дедуктивного метода (ГДМ)**, поскольку его применение позволяет обеспечить научно обоснованное построение хода исследования: экспериментальную верификацию гипотез, анализ полученных результатов и их обобщение.

Название «гипотетико-дедуктивный» было заимствовано для этого метода из философии и истории науки [Селиверстова 1976]. В «Энциклопедии эпистемологии и философии науки» находим следующее определение: «гипотетико-дедуктивный метод (от греч. *hypothesis* – основание, предположение и лат. *deductio* – выведение) – метод научного исследования, который сводится к дедуктивному выводу следствий из гипотезы (или системы гипотез) и их эмпирической (экспериментальной) проверке» [http://epistemology_of_science.academic.ru/].

Формирование данного метода происходило на фоне развития искусства логической аргументации, когнитивной и социокультурной эволюции. В эпоху античности в рамках диалектики философы часто прибегали к гипотетическим умозаключениям. Известно, что Сократ и Платон в своих диалогах выводили следствия из мнений и предположений, высказанных их оппонентами. Сопоставляя эти предположения с реальными фактами и твёрдо установленными истинами, Сократ и Платон опровергали ошибочные мнения. Сократовский диалог – вопросно-ответный метод поиска истины – связан с выведением логических следствий из мнения и со стремлением опровергнуть его с помощью фактов и истин. На этом основании метод диалога отождествляют с гипотетико-дедуктивным способом рассуждений. Ответ на вопрос при диалоге часто представляет не категоричное, истинное утверждение, а предположение, мнение, гипотезу, которая нуждается в подтверждении или опровержении. Для этого из нее выводится следствие, которое подлежит проверке.

Таким образом, проверка мнений и предположений, представляющих собой гипотезы, осуществлялась в диалогах с помощью гипотетико-дедуктивного метода, который играл важную роль в процессе убеждения и аргументации.

По-настоящему гипотетико-дедуктивные рассуждения начали применяться впервые в точном естествознании в XVII-XVIII вв. после того, как возник экспериментальный метод исследования. Наиболее широкое распространение этот метод получает в исследованиях И. Ньютона и Г. Галилея – основателей классической механики. Г. Галилей использует его в изучении законов свободного падения тел. В работе «Математические начала натуральной философии» И. Ньютон рассматривает теорию механики как модель гипотетико-дедуктивной системы, аксиомами которой служат основные принципы движения.

После некоторого спада интереса к точным наукам в XIX веке происходит возрождение ГДМ благодаря усилиям представителей новых философских течений: неопозитивистов и постпозитивистов, которые возвели этот метод в ранг основного способа получения нового научного знания. Согласно К. Попперу теория имеет

гипотетико-дедуктивную структуру. Гипотезы используются для решения проблемы, «дедукция позволяет провести «очную ставку» содержания гипотез с экспериментальными фактами. Факты «экзаменуют» теорию на прочность (годится – не годится)» [Каяке 2000:112]. Цель проверок последнего типа заключается в том, чтобы выяснить, насколько следствия, дедуктивно выводимые из основных положений теории, удовлетворяют требованиям практики. Этот метод разрабатывается и совершенствуется представителями современной логики. Достоинство гипотетико-дедуктивного метода состоит в возможности расширения имеющегося знания.

Обобщая философские трактовки, можно утверждать, что ГДМ опирается на эмпирические данные и экспериментальные законы, которые первоначально формулируются в форме гипотез. Как справедливо утверждает И.Б. Михайлова, «сущность гипотетико-дедуктивного метода состоит в том, что в качестве гипотезы берётся общее положение, и выводимые из него единичные следствия сопоставляются с эмпирически наблюдаемыми фактами» [Михайлова 2006:58]. Этот метод представляет собой дедукцию из гипотезы следствий, которые затем проверяются эмпирически. Следовательно, гипотеза есть необходимая стадия развития научного знания на определённом этапе построения научной теории. При том под гипотезой понимается приём познавательной деятельности человека. «Гипотеза – особая форма развивающегося знания, предположение, которое объясняет наблюдаемые явления и которое, для того чтобы стать научной теорией, нуждается в проверке и доказательстве» [Арнольд 1991:63]. Таким образом, гипотеза используется для двух целей: объяснить с её помощью существующие факты и предсказать новые, неизвестные факты. Наибольшее значение в научном исследовании имеют, конечно, рассуждения, посылками которых служат гипотезы в собственном смысле слова. Именно они дают возможность проверять наши обобщения, догадки и предположения по сопоставлению их следствий с результатами эмпирических наблюдений, а также экспериментов [Арнольд 1991].

Впервые теоретические предпосылки использования гипотетико-дедуктивного метода в практике отечественных лингвистических исследований были заложены в работах Д.Н. Поливанова, а также Л.В. Щербой в 1931 г. в статье «О тройном аспекте языковых явлений и об эксперименте в языкознании» [Щерба 1974]. Хотя Л.В. Щерба ещё не употреблял термин «гипотетико-дедуктивный метод», он фактически обозначил основные этапы этого метода: сбор материала, построение и выдвижение гипотезы, проверка истинности построенной гипотезы на новых фактах, выводимых из гипотезы. Необходимо особо отметить релевантность идеи Л.В. Щербой о применении эксперимента в языкознании. По мнению Л.В. Щербой, «в возможности применения эксперимента и

кроется громадное преимущество – с теоретической точки зрения – изучения живых языков. Только с его помощью мы можем действительно надеяться подойти в будущем к созданию вполне адекватных действительности грамматики и словаря» [Щерба 1974:31]. Таким образом, эксперимент в языкознании позволяет построить описание денотативных ситуаций с заданными характеристиками и затем, изменяя каждую из них в отдельности, установить, от какой именно из этих характеристик зависит выбор изучаемой языковой единицы. В своих работах Л. В. Щерба неоднократно подчёркивал важность экспериментальных исследований: «экспериментируя, т.е. создавая разные примеры, ставя исследуемую форму в самые разнообразные условия и наблюдая получающиеся при этом «смыслы», можно сделать несомненные выводы об этих «значениях» и даже об их относительной яркости» [Щерба 1974: 32].

Гипотетико-дедуктивный метод применительно к лингвистике получил далее теоретическое и практическое обоснование в работах Ю. С. Степанова [Степанов 1974]. «Метод, в основе которого, лежит общая познавательная процедура – специфически лингвистический путь восхождения от наблюдаемых фактов к теории и от неё снова к фактам» [Степанов 1974:118]. Необходимо отметить, что в современной лингвистике наиболее эффективно применение гипотетико-дедуктивного метода именно в сочетании с экспериментом. В работах О.Н. Селиверстовой [Селиверстова 1965; 1976; 1980; 2002] представлены теоретические предпосылки использования гипотетико-дедуктивного метода и обоснование экспериментальной методики, описание процедуры работы с информантами-носителями языка.

В интерпретации Ю.С. Степанова и О.Н. Селиверстовой ГДМ в самом общем виде представляет собой совокупность четырех основных этапов:

1. сбор фактов и их индуктивное обобщение;
2. выдвижение теории в виде гипотезы для их объяснения и уточнение ее в сопоставлении и частичном противопоставлении с другими существующими теориями;
3. выводение дедуктивным путем различных следствий из выдвинутых теорий;
4. проверка теории путем сопоставления дедуктивно полученных следствий с фактами [Степанов 1974:119].

При использовании гипотетико-дедуктивного метода в сочетании с экспериментом «теории выдвигаются в качестве гипотез для их объяснения и уточнения в сопоставлении и частичном противопоставлении с существующими теориями, а остальные высказывания выводятся, дедуцируются из теорий» [Степанов 1974:118]. Если гипотеза оказывается ложной, от неё отказываются. Экспериментальные тесты составляются таким образом, чтобы сформулированный в качестве гипотезы семантический компонент в виде

эксплицитно выраженной информации на уровне контекстного употребления слова непротиворечиво сочетался бы с исследуемой языковой единицей. В применении эксперимента заложена идея проверки заключённой в тесте гипотезы путём опроса информантов — носителей языка. Использование информантов в качестве «инструмента» лингвистического исследования позволяет не только установить верифицированность проверяемых гипотез, но и работать с новейшими языковыми реалиями.

Гипотетико-дедуктивный метод получил широкое применение в семантических исследованиях О.А. Сулеймановой, Т.Д. Шабановой, Т.Н. Маляр, Е.В. Ильчук, и далее М. Ю. Евтеевой, А.Л. Лось, О. Г. Лукошус, Н.В. Лягушкиной, М.А. Фоминой, Г.А. Парфеновой, где рассматриваются основные положения экспериментальной методики и описываются все основные этапы применения гипотетико-дедуктивного метода в семантических исследованиях. Детальный алгоритм построения модели семантического исследования был предложен О.С. Белайчук [Белайчук 2004: 158].

Таким образом, в разработке путей семантического анализа и в целом методологии лингвистического исследования, как представляется, развитие гипотетико-дедуктивного метода является одной из основных задач, требующих решения для того, чтобы перевести лингвистическую науку в разряд точных наук. При этом первостепенную важность приобретает задача разработки системы верификации гипотез и создании хорошо обоснованной типологии экспериментов, их детального описания. Эта методика является надёжным инструментом «измерения» смыслов, приближает лингвистику к точным наукам, позволяет работать над созданием словарей нового поколения [Селиверстова 1988:432].

2.6. Моделирование семантического эксперимента – на примере описания значения прилагательных вкусообозначения *eatable / edible / palatable*

Рассмотрим поэтапное применение гипотетико-дедуктивного метода в семантическом исследовании на материале исследуемых прилагательных вкусообозначения *eatable, edible, palatable*.

Этап 1. На первом этапе исследования необходимо собрать материал для того, чтобы впоследствии, после определённых модификаций и сокращений, предъявить данные примеры информанту для оценки. Следует отметить, что источниками примеров могут быть как художественные произведения, газетные статьи, примеры из толковых словарей и корпусов текстов, так и живая речь, записанная на медиа-носитель. В данном эксперименте источником примеров послужили словарные статьи из англоязычных толковых словарей, и их электронных версий, известные британские и американские

газеты The Times, The Guardian, The Independent, The New York Post и др., сайты BBC, VOA, CNN, а также такие Интернет-ресурсы, как корпусы текстов: Британский национальный корпус (British National Corpus www.natcorp.ox.ac.uk); корпус современного американского языка (The Corpus of Contemporary American English <http://www.americancorpus.org.com>). Примеры с использованием изучаемых лексических единиц также предлагали информанты, принимавшие участие в эксперименте. Понятно при этом, что количество примеров определяет надёжность проводимого эксперимента.

На первом этапе исследования в нашу базу данных вошли по 500 примеров употреблений каждого из исследуемых прилагательных: *eatable*, *edible*, *palatable*.

Весь собранный материал редактируется: «отсекаются» повторяющиеся контексты, обобщается конкретная информация. Рассмотрим эту процедуру на следующем примере: *Daniel Johnson often finds readable copies of 25-year-old newspapers and eatable corn cobs*. В данном предложении содержится избыточная информация о герое и указание на давность газет, которые он читает. Следовательно, здесь можно заменить имя собственное на личное местоимение *he* и произвести генерализацию: *25-year-old* представить прилагательным *old*. В результате модификаций предложение приобретает следующий вид: *He often finds readable copies of old newspapers and eatable corn cobs*. Все примеры видоизменялись и сокращались подобным образом.

Этап 2 представляет собой индуктивное обобщение и формирование предварительной выборки языкового материала.

В ходе анализа каждой группы контекстов выявляются признаки, которые гипотетически определяют значения исследуемых единиц. Также были обнаружены случаи словоупотреблений, которые не находят объяснения в словарях: например, прилагательное *edible* часто употребляется по отношению к несъедобным вещам: *The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is edible* / *Пирог украсили так, словно это была подарочная коробка вплоть до ярлычка, который был съедобный*. Однако анализ словарных статей показал, что *edible* трактуется как *fit to eat – годный к употреблению в пищу*, и отсутствует толкование слова *edible* как *съедобный по отношению к несъедобным вещам*. Предварительный анализ языкового материала также показал, что прилагательное *edible* вносит дополнительную информацию о качестве еды: *edible means good as food / съедобный означает хорошего качества пища*. Если еда оказалась некачественной, испорченной, но её можно съесть, в таких контекстах употреблялось слово *eatable*: *Burnt toast was eatable at least* / *Подгоревший гренок был съедобный по крайней мере*. Однако такое употребление слова *eatable* не отражается в словарном толковании. Группа примеров со словом *edible* противопоставляется

остальным примерам с прилагательным *edible* по выявленным дифференциальным признакам.

Необходимо отметить, что зафиксированный нами признак может оказаться дифференциальным признаком, по которому однотипная группа примеров противопоставляется остальным. Так, в группе однотипных примеров с прилагательным *palatable* был выявлен дифференциальный признак – характеристика вкусового ощущения – «приятный на вкус»: ср.: *Insipid food is not always palatable to people who have grown up on spicy curries* / Пресная еда не всегда приятна людям, которые выросли на острых приправах. В данном высказывании исследуемая единица *palatable* акцентирует внимание на вкусовых предпочтениях народа Индии, для которого понятие вкусового ощущения ассоциируется с вековой кулинарной традицией использования пряных и пикантных приправ. Рассмотрим ещё один пример: *The Asian carp is very palatable and very pleasing when you taste it* / Азиатский карп – очень приятный на вкус, когда вы пробуете его – в этом контексте также речь идёт о субъективном восприятии вкусовых качеств блюда, вкусовых ощущениях, которые присущи конкретному человеку.

В ходе получения предварительной классификации примеры могут распадаться на подгруппы по другим свойствам, которые фиксируются исследователем. В однотипных примерах с прилагательным *edible* было зафиксировано, что оно используется, когда речь идёт о съедобности продукта и отсутствии опасности отравления: *edible mushroom / fungus / flowers / seaweeds*. Рассмотрим пример: *Wild edible fungi are collected for food in 80 countries* / Дикие съедобные грибы собирают в 80 странах. В этом высказывании, и во многих других контекстах, единица *edible* привносит представление о том, что описываемые дикие грибы не являются ядовитыми и потому пригодны в пищу.

Если не удаётся чётко идентифицировать дифференциальные признаки, проводится дистрибутивная классификация исследуемых единиц, анализируется левая и / или правая сочетаемость слов, валентность и элементы контекстного окружения. Так, например, было найдено множество примеров сочетаемости выбранных прилагательных со словом *food* с различными названиями блюд: *cakes, soup, dumplings* и с обозначениями продуктов питания: *meat, fruit, vegetables*. Также было обнаружено большое число примеров сочетаемости прилагательного *edible* с несъедобными объектами (например, *edible paper / съедобная бумага*). На основании данных дистрибутивного анализа была выдвинута предварительная гипотеза о наличии в семантической структуре прилагательного *edible* признака «безопасный для употребления в пищу». Данная гипотеза получила своё подтверждение в результате проведённого семантического эксперимента.

Этап 3. На данном этапе происходит формирование репрезентативной выборки. Из каждой группы примеров выбирается несколько репрезентативных представителей (для ограничения объёма исходного материала, который будет предъявлен информанту в виде анкеты). Так, формируется выборка из 25 простых однообразных предложений, которые отражают все зафиксированные случаи употребления исследуемых прилагательных вкусообозначения (полный список см. в Приложении 2).

Со словом *eatable* были отобраны следующие репрезентативные примеры:

*These potatoes are just about **eatable** now, though they could do with another ten minutes in the oven* (с обозначением продукта).

*Meet people who are looking for **eatable** Easter baskets recipes* (с обозначением съедобных украшений в кулинарии).

*What kind of **eatable** berries grow where you live?* (с обозначением плодов).

*Most kinds of creeping things are **eatable** and are used by the Chinese* (с обозначением употребляемых в пищу животных).

Также формируются репрезентативные группы со словом *edible*:

*The flowers are perfectly **edible**, they make a pretty garnish anyway* (с обозначением съедобных растений).

*Decorate the truffles with small pieces of **edible** gold leaf, if wished, and serve immediately* (с обозначением съедобных украшений в кулинарии).

*They eat anything **edible** including rats, mice and rabbits* (с обозначением пригодности предмета в пищу).

***Edible** mushrooms are used extensively in cooking, in many cuisines* (с обозначением съедобности предмета без опасности отравления).

*Who invented **edible** toothpaste?* (с обозначением съедобного предмета, который обычно таким в норме не является).

Далее отбираются репрезентативные предложения со словом *palatable*:

***Palatable** vegetables need good quality produce and careful food preparation* (с обозначением оптимальной готовности предмета для достижения вкуса).

*Parents who restrict children's access to **palatable** foods tend to impose restricted access on a long-term basis* (с обозначением приятного вкуса употребляемого предмета).

*Many **palatable** animals, for example hoverflies, deter predators by mimicking well-defended insects such as wasps* (с обозначением насекомых / животных, являющихся пищей для других животных).

Таким образом, на данном этапе исследования на основе валентного, дистрибутивного и контекстуального анализов была составлена репрезентативная выборка. Иными словами, исходный материал сводится к обозримому репрезентативному списку примеров, которые впоследствии видоизменяются и трансформируются в экспериментальную выборку. В неё вошло 300 примеров, представляющих собой наиболее типичные случаи употребления для каждого из значений исследуемых слов.

Этап 4. Следующим шагом является замена исходной лексической единицы в репрезентативной выборке на её синоним: например, слово *edible* заменялось словом *eatable* и наоборот: ср. в исходном предложении *Who invented **edible** toothpaste?* единица *edible* была заменена на *eatable*: *Who invented **eatable** toothpaste?* В данном предложении также использовалось слово *palatable*: *Who invented **palatable** toothpaste?* / *Кто изобрёл съедобную зубную пасту?* В следующем примере *They eat anything **edible** including rats, mice and rabbits* *edible* заменяется на *eatable*: *They eat anything **eatable** including rats, mice*

and rabbits и затем на **palatable**: *They eat anything palatable including rats, mice and rabbits* / Они ели всё, что было съедобно, включая летучих мышей, крыс и кроликов.

В результате замена исходной лексической единицы получено большое количество предложений каждой группы со взаимозаменяемыми лексическими единицами **eatable**, **edible**, **palatable**. Из репрезентативной выборки была сформирована экспериментальная выборка из 200 примеров.

Этап 5. На данном этапе экспериментальная выборка примеров предъявляется информанту – носителю языка для оценки их правильности или неправильности с точки зрения его языковой компетенции. Как отмечал ещё Л.В. Щерба, «два человека с одинаковым социальным прошлым...будучи поставлены в одинаковые условия деятельности и момента, возымеют одну и ту же мысль, в языковой системе мы имеем ...нечто единое и общеобязательное для всех членов данной общественной группы, ср. тж. его мнение – «в каком отношении находится «психофизиологическая организация» владеющего данным языком индивида к этой выводимой лингвистами из языкового материала языковой системе. Очевидно, что она является ее индивидуальным проявлением» [Щерба 1974: 30].

В данном исследовании для опроса информантов использовалась анкета, предложенная М.А. Фоминой (Фомина 2009) на основе оценочной шкалы, разработанной А. Тимберлейком [Тимберлейк 1985:12]. Фрагмент оценочной шкалы для опроса информантов-носителей английского языка представлен в Таблице 2:

QUESTIONNAIRE

Name _____
Nationality _____
Age _____
Qualification _____

Directions

— *Grade each of the sentences below according to the following scale:*

Rating	Meaning	Comment
1	Unacceptable (неприемлемо)	Not occurring (встречается крайне редко или не употребляется)
2	Marginally acceptable (на грани приемлемости)	Rare (встречается редко)
3	Not preferred (не предпочтительно)	Infrequent (встречается нечасто)
4	Acceptable, not preferred (приемлемо, не предпочтительно)	Frequent (встречается часто)
5	Acceptable, preferred (приемлемо, предпочтительно)	Most frequent (встречается наиболее часто)

Note: *Grade sentences with reference to standard English (slang, vernacular, argot or stylistically marked words are not in the focus of investigation). Any of your comments will be appreciated.*

Таблица 2. Оценочная шкала (для опроса информантов)

Далее, полученные примеры из экспериментальной выборки вносим в анкету, предъявляемую информанту (см. Таблица 3).

<i>№</i>	<i>EXAMPLES</i>	<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
1.	<i>These potatoes are just about eatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>		
	<i>These potatoes are just about edible now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>		
	<i>These potatoes are just about palatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>		
		<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
2.	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: eatable tender caviar.</i>		
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: edible tender caviar.</i>		
	<i>These potatoes are just about palatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>		

Таблица 3. Фрагмент анкеты (для опроса информантов)

Анкета включает 15 примеров для одного опроса информантов. Информанты оценивают представленные диагностические контексты по пятибалльной шкале и оставляют свои комментарии (см. Приложение 3). В Таблице 4 представлен фрагмент заполненной анкеты.

<i>№</i>	<i>EXAMPLES</i>	<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
1	<i>These potatoes are just about eatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	5	Eatable is related to the quality of food
	<i>These potatoes are just about edible now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	3	associated with the safety
	<i>These potatoes are just about palatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	2	Palatable describes your feeling-what you really enjoy eating.
		<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
2	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: eatable tender caviar.</i>	2	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: edible tender caviar.</i>	3	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: palatable tender caviar.</i>	5	Nice, pleasant sensibilities relating to the unique experience of food and drink
		<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
3	<i>You can buy special packs of eatable egg colourings from some supermarkets.</i>	3	
	<i>You can buy special packs of edible egg colourings from some supermarkets.</i>	5	Edible implies that a particular food can be consumed without causing any harm to the body.
	<i>You can buy special packs of palatable egg colourings from some supermarkets.</i>	2	merely tolerable
		<i>RATING</i>	<i>COMMENTS</i>
4	<i>The history of eatable flowers can be traced back thousands of years.</i>	2	
	<i>The history of edible flowers can be traced back thousands of years.</i>	5	survival food such as eating wild plants, inner tree bark. It is seen as a desperation food and not a

			staple of a hunter-gatherer culture.
	<i>The history of palatable flowers can be traced back thousands of years.</i>	3	
		RATING	COMMENTS
5	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was eatable, the quantity small.</i>	5	You want to emphasize the quality of the porridge
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was edible, the quantity small.</i>	3	
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was palatable, the quantity small.</i>	4	If it's palatable, then you can put up with it — whether it's leftovers or common food.

Thank you!

Таблица 4. Фрагмент заполненной анкеты (с комментариями информантов)

В эксперименте приняли участие 15 информантов – носителей английского языка в возрасте от 25 до 70 лет, проживающих постоянно в Великобритании, Ирландии, Шотландии, США, Австралии, т.е. странах, в которых государственным языком является английский.

Вопрос о количестве информантов является важным для определения уровня достоверности результатов исследования. Опираясь на данные, полученные в результате проведенных экспериментов с участием различного числа информантов, О.Н. Селиверстова указывает на приблизительное количество человек – 15. Однако эта цифра может варьироваться под влиянием различных факторов, как отмечают О.Н. Селиверстова и О.А. Сулейманова в работе «Эксперимент в семантике». Исследователи считают, что в реальной действительности в опросе может быть задействовано меньшее число информантов, при условии, что носителям языка будет предложено для оценки большее количество примеров.

Этап 6. На этом этапе проводится анализ полученного языкового материала, а именно, происходит выявление немаркированных предложений, получивших положительную оценку информантов, и маркированных высказываний, имеющих отрицательную оценку.

В данном эксперименте примером немаркированных предложений служат контексты, в которых исследуемые прилагательные *edible*, *eatable* и *palatable* оказались взаимозаменяемыми. Так, например, информанты положительно оценили все три предложения: *We do want a meal that is at least **edible**. We do want a meal that is at least **eatable**. We do want a meal that is at least **palatable*** / Мы действительно хотим ту еду, которая будет съедобной, по крайней мере.

Маркированные предложения свидетельствуют о том, что в приведённых контекстах лексические единицы *edible*, *eatable* и *palatable* имеют различные

семантические характеристики. Так, например, информанты отрицательно оценили следующее предложение: **Sea fish are seldom returned alive to the water as most are considered palatable*. В данном примере речь идёт о морской рыбе, которую можно употреблять в пищу без опасности отравления. В этом случае употребляется только прилагательное *edible*. Единица *palatable* наиболее тесно связана с картиной восприятия употребляемого в пищу продукта и используется с целью показать, насколько данный продукт приятен на вкус, т.е. *palatable* описывает вкусовые ощущения реципиента: *Palatable food stimulates the appetite of the dog / Приятная на вкус пища вызывает аппетит у собаки*. (См. об этом ниже).

Рассмотрим другой пример: **You can also buy special packs of eatable egg colourings from some supermarkets / Вы также можете купить в супермаркетах специальные наборы пищевых красителей для окрашивания яиц*. Данное предложение получило отрицательную оценку информантов. Неправильное высказывание, в котором использовано слово *eatable* является «отрицательным языковым материалом». Этот термин ввёл в лингвистический обиход Л. В. Щерба, предсказывая, что «роль этого материала громадна и совершенно ещё не оценена в языкознании» [Щерба 1974:33]. Таким образом, маркированные предложения представляют собой так называемый «отрицательный языковой материал», который «служит основой для выдвижения гипотезы о сущности различий в значениях исследуемых единиц» [Щерба 1974: 33], поскольку даёт ключ к выявлению семантического различия в семантике исследуемых прилагательных. В ходе исследования была высказана гипотеза о том, что слово *eatable* употребляется для того, чтобы внести информацию о пригодности / непригодности какого-либо продукта или вещества в пищу с точки зрения их степени готовности и состояния перед употреблением в пищу: *The flowers are perfectly eatable and they make a pretty garnish anyway / Эти цветы полностью съедобны и помимо всего прочего служат красивым украшением блюда*.

Таким образом, благодаря анализу «отрицательного материала» удаётся выдвинуть гипотезу о дифференциальных признаках, разграничивающих значения исследуемых лексических единиц.

Этап 7. На этом этапе, как правило, осуществляется построение гипотезы о дифференциальных семантических признаках исследуемых лексических единиц.

Была выдвинута гипотеза о том, что:

– *edible* вносит информацию о том, что описываемый объект пригоден или непригоден в пищу в целом и не представляет опасности отравления;

– *edible* вносит информацию о степени готовности и качестве данного объекта перед употреблением в пищу;

– *palatable* фокусирует внимание на объекте и вносит информацию о вкусовых ощущениях реципиента.

Важным представляется тот факт, что эта гипотеза уже считается вторичной, т.е. составленной на основании полученных результатов уже на этапе индуктивного обобщения (этап 2). Однако первичная гипотеза ещё ничем не подкреплена, кроме общих представлений исследователя о том, что некоторые контексты представляются ему сходными, некоторые – различными. При этом первичная классификация модифицируется и дополняется на основе полученных в результате эксперимента данных. На основе «отрицательного языкового материала» была выдвинута первичная рабочая гипотеза о наличии в значении слова *edible* дифференциального признака – отсутствия опасности отравления. Кроме того, было высказано предположение о том, что слово *palatable*, в отличие от *edible*, может использоваться для характеристики вкусового восприятия реципиента.

Этап 8. На данном этапе осуществляется разработка верификационной процедуры, которая позволит доказать постулируемую гипотезу на имеющемся языковом материале: «для полной убедительности эксперимента необходимо для каждого изменения мысленно создавать соответственный контекст или ситуацию» [Щерба 1974:31].

В диагностических контекстах выделяется конкретный семантический признак, который «разрешает» употребление одной лексической единицы и «запрещает» использование другой. Если данный признак «работает», осуществляется следующий этап проверки. Исследователь анализирует исходный материал (примеры из корпуса текстов, словарных статей) на предмет соответствия построенной гипотезы языковому материалу.

Отбирается большое количество примеров, создаются тестовые контексты и ситуации для обеспечения достоверности полученных в результате эксперимента данных.

Этап 9. Для предъявления информантам строится новая экспериментальная выборка, основанная на выдвинутой гипотезе о дифференциальных семантических признаках исследуемых единиц и информации, которую они вносят. По своей процедуре этот этап напоминает этап 4. Однако новая экспериментальная выборка формируется на основе другого принципа, чем в первый раз.

Речь идёт о направленном варьировании, причём обязательным условием такого эксперимента является варьирование одного параметра при неизменности других, для чего создаётся ряд примеров, в которых контекст изменяется лишь по одному признаку.

Иными словами, сделав дедуктивные выводы об особенностях употребления анализируемых единиц, исследователь строит пример, который в соответствии с его гипотезой должен характеризоваться как положительный или отрицательный. В целом этот этап представляет собой экспериментальную проверку, которая состоит из итерационных циклов – многократных повторяющихся детальных тестов. Благодаря этим проверкам мы корректируем и уточняем гипотезу о различительных признаках в значении исследуемых единиц.

В ходе эксперимента мы строго придерживаемся основного алгоритма ГДМ, состоящего из 4 главных шагов:

1. формирование экспериментальной выборки;
2. осуществление проверки гипотезы (предъявление информантам диагностических контекстов экспериментальной выборки);
3. проведение анализа результатов экспериментального исследования;
4. внесение уточнений и корректировок гипотезы на основе новых экспериментальных данных.

Данная последовательность шагов будет повторяться до тех пор, пока гипотеза не будет доказана или опровергнута. Количество предложений и характер контекстов будет отличаться в каждом новом итерационном цикле, проводимом с целью проверки гипотезы. Наибольшее количество предложений тестируется в первом итерационном цикле, поскольку используется метод «слепого варьирования». Под «слепым варьированием» понимается процедура замены одной исследуемой лексической единицы на другую в одном и том же диагностическом контексте при отсутствии предварительной гипотезы: например, в исходном предложении прилагательное *eatable* заменяется на *palatable*: *She added her own silent prayer that the puddings would be eatable* / Она также беззвучно произнесла молитву о том, чтобы пудинг оказался съедобным – *She added her own silent prayer that the puddings would be palatable*. Оба варианта входят в экспериментальную выборку и предъявляются для оценки информантам. Однако в последующих итерационных циклах наполнение контекстов меняется целенаправленно, имеет место направленное варьирование, которое позволяет установить, какие конкретные элементы контекста влияют на возможность / невозможность использования исследуемой лексической единицы в данном контексте. Иными словами, мы создаём «искусственные» диагностические контексты для подтверждения своего прогноза, тогда как до предъявления этих контекстов информантам можно только предполагать, какую оценку получают эти примеры. Фактически новая экспериментальная выборка уже получает предварительную «разметку» исследователя с целью соотнести оценки с

результатами, полученными в ходе опроса информантов. Если результаты совпадают, это свидетельствует о достоверности сделанных предположений.

На данном этапе для формирования новой экспериментальной выборки были составлены «искусственные» контексты с целью убедиться в истинности и достоверности гипотез, которые уже прошли предварительную проверку (см. этап 4). Были построены предложения (в количестве 15), которые должны предположительно получить отрицательную оценку информантов. Тем самым были намеренно включены утверждения, в структуре которых содержалось противоречие выдвинутой гипотезе, например: *The potatoes are **eatable** but they are not cooked yet* / *Этот картофель съедобен, но ещё не сварился*. В данном диагностическом контексте речь идёт о готовности картофеля, что свидетельствует о том, что, согласно выдвинутой гипотезе о значении слова **eatable**, он уже может быть полностью готов к употреблению, однако выражение *they are not cooked yet* (картофель ещё не сварился, т.е. не готов) противоречит информации, вносимой единицей **eatable**.

Рассмотрим ещё один пример, предположительно не являющийся корректным. *He had supposed that fungus should be **edible** and after he had eaten it he suffered gastric problems*. Из контекста однозначно следует, что речь идет только о «съедобности» продукта (например, грибов) и о том, что субъект (не) отравится этим продуктом (что предполагает слово **edible**). Но если в это высказывание вводится прилагательное **palatable**, которое ориентировано на сообщение о вкусовых ощущениях и никоим образом о приятных / неприятных вкусовых ощущениях, речь идёт о проблемах героя, вызванных его отравлением после употребления в пищу съедобного гриба. Тогда как информацию о съедобности употребляемого гриба содержит в себе слово **edible** (согласно выдвинутой гипотезе). Следовательно, данный контекст *he suffered gastric problems* предопределяет невозможность употребления **edible** в данной ситуации – действительно, предложение получило отрицательную оценку у информантов.

На основе проведенных проверок «искусственных» контекстов можно заключить, что прогнозируемые нами оценки совпали с реальными оценками информантов.

Таким образом, в экспериментальную выборку вошли подобные предложения, которые впоследствии могут подтвердить или опровергнуть достоверность выдвинутой гипотезы.

Этап 10. Проводим новый опрос информантов-носителей на основе новой экспериментальной выборки, которая сформирована на предыдущем этапе 9. (Описание процедуры предъявления примеров информантам см. этап 5).

Этап 11. На данном этапе фактически мы повторяем этап 6 с той только разницей, что проверка гипотезы в данном случае заключается не столько в разделении предложений на маркированные и не маркированные, сколько в соответствии опытных данных с предположительной «разметкой исследователя».

Так, для уточнения гипотезы производится замена лексической единицы в экспериментальной выборке на ее синоним. Например, в исходном предложении *You need to add as much sugar as it takes to make your jam **eatable*** производим замену единицы **eatable** на **edible**: *You need to add as much sugar as it takes to make your jam **edible***, затем на **palatable**: *You need to add as much sugar as it takes to make your jam **palatable***. В итоге было получено 100 предложений с исследуемыми лексическими единицами **eatable**, **edible**, **palatable**.

После предъявления экспериментальной выборки информанту был проанализирован «отрицательный языковой материал» и таким образом получены результаты о значении исследуемых единиц.

В силу своего значения, которое вносит информацию о съедобности продукта и отсутствия опасности отравления, единица **edible** употребляется в контекстах, где речь идёт о съедобности или несъедобности продукта в целом. Например, предложение *Have you ever tried **edible** lipstick?* с использованным здесь словом **edible** получило положительную оценку, так как здесь не делается акцент на вкусовых ощущениях, на степени готовности данного предмета (помада не нуждается в приготовлении), а на возможном её употреблении без опасности отравления при случайном попадании в рот. Это же предложение со словом **eatable** получило отрицательную оценку: **Have you ever tried **eatable** lipstick?* В данном примере неправильность высказывания обусловлена тем, что помада не предназначена для употребления в пищу, и таким образом, нет смысла обсуждать степень её готовности к употреблению в пищу. В силу того, что слово **edible** встречается в контекстах, где речь идёт об отсутствии возможной опасности отравления после употребления того или иного объекта в пищу, в примере *That day-old strawberry cake you found behind the fridge looks **edible***, где говорится о том, что торт съедобен, несмотря на то, что он не достаточно свеж, использование **edible** в данном случае допустимо.

Сравним с предложением **That day-old strawberry cake you found behind the fridge looks **palatable***, где использование слова **palatable** получило оценку 3, так как торт с некоторым сроком давности при несоблюдении условий хранения (не в холодильнике) и даже требований гигиены — валялся за холодильником — не может иметь достойный вкус. Таким образом, в контексте два выражения *day-old* и *you found behind the fridge*,

которые вносят информацию о неприемлемом вкусе данного продукта, не позволяют использовать слова *palatable*.

Оценка примеров с единицей *eatable* показывают, что это слово используется в контексте, где речь идет об оптимальной готовности продукта перед употреблением в пищу. Например, в предложении **The nuts are eatable however they haven't ripened yet* во второй части высказывания содержится информация о степени незрелости орехов, что определяет невозможность их употребления в пищу (следовательно, на данный момент в пищу не пригодны), что противоречит значению слова – не созрели. Таким образом, информанты оценили данное предложение как неприемлемое, что соответствует выдвинутой гипотезе.

Рассмотрим пример **This particular species of eatable frogs is extensively used in many cuisines*. В данном предложении речь идёт о пригодности данного вида лягушек в пищу вообще в силу их не ядовитости, а не о готовности их перед употреблением в пищу в данный момент, поэтому в данном примере предпочтительнее использование слова *edible* – *This particular species of edible frogs is extensively used in many cuisines*. Таким образом, выдвинутая гипотеза о значении слова *eatable* получает подтверждение.

Проанализируем пример со словом *palatable*: *Many roots or salad crops are at their most palatable when young and tender*. Мы приходим к выводу, что салат или корешки имеют особый вкус, если они молодые (об этом говорит выражение *when young and tender*), а не о годности их в пищу вообще – ср. **Many roots or salad crops are at their most edible when young and tender*. Другой пример также выражает идею вкуса употребляемой пищи: *The food served was fresh and really palatable*. Таким образом, в данных контекстах важны именно вкусовые ощущения реципиента, что обуславливает выбор именно слова *palatable*.

Следовательно, выдвинутая гипотеза о содержании различий в значениях выбранных слов получает экспериментальное подтверждение.

В том случае, если все предложения, которые были сконструированы как потенциально употребимые, получают одобрение информанта или, наоборот, все предложения, построенные в соответствии с выдвинутой гипотезой, отмеченные исследователем как неупотребимые, действительно получают отрицательную оценку в результате эксперимента, гипотеза считается верной. В результате дифференциальный семантический признак признается истинным и подлежит отражению в толковании исследуемых лексических единиц. В этом случае исследователь может переходить к следующему этапу эксперимента.

Подчеркнём, что даже в том случае, если гипотеза подтверждена информантом-носителем языка, исследователь не может утверждать, что гипотеза истинна, можно отметить лишь факт подтверждения выдвинутой гипотезы. При этом, чем больше проверенных истинных следствий имеет гипотеза, тем в большей степени она считается подтвержденной. О.С. Белайчук в статье «Гипотетико-дедуктивный метод для описания семантики глаголов отрицания» утверждает, что «наилучший способ испытания гипотезы заключается не в проведении множества тонких проверок, а в том, чтобы найти проверки, которые гипотезе было бы труднее всего выдержать. Когда гипотеза выдерживает такое испытание, мы можем считать ее временно подтвержденной, не забывая при этом о том, что этот результат всегда открыт для дальнейшей фальсификации» [Белайчук 2004: 169].

О.С. Белайчук подчёркивает, что если результат проверки отрицателен и гипотезу удалось фальсифицировать, это не всегда означает, что гипотезу можно считать абсолютно ложной. Автор также отмечает, что в конкретном случае семантического исследования, возможно, потребуется расширить число информантов или предъявить данному информанту перечень аналогичных примеров. В том случае, если отрицательный результат сохраняется, гипотезу необходимо подвергнуть корректировке, либо полностью переформулировать, т.е. исследователю следует вернуться к седьмому этапу эксперимента, в ходе которого осуществляется построение гипотезы о дифференциальных семантических признаках исследуемых лексических единиц.

Следует отметить, что все примеры из накопленной базы данных подтвердили выдвинутые нами гипотезы относительно слов *eatable* и *edible*, а также слова *palatable*.

Таким образом, в семантическом эксперименте решается задача получения адекватного описания семантики исследуемой языковой единицы, то есть «такого описания, которое предсказывало бы условия, в которых могут или не могут быть выбраны исследуемые языковые единицы, а также сведений, которые получит адресат сообщения об описываемой ситуации при условии, что будут использованы эти единицы» [Селивёрстова 2000: 115].

Этап 12. На данном этапе осуществляется составление релевантного толкования исследуемых лексических единиц (*eatable*, *edible*, *palatable*), которое должно учитывать выявленные в ходе эксперимента дифференциальные признаки и позволять адекватно употреблять данные лексические единицы в устной и письменной речи. Полученные данные могут представлять интерес для перевода и преподавания английского языка с целью точной фиксации различий в значении и употреблении прилагательных, сходных по своему значению.

Если говорящий хочет, например, в нашем случае внести информацию о том, что описываемый объект можно употребить в пищу без ущерба для здоровья, он воспользуется прилагательным **edible**. *By that time I was very hungry, but after some searching I came upon some **edible** herbs / К тому времени я был очень голоден, но вскоре мой поиск увенчался успехом – нашёл несколько съедобных растений.*

Если говорящего интересует степень готовности продукта в пищу, он будет использовать в своей речи прилагательное **eatable**. *We can afford beef, particularly **eatable** beef, such as the piece you cooked for us yesterday / Мы можем позволить себе говядину, съедобную говядину, кусок мяса, который ты приготовил для нас вчера.*

В случае, когда речь идёт о передаче субъективных вкусовых ощущениях реципиента, говорящий выберет прилагательное **palatable**. *It is time-consuming to try to make stale bread **palatable** / Много времени понадобится, чтобы превратить чёрствый хлеб в приятный на вкус продукт.*

Е.В. Гусева рассматривает примеры выражения положительной оценки прилагательным **palatable**, в которых такие признаки предмета, составляющие основание его оценки, выявляются через контекстуальные указания с привлечением пресуппозиции. [Гусева 1985]. Исследователь рассматривает следующий пример: *They started luncheon with river fish, dull & insipid, so that a good deal of tomato ketchup was needed to make it **palatable**.* В данном контексте, с одной стороны, противопоставляются компоненты семантического повтора *dull & insipid (flat & without taste or perceptible flavour / пресный, без особого привкуса)* и, с другой стороны, прилагательного **palatable / приятный на вкус**, а также используется ссылка на употребление *кетчупа, острого на вкус*. Исследователь считает, что это даёт основание для выделения в качестве одного из диагностических семантического компонента *having a sharp taste, salty / острый или (при) солёный*. По мнению автора, этот пример подтверждает, что в британском варианте английского языка к прилагательным, вносящим положительную оценку объекта по качествам остроты или (при) солёности, относится и прилагательное **palatable**. В американском варианте это прилагательное также подчеркивает, что благодаря свойствам остроты или (при) солёности пища становится годной для еды, приемлемой на вкус. Однако, проводя сравнение с нашим исследованием, трудно согласиться с утверждением, что единица **palatable** вносит информацию об идее (при) солёности продукта. Например, предложение *You need to add as much sugar as it takes to make your jam **palatable*** вносит информацию о том, что для ощущения приятного вкуса варенья (достаточно сладкого) следует добавить определённое количество сахара.

Таким образом, в данном случае не идёт речь о солёности продукта, и, тем не менее, используется прилагательное *palatable*. Утверждение Е.В. Гусевой не представляется вполне обоснованным; информацию о солёности, по всей видимости, следует приписывать контексту, в данном случае слову *ketchup* / *кетчуп*.

2.6.1. Формулирование дефиниций исследуемых лексических единиц

На основании полученных результатов семантического эксперимента можно предложить внести уточнения в дефиниции прилагательных вкусообозначения.

№	Лексическая единица	Дефиниции на русском языке	Особенности употребления лексической единицы
1.	<i>Edible</i>	<p>Приемлемая еда, годная для употребления в пищу, неядовитая, нетоксичная, безвредная, не представляющая угрозу для здоровья человека, не представляющая опасность для употребления в пищу, не вызывающая отравление, несмотря на способ приготовления пищи. Может быть не очень вкусной, но полезной, богатой витаминами, представляющей биологически ценный питательный продукт.</p> <p><i>This edible wrapping tastes as good as the food it's protecting.</i></p>	<p>Как правило, употребление этого прилагательного относится к дикорастущим растениям или плодам: <i>грибы, орехи, ягоды</i> или к пище, которую употребляют, чтобы не умереть от голода, такую как съедобную внутреннюю часть коры дерева, <i>корешки, веточки, побеги, почки, листья дерева</i>. <i>E.g. Only the leaves of the plant are edible / Только листья растения были съедобны.</i></p> <p>Всё большее распространение получает употребление этого прилагательного в значении «съедобный» по отношению к несъедобным вещам таким как <i>ярлычки, пакетики, украшения, красители</i> и др. <i>Some of the candle wax dripped onto the birthday cake, but it is edible wax, so it's okay / Несколько капель свечного воска попали на праздничный торт, но всё в порядке, этот воск съедобный.</i></p>
2.	<i>Eatable</i>	<p>Годная в пищу, однако не самого лучшего качества, не очень хорошо приготовленная еда, удовлетворительного качества для употребления в пищу (малосолёная, недожаренная, пережаренная, твёрдая, остывшая, несвежая и т.д.). Скорее характеризует особенности вкусовых ощущений с точки зрения качества приготовления пищи и степени её готовности, нежели с точки зрения полезных свойств и биологической ценности. Акцентирует внимание на минимальных вкусовых достоинствах пищи. По вкусу, запаху, внешнему виду продукт можно употреблять в пищу.</p>	<p>Часто это прилагательное употребляется для обозначения определённой степени готовности пищи или указания на низкое качество продукта.</p> <p><i>Although stale, the bread was eatable / Несмотря на то, что хлеб был чёрствым, его можно было есть.</i></p> <p><i>These potatoes are just about eatable now, though they could do with another ten minutes in the oven / Этот картофель уже можно есть, хотя можно было бы оставить его в духовке ещё на 10 минут до полной готовности.</i></p> <p><i>The fruit is not eatable in the raw state, and can only be converted into wine or vinegar / Фрукт не съедобен в сыром виде и может использоваться только для приготовления вина или уксуса.</i></p>

3.	Palatable	<p>Данное прилагательное означает, что пища является удовлетворительной или приятной, хорошей на вкус с точки зрения конкретного реципиента. Делается акцент на субъективной оценке восприятия вкусового ощущения продукта в зависимости от традиционных кулинарных предпочтений, культурных стереотипов и ценностей, настроения субъекта, его внутреннего эмоционального настроения, внешнего фона.</p>	<p>Субъективная оценка при дегустации вина: <i>We found this had a smooth rounded flavour that was very palatable</i> / Мы обнаружили, что это вино раскрывает весь нежный букет приятного вкуса. Традиционные кулинарные штампы: <i>Dinner was sardines and stew, made palatable by two lots of vodka</i> / Ужин, состоявший из сардин и рагу, оказался приятным благодаря большому количеству водки.</p> <p>Часто данное прилагательное употребляется в сравнительной степени в сочетании с глаголом для передачи информации о возможности повлиять на вкусовые качества пищи (солёность, пикантность, сладость): <i>Our modern society tries to make food even more palatable by making it fattier or sweeter than it should be</i> / Наше современное общество пытается сделать пищу ещё более приятной на вкус за счёт более сладких и жирных добавок.</p>
4.	Edible versus Eatable versus Palatable	<p><i>Cinnamon is edible but tries eating a tablespoon – it's not eatable due to its extreme dryness</i> / Корица съедобна, но попробуйте съесть чайную ложку корицы-не получится из-за чрезмерной сухости.</p> <p><i>When he sipped this coffee with cinnamon, he was surprised at how palatable it was</i> / Когда он отпил кофе с корицей, он удивился, насколько приятным на вкус оказался этот напиток.</p>	

Таблица 5. Дефиниции исследуемых лексических единиц

Предложенные уточнения и конкретизация дефиниций позволят сделать правильный выбор синонимичных прилагательных вкусообозначения в поиске точного эквивалента в английском языке при переводе с родного языка. Эти данные могут быть востребованы в лексикографической практике при составлении новых толковых словарей, в преподавании английского языка.

2.7. Когнитивно-семантическая структура прилагательных *tasty* / *delicious*

Рассмотрим ещё одну группу прилагательных вкусообозначения. Английские прилагательные *tasty* и *delicious* являются основными способами языковой репрезентации концепта «вкус».

Рассмотрим определение прилагательного *tasty*: *Having a pleasant or satisfying flavor*; *delicious* [Электронный ресурс] / *Имеющий приятный или хороший вкус* – т.е. толкование слова *tasty* даётся через его синоним *delicious*. В словарной статье прилагательного *delicious* обнаруживаем, что его значение толкуется через прилагательное *tasty*: *Pleasing to taste*; *tasty* [Электронный ресурс] / *Приятный на вкус, вкусный*. Авторы словаря, как и носители языка склонны объяснять значение одного слова

посредством другого. Например, в ходе данного исследования некоторые информанты-носители языка, отвечая на вопрос *What is the meaning of the word 'delicious'?* (Каково значение слова «лакомый?»), давали следующий ответ – «*delicious means tasty*» («лакомый» означает «вкусный»), таким образом устанавливая отношение семантической эквивалентности между словами *delicious* и *tasty*, то есть отношение синонимии. Именно к такому умозаключению приходят и не носители английского языка, пытаясь подобрать точный эквивалент с помощью словаря.

Опираясь на словарные дефиниции, как и в случае с прилагательным *eatable*, мы сталкиваемся со сложной проблемой разграничения значений сходных слов. Для того чтобы разрубить этот gordiev узел, придётся обратиться к практическому опыту носителей языка, к информантам, которым было предложено оценить одно и то же предложение, но с разными синонимами. Так, например, сравним два высказывания:
On board, stewards serve delicious meals and fine wines with the style and elegance [Электронный ресурс] / *Бортпроводники с изысканностью и элегантностью подают восхитительно вкусные блюда и тонкие вина.* *On board, stewards serve tasty meals and fine wines with the style and elegance* [Электронный ресурс] / *Бортпроводники с изысканностью и элегантностью подают вкусные блюда и тонкие вина.*

Носители языка дали положительную оценку этим двум предложениям. Однако даже в этом случае синонимы *delicious* и *tasty* не тождественны: прилагательное *delicious* (см. ниже) передаёт более сильное ощущение вкуса по сравнению с прилагательным *tasty*. Если что-то из еды было действительно вкусным, носитель языка использует слово *delicious*, чтобы передать своё ощущение удивительно приятного и необычайно вкусного блюда. Если еда просто понравилась, то информант прибегает к слову *tasty*. – Отражается различное восприятие вкусовых ощущений (см. ниже). В предложении *Stewards serve tasty meals* прилагательное *tasty* передаёт информацию о традиционном обычном восприятии, вкусовом ощущении: подавали вкусные блюда, которые нравятся людям, приятные на вкус, но достаточно привычные, обыденные, ничем не примечательные. В предложении *Stewards serve delicious meals* с помощью слова *delicious* акцентируется внимание на «уникальности» вкусовых ощущений: приятные, изысканные, доставляющие удовольствия блюда. Помимо признака «вкуса» прилагательное *delicious* выражает также признак положительной «оценки» вкуса. Для английских прилагательных в большей степени, чем для русских, свойственно присутствие в семантической структуре широкого значения эмоциональной оценки. Прилагательное *delicious* придаёт эмоциональную окраску, а также передаёт эмоциональное настроение, «усиливает» восприятие вкусового ощущения, его уникальность, подчёркивает выразительность и яркость тончайших

оттенков ароматов вкуса, например, при дегустации вин, безалкогольных напитков, чая или кофе.

Как правило, в процессе дегустации продуктов рекламные агентства проводят дискуссии среди участников целевых групп с целью создания рекламных текстов или роликов, которые могли бы оказать сильнейшее психологическое и эмоциональное воздействие на потребителя. Модераторы профессионально задают вопросы, чтобы от рекламодателей не ускользнул ни один даже самый тончайший оттенок вкуса, послевкусия: например: *What do **tasty** chickens need to be fed to make them that way? / Чем нужно кормить кур, чтобы они были вкусными? Could you describe your sensations and feelings when you eat **delicious** products? / Не могли бы вы описать свои ощущения, которые вы испытываете, когда едите вкусные продукты?* Все вопросы нацелены на тщательный анализ вкусовых ощущений и поиск точных средств их вербализации. Модераторы тщательно готовятся к таким обсуждениям и до мельчайших подробностей продумывают вопросы, составляют сценарий таких дискуссий. Они стараются выяснить, чем определена привлекательность вкуса данного продукта, узнать о вкусовых особенностях и предпочтениях разных поколений, пытаются описать ассоциации, связанные с теми или иными вкусовыми ощущениями и вербализовать всю палитру вкусообозначения.

Мы использовали тест на свободную интерпретацию дефиниций для описания прилагательных вкусообозначения в английском языковом сознании (подробнее о тесте на свободную интерпретацию см. 2.2): перед информантами была поставлена задача описать различия между *tasty* и *delicious*: *What is the difference between **tasty** and **delicious**?* Информанты отмечали, что *tasty is something you like but you can take it or leave it (tasty – то, что вам нравится, но вы можете это съесть и не съесть)*. *Delicious is something you must have again (Delicious – то, что вы должны обязательно снова съесть)*, *tasty is pretty good (tasty – хороший на вкус)*. *Delicious is even better (Delicious – даже ещё лучше)*.

Многие информанты отмечают, что существует и возрастное различие в употреблении этих синонимов: за прилагательным *tasty* закрепился образ взрослого человека, дети реже пользуются этим словом. В детской речи звучит преимущественно прилагательное *delicious*. Личное общение с англоязычными детьми, а также англоязычные тексты, аудио и видеозаписи также свидетельствуют в пользу существования таких различий. Ср. опросы родителей: *My kids used **delicious** long before they acquired the word **tasty** / Мои дети употребляли слово **delicious** задолго до того, как освоили слово **tasty***. Это возрастное различие в употреблении двух слов можно объяснить тем, что количественный набор элементов категориальной системы у ребёнка, только

открывающего мир, безусловно, будет иным, чем у взрослого человека, накапливающего на протяжении всей своей жизни опыт познания действительности. Происходит типичный процесс поиска смысла, иначе говоря, операция концептуализации. Очевидно, у ребёнка (носителя английского языка) понятие вкусного ассоциируется с главным признаком предмета еды – ощущением удовольствия от вкуса еды. В этимологии прилагательного прослеживается его латинское происхождение *deliciae*, которое означает «*delight*» или «*pleasure*» – наслаждение или удовольствие.

Эти синонимы проявляют и различные стилистические особенности. Прилагательное *delicious* в большей степени употребляется в самом широком контексте: и официально-деловом контексте, в СМИ, в разговорной речи. Так, например, *Choose from a huge selection of delicious items to get the day off to the perfect start!* / К Вашим услугам широкий выбор восхитительно вкусных блюд, чтобы начать ваш день!

Прилагательное *tasty* имеет разговорно-стилистическую окраску. В качестве примера рассмотрим следующее предложение. *See them tuck into these tasty treats.* / Смотрите, как они будут уплетать эти вкусные угощения за обе щеки.

В ходе эксперимента на свободную интерпретацию носители английского языка ирландского происхождения выявили более глубокое различие между этими синонимами. Они считают, что *tasty refers to a somewhat objective quality* / *tasty* относится к некому объективному качеству, признаку предмета. Следовательно, слово *tasty* можно определить следующим образом: *pleasing to the taste; appetizing, savoury* / Приятный на вкус, аппетитный, привлекательный с точки зрения вкуса. Такое понимание значения этого прилагательного находит отражение в примере: *It aims to make people think of 'the good old days' when life was slow and simple and food was tasty and natural* / Цель *costum* в том, чтобы напомнить людям о старых добрых временах, когда жизнь была размеренной и простой, а еда была вкусной и натуральной.

По мнению информантов ирландского происхождения, прилагательное *delicious* выражает в большей степени субъективную (subjective) оценку вкусовых ощущений. Проиллюстрируем это утверждение на следующем примере: *Although its meat is delicious, there is no special demand for it* [Электронный ресурс] / Хотя мясо и было вкусным, но особого спроса на него не было. В результате анализа значения слова *delicious* было установлено, что оно передаёт информацию о большей степени интенсивности признака, а также более высоком качестве удовольствия.

Носители английского языка американского происхождения обратили внимание на то, что прилагательное *tasty* ассоциируется с рекламой еды для собак и кошек или

продуктов, смесей, сэжков для детского питания. Приведём один из примеров известной рекламы еды для собак: *The tasty, meaty dog food! / Вкусный мясной корм для собак!*

Иными словами, несмотря на очевидную синонимичность значений прилагательных, их отличает друг от друга признак оценки: прилагательное *tasty* передаёт нейтральное восприятие вкуса, в то время как *delicious* несёт информацию о высокой степени вкусовых качеств (приносящих удовольствие).

У любого из этих прилагательных существуют синонимичные отношения с другими лексическими единицами, актуализация которых происходит при определённых контекстуальных окружениях. Е.В. Гусева утверждает, что в современном британском и американском английском языке семантические структуры прилагательных *palatable* и *tasty* тождественны, что не представляется оправданным, поскольку в языке не существует абсолютной синонимичности слов. Эту мысль можно проиллюстрировать на сравнении таких прилагательных, как *храбрый – смелый*. В словарях представлены следующие дефиниции: *храбрый* – «отличающийся храбростью, смелый»; *смелый* – «не знающий страха, решительный» [<http://alcala.ru/slovar-ozhegova/slovar-S/64124.shtml>] или *храбрый* – «отличающийся храбростью, отважный, смелый»; *смелый* – «не поддающийся чувству страха, не боющийся опасностей, храбрый, отважный» [<http://www.вокабула.рф>].

Если в примере *храбрый наездник* заменить слово *храбрый* на его синоним *смелый*, употребление этой единицы в данном высказывании (*смелый наездник*) вполне приемлемо. Однако в примерах *смелая шутка, смелое решение, смелый ответ* наблюдается невозможность замены одного слова на другое (**храбрая шутка, *храброе решение, *храбрый ответ*), поскольку прилагательное *смелый* также вносит информацию о чём-то новом, оригинальном, в то время как слово *храбрый* используется для характеристики отважного человека. Следовательно, суждение о тождественности слов *храбрый* и *смелый*, или также *palatable* и *tasty* является неправильным. Более того, утверждение о синонимичности слов не означает, что они тождественны, семантическая структура лексической единицы (слова) представляет собой сложную систему, взаимодействующую с другими похожими системами посредством синонимии.

Анализ результатов исследования значения слов *tasty* и *delicious* позволяет сделать вывод о том, что носители языка чётко осознают различие в их значениях: *tasty* передаёт информацию о том, что еда в целом (визуально) воспринимается как еда хорошего качества, доставляет удовольствие, вызывает желание взять добавку. В отличие от прилагательного *tasty*, его синоним *delicious* передаёт только положительную информацию о вкусовом признаке – еда является и качественной, и приятной на вкус и

оказывает благотворное воздействие на организм человека, питает, насыщает и способствует укреплению здоровья человека.

Таким образом, проведённый эксперимент с использованием гипотетико-дедуктивного метода и теста на свободную интерпретацию позволил выдвинуть и доказать следующие гипотезы:

- *tasty* передаёт информацию о традиционном нейтральном восприятии вкусового признака;
- *delicious* вносит информацию о высокой степени интенсивности вкусовых качеств (приносящих удовольствие), и всегда передаёт только положительную эмоциональную реакцию реципиента.

2.8. Когнитивно-семантическая структура прилагательных *savoury* / *appetizing*

Установление различий в семантике прилагательных *savoury* и *appetizing* является одной из задач данного исследования. В ходе дистрибутивного анализа прилагательного *savoury* было выявлено, что данная единица часто встречается в контексте, где речь идёт о закусках, угощениях, десертах, мучных кондитерских изделиях, блюдах, уже приготовленной пище: *savoury dishes / snacks / treats* (см. выше 2.4).

Было выдвинуто предположение о том, данное прилагательное используется, когда вносится информация о вкусооценке по признаку аппетитности, ароматности, пряности.

Лексическая единица *appetizing* тесно связана с картиной восприятия внешнего вида блюда или запаха, которые вызывают желание съесть; оно используется с целью показать, насколько данный продукт приятен на вид, т.е. слово *appetizing* описывает вкусовые ощущения реципиента до принятия продукта в пищу: *Look at the pizza at the table next to us. It looks really appetizing so I'd like to order the same thing.* Информанты оценили это предложение положительно. Если в этом же контексте использовать слово *savoury*, полученное высказывание неприемлемо **Look at the pizza at the table next to us. It looks really savoury so I'd like to order the same thing.* Действительно, использование прилагательного *savoury* неприемлемо, поскольку в предложенном контексте акцентируется внимание на положительной визуальной оценке вкусовых качеств пиццы – выглядит внешне аппетитно, привлекательно. Такую информацию вносит только прилагательное *appetizing*. Таким образом, признак аппетитности и аромата является интегральным для обоих прилагательных, но в результате анализа полученных ответов информантов нам удалось выявить дифференциальный признак: прилагательное *savoury*

привносит информацию об оценке вкусовых ощущений, которые испытывает реципиент при употреблении продукта в пищу, тогда как прилагательное *appetizing* связано с визуальным каналом восприятия.

Для проверки данной гипотезы было создано несколько примеров, отличающихся по одному параметру – каналу восприятия (подробнее см. 3.4.2). Информантам было предложено оценить полученные высказывания:

1. *Pizza looks really **appetizing** so I'd like to order the same thing.*
2. *Pizza smells really **appetizing** so I'd like to order the same thing.*
3. **Pizza sounds really **appetizing** so I'd like to order the same thing.*
4. **Pizza tastes really **appetizing** so I'd like to order the same thing.*

Примеры 1 и 2 были оценены информантами как приемлемые, предпочтительные (acceptable, preferred), предложения 3 и 4 были охарактеризованы как на грани приемлемости (marginally acceptable). На основании полученных результатов можно сделать вывод, что на дифференциацию значения (визуально-обонятельные характеристики) исследуемого прилагательного оказывают влияние сенсорные каналы: визуальный канал (*looks appetizing*) и обонятельный канал (*smells appetizing*).

В ходе проведенного семантического эксперимента с использованием гипотетико-дедуктивного метода были выдвинуты и доказаны следующие гипотезы:

1. *appetizing* акцентирует внимание на приятном внешнем виде блюда или запахе, которые вызывают желание съесть.

2. *savoury* используется, когда вносится информация о вкусовой оценке по признаку аппетитности, ароматности, остроты, как правило, закусок, соусов или десертных блюд.

Выводы по главе II

Для проведения диссертационного исследования необходимо обоснование используемых научных методов и методологического подхода к экспериментальной части работы, в частности для моделирования семантического эксперимента.

При работе с собранным материалом применялся дистрибутивный анализ, основанный на изучении закономерностей распределения и употребления языковых единиц *eatable*, *edible*, *palatable*, *savoury* в тексте. Были выявлены сочетаемостные способности, а также условия употребления данных прилагательных вкусообозначения в разных контекстах. Описания, которые были получены на этапе дистрибутивного анализа, носили характер предположений, т.е. являлись гипотезой.

Далее в качестве доказательной базы выдвинутой гипотезы о дифференциальных признаках был применён гипотетико-дедуктивный метод с опорой на семантический

эксперимент. Использование данного метода обеспечивает научно обоснованное построение хода исследования, а именно: отвечающую задачам данного исследования: моделирование эксперимента, экспериментальную верификацию гипотез, анализ полученных результатов и их обобщение. В ходе проведённого эксперимента с использованием гипотетико-дедуктивного метода удалось выдвинуть и доказать следующие гипотезы о дифференциальных признаках исследуемых прилагательных вкусообозначения:

- *edible* вносит информацию о том, что описываемый объект пригоден или непригоден в пищу в целом и не представляет опасности отравления;
- *eatable* вносит информацию о степени готовности данного объекта перед употреблением в пищу;
- *palatable* подчёркивает роль субъекта и вносит информацию о субъективных вкусовых ощущениях и предпочтениях конкретного реципиента;
- *appetizing* акцентирует внимание на приятном внешнем виде блюда, его дизайне, оформлении или запахе, которые вызывают желание съесть;
- *savoury* используется, когда вносится информация о вкусовой оценке по признаку аппетитности, ароматности, остроты, как правило, закусок, соусов или десертных блюд;
- *tasty* передаёт информацию о традиционном нейтральном восприятии вкусового признака;
- *delicious* вносит информацию о высокой степени интенсивности вкусовых качеств (приносящих удовольствие), и всегда передаёт только положительную эмоциональную реакцию реципиента.

Для расширения доказательной базы был предложен подход, состоящий в проведении теста на свободную интерпретацию (эксперимент на субъективные дефиниции) для описания английских прилагательных вкусообозначения *tasty / delicious*, а также прилагательного вкусообозначения *терпкий*.

В обозначении вкусовых ощущений прилагательными вкусообозначения играет роль восприятие субъекта, его представление и опыт в отборе определённых признаков.

Независимое использование семантического эксперимента и теста на свободную интерпретацию позволило подтвердить выдвинутую нами гипотезу о различии в семантике рассматриваемых прилагательных, оперируя более обширным практическим материалом. Новая информация, полученная в результате экспериментального исследования, будет востребована в лексикографической практике при составлении новых толковых словарей, а также в преподавании и в переводческой практике.

Глава III

КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ СРЕДСТВАМИ ЕСТЕСТВЕННОГО ЯЗЫКА

Полное исчерпывающее представление о характере языковой концептуализации вкусовых ощущений можно получить на основе комплексного когнитивно-семантического анализа прилагательных вкусообозначения в естественном языке. При этом важным аспектом в концептуализации вкусовых ощущений является фиксация типа модальности восприятия объекта, поскольку информация о вкусовых признаках может восприниматься аудиально и визуально, а также может поступать по ольфакторному, тактильному сенсорным каналам. В связи с этим необходимо проанализировать явления полимодальности, интермодальности (синестезии).

В данной главе рассматриваются способы реализации синестетических переносов в системе перцептивных прилагательных в языке, а также проблемы переноса наименования с одного признака на другой. Прилагательные вкусообозначения подвержены процессу метафоризации, при этом наиболее продуктивным способом вкуса является «оценочная» и синестетическая метафора.

Представляется целесообразным проанализировать механизмы метафорической и метонимической концептуализации вкусовых ощущений в рамках когнитивной парадигмы. Наша обыденная понятийная система, в рамках которой мы мыслим и действуем, метафорична и метонимична по своей сути. Это связано с тем, что, как считает Ю. М. Лотман, существует два принципиально различных способа восприятия сознанием мира, а, следовательно, два типа операций со знаками [Лотман 1990: 47]. Это выражается в том, что:

- сознание может воспринимать ситуацию целиком (метафора);
- или, как состоящую из отдельных элементов (метонимия).

3. 1. Полимодальность, интермодальность, синестезия

Рассуждая о чувственном характере познания, Д. Юм пришёл к выводу о том, что мир представлен человеку как ощущение: «некоторые ощущения <...>, поступающие от разных органов чувств, <...> могут быть временно соединены, но <...> мы вскоре замечаем, что они допускают разделение и могут быть даны в отдельности» [Юм 1965:306]. В целом, по мнению философа, все ощущения, вызываемые одним и тем же объектом, правильно отражают мир, поскольку ни одно ощущение в отдельности не отражает того, что представляет собой данный объект в действительности. Иными

словами, познавательная деятельность человека не протекает с опорой лишь на одну изолированную модальность (мономодальность) – напротив, восприятие как сложная форма чувственного отражения является результатом ассоциации, взаимодействия полимодальных и интромодальных ощущений. Под модальностью восприятия понимается «способ приёма и переработки информации, который регулирует действие и деятельность» [Бандурка 2005:23]. Модальность восприятия базируется на «сочетании сенсорных модальностей при доминировании одной или нескольких из них и создаёт образ предмета или явления, обозначенный вербально» [Бандурка 2005:22].

При полимодальности перцептивный образ строится на основе комбинации различных модальностей, приобретая высокую степень адекватности. К области полимодальных ощущений относятся взаимодействия между ощущениями, принадлежащими одному каналу восприятия, в рассматриваемом примере, визуальному каналу (восприятие формы, цвета, дизайна, размера), например, *маленькая голубая чашка цилиндрической формы с изогнутой ручкой*. Признак, который объективно существует в реальной действительности, воспринимается с помощью различных сенсорных каналов: ольфакторного, вкусового, тактильного, аудиального, визуального. Процесс актуализации модальностей восприятия воспринимается как осознание внешнего мира, внутреннего мира тела «здесь и сейчас». Осознание настоящего момента происходит в реально существующей ситуации: «сейчас я вижу», «в этот момент я слышу», «здесь и сейчас я чувствую», «в настоящее время я нахожусь» [Козлов 1997]. От полноты осознания проживаемого момента, от актуализации каждой модальности восприятия зависит активизация полимодального поля перцепции. Для выявления модальности ощущения в подобных случаях могут быть использованы единицы контекста. В качестве таких маркеров могут выступать глаголы восприятия: *чувствовать, пробовать, ощущать, видеть*. Сравним: *чувствовался **терпкий** вкус гари / попробовал **терпкий** на вкус гранатово-виноградный нектар; ощутил **пряный** аромат трав / проникал **пряный аромат** трав*. В следующих примерах индикаторами модальности ощущения служат также глаголы: *нельзя было отвести глаз от **свежей вкусной горбушки** / мгновенно таяла во рту **свежая вкусная горбушка**; а как услышишь **сладкий запах** печеного творога / вдыхал **сладкий запах** печеного творога; далеко слышен **кислый дух** / почуешь **кислый дух**; чувствую у щёчки **такой сладкий запах** груши / поплыл **такой сладкий запах**, что потекли слюнки; глаз не мог отвести от **вкусного и нарядного** кренделя / **вкусный и нарядный крендель** будто радуется и дышит; видела это **сладкое ледяное лакомство** / пробует языком это **сладкое ледяное лакомство**; ощущали мы ещё во рту **густой и***

кислый вкус вчерашнего кваса / на вид квас был кислый и густой; шипит кислый пар / вспыхивает кислый пар.

Кроме того, распространённым средством указания на модальность восприятия являются глаголы осязательной группы, такие, как *трогать, щекотать, намять*: *сладкий и тяжёлый запах свежего хлеба щекотал ноздри / вдохнул сладкий и тяжёлый запах свежего хлеба; ноздри защекотал ароматный вкус кофе / благоговейно вдыхал ароматный вкус кофе; видеть сладкий и липкий мёд / дотронуться до сладкого и липкого мёда; чувствовала даже во рту эту кислую сочную клюкву / намяла эту кислую сочную клюкву; мешал в кожаной посудине кислый и жидкий кумыс / попробовал кислый и жидкий кумыс. На модальность восприятия также указывают глаголы обонятельной группы *нюхать, втягивать*: *втянул в себя густой и вкусный запах / ощутил густой и вкусный запах.**

Эти глаголы могут быть маркированы, с точки зрения того, что они несут информацию об особенностях осязательного взаимодействия. В качестве сенсорных рецепторов-проводников осязательных ощущений могут выступать *рот, язык, щека* и другие рецепторы, так например: *мгновенно таяла во рту свежая вкусная горбушка; пробует языком это сладкое ледяное лакомство; чувствую у щёчки такой сладкий запах груши; почти с болью, хватаю открытым ртом живой, желанный, вкусный воздух; облизывают красными языками сладкий игольчатый холодец. В некоторых контекстах происходит «домысливание» способа восприятия, поскольку глагол не несёт информацию о характере взаимодействия ощущений: *почуешь кислый дух; ощутить пряный аромат трав; ощутил густой и вкусный запах.**

Восприятие вкусовых признаков объекта может осуществляться также по визуальному каналу, на что указывают глаголы зрительного восприятия: *нельзя было отвести глаз от свежей вкусной горбушки; на вид квас был кислый и густой; видеть сладкий и липкий мёд; видела это сладкое ледяное лакомство; вспыхивает кислый пар; сладкий вкус окрашен в бледно-желтый цвет.*

Глаголы могут указывать на аудиальный канал восприятия вкусового признака: *далеко слышен кислый дух; услышишь сладкий запах печеного творога; услыхали свежий сочный аромат арбуза. Канал восприятия вкусового признака может быть ольфакторный, и при этом используются глаголы обонятельного восприятия: *вдохнул сладкий и тяжёлый запах свежего хлеба; поплыл такой сладкий запах, что потекли слюнки; валит теплый вкусный аромат свежееиспеченных булок; вдыхали терпкий и упоительно вкусный запах; доносился вкусный запах жареной рыбы; чувствовался терпкий, прогорклый запах гари; везд сладкий дух разваренной малины.**

Актуализация модальностей восприятия связана с осознанием окружающего и внутреннего мира человека, с вербализацией визуально-вкусовой перцепции: *глаз не мог отвести от вкусного и нарядного кренделя*; аудиально-ольфакторно-вкусовой перцепции: *услышишь сладкий запах печеного творога*; аудиально-вкусно-осязательной перцепции: *и я почувял, словно моря рокот и сладкий шелест заповедной рощи...* [Иванов 1917:25] и т.д. Как представляется, происходит сознательное выделение структурных составляющих сенсорно-перцептивного опыта (в нашем контексте осязательно-ольфакторно-вкусового перцептивного опыта: *ноздри защекотал ароматный вкус кофе*), совершаются умственные действия, в результате которых модальности восприятия становятся важными в ситуации наличного времени, насущными, т.е. актуальными.

Если перцептивный образ строится на полимодальной основе, в качестве ведущей в ней обычно выделяется модальность, и «соответствующая рецепторная система в данной системе чувствительная к действию» [Понукалин 1991: 83]. С целью описания определённого вкусового признака объекта говорящий прибегает к выбору «ведущей» модальности, а именно: тактильной – *намяла эту кислую сочную клюкву*; ольфакторной – *вдыхал сладкий запах печеного творога*; аудиальной – *далеко слышен сладкий и острый дух*; визуальной – *глаз не мог отвести от вкусного и нарядного кренделя*. Полимодальность характеризуется тем, что «один и тот же атрибут объективно, а не метафорически относится к нескольким ощущениям» [Григорьева 2004: 27]. Полимодальным может быть восприятие вкуса и обоняния: *пряный вкус / запах; пикантный вкус / запах*. Поскольку в процессе создания перцептивного образа используются данные разных модальностей, связь между модальностями может иметь разный характер: параллельный (осязание и зрение), интермодальный (осязание, вкус). Так, например, *острый, едкий вкус аджики* вызывает осязательные, вкусовые и болевые ощущения одновременно. Таким образом, информация об одном и том же признаке (вкусовом признаке) объекта может поступать одновременно через несколько сенсорных каналов восприятия и закрепляться как комплекс нескольких ощущений: вкусового, ольфакторного, тактильного ощущений: *Он втянул в себя сладкий густой жар, продлевая блаженство первого утреннего глотка* [Пятигорский 2001:34]. В данном контексте информация о вкусе напитка получена через ольфакторный и тактильный каналы восприятия. Информация о вкусовых ощущениях может поступать одновременно через визуальный (*пухлый, огромный*) и тактильный (*щетинится орехами*) сенсорные каналы: *Торт щетинится орехами — пухлый, огромный, вкусный*. Различия, возникающие на уровне актуализации тех или иных типов переносов, связаны с разницей в концептуализации и интерпретации полученной от органов чувств перцептуальной

информации. Так, в процессе формирования комплексного перцептивного образа объекта восприятие вкусового признака происходит за счёт «наслаивания» ольфакторного, аудиального ощущений: *И дни забудешь, а как услышишь запах печеного творогу, так и знаешь: суббота нынче* [Шмелёв 2011:203].

Как представляется, «наслаивание» сенсорных ощущений является характерной особенностью интермодальности (синестезии). Анализируя «наслаивание чувственных восприятий друг на друга» [Аристотель 1976:424], Аристотель пришёл к выводу о физиологическом синкретизме чувственных впечатлений, и синестезия рассматривается как явление восприятия, при котором качества одной модальности переносятся на другую, т.е. при раздражении одного органа чувств у индивида со специфическими для него ощущениями возникают и ощущения, соответствующие другому органу чувств, т.е. происходит «наслаивание» сенсорных ощущений [БПС 2009].

При интермодальности признак одной модальности субъективно переносится на иную модальность / сферу, в рамках которой он объективно не существует, ср. *горький кофе vs горький запах vs горький поцелуй; терпкое вино vs терпкий аромат ягод рябины vs терпкий юмор; сладкий сироп vs сладкий аромат яблочного варенья vs сладкий сон*. К интермодальным ощущениям относятся взаимодействия между ощущениями, принадлежащими разным каналам восприятия (вкуса и обоняния, вкуса и эмоции). Так, например, *мандарин* можно описать с точки зрения разных модальностей: зрительной (*оранжевый цвет, круглой формы, пупырчатый*), тактильной (*холодный, бугристый, шершавый* на ощупь), вкусовой (*сладко-кислый*), обонятельной (*душистый ароматный запах свежести цитрусовых*). Следовательно, интермодальность представляет собой амбивалентное взаимодействие различных модальностей в акте восприятия; соощущение, синестезия. Комплекс реальных ощущений при восприятии объекта (*мандарина* в нашем примере) в пределах нескольких модальностей (вкусовой, зрительной, тактильной, обонятельной) создаёт возможность в процессе его описании осуществить переход от одной модальности к другой. В некоторых случаях признак объекта может восприниматься в рамках иной модальности не объективно (на основании смежности), а лишь в сознании индивида как образное сравнение, а данное явление описывается в науке как интермодальность, или явление синестезии [Галеев 1976; 1987; Кузнецова 2005].

Нейрофизиолог А.Р. Лурия отмечал, что «человек не ограничивается непосредственными впечатлениями об окружающем; он оказывается в состоянии выходить за пределы чувственного опыта, проникать глубже в сущность вещей, чем это дается в непосредственном восприятии» [Лурия 1998:11]. А.Р. Лурия называет синестезию интермодальным явлением, то есть переносом качеств одной модальности на другую.

Отечественный психолог Б.Г. Ананьев рассматривает синестезию как «комплексное полисенсорное образование слитности интермодальных образов и смешанных каналов связи (например, цветового слуха, кожного зрения, запахового вкуса и т. д.)» [Ананьев 2001: 56]. В ходе интермодального процесса (синестезии) качества одной модальности переносятся на другую, существует возможность выделить первичное ощущение, на фоне которого рассматриваются другие ощущения (например, в сочетаниях *вкусный аромат* или *кислый пар* первичность вкусового ощущения очевидна и данные образования представляют собой метафору). Рассмотрим пример: *сладкий звук её голоса* – здесь характеристика звука связана с использованием признака, который относится к вкусовой модальности *сладкий*. Хорошо известно, что голос имеет звуковые характеристики: тембр, диапазон, силу, высоту и не обладает признаками вкуса: *горький, вяжущий, терпкий* и т.д. Интермодальный или синестетический перенос в данном примере является образной ассоциацией, с помощью которой описывается звуковое воздействие на вкусовые рецепторы. В результате звуковые ощущения уподобляются вкусовым ощущениям. В другом примере: *клейкий вкус пива* – вкусовые ощущения отождествляются с осязательными ощущениями клейкости, вязкости.

Таким образом, синестетическая соотносимость ощущений основывается на полимодальных представлениях, а именно, на целостном восприятии объектов внешнего мира. Тем не менее, особенность интермодального процесса заключается в переносе сенсорной характеристики объекта в другой домен на основе образных ассоциаций. Однако данная сенсорная характеристика (например, признак вкуса или запаха) не является составной частью комплексного сенсорного образа воспринимаемого объекта, ср.: *терпкий вкус, клейкий вкус, мягкое звучание, твёрдый голос, вязкий звук, пряный аромат, вязкий запах от лопухов, резкий свет*. Объединение разномодальных ощущений, способствует формированию целостных образов объектов, что влечёт за собой возникновение межчувственных представлений. Такие полимодальные представления обуславливают синестетическую соотносимость ощущений и ведут к образованию целостного восприятия объектов внешнего мира, восприятию в единстве [Величковский 1973].

Совместное координированное действие органов чувств становится естественной основой для протекания синергетических процессов, а психофизиологические механизмы соотношения разных модальностей (вкуса, запаха, осязания, слуха и зрения) составляют глубинную базу любого языка. Так, А.А. Потебня в работе «Мысль и язык» акцентировал внимание на том, что «...во всех людях более или менее есть склонность находить общее между впечатлениями различных чувств. Вполне убедительным доказательством

существования такой общечеловеческой склонности может служить язык. <...> В славянских языках, как и во многих других, вполне обыкновенны сближения восприятий зрения, осязания и вкуса, зрения и слуха. Мы говорим о жгучих вкусах, резких звуках» [Потебня 1993:24].

В языке явление синестезии проявляется в том, что слово, значение которого связано с одним органом чувств, употребляется в значении, относящемся к другому органу чувств, т.е. имеет место переход, – например, от осязания к вкусовому восприятию (*жгучий соус*) или от вкусового восприятия к обонятельному (*кислый запах*). Исследователи отмечают, что «история развития органов чувств явствует, что все основные исходят из одного источника – в самом начале существовала лишь одна модальность и одно диффузное сенсорное переживание. Все ощущения произошли и развились из этого одного источника. ...Достаточно обратиться всего к нескольким примерам, чтобы убедиться, что наша речь не предполагает наличия пропасти между ощущениями различных модальностей» [Узнадзе 2004:194].

Явление синестезии активно изучается в контексте различных дисциплин: в лингвистике, философии, психологии. Значительный вклад в понимание взаимодействия элементов перцептивной системы человека внесли философы. Ещё в античной философии существовало мнение о том, что ощущение способно принимать формы чувственно воспринимаемых предметов без их материи. Дж. Локк в работе «Опыт о человеческом разумении» (1690) высказывает предположение о том, что звуки, цвета, вкусы находятся в самих вещах и представляют собой силы, вызывающие в нас различные ощущения. Рассматривая вопрос о взаимосвязи органов чувств, философ намечает пути возможного взаимодействия анализаторов, формирующих ощущения человека, и наложения друг на друга качественно разных чувственных образов.

И. Кант считал, что познание начинается с ощущений, которые вызываются воздействием из внешней среды на органы чувств и высказал предположение о полимодальном характере восприятия. «Грязь, по-видимому, возбуждает отвращение не столько по тому, что противна для глаз и языка, сколько ожидают от нее дурной запах...» [Кант 2003:15].

Немецкий исследователь Г. Лоце выделял сходства между различными ощущениями: «в ряду гласных мы видим сходство с гаммой цветов, а цвета для иной впечатлительной чувственности повторяют свойства вкусов <...> сходства, замечаемые между различными ощущениями, основываются не на сравнении непосредственного их содержания, а на ощущении» [Цит. по Потебня 1993: 98].

В философской парадигме в качестве ключевого понятия в определении синестезии выступают «ощущения», которые являются исходным пунктом познания, посредством которого осуществляется связь человека с окружающим миром. Философские исследования закладывают фундамент для изучения синестезии в области психологии, откуда это понятие позднее и перешло в лингвистику.

Психология рассматривает явление синестезии как сенсорные впечатления, которые пересекают границы модальностей, поэтому человек «слышит» цвета или «видит» звуки. Анализируя ощущения и восприятие, С.Л. Рубинштейн рассматривает синестезию как «такое слияние качеств различных сфер чувствительности, при котором качества одной модальности переносятся на другую, разнородную [Рубинштейн 2007: 152]. Из этого определения следует вывод, что для понимания специфики синестезии как психологического явления значение имеют не только ощущения, в их психологическом понимании, но и «модальность», характеризующая переживаемое человеком качество. Считается, что разные виды ощущений являются разными видами модальностей [Немов 2008]. При обычном восприятии человек одновременно что-либо видит, слышит или пробует на вкус. Синестезия в узком смысле приводит к гетеромодальным ощущениям, при которых звуки получают определенную окраску, а краски определённое звучание [Waldenfels 2008]. По справедливому замечанию А.А. Понукалина, «человек почти непрерывно погружен в сенсорное поле всех модальностей» [Понукалин 1991: 211]. В определении синестезии как психологического явления можно выделить общий признак: перенос качеств одной модальности на другую, для обозначения специфических (нерасчлененных) чувственно-эмоциональных сторон восприятия мира человеком и связанных с ними возможных креативных начал. Р.О. Якобсон, А.П. Журавлев, О. Есперсен, Л. Тейлор обратили внимание на психологические закономерности проявления синестезии, её связь с языковой и культурной самоидентификацией индивида.

Впервые в отечественной лингвистике упоминания о синестезии встречаются в работах Ф.И. Буслаева. Он рассматривал синестезию как (словесное) смешение, комбинацию разных по природе ощущений. На основании данной интерпретации понятия синестезии Ф.И. Буслаев утверждал, что «модальность ощущений никогда не бывает "чистой". Переживание определенной категории ощущения оказывается более или менее окрашено интермодальными связями, такими, как: звукоцветовые, вкусообонятельные, звукоцветотактильные и т.д. Так, глядя на бархат, мы "ощущаем его мягкость; рассматривая зрелое яблоко, "чувствуем" его вес; в раздавленной виноградине "видим" её влажность, в дольке лимона – её кислый вкус» [Ительсон 1972: 32].

По мнению Х. Хейрмана, «жизнь представляет собой непрерывный синестетический опыт» [doctorhugo.org/synaesthesia/art/index.html], в котором мир раскрывается через пять основных чувств. Анализируя явление синестезии, учёный создал модель процесса порождения синестетического опыта, которая включает три уровня: физиологический, эстетический, синестетический, причём организующую роль играет ассоциация (см. Рис.1) [doctorhugo.org/synaesthesia/art/index.html].

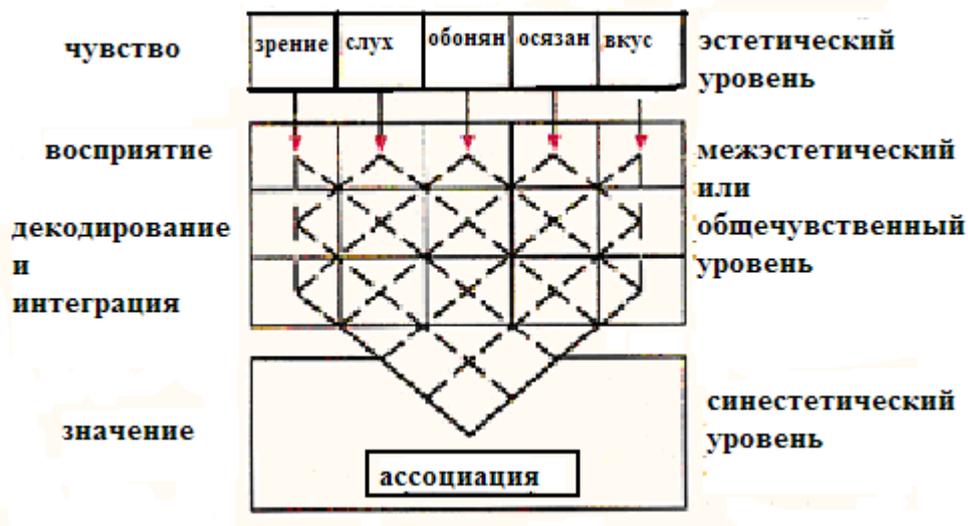


Рис.6 Процесс порождения синестетического опыта (Х. Хейрман)

В результате был сделан важный вывод о том, что «синестезия не просто отражает природное соединение одной системы восприятия с другой, но может быть посредником и/или воздействовать в качестве символического / понятийного уровня репрезентации» [Ward, Simner 2003:237]. Таким образом, утверждается единая когнитивная основа базового понятия синестезии, и разделяются области реализации перцептуальных возможностей. При этом единство вербальных, визуальных, слуховых и других чувственных форм в сопровождении эмоциональных образов объекта рассматривается как отражение объективного мира [Ward 2006:129].

В различных научных парадигмах явление синестезии трактуется как: «интермодальность восприятия», «межчувственная связь», «межсенсорные ощущения», «межмодальные трансляции», «полирецепторная метафора», и «кросс-модальный переход». Исследователи синестезии с точки зрения лингвистики по-разному ограничивают объём этого понятия: 1) Синестезия в узком понимании (Ullmann 1957; Dombi 1971; Капанова 1984; Кундик 1997) – взаимодействие только слов, относящихся к чувственному восприятию (*sweet fragrance* / *сладкое благоухание*); 2) синестезия в широком понимании (Stern 1931; Kronasser 1952; Никитин 1974; Серль 1990; Гак 1977; Воронин 1983) – привлечение также слов, обозначающих эмоцию или любое другое конкретное или абстрактное понятие (*sweet love* / *сладкая любовь*).

Мы разделяем позицию М.В. Никитина, который интерпретирует синестезию как особый случай метафоры, которая «представляет собой способ осмысления и именованя того, что наблюдается в описываемом мире, а не того, что отмечается и называется сверх того в прагматических отношениях говорящих к тому, что описывается» [Никитин 2003:25]. Синестезия, на наш взгляд, не просто образная форма выражения, а существенная необходимость мысли. Синестезия раскрывает свою сущность как проявление невербального мышления, которое находит свое воплощение в метафорическом образном строе, где сопоставления, сравнения возникают между разномодальными впечатлениями. Фактически осознание синестезии происходит благодаря языковой метафорической системе. Ещё Б. Уорф отмечал, что метафорическая система называет непространственные восприятия по образу пространственных и приписывает звукам, запахам такие качества, как свет, цвет, форму, контуры, структуру и движение, свойственные пространственному восприятию [Уорф 1950: 220].

В процессе исследования обнаруживается сходство между синестезией и метафорой: в основе этих явлений заключается внутреннее противоречие – конфликт. В синестезии соединяются лексемы, косвенно соотносимые с объектами, информацию о которых человек получает из разных органов чувств. Создавая комбинации друг с другом в рамках синестетического образования, лексемы являются несочетаемыми относительно своей исходной перцептивной области соотнесения. Основой синестезии служит коннотативный признак лексемы, преобразующийся в процессе синестетического переосмысления в определяющий признак синестезии. Данный принцип является универсальным способом образования метафор [Скляревская 1987; Лакофф, Джонсон 1990]. В психологической основе любой метафоры как образного иносказания лежит ассоциация (в случае синестезии – межчувственная). По мнению Б.М. Галеева, словом «синестезия» обозначается и сам процесс межчувственных соотношений (ассоциаций), и его результаты. Необходимо подчеркнуть, что особенность синестезии заключается в двойном иносказании, поскольку метафора, т.е. развитие значения, осуществляется здесь ещё и с переходом в иную чувственную сферу. Таким образом, происходит синестетический перенос вкусового признака в ольфакторную модальность (*вкусный запах кофе*), который сопровождается синестетическим переходом осязательного признака в аудиальную сферу (*мягкое звучание*) и в результате возникает комплексное синестетическое образование: *И непонятно, то ли **вкусный запах кофе** усиливает **мягкое звучание** террактотых стен, то ли удачная колористика зала обостряет знакомые **ароматы*** [Пернаткина 2002:41]. Данный феномен представляет собой глубинный механизм сознания, оперирующий на допредметном уровне репрезентации объекта

субъекту и осуществляющий закономерную трансформацию содержания и «материала» одной перцептивной модальности (зрения, слуха, запаха, вкуса) в форму любой другой модальности (например, осязания) [Моисеева, Бубырева 2010: 88].

В контексте когнитивных исследований понимание явления синестезии связано с механизмом переосмысления значения слов с точки зрения того, какие свойства концепта делают возможным употребление наименований одного предмета для обозначения другого. Используя синестезию, человек фокусирует внимание на тех компонентах структуры представления знаний, которые отвечают условиям подобия, аналогично явлениям метафоры. Процесс синестетического употребления слов заключается в том, что один объект «присваивает» признаки, свойственные другому объекту, в чем, собственно, и состоит основное качество метафоры [Арутюнова 1999:361].

В настоящее время помимо «сенсорных трактовок» синестезии, к данному явлению относят переносы от сенсорных полей к эмоционально-оценочным значениям. Так, исследователь М.Я. Сабанадзе рассматривает синестезию как «сложный многоуровневый <...> психофизиолингвистический феномен, в котором ощущение одной сенсорной модальности вызывает ощущение другой модальности, либо – эмоцию» [Сабанадзе 1987]. С этим утверждением трудно не согласиться, поскольку синестетические образования, такие как *сладкий ужас*, *сладкий яд* имеют эмоциональную окраску и часто отличаются довольно сильным эмоциональным компонентом значения – *приятное волнение* и *привлекательное средство* в данном контексте. И.Н. Горелов высказывает предположение, что словосочетания *сладкая тишина*, *горькое разочарование*, *кислое воспоминание*, *пряный юмор* «закономерны и отвечают каким-то нашим неосознанным ассоциациям» [Горелов 2002].

Для обозначения синестезии на основе сенсорно-эмоциональной межчувственной связи С. В. Воронин ввёл термин «синестемия», определяемый им как психофизиологическая универсалия, лежащая в основе универсалии лингвистической, область действия которой – сенсорно-эмоциональная сфера (*ощущения* → *эмоции*) [Воронин 1982:82]. Исследователь рассматривает явление синестемии как «соощущения» + «созмоции», «различного рода взаимодействия между ощущениями разной модальностей и ощущениями и эмоциями, результатом которых на первосигнальном уровне является перенос качества ощущения, на второсигнальном уровне – перенос значения, в том числе перенос значения в слове» [Воронин 1982: 77]. Как следует из определения, взаимодействие компонентов сенсорной и эмоциональных сфер находит отражение в переносе качества ощущения и перенос является результатом такого взаимодействия.

Вслед за С. В. Ворониным и М.Я. Сабанадзе, а также на основе анализа эмпирических данных мы считаем необходимым включить в объём понятия «синестетическая метафора» как случаи переноса *ощущение* → *ощущение*, так и *ощущение* → *эмоция*. При этом эмоциональный компонент может рассматриваться как вспомогательный элемент в цепи переноса *ощущение*₁ → *эмоция* + *ощущение*₂, либо как независимый элемент при переносе *ощущение* → *эмоция*.

3.1.1. Модели синестетических переносов

В рамках нашего исследования были проанализированы три модели переноса:

1. *ощущение*₁ → *ощущение*₂ (*sweet aroma* / *сладкий аромат*). Ощущение одной сенсорной модальности вызывает ощущение другой модальности. Данная модель представляет синестетический перенос в рамках характеристики ощущений, с фиксированием их физических признаков (интенсивность, резкость запаха, вкуса, звука, насыщенность цвета, и т. д.). Так, например перенос *sweet aroma* остаётся в сфере ощущений, прилагательное *sweet* указывает на высокую интенсивность и положительную оценку вкуса и фиксирует этот же признак высокой интенсивности и положительной оценки для модальности запаха.
2. *ощущение*₁ → *эмоция* + *ощущение*₂ (*sweet voice* / *сладкий голос*). Ощущение сенсорной модальности (вкуса) вызывает ощущения другой модальности (слуха). Данная модель характеризует перенос в рамках характеристики ощущений добавлением положительного эмоционального компонента значения (приятное звучание). Эмоциональный компонент придаёт ощущениям своеобразный чувственный оттенок, называемый эмоциональным фоном.
3. *Ощущение* → *эмоция* *sweet life* / *сладкая жизнь*. Ощущение сенсорной модальности вкуса вызывает эмоцию. Сочетание *sweet life* / *сладкая жизнь* выходит за пределы ощущений, прилагательное *sweet* указывает на положительную эмоцию (*приятная радостная счастливая жизнь*). Синестезию в узком понимании, затрагивающую сферу эмоций, можно рассматривать как переходный случай от синестезий сферы ощущений к синестемиям, в которых уже задействованы существительные (*life* / *жизнь*; *love* / *любовь*), не входящие в лексико-семантическое поле чувственного восприятия (см. Рис. 6).

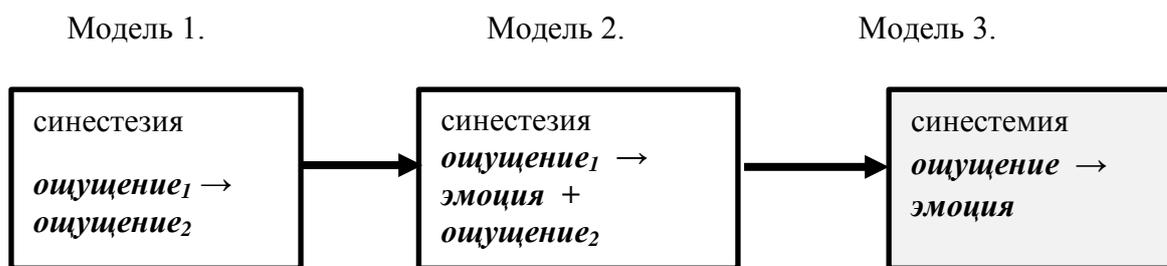


Рис. 7. Переход от синестезии сферы ощущений к синестемии

Таким образом, благодаря механизму синестезии в восприятии человека формируется полимодальный образ, основанный на межчувственных пересечениях и воздействующий на эмоции. Различие переносов между моделью 1: $\text{ощущение}_1 \rightarrow \text{ощущение}_2$ и моделью 2 ($\text{ощущение}_1 \rightarrow \text{эмоция} + \text{ощущение}_2$) зависит от семантики существительного. Существительные с преобладанием сигнификативного компонента, обозначающие абстрактные понятия и связанные с чувственным восприятием физического характера (*colour / цвет, smell / запах, light / свет, taste / вкус*), употребляются в модели 1: $\text{ощущение}_1 \rightarrow \text{ощущение}_2$ (*delicious smell / вкусный запах*). Существительные с преобладанием денотативного компонента, связанные с жизнедеятельностью человека (*glance / взгляд, moan / стон, smile / улыбка*), употребляются в модели 2: $\text{ощущение}_1 \rightarrow \text{эмоция} + \text{ощущение}_2$ (*sweet notes / сладкие нотки, soft glance / нежный взгляд, icy smile / ледяная улыбка*). Большинство переносов, остающихся в сфере ощущений, имеет тенденцию опираться на сему интенсивности (*huge sound / мощный звук; pungent aroma / терпкий аромат*). Как правило, переносы, которые осуществляются из сферы ощущений в сферу эмоций, актуализируют сему эмоциональной оценки и затрагивают сему гедонистической оценки (*bitter humour / горький юмор*).

Изменение значения прилагательных, обозначающих перцептивное восприятие, при их сочетании с названиями психологических переживаний, эмоций и чувств человека можно квалифицировать как вторичную синестезию. Под вторичной синестезией мы понимаем выражения, содержащие перенос с чувственного ощущения на переживаемые человеком эмоции ($\text{ощущение} \rightarrow \text{эмоция}$).

В основе характеристик эмоциональных состояний с использованием вкусовой вторичной синестезийной метафоры (*сладкая жизнь, сладкая любовь, сладкие грёзы, горькая чаша, горький стыд, горький гнев, терпкий юмор судьбы, терпкий покой* и др.) присутствует оценочный компонент. Обозначение вкусового ощущения является одним из средств выражения авторских оценок или оценок персонажа (*приятный / неприятный*). Анализ сочетаний прилагательных, имеющих компонент вкусового значения, с

номинациями эмоций свидетельствуют о том, что в них различаются семантическое согласование (*сладкая радость, горькая обида, горькое страдание, кислая мнительность*), семантическое рассогласование (*сладкая печаль, терпкая печаль, терпкое забвение, кислое выражение лица, кислая улыбка*) и семантическое несогласование (*сладкий яд, сладкий омут, горькая сладость, горькая правда, кислые надежды*). Семантическое согласование и семантическое рассогласование [Гак 1998] в составных номинациях эмоций используются для репрезентации и новых семантических вариантов, и новых значений. При семантическом согласовании дифференцируются степень, глубина, острота переживания: *сладкая жизнь* (жизнь без проблем и забот), *горькое поражение* (сокрушительный разгром). Так, например, с помощью эффекта семантического согласования у писателя появляется возможность показать всю глубину переживаний героини: *Любава ещё больше отвернула лицо, страшась своей **сладкой судьбы***. Синестетическое согласование в сочетании *горькая доля* позволяет идентифицировать специфику русского самосознания: *Он считал себя русским и все пытался найти высший смысл в **горькой доле** своего народа*. При семантическом рассогласовании образуются наименования сложного эмоционального переживания: *терпкая печаль* (уныние). В стихотворении А. Ахматовой приём синестетического рассогласования используется для усиления психологической напряженности, накала страстей: *я **терпкой печалью** напоила его допьяна*. Особая острота чувства – *терпкая печаль* передаёт настроение всего стихотворения – мучительные терзания героини. При этом печаль уподобляется терпкому вкусу вина, не дающему улады и покоя. Такое драматическое восприятие унылой безысходности, переживание расставания с любимым человеком ассоциируются с терпкостью вина (острыми вкусовыми ощущениями) за счёт синестетического переноса из вкусовой сферы сенсориума (*терпкий*) в область эмоции (*печаль*). Пересечение психо-эмоциональных ощущений в этом случае выявляется в ассоциативном вкусовом уподоблении печали, вызывающей в воспоминании «гастрономический» аналог.

При семантическом несогласовании подчёркиваются нюансы / оттенки переживаемых эмоций: *сладкий омут* (*страсть, которая манит и губит одновременно*). Так, например, название эмоции *сладкий* присваивается неодушевленному объекту *яд* и становится его вторым наименованием (*чувство привязанности, которое таит опасность*): *Сцена – это **сладкий яд**, кто раз попробовал, будет стремиться ещё, отведать его*. Являясь продуктом метафорического мышления, синестетический образ – это как бы «перенос по сходству», но он основан скорее не на сопоставлении, а на противопоставлении разнородного, несовместимого, поэтому, чем дальше отстоят друг от

друга противоположаемые разряды объектов, тем ярче метафорический сюрприз от их контакта, например: *Искусству приходится питаться ни чем иным, как сладким ядом душевной и телесной неустроенности.*

Синестетические переживания свойственны каждому человеку, но они далеко не всегда осознаются и, соответственно, не контролируются. Есть мрачные образы событий, которые мы тяжело переживаем. Они могут ассоциироваться с неприятным вкусом: *Я не мог тогда разгадать смысла этих сновидений – лишь узнавал **терпкий вкус тоски и бесприютности** и просыпался с этим безрадостным чувством.* Часто возникают чувства смятения, дискомфорта, неудовлетворённости собой, сопереживания: *Он видел некий **терпкий юмор судьбы** в том, чтобы, сидя за рулем комфортабельного автомобиля, испытывать тем не менее все ощущения своего персонажа, слоняющегося по лужам на осеннем ветру в промокшей одежде и дырявых ботинках* [Подольский 2001:79]. На смену негативным эмоциям приходят светлые, лёгкие и нежные чувства, связанные с дорогим и радостным моментом жизни, воспоминанием о детстве: *Счастье, подаренное как раз тогда, когда память о детстве оживает **сладкой печалью.*** В большинстве случаев осуществляется синестетический перенос с вкусового ощущения (сладкий) на переживаемые человеком положительные эмоции (ассоциация счастья с заслуженным и долгожданным отдыхом): *Счастье – конец пути, **сладкий привал, благословенный отдых.***

Мы полагаем, что значительное число метафорических переносов из вкусовой сферы сенсориума в область эмоции и психической модальности соответствует современному пониманию определяющей роли эмоций в процессах чувственного восприятия и познания в целом. Вкусовые ощущения являются основой многих психо-эмоциональных характеристик: *приторная сентиментальность; сладкий обман, сладкая надежда; наша горькая, терпкая, бобыльная жизнь; терпкий покой.* Так, например, в современных СМИ часто прибегают к метафорическим переносам из вкусовой сферы сенсориума в область эмоции: *The New York Times* пишет, что **"кислые отношения"** Москвы и Анкары достигли максимума напряжённости.

[<http://ria.ru/world/20151124/1327728744.html#ixzz416YB3u00>].

Прилагательные, обозначающие вкусовые ощущения, могут вызывать у людей определённые эмоции, т.е. оказывать на них определенное воздействие. Горькие эмоции вызывают: *горькая правда, доля, обида, горькие упрёки,* поскольку горькое ощущение вкуса связано с неудовлетворенностью, с негативным восприятием действительности и порождает желание перемен. *Все мы живем в одной стране, по одним законам, так что горькая чаша упадка российского села не миновала и ставропольскую житницу.*

Все синестетические сочетания с прилагательным вкусообозначения *сладкий* в СМИ выражают негативную субъективно-оценочную модальность (*лживый, обманчивый*): *Сладкий контекст создаёт мягкий ненавязчивый смысловой аккомпанемент для самых ключевых идей предвыборной кампании данного кандидата (сладкий контекст – лживый контекст). На политической кухне запахло такими знакомыми предвыборными сладкими обещаниями (сладкие обещания – обманчивые, неосуществимые обещания).* Как правило, с помощью синестезии происходит нагнетание отрицательных эмоций в сфере публицистики: *горькое поражение с приятным привкусом, сладкая пилюля горького поражения, оставляет горький осадок, превращают лицо в «кислую мину», пряный запах креольской политики, пряный юмор.*

Таким образом, в современных СМИ функция вторичной синестетической метафоры заключается в формировании субъективно-оценочной модальности. «Умелый подбор фактов, акцентирование только одной стороны явления (нужной автору) и затушевывание другой, а иногда и умолчание помогают рисовать образ события в черных либо в розовых тонах; имплицитные оценки в публицистике – это, прежде всего оценочные метафоры, которые призваны организовать общественное мнение, создать у адресата нужный адресанту яркий, зримый образ, также суггестивно влияющий на восприятие информации под заданным углом зрения» [Клушина 2000]. Преимущество скрытой оценки состоит в том, что с помощью завуалированного механизма воздействия автор ненавязчиво внушает адресату заданные идеи или выводы, таким образом, манипулируя им. Наиболее распространенным видом манипулятивного воздействия считается имплицитная оценка, присущая семантике слова, чаще всего метафоре.

Вторичная синестетическая метафора способствует обновлению выразительных средств поэтической речи, служит «главным средством преодоления автоматизма речи». Контекст и в данном случае играет важную роль, содействуя отбору требуемого оттенка значения (в данном контексте ожидание душевного умиротворения): *Под березовым пологом духота сникла, обступил желанный **терпкий покой**, и душевная хмарь сразу пропала, как некая игра воображения* [Личутин 1987:11]. Синестезия – путь к преодолению языковых штампов, один из способов преобразования общеязыковой семантики; при этом всегда возникает неожиданный образ. В следующем примере таким неожиданным образом является *сладкий **ажитаж***, который ассоциируется у актрисы с навязчивостью, показной лестью, тщеславной суетой: *И когда ещё в разгаре **сладкий улыбчатый ажитаж** рукопожатий и поцелуйчиков, я уже меняюсь в лице и хочу только одного – поскорее исчезнуть и сразу же что-то делать, делать, делать ...* [Гурченко 2003:57]. В процессе ассоциирования схожие качества разных модальностей

сенсорно не ощущаются, но возникает субъективное экспрессивное личностное впечатление сходства при одновременном восприятии сенсорных различий данных модальностей.

Таким образом, синестезия является системным механизмом, в основе которого лежит процесс эмоционального обобщения, проявляющийся на семантическом уровне в общности эмоционально-оценочных свойств объектов разной модальности. Она обеспечивает связь между ощущениями разных модальностей, позволяет инвариантно воспринимать разномодальные объекты и на основе восприятия одной модальности реконструировать целостный образ. В итоге восприятие объекта одной модальности наделяется эмоционально-смысловой и символической нагрузкой, которая передаётся в процессе восприятия объекту другой модальности. Общность оценок становится посредником для возникновения связей при неосознанном уподоблении объектов разных модальностей при участии как психофизиологических, так и лингвистических механизмов синестезии и языковой метафоры.

3.2. Метафорическая концептуализация вкусового восприятия

Концептуализация человеком внеязыковой реальности осуществляется посредством восприятия, осмысления и языкового выражения, т.е. «сквозь призму языка» [см. Апресян 1995; Арутюнова 1999]. Исследования в области когнитивистики призваны выявлять, освещать и классифицировать механизмы и способы репрезентации внеязыковой действительности с помощью языковых средств. Особую роль в когнитивных процессах играет метафора, в которой наиболее чётко актуализируется специфика мировосприятия, что обуславливает важность и необходимость описания возможных моделей их метафорического осмысления.

3.2.1. Понятие метафоры и метафорической концептуализации в контексте когнитивных исследований

Известно утверждение Г. Пауля о том, что «метафора – это нечто такое, что с неизбежностью вытекает из природы человека и проявляется не только в языке поэзии, но также – и даже прежде всего – в обиходной речи народа, охотно прибегающей к образным выражениям и красочным эпитетам», метафора – «это спасительное средство при нехватке выразительных средств» [цит. по Бюлер 2000:317]. Такая трактовка метафоры зарождается в античном мировоззрении в 383 г. до н.э. Первое упоминание о метафоре принадлежит Исократу, известному афинскому оратору, который определил, что сущность метафоры состоит в переносе названия одного объекта на другой и отразил это в

названии самого термина: *metáfora* – греч. "перенос", от "meta" – через и "feren" – переносить. Афинский оратор рассматривал метафору как средство украшения речи поэтов, «ставя её в один ряд со словами иностранного происхождения, заимствованными из других языков, и неологизмами» [Полозова 2003:19]. Первая интерпретация термина метафоры была предложена Аристотелем в «Поэтике»: «Метафора есть перенесение необычного имени или с рода на вид, или с вида на род, или с вида на вид, или по аналогии» [Аристотель 1893: 45]. Иными словами, метафора предстаёт как способ переосмысления значения слова на основании сходства. По мнению античного философа, метафоры нужно «заимствовать из области предметов сходных, но не явно сходных, подобно тому как в философии считается свойством меткого ума видеть сходство и в вещах, далеко отстоящих одни от других» [Аристотель 1981:46]. Ученик Аристотеля Аристид Квинтилиан предложил свою интерпретацию, низводившую метафору фактически до уровня сокращённого, или эллиптического сравнения. Он также разработал типологию метафоры, в рамках которой выделялись следующие типы метафорических переносов: 1) с живого предмета на живой, 2) с неживого объекта на неживой, 3) с живого на неживой и 4) с неживого на живой [цит. Полозова 2003:21]. Философы Цицерон и Квинтилиан высказывали мнение, что метафора лишь фигура речи, красивая одежда для слов, не являющаяся необходимой и поэтому менее достойная, чем простая речь. Античный философ Деметрий Фалерский акцентировал внимание на широком употреблении метафоры в обыденной речи: «<...> так удачно использует некоторые метафоры, что пропадает нужда в словах в прямом смысле, и метафора, занимая их место, так и остается в языке, например: "глазок виноградной лозы"» [Деметрий 1978: 251].

Рассуждая о метафоре, древнегреческий философ Гермоген отмечал, что эффект этого языкового тропа касается как знаков, так и значений. Он «увидел уникальную структуру метафоры, представляющей собой действие, свершающееся не только на уровне слов, но и в области мыслей» [Полозова 2003: 32]. Философско-семантическая теория метафоры Гермогена могла составить конкуренцию аристотелевской концепции. Философ античности рассматривает метафору как способ формирования новых значений в языке. «В теории Гермогена на первом уровне метафора представлена словом, объединившем в себе два понятия, на втором она представляет собой идею, вобравшую в себя смыслы двух вещей» [Там же]. Это определение, с одной стороны, относится изначально к метафоре как к фигуре речи, с другой стороны, приближает нас к современному представлению о метафоре как, о когнитивном механизме. Однако философско-семантическая концепция метафоры Гермогена оставалась в забвении на

протяжении двух тысяч лет, и только в XX веке она становится краеугольным камнем в развитии когнитивной лингвистики.

Современная лингвистика рассматривает метафору как основную ментальную операцию, как способ познания, структурирования и объяснения мира. Метафора служит механизмом смыслообразования, взаимосвязи языка и мышления: «Человеческое мышление метафорично. Отрываясь от конкретно-чувственно воспринимаемой реальности, переносясь в область абстракций, мы всякий раз прибегаем к метафорам» [Платонова 1992:65]. Человек не только выражает свои мысли при помощи метафор, но и мыслит метафорами, создаёт при помощи метафор тот мир, в котором он живет. Этой проблеме посвящены труды таких языковедов, как Дж. Лакофф, М. Джонсон, Ю.Н. Караулов, А.Н. Баранов, Д.О. Добровольский, А.П. Чудинов, М.Э. Рут и других учёных.

Многообразие подходов к этому явлению вполне закономерно, и все они правомерны в той мере, в какой помогают раскрыть свойства того или иного вида метафоры. Так, в работах по метафоре И.В. Толочин выделяет три основных современных направления в изучении этого явления:

1. Метафора как способ существования значения слова. Представители данного подхода считают, что метафора реализуется в структуре языкового значения слова.
2. Метафора как явление синтаксической семантики. При таком подходе основное внимание уделяется метафорическому значению, возникающему при взаимодействии слов в структуре словосочетания и предложения. Иными словами, метафора рассматривается в традиционной парадигме как троп.
3. Метафора как способ передачи смысла в коммуникации. Данный подход – самый инновационный, поскольку рассматривает образное сравнение как механизм формирования смысла высказывания в различных функциональных разновидностях речи [Толочин 1996:18].

В нашем исследовании мы используем комплексный подход в изучении метафорических переносов: руководствуемся первым принципом: метафора реализуется в структуре языкового значения слова, а также рассматриваем метафору как механизм формирования смысла. Построение теории метафоры и описание конкретных метафорических моделей в рамках различных дискурсов – одно из наиболее перспективных направлений в современной науке. Когнитивный подход в изучении метафор помогает вскрыть глубинные процессы их образования, расширяет представление о закономерностях их формирования и функционирования. Вслед за Е.С. Кубряковой, В. Телия, Н.Д. Арутюновой считаем, что рассматривать метафорический

процесс следует как деятельность некоторой «языковой личности», соизмеряющей себя и мир в диапазоне «личностного тезауруса» и осознающей себя мерой всех вещей [Телия 1988:40]. В этой связи уместно напомнить гипотезу, высказанную Ю.Н. Карауловым, согласно которой «между семантикой и гносеологией существует некий промежуточный уровень, который вбирает в себя индивидуальное видение или знание мира данным носителем языка» [Караулов 1987:44].

Для метафоры существенно, что синтезирующую функцию в ней выполняет некая языковая личность, которая независимо от стереотипности или, наоборот, нестандартности мировидения осуществляет свой выбор вспомогательной сущности. Этот выбор и есть интерпретация нового содержания в рамках старого знания (переживания, ощущения), при этом проявляется аналоговая способность человеческого мышления [Никитин 1983]. В.Н. Телия отмечает, что «антропометричность метафоры, то есть соизмеримость сопоставляемых в метафоризации объектов именно в человеческом сознании, безотносительно к реальным сходствам и различиям этих сущностей, самым естественным образом вписывается в современную антропологическую парадигму научного знания, исходящую из допущения, что человек познает мир через осознание своей предметной и теоретической деятельности в нем» [Телия 1988:142]. В применении к метафоре под антропоцентричностью понимается пропускание образов через себя как человеческое существо, понимание предметов и явлений через призму собственного субъективного социального и чувственного опыта, строения и функционирования собственного организма. Подтверждением этого тезиса может служить обилие так называемых «стёртых», обыденных метафор: *сладкий сон, горькое разочарование, сладкая ложь, горькая правда, кислая улыбка*. Исследователь Ортега-и-Гасет сравнивает метафору с «удочкой» или «ружьём», которыми мы пользуемся, когда «руки оказываются короткими» [Ортега-и-Гасет 1990:71]. Он характеризует механизм метафоризации как действие ума, с чьей помощью мы постигаем то, что не под силу понятиям. По мнению Ф.Уилрайта, «человек независимо от его желания был вынужден говорить метафорически и вовсе не потому, что не мог обуздать своей поэтической фантазии, а скорее потому, что должен был напрячь её до крайней степени, чтобы найти выражение для всё возрастающих потребностей своего духа...» [Уилрайт 1990: 34].

Н.Д. Арутюнова выявляет четыре компонента, участвующих в построении метафоры: основной и вспомогательный субъекты и их свойства. В зависимости от вида метафоры эти элементы могут быть выражены или нет. Так, например, в следующей метафоре класс вспомогательного субъекта не обозначен, его выражает признаковое слово: «Никакое тело не может быть столь крепким, чтобы вино не могло победить его».

Анализируя известную цитату философа Плутарха, можно выявить, что вспомогательный субъект метафоры (противник, враг) выводится из значения глагола «победить». По мнению автора, сущность процесса метафоризации заключается в операции со смыслами, когда «первоначально противоречащие законам логики, они подчиняются им, преодолевается смысловая несовместимость и восстанавливается смысловая гармония» [Арутюнова 1999:21]. За счёт преодоления несовпадения и приписывания основному субъекту признаков вспомогательного создаётся метафора. Успешность процесса понимания метафоры зависит не только от её структуры, но и от готовности адресата понять заложенный автором код [Самаркина, 2006: 10-25]. Именно метафоры помогают нам представить одни вещи вместо других, вербализаторы которых выступают в прямом значении как вспомогательные структуры на пути к понимаю закодированного значения. Когда мы говорим о метафорическом значении слова, словосочетания или предложения, мы говорим в первую очередь о том, что говорящий воспроизводит, какой смысл вкладывает в высказывание, так как данный смысл расходится с прямым значением слова, выражения, предложения [Searle 1993: 84].

Интерес к метафоре в рамках когнитивного подхода в лингвистике связан с её представлением как языкового явления, отображающего базовый когнитивный процесс. В настоящем исследовании рассматриваются и оцениваются взгляды как отечественных, так и зарубежных лингвистов концептуальной метафоры, освещённые в научных трудах Дж. Лакоффа и М. Джонсона. По нашему мнению, главным достоинством работы «Метафоры, которыми мы живём» Дж. Лакоффа и М. Джонсона является то, что впервые метафорика в языках предстает не как простое собрание переносов, объединенных общим принципом, но внутренне разрозненных, а в гораздо более упорядоченном виде – сгруппированных в блоки метафоризации, организуемых посредством базовых концептуальных метафор. Тем самым было продвинуто понимание моделирующей роли метафоры как когнитивного орудия, уяснен гораздо более регулярный и в значительной мере закономерный характер процессов метафоризации [Lakoff, Johnson 1980].

Вместе с тем, следует отметить, что интерпретация понятия метафоры Дж. Лакоффа и М. Джонсона далеко не универсальна, поскольку она не описывает и не объясняет все случаи метафоризации, хотя это учение получило широкую известность и нашло много сторонников и продолжателей. Необходимо учитывать, что потенциал метафорического варьирования весьма различен у слов разных лексико-семантических разрядов. Существенные различия имеются в метафоризации предметных и признаковых имен. Метафоризация признаковых слов обнаруживает тесную зависимость от общих и частных особенностей признаковой семантики. В отличие от субстантивной метафоры

при метафоризации признаков слов происходит переосмысление самого признака в результате актуализации его ассоциативных связей, существующих в сознании человека. А отличие от глагольной метафоры состоит в том, что признаковые слова указывают на статический признак вне временной динамики [Никитин 2002: 255].

Поскольку концепция Дж. Лакоффа-М.Джонсона не является совершенной, считаем целесообразным рассмотреть понятие перцептивной метафоры как особой разновидности онтологической метафоры. Выделение данного вида метафоры основано на учении о двух уровнях познания: эмпирического, в основе которого лежит конкретно-чувственное восприятие, и теоретического познания на основе абстрактно-логического мышления [Гридасов 1999].

Постижение в мире перцепций происходит, таким образом, без использования каких-либо «отдалённых», прямо, непосредственно не связанных причин-оснований. Другими словами, в силу конкретности, предметной обусловленности перцепций, последние не могут быть обоснованы с помощью «чужого» опыта. Изначальная интенциональность перцепций предполагает, что они не могут быть "пустыми", а напротив, они всегда наполнены некоторым содержанием, непосредственно отражающим положение дел в мире. Соответственно слышание, видение, чувствование и пр. наполняется синхронным состоянием мира, входящим в круг восприятия [Дж. Серль 1999]. Дж. Лакофф, рассматривая процесс образования метафор, говорит о том, что «лексика, фиксирующая сенсомоторный опыт человека, может быть использована для именовании различных сторон нового приобретаемого путём метафорической концептуализации знания» [Лакофф 2008:59]. Механизмы, лежащие в основе порождения метафорических выражений, Дж. Лакофф называет «развитием метафорического сценария сферы-источника (source domain) на сферу мишени (target domain)» [Лакофф 2008:388].

Таким образом, когнитивный подход к метафоре предписывает рассматривать данные явления как один из принципов организации обыденного мышления, определённый способ концептуализации и категоризации действительности. Одной из разновидностей когнитивной метафоры является синестетическая метафора. Она состоит в переносе характеристики из области-источника, представляющей одну сферу восприятия, на область-мишень, которая представляет собой другую сферу восприятия. Особенностью сенсорного типа метафоры является перенос наименования признака на другой признак на основе сходства их восприятия. Ещё Аристотель отмечал синестетическую природу метафоризации на примерах лингвистических терминов *grave accent* и *acute accent* как перенос из одной сферы ощущений, в частности, тактильных и соматических, в другую: устанавливался параллелизм между этими типами ударения,

которые воспринимаются слухом, и качествами, которые воспринимаются органами такесики и соматикой человека.

А.П. Чудинов считает, что метафора – это не образное средство, связывающее два значения слова, а основная ментальная операция, которая объединяет две понятийные сферы и создаёт возможность использовать потенции структурирования сферы-источника при концептуализации новой сферы. Метафоры «заложены в самой понятийной системе мышления человека, это особого рода схемы, по которым человек думает и осуществляет действия, это проявление аналоговых возможностей человеческого мышления» [Чудинов 2001:35]. Метафора оформляет ощущение, придает ему реальность, выступая в этом смысле как своеобразный инструмент миропорождения. «Метафора не ограничивается одной лишь сферой языка, то есть сферой слов: сами процессы мышления человека в значительной степени метафоричны. Именно это имеем мы в виду, когда говорим, что понятийная система человека упорядочивается и определяется метафорически. Метафоры как языковые выражения становятся возможны именно потому, что существуют метафоры в понятийной системе человека» [Лакофф, Джонсон 2004: 389-390]. Концептуальные или когнитивные метафоры моделируют процессы мышления, позволяя выразить новые абстрактные концепты в более адекватном для нас понимании. Когнитивные метафоры возникают в результате сдвига в сочетаемости предикатных слов (переноса значения) и создают полисемию.

3.2.2.Механизм формирования метафорического переноса в системе прилагательных вкусообозначения

Для понимания интерпретации механизма метафорического значения в данном исследовании мы руководствуемся теорией М.В. Никитина. Согласно этой концепции, лексическое значение представляет собой совокупность семантических признаков, относящихся к описанию называемых словом денотатов (класса денотатов). Эти признаки организованы в структуру определенными зависимостями, отражающими структуру денотата (класса денотатов). В совокупном содержании лексического значения различаются две части: содержательное ядро лексического значения, или его интенционал, и периферия семантических признаков, окружающих это ядро, его импликационал, к которому подключены все стереотипные ассоциации, истинные или ложные, традиционно связываемые с каким-то классом денотатов. Интенционал и импликационал значения составляют когнитивный или семантический (денотативный) компонент содержания словесных знаков. На него дополнительно наслаивается прагматический, субъективно-оценочный компонент содержания, называемый коннотационалом (эмоционалом)

значения, или просто прагматическим (коннотативным, эмотивным) значением [Никитин 1974; 1983; 2003].

Механизм возникновения метафорического значения можно представить в следующей схеме:

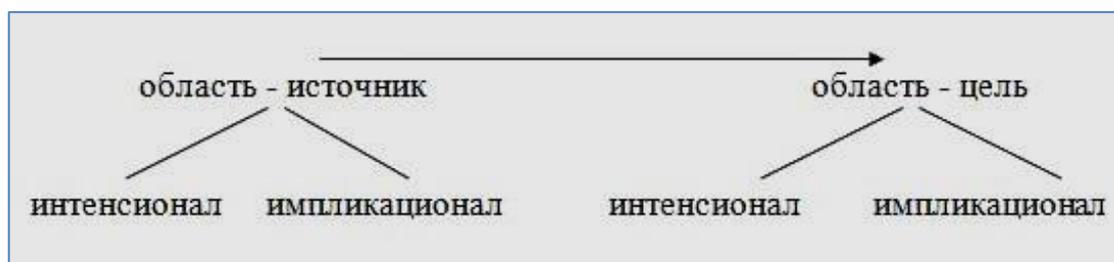


Рис.8. Схема формирования метафорического переноса

В представленной схеме происходит разделение на «область – источник» и «область – цель». Эта процедура позволяет задать направление метафорического переноса: от «источника» к «цели». Рассмотрим модель формирования метафорического переноса на конкретном примере. В синестетическом метафорическом сочетании *spicy scent* / *пряный аромат* в качестве «цели» выступает ольфакторная номинация, т.е. номинация того ощущения, на которое направлен перенос (*scent* / *аромат*), а источником будет та перцептивная сфера, качество ощущений которой ассоциативно/субъективно сходно с «целевой» перцепцией, в данном случае с вкусовой перцепцией (*spicy* / *пряный*). Признак *spicy* / *пряный* (импликационал значения) переносится на *scent* / *аромат* (интенционал значения). Процесс метафоризации начинается с импликационала (*spicy* / *пряный*), так называемого вторичного (переносного) значения. Метафорический сдвиг достигается за счет актуализации интенциональной семы *having a strong taste* / *имеющий острый ярко выраженный вкус* при переносе из модальности восприятия вкуса в ольфакторную модальность *having a strong scent* / *имеющий пикантный, ароматный, острый запах*. В интенционал слова *spicy* / *пряный* входит сема «степень проявления вкусовой субстанции – пряности». В интенционал слова *аромат* входит сема «степень проявления одорической субстанции – запаха». Метафорический компонент возникает в результате комбинирования признаков, относящихся к одной понятийной области – *степени проявления интенсивности перцептивной субстанции*.

Таким образом, теория структуры значения М. В. Никитина позволяет проследить возникновение ассоциативных связей и метафорического переноса признаков с одного компонента метафоры на другой. Метафора рассматривается как видение одного объекта через другой и в этом смысле является одним из способов репрезентации знания в языковой форме. Механизм метафоризации встроен непосредственно в систему языка, и метафора является его неотъемлемым свойством. Как представляется, основанием для

метафорического переноса служит единство признаков, качеств в создаваемых и прежде известных понятиях. Процесс выделения данных общих признаков, составляющих впоследствии основу для семантического перехода одного понятия в другое с новым содержанием, происходит осознанно путем их сопоставления [Гак, 1977; Головин, 1971, Кубрякова и др., 1996; Lakoff, Johnson, 1980; Levin, 1993; Searle, 1993 и др.]. Таким образом, метафорический перенос может быть осуществлен при совпадении или относительном сходстве отдельных черт предметов, то есть при совпадении даже отдельных ситуаций, которые могут быть настолько незначительными, что их бывает трудно определить [Лотте, 1968].

Для изучения природы синестетической метафоры К. Бюлер использовал техническую модель скиоптика (двойной решетки). Он пришёл к выводу, что «в восприятии <...> ощущается двойственность сфер и нечто вроде проникновения одной из них в другую, исчезающего лишь при большой употребительности подобных образований» [Бюлер 2000:316]. Таким образом, синестетический перенос представляет собой процесс, благодаря которому решается проблема пополнения лексических средств, используемых для описания различных ощущений.

3.2.3. Типология метафорических переносов в сфере органолептического восприятия

В ходе анализа процессов синестетического ассоциирования учёные сталкиваются с проблемой направленности межчувственных переносов. Метафорический перенос совершается в определённых направлениях в достаточно жёсткой последовательности [Арутюнова 1979:80]. Наиболее цитируемой публикацией по синестетической метафоре является классическая работа С. Ульманна «Принципы семантики» [Ullmann, 1957]. Анализируя английские поэтические произведения XIX века, С. Ульманн сформулировал основные принципы синестетических переносов: около 80% интерсенсорных (кинестетических) метафорических переносов происходят строго в направлении от нижних уровней иерархии восприятия к ее верхним уровням, и только немногим более 20 % переносов разворачиваются в противоположном направлении [Ullmann, 1977]. Данная статистическая закономерность позволила Ю.Д. Апресяну сделать вывод о том, что метафоры типа *тёплые, холодные краски, мягкие тона, колючий взгляд, холодный голос, жесткие звуки, кричаще одета, сладкие речи* и т.д., гораздо более вероятны и естественны, чем метафоры типа **тусклый звук, *носатый голос, *красные звуки, *глухие запахи* и т.д. [Апресян 1995: 363]. Согласно, сформулированному С. Ульманном принципу «иерархической дистрибуции», синестетические переносы осуществляются по

направлению от «низших» к «высшим» сенсорным модальностям, а именно: *осязание*→*вкус*→*запах*→*слух*→*зрение*.

Эта идея нашла подтверждение в исследовании Дж. Уильямса [Williams 1976]. Придерживаясь традиционной классификации сенсорiums, он выявил девять разновидностей направлений синестетических переносов: 1) осязание → вкус (например, *sharp taste*), 2) осязание→звук (например, *soft sounds*), 3) осязание →цвет (например, *dull colours*), 4) вкус →запах (например, *sour smell*), 5) вкус →слух (например, *dulcet music*), 6) размер→ цвет, 7) размер →звук, 8) цвет → звук, 9) звук →цвет [Williams 1976]. На основе полученных результатов исследования Дж. Вильямс предложил следующую схему связи сенсорных полей (см. Рис. 8):

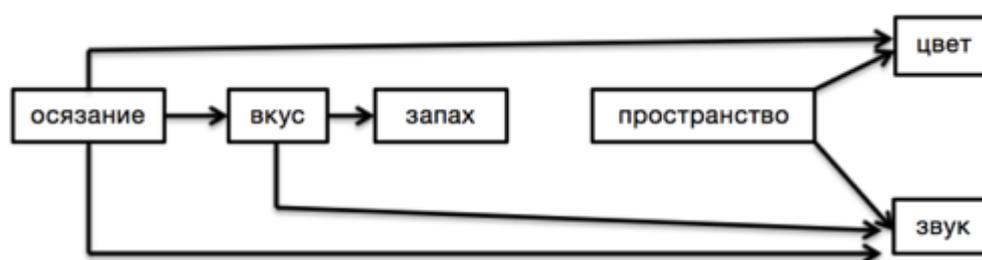


Рис. 9. Схема связи сенсорных полей

Данная схема служит фундаментом для формирования разнообразных типологий синестетических переносов.

Исследователь Р. Сайтовик предложил свою схему направленности межчувственных переносов (пять модусов перцепции): *осязание*, *зрение*, *запах*, *вкус* и *слух* [Сайтовик 1993]. Подобная классификация считается общепринятым британским и американским культурным стандартом. К. Классен [Classen 1993] представил свой алгоритм взаимоперехода модусов перцепции при формировании межчувственных ассоциаций: *слух* – *зрение* – *запах* – *вкус* – *осязание*. Алгоритм взаимоперехода чувств, предложенный Ш. Дзем [Day 1996], имеет ту же последовательность, за исключением включения компонента *температура*: *слух* → *зрение*→*запах* → *температура* → *вкус* → *осязание*. В качестве примеров Ш. Дэй приводит следующие распространённые модели направленности синестетических переносов: *зрение* →*осязание* (*humid green* / *влажный зелёный*), *слух* → *вкус* (*bitter chuckles* / *горькая ухмылка*), *слух* →*осязание* (*sharp crack* / *резкий хруст*).

В монографии «Типы семантического варьирования прилагательных поля “Восприятие”» А.Х. Мерзлякова выявляет регулярные типы метафорических переносов, свойственных английскому, русскому и французскому языкам. Данная типология отражает следующие направления метафорических переносов: *цвет* →*температура* (*красное железо*), *цвет* →*звук* (*белый шум*), *звук*→*цвет* (*кричащие цвета*), *вкус*→*запах*

(*прогорклый запах*), вкус→звук (*сладкий звук*), вкус→цвет (*горькие краски*), температура→свет (*холодный свет*), температура→цвет (*тёплые цвета*), температура→звук (*тёплый звук*). Анализ результатов позволяет сделать вывод о том, что наличие общих закономерностей в формировании метафорических переносов объясняется «общей физиологической и психологической основой восприятия у всех людей» [Мерзлякова 2012:299]. Однако некоторые типы переносов в сопоставляемых языках не совпадают: переносы *звук→свет*; *вкус→свет*; *вкус→тактильные ощущения*; *температура→запах* встречаются только во французском языке, перенос *вкус→температура* (*bitter wind / сильный ветер*), *температура→вкус* (*hot taste/ острый вкус*) являются характерной особенностью английского языка. Возникающие расхождения в формировании метафорических переносов связаны с «разницей в осознании и интерпретации полученных от органов ощущения информации» [Там же].

Обзор философско-семантической концепции процесса метафоризации позволяет обратиться к анализу способов вербализации метафорических механизмов в сфере прилагательных вкусообозначения.

3.3. Метафорические модели межчувственного переноса вкусового ощущения

В рамках данного исследования проанализированы контексты метафорического употребления каждой вкусовой номинации, прослежены соответствия между ощущением вкуса и другими разнородными сферами чувствительности. Были выделены примеры, в которых прослеживалась связь между ощущениями вкусовой сферы сенсориума и чувственными восприятиями других перцептивных сфер: *запах, осязание, слух, зрение*.

3.3.1. Критерии характеристики метафорических моделей с номинацией вкусового признака

Проведенный анализ эмпирических данных позволил выделить пять моделей межчувственного переноса вкусового ощущения, а именно: *осязание→вкус* (*soft cheese / мягкий сыр*) *вкус→запах* (*savoury aroma / пряный аромат*), *вкус→слух* (*sweet bell / сладкий звук колоколов*), *вкус→зрение* (*sweet colours / сладкие краски*), *вкус→эмоции* (*delicious music / приятная музыка*). Каждая модель метафорического переноса акцентирует внимание на отдельных количественных, качественных и физических аспектах вкусовых ощущениях. Анализ содержательного аспекта синестетических метафор с вкусовым компонентом значения позволил нам рассмотреть их по виду синестетического переноса. Так, для характеристики таких метафорических моделей были выделены следующие 4 критерия:

- ✓ по признаку модальности: перенос осязательного признака на вкус (*sharp astringent wine* / *резкое вино, вяжущее на вкус*);
- ✓ по количественному признаку, т.е. интенсивности: *hot curry* / *острый соус карри*;
- ✓ по эмоциональному воздействию: оценка +/- (*delicious smell* / *вкусный аромат*; *bitter odour* / *горький запах*);
- ✓ по типу референта: референтная отнесённость к объектам (*sweet fragrance of roses* / *сладкий запах роз*).

В первой категории вкусовая модальность характеризуется посредством привлечения номинаций других перцептивных сфер: *запах, осязание, слух, зрение*. Так, например, происходит перенос вкусовой модальности в сферу ольфакторной перцепции: *I loved the pungent fragrance of the white narcissus* / *Я любил резкий запах белого нарцисса*.

Вторая категория выражена степенью интенсивности проявления вкусового признака. Интенсивность рассматривается как «языковая понятийная категория, которая служит для отражения градаций в степени проявления признака и выражается средствами различных языковых уровней» [Шейгал 1981:4]. Иными словами, под интенсивностью понимается количественная характеристика, например, температурного признака (*hot mustard* / *острая жгучая горчица*; *cold snap* / *холодная (лёгкая) закуска*). Сема интенсивности входит в структуру прилагательных, обозначающих температурный признак: *горячий, имеющий температуру выше нормы*. В сочетаниях *hot horseradish* / *острый хрен*, *hot chili sauce* / *острый соус чили*, *hot ketchup* / *острый кетчуп* осуществляется переход от осязательного температурного признака (*горячий*) к обозначению вкусового признака – *имеющий вкус острого жгучего соуса чили, хрена, кетчупа*.

Для характеристики интенсивности и продолжительности вкусовой характеристики используется, например, образное сравнение с осязательным признаком, обозначающим различную текстуру объекта: *tender meat* / *мягкое мясо*, *soft cheese* / *мягкий сыр*, *hard cheese* / *твёрдый сыр*, *thin tea* / *жидкий чай*, *thin soup* / *жидкий суп*. Вкус супа, например, сравнивается с жидкой консистенцией воды: *They served us a thin soup that looked like water but tasted like the ocean – salty* / *Нам подали жидкий суп, который по виду напоминал обычную воду, но по вкусу – солёный океан*. Степень проявления интенсивности (*мягкости текстуры объекта*) влияет на восприятие вкусовых качеств, в данном контексте нежности вкуса: *The tender meat had a rich, deep flavor* / *Мягкое мясо обладает нежным ароматным вкусом*.

Третья категория объединяет психофизиологические ощущения, испытываемые при восприятии вкуса, и его эмоциональное восприятие. Под психофизиологическими ощущениями мы понимаем внешние физические и физиологические ощущения. Метафорический перенос из одной сферы модальности в другую возможен на основе ассоциаций эмоционально-оценочного характера: приятный (*sweet smell* / *сладкий запах*) / неприятный (*sweet stink* / *сладкий дурной запах*); оценка предметов шершавых и жёстких на ощупь сходна с той, которая возникает, например, при восприятии твёрдого не прожаренного мяса (*tough meat* / *жёсткое на вкус мясо*). Субъект испытывает неприятные психофизиологические ощущения (мясо невозможно прожевать), что порождает отрицательную эмоциональную оценку: ухудшение настроения. К этой категории относятся метафорические переносы из вкусовой модальности в эмоциональную и связанную с ней психическую сферу восприятия.

В объём понятия «синестетическая метафора» мы включаем случаи переноса *ощущение вкуса* → *эмоция*, которые возникают за счёт ассоциаций между абстрактными понятиями и сенсорными впечатлениями вкуса. Так, например: *sour-face* / *с кислой физиономией*; *sour-tempered* / *капризный, своевольный*; *sweet dreams* / *сладкие грёзы*; *pungent epigram* / *колкая эпиграмма*; *bitter dispute* / *горячий спор, острый спор*. Метафорический перенос представляет собой совмещение первичного сенсорного ощущения (вкуса) с его эмоциональной оценкой. Так, например, признак вкуса *bitter* / *горький* в сочетании *bitter dogberry* / *горькая рябина* вносит информацию о негативной эмоциональной оценке, возникающей в результате воздействия горькой ягоды на вкусовые рецепторы, что вызывает ощущение горечи. На основе ассоциации с горьким вкусом рождается эмоциональная реакция на крайне неприятную жизненную ситуацию *bitter cup* / *горькая чаша – жестокие испытания, боль, страдания*. По словам С.В. Воронина, «всеобщность таких явлений эмоциональной сферы, как положительная / отрицательная окраска, приятное / неприятное удовольствие / неудовольствие, позволяет в значительной мере объяснить перенос качества ощущений во всех случаях, когда участвует эмоциональный элемент» [Воронин 1983:128]. Во всех исследуемых нами типах метафорических переносов выявляется эмоциональная окраска.

Четвёртая категория охватывает референциальную область вкусовой метафоры. Трудно не согласиться с утверждением, что «конкретное значение прилагательного реализуется, прежде всего, в сочетании с существительным и в большей степени определяется семантикой последнего» [Уфимцева 1977:54]. Так, например, прилагательное *pungent* / *терпкий* реализует различные коннотации значения. Исследуемая лексическая единица в сочетании с референтом *cheese* актуализирует сему

пикантный (сыр), с референтом *tang* активизирует сему *острый*: *pungent tang of dill* / *острый запах укропа*; в сочетании *pungent odor* приобретает значение *крепкий резкий запах*; также обозначает признаки эмоционально-оценочного характера: *pungent criticisms* / *едкая критика*. Данные примеры служат яркой иллюстрацией тезиса о том, что семантика референта определяет реализацию значения прилагательного, обозначающего вкусовой признак, в данном случае *pungent*: *острый, резкий, едкий, пикантный, терпкий вкус или запах*.

Таким образом, в современной лингвистике метафора рассматривается не как некоторое образное средство, которое находится на периферии языка и лишь в случае утраты своей метафоричности проникает в его структуру, формируя переносное значение слова, но как неизбежное явление мышления и языка, несущее важнейшую функцию в познании и описании мира. Иными словами, «метафоры – это не просто сущности, за которыми можно что-то увидеть. Фактически мы можем увидеть что-то за метафорой только с помощью другой метафоры. Способность понимать опыт с помощью метафоры – это как одно из чувств, как видение, осязание или слух; обращение к метафорам остается единственным способом восприятия и осознания в опыте большей части действительности. Метафора – такая же важная и ценная часть нашей жизни, как, например, осязание» [Лакофф 1990: 2].

3.3.2. Метафорическая модель *осязание* → *вкус*

В рамках нашего исследования наиболее частотными оказались метафоры, построенные по модели: *осязательный признак* → *вкус*, что подтвердило результаты многих исследователей [Гейко 1999; Агалакова 2003; Лаенко 2005 и др.]. По мнению Т.Р. Степаняна, вкус и осязание – древнейшие (он называет их «грубыми») формы ощущений. Ещё Э. Кондильяк отмечал, что осязание «научает другие ощущения судить о внешних предметах» [Кондильяк 1982:290]. Под осязанием в науке понимают не одно какое-то ощущение, а целый их комплекс: температурные (тепло и холод), тактильные (прикосновение, вибрация и давление), болевые (боль) и – при учёте мышечно-суставной активности – кинестезические (вес). Результаты исследования А.Х. Мерзляковой позволяют в качестве наиболее распространенного основания для построения метафор считать температурные признаки: *температура* → *вкус*, *температура* → *звук* и др.

В исследовании, посвящённом концептуализации тактильных ощущений, О.А. Елисеева, анализируя словосочетание, *острый вкус соуса*, утверждает, что «в данном примере вкусовые процессы описываются через признак, традиционно воспринимаемый в рамках тактильной модальности (острый)» [Елисеева 2015]. Однако признак, который

описывается прилагательным *острый*, может восприниматься в рамках разных модальностей.

В словарных статьях находим следующую дефиницию данного прилагательного: *острый* – *сильно действующий на вкус или обоняние, резкий*. Исследуемая лексическая единица имеет несколько значений, многие из которых характеризуют интенсивность качества и связаны и с чувственным восприятием. В частности, можно привести следующие примеры с данным прилагательным: *острая боль, резкое похолодание* (осязательные ощущения), *острый запах* (обонятельные ощущения), *резкий свет* (зрительные ощущения), *острый перец* (вкусовые ощущения). Другими словами, не будучи включённым в инвентарь языковых средств отражения чувственного восприятия, данное прилагательное всё же опосредованно входит в состав сенсорного восприятия. Следовательно, сочетание метафорически маркированных прилагательных с различными референтами (запах, свет, вкус, звук) может в одних случаях, «высвечивать» одинаковые метафорические семы, а в других – разные. Иными словами, «во многих случаях одно и то же образное средство в сочетании с единицами различной семантики формирует метафорические значения разного оценочного ... характера» [Опарина 1988: 73]. Основное значение этого прилагательного – «имеющий колющий конец или режущий край», например, *острые колючки, острый кинжал, острое лезвие*. Своими вторичными значениями прилагательное *острый* включается в ряды прилагательных других тематических групп. Переносное значение вкусового и ольфакторного признаков: *острый* – *сильно действующий на органы чувств: имеющий едкий, пряный вкус, запах*. Необходимо отметить, что в профессиональной среде сомелье прилагательное *sharp / острый* используется для описания «нервного» характера вина, что означает высокий уровень кислотности. Резюмирую вышесказанное, можно утверждать, что прилагательное *острый* служит интересным примером взаимодействия в рамках всех модальностей: вкус (*острый перец*); запах (*острый запах гнилых яблок*), осязание (*острый нож*); слух (*острый тонкий слух*); зрение (*острый взгляд*). Семантический компонент «острый» обладает полимодальностью: этот признак воспринимается и глазами, и кожей. Лексическая единица *sharp / острый* может входить в состав антропоцентрической метафоры, особенностью которой является ассоциация свойств вина с человеком и качествами, присущими ему (*sharp wine / нервный характер вина*). Кроме того, данное прилагательное активно используется для передачи эмоционального состояния субъекта, или его когнитивных свойств: *острый ум*.

Становится очевидным, что прилагательные, характеризующие осязательный признак, употребляются для дифференцированного описания различных ощущений:

вкусовых (*soft flavour*/мягкий вкус), обонятельных (*soft aroma* /нежный аромат), звуковых (*soft music* /нежная музыка), и зрительных ощущений (*soft colour* /неяркие краски).

Рассуждая о взаимодействии тактильных и вкусовых ощущениях, О.А. Елисеева высказывает мнение о том, что «вкусовой процесс образно уподобляется тактильному ощущению при контакте с острым, колющим объектом, хотя в реальности тактильные ощущения не имеют точек соприкосновения с вкусовыми» [Елисеева 2015]. Однако это утверждение противоречит физиологической концепции вкусовых ощущений. То, что в обыденной жизни называют вкусом, с точки зрения физиологии таковым не является, истинные вкусовые ощущения могут возникнуть только при раздражении вкусовых почек, а в полости рта есть другие чувственные образования: тактильные рецепторы, возбуждение которых вызывает ощущения боли, прикосновения давления, температурные ощущения. Слова с семами «вкус» и «осязание» сближаются на основании отраженных в них физиологических факторов: сенсорные каналы ротовой полости человека являются и осязательными, и вкусовыми одновременно. Вслед за Н. Ф. Спиридоновой считаем, что *«при тактильном и вкусовом восприятии человек и объект взаимодействует друг с другом*, а при зрительном, слуховом и обонятельном восприятии ощущения от воспринимаемых объектов поступают в соответствующие органы опосредованно, поскольку между ними не предполагается физического контакта» (курсив наш – О.Ч.) [Спиридонова 2002:8]. Н. Ф. Спиридонова приходит к выводу, что «каждый из органов чувств не только отвечает за свой «фрагмент» воспринимаемого объекта, но и предполагает конкретный способ и определенную ситуацию восприятия» [Там же].

В рамках нашего исследования были выявлены следующие регулярные закономерности метафорического переноса от осязания к вкусовым ощущениям: *dry / сухой, hard / жёсткий, harsh / жёсткий, soft, smooth, mild / мягкий, sharp / острый, coarse / жёсткий, грубый, cold / холодный, cool / прохладный [taste / вкус, aftertaste / послевкусие]*. Осязание уподобляется вкусовым ощущениям: *He reached for a piece of cheese to counter the salty, crunchy taste trigger / Он потянулся за кусочком сыра, чтобы заглушить неожиданно появившееся ощущение солёного хрустящего вкуса*. Прилагательным, обозначающим осязательный признак, свойственна широкая синестетическая разнонаправленность.

Предикативные признаки тактильного восприятия могут быть охарактеризованы по качеству поверхности (*velvety / бархатный, rough / шершавый, smooth / гладкий, soft / мягкий*), по внутренней структуре объекта (*hard / жёсткий, springy / упругий, эластичный*), по температурным свойствам (*cold / холодный, hot / огненный*), по

физическому воздействию на объект (*spritzly beer* / *колючий острый вкус пива, жгучий, щекочущий, crunchy* / *хрустящий*). В данных сочетаниях можно выделить слова, содержащие в своем значении указание на материал, из которого они состоят (*oily* / *маслянистый, feathery* / *перьевой*), мышечное напряжение тела (*light* / *лёгкий, hard* / *тяжёлый*), также при характеристике структуры, консистенции блюда (*thick, pasty gravy* / *густая, вязкая подлива*). Осязательно-вкусовая синестезия ярко проявляется в следующих метафорических конструкциях: *Add stock as needed to create a smooth, thick sauce* / *При необходимости добавьте бульон для создания однородной густой консистенции соуса. I cooked up a pot of Thai sticky rice* / *Я сварила кастрюлю тайского клейкого риса.*

Метафорическая модель *осязание* → *вкус* отличается широким спектром разнообразных сочетаний, образовавшихся на стыке модальностей осязания и вкуса. Так, например: *rough wine* / *терпкое вино; astringent wine* / *вяжущее на вкус вино; hard liquor* / *крепкий ликёр; hard and soft cheeses* / *твёрдые и мягкие сыры; smooth paste* / *тесто без комков; a moist cake* / *сочное пирожное; dry bread* / *чёрствый хлеб; hot sauce* / *острый соус; thick juice* / *густой сок; pasty concoction* / *густое вязкое варево; cold snap* / *холодная закуска; cold partridge* / *холодное из куропаток, crisp bacon* / *хрустящий бекон; thick pumpkin pie* / *жирный тыквенный пирог; delicious thin pancakes* / *вкусные тонкие блинчики, coarse meat* / *жесткое мясо; coarse bread* / *хлеб из муки грубого помола; coarse olive oil* / *нерафинированное масло; coarse salt* / *крупная соль; heavy beer* / *крепкое пиво, firm apples* / *твёрдые яблоки, mild fish* / *неострая рыба, tender cod* / *мягкая треска, tender chicken* / *нежный цыплёнок, velvety soup* / *нежный суп, velvety marble cake* / *нежный мраморный пирог, heavy and pasty gravy* / *густая и вязкая подлива, sticky rice* / *клейкий рис, crispy potato pancakes* / *хрустящие драники; satiny hollandaise* / *шелковистый голландский соус, tangy condiment* / *острая приправа, sharp spicy condiment* / *пикантная приправа, springy shrimp* / *упругие креветки, soft custard* / *нежный сладкий соус, light oyster sauce* / *лёгкий соус из устриц.*

В каждом сочетании существует референтная определённая соотнесённость с объектами. Так, например, прилагательное *soft* / *мягкий* для характеристики вкусового признака употребляется преимущественно с существительными, обозначающими *vegetables* / *овощи*: (*tomatoes* / *помидоры, potatoes* / *картофель, peppers* / *перец, onion* / *лук, eggplant* / *баклажан, marrow squash* / *кабачок), turnips* / *пена*, а также с фруктами (*fruits*): *soft peach* / *мягкий персик, pear* / *груша, plump* / *слива, apricot* / *абрикос*. Такая лексическая единица *tender*, имеющая сходное значение с прилагательным *soft* — *мягкий, нежный*, проявляет свои специфические сочетательные способности, преимущественно употребляется с референтами, обозначающими мясные, рыбные изделия и морепродукты:

tender turkey, fish, cod, shrimp, lobsters (мягкая индейка, рыба, треска, мягкие / креветки, раки).

Метафорический перенос *осязание*→*вкус* происходит на основе осязательных ассоциаций+оценка в таких сочетаниях как: *wet taste* / *влажный вкус* (актуализирована сема «избыток влаги, неприятно»); *poignant taste* / *едкий вкус* (с актуализированной семой резкий, вызывающий физическое раздражение) *soft taste* / *нежный вкус* (приятный на ощупь, мягкий — нежная кожа, *приятный на вкус*) или *hot mustard* / *жгучая горчица* (острая, жгучая, ядрёная горчица, причиняющий острую боль). В данных контекстах реализация вкусовых ощущений происходит на основе переосмысления известных человеку осязательных ощущений с учётом положительной или отрицательной оценки. Недостаточность лексических средств для обозначения вкусовых ощущений компенсируется использованием прилагательных, обозначающих осязательные ощущения: *sharp sauce* / *острый соус*, *rough wine* / *вино с шероховатым, резким вкусом*, *hot mustard* / *жгучая горчица*, *poignant taste* / *едкий вкус*, *acidic condiment* / *острая приправа*.

Метафорически маркированное прилагательное *dry* / *сухой*, обозначающее осязательный признак в сочетании с различными референтами, выражающими номинацию вкуса (вкус, хлеб, вино, мясо) может высвечивать разнообразные метафорические семы. Так, в синестетическом сочетании *dry taste* / *сухой вкус* актуализируется сема «недостаток влаги, неприятно». В конструкции *dry bread* / *чёрствый хлеб* высвечивается метафорическая сема «отсутствие свежести выпечки, мягкости и нежности вкуса, а также наличие твёрдости, реализуется отрицательная оценка – неприятное ощущение». В синестетическом сочетании *dry meat* / *сухое мясо* актуализируется сема «пережаренное, не сочное, как сушёный чернослив». В исследуемых конструкциях с прилагательным *dry* / *сухой* высвечивается метафорическая сема – *недостаток влаги*, и реализуется отрицательная оценка – неприятное ощущение: *пережаренное, жёсткое, не сочное*.

Однако в сочетании *dry wine* / *сухое вино* происходит актуализация семы – *резкий кусающий вкус из-за недостатка сладости*. В понимании реципиента вино обладает кислым вкусом и вызывает приятные вкусовые ощущения. Во Франции маркируют шампанское с повышенным содержанием сахара как *dry*. Однако название *dry* оказалось неудачным не только для российского рынка шампанского, но и для всего мира. Поэтому лидер Шампани компания *Moët & Chandon* даже отказалась от названия *Dry Imperial* в пользу *Nectar Imperial*. В кембриджском словаре находим толкования лексической единицы *nectar* / *нектар*: 1) *a sweet liquid produced by flowers and collected by bees and*

other insects / сладкий сок, выделяемый цветками медоносных растений, который собирается пчёлами и другими насекомыми; 2) *in ancient Greek and Roman stories, the drink of the gods: This wine tastes like nectar (= tastes excellent)* / в мифах древних Греции и Рима это – напиток богов: На вкус это вино как нектар (=превосходный напиток) [электронный ресурс]. Таким образом, замена лексической единицы *dry* / сухой на *nectar* / нектар оказалась предпочтительной, поскольку, по мнению виноделов, *nectar* более точно отражает ощущения вкуса шампанского: сладкой нежности спелых фруктов и изысканного аромата пряностей, отлично выделяющихся на фоне медовых и ореховых тонов: *honeyed wine* / медовое вино.

В процессе знакомства с вином дегустатор может «пожевать» вино во рту, чтобы лучше почувствовать и оценить его плоть (*body*). Благодаря «жеванию» вкусовые ощущения от напитка становятся ярче, и вино можно охарактеризовать как *fleshy* / мясистое, когда оно дает ощущение полноты и гибкой текстуры. Противоположным плотному вину является тощее вино (*thin*). Оценивая вкусовые ощущения при дегустации вина, сомелье описывает вкус вина с помощью осязательно-вкусовых метафор: *thin wine* / тонкое, маловыразительное, худосочное; *crisp wine* / хрустящее, жесткое; *fragile wine* / хрупкое; *robust wine* / насыщенное, плотное; *fleshy wine* / мясистое, плотное, маслянистое; *well-bodied* или *full-bodied wine* / полномелое. Представленные метафорические сочетания позволяют осмыслить и вербализовать вкусовые ощущения вина в соответствии с основными параметрами дегустации вин, такими, как кислотность, танинность, вязкость. Таким образом, в процессе номинации метафора используется для того, чтобы придать вербализуемому понятию более ясную форму, выделить в нем важный оттенок.

Сущностью любой метафоры является способность слова к своеобразному удвоению (умножению) в речи номинативной (обозначающей) функции [Электронный ресурс]. Иными словами, явление метафоры представляет собой преобразование слова. Будет уместным в этой связи напомнить утверждение В.Н. Телия: «Чтобы постичь способы словопреобразования, необходимо выявить общие закономерности переосмысления, формирования и функционирования номинативных средств. И хотя теория номинации имеет дело с непрогнозируемыми по своей природе номинативными замыслами «творцов имен», какие-то, пусть самые общие, закономерности несомненно регламентируют и речевую деятельность, предрешая смысловую правильность номинативных решений, а также выбор и комбинацию единиц номинации в ходе формирования высказывания» [Телия 1981:125].

Прилагательные чувственного восприятия предрасположены к метафоризации в силу «чрезвычайной семантической мобильности: они легко приспособляются к существительным различной семантики, допуская множество разнообразных сдвигов в своем значении [Уфимцева 1977:63].

Эмпиричные прилагательные, обозначающие осязательные ощущения, развивают дополнительные интермодальные значения в сочетании с номинацией вкуса. Рассмотрим следующие примеры: *The liquor leaves a velvety taste in the mouth and a hint of sweetness on the finish* / Ликёр оставляет нежный тонкий вкус во рту и нотки сладости как послевкусие. *There is nothing like the rich color and velvety taste of chocolate to melt anyone's heart* / Только насыщенный цвет и бархатный тающий вкус шоколада способны растопить сердце любого человека. *The cake texture was so fine and smooth that it left a velvety taste on the palate* / Текстура пирожного настолько тонкая, что оставляет на нёбе нежное ощущение бархатного вкуса. В сочетании *velvety taste* / бархатно-нежный вкус чётко прослеживается сущность метафорического переноса: происходит сдвиг значения *velvety* – *resembling velvety in texture* / бархатный – напоминающий по текстуре бархатистость ткани на основе смены каналов восприятия: осязательный признак → вкус. Прилагательное *velvety* / бархатный, приятный на ощупь, такой, который легко поддаётся, уступает при надавливании, прикосновении и вызывает приятное ощущение (мягкий, нежный), «присваивает» осязательный признак *resembling velvety in taste* / напоминающий по вкусу бархатистость, развивает дополнительное значение в сочетании с номинацией вкуса: приятный на вкус, нежный, мягкий. Осязательный признак *velvety* / бархатный характеризует, как правило, ткани, текстуру материала: *Velvety fabrics were soft with age* / Бархатные ткани становились с возрастом ещё мягче. Процесс синестетического употребления слов заключается в том, что один объект *taste* / вкус «присваивает» осязательный признак (*velvety* / бархатный), свойственный другому объекту (*fabrics* / ткани), в чём, собственно, и состоит основное качество метафоры. Однако помимо данного процесса в этой синестетической конструкции осуществляется ещё один механизм – актуализация семы *положительной оценки*. Лексическая единица *velvety*, содержащая в своей семантической структуре интенциональную сему *pleasant* / приятный, сохраняет её и при сдвиге модального значения. Благодаря синестетической метафоре сема *приятный* ещё ярче реализуется в составе словосочетания, и в результате *velvety taste* получает эксплицитно выраженное коннотативное значение – положительную оценку: *бархатный*, т.е. *мягкий, приятный на ощупь, при прикосновении* и под воздействием синестезирующего элемента *taste* / вкус

приобретает значение *бархатный вкус, т.е. приятный на вкус, нежный, мягкое, ласково улаждающее нёбо*.

Графически данный комбинаторно-семантический анализ метафорического перехода можно представить в виде схемы (см. Рис. 10).

Условные обозначения:

- ↓ – сдвиг словозначений
- – интенциональные семы
- – семы, образованные в результате метафорического сдвига.

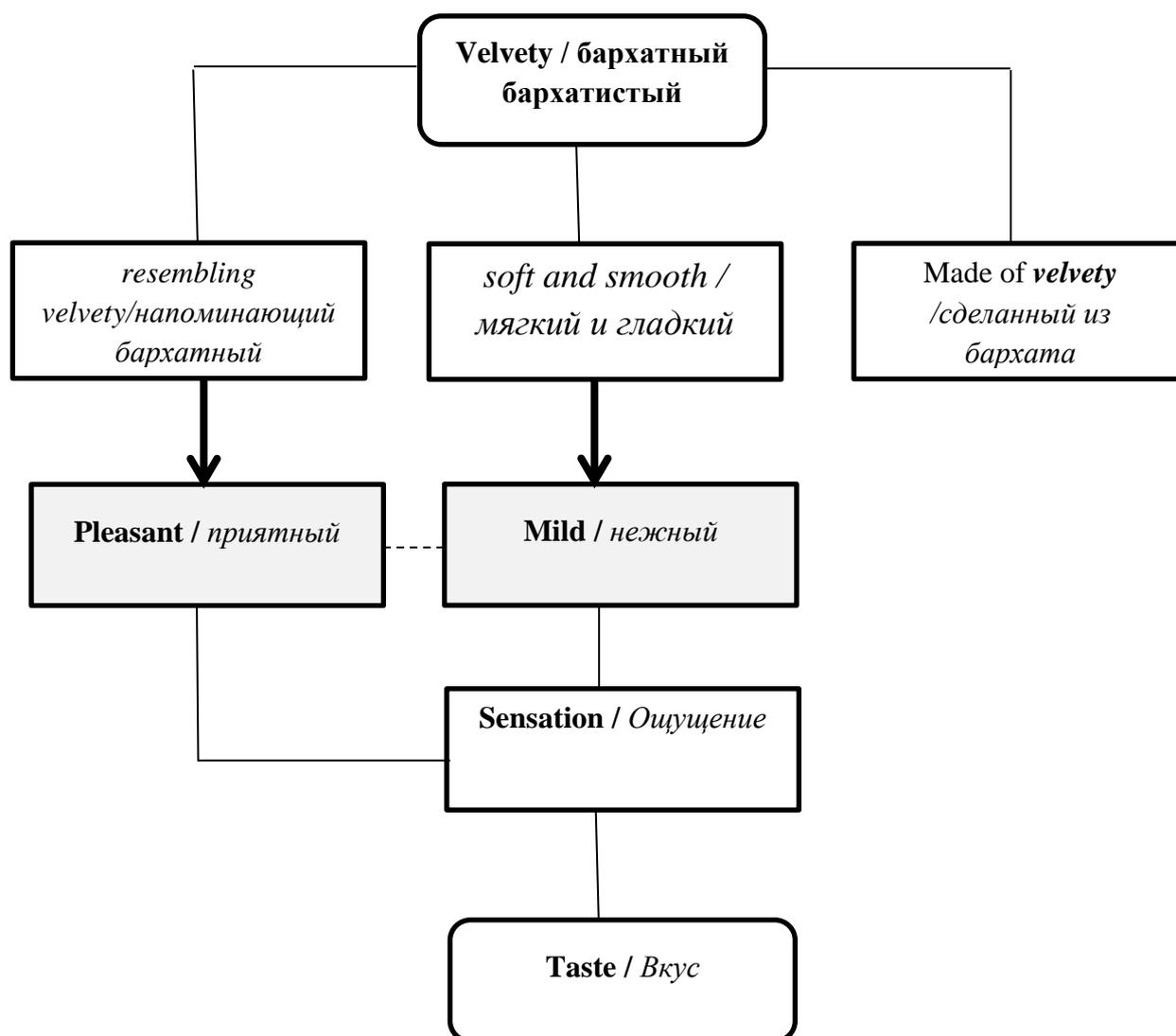


Рис.10. Комбинаторно-семантический анализ метафорического перехода

Явление метафоры в данном случае предлагается рассматривать как уподобление признаков некоего объекта (*бархатистость, мягкость на ощупь*) в рамках одного домена (тактильного восприятия) признакам другого объекта (*нежность*) в рамках другого домена (вкусового восприятия). Так, например: *It was the final step in preparing the velvety*

meat that had been brined for three days / Это был последний шаг в приготовлении нежного мяса, которое простояло под маринадом три дня. Подобным образом происходит развитие дополнительных интермодальных вкусо-осязательных значений в метафорических конструкциях с прилагательным *velvety*. Ср.: *velvety blue cheese* / нежный голубой сыр, *velvety filets* / нежное филе, *velvety figs* / мягкий инжир, *velvety berries* / мягкие ягоды, *velvety vanilla marshmallows* / нежный ванильный зефир, *velvety ice cream* / нежное мороженное, *velvety sauce* / нежный соус, *velvety langoustine* / нежные омары, *soave-velvety red wine* / красное вино, обладающее нежным, бархатистым вкусом. Бархатистый вкус является предпочтительной характеристикой в описании вина. Мягкие, «питкие» (легко пьющиеся), ароматные и вкусные вина. Вы должны захотеть окунуться в них. Бархатисто-нежное вино: маслянистое вино, дающее ощущение бархата в горле за счёт спиртового эффекта; это также говорится о сладком вине (с остаточным содержанием сахара).

Помимо довольно многочисленных синестетических конструкций с *velvety*, метафоризация оттенков вкусовых ощущений происходит за счёт использования прилагательных, обозначающих осязательный признак, в частности, текстуру ткани: *satiny* / атласный, шелковистый, *silky* / шёлковый. К этим лексическим средствам особенно часто прибегают для вербализации разнообразной гаммы вкусовых ощущений, возникающих при дегустации вин (*satiny riesling*), соусов (*satiny mayonnaise*), шоколада (*satiny chocolate*), пудинга (*Silky Chocolate Pudding*). Для описания вкусовых ощущений в кулинарных рецептах и рекламных текстах широко используются метафорические конструкции с осязательными прилагательными *satiny*, *silky*, *velvety*: *On the tongue, wines that are rich and sweet can have satiny, silky, velvety taste* / Если на языке остаётся ощущение сочности и сладости, то такие вина обладают шелковисто-нежным, бархатисто-приятным вкусом. *This is a full-bodied, smooth and silky wine, with ripe black cherry* / Это – гармония нежно-шелковистого вкуса и сочной ежевики. *Vanilla's main role has always been to give bitter chocolate its satiny taste* / Основная роль ванили заключается в том, чтобы придать горькому шоколаду бархатистый вкус. *Silky taste of big leaf tea has a unique intense aroma* / Шелковисто-нежный вкус крупнолистового чая имеет насыщенный аромат. *Combined with the sweet satiny wine, each bite is an essay on richness* / В сочетании со сладким шелковисто-нежным вином каждый кусочек становится квинтэссенцией яркого вкуса. Шелковистое вино: мягкое, гармоничное и спокойное вино, ласково увлажняющее нёбо.

Иными словами, на основе чувственного опыта имеет место образное сравнение, которое носит случайный, произвольный характер. Процесс синестетического

употребления слов сводится к тому, что один объект «присваивает» признаки, свойственные другому объекту, в чем, собственно, и состоит основное качество метафоры. Она создаёт сходство за счет двуплановости приложения признака к двум субъектам одновременно, так что свойства того, о чем идет речь, просматриваются через свойства того, чьим именем оно обозначается.

Так, для характеристики интенсивности и продолжительности вкусовой характеристики используется образное сравнение с тактильным признаком. Иными словами, вкус сравнивается с плотной густой насыщенной консистенцией объекта (в этом контексте): ср.: **thick taste of milk** / густой (насыщенный) вкус молока; **thick gravy** / густая подлива, **thick cream**/густые сливки; **round wine** / (округлое) жирное (термин для вина с плотной структурой). *Blend until consistency of **thick cream**. If too thick, add more water by the tablespoon / Взбивай в блендере пока не получите густую консистенцию сливок. Если получились слишком густые сливки, разведите их водой (1 чайная ложка воды). If **thick gravy** is desired, add to the broth a lot of vegetables / Если захотите сделать густую подливу, добавьте побольше овощей в бульон.* Усиление интенсивности вкусовых ощущений происходит за счёт двойного наложения осязательного признака. Так, например: **heavy, thick cream** / густые сливки с плотной пеной, **silky smooth chocolate** / бархатистый нежный шоколад, **a smooth, thick paste** / густое тесто без комков, **velvety smooth, chocolate beverage** / бархатисто-нежный вкус шоколадного напитка, **moist, tender meat** / сочное нежное мясо, **crumbly, smooth fromage** / фромаж, имеющий мягкий вкус и рассыпчатую текстуру, **wet sticky dough** / мокрое клейкое тесто, **thick, crispy pancakes** / жирные, хрустящие оладьи, **thick, satiny liquid** / густая шёлковая жидкость. **smooth and satiny dough** / шёлковистое тесто без комков, **the tangy, gooey, condiment** / острая клейкая приправа. Данные операции в сознании индивида осуществляются как когнитивный перенос на основе тесного взаимодействия каналов чувственного восприятия действительности (вкуса и осязания). Метафорический синестетический перенос из сферы осязания в сферу вкуса возможен на основе ассоциаций эмоционально-оценочного характера. Оценка предметов грубых и жестких на ощупь сходна с той, которая возникает, например, при восприятии **rough wine** / терпкого вкуса вина (терпкое, резкое вино с шероховатым, резким вкусом, обусловленным повышенным содержанием танинов или кислотностью); или при восприятии **crisp white wine** / резкого вкуса освежающего белого вина. Рассмотрим пример: *There is also a **bright or sharp bitterness** (like stale ginger) that one mostly feels on the roof of one's mouth and middle of the tongue / Существует яркая или острая горечь (словно вкус засохшего имбиря), которая ощущается в большей степени в верхнем нёбе и середине языка.* Метафорический образ

яркой горечи возникает при наложении вкусовых и осязательных ощущениях. В интенционал лексической единицы *яркий* входит сема «степень проявления визуальной субстанции – цвета», которая используется для эмоционального усиления характеристики осязательного признака *острый*. В интенционал слова *горечь* входит сема «степень проявления субстанции вкуса». Метафорический компонент появляется в результате комбинирования вкусо-осязательных признаков, относящихся к понятийной области: *степень проявления интенсивности перцептивной субстанции*.

Однако прилагательные, обозначающие осязательный признак, иногда используются для номинирования вкусовых ощущений, связанных с температурным признаком: *lukewarm* / *тёплый, остывший* (*boullhon broth, coffee, cocoa, tea, milk, salad, omelet, eggnog* / *гоголь-моголь*); *tepid* / *тепловатый* (*mussels* / *мидии, coffee* / *кофе, decaf* / *кофе без кофеина, brews* / *напиток, food* / *пища*).

Как представляется, признак, который обозначает прилагательное *lukewarm* / *тёплый*, воспринимается как промежуточный и соотносится с признаком *умеренно тёплый*. По словам Е.М. Вольф, знак оценки температурных прилагательных определяется не их положением на градуальной шкале, а семантикой определяемого имени [Вольф 2001:78]. Английские прилагательные *lukewarm, tepid*, как правило, имеют значение *остывший* и передают отрицательную оценку, поскольку характеризуют напиток или пищу, которые должны подаваться в горячем виде: *But after realizing that their feelings toward salad were lukewarm, they began thinking about the dishes from their childhood* / *Осознав, что салат вызывает у них тепло хладные чувства, они погрузились в воспоминания о блюдах своего детства. Blake eyed his lukewarm, untouched coffee and brought it to his lips* / *Блейк окинул взглядом нетронутый остывший кофе и поднёс его к губам. Wood-grilled mussels were tepid. If mussels don't steam, they're not worth eating* / *Запекающиеся на гриле, мидии были холодноватыми. Если не идём пар, то их не стоит и пробовать. The meat was spongy and tepid, so she threw it to the dogs* / *Мясо напоминало губку, остыло, и она бросила его собакам. Сема отрицательной оценки у прилагательных *lukewarm, tepid* реализует дифференциальную функцию, указывая на неприятные ощущения вкусовых свойств пищевых продуктов. Прилагательное *warm*, обозначающее традиционный признак тёплой температуры, напротив, актуализирует сему положительной оценки: *He likes warm roast pork with rich condiments* / *Ему нравится тёплая жареная свинина с разнообразными приправами. I find myself wanting to eat some warm pita* / *Мне так захотелось съесть тёплый лаваш. У прилагательного *warm* также актуализируется сема интенсивности, указывающая на более высокую степень проявления температурного признака. *The aromatic garlic and onions lend a wonderfully warm taste* /**

*Ароматный запах чеснока и лука придавал блюду удивительный вкус тепла, где лексическая единица **warm** употребляется для характеристики эмоционального состояния – душевного тепла и комфорта.*

Результаты нашего исследования подтверждают принцип С. Ульманна о «иерархической дистрибуции», по крайней мере, для английского языка. В соответствии с данной концепцией синестетические переносы осуществляются по направлению от «низших» к «высшим» сенсорным модальностям *осязание→вкус*. Прилагательные, обозначающие признак вкуса, крайне редко преобразуют семантическую структуру своего значения и используются для номинирования осязательных ощущений. Наши эмпирические данные содержат ряд примеров, иллюстрирующих «непредсказуемые» метафорические переносы от вкуса к осязанию: *sweet sharpness / сладкая острота, sweet touch / сладкое прикосновение, sweet tenderness / сладкая нежность, tasty tenderness / вкусная нежность, delicious coolness / восхитительная (вкусная) прохлада, the spicy viscosity of Chinese dishes / пикантная вязкость китайских блюд*. С одной стороны, эти сочетания могут рассматриваться как случайные «пробелы» в семантическом поле сенсорного опыта. С другой стороны, эти метафорические переносы могут системно использоваться при описании вкусовых ощущений в кулинарии: *For dessert, peanut butter cookies add a sweet touch / На десерт – печенье с арахисовым маслом придаст особое ощущение сладости*. Кроме того, переносы из сферы вкуса в сферу осязания достаточно характерны для индивидуально-авторского словоупотребления, поражая неожиданностью ассоциации: *She was biting down on a piece of fleshy mango, welcoming the sweet touch / Она откусила кусочек мясистого манго, и ощутила его сладкое прикосновение. She was longing for the sweet thickness of Puerto Rican rum. Она так мечтала о сладком крепком Пуэрто-риканском роме*. Таким образом, синестетическое значение – *имеющий тактильные свойства (touch)* в сочетании с положительной оценкой вкуса (*sweet*) встречаются крайне редко. Значение развивается по модели метафорического переноса: *имеющий сладкий вкус→имеющий приятное тактильное ощущение (sweet touch / приятное прикосновение)*.

3.3.3. Метафорическая модель *вкус → запах*

Вторая по распространённости выделяемая нами модель синестетического переноса: *вкус → запах*. Вкусовое поле «перебрасывает» свои значения метафорически в поле обонятельное. Прилагательные вкусообозначения развивают метафорические значения по модели полирецепторной метафоры. «Вкусовые прилагательные образуют переносы преимущественно в сферу обонятельного восприятия. Если переходы от вкуса к обонянию являются правилом, то переходы от обоняния к вкусу исключены. Почти все

прилагательные вкусообозначения (как основные, так и неосновные) дают перенос в сферу обонятельного восприятия, причем данные лексемы имеют по два номинативных значения: основное – связанное с обозначением вкуса, и производное – связанное с обозначением запаха» [Степанян 1987:16]. Запахи же следует отнести к более тонким и исторически недавним формам. Как показывают эмпирические данные, обратный процесс перенесения в английском языке ольфакторных признаков в сферу вкуса не встречается за исключением одного метафорического переноса. Так, прилагательное, обозначающее ольфакторный признак (*fragrant* / *ароматный*), переходит к передаче вкусового признака, горечи (*bitterness*): *fragrant bitterness* / *ароматная горечь*.

В формировании метафорического переноса *вкус* → *запах* отразилась реальная связь, существующая между вкусом пищи и её запахом. Прилагательные из сферы обонятельного восприятия также развивают метафорические значения оценочного характера. От обозначения вкусового признака они часто переходят к выражению оценки. Всеми психологами отмечается, что модусы вкуса и запаха тесно взаимосвязаны. Одно и то же прилагательное может определять и вкус предмета, и его запах: *bitter smell* / *горький запах*, *bitter taste* / *горький вкус*. Примечательно, что доминирующим здесь, по-видимому, является вкус. Характерный запах предмета обозначается тем же атрибутом, что и его вкус. Кроме того, в ряде случаев вкус блюда представляется как комплексное образование, определяемое, с одной стороны, собственно вкусом (горьким), а с другой — издаваемым пищей запахом (неприятный, с горчинкой). Одна из главных трудностей, с которой сталкивается профессиональный повар и дегустатор, – это невозможность передать на словах вкусовые и обонятельные впечатления от некоторых блюд и вин. Считается, что именно через свой аромат вино уже попробовано. Вкус и аромат вина составляют его основу, и им уделяется особое внимание, поскольку вкус вина многогранен. Если принять во внимание сумму различных первичных и вторичных показателей, и чтобы удержать в памяти свои впечатления и ощущения, дегустатору приходится сочетать слова-образы с точными терминами. Однако взаимодействие прямого и производного значений видоизменяет и осложняет номинативную функцию данных прилагательных: они уже служат не только средством наименования, но и передачи оценки воспринятого запаха с помощью метафорически переосмысленных ощущений.

В корпусе текстов обнаружены примеры, в которых прилагательные вкусообозначения номинируют ольфакторные признаки. Мы полагаем, что в основе реализации этой модели синестетического переноса лежит реальная связь, существующая между вкусовой и обонятельной сферами перцепции. Согласно корпусным данным,

наибольшей частотностью употребления в составе обонятельных синестетических метафор характеризуются следующие прилагательные вкусовой модальности: *sweet, delicious, savory, spicy, bitter, sour*. Так, например: *Delicious smell of new mown grass floated out over the yard / Вкусный запах свежескошенной травы разливался по всему двору*.

Для данной модели метафорического синестетического переноса имеет большое значение референтная отнесенность к объектам, а именно: обозначение запаха. В качестве референта употребляются существительные с одорической номинацией: *smell* / запах (общее значение), *odour* / сильный (ярко выраженный) запах, *scent* / приятный запах, *aroma* / аромат, *perfume* / аромат духов, *fragrance* / благоухание, *redolence* / благовоние, *bouquet* / аромат вина, *whiff* / крайне неприятный слабый запах, *stink* / зловоние, *stench* / запах гнили, *reek* / дурной запах. Данные лексические единицы указывают на характер запаха (*scent* / приятный запах; *reek* / дурной запах); отличительные черты (*stench* / запах гнили, *aroma* / аромат цветов; *bouquet* / аромат вина); интенсивность ольфакторного признака (*whiff* / крайне неприятный слабый запах, *odour* / сильный запах), способы проявления запаха, имеющего вкусовые качества (*bouquet* / аромат вина, *fume* / копченый запах, свидетельствующий о том, что букет состарился, и многие из его ароматов уже исчезли).

Метафорический перенос *вкус*→*запах* проявляется в таких сочетаниях как: *tasty smell* / вкусный запах; *delicious smell (of food)* / вкусный запах; *bitter-sweet smell* / сладко-горький аромат; *salty tang* / соленый запах; *spicy smell* / пряный запах; *sour smell* / кислый запах (с актуализированной семой *неприятный*). Метафора *вкус-запах* представлена также в таких сочетаниях как: *succulent scent* / спелый запах (груши), *pungent scent* / терпкий запах – резкий, раздражающий, дурманящий запах (запах рябины); *bitter aroma of myrrh* / горький аромат мирры.

Для реализации семы положительной оценки *приятный запах* служит модель метафорического переноса *вкус*→*запах*, с использованием референта *aroma* / аромат. Кембриджский словарь предлагает следующее толкование этой лексической единицы: *aroma* – a strong, pleasant smell, usually from food or drink / аромат – крепкий приятный запах пищи или напитков [электронный ресурс]. В винодельческой сфере *aroma* выступает в роли специального термина: *Aroma is the smell of a young wine* / Аромат это запах молодого вина, причём исключительно привлекательный запах, вызывающий приятное ощущение. Как правило, с лексемой *aroma* употребляются прилагательные *sweet, savory, piquant, pungent*: *sweet aroma of coffee* / сладкий аромат кофе, *savory aroma of meat* / пряный аромат мяса, *piquant aroma of dried fruits* / пикантный аромат сухофруктов, *tangy aroma of spices* / острый аромат специй, *the pungent aroma of*

decaying leaves / терпкий аромат сгнивших листьев. Эти синестетические конструкции с референтом **aroma** употребляются для вербализации вкусо-обонятельных ощущений при описании вкуса винных изделий, поскольку вкус и аромат составляют основу вина. Аромат вина – это наиболее сложное в определении свойство напитка. Данный факт и является причиной появления метафорических описаний, которые наиболее часто используются как характеристики букета вина. Основной областью источника в этом случае является сфера живой природы, а конкретно – фруктовые растения. Появление метафорических моделей здесь обусловлено отсутствием фруктовых примесей при производстве вина, в то время как различные его виды имеют свои дополнительные ароматические свойства, которые развиваются и изменяются по мере брожения. Трудности в точном определении аромата и приводят к появлению описаний посредством сравнения с фруктовыми ароматами, образуя новые метафоры. Так, в винной карте представлены вкусо-обонятельные свойства Шампанского Брют Розе: *The intense deep bouquet reveals a succession of finely complex aromatic “layers”: first of all fruity, almost tart aromas of wild raspberry and bilberry; next, sweet, warm, delicately rosy aromas / Насыщенный глубокий букет ароматов раскрывает несколько изысканных сложных ароматических «слоёв»: прежде всего, фруктовые почти терпкие ароматы дикой малины и голубики; следующий слой представлен сладкими, тёплыми восхитительными ароматами роз.* Сложение ароматов вина – это искусство создания гармонии, и оценить букет означает проанализировать весь комплекс ощущений, вызванных данной совокупностью ароматов. Как правило, для характеристики вин составители меню прибегают к метафорическим обозначениям приятных ольфакторных ощущений, используя разнообразную гамму вкусовых впечатлений, словно смакуя слова и зная их вкус. Так, например: *delightful fruity aromas of peaches / восхитительные фруктовые ароматы персиков; intense blackberry and cassis aromas / насыщенный аромат ежевики в сочетании с чёрной смородиной, intense pungent red capsicum aromas / насыщенные острые ароматы красного стручкового перца; fruit aromas of lychee and gooseberry / фруктовый аромат китайской сливы с нотками крыжовника; soft fruity aromas reminiscent of raspberries and plums / мягкие фруктовые ароматы с нотками малины и сливы; strong and attractive cherry aromas / сильные привлекательные вишнёвые ароматы; mouth-watering aromas of super ripe red apples / аппетитные ароматы супер спелых красных яблок.* Даже глядя на этот минимум приведенных характеристик вина можно отметить, что язык вина отличается красочностью, поэтичностью и, как сказал Г.С. Джексон, он часто вызывает воспоминания. «Помимо этого он плохо выражает сами по себе сенсорные ощущения, особенно запах. Как правило, эти впечатления проходят через

словарь вкуса и ощущений во рту» [Джексон 2006:183]. Таким образом, говоря о терминологии в сфере «виноделие», выясняется, что достаточно сложно разработать универсальный, точный язык описания.

Проблема «неприспособленности» языковых средств выражения для органолептических ощущений была решена путем введения специальной терминологии для описания вин. Это было сделано в рамках дескриптивного органолептического анализа. Но так как винные термины потребителям кажутся «сухими», в силу того, что они не выражают эмоций реакции на вино, законное место занимают метафорические описания (вопреки свойственной им неточности). До тех пор пока этот поэтический язык используется для описания чувств, он восполняет очевидный пробел в описании характеристик вин [Джексон 2006:253]. *Increased experience produces a language that is more florid (e.g., honey, cherries, truffles, tar) / Большой опыт порождает более витиеватый язык (например, медовый, вишневый, трюфельный, смоляной [аромат])* [Джексон 2006:65]. Для описания ароматических свойств вина и новых характеристик дегустаторы используют яркие метафорические сочетания: *raspberry notes / аромат малины в вине, almond aroma / нотки миндаля, herby wine / вино с ароматами чебреца, мяты, sage / вино с ароматом шалфея, spicy aromas / перечные нотки в вине.*

Язык дегустаторов находится в становлении и пока еще не может передать всех особенностей и тонких нюансов того или иного вина, поскольку, например, тонкий букет старого превосходного коньяка или вкус и аромат крепленого португальского вина дегустаторы описывают с помощью синестетических конструкций, являющихся метафорическим расширением обыденных лексических средств языка. В связи с этим И.Т. Касавин считает, что профессии, связанные с постоянной и целенаправленной игрой чувственными качествами, предоставляют нам примеры того, как трудно сделать выразимым в языке структурирование чувственного мира [Касавин 1990].

Положительная оценка *привлекательный* актуализируется в вкусо-обонятельных метафорических конструкциях с ольфакторной номинацией **аромат** в художественных текстах для передачи приятных эмоционально-психологических ощущений: *She could smell the slightly sweet aroma of hay / Она могла ощущать сладковатый аромат сена. As the pork roasted, a wonderful savory aroma filled the kitchen / Жарилась свинина, и кухню наполнял необыкновенно пикантный аромат. The piquant aroma of the baked goods tempted him / Пикантный аромат булочных изделий манил его. The thick, cool air carries the pungent aroma of decaying leaves / Холодный воздух разносит терпкий аромат гнивших листьев.* Данные примеры из художественных произведений показывают, что привлечение разнообразных вкусовых ассоциаций *sweet, savory, piquant, pungent*

используется для яркого описания ольфакторного признака, представленным референтом *aroma*.

Соответственно, синестетические метафоры с обонятельными компонентами *perfume, fragrance, smell* также несут положительный эмоциональный заряд: *delicious perfume* / вкусный аромат; *the sappy fragrance of freshly cut lumber* / насыщенный запах свежеспиленного дерева; *the luscious smell of baby* / упоительно-сладостный запах ребёнка; *the savory (piquant) aroma of meat* / пикантный аромат мяса. *The moist air is perfumed with the delicious fragrance of plumeria* / Влажный воздух источал вкусный аромат цветов плюмерии. *The garden is filled with the tart fragrance of ripe persimmon* / Сад наполняет резкий, терпкий запах спелой хурмы.

Синестетическая номинация вкуса (и сопровождающее её ощущение запаха) не всегда ограничивается двумя модальностями и может включать в свой состав ощущения, характерные для других модусов перцепции. В результате мы имеем дело со сложным синестетическим образованием, интегрирующим чувственные восприятия различных модальностей. В следующих примерах можно наблюдать совмещение сразу трёх модальностей: *осязание-вкус-запах*. Осязательные ощущения, обозначающие температурный признак (*cold* / холодный, *icy* / ледяной, *hot* / горячий, *warm* / тёплый), употребляются в комплексе с вкусовыми ощущениями (*spicy* / пряный, *bitter* / горький, *sweet* / сладкий). Так, например: *hot spicy aroma of tea* / горячий пряный аромат чая; *warm sweet scent of stewing pumpkins* / тёплый сладкий запах тушёной тыквы; *the damp, sweet fragrance of the trees* / сырой сладкий запах деревьев; *warm, spicy scent* / тёплый пряный запах; *the hot and sweet odor of burning turf* / горячий и сладкий запах горящего дёрна. Такое объединение модальностей *осязание-вкус-запах* способствует созданию целостного положительного или отрицательного по эмоциональной направленности образа.

Соощущения осязательной модальности (*thick* / густой, *harsh* / резкий, *heavy* / тяжёлый, *sharp* / острый, *sticky* / липкий) используются для описания обонятельных ощущений (*odor, smell, scent*) в комплексе с вкусовыми (*savoury, sweet, spicy, bitter, salty*) ощущениями (*осязание-вкус-запах*): *sticky and sweet fragrance* / липкий и сладкий запах; *deep, sweet fragrance* / глубокий и сладкий аромат; *a sharp sweet odor* / резкий сладкий запах; *sharp pungent scent of fish sauce* / резкий терпкий запах рыбного соуса, *heavy, sweet fragrance of the cologne* / тяжёлый, сладкий запах коньяка, *the heavy sour smell of blackberries* / тяжёлый кислый запах ежевики, *harsh sour smell of her skin* / резкий кислый запах кожи, *thick, hot, sour smell of the cat* / густой горячий кислый кошачий запах.

В таких сложных синестетических конструкциях частотными референтами являются цветы (например, *Mother rose that afternoon from her rest to the damp bitter smell*

of zinnias in the air / Маму разбудил влажный горький запах циний; She inhaled the damp sweet perfume of the rose / Она вдыхала влажный сладкий аромат розы.); деревья (например, *the damp, sweet fragrance of the trees / влажный, сладкий аромат деревьев),* травы (например, *the harsh, ... spicy scent of healing herbs / резкий душистый запах лечебных трав).* Описание различных запахов при помощи ощущений модальностей вкуса и осязания выступает как следствие глубоких психофизиологических интермодальных связей между обонянием и сферами вкуса, осязания, в результате комплексная синестетическая метафора служит для передачи перцептивной информации.

Наибольшей частотностью употребления в составе **обонятельно-вкусовых** синестетических номинаций исследуемой модели **вкус→запах** характеризуется атрибутивная лексема *sweet / сладкий*. Поскольку сладкий вкус традиционно оценивается как положительный, в семантике таких сочетаний всегда эксплицируется положительная оценка. Прилагательное, обозначающее вкусовой признак, ослабляет своё денотативное значение и приобретает оценочное значение. Лексическая единица *sweet / сладкий* реализует гедонистическую оценку *вкусный*: *The ginger and coriander roots will bring some sweet aroma to the soup / Коренья имбиря и кориандра придадут сладкий аромат этому супу.* Прилагательное *sweet* актуализирует сему эмоциональной-психологической оценки – *приятный для чувственного восприятия*: *He sniffed the night breeze, enjoying the sweet scent of the juniper / Он с радостью вдыхал сладкий запах можжевельника, которым был пропитан ночной бриз. The sweet aroma of hot spiced tea reminds visitors that Christmas is a festival / Сладкий аромат горячего душистого чая напоминает посетителям, Рождество – это праздник.* Метафорический синестетический перенос с атрибутивной лексемой *sweet* из сферы вкуса в сферу запаха возможен на основе ассоциаций эмоционально-оценочного характера.

В синестетической метафоре с атрибутивной лексемой *sweet* наиболее частотными референтами являются различные виды цветов. Так, например: *sweet scent of honeysuckle / жимолости, magnolias / магнолии; sweet scent of roses, mixed with lavender / сладкий запах роз в сочетании с запахом лаванды; sweet scent of marigolds / сладкий запах бархатцев; sweet fragrance of lilacs / сладкий запах сирени, night-blooming jasmine / жасмина, цветущего ночью, gardenias / гардений, lavender/лаванды cherry blossoms / цветущей вишни.* В качестве референтов также могут выступать и другие объекты *sweet scent of moisture / влага, the wet earth / сырая земля, the milk / молоко.*

Сходную сему положительной оценки *сладкий, приятный на вкус* имеют прилагательные *sugary* и *honey*: *the sugary perfume / аромат сладкий как сахар; honey smell / запах мёда. Wine derived from these grapes has a rich, luscious, apricoty, honey-like*

aroma / Вина, полученные из этого винограда, обладают богатым, сочным, абрикосовым, медовым ароматом.

Восприятие сладкого запаха у каждого человека вызывает свой эмоционально-ассоциативный ряд, с ним связанный: *The stranger smell of a man. Slightly sweet smell but acrid at the same time. Tobacco, dust, sea!* / Запах незнакомца – запах мужчины. Несколько сладкий, но и одновременно резкий запах. Запах табака, пыли, моря! В данном контексте метафорическая конструкция **sweet smell** служит для описания положительного эмоционально-психологического восприятия образа мужчины.

Положительную сенсорную оценку имеют лексемы **delicious** / вкусный, **succulent** / сочный и **luscious** / сладкий, ароматный, сочный, **savory** / ароматный, **piquant** / пикантный. *The succulent scent of fish stew and spice filled the air* / Сочный запах тушёной рыбы и специй наполняли воздух.

Прилагательное **pungent** переходит от обозначения вкусового признака (терпкий вкус) к номинации ольфакторного признака (терпкого запаха). Метафорическое значение сочетания **pungent smell** можно представить формулой: имеющий терпкий вкус + ощущение запаха + интенсивный признак (насыщенный). Рассмотрим пример: *A pungent smell of pine trees hung over the garden* / Терпкий запах сосен разливался по саду. *Inhaling the pungent smell of pickles and smoked mackerel I was reminded of my home* / Терпкий дразнящий запах солений и скумбрии напоминал мне о моём родном доме. Информация о насыщенности запаха вводится в описание с помощью прилагательного **pungent**, у которого сема интенсивности входит в ядро его значения.

Сложно однозначно оценить ольфакторные синестетические метафоры с элементами вкусовой модальности **salty** и **briny**. Как правило, это характерные запахи моря, реки, гавани: *the salty odor of the place; the sea's salty tang; briny tang; briny smell of the harbor* / солёный запах моря. Лишь в некоторых случаях, когда источником солёного запаха становится человек, обонятельная оценка переходит в разряд отрицательных: *the salty smell of perspiration /sweat / blood* / солёный запах пота / крови.

Для усиления оценки обонятельного ощущения в синестетических метафорах одновременно употребляются две номинации вкусовой сферы модальности: **the sweet, pungent smell of chicory** / сладко-терпкий запах цикория; **sweet, spicy scent of nutmeg** / сладкий пряный запах орехового масла; **the delicious, spicy scent of basil** / вкусный пряный аромат базилика; **a sweet spicy fragrance of anise oil** / сладкий пряный аромат анисового масла. Так, например, *There was a sweet rancid smell of fish which I later learned to associate with poverty* / Сладкий прогорклый запах рыбы ассоциировался с нищетой, как я позднее

узнал. *A sweet, pungent aroma of incense filled the air / Сладко-терпкий аромат фимиама наполнял воздух.*

В этих метафорических переносах преобладают вкусовые признаки, представленные лексическими единицами *sweet* и *delicious* с семой оценки — *приятный* (*сладкий, вкусный*) вкус, оказывающие влияние на формирование положительной оценки ольфакторного восприятия *aroma, scent* и *fragrance*.

Для анализа таких синтетических метафор рассмотрим пример: *The delicious fragrance of flowers increases during evening hours / Восхитительный аромат цветов усиливается в вечерние часы.* В словосочетании *delicious fragrance / вкусный аромат* можно наблюдать сдвиг модальности значения *having a taste / имеющий вкус* — *having a fragrance / имеющий аромат*. Это один из самых простых и очевидных механизмов синестетической метафоры. Здесь налицо синестетическая симулятивная связь между концептами: ощущения из разных сфер чувствительности (вкуса и обоняния) сближаются и воспринимаются как нечто схожее. Подобным образом образуются такие синестетические образования как *delicious aroma, delicious scent*. Однако помимо данного процесса в этой синестетической конструкции осуществляется еще один механизм – актуализация семы оценки. Лексическая единица *delicious* содержит в своей семантической структуре сему оценки – *pleasant / приятный* и сохраняет её и при метафорическом сдвиге. Благодаря референту *fragrance*, который служит для обозначения приятных сильных запахов, сема положительной оценки ещё ярче актуализируется в синестетической конструкции. В результате, *delicious fragrance* получает эксплицитно выраженное коннотативное значение – положительную оценку: *восхитительный аромат – приятный для чувственного восприятия*. Эмоциональная положительная оценка находит воплощение в синестетических метафорах *delicious aroma, delicious scent: They could enjoy the delicious scent of wildflowers perfuming the air / Они могли наслаждаться восхитительным благоуханием диких цветов, которым был пропитан воздух.*

Отнесение одорической информации к положительному или отрицательному полюсу эмоционального восприятия происходит на подсознательном уровне. Идентификация запаха и наделение его смыслом всегда индивидуальны и зависят от опыта субъекта

В семантической структуре существительных *odor* и *stink*, которые обозначают обонятельный признак, эксплицируется негативная оценка: *неприятный, дурной запах, вонь, смрад*. Они часто употребляются в составе обонятельно-вкусовых синестетических метафор с вкусовыми элементами (*tart odor of pickle juice / резкий запах рассола; sour odor*

of meals / кислый запах пищи, the sour stink of cooked cabbage / кислый запах варёной капусты; the pungent reek of sour grape / неприятный резкий запах испорченного винограда, the bitter stench of sweat / горький запах пота), доминирующими в которых является неприятный вкус (едкий и острый, кислый). Такие метафорические сочетания оказывают негативное воздействие на ольфакторное восприятие: He could smell the sickeningly tart peppery odor of women's perfume / Он почувствовал удушающий острый едкий запах женских духов. The strong, sour odor of several uneaten meals hit her right in the nose / Сильный кислый запах нескольких несъеденных порций ударил ей в нос. A bitter stink of burnt feathers hung in the air / Противный горький запах сгоревших перьев висел в воздухе. The house was filled with the pungent stink of burning sausages / В доме стояла дикая вонь от сгоревших сосисок. In her nostrils was the pungent odor of tobacco / В ноздри ударил резкий запах табака.

Следует отметить, что референт слова **stink**, обозначающий «неприятный запах, зловоние, вонь», в сочетании с прилагательным **sweet**, передающим значение «сладкий, приятный на вкус», сохраняет неприятную ольфакторную оценку: *the sweet stink of success / сладкий зловонный успех; sweet stink of fear / сладкая вонь страха. A sweet stink, of rancid bacon grease and chicken fat, wafted from the kitchen / Сладковатый зловонный запах прогорклого жира и цыплёнка доносился из кухни.* Как правило, отрицательная оценка выражена ярче и богаче в переносных контекстах. Неприятный вкус по силе воздействия на субъекта оказывается интенсивнее приятного.

Для создания негативного образа обонятельно-вкусовые ощущения могут взаимодействовать с гравитационными соощущениями осязательной модальности: *She breathes the heavy sweet odor of the fortified wine / Она вдыхает тяжёлый сладкий запах креплёного вина. The salty smell of the ocean was heavy / Солёный запах океана был очень насыщенный; too sweet, too heavy aroma of decay слишком сильный аромат гниения; sweet heavy perfume / сладкий густой запах духов; a sour, heavy tang / слишком кислый тяжёлый острый запах.*

Анализ данных метафорических конструкций показал, что использование глагольной номинации **drift** актуализирует вибрационные характеристики одорической субстанции: *The sweet smell of honeysuckle drifted across the warm summer air / Сладкий запах жимолости разливался благоуханием в тёплом летнем воздухе; rich delicious aroma of coffee was drifting outside and down the sidewalk / Насыщенный восхитительно вкусный аромат кофе доходил до тротуара: the sharp, sweet smell of jasmine was drifting through the car window / острый сладкий запах жасмина проникал через окно машины / the sweet smell of chocolate drifted / распространялся сладкий запах шоколада; spice briny*

*scent of the water drifted toward her / резкий солёный запах вод доносился до неё; **Drifting along** with the **spicy scent** of grilled meat is a **whiff** of community / парит некий дух единения вместе с ароматом приправленного специями жареного мяса.*

Метафорический перенос **вкус-запах** происходит на основе интермодальных ассоциаций, соотносимых с различными эмоционально-психологическими состояниями: *stink is sickly sweet / приторно-сладкий запах; the **sweet fragrance** ... tore at her heart / сердце разрывалось от этого сладкого запаха.* Многочисленные примеры отражают приятный психологический аспект восприятия обонятельно-вкусовых ощущений: *a **sickly sweet aroma** of incense hung in the air / приторно-сладкий аромат фимиама висел в воздухе; **sweet scent** enraptured her / сладкий запах окутал её; **salty scent** of the sea, ... seemed to astound her / солёный запах удивил её, видимо; A **sickly sweet smell** hit him full in the face, like a blast ..., / сладко-липкий запах ударил ему в лицо; The sugar made the rancid air smell **sickly sweet** / От сахара воздух сделался прогорклым, приторно-сладким; The **spicy, citrusy aroma** draws you closer to him / Острый цитрусовый аромат притягивает к нему ещё сильнее. Вкусо-обонятельная метафора оказывает «сильное воздействие на субъект восприятия, его поведение, психику, систему оценок» [Харченко 2007:27].*

Обонятельно-вкусовые ощущения часто передают отрицательный эмоциональный заряд, акцентируя внимание на неприятном психологическом аспекте восприятия: *It carried the mingled scent of evil and rotting souls, a **pungent stench** that made her stomach roil / but persistent **odor** that, **sickly sweet**, frightens her **bitter fragrance** of these flowers spreads in my heart like poison / горький аромат этих цветов пронзает моё сердце как яд ... knocking him backward / сладко-липкий запах ударил ему в лицо; the deathly sweet odor of disease / смертельно-сладкий запах смерти; **the sour smell of defeat** made him shrivel / кислый запах поражения заставил его съежиться. Следует отметить разнообразие и высокую частотность использования ассоциаций запаха и вкуса, а также вовлечение широкого спектра ощущений, соотносимых с осязательной модальностью.*

Как видно из представленных выше примеров, многие запахи уподобляются вкусовому ощущению сладости. Поскольку существует множество похожих по своему качеству слуховых и зрительных ощущений, сходство ассоциаций выражается прилагательным вкусообозначения **sweet** / *сладкий*: **sweet aroma, music, colours**. Эти примеры доказывают, что между впечатлениями различных видов модальностей (запаха, слуха, зрения) существует внутренняя связь, которая находит выражение в метафорическом осмыслении действительности языковыми средствами. В разных ситуациях вкусы, запахи, зрительные образы, звуки переосмысливаются субъектом на основе бесчисленных ассоциаций, связанных с конкретным метафорическим сочетанием,

например *sour music* / *кислая музыка*. Представляется, что звучание *sour music* будет восприниматься субъектом примерно так, как описывал О. Генри. *I never exactly heard sour milk dropping out of a balloon on the bottom of a tin pan, but I have an idea it would be music of the spears compared to this attenuated stream of asphyxiated thought that emanates out of your organs of conversation.* / Я не знаю, какой звук издавало бы кислое молоко, падая с воздушного шара на дно жестяной кастрюльки, но, мне кажется, это было бы небесной музыкой по сравнению с бульканьем жиденькой струйки дохлых мыслишек, истекающих из ваших разговорных органов (перевод М. Урнова). В качестве непосредственной образной реакции на синестетическую метафору *sour music* / *кислая музыка* возникает образное представление. Вкусовые качества кислого молока (скисшее молоко, т.е. не годное к употреблению) вызывают неприятные ощущения у субъекта и, сохраняя отрицательную оценку, переносятся на звуковые ощущения, которые могут возникнуть в фантастических обстоятельствах: *кислое молоко падает с воздушного шара на дно жестяной кастрюльки*. Автор пытается совместить несовместимые ассоциации, вызывая у субъекта неожиданную спонтанную образную реакцию, которая служит откликом субъекта на конкретное образное выражение *sour music*. Такая реакция благодаря своей спонтанности выступает в роли импульса к интерпретации, осмыслению, иными словами, концептуализации вкусовых ощущений в данном контексте.

3.3.4. Метафорическая модель *вкус*→*слух*

В качестве источника синестетических образов активно используется сфера вкусовых ощущений в вербальных интерпретациях звуковых ощущений. В корпусе примеров выявлены метафорические сочетания, образованные по модели *вкус* → *слух*: *sour melody* / *кислая мелодия*, *sweet music* / *сладкая музыка*, *sweet jazz* / *сладкий джаз*, *spicy music* *зажигательная музыка* / *spicy rhythms* / *импульсивные ритмы*, *pungent sounds* / *острые звуки (прерывистое звучание)*, *bitter voice* / *горький голос*, *sweet voice* / *сладкий голос*, *sour voice* / *кислый голос*, *mellow sounds of the saxophone* / *сочное звучание саксофона*. Речь идет о *аудиально-вкусовой синестезии*, основанной на том, что признаки сферы вкусовых ощущений (*mellow* / *сочный вкус*) переносятся в аудиальную сферу (*mellow sounds* / *глубокие звуки*). В результате появляется возможность почувствовать и описать «вкусовые оттенки» музыкальной палитры от красивого стройного мелодичного звучания до импульсивных зажигательных ритмов: *The sounds of wedding bells were the sweet music to our ears* / *Венчальный звон колоколов издавал для нас упоительно-сладкое звучание*. *Spicy music, taste the sound!* / *Импульсивная музыка, почувствуй её звучание!* *just the spicy rhythms of life in the Big Apple* / *зажигательные*

ритмы жизни города. *The song ends up sounding sour / Песня заканчивается кислым звучанием. **Mellow sax sounds** during the wedding meal can be played at a level which still allows normal conversation but maintains a subtle ambiance / За свадебным столом будет звучать яркая музыка, исполняемая на саксофоне, не заглушая обычный гул разговоров и сохраняя атмосферу дружелюбия. When the band plays, the **sweet jazz** is cool, the atmosphere is laid-back / Когда этот оркестр исполняет свит-джаз, он звучит потрясающе, и царит атмосфера непринуждённости.*

Понятие *свит-джаз* (сладкая импровизация) представляет собой некое слияние джаза и блюза и вызывает приятные ассоциации в сознании. Свит музыка (сладкая музыка) отличается негромким звучанием, обволакивающей мелодией. Она обладает изысканностью, утончённостью, плавными переходами, лиричностью, например: *They're playing a kind of **sweet jazz**, something lively to listen to without having to know the words / Они исполняют сладкий джаз, что-то оживлённое, лёгкое, и можно было слушать только музыку, не понимая смысл слов.* Самыми яркими и выразительными являются примеры вкусо-слуховых синестетических переносов. Так, называя синестезию «аудио-вкусовая», мы имеем в виду, что звук приобретает вкусовые качества: ***sweet sound** / сладкий звук, **tasty sounds** / приятные звуки, **bitter voice** / горький голос, **sour voice** / кислый голос, **mellow music** / сочная музыка.*

С точки зрения языкового анализа обращает на себя внимание использование метафор с вкусовой номинацией для описания впечатлений от постановки оперы в Нью-Йоркском Метрополитен Опера: *...Tan Dun conjures up a **cooking metaphor** in explanation: "You may want to put **chocolate with spices**, but if the dish that comes out still has the **chocolate tasting of chocolate and the spices of spices**, that is much less interesting to me. People will praise you for being a brave cook. But what I want to do is **create a new taste** – one that is neither chocolate nor spices" (Friday December 15, 2006, *The Guardian*) / В описании Тэна Дана появляются кулинарные метафоры: возможно вы захотите приготовить шоколад с пряностями, но, если ваше получившееся блюдо всё ещё сохраняет шоколадный вкус шоколада и пряный вкус специй, тогда это мне малоинтересно. Люди похвалят вас за смелые кулинарные находки. Мне хотелось бы добиться только одного – создать новый вкус без ощущения шоколада или пряностей.* Как представляется, процесс метафоризации заключается в способности композитора выделить какие-то определённые вкусовые признаки блюда, познать одни предметы (оперу) через другие (кулинарное блюдо), а новое явление создание нового вкуса (музыкального звучания) посредством сравнения его уже с известными (вкусовыми ощущениями), с целью лучшего их восприятия, осмысления и познания. Метафора используются для того, чтобы придать

вербализуемому понятию (новому вкусу) более ясную форму, выделить в нем важный оттенок, поскольку, по словам Е.С. Кубряковой, «метафора – яркий способ представления знаний в языковой форме путем видения одного объекта сквозь призму другого» [Кубрякова 1996: 55]. Так, анализируя коммуникативное поведение полиглотов, Д.Б. Никуличева экспериментально доказывает, что «бессознательно возникающие метафорические представления позволяют отразить те когнитивные процессы, которые, в конечном счёте, и обеспечивают достижение столь успешных результатов» [Никуличева 2015:138] в изучении иностранных языков. В процессе освоения нового языка полиглот высказывает спонтанные комментарии, в которых часто описывает свои ощущения с помощью гастронологических метафор, например: «поглощения и переваривания» языка: «process of ingesting and digesting the language» [там же]. Результаты экспериментального исследования позволили исследователю охарактеризовать процесс метафоризации как «живой когнитивный процесс, обладающий внутренней логикой, определяющей динамику взаимодействия ментальных пространств и формирующей интегративный образ комплексного референта» [Никуличева 2015:142].

Аудиально-вкусовая метафора нередко используется для характеристики сложных образов музыкального звучания: *The pungent sounds of the Medieval era and the more intimate sounds of the Renaissance provide a window into a vanished past / Терпкие созвучия эпохи Средневековья и более гармоничные созвучья Ренессанса открывают окно в мир исчезнувшего прошлого.* Звуки пробуждают воспоминание, активизируют слухо-вкусовые ассоциации, которые связаны с прошлым, в контексте эпохи Средневековья и служат неким толчком к воссозданию отрывистых звуков клавесина специфичного музыкального звучания, отражающего вкусовые предпочтения того времени.

На примере синестетического сочетания *pungent sounds* / *резкие звуки* проанализируем модель метафорического переноса с вкусовой модальности восприятия на аудиальную модальность. Семантическая структура прилагательного *pungent* / *терпкий* включает яркий спектр чувств: вкусовая перцепция + осязательная перцепция. Словарные дефиниции представляют следующие компоненты значения данной лексической единицы: *having a sharply strong taste* / *имеющий острый сильный вкус или запах, sometimes unpleasantly strong* / *иногда очень неприятный, having a strong smell* / *имеющий сильный запах.* Производные лексико-семантические варианты прилагательного вкусообозначения *pungent*: *as if by a penetrating power* / *обладающий проникающей силой; biting* / *кусающий; acrid* / *резкий, едкий; pricking* / *колкий; causing a sharp sensation* *вызывающий острые ощущения.* В исследуемом сочетании *pungent sounds* механизм метафорического переноса значения заключается в переносе вкусового признака:

имеющий острый сильный вкус в сфере звуковой перцепции: вызывающий острые ощущения звучания (острый звук). Более того, в сдвиге значения рассматриваемого синестетического образования играют роль производные лексико-семантические варианты: обладающий проникающей силой, кусающий, колкий, вызывающий острые ощущения. Синестезирующим элементом является референт *sounds* / звуки. Метафоричность также достигается за счет актуализации семы отрицательной оценки *unpleasant* / неприятный при переносе с вкусовой модальности восприятия на аудиальную модальность. В данном примере объединяются все основные механизмы синестетической метафоры: ощущения острого вкуса + слуховые ощущения + негативная оценка (неприятная коннотация) + интенсивность (сильное звучание) + эмоции. Значение сочетания *pungent sounds* приобретенное в результате данного процесса метафоризации, можно описать как *острые резкие звуки; терпкие созвучия*, т.е. создающие обилие диссонансов.

С точки зрения музыковедческой терминологии *терпкие созвучия* характеризуются как резко диссонансирующие созвучия. Такое музыкальное звучание было присуще одному из основных инструментов Средневековья – клавесину, ударному инструменту с острым, точечным звуком. В профессиональной музыковедческой литературе описание восприятия музыкального звучания клавесина представлено следующим образом: *полнозвучный громкий терпкий и забористый звук клавесина...* или *у клавесина резкий, отрывистый звук.*

В поэзии, напротив, звучание клавесина сравнивается с прозрачностью и утонченностью сказочного хрустального башмачка:

*Чудесен голос клавесина,
Как башмачок из хрусталя* [Синявский].

В стихотворении «Объяснение в любви» Андрей Белый, представитель серебряного века, создаёт закодированный мистический образ звучания старинного инструмента, окутанного кружевным узором, расцвеченного золотистыми лучами:

*Любезная сердцу картина!
Вся в белых, сквозных кружевах,
мечтает под звук клавесина...
Горит в золотистых лучах*

[\[http://www.stihi-xix-xx-vekov.ru/beliy22.html\]](http://www.stihi-xix-xx-vekov.ru/beliy22.html).

Читатель, расшифровывая поэтические коды Андрея Белого, воспринимает звук этого инструмента как прозрачный, нежный, небесный.

Метафоры базируются на способности человека создавать аналогии, «дают нам возможность увидеть какой-либо предмет или идею как бы "в свете" другого предмета или идеи, что позволяет применить знание и опыт, приобретенный в одной области, для решения проблемы в другой области» [Минский 1980: 291]. Таким образом «метафоры как бы прилагают образ одного фрагмента действительности к другому ее фрагменту. Они обеспечивают его концептуализацию по аналогии с уже сложившейся системой понятий» [Арутюнова 1990: 7].

В описании восприятия звучания музыкального инструмента нередко используются вкусовые номинации, обозначающие терпкий вкус (*pungent / терпкий, spicy / пряный*), так например: *Наиболее выразительное звучание имеет концертная труба. Терпкий, "пряный", пронзительный звук концертной трубы является идеальным тестом для проверки аудиосистемы на натуральность звучания и одновременно на легкость восприятия.*

Пряности настолько разнообразны, что трудно выделить в них какую-то общую вкусовую или ароматическую особенность. Их объединяет только то, что как ударные инструменты в оркестре они способны придать блюду новое звучание: либо дополнительную глубину вкуса или аромата, либо изящную и выразительную текстуру. Излишнее же внесение пряностей, как и слишком громкий стук по барабанам в оркестре, может испортить вкус блюда, приготовленного даже из самых свежих и изысканных продуктов.

Работая с известным поваром Хестоном Блюменталем, профессор Спенс пытается выяснить, вкус каких блюд лучше сочетается с определёнными звуками. Возможно, в ходе этих опытов удастся найти какие-то сочетания звуков или даже слова, которые максимально передают вкус. По мнению Спенса, это может быть использовано для усиления наших вкусовых ощущений. Например, слово *rake* может вызывать не только вкус жареного бекона, но и восприниматься хрустящим, маслянистым и прохладным [WARD 2005:34].

3.3.5. Метафорические модели *вкус*→ *зрение*; *зрение*→*вкус*

Как представляется, одним из наиболее важных факторов, влияющих на восприятие вкуса, является визуальный сенсорный канал. Так, репортер Х. Гардинер в статье «Разноцветная еда» в *New York Times* приводит пример эксперимента: «Когда в ванильный пудинг добавили безвкусный жёлтый краситель, одна часть участников сказала, что он лимонный, а вторая утверждала, что пудинг банановый. С помощью жёлтого пищевого красителя можно убедить человека в том, что ванильный пудинг на самом деле лимонный. По словам доктора Шельке, «цвет и запах еды создают ожидание

определенного вкуса. Это одна из наиболее распространенных психологических ловушек» [<http://lpgenerator.ru/blog/2015/02/03/psihologiya-vospriyatiya-vkus-vina-pravda-ili-naglaya-lozh/>]. Таким образом, это исследование показывает, что вкусовые ощущения зависят от зрительной перцепции, причём вкусовыми предпочтениями можно манипулировать.

Рассуждая о зрительно-вкусовой синестезии, В.В. Набоков писал: «...как раз у высокоразвитого человека пути к душе настолько прямы и впечатления приходят так быстро, что воздействие, идущее через вкус, тотчас же достигает души и вызывает созвучие соответствующих путей, ведущих из души к другим телесным органам, – в нашем случае к глазу. Это было бы как эхо или отзвук музыкальных инструментов, когда они без прикосновения к ним созвучат с другим инструментом, испытавшим непосредственное прикосновение» [Набоков 1995: 46].

Визуально-вкусовая синестетическая метафора основана на том, что признаки сферы вкусовых ощущений переносятся в визуальную сферу. Метафорический перенос **зрение-вкус** достаточно редко встречается в текстах о живописи, художественной литературе: *сочный мазок; приторные картины; **tasty colours** / вкусные цвета, **pungent colours** / яркие краски*. Однако **визуально-вкусовая синестетическая модель** является продуктивной для характеристики вкусовых качеств пищевых изделий, напитков: ***frothy milk** / пенистое молоко; **purple sticky rice** / пурпурный клейкий рис; **sparkling wine** / игристое шампанское; **slightly fizzy dry white wine** / белое вино / газированный напиток, **pale beer** / светлое пиво, **cloudy beer** / мутное пиво*.

«Один дрезденский врач рассказывает об одном из своих пациентов..., что тот неизменно и безошибочно ощущал “синим” вкус одного соуса, т.е. ощущал его как синий цвет» [<http://www.e-reading.club/chapter.php/150067/13/Kandinskiiii>]. Существует также понятие «зелёное вино». Особенностью является то, что в данном случае характеризуется не внешний вид и цвет, а возраст. Как и молодого, неопытного человека, «зеленым» называют кислое или не очень молодое, еще не дошедшее вино.

Оценка вкусовых ощущений вина включает в себя анализ окраски и прозрачности напитка, поскольку одной из задач дегустатора является дать визуальную оценку вина, рассматривая его на белом фоне. Внешний вид и окраску вина в профессиональной среде называют *платье вина* (*robe du vin-фр.* – *англ. dress*). Так, например, платье вина может быть ***crystal** / кристально чистым, **transparent** / прозрачным, **lumineous** / светящимся, **brilliant** / блестящим, **intense** / интенсивным, **strict** / строгим, **shining** / сияющим*. «Бывает, что платье вина не обещает ничего хорошего, и тогда про вино говорят, что оно чего-то не договаривает 'il y a du louche la-dedans' либо что оно – мутное 'flou', тусклое 'trouble', пасмурное 'sombre', перегруженное 'charge'» [Saint-Roche 2005]. Для описания визуальной

характеристики и вкусовых ощущений вина дегустатор использует богатую палитру цветовых оттенков различных фруктов, прибегая к зрительно-вкусовым метафорическим моделям: *Rosé wines are expected to be pale pink, cherry, or raspberry colored, without shades of blue* / Розовые вина обычно бледно-розового, вишневого или малинового цвета, без оттенка синего. Визуальная (цветовая) перцепция в сочетании с вкусовой перцепцией передают комплексное восприятие вкусовых ощущений вина: *ruby garnet-red wine* / темно-рубиновое с гранатовым отливом, *straw* / соломенное, *pearly* / жемчужное, *pale* / тусклое, *pale yellow* / бледно-желто, *dusty* / пыльное, *bloody red* / кроваво-красное, *muted* / приглушенное.

Визуально-вкусовая синестетическая метафора *flat beer* может возникать за счёт объединения визуальной (гаптической) и вкусовой перцепций. В качестве критерия оценки вкусовых ощущений выступают такие признаки, как пассивность, инертность: *flat beer, flat ginger ale* – выдохшийся напиток (пиво или имбирный эль), без газа, без пузырьков и пенки. Таким образом, исходное значение прилагательного *flat* / ровный включает в себя пространственное представление о плоской поверхности, лежащее в зоне зрительной (гаптической) перцепции. Изменение модальности восприятия создаёт производные значения *ровный* и *гладкий*, в которых зрительная перцепция подкреплена гаптической перцепцией. Метафорические значения также сопряжены с изменением сферы перцепции, в которой исходный пространственный (гаптический) признак высвечивает дополнительные элементы смысла. Метафора вкуса развивает признак вкуса: *flat taste* / плоский – пресный вкус. Метафоры вкуса на базе исходного значения конкретизируют количественный признак инертности, пассивности. Иными словами, происходит уход от привычного ощущения, отклонение от субъективной оценки нормы вкуса: *flat taste* – *lacking flavour* / отсутствие вкуса, *unsavoury* / безвкусный, пресный – пространственный признак *плоский* оказывается в сфере другой – вкусовой перцепции и развивает признак *невкусный, пресный, без приправ*. Так, например, *flat soup* / несолёный суп, *flat wine* / вино, не обладающее насыщенным букетом и ароматом, недостаточно выразительное по своим характеристикам, неинтересное. Так, например, употребляется метафора *flat wine* / невкусное вино в контексте: *I've suspected the cork was faulty—the wine was flat and tasted oxidized, with nutty notes where there should have been fresh fruit flavors* / У меня возникло подозрение, что пробка была с браком, поскольку вино оказалось пресным и кисловатым на вкус с ореховыми нотками вместо ожидаемого ощущения свежего фруктового аромата. Ассоциация возникает между «плоской гладкой поверхностью» напитка и его нейтральным пресным вкусом. Появление ассоциативных значений

обусловлено субъективным опытом реципиента. Конкретный контекст помогает в отборе нужного признака и его актуализации.

Как представляется, переходя в сферу обозначения другого ощущения, слово меняет свою семантику: оно может приобретать эмоционально-оценочную окраску, выражать интенсивность ощущения. Чаще всего синестетические метафоры имеют эмоционально-оценочный характер, так как служат средством передачи впечатления от воспринимаемого объекта (ср.: *светлые звуки* — ‘звуки, приятные для слуха’) [Галеев 1995]. В приведенном примере метафора возникает за счет пересечения зрительных и слуховых ощущений. Синестетические метафоры типа *теплый тон, высокий звук*, построенные на взаимодействии осязательных и слуховых, зрительных и слуховых ощущений, основаны на общеязыковых ассоциациях.

Таким образом, в исследуемых метафорических моделях вкус оценивается на основе переосмысления известных человеку осязательных, ольфакторных, аудиальных и визуальных ощущений, в которых находит отражение объективный факт взаимодействия человека, его органов чувств с объектами окружающего мира. Многочисленные исследования акцентируют внимание на том, что метафорические связи основываются на физическом опыте, который зафиксирован в индивидуальных ментальных образах всех людей [Deignan 2005; Lakoff 1989; Sweetser 1990]. Сознание стремится материализовать вкус, наделять его осязательными, ольфакторными, визуальными и аудиальными характеристиками. Эта особенность восприятия вкуса находит отражение в синестетических метафорах *вкус → ощущение*.

3.3.6. Метафорические модели *вкус → эмоция*

В рамках анализа «синестетической метафоры» наряду с традиционными переносами *ощущение → ощущение* исследуется синестезия *ощущение → эмоция*. Мы считаем, что значительное число метафорических переносов из вкусовой сферы сенсориума в область эмоции и психической модальности отражает современное понимание доминирующей роли эмоций в процессах чувственного восприятия и познания в целом. Рассмотрим пример синестетического переноса *ощущение вкуса → эмоция* (*savoury facts / пикантные подробности: It's part of a newspaper reporter's job to nose out savoury facts about people in the public eye / Репортёр должен также выискивать пикантные подробности из жизни известных людей*).

Разделение на «область – источник» и «область – цель» определяет направление метафорического переноса, который происходит от «источника» к «цели». Например, *savoury facts / пикантные факты* (*savoury* – «источник», *факты* – «цель»), где признак

savoury / *пикантные* (импликационал значения) переносится на абстрактное понятие *факты* (интенционал значения). Признак, обуславливающий метафору, берется из экстенционала значения области-источника и определяет восприятие основного смысла метафоры. В результате взаимодействия двух компонентов формируется интенционал метафоры – новый концепт, который другим, неметафорическим путем не может быть выражен. Новизна этого концепта состоит в образном компоненте его интенционала. Метафорический перенос в данном словосочетании можно представить в виде следующей схемы:

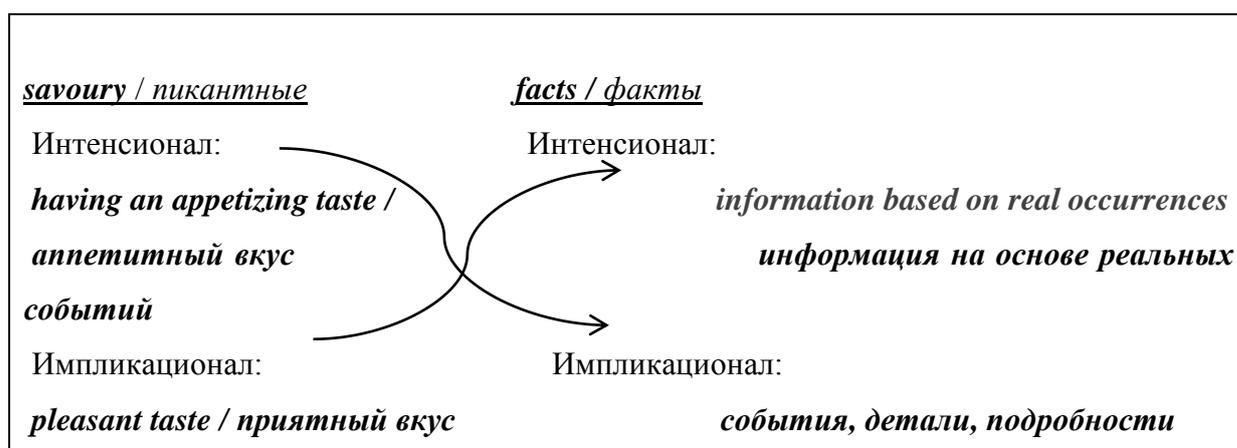


Рис. 11. Метафорический перенос в словосочетании *savoury facts* / *пикантные факты*

Интенционалом *savoury* будут являться следующие компоненты:

- ✓ *having an appetizing taste / имеющий аппетитный вкус,*
- ✓ *salty or spicy flavour / солёный или пряный привкус,*
- ✓ *having an agreeably pungent taste / достаточно терпкий пикантный вкус.*

Для более полного анализа семантического механизма данного синестетического образования необходимо рассмотреть производное лексико-семантический вариант прилагательного *savoury*: *salty or spicy flavour / солёный или пряный привкус, having an agreeably pungent taste / достаточно терпкий пикантный вкус*. Данный производный ЛСВ также играет роль в сдвиге значения рассматриваемого синестетического образования. Выделяем импликационал *pleasant / приятный*, который сохраняется при сдвиге модального значения *вкус* → *эмоция*: *аппетитные факты*, т.е. привлекательные, интересные. Однако импликационал слова *savoury*, создаваемый семантикой производных ЛСВ *salty or spicy flavour, pungent taste*, даёт возможность формирования отрицательных коннотаций: *острые, терпкие, солёные, пикантные*. В процессе метафорического переноса *вкус* → *эмоция* происходит реализация семы «положительной оценки» (*аппетитный, приятный*) в сочетании с семой «отрицательной оценки» (*острый,*

перенасыщенный пряностями, неприятный). В результате *savoury facts* / *пикантные факты* получает эксплицитно выраженное коннотативное значение – яркий спектр противоречивых эмоций: *соблазнительные, возбуждающие острый интерес, привлекающий своей необычностью, дразнящие, вызывающие любопытство, не дающие покоя сенсационные*, иными словами, *пикантные подробности*, которые призваны вскрыть ранее неизвестные, но интригующие, даже скандальные факты частной жизни из биографии знаменитостей. Таким образом, *savoury* / *пикантный* представляет собой результат метафорического переноса вкусового признака *savoury* / *пикантный* объекта на иную, несенсорную модальность восприятия: *savoury facts* / *пикантные факты* – в данном случае «вкусовой» признак объекта уподобляется эмоциональному состоянию любопытства.

Иными словами, пикантные подробности, «горькая печаль и сладкая ложь – это больше чем просто речевая метафора, это всегда целый всплеск ярких впечатлений. Данные переживания часто являются осмысленным, осознанным восприятием окружающего мира, переживаются синестетиками как реальные изменения в их смысловом слое сознания» [Галеев 2004:11].

В общем объёме исследованного синестетического материала обращает на себя внимание активное функционирование вкусовых синестезий с компонентами – номинациями ощущений и восприятий сферы психических состояний, эмоций и чувств, что позволяет сделать вывод о том, что эмоции интегративно входят в состав ощущений и играют значительную роль в формировании синестезий.

Таким образом, в рамках нашего исследования был проведён анализ пяти метафорических моделей межчувственного переноса вкусового ощущения: *осязание*→*вкус* (*soft cheese* / *мягкий сыр*) *вкус*→*запах* (*savoury aroma* / *пряный аромат*), *вкус*→*слух* (*sweet bell* / *слакий звук колоколов*), *вкус*→*зрение* (*sweet colours* / *сладкие краски*); *вкус*→*эмоция* (*savoury facts* / *пикантные факты*).

3.3.7. Механизмы образования вкусовой синестетической метафоры

Результаты анализа метафорических переносов из различных сфер восприятия показал, что механизмы образования вкусовой синестетической метафоры в разных видах синестезии схожи. На основании, проведённого исследования синестетических метафор с номинацией *вкус*, можно выделить основные процессы, лежащих в основе семантического механизма:

1. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* возникает метафорический сдвиг значения прилагательного из одной области восприятия в

другую, например, из сферы модальности вкуса в сферу модальности слуха **вкус→слух: *tasty sounds* / *приятные звуки***.

2. В рамках синестетического переноса *ощущение₁ → ощущение₂ + эмоция (осязание→вкус+эмоция)* происходит актуализация определённой семы интенсивности (например, интенсивности признака остроты ***hot mustard* / *острая горчица***), несущей коннотативное значение насыщенности, и последующая реализация этой семы в синестетической конструкции.
3. В рамках синестетического переноса *ощущение₁ → ощущение₂ + эмоция (вкус→запах+эмоциональная оценка)* в сочетании ***pungent odour* / *терпкий запах*** метафорический сдвиг остаётся в сфере ощущений, прилагательное ***pungent*** указывая на высокую интенсивность и отрицательную оценку вкуса, фиксирует этот же признак высокой интенсивности и отрицательной оценки для ольфакторной модальности. Восприятие объекта модальности вкуса наделяется эмоциональной нагрузкой (острый, резкий на вкус), которая передаётся в процессе восприятия объекту модальности запаха (острый, резкий запах).
4. Перенос ***вкус→эмоция*** выходит за пределы физических ощущений и осуществляется из сферы вкусовых ощущений в эмоциональную сферу, которая представлена абстрактными референтами, не входящими в лексико-семантическое поле чувственного восприятия. Так, в синестетической метафоре ***sour smile*** происходит перенос вкусового признака (кислый) из чувственного восприятия вкуса в сферу эмоций (улыбка). В результате переключение на эмоциональное состояние приводит к развитию нового значения прилагательного вкусообозначения *кислый*, которое приобретает дополнительную негативную коннотацию: *натянутый, вынужденный, неестественный*. Синестетическая метафора ***sour smile*** служит для передачи отрицательной характеристики эмоционального состояния человека: неудовлетворённость, недовольство скрывается под маской кислой улыбки – *натянутой, лживой*. Вкусовые ощущения являются основой многих психо-эмоциональных характеристик. Результаты нашего исследования позволяют сделать следующие выводы.

Синестетическая метафора с номинацией вкусового компонента значения характеризуется как феномен гармонического интермодального восприятия, когда в одном когнитивном акте происходит наложение различных по типу ассоциаций. Так, в сочетании, ***a savoury and sharp smell* / *пикантный резкий запах*** происходит одновременное наслаение нескольких типов модальностей: осязательной (***sharp*/резкий**), вкусовой (***savoury* / *пикантный***), ольфакторной (***smell* / *запах***). Как результат, формируется

комплексное гармоничное вкусо-осязательно-ольфакторное восприятие объекта, метафорическое осмысление действительности. Анализ синестетической вкусовой метафоры коррелируется с когнитивным описанием. С точки зрения Л.В. Лаенко, таким образом описывается сам процесс концептуализации действительности в языке: «Сообразно типу перцептуального канала получения информации, перцептивные прилагательные образуют естественные лексические объединения – лексико-семантические группы (своеобразные контейнеры смыслов в языковых означиваниях, связанные между собою отнесенностью к одной ментальной области), вместе составляющие лексико-семантическое поле «Восприятие».

Вкусовое восприятие анализируется на основе комплекса критериев: интенсивность ощущения вкуса; качество вкусовых ощущений через метафорическое переосмысление информации, поступающей осязательного, ольфакторного, визуально-цветового, визуально-гаптического и аудиального сенсорных каналов восприятия; эмоционально-экспрессивное и психологическое восприятие вкуса. Таким образом, метафорический синестетический перенос является одним из средств концептуализации и вербализации вкусовых ощущений. Различие в особенностях концептуализации разных модальностей восприятия является определяющим моментом для установления и описания особенностей семантики исследуемых единиц, а также позволяет детально представить процесс расширения прототипических значений изучаемых прилагательных вкусообозначения до метафорических.

3.4. Концептуализация вкусовых ощущений в художественном дискурсе

Как отмечал известный итальянский мыслитель 18 века Дж. Вико, «образность является неотъемлемой чертой не только отдельных видов речевого общения, но и всего строя мышления. Метафора при таком подходе предстает как способ выражения определенного мировосприятия, как узел, связывающий язык с мышлением и культурой в ее национально – временной специфике» [Вико 1991: 11]. Раскрыть смысл синестетической метафоры в художественном дискурсе – это значит понять глубоко запрятанный внутренний мир писателя, особенности его мышления, его пристрастия, наклонности, выяснить причину возникновения каких-то событий, явлений из его собственной жизни. Возникающее в человеческом мозгу интермодальное смешение приводит к тому, что «язык реагирует на него специфическими словосочетаниями» [Лурия 1971: 134]. Метафорические модели должны рассматриваться в тесной взаимосвязи с условиями их возникновения и функционирования, то есть в дискурсе. Исследование с концептуальной точки зрения способов отражения объективной реальности в индивидуальном сознании в рамках отдельных произведений является

актуальным в силу следующих причин. Действительно, самое яркое проявление языковой картины мира наблюдается в художественных текстах, где «метафора – способ создания самого мира, увиденного мастеров слова» [Телия 1988:203].

Концептуализация вкусовых ощущений является художественной в том случае, если выражение этого вида восприятия приобретает более глубокое содержание, чем простая их фиксация в речи. Так, например, И.С. Шмелёв воссоздаёт яркий художественный образ из описания обычного яблока. Он соткан из многочисленных оттенков сочетаний вкусовых, обонятельных и осязательных ощущений ребёнка, для которого этот образ яблока олицетворяет радость детства: *...когда встретишь невиданное яблочко, похожее на грушовку запахом, зажмёшь в ладони, зажмуришься, и в сладковатом и сочном духе вспомнится, как живое, – маленький сад...* [Шмелёв. *Лето Господне*]. Весь этот комплекс ощущений даёт возможность писателю вживаться в психологию своего персонажа, пережить и понять его чувство радости. Так, например, речь героя романа воспринимается В. В. Набоковым как сложный комплекс ощущений, который создаётся на основе синестезии звука и вкуса, осязания и тактильности: *Слушать густую речь Муна было как жевать толстый, тягучий рахат-лукум, запудренный сахаром* [Набоков. *Другие берега*].

В прозе М.А. Шолохова читатель может одновременно ощутить горький и родной для казаков вкус полыни – *терпкий бражный* привкус полыни. *Терпкий* вызывает как вяжущее, так и горькое ощущение, острота которого резко усиливается из-за бражного привкуса. Использование автором редкого прилагательного *бражный*, которое характерно для народной речи, передаёт ярко ощущение оттенков кислого, квасного, винного, вишнёвого или рябинового вкуса. В художественном преломлении такое сочетание вкуса (крепкого, вяжущего, кисловатого) может восприниматься как многогранный образ степи – крепости духа, терпения, многострадального символа родины для донских казаков.

Благодаря искусству А.П. Чехова синтезировать различные сенсорные оттенки вкуса, запаха читатель может ощутить и вкусить запах степной травы: *Пахнет сеном, высушенной травой и запоздалыми цветами, но запах густ, сладко-приторен и нежен* [Чехов. *Степь: История одной поездки*]. Синестезия позволяет запечатлеть реальный мир в его подвижности, добиться живой достоверности изображения и передать выразительность авторской мысли.

Выдающийся мастер слова И.С. Шмелёв создавал уникальные по выразительности и экспрессивности перцептивные образы с помощью синестезии, обостря чувства читателя и приближая его к авторскому мировосприятию. Читатель

может ощутить вкус праздничных блюд и угощений, которые с удивительной точностью описаны в произведении «Лето Господне». Так, например вкус хлеба воспринимается как *вязкий дух*. Капуста предстаёт тоже как дух, но уже с другими оттенками: кислым вкусом и воньким запахом: *кислый и вонький дух*. Восприятие окружающей действительности в этой книге – это восприятие ребёнка, оценивающего происходящее сквозь призму времени. Из слова писателя рождается «ткань русского быта», которая отражает духовный смысл бытия.

Целая глава книги «Лето Господне» посвящена описанию вкуса и аромата праздничного кренделя: *огромный румяный крендель будто плывет над всеми. Такой чудесный, невиданный, вкусный-вкусный, издали даже вкусный. Крендель совсем живой, будто дышит румяным пузиком. – И что такое они придумали, чудачье!* [Шмелёв. Лето Господне]. Как видим из этого отрывка, воспроизведению вкусового ощущения отводится автором главная роль. Прилагательное *вкусный* повторяется три раза в одном предложении, непроизвольно акцентируя внимание читателя на уникальных вкусовых качествах этого кренделя. Для усиления эмоционально-оценочной окраски и выражения интенсивности ощущения вкуса используются оценочные прилагательные *чудесный, невиданный*, которые выступают в роли контекстуальных синонимов в этом предложении. Эмоциональная оценка дополняется визуальными характеристиками размера (*огромный*) и цвета (*румяный*). К вкусовым и зрительным впечатлениям добавляются и запахи, которые ассоциируются с дыханием ребёнка – *румяным пузиком*. Путём смешения всех этих красочных впечатлений достигается кульминация в описании этого кренделя. С одной стороны, это – кулинарное произведение искусства, с другой стороны, это – живое существо, которое вызывает великую радость и восторг толпы и готовность людей поклониться этому истинному чуду, словно святыне – иконе. Именно такое сравнение И. С. Шмелёв находит для этого образа: *плывет над всем, будто икону принимаем*. [Там же]. Автор устами своего персонажа, юного мальчика передаёт своему читателю мировоззрение русских людей прошлого века: дух самобытности русского характера, традиции празднования на Руси православных обрядов, непреодолимое желанье и веры в чудо. *И по всем комнатам раздаётся сдобный, сладко-миндальный дух*. [Там же]. За этой внешней красотой румяной и за сладко-миндальным духом скрывается любовь человеческого сердца, благодарность народа за ласку и доброту хозяина. Текст начинает оживать в сознании читателя: передаётся поучительный смысл чудо кренделя; обнажаются чувства, ощущения, эмоции, переживания ребёнка, впервые открывающего для себя окружающий мир, взаимоотношения людей. И вместе с

литературным героем читатель возвращается к своим корням, по-новому осмысливает события той исторической эпохи.

Таким образом, у читателя складывается впечатление о кренделе не просто как о царском угощении, а как бы об антропоморфном существе под воздействием разнообразной гаммы вкусовых, обонятельных и зрительных ощущений. Для художественной литературы важны не столько конкретные представления о вкусах и других ощущениях, сколько важен ассоциативный характер восприятия вкуса, запаха. Яркое ощущение вкуса одновременно доставляет эстетическое наслаждение, приятное воспоминание не только непосредственно, но и в комплексе ассоциаций с другими ощущениями запаха и цветовой гаммы. В.Н. Телия полагает, что метафора обеспечивает рассмотрение вновь познаваемого через уже познанное, что далее фиксируется в форме языковой единицы. Метафорический перенос осуществляется на основе устойчивых ассоциаций и авторских, индивидуальных ассоциаций, возникающих в сознании индивида.

В произведении И.С. Шмелёва «Лето Господне» часто используется синестезия вкусовых и обонятельных ощущений. Это проявляется и в прямом значении: *Он вкушает румяную просвирку и запивает **сладкой-душистой** «теплотою» — кагорчиком с кипятком: сегодня он причащался* [Шмелёв. Лето Господне]. В этом предложении синестезия эмпирических смыслов реализуется с помощью прилагательных ***сладкой-душистой***, которые в данном контексте выступают в качестве усилителей. Использование синонимов, интенсификаторов, сравнений может уточнять и актуализировать субъективную оценку вкусовых ощущений. Так, например, вкус церковного вина – кагора передаёт целый комплекс физических ощущений героя: вкусовые, ольфакторные и осязательные. Приятные физические ощущения отражают внутреннее состояние, духовные переживания героя в день своих именин – необыкновенную радость от происходящего великого события в жизни верующего человека – причастия. В своём произведении И.С. Шмелёв через комплексное ощущение вкуса может вызывать сильную эмоциональную реакцию у читателя. Семантика вкуса ассоциируется с положительными переживаниями героя: любовь, радость, доброта, великодушие, благочестие.

Мастер синестезии И.А. Бунин достигает сильного эстетического воздействия с помощью аналогии между вкусами, звуками, запахами. Приведем пример: *Так навсегда и соединилась для меня Лиза с этими первыми днями купанья, с июньскими картинками и запахами, — жасмина, роз, земляники за обедом, этих прибрежных ив, длинные листочки которых очень пахучи и горьки на вкус, теплой воды и тины нагретого солнцем пруда....*

[Бунин. Жизнь Арсеньева]. В этом фрагменте образ любимой девушки воспринимается героем как необыкновенный сказочный узор, сотканный из пяти ощущений окружающего мира: вкуса земляники и листьев ивы, зрительной картины летнего купания, запахов цветов, тактильного ощущения кожей тёплой воды. Комбинация вкусовых и тактильных ощущений, сочетания цвета и запахов позволяют писателю одухотворить чувственный мир и изобразить действительность во всех их оттенках и проявлениях. Образ, лежащий в основе метафоры, играет роль «внутренней формы с характерными именно для данного образа ассоциациями, которые представляют широкий диапазон для интерпретации обозначаемого и для отображения сколь угодно тонких оттенков смысла» [Телия 1980: 1996].

Примеры синестетических сочетаний прилагательных из художественных текстов служат свидетельством того, что впечатление от прочитанного – это мысль, пропущенная через наши ощущения. Силой слова писатели воспроизводят зрительные образы, звуки, вкусовые и осязаемые ощущения, а вместе с ними мысли, которые переживают герои произведений, заставляя переживать читателя. В таком контексте актуально замечание О.А. Сулеймановой: «читатель / реципиент включается в фабульное пространство, что усиливает иллюкативную силу речевого произведения» [Сулейманова 2015: 72].

Для передачи душевного состояния, настроения, разнообразных оттенков эмоций, эстетического созерцания природы, психологических переживаний персонажей, с целью эмоционально-психологического воздействия на читателя активно используется межчувственная метафоризация.

Синестетический перенос представляет собой один из способов формирования «недостающих» в языке значений, позволяя обозначить вновь познанные, еще не зафиксированные в языке сенсорные качества и свойства, более точно передавать те или иные оттенки чувственных впечатлений, выразить эмоциональную оценку, вызванную определёнными ощущениями.

Метафора создаёт, прежде всего, новый взгляд, новое видение предмета, новый способ концептуализации действительности. «Язык описания, создания новых смыслов или новых феноменов с неизбежностью будет являться метафоричным, так как готовых понятий для их обозначения в языке нет, и придется их именовать метафорически» [Ортега-и-Гассет Х. 2000:67].

Проведённое исследование позволяет говорить о разнообразии признаков, присущих средствам номинации синестетических соощущений с вкусовым компонентом значения в художественном дискурсе. Значительный объём рассмотренного материала выявил высокие синестетические возможности вкусовой модальности. Представляется

перспективным использовать полученные результаты для дальнейшего изучения процессов концептуализации и категоризации вкусового сенсориума.

3.5. Метонимическая концептуализация вкусовых ощущений

В когнитивной лингвистике интерпретация метафоры и метонимии получает через понятие концептуального домена. Метафора предполагает проецирование из одной концептуальной области в другую, метонимия рассматривается как семантическая трансформация на основе смежности явлений / понятий, т.е. как трансформация в рамках одной концептуальной области (одного домена). Сложность в определении чётких границ между отдельными концептуальными областями (доменами) приводит к пересечению зон метафоры и метонимии. При этом, по мнению исследователей Д.Н. Шмелёва, О.А. Сулеймановой, В.Н.Телия, Г. Радден и др., метонимия «устроена» значительно сложнее, чем метафора [Сулейманова 2007]. В современной теории концептуальной метафоры представитель когнитивной семантики А. Барселона на примерах синестетических метафорических переносов в словосочетаниях *black mood, sweet music* и др. охарактеризовал исходные процессы метонимии, которые послужили основой метафоры, поскольку совмещают первичные ощущения цвета, вкуса с их эмоциональной оценкой, уже на основании которой осуществляется дальнейшая метафоризация. Исследователь считает, что перенос звука на цвет вызван в первую очередь чувственным стимулированием звуковыми ощущениями человека зрительных и т. п., что может рассматриваться как ментальный доступ одних ощущений к другим в пределах одной концептуальной сферы, а значит, квалифицироваться как первичная метонимия. Данная метонимическая модель сферы мишени определяет выбор сферы источника при дальнейшей метафоризации [Барселона 2011:36]. Значительно ранее А. Барселона русский литературовед А. Н. Веселовский, разграничив эпитеты-метафоры и синкретичные эпитеты, возникшие на базе синестезии, отметил метонимическую природу вторых. Однако выбор названия для второго типа эпитетов указывает на двойственную природу синестетических переносов: в таких знаках совмещены смежность и сходство чаще всего по признаку оценки.

Исследователи Г. Радден и З. Кёвечеш разделяют мнение А. Барселона и определяют метонимию как «когнитивный процесс, в котором один концепт – средство (vehicle) обеспечивает ментальный доступ к другому концепту – цели (target) в пределах одного домена» [Kovecses Z., Radden 1998: 39]. Так, например, в метафоре *кричащий оттенок* для описания цвета объекта (зрительная модальность) используется аудиальная характеристика, т.е. изначально используется перенос смежных модальностей в рамках

сенсорного восприятия объекта: аудиальное и визуальное восприятие, что далее служит основой образной (эмоциональной) характеристики одного из признаков (ср. также: *яркий звук, прозрачный звук*).

В лингвистике известна попытка выделения и систематизации моделей метонимических переносов в сфере прилагательного. В частности, в работе предлагается выделять следующие модели при описании качественных и количественных характеристик объектов:

1. качественная характеристика обладателя признака – *жёсткий человек*
 - а) обнаруживающий признак – *жёсткий совет*
 - б) проявляющий признак – *жёсткие глаза*
 - в) реализующий признак – *жёсткий подход*
2. состояние / находящийся в состоянии – *жёсткий человек*
 - а) выражающий признак – *жёсткое лицо*
 - б) проявляющий признак – *жёсткое выступление*
 - в) обнаруживающий признак – *жёсткие обстоятельства* (ГАП 2010).

Метонимия участвует в формировании синестетического лексического значения при наслоении нескольких перцептивных значений, например, вкусового и обонятельного: *бел. Салодкі (смак – пах, духі); чеш. jemný (chut' – čich, voňavky, sluch)*. Смешанные синестезии наблюдаются как в английском, так и в русском, чешском языках, причём иногда с эквивалентными словосочетаниями (*cold light* и *холодный свет, sweet sound* и *сладкий звук*), но в большинстве случаев смешанные синестезии специфичны.

В основе смены каналов чувственного восприятия лежит проявление действия метонимических механизмов, которые реализуют принцип именно неслучайной связи. В результате наложения каналов восприятия окружающей действительности, т.е. когнитивного метонимического переноса, можно описать вкусовой признак объекта на основании информации, поступившей через ольфакторный, осязательный, аудиальный, визуальный сенсорные каналы.

Метонимический перенос – это не просто языковой приём, порождающий семантическую двуплановость и свойственный, главным образом, художественному мышлению, это фундаментальный когнитивный механизм, изначально присущий человеческому сознанию. Он основан на когнитивной операции профилирования, в результате которой реализуются актуализированные признаки предмета мысли. С понятием профилирования в когнитивных исследованиях соотносятся термины высвечивания, фокусировки. Операция фокусировки обусловлена избирательностью восприятия или кадрованием внимания (*windowing of attention*) и предполагает

структурирование определённой концептуальной области и выделение когнитивно значимого компонента события. Как пишет Е.В. Падучева, «при любой концептуализации фрагментов действительности одни аспекты реальности акцентируются, актуализуются, а другие затушёвываються, уходя в фон» [Падучева 2004:157].

В основе когнитивного и прагматического функционирования метонимии лежат: когнитивная операция инференции (одна из важнейших когнитивных операций человеческого мышления, в ходе которой человек выходит за пределы данного, опираясь на сведения, содержащиеся в высказывании и получает новую информацию [КСКТ 1996: 33]), позволяющая моделировать компоненты смысла; когнитивный принцип актуализации или профилирования концепта внутри концептуальной области и замещение им всей концептуальной области или другого концепта, входящего в неё же; создание прототипических эффектов; семантическая компрессия [Бадеева 2004: 149]. По мнению исследователей, в результате профилирования слово приобретает конкретное значение, то есть выделение какого-то элемента – той его части, которая непосредственно участвует в описываемой ситуации (*She heard the piano – активная зона профиля «piano»– «sound»*) [Langacker 1991]. Метонимия, таким образом, предстает как определенный сдвиг в концептуальной структуре, стоящей за словом.

Механизм метонимического переноса особенно ярко проявляется в познавательной деятельности детей и выступает как средство и способ освоения действительности, в процессе которой происходит осмысление и обозначение реалий. Сущность метонимии заключается в переносе наименования на основе ситуативной смежности, сопричасности явлений. Формирование речи ребёнка не ограничивается заимствованием и копированием речевых штампов взрослой речи. Ребёнок активно вовлечён в познание предметов и явлений действительности, создавая свой собственный язык. Это подтверждают многие примеры метонимических переносов в детской речи, которые выходят за рамки нормативного словоупотребления. Так, например, девочка 2-3-х лет говорит: *Пойдём ба – пойдём гулять! Не хочу эти тины – не хочу эти туфли. Читай Саши – читай книги. Повторяя за мамой: Когда я ем, я глух и нем,* девочка 3-х лет поправляет маму и с ударением на последнем слове, произносит: *Когда я ем, я глух и ем.* Поскольку *нем* для ребёнка не имеет смысла, не понимая значения, девочка отказывается повторить правильно, упорно настаивая на своём названии – *ем*. Бабушка говорит брату с сестрой: *Нечего болтать за столом. Съели вареники и – вылетайте.* Девочка 3-х лет возражает бабушке: *Как же мы будем вылетать, у нас же крылышек нет.* Бабушка – в полном смущении. Старший брат 7-ми лет смеётся и повторяет: *крылышек нет.*

Трёхлетняя девочка говорит, обращаясь к взрослым: *Посмотрите, что подарила мне Малина*. Или, подбегая к своей тётке, радостно её приветствует: *Моя Малина пришла*. Тётку зовут Полина. Ребёнка пытаются научить правильно называть это имя. Однако ребёнок настаивает на своём, продолжая называть тётку Малиной. Ребёнок думает, что ошибаются взрослые, удивляясь как можно произносить такое непонятное странное для неё имя Полина. Тогда как Малина – другое дело, это ягода, которая растёт в саду у бабушки, такая вкусная, сладкая, ароматная, нежная. Тётя заслуживает только такое сладкое вкусное имя как она сама: нежная, добрая, ласковая, любящая, *моя Малина*.

В данных примерах наблюдается процесс отождествления различных явлений, который отражает природу метонимических переносов: осмысление и интерпретация связей между соположенными объектами действительности. Однако такие примеры детского словоупотребления считаются речевыми ошибками, отступлением от языковой нормы, нарушением связей в лексической сочетаемости. С когнитивной точки зрения эти факты интерпретируются как нарушение когнитивной нормы, превышение «потенциала допустимых концептуализаций действительности» [Падучева 2004:157]. Иными словами, у ребёнка проявляется особое умение фокусирования, окончательно несформировавшаяся способность осуществлять профилирование. Представляется, что такие словоупотребления *у нас же крылышек нет; Малина пришла*, вписывающиеся в контекст метонимических переносов, свидетельствуют об особой избирательности детского восприятия. Избирательная способность ребёнка может быть обусловлена эмоционально-образным характером детского мышления, ситуативностью, наглядностью, наличием небольшого языкового и когнитивного опыта. Детское сознание расширяет сферу использования слова *малина*. Ребёнок акцентирует внимание на названии ягоды малины, которое производит на него сильное впечатление, она – яркого цвета, сладкая на вкус, приятная. *Малина* является когнитивно выделенным компонентом, поскольку отражает новый познавательный опыт ребёнка. Метонимический сдвиг происходит в результате концептуального расширения в семантическом поле *ягода малина* за счёт дополнительных характеристик: благозвучное название на слух, наглядность, одушевлённость. С. ДеЛенси утверждает, что на переднем плане повествования у говорящего будут те события, которые являются наиболее выделенными им чувственно и психологически [DeLancey 1987:55]. Одушевленные участники ситуации получают большую когнитивную выделенность в предложении, чем неодушевленные в результате обработки чувственно воспринимаемой информации. Это происходит вследствие того, что языковой антропоцентризм почти всегда срабатывает в сторону предпочтения человека как прагматического фокуса ситуации [Кузина 1996:68]. Метонимический перенос

нарицательного названия на имя собственное обусловлен эмоциональным возбуждением, в воображении ребёнка выстраивается целостный образ – впечатление яркости, красоты, нежности, которые производит на него *малина*. В этой связи уместно вспомнить высказывание П. Флоренского об особенностях детского восприятия: «детское восприятие более эстетического характера, чем научное.<...> Детское восприятие преодолевает раздробленность мира изнутри. Тут утверждается единство мира, непосредственно ощущаемое, когда сливаешься душой с воспринимаемыми явлениями. Это есть мистическое мировосприятие» [Флоренский 1991:88].

Детское сознание фокусируется на определённом фрагменте действительности, используя нормативные модели, создаёт свой собственный язык, отражающий эмоционально-образные особенности видения мира.

Метонимический сдвиг может связывать два значения слова, зафиксированных в словаре, – если одно значение получается из другого смещением фокуса внимания. Смещение фокусировки бывает двоякого рода: оно может касаться участников ситуации и компонентов толкования.

Слово *малина* определяется как:

Малина – 1. Многолетний полукустарник семейства розоцветных, с ароматными плодами обычно красного цвета с фиолетовым оттенком.

2. Ягоды такого растения.

3. перен. разг. Что-л. приятное, доставляющее удовольствие

В переносном значении слово *малина* обозначает нечто сладкое, приятное и очень вкусное и в определённом смысле синоним *лёгкого наслаждения* [<https://ru.wikiquote.org/wiki/Малина>]. Это слово также употребляется и в переносном значении, когда речь идёт о чём-либо очень приятном, хорошем, доставляющем удовольствие. Ср. такие русские выражения: *не жизнь, а малина; не житьё, а малина; разлюли-малина*.

На основе концептуальной метонимии *приятный вкус* → *вкус малины* субъект оценки распространяет ассоциативную квалификацию данного ценностного опыта и на другие сферы жизнедеятельности и, соответственно, сферы частной оценки. При этом следует учитывать, что ассоциативная ценностная связь имеет свои пределы.

Метонимический перенос иногда осуществляется не только на основе смежности, но и в результате смещения, которое происходит по формуле «свойство источника → свойство запаха», например, белый запах лилий – запах белых лилий [Хуэйцзе 2001]. В нашем контексте метонимический перенос реализуется по формуле: свойство источника

→ свойство вкуса, например, *сладкий вкус малины* → *вкус сладкой малины*; *терпкий вкус граната* → *вкус терпкого граната*.

С точки зрения языка рассмотренный процесс переноса значения одной характеристики объекта на другую в рамках комплексного образа объекта является переносом по смежности в рамках одного домена (метонимией), то есть представляет собой регулярную когнитивную модель.

Выводы по ГЛАВЕ III

В данной главе были проанализированы способы языкового воплощения метонимических и метафорических механизмов в сфере прилагательных, обозначающих вкусовые ощущения.

Результаты анализа метафорических переносов из различных сфер восприятия показал, что механизмы образования вкусовой синестетической метафоры в разных видах синестезии схожи. На основании проведённого исследования синестетических метафор с номинацией вкуса можно выделить основные процессы, лежащих в основе семантического механизма:

1. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* возникает метафорический сдвиг значения прилагательного из одной области восприятия в другую, например, из сферы модальности вкуса в сферу модальности слуха **вкус→слух: *tasty sounds* / *приятные звуки***.
2. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* + *эмоция* (**осязание→вкус+эмоция**) происходит актуализация определённой семы интенсивности (например, интенсивности признака остроты ***hot mustard* / *острая горчица***), несущей коннотативное значение насыщенности, и последующая реализация этой семы в синестетической конструкции.
3. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* + *эмоция* (**вкус→запах+эмоциональная оценка**) в сочетании ***pungent odour* / *терпкий запах*** метафорический сдвиг остаётся в сфере ощущений, прилагательное ***pungent***, указывая на высокую интенсивность и отрицательную оценку вкуса, фиксирует этот же признак высокой интенсивности и отрицательной оценки для ольфакторной модальности. Восприятие объекта модальности вкуса наделяется эмоциональной нагрузкой (острый, резкий на вкус), которая передаётся в процессе восприятия объекту модальности запаха (острый, резкий запах).
4. Перенос **вкус→эмоция** выходит за пределы физических ощущений и осуществляется из сферы вкусовых ощущений в эмоциональную сферу, которая

представлена абстрактными референтами, не входящими в лексико-семантическое поле чувственного восприятия. Так, в синестетической метафоре *sour smile* происходит перенос вкусового признака (кислый) из чувственного восприятия вкуса в сферу эмоций (улыбка). В результате переключения на эмоциональное состояние приводит к развитию нового значения прилагательного вкусообозначения *кислый*, которое приобретает дополнительную негативную коннотацию: *натянутый, вынужденный, неестественный*. Синестетическая метафора *sour smile* служит для передачи отрицательной характеристики эмоционального состояния человека: неудовлетворённость, недовольство скрывается под маской кислой улыбки – *натянутой, лживой*. Вкусовые ощущения являются основой многих психо-эмоциональных характеристик.

Результаты исследования позволяют сделать также следующие выводы. Синестетическая метафора с номинацией вкусового компонента значения характеризуется как феномен гармонического интермодального восприятия, когда в одном когнитивном акте происходит наложение различных по типу ассоциаций. Так, в сочетании, *a savoury and sharp smell / пикантный резкий запах* происходит одновременное наложение нескольких типов модальностей: осязательной (*sharp / резкий*), вкусовой (*savoury / пикантный*), ольфакторной (*smell / запах*). Как результат, формируется комплексное гармоничное вкусо-осязательно-ольфакторное восприятие объекта, метафорическое осмысление действительности. Анализ синестетической вкусовой метафоры коррелируется с когнитивным описанием. Таким образом описывается сам процесс концептуализации действительности в языке.

Вкусовое восприятие анализируется на основе комплекса критериев: интенсивность ощущения вкуса; качество вкусовых ощущений через метафорическое переосмысление информации, поступающей осязательного, ольфакторного, визуально-цветового, визуально-гаптического и аудиального сенсорных каналов восприятия; эмоционально-экспрессивное и психологическое восприятие вкуса. Таким образом, метафорический синестетический перенос является одним из средств концептуализации и вербализации вкусовых ощущений.

Различие в особенностях концептуализации разных модальностей восприятия является определяющим моментом для установления и описания особенностей семантики исследуемых единиц, а также позволяет представить процесс расширения прототипических значений изучаемых прилагательных вкусообозначения до метафорических.

Проведённое исследование позволяет говорить о разнообразии признаков присущих средствам номинации синестетических соощущений с вкусовым компонентом значения в художественном дискурсе.

В результате наложения каналов восприятия окружающей действительности, т.е. когнитивного метонимического переноса, можно описать вкусовой признак объекта на основании информации, поступившей через ольфакторный, осязательный, аудиальный, визуальный сенсорные каналы. В нашем контексте, метонимический перенос реализуется по формуле: свойство источника → свойство вкуса, например, *сладкий вкус малины → вкус сладкой малины; терпкий вкус граната → вкус терпкого граната.*

С точки зрения языка рассмотренный процесс переноса значения одной характеристики объекта на другую в рамках комплексного образа объекта является переносом по смежности в рамках одного домена (метонимией), то есть представляет собой регулярную когнитивную модель.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Предпринятое исследование способов концептуализации вкусовых ощущений, проведённое с использованием гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент, позволило сделать следующие выводы.

На основании проведённого эксперимента с применением гипотетико-дедуктивного метода было предложено экспериментально обоснованное семантическое описание выбранных прилагательных вкусообозначения *eatable, edible, palatable, savoury, appetizing, tasty, delicious* в тексте. Были выявлены особенности семантики каждой исследуемой языковой единицы, их сочетаемостные способности, а также условия употребления данных прилагательных вкусообозначения в разных контекстах. Описания, которые были получены на этапе дистрибутивного анализа, носили характер предположений, т.е. являлись гипотезой.

В данной работе в качестве доказательной базы выдвинутой гипотезы о дифференциальных признаках значений исследуемых прилагательных вкусообозначения был применён гипотетико-дедуктивный метод с опорой на семантический эксперимент. Использование данного метода обеспечивает научно обоснованное построение хода исследования, а именно: отвечающую задачам исследования экспериментальную верификацию гипотез, анализ полученных результатов и их обобщение. В ходе проведённого эксперимента с использованием гипотетико-дедуктивного метода удалось выдвинуть и доказать следующие гипотезы о дифференциальных признаках исследуемых прилагательных вкусообозначения:

- *edible* вносит информацию о том, что описываемый объект пригоден или непригоден в пищу в целом и не представляет опасности отравления;
- *eatable* вносит информацию о степени готовности данного объекта перед употреблением в пищу;
- *palatable* подчёркивает роль субъекта и вносит информацию о субъективных вкусовых ощущениях и предпочтениях конкретного реципиента;
- *appetizing* акцентирует внимание на приятном внешнем виде блюда, его дизайне, оформлении или запахе, которые вызывают желание съесть;
- *savoury* используется, когда вносится информация о вкусовой оценке по признаку аппетитности, ароматности, остроты, как правило, закусок, соусов или десертных блюд;
- *tasty* передаёт информацию о традиционном нейтральном восприятии вкусового признака;

– *delicious* вносит информацию о высокой степени интенсивности вкусовых качеств (приносящих удовольствие), и всегда передаёт только положительную эмоциональную реакцию реципиента.

Для расширения доказательной базы был предложен подход, состоящий в проведении лингвистического интервьюирования (тест на свободную интерпретацию) для описания прилагательных вкусообозначения в английском языковом сознании *tasty* / *delicious*.

Независимое использование семантического эксперимента и теста на свободную интерпретацию позволило подтвердить возникшую гипотезу о различии в семантике рассматриваемых прилагательных, оперируя более обширным практическим материалом. Новая информация, предложенная нами, будет востребована в лексикографической практике при составлении новых толковых словарей, в преподавании английского языка, в переводческой сфере.

В рамках исследования был проведён анализ пяти метафорических моделей межчувственного переноса вкусового ощущения: *осязание*→*вкус* (*soft cheese* / *мягкий сыр*) *вкус*→*запах* (*savoury aroma* / *пряный аромат*), *вкус*→*слух* (*sweet bell* / *слакий звук колоколов*), *вкус*→*зрение* (*sweet colours* / *сладкие краски*); *вкус*→*эмоция* (*savoury facts* / *пикантные факты*). Результаты анализа метафорических переносов из различных сфер восприятия показал, что механизмы образования вкусовой синестетической метафоры в разных видах синестезии схожи. На основании проведённого исследования синестетических метафор с номинацией вкуса можно выделить основные процессы, лежащих в основе семантического механизма:

1. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* возникает метафорический сдвиг значения прилагательного из одной области восприятия в другую, например, из сферы модальности вкуса в сферу модальности слуха *вкус*→*слух*: *tasty sounds* / *приятные звуки*.

2. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* + *эмоция* (*осязание*→*вкус*+*эмоция*) происходит актуализация определённой семы интенсивности (например, интенсивности признака остроты *hot mustard* / *острая горчица*), несущей коннотативное значение насыщенности, и последующая реализация этой семы в синестетической конструкции.

3. В рамках синестетического переноса *ощущение₁* → *ощущение₂* + *эмоция* (*вкус*→*запах*+*эмоциональная оценка*) в сочетании *pungent odour* / *терпкий запах* метафорический сдвиг остаётся в сфере ощущений, прилагательное *pungent*, указывая на высокую интенсивность и отрицательную оценку вкуса, фиксирует этот же признак

высокой интенсивности и отрицательной оценки для ольфакторной модальности. Восприятие объекта модальности вкуса наделяется эмоциональной нагрузкой (острый, резкий на вкус), которая передаётся в процессе восприятия объекту модальности запаха (острый, резкий запах).

4. Перенос *вкус*→*эмоция* выходит за пределы физических ощущений и осуществляется из сферы вкусовых ощущения в эмоциональную сферу, которая представлена абстрактными референтами, не входящими в лексико-семантическое поле чувственного восприятия. Так, в синестетической метафоре *sour smile* происходит перенос вкусового признака (кислый) из чувственного восприятия вкуса в сферу эмоций (улыбка). В результате переключение на эмоциональное состояние приводит к развитию нового значения прилагательного вкусообозначения *кислый*, которое приобретает дополнительную негативную коннотацию: *натянутый, вынужденный, неестественный*. Синестетическая метафора *sour smile* служит для передачи отрицательной характеристики эмоционального состояния человека: неудовлетворённость, недовольство скрывается под маской кислой улыбки – *натянутой, лживой*. Вкусовые ощущения являются основой многих психо-эмоциональных характеристик.

Результаты нашего исследования позволяют сделать следующие выводы. Синестетическая метафора с номинацией вкусового компонента значения характеризуется как феномен гармонического интермодального восприятия, когда в одном когнитивном акте происходит наложение различных по типу ассоциаций. Так, в сочетании, *a savoury and sharp smell* / *пикантный резкий запах* происходит одновременное наслоение нескольких типов модальностей: осязательной (*sharp/резкий*), вкусовой (*savoury / пикантный*), ольфакторной (*smell / запах*). Как результат, формируется комплексное гармоничное вкусо-осязательно-ольфакторное восприятие объекта, метафорическое осмысление действительности. Анализ синестетической вкусовой метафоры коррелирует с когнитивным описанием. Вкусовое восприятие анализируется на основе комплекса критериев: интенсивность ощущения вкуса; качество вкусовых ощущений через метафорическое переосмысление информации, поступающей осязательного, ольфакторного, визуально-цветового, визуально-гаптического и аудиального сенсорных каналов восприятия; эмоционально-экспрессивное и психологическое восприятие вкуса. Таким образом, метафорический синестетический перенос является одним из средств концептуализации и вербализации вкусовых ощущений. Различие в особенностях концептуализации разных модальностей восприятия является определяющим моментом для установления и описания особенностей семантики исследуемых единиц, а также

позволяет наиболее детально представить процесс расширения прототипических значений изучаемых прилагательных вкусообозначения до метафорических.

Проведённое исследование позволяет говорить о разнообразии признаков, присущих средствам номинации синестетических соощущений с вкусовым компонентом значения в художественном дискурсе.

В результате наложения каналов восприятия окружающей действительности, т.е. когнитивного метонимического переноса, можно описать вкусовой признак объекта на основании информации, поступившей через ольфакторный, осязательный, аудиальный, визуальный сенсорные каналы. В нашем контексте метонимический перенос реализуется по формуле: свойство источника → свойство вкуса, например, *сладкий вкус малины* → *вкус сладкой малины*; *терпкий вкус граната* → *вкус терпкого граната*.

С точки зрения языка рассмотренный процесс переноса значения одной характеристики объекта на другую в рамках комплексного образа объекта является переносом по смежности в рамках одного домена (метонимией), то есть представляет собой регулярную когнитивную модель. Таким образом, метонимический перенос в сфере модальности восприятия носит регулярный характер и играет важную роль в концептуализации вкусовых ощущений.

Описание семантики языковых единиц (*eatable, edible, palatable, savoury, appetizing, tasty, delicious*), участвующих в концептуализации внеязыковой действительности, позволяет получить доступ к содержанию концептов мыслительных единиц и характеру концептуализации оценки вкусовых ощущений в человеческом сознании.

Перспективу дальнейшего исследования могут составить исследование семантики групп прилагательных, со сходным, но не тождественным значением, обозначающих перцептивный модус вкуса с целью выявления общих и дифференциальных признаков, а также дальнейший анализ механизмов концептуализации вкусовых ощущений в кулинарном дискурсе, рекламе, в СМИ и других видах дискурса.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Ананьев Б.Г. О проблемах современного человекознания [Текст] / Б.Г. Ананьев. – СПб.: Питер, 2001. – 272 с.
2. Апресян Ю.Д. Избранные труды. Лексическая семантика [Текст] / Ю.Д. Апресян. 2-е изд., испр. и доп. – М.: Школа «Языки русской культуры», РАН, 1995. – Т. 1. – 472 с.
3. Арнольд И.В. Основы научных исследований в лингвистике [Текст] / И.В. Арнольд. – М.: Высшая школа, 1991. – 140 с.
4. Аристотель. Сочинения: в 4 т. – Т.1. [Текст] / Аристотель. – М.: Мысль, 1976. – 449 с.
5. Арутюнова Н.Д. Метафора и дискурс (Теория метафоры) [Текст] / Н.Д. Арутюнова. – М., 1990. – С. 5–32.
6. Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека. М.: «Языки русской культуры» – М., 1999. – 896 с.
7. Бабушкин А.П. Типы концептов в лексико-фразеологической семантике языка [Текст] / А.П. Бабушкин. – Волгоград: ВГУ, 1996. – 246 с.
8. Барабанщиков В.А. Восприятие и событие [Текст] / В.А. Барабанщиков. – СПб. ... М.: Просвещение, 1971. – 320 с.
9. Баранов А. Н. О типах сочетаемости метафорических моделей [Текст] / А.Н. Баранов // Вопросы языкознания. № 2. – М., 2003. – С. 75–93.
10. Барашкина Е.А. Метафоризация как способ языковой номинации компонентов ментальной сферы [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Е.А. Барашкина. – Самара, 2008. – 190 с.
11. Батуев А.С. Введение в физиологию сенсорных систем [Текст] / А.С. Батуев, Г.А. Куликов. – М.: Высшая школа, 1993. – 342 с.
12. Белайчук О.С. Типологически релевантные особенности концепта отрицания / отказа и контрастивный анализ семантики глаголов отказа / отрицания в английском и шведском языках [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / О.С. Белайчук. – М., 2004а. – 17 с.
13. Белайчук О.С. Гипотетико-дедуктивный метод для описания семантики глаголов отрицания (пошаговое описание методики, применяемой для решения конкретной исследовательской задачи) [Текст] / О.С. Белайчук // Лингвистика на рубеже эпох: доминанты и маргиналии: сб. статей. – М.: МГПУ, 2004б. – С. 158–176.

14. Бирих А.К. Метонимия в современном русском языке. (Семантический и грамматический аспекты) [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02. 01 / А.К. Бирих. – Л., 1987. – 270 с.
15. Болдырев Н.Н. Репрезентация знаний в системе языка [Текст] / Н.Н. Болдырев // Вопросы когнитивной лингвистики. – Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г.Р. Державина, 2007. – №4. – С. 19–29.
16. Болдырев Н.Н. Концептуальная основа языка [Текст] / Н.Н. Болдырев // Когнитивные исследования языка. Концептуализация мира в языке: коллектив. монография. – Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г.Р. Державина, 2009. – Вып. IV. – С. 2–77.
17. Бондарко А.В. К вопросу о перцептивности [Текст] / А.В. Бондарко // Сокровенные смыслы: Слово. Текст. Культура: сб. статей в честь Н.Д. Арутюновой / Отв. ред. Ю.Д. Апресян. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 276–282.
18. Борейко Т.С. Ситуация тактильного восприятия: специфика представления в системе русского языка и в языковом сознании индивида [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Т.С. Борейко. – Омск, 2006. – 20 с.
19. Булыгина А.Д. Языковая концептуализация мира (на материале русской грамматики) [Текст] / Т.В. Булыгина, Т.В. Шмелёв. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1997. – 576 с.
20. Бюлер К. Теория языка [Текст] / К. Бюлер. – М.: Прогресс, 1993. – 501 с.
21. Бэкон Ф. Новый органон // Сочинения в 2-х т., т.1. – М.: Мысль, 1977. – 567 с.
22. Вежбицкая А. Обозначение цвета и универсалии зрительного восприятия [Текст] / А. Вежбицкая // Язык. Культура. Познание. – М.: Русские словари, 1996. – С. 231–291.
23. Вежбицкая А. Семантические универсалии и описание языков [Текст] / А. Вежбицкая. – М.: Языки славянской культуры, 1999. – 780 с.
24. Веккер Л.М. Психика и реальность: единая теория психических процессов [Текст] / Л.М. Веккер. – М.: Смысл, 1998. – 685 с.
25. Величковский Б.М. Психология восприятия [Текст]: учеб. пособие / Б.М. Величковский, В.П. Зинченко, А.Р. Лурия. – М.: Изд-во МГУ, 1973. – С. 19–39.
26. Величковский Б.М. Когнитивная наука. Основы психологии познания, в 2 т. [Текст] / Б.М. Величковский. – М.: Академия, 2006. – 432 с.
27. Витгенштейн Л. Философские исследования / Языки как образ мира. М.: Изд-во АСТ; СПб.: Тегга Fantastica, 2003. – 568 с.
28. Вольф Е. М. Метафора и оценка // Метафора в языке и тексте [Текст] / Е.М. Вольф. – М.: Наука, 1988. – С. 52–65.

29. Вольф Е.М. Функциональная семантика оценки [Текст] / Е.М. Вольф. – М.: Ком-Книга, 2006. – 280 с.
30. Воркачев С.Г. Культурный концепт и значение [Текст] / С.Г. Воркачев // Труды Кубанского государственного технологического университета. Сер. Гуманитарные науки. – Т. 17. – Вып. 2. – Краснодар, 2003. – С. 268–276.
31. Вундт В. Проблемы психологии народов [Текст] / В. Вундт. – М.: Академический проект, 2010. – 136 с.
32. Выготский Л.С. Мышление и речь. Психика сознания, бессознательное [Текст] / Л.С. Выготский. – М.: Лабиринт, 2001. – 368 с.
33. Гак В.Г. К проблеме семантической синтагматики [Текст] / В.Г. Гак // Проблемы структурной лингвистики. – М.: Наука, 1972. – С. 367–395.
34. Гак В.Г. Семантическая структура слова как компонент семантической структуры высказывания [Текст] / В.Г. Гак // Языковые преобразования. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1998. – С. 466–480.
35. Галеев Б.М. Светомузыка: становление и сущность нового искусства [Текст] / Б.М. Галеев. – Казань: Таткнигоиздат, 1976. – 88 с.
36. Галеев Б.М. Человек – искусство – техника: проблема синестезии в искусстве [Текст] / Б.М. Галеев. – Казань: Изд-во КГУ, 1987. – 244 с.
37. Галеев Б.М. Светомузыка в системе искусств [Текст] / Б.М. Галеев. – Казань: Консерватория, 1991. – 88 с.
38. Галеев Б.М. Синестезия и музыкальное пространство [Текст] / Б.М. Галеев // Музыка, культура, человек. – Вып. 2. – Свердловск, 1991. – С. 36–43.
39. Галеев Б.М. Синестезия в эстетике и поэтике символизма [Текст] / Б.М. Галеев // Синтез в русской и мировой художественной культуре. Материалы науч.-пр. конф. – М.: МГПУ, 2004. – С. 50–55.
40. Гегель Г.В. Энциклопедия философских наук. – М.: Мысль, 1975. – 597 с.
41. Гинзбург Е.Л. Конструкции полисемии в русском языке: таксономия и метонимия [Текст] / Е.Л. Гинзбург. – М.: Наука, 1985. – 223 с.
42. Гинзбург Р. С. Значение слова и методика компонентного анализа [Текст] / Р.С. Гинзбург // Иностр. яз. в школе. – М., 1978. – № 5. – С. 21–26.
43. Грамматические аспекты перевода (ГАП) [Текст]: учеб. пособие для студ. филол. и лингв. фак. вызов / О.А. Сулейманова, Н.Н. Беклемешева, К.С. Карданова и др. – М.: Академия, 2010. – 240 с.

44. Гельмгольц Г. О восприятии вообще [Текст] / Ю.Б. Гиппенрейтер, В.В. Любимова, М.Б. Михалевская // Психология ощущений и восприятия. – М.: ЧеРо, 2002. – С. 21–46.
45. Григорьева О. Н. Цвет и запах власти. Лексика чувственно восприятия в публицистическом и художественном текстах: Учебное пособие / О. И. Григорьева. – М.: Флинта: Наука, 2004. – 248 с.
46. Гумбольдт В. фон. Лаций и Эллада // В. Гумбольдт. Избранные труды по языкознанию / Пер. с нем. под ред. и с предисл. Г.В. Рамишвили. – М.: Прогресс, 1984. – С. 303–306.
47. Гусев А.Н. Общая психология [Текст]: в 7 т. Т. 2: Ощущение и восприятие / А.Н. Гусев / под ред. Б.С. Братуся. – М.: Академия, 2007. – 416 с.
48. Гусева Е.В. Семантические особенности и лексическая сочетаемость английских прилагательных вкусообозначения (delicious, delectable, tasty, savoury, palatable, toothsome) в британском и американском вариантах английского языка [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Е.В. Гусева. – М., 1985. – 280 с.
49. Гугова Н.В. Семантический синкретизм вкусовых и осязательных прилагательных в языкеи художественном тексте [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Н.В. Гугова. – Новосибирск, 2005. – 220 с.
50. Декарт Р. Рассуждения о методе. – М., Мысль, 1953. – 655 с.
51. Демьянков В.З. «Концепт» в философии языка и в когнитивной лингвистике // Концептуальный анализ языка: современные направления исследования: сб. науч. тр. – М.; Калуга: Изд-во «Эйдос», 2007. – С. 26–33.
52. Ельмслев Л. Прологомены к теории языка. – М.: КомКнига, 2006. – 248 с.
53. Жаркова О.С. Лексика ощущений, восприятия и чувственного представления как средство номинации и предикации в поэмах С. Есенина [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / О.С. Жаркова. – М., 2005. – 27 с.
54. Житков А. В. Функционально-семантическое поле восприятия запаха и синестезия одорической лексики в произведениях И.А. Бунина [Текст]: дис. канд. филол. наук / А.В. Житков. – Екатеринбург, 1999. – 190 с.
55. Залевская А.А Психолингвистический подход к проблеме концепта [Текст] / А.А. Залевская // Методологические проблемы когнитивной лингвистики / под. ред. И.А. Стернина. – Воронеж: ВорГУ, 2001. – С. 36–46.
56. Ильчук Е.В. Мышление и восприятие сквозь призму языка (на материале английского языка) [Текст]: монография / Е.В. Ильчук. – М.: ГНО Изд-во «Прометей» МПГУ, 2004. – 264 с.

57. Кант И. Антропология с прагматической точки зрения (Фрагменты) [Текст] / И. Кант // Ароматы и запахи в культуре. Книга 1. – М.: Новое литературное обозрение, 2003. – С. 15–16.
58. Караулов Ю.Н. Типы коммуникативного поведения носителя языка в ситуации лингвистического эксперимента [Текст] / Ю.Н. Караулов // Этнокультурная специфика языкового сознания. – М.: Институт языкознания РАН, 1996. – С. 67–96.
59. Кацнельсон С.Д. Категории языка и мышления: Из научного наследия [Текст] / отв. ред. Л.Ю. Брауде. – М.: «Языки славянской культуры», 2001. – 864 с.
60. Кибрик А.Е. Очерки по общим и прикладным вопросам языкознания (универсальное, типовое и специфическое в языке) [Текст] / А.Е. Кибрик. – М.: URSS, 2001. – 332 с.
61. Козлова Е.А. Метонимия как концептуальная основа функциональной категоризации английского глагола [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Е.А. Козлова. – Тамбов, 2001. – 154 с.
62. Колесов И.Ю. Актуализация зрительного восприятия в языке: когнитивный аспект [Текст]: дис. .. канд. филол. наук: 10.02.19 / И.Ю. Колесов. – Барнаул, 2009. – 467 с.
63. Корнилаева Н.Н. Языковые средства как способ моделирования восприятия в политическом дискурсе [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Н.Н. Корнилаева. – М., 2008. – 16 с.
64. Котенева И.А. Номинация запаха во французском языке [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.01.01 / И.А. Котенева. – Белгород, 2006. – 23 с.
65. Кравченко А. В. Язык и восприятие: Когнитивные аспекты языковой категоризации [Текст] / А.В. Кравченко. – Иркутск: Изд-во Иркут. ун-та, 1996. – 142 с.
66. Крюкова Л.Б. Ситуация восприятия и способы её репрезентации в поэтическом тексте (на материале поэзии «Серебряного века») [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.01.01 / Л.Б. Крюкова. – Томск, 2003. – 22 с.
67. Кубрякова Е.С. Начальные этапы становления когнитивизма: лингвистика – психология – когнитивная наука [Текст] / Е.С. Кубрякова // Вопросы языкознания. – М.: Наука, 1994. – № 4. – С. 34–47.
68. Кубрякова Е.С. О современном понимании термина «концепт» в лингвистике и культурологии [Текст] / Е.С. Кубрякова // Реальность, язык и сознание: международ. межвуз. сб. науч. тр. – Вып. 2. – Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г. Р. Державина, 2002. – С. 5–15.
69. Кубрякова Е.С. Роль словообразования в формировании языковой картины мира [Текст] / Е.С. Кубрякова // Роль человеческого фактора в языке. Язык и картина мира. – М.: Наука, 1988. – С. 141–173.

70. Кубрякова Е.С. Семантика в когнитивной лингвистике (О концепте контейнера и формах его объективации в мире) [Текст] / Е.С. Кубрякова // Известия АН. Сер. лит. и яз. 1999. – Т. 58. – № 5–6. – С. 3–12.
71. Кузнецова Э.А. История изучения феномена синестезии [Текст]: автореф. дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Э.А. Кузнецова. – Казань, 2005. – 16 с.
72. Куценко А.В. Семантическая структура прилагательных-вкусобозначений и их лексическая сочетаемость в английском и русском языках: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / А.В. Куценко – М., 1979. – 228 с.
73. Лабов У. Структура денотативного значения [Текст] / У. Лабов // Новое в зарубежной лингвистике: Проблемы и методы лексикографии. – М., 1983. – Вып. 14. – С. 133–176.
74. Лаенко Л.В. Перцептивный признак как объект номинации [Текст]: дис. ... докт филол. наук: 10.02.19 / Л.В. Лаенко. – Воронеж, 2005. – 465 с.
75. Лазари А. де. Польские исследования об идеях в России // Философский век. Альманах. Вып. 17. История идей как методология гуманитарных исследований. / отв. редакторы Т.В. Артемьева, М.И. Микешин. СПб.: Санкт-Петербургский Центр Истории Идей, 2001. – 370 с.
76. Лакофф Дж. Когнитивное моделирование [Текст] / Дж. Лакофф // Язык и интеллект: сб. пер. с англ. и нем.; сост. В. В. Петров. – М.: Прогресс, 1996. – С. 143–184.
77. Лакофф Дж. Метафоры, которыми мы живём [Текст] / Дж. Лакофф, М. Джонсон. – М.: ЛКИ, 2008. – 258 с.
78. Левицкий В.В. Экспериментальные данные к проблеме смысловой структуры слова [Текст] / В.В. Левицкий // Семантическая структура слова. – М.: Наука, 1971. – С. 151–167.
79. Леонтьев А.А. Основы психолингвистики: учебник для студ. высш. учеб. заведений [Текст] / А.А. Леонтьев. – М.: Смысл; Изд. центр «Академия», 2005. – 288 с.
80. Леонтьев А.Н. Деятельность. Сознание. Личность [Текст] / А.Н. Леонтьев. – М.: Политиздат, 1975. – 304 с.
81. Леонтьев А.Н. Избранные психологические произведения [Текст]: в 2-х т. / А.Н. Леонтьев. – М.: Педагогика, 1983. – Т. 1. – 391 с.
82. Леонтьев А.Н. Лекции по общей психологии [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. «Психология» / А.Н. Леонтьев. – М.: Смысл, 2000. – 509 с.
83. Лечицкая Ж.В. Прилагательные вкуса в современном русском языке (в аспекте номинации): дис. ... канд. филол. наук / Ж.В. Лечицкая. – М., 1985. – 207 с.

84. Лич Дж. К теории и практике семантического эксперимента [Текст] / Дж. Лич // Новое в зарубежной лингвистике: Проблемы и методы лексикографии. – М.: Прогресс, 1983. – Вып. 14. – С. 108–132.
85. Лупенко Е.А. Психологическая природа интермодальной общности ощущений [Текст]: автореф. дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Е.А. Лупенко. – М., 2008. – 22 с.
86. Лурия А.Р. Лекции по общей психологии [Текст] / А.Р. Лурия. – СПб.: Питер, 2010. – 320 с.
87. Лурия А.Р. Ощущения и восприятие [Текст] / А.Р. Лурия. – М.: Прогресс, 1975. – 319 с.
88. Макарова О.В. Лингво-когнитивный аспект высказываний, репрезентирующих фрейм вкуса в современном русском языке [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / О.В. Макарова. – Барнаул, 2007. – 21 с.
89. Макарова О.В. // Восприятие: лингвистический и психолингвистический аспекты / Сборник научных трудов. Омск: ОмГУ, 2005а. – С. 16–25.
90. Макарова О.В. Особенности актуализации фрейма вкуса в художественном тексте / О.В. Макарова // Известия вузов. Проблемы полиграфии и издательского дела. – М., 2007. – С. 86–100.
91. Маклаков А.Г. Познавательные психические процессы [Текст]: хрестоматия / А.Г. Маклаков. – СПб.: Питер, 2002. – 592 с.
92. Маляр Т.Н. Русские пространственно-дистанционные предлоги и наречия [Текст] / Т.Н. Маляр, О.Н. Селивёрстова // Пространственно-дистанционные предлоги и наречия в русском и английском языках. – Мюнхен: Ферлаг Отто Загнер, 1998. – С. 7–228.
93. Маслова В.А. Ассоциативный эксперимент как один из методов исследования лексической антонимии [Текст] / В.А. Маслова // Психолингвистические исследования в области лексики и фонетики. – Калинин: КГУ, 1981. – С. 60–67.
94. Мерзлякова А.Х. Типы семантического варьирования прилагательных в поле «Восприятие»: На материале английского, русского и французского языков [Текст]: дис. ... докт. филол. наук: 10.02.19 / А.Х. Мерзлякова. – Уфа, 2003. – 356 с.
95. Мерло-Понти М. Феноменология восприятия / пер. с фр. И.С. Вдовиной, С.Л. Фокина. – М.: Наука, 1999. – 602 с.
96. Моисеева С.А. Глаголы восприятия в западно-романских языках [Текст]: автореф. дис. ... докт. филол. наук: 10.02.05 / С.А. Моисеева. – Воронеж, 2006. – 42 с.
97. Найссер У. Познание и реальность: смысл и принципы когнитивной психологии / У. Найссер. – М.: Прогресс, 1981. – 230 с.

98. Неретина С.С. Концепт // Энциклопедия эпистемологии и философии науки. М.: Канон +; РООН «Реабилитация», 2009. – С. 387–389.
99. Никитин В.М. О семантике метафоры [Текст] / В.М. Никитин // Вопросы языкознания. – М.: Наука, 1979. – № 1. – С. 91–102.
100. Никитин М.В. Основания когнитивной семантики. – СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2003. – 277 с.
101. Никуличева Д.Б. Моделирование языкового сознания полиглота: динамика концептуальной метафоры в процессе изучения языка [Текст] / Д.Б. Никуличева // Вопросы психолингвистики 4 (26), 2015. – М., МИЛ, 2015. – С.136–143.
102. Одинцова М.В. Художественно-стилевая роль слов лексико-семантического поля «запах» в произведениях И.А. Бунина: аспекты номинации и предикации [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / М.В. Одинцова. – М., 2008. – 303 с.
103. Павлов И.П. Лекции по физиологии 1912–1913 годов / Полное собрание сочинений. – Т. 5. – М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1952. – 494 с.
104. Павлова Н.С. Лексика с семой «запах» в языке, речи и тексте [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Н.С. Павлова. – Екатеринбург, 2006. – 228 с.
105. Падучева Е.В. К структуре семантического поля «восприятие» (на материале глаголов восприятия в русском языке) [Текст] / Е.В. Падучева // Вопросы языкознания. – М.: Наука, 2001. – № 4. – С. 23–44.
106. Пименова М.В. Концептуализация и объективация истины и правды // Язык. История. Культура: К50-летию Кемеровского государственного университета и 25-летию юбилею кафедры исторического языкознания и славянских языков КемГУ. – Кемерово, 2003. – С. 25–35.
107. Пименова М.В. Концепты внутреннего мира (русско-английские соответствия) [Текст]: дис. ... докт. филол. наук: 10.02.01 / М.В. Пименова. – СПб., 2001. – 497 с.
108. Пищальникова В.А. Когнитивная лингвистика и межкультурная коммуникация [Текст] / В.А. Пищальникова // Реальность, язык и сознание: международ. межвуз. сб. науч. тр. – Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г.Р. Державина, 2002. – Вып. 2. – С. 122–139.
109. Погорельцева Т.С. Осязательное восприятие пространственной протяженности [Текст]: автореф. дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Т.С. Погорельцева. – М., 2000. – 27 с.
110. Попова З.Д. Когнитивная лингвистика [Текст]: учебное издание / З.Д. Попова, И.А. Стернин – М.: АСТ, 2003. – 314 с.

111. Попова З.Д., Стернин И.А. Язык и сознание: теоретические разграничения и понятийный аппарат //Язык и национальное сознание. Вопросы теории и методологии. – Воронеж, 2002. – С. 8–50.
112. Потебня А.А. Мысль и язык / А.А. Потебня. – Киев: СИНТО, 1993. – 190 с.
113. Психология человека в современном мире [Текст]. Т. 1. Комплексный и системный подходы в исследованиях психологии человека. Личность как индивид жизненного пути (Материалы Всероссийской юбилейной научной конференции, посвященной 120-летию со дня рождения С.Л. Рубинштейна, 15–16 октября 2009) / А.Л. Журавлев, В.А. Барабанщиков, М.И. Воловикова. – М.: Институт психологии РАН, 2009. – 334 с.
114. Расников Г.В. Особенности цвето-звуковой синестезии [Текст]: автореф. дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Г.В. Расников. – М., 2006. – 30 с.
115. Рахилина Е.В. Когнитивная семантика: история, персоналии, идеи, результаты [Текст] / Е.В. Рахилина // Семиотика и информатика: сб. науч. ст. / под ред. В.А. Успенского. – М.: Русские словари, 1998. – Вып. 36. – С. 274–323.
116. Рубинштейн С.Л. Основы общей психологии [Текст] / С.Л. Рубинштейн. – СПб.: Питер, 2007. – 720 с.
117. Рузин И.Г. Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / И.Г. Рузин. – М., 1995. – 23 с.
118. Селивёрстова О. Н. Опыт семантического анализа группы русских и английских глаголов с общим компонентом «излучать свет» [Текст] / О.Н. Селивёрстова // Актуальные проблемы обучения языку. – М.: Изд-во МГУ, 1970. – С. 98–116.
119. Селивёрстова О.Н. Компонентный анализ многозначных слов [Текст] / О.Н. Селивёрстова. – М.: Наука, 1975. – 240 с.
120. Селивёрстова О.Н. Об объекте лингвистической семантики и адекватности её описания [Текст] / О.Н. Селивёрстова // Принципы и методы семантических исследований. – М.: Наука, 1976а. – С. 119–146.
121. Селивёрстова О.Н. Об одной модели построения семантической микросистемы и структуры многозначного слова [Текст] / О.Н. Селивёрстова // Теория языка. Англистика. Кельтология. – М.: Наука, 1976б. – С. 89–96.
122. Селивёрстова О.Н. Некоторые типы семантических гипотез и их верификация [Текст] / О.Н. Селивёрстова // Гипотеза в современной лингвистике. – М.: Наука, 1980. – С. 262–319.

123. Селивёрстова О.Н. Эксперимент в семантике [Текст] / О.Н. Селивёрстова, О.А. Сулейманова // Изв. АН СССР СЛЯ. – 1988. – Т. 47. – № 5. – С. 431–443.
124. Селивёрстова О.Н. Труды по семантике [Текст] / О.Н. Селивёрстова. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – 960 с.
125. Сен-Рош К.Р. Вкус вина и слова. – Париж, 1995.
126. Сепир Э. Избранные труды по языкознанию и культурологии / Э. Сепир. – М.: Прогресс, 1993. – 654 с.
127. Серль Дж. Р. Метафора [Текст] / Дж.Р. Серль // Теория метафоры: сб. пер. с англ., фр., нем., исп., польск. яз. / общ. ред. Н. Д. Арутюновой, М. А. Журиной. – М.: Прогресс, 1990. – С. 307–340.
128. Сеченов И.М. Избранные труды [Текст] / И.М. Сеченов. – М.: Изд-во Всесоюз. ин-та эксперимент. медицины при СНК СССР, 1935. – 593 с.
129. Слышкин Г.Г. Лингвокультурный концепт как системное образование [Текст] / Г.Г. Слышкин // Вестник Воронежского государственного университета. Серия «Лингвистика и межкультурная коммуникация». – Воронеж, 2004. – № 1. – С. 29–34.
130. Степанова М.Д. Теория валентности и валентный анализ [Текст]: учеб. пособие / М.Д. Степанова. – М.: МПИИЯ им. Мориса Тореза, 1973. – 110 с.
131. Степанов Ю.С. Проблема общего метода современной лингвистики [Текст] / Ю.С. Степанов // Всесоюзная научная конференция по теоретическим вопросам языкознания (11-16 ноября 1974 г.): тез. докладов секционных заседаний. – М.: АН СССР. Ин-т языкознания, 1974. – С. 118–126.
132. Степанов Ю.С. Константы. Словарь русской культуры. Опыт исследования [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1997. – 824 с.
133. Степанян Л.Я. Синестезия и эмоциональность речи / Л.Я. Степанян // Вестник МГУ. Серия 9. Филология. – 2004. – №4. – С. 115–120.
134. Стернин И.А. Лексическое значение слова в речи [Текст] / И.А. Стернин. – Воронеж: ВГУ, 1985. – 171 с.
135. Стернин И.А. Уровни описания языкового сознания [Текст] / И.А. Стернин // Филология и культура. Материалы IV межд. научной конференции 16–18 апреля 2003. – Тамбов, 2003. – С. 11–14.
136. Стернин И.А. О понятиях метод, методика, приём [Текст] / И.А. Стернин // Вопросы психолингвистики. – М.: Институт языкознания РАН, 2008. – № 7. – С. 20–26.
137. Сулейманова О.А. Некоторые семантические типы субстантивов и их актуализаторы весь / целый и all / whole [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / О.А. Сулейманова. – М.: Академия наук СССР Ин-т языкознания АН СССР, 1985. – 190 с.

138. Сулейманова О.А. К обоснованию экспериментальной методики в семантике [Текст] / О.А. Сулейманова // Грамматические и семантические исследования языков разных систем. – Калинин: КГУ, 1986. – С. 142–151.
139. Сулейманова О.А. Эксперимент в семантике [Текст] / О.А. Сулейманова, О.Н. Селивёрстова // Известия АН СССР. Сер. лит. и яз. – 1988. – Т. 47. – № 5. – С. 431–443.
140. Сулейманова О.А. К описанию пространственных безличных предложений [Текст] / О.А. Сулейманова // Актуальные проблемы теории референции: сб. науч. тр. МГЛУ. – Вып. 435. – М.: МГЛУ, 1997. – С. 53–64.
141. Сулейманова О.А. Проблемы русского синтаксиса: Семантика безличных предложений [Текст]: монография / О.А. Сулейманова. – М.: Диалог-МГУ, 1999. – 222 с.
142. Сулейманова О.А. Релевантные типы безличных синтаксических структур и их семантические корреляты [Текст]: автореф. дис. ... докт. филол. наук: 10.02.19, 10.02.01 / О.А. Сулейманова. – М.: Ин-т языкознания РАН, 2000. – 53 с.
143. Сулейманова О.А. Гипотетико-дедуктивный метод в современной семантике [Текст] / О.А. Сулейманова // Лингвистика на рубеже эпох: доминанты и маргиналии: сб. статей. – М.: МГПУ, 2004. – С. 6–17.
144. Сулейманова О.А. Проблема концептуализации фрагментов действительности средствами естественного языка [Текст] / О.А. Сулейманова // Вестник Московского городского педагогического университета. – М.: МГПУ, 2007. – № 1 (14). – С. 100–105.
145. Сулейманова О.А., Фомина М.А. Принципы и методы семантических исследований [Текст]: учебно-методическое пособие / О.А. Сулейманова, М.А. Фомина. – М.: МГПУ, 2010. – 120 с.
146. Сулейманова О.А. Порядок следования определений в атрибутивной группе: когнитивная интерпретация [Текст] / О.А. Сулейманова // Турік тiлдi халыктар тарихындагы Габдолла Токайдын орны. Орал. М. Отемисов атындагы БКМУ редакциялык баспа орталыгыб, 2013. – С. 271–278.
147. Телия В.Н. Русская фразеология: Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты [Текст] / В.Н. Телия. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1996. – 284 с.
148. Телия В.Н. Семантика связанных значений слов и их сочетаемости [Текст] / В.Н. Телия // Аспекты семантических исследований. – М.: Наука, 1980. – С. 250–319.
149. Теньер Л. Основы структурного синтаксиса [Текст] / Л. Теньер / общ. ред. В.Г. Гака. – М.: Прогресс, 1988. – 656 с.

150. Теория метафоры: сб. пер. с англ., фр., нем., исп., польск. яз. [Текст] / общ. ред. Н.Д. Арутюновой, М.А. Журиной. – М.: Прогресс, 1990. – 512 с.
151. Теплов Б.М. Современное состояние вопроса о типах высшей нервной деятельности человека и методика их определения [Текст] / Б.М. Теплов // Психология индивидуальных различий: хрестоматия / под. ред. Ю.Б. Гиппенрейтер, В.Я. Романова. – М.: ЧеРо, 2000. – С. 163–172.
152. Тимберлейк А. Инвариантность и синтаксические свойства вида в русском языке [Текст] / А. Тимберлейк // Новое в зарубежной лингвистике. Современная зарубежная русистика. – М.: Прогресс, 1985. – Вып. XV. – С. 261–285.
153. Титченер Э. Психология внимания [Текст] / Э. Титченер // Хрестоматия по психологии / под ред. Ю.Б. Гиппенрейтер, В.Я. Романова. – М.: АСТ, 2008. – С. 192–195.
154. Толочин И.В. Метафора и интертекст в англоязычной поэзии. – М.: Прогресс, 1996. – 96 с.
155. Трухановская Н.С. Метонимический сдвиг при концептуализации денотативной ситуации (в сфере предикатов физического воздействия) [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / Н.С. Трухановская. – М., 2009. – 24 с.
156. Ульманн С. Семантические универсалии [Текст] / С. Ульман // Новое в зарубежной лингвистике. Языковые универсалии. – М.: Прогресс, 1970. – Вып. 5 – С. 250–199.
157. Урысон Е.В. Языковая картина мира VS. Обиходные представления (Модель восприятия в русском языке) / Е.В. Урысон // Вопросы языкознания. 1998. – № 2. – С. 3–21.
158. Уфимцева Н.В. Слово, значение и языковое сознание // Концептуальный анализ языка: современные направления исследования: сб. науч. тр. – М.; Калуга: Эйдос, 2007. – С. 109–117.
159. Фомина М.А. Метод экспертных оценок в лингвистическом эксперименте и математическая формализация обработки оценок информантов [Текст] / М.А. Фомина // Гумбольдтовские чтения. Новая парадигма российского языкового образования и пути её реализации. Материалы Международной научно-практической конференции. – М.: МГПУ, 2005. – С. 158–168.
160. Фомина М.А. Концептуализация «пустого» в языковой картине мира [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / М.А. Фомина. – М., 2009. – 29 с.
161. Фрумкина Р.М. Концепт, категория, прототип [Текст] / Р.М. Фрумкина // Лингвистическая и экстралингвистическая семантика: сб. обзоров. – М.: ИНИОН РАН, 1992. – С. 28–43.

162. Филлмор Ч. Основные проблемы лексической семантики / Ч. Филлмор // Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. XII. – М.: Радуга, 1983. – С. 74–122.
163. Фресс П. Экспериментальная психология: восприятие / П Фресс, Ж. Пиаже. – М.: 1966.
164. Хакимова Г.Ф. Представление сферы слухового восприятия в русско-английском функционально-когнитивном словаре [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Г.Ф. Хакимова. – Уфа, 2005. – 160 с.
165. Хроленко А.Т., Бондалетов, В.Д. Теория языка: учебное пособие. – М.: Флинта: Наука, 2006. – 528 с.
166. Ченки А. Современные когнитивные подходы к семантике: сходства и различия в теориях и целях [Текст] / А. Ченки // Вопросы языкознания. – М.: Наука, 1996. – № 2. – С. 68–78.
167. Ченки А. Семантика в когнитивной лингвистике [Текст] / А. Ченки // Современная американская лингвистика: Фундаментальные направления / под ред. А.А. Кибрика, И.М. Кобозевой, И.А. Секериной. – 3-е изд. – М.: Едиториал УРСС, 2006. – С. 340–369.
168. Шабанова Т.Д. Семантическая модель глаголов зрения в английском языке: Теоретико-экспериментальное исследование [Текст]: автореф. дис. ... докт. филол. наук: 10.02.04 / Т.Д. Шабанова. – М.: Уфа: Ин-т языкознания РА, 1998. – 38 с.
169. Шабанова Т.Д. Семантический язык описания ролевых актантов [Текст] / Т.Д. Шабанова // Языковые значения: методы исследования и принципы описания (памяти О.Н. Селивёрстовой). – М.: МГПУ, 2004. – С. 307–312.
170. Шабанова Т.Д. Семантические мутации в системе предикатов [Текст] / Т.Д. Шабанова // Семантический анализ единиц языка и речи: процессы концептуализации и структура знания. Вторые чтения памяти О.Н. Селивёрстовой. – М.: МГПУ, 2006. – С. 367–379.
171. Шайкевич А.Я. Дистрибутивно-статистический анализ в семантике [Текст] / А.Я. Шайкевич // Принципы и методы семантических исследований. – М.: Наука, 1976. – С. 353–378.
172. Щерба Л.В. О тройном аспекте языковых явлений и об эксперименте в языкознании [Текст] / Л.В. Щерба // Языковая система и речевая деятельность. – 2-е изд. – М.: Едиториал УРСС, 2004. – С. 24–39.
173. Щерба Л.В. Опыт общей теории лексикографии [Текст] / Л.В. Щерба // Языковая система и речевая деятельность. – М.: Едиториал УРСС, 1974. – С. 265–304.
174. Шишков А. С. Рассужд. о ст. и нов. слоге, 1813. – С. 194.

175. Шмелев Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики (на материале русского языка) [Текст] / Д.Н. Шмелев. – М.: Издательство «Наука», 1973. – 280 с.
176. Шмелёв Д.Н. Современный русский язык. Лексика [Текст] / Д.Н. Шмелёв. – 4-е изд., стер. – М.: КомКнига, 2006б. – 336 с.
177. Шукова Г.В. Зрительное восприятие пространственной протяженности [Текст]: дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Г.В. Шукова – М., 2000. – 116 с.
178. Эпштейн М. Хаптика. Человек осязающий [Текст] / М.Н. Эпштейн, Г.Л. Тульчинский. – СПб.: Алетейя, 2006. – С. 16–38.
179. Юм Д. Сочинения в 2-х т. – Т. 2 / Д. Юм. – М.: Мысль, 1965. – 248 с.
180. Якупова Л.Н. Лексико-семантическое поле слухового восприятия в башкирском языке [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.02 / Л.Н. Якупова. – Уфа: 2010. – 25 с.
181. Яцковский В.В. Роль процессов зрительного и слухового восприятия в формировании языковой картины мира: На материале английского языка [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / В.В. Яцковский. – СПб., 2005. – 197 с.
182. Atkinson R.C. Hilgard's Introduction to Psychology [Text] / R.C. Atkinson, E.E. Smith, D.J. Bem. – USA: Harcourt College Pub, 1996. – Ed. 12. – 776 p.
183. Barcelona A. On the plausibility of claiming a metonymic motivation for conceptual metaphor [Text] / A. Barcelona // Metaphor and Metonymy at the Crossroads: A Cognitive Perspective. – Berlin; N.Y.: Mouton de Gruyter, 2003. – P. 31–58.
184. Bendix E.H. Componential Analysis of General Vocabulary: The Semantic Structure of a Set of Verbs in English, Hindi and Japanese [Text] / E.H. Bendix. – Bloomington: Indiana University Press, 1966. – 190 p.
185. Blank A. Co-presence and Succession: A Cognitive Typology of Metonymy [Text] / A. Blank // Metonymy in language and thought / Ed. by K.-U. Panther, G. Radden. – Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, University of Hamburg, 1999. – Vol. 4. – P. 169–191.
186. Croft W. The role of domains in the interpretation of metaphors and metonymies [Text] / W. Croft // Cognitive Linguistics: Basic Readings / Ed. by D. Geerarts. – Berlin, N.Y.: Mouton de Gruyter 2006. – P. 269–302.
187. Damasio A.R. Somatic markers and the guidance of behaviour: theory and preliminary testing [Text] / A.R. Damasio. – Oxford: Oxford University Press. – P. 217–229.
188. DeLancey S. 14. Transitivity in grammar and cognition / S. DeLancey // Typological studies in language. – Amsterdam etc.: John Benjamins, 1987. – Vol. 11. – P. 53–68.

189. Dirven R. Metonymy and metaphor: Different mental strategies of conceptualization. [Text] / R. Dirven // *Metaphor and Metonymy in comparison and contrast*. – Berlin, N.Y., 2002. – P. 75–111.
190. Feyaerts K. Metonymic Hierarchies: The Conceptualization of Stupidity in German Idiomatic Expressions [Text] / K. Feyaerts // *Metonymy in language and thought* / Ed. by K.-U. Panter, G. Radden. – Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, University of Hamburg, 1999. – Vol. 4. – P. 7-8.
191. Eco U. Interpretation and Overinterpretation [Text] / U. Eco, R. Rorty, J. Culler, C. Brook-Rose. – Cambridge: Cambridge University Press, 1992. – 151 p. 183. Fechner, G.T. Ueber die physikalische und philosophische Atomenlehre [Text] / G.T. Fechner. – Leipzig, H. Mendelssohn, 1855. – 210 p. 184. Ginneken, J. La Reconstruction typologique des langues archaïques de l'humanité [Text] / J. van Ginneken. – Amsterdam, 1939. – 182 p.
192. Geerarts D. Cognitive Grammar and the History of Lexical Semantics [Text] / D. Geerarts // *Topics in Cognitive Linguistics* / Ed. by B. Rudzka-Ostyn. – Amsterdam: University of Leuvin; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1988. – P. 647-677.
193. Goossens L. Metaphonymy: The interaction of metaphor and metonymy in expressions for linguistic action [Text] / L. Goossens // *Metaphor and Metonymy in Comparison and Contrast* / Ed. by R. Dirven, R. Porings. – Berlin, N.Y.: Mouton de Gruyter, 2002. – P. 349-377.
194. Harnad S. To cognize is to categorize: Cognition is categorization [Text] / S. Harnad // *Handbook of categorization* / Ed. by C. Lefebvre, H. Cohen. – Amsterdam, 2005. – P. 19-43.
195. Head H. An Human Experiment in Nerve Division, Brain [Text] / H. Head. – Cambridge: Cambridge University Press, 1908. – P.323-450. 189. Hebb, D.O. Textbook of Psychology [Text] / D.O. Hebb, D.C. Doneri. – USA: Kendall Hunt Pub Co., 1994. – Ed. 4. – 443 p.
196. Hewson J. Article and noun in English [Text] / J. Hewson. – The Hague: Mouton, 1972. – 137 p.
197. Jackendoff R. Languages of the mind: Essays on mental representation [Text] / R. Jackendoff. – Cambridge: The MIT Press, 1992. – 305 p.
198. Johnson M. The Body in the Mind: The Bodily Basis of Meaning, Imagination, and Reason [Text] / M. Johnson. – Chicago: University of Chicago Press, 1987. – 132 p.
199. Klatzky R.L. Identifying object by touch: An 'expert' system [Text] / R.L. Klatzky, S.J. Lederman, V. Metzger // *Perception & Psychophysics*, 1985. – Vol. 37 – P. 299-302.

200. Koehler W. The Task of Gestalt Psychology [Text] / W. Koehler. – USA, Princeton: Princeton University Press, 1969. – 166 p.
201. Lakoff G. Metaphors we live by [Текст] / G. Lakoff, M. Johnson. – Chicago: The University of Chicago Press, 1980. – 242 p.
202. Lakoff G. The Contemporary Theory of Metaphor [Text] / G. Lakoff // Metaphor and Thought / Ed. by A. Ortony. – Cambridge: Cambridge University Press, 1993. – P. 202–252.
203. Lakoff G. Women, Fire and Dangerous things [Text] / G. Lakoff. – Chicago: The University of Chicago Press, 1987. – 614 p.
204. Lakoff G. Philosophy in the Flesh: The Embodied Mind and Its Challenge to Western Thought [Text] / G. Lakoff, M. Johnson. – N.Y.: Basic Books, 1999. – 624 p.
205. Langacker R. Foundations of cognitive grammar [Text] / R. Langacker // Theoretical prerequisites. – Stanford, California: Stanford UP, 1987. – Vol. 1. – 505 p.
206. Langacker R.A. View of Linguistics Semantics [Text] / R. Langacker // Topics in Cognitive Linguistics / Ed. by B. Rudzka-Ostyn. – Amsterdam: University of Leuvin; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1988. – Vol. 50. – P. 49–59.
207. Langacker R. Concept, Image, and Symbol: The Cognitive Basis of Grammar [Text] / R. Langacker. – Berlin, N.Y.: Mouton de Gruyter, 1991. – 395 p.
208. Langacker R. Conceptualization, Symbolization, and Grammar [Text] / R. Langacker // International Journal of Cognitive Linguistics. – N.Y.: Nova Science Publishers, 2010. – Vol. 1 – P. 31–63.
209. Miller G. Language and Perception [Text] / G. Miller, P.N. Johnson-Laird. – Cambridge, Massachusetts: Belknap Press, 1987. – 773 p.
210. Nida E. Componential Analysis of Meaning. An introduction to semantic structures [Text] / E. Nida. – The Hague, Paris: Mouton, 1975. – 272 p. 205.
211. Osgood C.E. The Measurement of Meaning [Text] / C.E Osgood, G.J. Suci, P.H. Tannenbaum. – USA: University of Illinois Press, 1957. – 352 p.
212. Peirsman Y., Geeraerts, D. Metonymy as a Prototypical category [Text] / Y. Peirsman, D. Geeraerts // Cognitive Linguistics: Canada, 2006. – 17 (3). – P. 269–316.
213. Radden G. Towards a Theory of Metonymy [Text] / G. Radden, Z. Kovecses // Metonymy in language and thought. – Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, University of Hamburg, 1999. – Vol. 4. – P. 17–60.
214. Kovecses Z., Radden G. Metonymy: Developing a cognitive linguistic view / Cognitive Linguistics, 9–1, 1998. –P. 37–77.

215. Rosch E.H. On the Internal Structure of the Perceptual and Semantic Categories [Text] / E.H. Rosch // Cognitive Development and Acquisition of Language / Ed. by T.E. Moore. – N.Y., L.: Academic Press, 1973. – P. 111–144.
216. Rosch E.H. Cognitive Representation of Semantic Categories [Text] / E.H. Rosch // Journal of Experimental Psychology. – USA: American Psychological Association, 1975. – Vol. 104 – № 3. – P. 192–233.
217. Sherrington C.S. The integrative action of the nervous system [Text] / C.S. Sherrington. – New Haven: Yale University Press, 1906. – P. 141.
218. Russell B. An Inquiry into Meaning and Truth. London: George Alien & Unwin, LTD, 1940. – 352 p.
219. Talmy L. Toward a cognitive semantics [Text] / L. Talmy. – Cambridge: The MIT Press, 2000. – 565 p.
220. Weber E.H Tastsinn und Gemeingefühl [Text] / E.H. Weber // Handwörterbuch der Physiologie / Ver. R. Wagner. – Brunswick: Vieweg, 1846. – Vol. III. – P. 481–588.
221. Weber E.H. Uber den Raumsinn und die Empfindungskreise in der Haut und die Auge [Text] / E.H. Weber. – Leipzig: Koehler, 1952. – P. 87–105.
222. Wertheimer M. Die Abhandlungen zur Gestalttheorie [Text] / M. Wertheimer. – Philosophische Akademie, 1925. – 184 S.
223. Wierzbicka A. Semantic Primitives [Text] / A. Wierzbicka. – Frankfurt-Main: Athnaum, 1972. – 235 p.
224. Wierzbicka A. Lingua Mentalis. The Semantics of Natural Language [Text] / A. Wierzbicka. – Sydney: Academic press, 1980. – 367 p.
225. Wierzbicka A. English Speech Act Verbs: A Semantic Dictionary [Text] / A. Wierzbicka. – Sydney, N.Y.: Academic press, 1987. – 397 p.
226. Whitt R.J. Evidentiality and Perception Verbs in English and German [Text] / R.J. Whitt. – Bern, Swinzerland: Peter Lang AG, 2010. – 241 p.

СЛОВАРИ И СПРАВОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ

1. Большой психологический словарь (БПС) [Текст] / Б.Г. Мещерякова, В.П. Зинченко. – М.: АСТ, 2009. – 816 с.
2. Большой англо-русский словарь (БАРС) [Текст] / А.И. Смирницкий. – М.: Русский язык: 2004. – 768 с.
3. Большой энциклопедический словарь (БЭС) [Текст] / А.М. Прохоров. – СПб.: Норинт, 2004. – 1456 с.

4. Краткий психологический словарь (КПС) [Текст] / А.В. Петровский, М.Г. Ярошевский. – М.: Политиздат, 1985. – 430 с.
5. Краткий словарь по логике (КСЛ) [Текст] / Д.П. Горский, А.А. Ивин, А.Л. Никифоров. – М.: Просвещение, 1991. – 208 с.
5. Краткий словарь когнитивных терминов (КСКТ) [Текст] / Е.С. Кубрякова, В.З. Демьянков, Ю.Г. Панкрац, Л.Г. Лузина. – М.: МГУ, 1997. – 245 с.
6. Лингвистический энциклопедический словарь (ЛЭС) [Текст] / В.Н. Ярцева. – М.: Сов. энцикл., Ин-т языкознания АН СССР, 1990. – 682 с.
7. Психология ощущений и восприятия (ПОВ) [Текст] / Ю.Б. Гиппенрейтер, В.В. Любимов, М.Б. Михалевская. – М.: ЧеРо, 1999. – 610 с.
8. Словарь сочетаемости слов русского языка (СССРЯ) [Текст] / П.Н. Денисова, В.В. Морковкина. – М.: АСТ, 2002. – 816 с.
9. Толковый словарь иноязычных слов (ТСИС) [Текст] / Л.П. Крысин. – М.: Эксмо, 2010. – 944 с.
10. Толковый словарь психиатрических терминов (ТСПТ) [Текст] / В.М. Блейхер, И.В. Крук. – Воронеж: НПО «Модек», 1995. – 640 с.
11. Толковый словарь русского языка (ТСРЯ) [Текст] / С.И. Ожегов / под ред. проф. Л.И. Скворцова. – 27-е изд., испр. – М.: Оникс, 2011. – 1360 с.
12. Частотный словарь современного русского языка (ЧСРЯ) [Текст] / О. Ляшевская, С. Шаров. – М.: Азбуковник, 2009. – 1112 с.
13. Толковый словарь русского языка (ТСРЯ) /под ред. Д.Н. Ушакова // Мир слов Ушакова, 2000 // URL: http://www.mirsllovushakova.ru/index.php?search_text=картофель (дата обращения: 12.09.2013г.).
14. Энциклопедический словарь (ЭС) [Текст] / А.А. Ивина. – М.: Гардарики, 2004. – 1072 с.
15. Cambridge International Dictionary of English (CIDE) [Text] / P. Procter. – Cambridge: Cambridge University Press, 1996. – 408 p.
16. A Frequency Dictionary of Contemporary American English [Text] / M. Davies, D. Gardner. – USA: Routledge, 2010. – 368 p.
16. Longman Dictionary of English Language and Culture (LDELС) [Text] / D. Summers. – L.: Longman, 2000. – 1568 p.
17. Macmillan English Dictionary for Advanced Learners (MEDAL) [Text] / M. Rundell. – Oxford, 2002. – 1992 p.
18. Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English (OALD) [Text] / A.S. Hornby. – Oxford: Oxford University Press, 2005. – 1905 p.

19. Oxford Concise Dictionary of linguistics (OCDL) [Text] / P.H. Matthews. – Oxford: Oxford University Press, 1997. – 410 p.

20. Webster's New Encyclopedic Dictionary (WNED) [Text] / S. Mehta. – Random house: USA, 2001. – 2241 p.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ПРИМЕРОВ

1. Бунин И.А. Собрание сочинений в 6 томах. – М.: Изд-во «Правда», 1988. – Т. 3. Жизнь Арсеньева. – С. 265–443.

2. Высоцкий В.С. Товарищи ученые!.. Текст, музыка, 1972 // URL: <http://www.songstext.ru/VysotskijVladimir/TovariSchiUchenye.htm> (дата обращения: 25.08.2013).

3. Громов В.И. Компромат для олигарха. – М.: Вагриус, 2000. Национальный корпус русского языка // URL: <http://www.ruscorpora.ru> (дата обращения: 28.09.2013).

4. Набоков В. В. Другие берега. – М.: Книжная палата, 1989. – 288 с.

5. Чехов А.П. Степь: История одной поездки. – М.: Современник, 1989. – 63 с.

6. Шмелёв И.С. Лето Господне. – 9-е изд. – М.: Изд-во Сретенского монастыря, 2011. – 640 с.

7. Шолохов М.А. Тихий Дон. Книги 1–2. – М.: Худож. лит., 1991. – 606 с.

8. Шолохов М.А. Тихий Дон. Книги 3–4. – М.: Худож. лит., 1991. – 718. – 384 p.

СПИСОК ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

1. Большая советская энциклопедия (БСЭ). – URL: <http://bse.sci-lib.com>; последнее посещение – 5 августа 2014 г., свободный.

2. Британский национальный корпус текстов (British National Corpus (BNC)). – URL: <http://bnc.bl.uk/saraWeb.php?qy=velvety&mysubmit=Go>; последнее посещение – 29 сентября 2014 г., свободный.

3. Корпус русского литературного языка (КРЛЯ). – URL: <http://www.narusco.ru>; последнее посещение – 5 сентября 2014 г., свободный.

4. Корпус современного американского английского языка (The Corpus of Contemporary American English) – URL: <http://www.americancorpus.org.com>; последнее посещение – 20 марта 2016 г., свободный.

5. Национальный корпус русского языка (НКРЯ). – URL: <http://www.ruscorpora.ru>; последнее посещение – 25 марта 2016 г., свободный.

6. Русский ассоциативный словарь (РАС). – URL: <http://thesaurus.ru/dict/dict.php>; последнее посещение – 21 августа 2015 г., свободный.
7. Русская грамматика (РГ). – URL: <http://rusgram.narod.ru/predmet2.html>; последнее посещение – 5 октября 2015 г., свободный.
8. Толковый словарь Ушакова (ТСУ). – URL: <http://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=9766>; последнее посещение – 30 мая 2015 г., свободный.
9. Толковый словарь Ожегова (ТСО). – URL: <http://www.ozhegov.com/words/12388.shtml>; последнее посещение – 23 июля 2015 г., свободный.
10. Электронный сервис бесплатного доступа к англоязычным словарям. – URL: <http://dictionary.reference.com>; последнее посещение – 30 августа 2015 г., свободный.
9. 11.MacmillanDictionary (MD). – URL: <http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/dry>; последнее посещение – 26 сентября 2015 г., свободный.
11. Webster's New World College Dictionary, 4th Ed. (WNWCD). – URL: <http://www.yourdictionary.com>; последнее посещение – 30 августа 2015 г., свободный.
12. TheFreeDictionary by Farlex (FD). – URL: <http://www.thefreedictionary.com>; последнее посещение – 30 мая 2015 г., свободный.
13. WordNet English database, Princeton University (WNEd). – URL: <http://wordnetweb.rinceton.edu/perl/webwn?o2=&o0=1&o7=&o5=&o1=1&o6=&o4=&o3=&h=> последнее посещение – 23 марта 2016 г., свободный.

**Результаты теста на свободную интерпретацию на примере прилагательного
вкусобозначения *терпкий***

№	Дефиниции и толкования	Примеры употребления
1.	Терпкий – это вроде как смесь вязкого и кислого. Дающий оскомину.	У тёрна, черноплодной рябины, бывает у незрелых яблок, у такого сорта помидоров, когда плоды почти черные.
2.	Я бы сказала, что терпкий – это слишком ярко выраженный вкус, вероятно, приторный, хотя приторный – это сильно сладкий. Приторный – это, когда перенасыщено что-то во вкусе. Не обязательно сладость.	У обычной рябины такой вкус.
3.	Мне трудно вкус описывать словами – я со словами не очень.	у 99% хурмы, которую я ел – терпкий вкус.
4.	у меня был такой образ, что терпкий вкус треплет язык	
5.	Терпкий – вяжущий на вкус.	Терпкий вкус крепкого чая, шиповника. Терпкое вино.
6.	Объясняют его через вяжущий, но есть же отличие. Мне кажется что терпкий – более кислый, чем просто вяжущий.	Морс из клюквы
7.	Вкус как бы застревает во рту, его слишком много, потому, наверное, и терпкий.	Грузинский чай, по-моему, есть эталон терпкого вкуса. Он не кислый, а скорее горький, но горечь не острая или вредная, а более мягкая, объёмная и долгая.
8.	я всегда думал, что терпкий – это цепляющий за язык.	Как у кваса с хреном, например.
9.	Наверное, терпкий – потому что его терпеть надо	Хурма всё-таки, по моим понятиям, больше вяжущая, чем терпкая, когда незрелая, а зрелая – так вообще сладкая. Квас с хреном – не знаю, может быть, похоже, а может всё-таки там больше острый и кислый вкус.
10.	Вкус он ведь очень сильно с запахом связан. Запахи терпкие, в которых доминируют запахи продуктов, которые терпкие на вкус.	Для меня терпкий вкус это: крепко заваренный черный чай, черноплодная рябина, красное сухое вино... Надо, наверное, попробовать как ягоды рябины пахнут, хотя как пахнет горький чай, я примерно, наверное, представляю.
11.	Терпкий – крепкий, будоражащий вкус с горчинкой.	Ощущение терпкого вкуса – ощущение сухости, которое остается во рту после дегустации молодого вина.
12.	Какая-то шершавость во рту.	Послевкусие вина
13.	Терпкость – это вяжущее тактильное ощущение, следствие дубильного эффекта, вызванного чайными танинами.	Терпкость в большей степени присуща черным среднелистовым и мелколистовым чаям, у зеленых (за исключением отдельных сортов) она обычно выражена слабее.
14.	Оттенки горьковатого и вяжущего вкуса	Ароматный кофе, крепкая заварка
15.	Резкий, вяжущий вкус, с кислинкой	Дикие яблоки, неспелая вишня
16.	Что-то металлическое, холодное, острое.	Ягоды брусники, вынутые из морозилки
17.	Вяжущий вкус с горьковато-кислым привкусом	Сочетание бергамота и болгарской розы
18.	Сухой, крепкий вкус	Вино
19.	Пряный, суховато-шершавый вкус	Смесь гвоздики, кориандра и корицы
20.	Крепкий, резкий	Запах хвои и смолы

21.	Сладковатый	Вино из ягод барбариса
22.	Терпкий вкус напоминает советские конфеты	Настоящий горький шоколад
23.	Вкус, который вызывает ощущение горечи с вяжущими оттенками	Пробовал виноград прямо с куста. Он оказался очень сладкий, и после него остаётся терпкое послевкусие.
24.	Терпкий – ароматный насыщенный вкус	Лобио с грецким орехом и зеленью
25.	Резкое горьковатое послевкусие имбиря	Свежезаваренный чай с имбирем
26.	Для меня терпкий вкус ассоциируется с манящим ароматом кофейных зёрен	Смесьпряного вяжущего вкуса и крепкого запаха горячего кофе
27.	Сладковато-кислый, вяжущий, с приятной горчинкой	Гранатовый сок
28.	Это и вкус, и запах одновременно, ощущение двойственности, неприятной вяжущей сухости с приятными оттенками кисловатой пряности послевкусия красного вина.	Яркий пьянящий запах осени, будоражащий воображение; пряный аромат опавшей листвы, пожелтевшей травы.

Дефиниции прилагательного вкусообозначения *терпкий*



Пример анкеты для информанта при проведении семантического эксперимента

QUESTIONNAIRE

Name: Sheila E. Stranks
Nationality: United Kingdom
Age: 32
Qualifications: MBA

DIRECTIONS

Grade each of the sentences below according to the following scale:

— Grade each of the sentences below according to the following scale:

Rating	Meaning	Comment
1	Unacceptable (неприемлемо)	Not occurring (встречается крайне редко или не употребляется)
2	Marginally acceptable (на грани приемлемости)	Rare (встречается редко)
3	Not preferred (не предпочтительно)	Infrequent (встречается нечасто)
4	Acceptable, not preferred (приемлемо, не предпочтительно)	Frequent (встречается часто)
5	Acceptable, preferred (приемлемо, предпочтительно)	Most frequent (встречается наиболее часто)

Note: Grade sentences with reference to standard English (slang, vernacular, argot or stylistically marked words are not in the focus of investigation).

Useful hints to prevent possible misapprehension:

! Do not try to assess the degree of synonymy of the words analysed.

! Do not develop possible contexts that may seem to be implied by the words used in the statements; assess the acceptability of the utterances judging by the way the information is presented.

! Still if you feel that the context is insufficient to assess the acceptability of the sentence suggest your own context in the column “comments” corresponding to the sentence. Then grade the utterance according to the context offered by you.

Any of your comments will be highly appreciated!

№	EXAMPLES	RATING	COMMENTS
1	<i>These potatoes are just about eatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	5	Eatable is related to the quality of food
	<i>These potatoes are just about edible now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	3	associated with the safety
	<i>These potatoes are just about palatable now, though they could do with another ten minutes in the oven.</i>	2	Palatable describes your feeling-what you really enjoy eating.
		RATING	COMMENTS
2	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: eatable tender caviar.</i>	2	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: edible tender caviar.</i>	3	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: palatable tender caviar.</i>	5	Nice, pleasant sensibilities relating to the unique experience of food and drink
		RATING	COMMENTS
3	<i>You can buy special packs of eatable egg colourings from some supermarkets.</i>	3	
	<i>You can buy special packs of edible egg colourings from some supermarkets.</i>	5	Edible implies that a particular food can be consumed without causing any harm to the body.
	<i>You can buy special packs of palatable egg colourings</i>	2	merely tolerable

	<i>from some supermarkets.</i>		
		RATING	COMMENTS
4	<i>The history of eatable flowers can be traced back thousands of years.</i>	2	
	<i>The history of edible flowers can be traced back thousands of years.</i>	5	survival food such as eating wild plants, inner tree bark. It is seen as a desperation food and not a staple of a hunter-gatherer culture.
	<i>The history of palatable flowers can be traced back thousands of years.</i>	3	
		RATING	COMMENTS
5	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was eatable, the quantity small.</i>	5	You want to emphasize the quality of the porridge
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was edible, the quantity small.</i>	3	
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was palatable, the quantity small.</i>	4	If it's palatable, then you can put up with it — whether it's leftovers or common food.
		RATING	COMMENTS
6	<i>It is also extremely eatable; it has to be to please extremely sensitive tastebuds.</i>	2	
	<i>It is also extremely edible; it has to be to please extremely sensitive tastebuds.</i>	3	not poisonous
	<i>It is also extremely palatable; it has to be to please extremely sensitive tastebuds.</i>	5	Palatable isn't as tasty, yummy but you might experience pleasant feelings
7	<i>Though the pork chop was about as eatable as a dry wallet, it didn't stop Jim from eating it.</i>	3	
	<i>Though the pork chop was about as edible as a dry wallet, it didn't stop Jim from eating it.</i>	4	
	<i>Though the pork chop was about as palatable as a dry wallet, it didn't stop Jim from eating it.</i>	5	Food item that was completely unsavory and is now too full to eat something else to negate the dissatisfaction.
8	<i>He knows no other business than deftly cutting fruit, squeezing it with lemon, and topping it up with special spices to make it more eatable for Indians.</i>	2	
	<i>He knows no other business than deftly cutting fruit, squeezing it with lemon, and topping it up with special spices to make it more edible for Indians.</i>	3	
	<i>He knows no other business than deftly cutting fruit, squeezing it with lemon, and topping it up with special spices to make it more palatable for Indians.</i>	5	acceptable to one's sense of taste
9	<i>She complained that the food in the hostel was not eatable.</i>	5	more associated with the taste
	<i>She complained that the food in the hostel was not edible eatable.</i>	2	
	<i>She complained that the food in the hostel was not palatable.</i>	3	

Thank you!

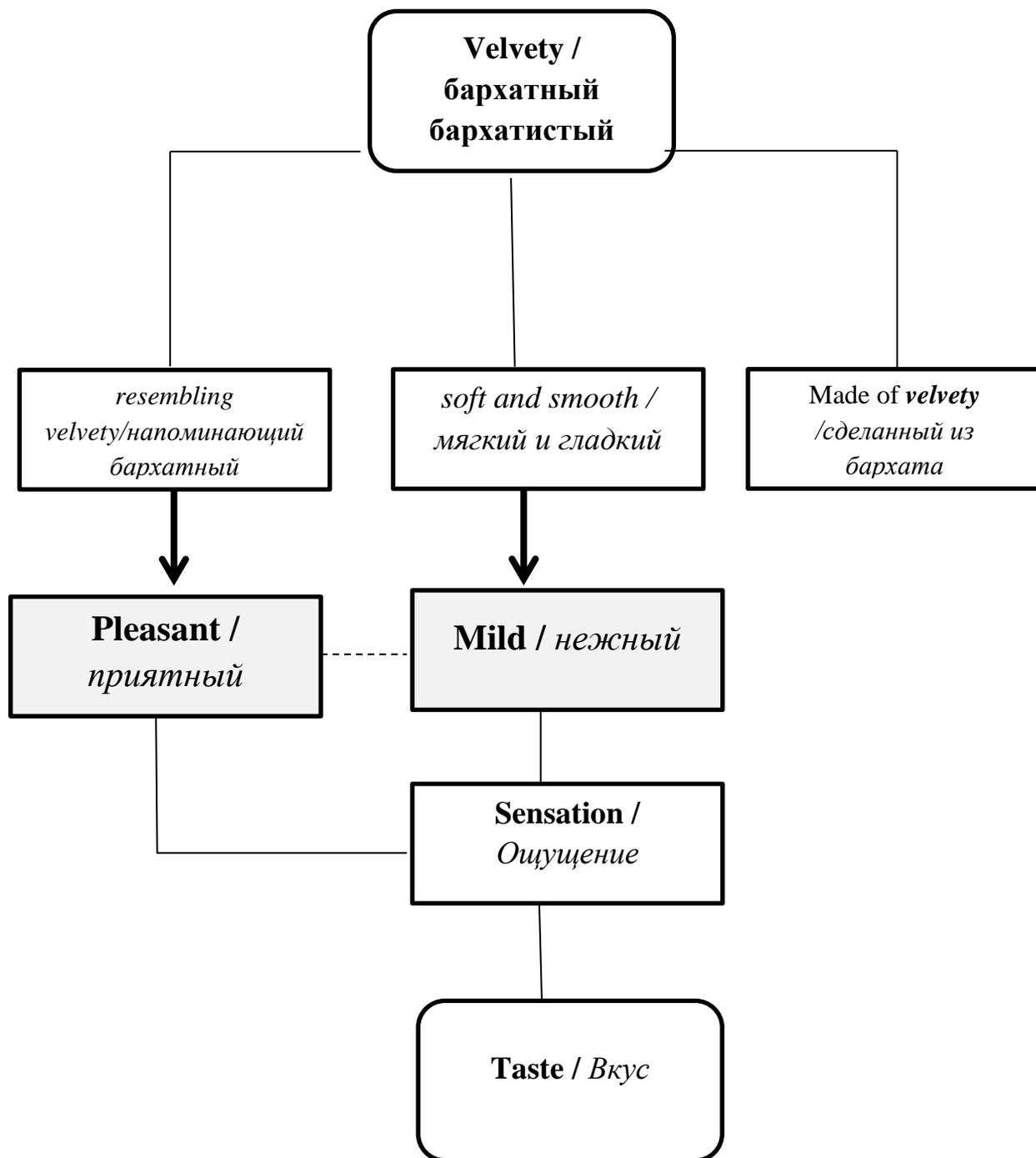
Таблица 1. Фрагмент заполненной анкеты (с комментариями информантов)

**Дефиниции исследуемых лексических единиц *edible, eatable, palatable* и
особенности их употребления в речи**

№	Лексическая единица	Дефиниции на русском языке	Особенности употребления лексической единицы
1.	<i>Edible</i>	<p>Приемлемая еда, годная для употребления в пищу, неядовитая, нетоксичная, безвредная, не представляющая угрозу для здоровья человека, не представляющая опасность для употребления в пищу, не вызывающая отравление, несмотря на способ приготовления пищи. Может быть не очень вкусной, но полезной, богатой витаминами, представляющей биологически ценный питательный продукт.</p> <p><i>This edible wrapping tastes as good as the food it's protecting.</i></p>	<p>Часто это прилагательное относится к дикорастущим растениям или плодам: <i>грибы, орехи, ягоды</i> или к пище, которую употребляют, чтобы не умереть с голоду, такую как съедобную внутреннюю часть коры дерева, <i>корешки, веточки, побеги, почки, листья дерева</i>. <i>E.g. Only the leaves of the plant are edible / Только листья растения были съедобны.</i></p> <p>Всё большее распространение получает употребление этого прилагательного в значении «съедобный» по отношению к несъедобным вещам таким как <i>ярлычки, пакетики, украшения, красители</i> и др. <i>Some of the candle wax dripped onto the birthday cake, but it is edible wax, so it's okay / Несколько капель свечного воска попали на праздничный торт, но всё в порядке, этот воск съедобный.</i></p>
2.	<i>Eatable</i>	<p>Годная в пищу, однако не самого лучшего качества, не очень хорошо приготовленная еда, удовлетворительного качества для употребления в пищу (малосоленая, недожаренная, пережаренная, твёрдая, остывшая, несвежая и т.д.). Скорее характеризует особенности вкусовых ощущений с точки зрения качества приготовления пищи и степени её готовности, нежели с точки зрения полезных свойств и биологической ценности. Акцентирует внимание на минимальных вкусовых достоинствах пищи. По вкусу, запаху, внешнему виду продукт можно употреблять в пищу.</p>	<p>Часто это прилагательное употребляется для обозначения определённой степени готовности пищи или указания на низкое качество продукта.</p> <p><i>Although stale, the bread was eatable / Несмотря на то, что хлеб был чёрствым, его можно было есть.</i></p> <p><i>These potatoes are just about eatable now, though they could do with another ten minutes in the oven / Этот картофель уже можно есть, хотя можно было бы оставить его в духовке ещё на 10 минут до полной готовности.</i></p> <p><i>The fruit is not eatable in the raw state, and can only be converted into wine or vinegar / Фрукт не съедобен в сыром виде и может использоваться только для приготовления вина или уксуса.</i></p>
3.	<i>Palatable</i>	<p>Данное прилагательное означает, что пища является удовлетворительной или приятной, хорошей на вкус с точки зрения конкретного реципиента. Делается акцент на субъективной оценке восприятия вкусового</p>	<p><i>Субъективная оценка при дегустации вина: We found this had a smooth rounded flavour that was very palatable / Мы обнаружили, что это вино раскрывает весь нежный букет приятного вкуса.</i></p>

		<p>ощущения продукта в зависимости от традиционных кулинарных предпочтений, культурных стереотипов и ценностей, настроения субъекта, его внутреннего эмоционального настроя, внешнего фона.</p>	<p><i>Традиционные кулинарные штампы: Dinner was sardines and stew, made palatable by two lots of vodka / Ужин, состоявший из сардин и рагу, оказался приятным благодаря большому количеству водки.</i></p> <p><i>Часто данное прилагательное употребляется в сравнительной степени в сочетании с глаголом для передачи информации о возможности повлиять на вкусовые качества пищи (солёность, пикантность, сладость): Our modern society tries to make food even more palatable by making it fattier or sweeter than it should be / Наше современное общество пытается сделать пищу ещё более приятной на вкус за счёт более сладких и жирных добавок.</i></p>
4.	<p>Edible versus Eatable versus Palatable</p>	<p><i>Cinnamon is edible but tries eating a tablespoon – it's not eatable due to its extreme dryness / Корица съедобна, но попробуйте съесть чайную ложку корицы-не получится из-за чрезмерной сухости.</i></p> <p><i>When he sipped this coffee with cinnamon, he was surprised at how palatable it was / Когда он отпил кофе с корицей, он удивился, насколько приятным на вкус оказался этот напиток.</i></p>	

**Комбинаторно-семантический анализ метафорического сдвига на примере
метафорической модели *осязание* → *вкус***



Условные обозначения:

- сдвиг словозначений
- интенциональные семы
- семы, образованные в результате метафорического сдвига.