

*На правах рукописи*



**Чалей Ольга Валерьевна**

**КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ  
В ЕСТЕСТВЕННОМ ЯЗЫКЕ**

Специальность

10.02.19 – Теория языка

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание ученой степени

кандидата филологических наук

*В печать  
Борис*

**МОСКВА 2017**

Работа выполнена на кафедре языкознания и переводоведения Института иностранных языков Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет».

**Научный руководитель:**

доктор филологических наук, профессор,  
заведующий кафедрой языкознания и  
переводоведения ИИЯ ГАОУ ВО МГПУ  
**Ольга Аркадьевна Сулейманова**

**Официальные оппоненты:**

доктор филологических наук, профессор,  
профессор кафедры теории английского языка  
ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный  
социально-педагогический университет»  
**Марина Ростиславовна Желтухина**

кандидат филологических наук, доцент,  
доцент кафедры иностранных языков  
ФГАОУ ВО «Национальный  
исследовательский университет «МИЭТ»  
**Александра Львовна Лось**

**Ведущая организация:**

**ФГАОУ ВО «Самарский национальный  
исследовательский университет  
имени академика С.П. Королёва»**

Защита состоится 24 мая 2017 г. в 11 часов на заседании диссертационного совета Д 850.007.08 на базе ГАОУ ВО города Москвы «Московский городской педагогический университет» по адресу: 105064, г. Москва, Малый Казенный переулок, д. 5Б, ауд. 331.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке ГАОУ ВО города Москвы «Московский городской педагогический университет» по адресу: 129226, г. Москва, 2-й Сельскохозяйственный проезд, д. 4 и на сайте ГАОУ ВО МГПУ [www.mgpu.ru](http://www.mgpu.ru).

Автореферат разослан «15» марта 2017 г.

Учёный секретарь  
диссертационного совета  
кандидат филологических наук



С.В. Михайлова

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Осознание существования неразрывной связи между человеком как носителем когнитивного опыта и способами языковой упаковки этого опыта привело к расширению традиционных рамок лингвистических исследований в современном языкознании.

Данное 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, участвующих в концептуализации внеязыковой действительности, позволяет получить доступ к содержанию концептов мыслительных единиц и характеру концептуализации оценки вкусовых ощущений в языковом сознании.

**Актуальность** данной работы определяется, во-первых, 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. Во-вторых, **актуальность** диссертационного исследования определяется возрастающим интересом к изучению характера различных видов концептуализации и, в частности, вкусовых ощущений, а также когнитивных механизмов, лежащих в основе данного явления.

В-третьих, прилагательные, представляющие вербальную составляющую концептуализации вкусовых ощущений, например, *eatable*, *edible*, *palatable*, *appetizing*, *savoury*, *tasty*, *delicious*, не служили предметом отдельного исследования.

Так, анализ словарных статей в современных толковых словарях показал, что описания, представленные в них, недостаточны для выявления дифференциальных признаков значений лексических единиц, репрезентирующих вкусовые ощущения, главным образом потому, что в толкованиях присутствуют «логические круги», т. е. исследуемые слова трактуются друг через друга. Сравним следующие определения: *eatable* – *fit to be eaten*; *edible* / *годный в пищу, съедобный* (OID); *edible* – *fit to be eaten*; *suitable or safe for eating* / *годный в пищу; пригодный или безопасный для еды* (MCD), где слова определяются через синонимы: слово *eatable* трактуется через синонимичное прилагательное *edible*: *eatable* – *edible* (MWOD), или слово *palatable* определяется через прилагательные *eatable* / *edible*: *palatable* – *edible, eatable* (MWOD).

Таким образом, практические описания данных единиц в словарях и справочниках не представляются убедительными. Синонимы получают сходные определения в словарях

или же определяются друг через друга, что предполагает тождество их значений и, как следствие, возможность взаимозамены во всех контекстах. Исследование показывает вместе с тем, что во многих случаях произвести замену одного прилагательного вкусообозначения другим невозможно. Рассмотрим пример: *The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is **edible***. \**The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is **eatable*** / *Торт упаковали так, что он всем своим видом напоминал подарок вплоть до ярлычка, который был съедобный*, где замена слова **edible** на **eatable** привела к созданию высказывания \**The cake is decorated to look like a parcel, even down to the gift tag which is **eatable***, которое 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 взаимозамены лексических единиц, и воспринимается носителями языка как приемлемое, информация, вносимая этими прилагательными, будет различна: например, *Mushrooms are **eatable***. *Mushrooms are **edible*** / *Грибы – съедобны* оцениваются информантами как правильные, однако вносимая информация в каждом случае различна. В примере со словом **eatable** делается акцент на том, что грибы хорошо приготовлены, они возбуждают аппетит. В случае с прилагательным **edible** вносится информация о том, что грибы годятся для употребления в пищу, они неядовитые, и можно их есть, не причиняя вред здоровью. Иными словами, факт взаимозаменяемости исследуемых языковых единиц свидетельствует не о совпадении их значений, а о возможности различного осмысления денотативной ситуации носителями языка.

Таким образом, имеющиеся в словарях лексикографические данные не позволяют разграничить значения выбранных для исследования слов **eatable**, **edible**, **palatable**, **appetizing**, **savoury**, **tasty**, **delicious** и, следовательно, определить условия их употребления и особенности их функционирования. Установление этих различий, а также закономерностей, лежащих в их основе, является **актуальной задачей** для исследования.

**Актуальность** данного исследования также определяется недостаточной разработанностью вопроса о закономерностях вербализации вкусовых ощущений, отсутствием всестороннего анализа и обоснования системного характера актуализации вкусовых ощущений в языке. Информация об одном и том же признаке (вкусовом признаке) объекта может поступать одновременно через несколько сенсорных каналов восприятия и закрепляться как комплекс нескольких ощущений (модальностей): вкусового, ольфакторного, тактильного: *Он **втянул** в себя **сладкий** **густой** **жар**,*

*продлевая блаженство первого утреннего глотка.* (При этом в рамках ведущей модальности объект в сознании индивида может получать метафорическое переосмысление и вербализацию. 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]).

Как правило, происходит смена модальности с вкусовой на ольфакторную (*горький кофе vs горький запах*); с вкусовой на осязательную, с вкусовой на аудиальную (*сладкая музыка*) или зрительную или их наложение, а также осуществляется переход в иную, несмежную с ощущениями сферу эмоций: признак одной модальности субъективно переносится на иную модальность / сферу, в рамках которой он объективно не существует. Ср. *горький кофе vs горький поцелуй; терпкий вкус вина vs терпкий юмор*. Данные переносы являются проявлением действия метонимических и метафорических механизмов когнитивной деятельности. В связи с этим в рамках данного исследования рассматривается процесс концептуализации вкусовых ощущений на основе анализа компонентов значений прилагательных вкусообозначения с учётом метафорических и метонимических переносов.

Таким образом, системное когнитивно-семантическое исследование языковых единиц, репрезентирующих вкусовые ощущения в языке, представляется **новым** и релевантным направлением лингвистического анализа.

**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.

**Цель** данной работы заключается в выявлении когнитивных оснований концептуализации 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 уточнённого семантического описания;

5) описание метонимических и метафорических механизмов концептуализации вкусовых ощущений;

б) описание концептуализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

**Методологическую базу** диссертационного исследования составляют положения современной лингвистической семантики и когнитивной науки, связанные с проблемами концептуализации и способами вербализации этого процесса в языке, а также с изучением синестезии, метафорических и метонимических переносов. Они представлены в работах Дж. Лакоффа, М. Джонсона, Ю.Д. Апресяна, Н.Д. Арутюновой, Е.С. Кубряковой, В.З. Демьянкова, Н.Н. Болдырева, А.Р. Лурии, А.Х. Мерзляковой, С.А. Моисеевой, И.Г. Рузина, В.Н. Телии, С.В. Воронина, Б.М. Галеева, В. М. Никитина, М.Я. Сабанадзе, Е.В. Падучевой, М.В. Пименовой.

**Методы** исследования определены спецификой предмета исследования и поставленными задачами. На первом этапе использовались методы дистрибутивного, компонентного и контекстуального анализов, с помощью которых был собран материал по дистрибуции исследуемых языковых единиц, их валентным характеристикам и проанализированы возможные контексты их употребления, что позволило сформулировать гипотезы об их значении. Ведущим в проведении диссертационного исследования является гипотетико-дедуктивный метод (далее – ГДМ) в сочетании с экспериментом, использование которого обеспечивает научно обоснованное построение хода исследования: отвечающую задачам исследования формулировку гипотез, их экспериментальную верификацию, анализ полученных результатов и их обобщение.

Методологический подход на основе ГДМ и семантического эксперимента был разработан О.Н. Селивёрстовой, О.А. Сулеймановой, Ю.С. Степановым и получил дальнейшее развитие в исследованиях О.С. Белайчук, Н.С. Трухановской, М.А. Фоминой, Т.Д. Шабановой. 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. Иными словами, в данной работе была поставлена задача описать языковые значения исследуемых прилагательных вкусообозначения, что, в свою очередь, предполагает раскрытие системных связей, которые присущи рассматриваемым языковым единицам.

В ходе эксперимента были задействованы информанты – носители языка (15 носителей языка из Великобритании, Ирландии, США в возрасте 25–55 лет с высшим лингвистическим образованием), не только оценившие собранный языковой материал сообразно разработанной шкале, но и предоставившие в отдельных случаях свои комментарии, что позволило уточнить описания условий употребления данных единиц. Именно возможность экспериментальной верификации даёт основание утверждать, что данная методика может оцениваться не только как одна из наиболее детально теоретически и практически обоснованных, но и как одна из наиболее перспективных методик в современной когнитивной лингвистике.

**Материалом** для исследования послужили данные из английских, американских и русских лексикографических источников, а также примеры употребления в языке, отобранные методом сплошной выборки из произведений художественной литературы английских, американских и русских 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.ruscorgora.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 результата 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) 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 работы могут найти применение в курсах по методике исследования, написании 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 на следующих конференциях: V, VI, VII, VIII, IX, X Научные сессии ИИЯ МГПУ (Москва, март 2011 – март 2016 г.); на заседании Круглого

Телиевского стола «Культурная семантика в языке и в речи» в Институте языкознания РАН (Москва, октябрь 2013 г.); на VIII, IX, X Международных конференциях «Общество, язык, культура: актуальные проблемы взаимодействия в XXI веке» МИЛ (Москва, ноябрь 2013 – ноябрь 2015 г.); на XLIII, XLIV Международных филологических конференциях СПбГУ (Санкт-Петербург, март 2014 – 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» (Тамбов, май 2016 г.).

По теме диссертации имеется **13 публикаций** (в том числе **5** – в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ).

**Структура работы** отражает основные этапы исследования. 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 приложения. В тексте диссертации приводится ряд таблиц и диаграмм.

**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.

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

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 методы 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»** анализируется существующий метаязык описания, применимый к решению поставленной задачи, а также определяется ряд основных терминов, которые представляются существенными для проведения данного исследования.

В *первой главе* рассматриваются понятия *восприятие* и *ощущения* в рамках психологической и психолингвистической парадигм; излагается концепция вкусовых ощущений и вкусового восприятия. 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; откусывая кусочек арбуза, 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.

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]. Процесс восприятия объекта можно представить в виде 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.

*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 (например, 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 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*.

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.

*Вкус* субъекта восприятия (в широком смысле этого слова) 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).

Так, *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 метафорического переноса прилагательное *сладкий* может развивать противоположные значения – *приторный, отталкивающий, противный, фальшивый: Мерзкий он человек. Вроде сладкий, как патока. А прикоснешься – от этой его липкой слащавости замучаешься руки отмывать* [Н.И. Леонов. Лекарство от жизни]. Сенсорная информация о сладком вкусе с аксиологическим наполнением выражает 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 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 язык и речь в ряде случаев дают на него свой ответ, концептуализируют ситуацию восприятия тем или иным способом в зависимости от представления об активности или субъекта, или воспринимаемого им мира, какого-либо свойства объекта (*вдыхал вкусный запах / проникал вкусный запах / поплыл вкусный запах / жадно втягивал ноздрями вкусный запах / вкусный запах щекотал ноздри*).

Перцепция *вкуса*, приобретающая когнитивную значимость в индивидуально-авторской модели мира, определяет и эстетическую значимость авторской позиции по отношению к внешнему миру: *Говорит важно так – «рябчиков покупаю, «можжевельничков», топкий вкус!* [Шмелёв 2010: 243]. Созданный И.С. Шмелёвым перцептивный образ (*топкий вкус*, в котором можно увязнуть, насладиться) передаёт положительную эмоционально-эстетическую оценку и отражает всю глубину субъективно-авторской философии бытия.

Для проведения данного исследования было 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*.

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

- когнитивное понятие как результат познания отображает предмет действительности полностью;
- в лексическом же значении релевантными оказываются лишь некоторые признаки предмета, которых достаточно для передачи информации в процессе коммуникации или оперирования ею в процессе мышления;
- 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.

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. Понимая мир и осмысливая себя в нём, человек подвергает категоризации окружающую его действительность: 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].

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*.

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 каждой исследуемой языковой единицы, 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, отвечающее задачам исследования: моделирование эксперимента, экспериментальная верификация гипотез, анализ полученных результатов и их обобщение. В основе эксперимента заложена идея проверки заключённой в тесте гипотезы путём опроса информантов – носителей языка с целью выявить возможность / невозможность использования данной единицы в заданном исследователем контексте. Согласно принятой в исследовании методике проводился опрос носителей языка на основе оценочной шкалы, разработанной А. Тимберлейком [Тимберлейк 1985: 12].

Фрагмент оценочной шкалы для опроса информантов – носителей английского языка представлен в Таблице 1:

Name \_\_\_\_\_

Nationality \_\_\_\_\_

Age \_\_\_\_\_

Qualification \_\_\_\_\_

**Directions**

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

Таблица 1

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

**Таблица 1. Оценочная шкала (для опроса информантов)**

Далее полученные примеры из экспериментальной выборки были внесены в анкету, образец которой представлен в Таблице 2. Таким образом, экспериментальная выборка, предъявляемая информанту, получает следующий вид:

Таблица 2

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

**Таблица 2. Фрагмент анкеты (для опроса информантов)**

Информанты оценивают представленные диагностические контексты по пятибалльной шкале, оставляют свои комментарии. В Таблице 3 представлен фрагмент заполненной анкеты.

Таблица 3

№	Examples	Rating	Comments
1	<i>These potatoes are just about <b>eatable</b> now, though they could do with another ten minutes in the oven</i>	5	
	<i>These potatoes are just about <b>edible</b> now, though they could do with another ten minutes in the oven</i>	3	
	<i>These potatoes are just about <b>palatable</b> now, though they could do with another ten minutes in the oven</i>	2	Palatable describes your feeling – what you really enjoy eating
2	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: <b>eatable</b> tender caviar</i>	2	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: <b>edible</b> tender caviar</i>	3	
	<i>Russian online gourmet food grocery provides unique food dainties: <b>palatable</b> tender caviar</i>	5	Nice, pleasant sensibilities relating to the experience of food and drink
3	<i>You can buy special packs of <b>eatable</b> egg colourings from some supermarkets</i>	3	
	<i>You can buy special packs of <b>edible</b> egg colourings from some supermarkets</i>	5	Not poisonous
	<i>You can buy special packs of <b>palatable</b> egg colourings from some supermarkets</i>	2	Merely tolerable

№	Examples	Rating	Comments
4	<i>The history of <b>eatable</b> flowers can be traced back thousands of years</i>	4	
	<i>The history of <b>edible</b> flowers can be traced back thousands of years</i>	5	Survival food such as eating wild plants, inner tree bark. While it prevented the Japanese from starvation after World War II, it was seen as a desperation food and not a staple of a hunter-gatherer culture
	<i>The history of <b>palatable</b> flowers can be traced back thousands of years</i>	3	
5	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was <b>eatable</b>, the quantity small</i>	5	
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was <b>edible</b>, the quantity small</i>	3	
	<i>Breakfast-time came at last, and the porridge was not burnt; the quality was <b>palatable</b>, 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 3. Фрагмент заполненной анкеты**

В ходе проведённого исследования с использованием гипотетико-дедуктивного метода были выдвинуты и доказаны 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 оформлении или запахе, которые вызывают желание съесть;
- **savoury** вносит информацию 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.

На основании полученных результатов семантического эксперимента можно предложить внести уточнения в дефиниции исследуемых прилагательных (Таблица 4).

Таблица 4

№	Лексическая единица	Дефиниции	Особенности употребления лексической единицы
1.	<b>Edible</b>	Приемлемая еда, годная для употребления в пищу, неядовитая, нетоксичная, безвредная, не представляющая опасность для здоровья, не вызывающая отравление, несмотря на способ приготовления пищи. Может быть не очень вкусной, но полезной, богатой витаминами, представляющей биологически ценный питательный продукт. Распространение получает употребление по отношению к несъедобным вещам: <i>ярлычки, пакетики, украшения, красители</i> и др.	<i>Only the leaves of the plant are edible / Только листья растения были съедобны.</i> Употребление этого прилагательного относится к дикорастущим растениям или плодам: <i>грибы, орехи, ягоды</i> или к пище, которую употребляют, чтобы не умереть от голода, такой как съедобная внутренняя часть коры дерева, <i>корешки, веточки, побеги, почки, листья дерева.</i> <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>
2.	<b>Eatable</b>	Годная в пищу, однако не самого лучшего качества. Не очень хорошо приготовленная еда (малосоленая, пересоленная, недожаренная, пережаренная, подгоревшая, твёрдая, жёсткая, остывшая, несвежая, приторная 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	Употребляется для обозначения определённой степени готовности пищи или указания на качество продукта. <i>Although stale, the bread was eatable / Несмотря на то, что хлеб был чёрствым, его можно было есть.</i> <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> <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>
3.	<b>Palatable</b>	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. Часто употребляется в сравнительной степени в сочетании с глаголом для передачи информации о возможности повлиять на вкусовые качества пищи (солёность, пикантность, сладость)	Субъективная оценка при дегустации вина: <i>We found this had a smooth rounded flavour that was very palatable / Мы обнаружили, что это вино раскрывает весь нежный букет приятного вкуса.</i> Традиционные кулинарные штампы: <i>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> <i>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>
4.	<b>Edible</b> versus <b>Eatable</b> versus <b>Palatable</b>	<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> <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>	

Таблица 4. 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.

Для расширения доказательной базы был предложен подход, состоящий в проведении теста на свободную интерпретацию для описания английских прилагательных вкусообозначения *tasty* / *delicious* в английском языковом сознании. Тест на свободную интерпретацию является разновидностью лингвистического интервьюирования [Стернин 2008: 24–25]: испытуемым предлагается завершить определение значения слова по формуле X – это....

Многие информанты отмечают, что существует возрастное различие в употреблении этих синонимов. Так, за прилагательным *tasty* закрепился образ взрослого человека, дети реже пользуются этим словом. В детской речи звучит преимущественно прилагательное *delicious*, что показало личное общение с англоязычными детьми, а также англоязычные тексты, аудио- и видеозаписи.

В ходе эксперимента на свободную интерпретацию носители английского языка ирландского происхождения выявили более глубокое различие между этими синонимами. Они считают, что слово *tasty* *относится к некому объективному качеству, признаку предмета (refers to a somewhat objective quality)*. По их мнению, прилагательное *delicious* выражает в большей степени субъективную (subjective) оценку вкусовых ощущений.

Независимое использование семантического эксперимента и теста на свободную интерпретацию позволило подтвердить гипотезу о различии в семантике рассматриваемых прилагательных, оперируя более обширным практическим материалом. 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.

Тест на свободную интерпретацию (метод свободных дефиниций) был также применён для анализа значения прилагательного вкусообозначения *терпкий*. 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?*

В Таблице 5 ниже представлены распространённые ответы, полученные в ходе исследования.

Таблица 5

№	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. Необязательно 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 все 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

**Таблица 5. 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*. Информанты испытывают трудности в описании своих ощущений терпкого вкуса (*трудно вкус описывать словами, 99% хурмы, которую я ел, имеет 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*.

Общие для семантики прилагательных вкусообозначения денотативные признаки (представление о вкусе, обстоятельства, при которых конкретное вкусовое ощущение проявляется – вино, квас, рябина и т. д.) уходят на второй план, а на первый план выступают оценочные дифференцирующие признаки. Например, у прилагательного **терпкий** отмечается: *слишком ярко выраженный вкус; скорее горький вкус, но горечь не острая, вредная, а более мягкая*. В сознании носителей русского языка (и соответственно, культуры) при использовании слова **терпкий** присутствуют и такие ассоциации, которые определяются через слова *крепкий, сухой, шершавый, будоражащий, резкий* (что не фиксируется в лингвистических словарях).

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*).

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 застревает во рту, его слишком много, потому, наверное, и терпкий*. 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 определённую реакцию. Качественный признак, выражаемый прилагательным, предполагает наличие субъекта,

воспринимающего этот признак: *ощущение сухости, которое остаётся во рту после дегустации молодого вина.*

Описания прилагательного вкусообозначения ***терпкий***, предложенные информантами, расширяют представление о вкусовых ощущениях и свидетельствуют об интермодальности (синестезии), когда происходит наслоение совмещения восприятия, поскольку информация о вкусовом признаке поступает из вкусового и осязательного сенсорных каналов: ***вяжущий, вязкий вкус*** или ***острый и кислый вкус***.

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.* Под влиянием определённой культуры в обозначении вкусовых ощущений прилагательными вкусообозначения также играет роль восприятие субъекта, его представление и опыт в отборе определённых признаков.

В Главе III. «**Концептуализация вкусовых ощущений средствами естественного языка**» представлены принципы, лежащие в основе процесса концептуализации вкусовых ощущений в естественном языке. Рассматриваются явления полимодальности, интермодальности (синестезии), проводится анализ метонимических и метафорических способов вербализации вкусовых ощущений. Анализируется процесс метафорического переноса прилагательных вкусообозначения. Проводится анализ метафорических синестетических переносов из вкусовой сферы сенсорiums в сферу запаха, слуха, зрения, осязания, эмоции. Приводится семантическое описание прилагательных, указывающих на канал сенсорного восприятия (ольфакторный, визуальный, аудиальный, осязательный). Исследуются примеры концептуализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе.

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» случаи как переноса *ощущение* → *ощущение*, так и переноса *ощущение* → *эмоция*. При этом эмоциональный компонент может рассматриваться как вспомогательный элемент в цепи переноса *ощущение*<sub>1</sub> → *эмоция* + *ощущение*<sub>2</sub>, либо как независимый элемент при переносе *ощущение* → *эмоция*.

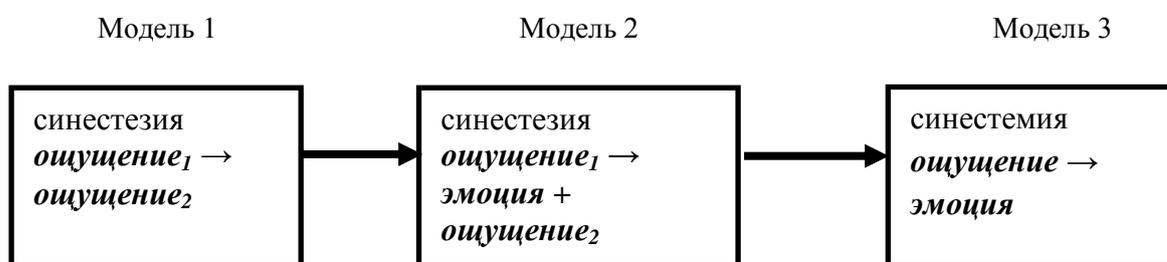
В рамках данного исследования были проанализированы три модели переноса:

1. *Ощущение*<sub>1</sub> → *ощущение*<sub>2</sub> (***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<sub>1</sub> → эмоция + ощущение<sub>2</sub> (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 (рис. 1).



**Рис. 1. 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: *ощущение<sub>1</sub> → ощущение<sub>2</sub>* и моделью 2 (*ощущение<sub>1</sub> → эмоция + ощущение<sub>2</sub>*) 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: *ощущение<sub>1</sub> → ощущение<sub>2</sub> (delicious smell / вкусный запах)*. Существительные с преобладанием денотативного компонента, связанные с

жизнедеятельностью человека (*glance* / взгляд, *moan* / стон, *smile* / улыбка), употребляются в модели 2: *ощущение*<sub>1</sub> → эмоция + *ощущение*<sub>2</sub> (*sweet notes* / сладкие нотки, *soft glance* / нежный взгляд, *icy smile* / ледяная улыбка). Большинство переносов, остающихся в сфере ощущений, имеют 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 (*ощущение* → эмоция).

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* / сладкий звук колоколов), *вкус* → *зрение* (*sweet colours* / сладкие краски), *вкус* → *эмоция* (*savoury facts* / пикантные факты). Результаты анализа метафорических переносов из различных сфер восприятия показали, что механизмы образования вкусовой синестетической метафоры в разных видах синестезии схожи. На основании проведённого исследования синестетических метафор с номинацией вкуса можно выделить основные процессы, лежащие в основе семантического механизма:

1. В рамках синестетического переноса *ощущение*<sub>1</sub> → *ощущение*<sub>2</sub> 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 *ощущение*<sub>1</sub> → *ощущение*<sub>2</sub> + 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 *ощущение*<sub>1</sub> → *ощущение*<sub>2</sub> + 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 психоэмоциональных характеристик.

Результаты 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 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 коррелирует с когнитивным описанием и таким образом описывает сам процесс концептуализации действительности в языке.

Вкусовое восприятие анализируется на основе комплекса критериев: интенсивность ощущения вкуса; качество вкусовых ощущений через метафорическое переосмысление информации, поступающей посредством 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 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 «теплотцою» – кагорчиком с кипятком: сегодня он причащался.* В этом предложении синестезия эмпирийных 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. В произведении И.С. Шмелёва через описание комплексного ощущения вкуса вызывается эмоциональная реакция у читателя. Семантика вкуса ассоциируется с положительными переживаниями героя: любовь, радость, доброта, великодушие, благочестие. 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.

Вкусовой признак объекта можно описать на основании информации, поступившей через ольфакторный, осязательный, аудиальный, визуальный сенсорные каналы в результате наложения каналов восприятия окружающей действительности, т. е. когнитивного метонимического переноса. 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) и представляет собой регулярную когнитивную модель.

Таким образом, образование новых понятий и получение нового знания основано на метафорических и метонимических переносах как когнитивных механизмах, лежащих 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.

Перспективу дальнейшего исследования могут составить исследования 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 дискурсах.

В **Заключении** обобщаются результаты проведённого исследования и намечаются его дальнейшие перспективы, формулируются основные выводы.

**Приложения** содержат материал, необходимый для иллюстрации ряда положений, изложенных в теоретических и практических главах данной работы.

Основные положения диссертации нашли отражение в **13 публикациях** общим объёмом 5,68 п. л. (в том числе **5** – в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ).

## **СПИСОК РАБОТ, ОПУБЛИКОВАННЫХ АВТОРОМ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИИ**

**Научные статьи, опубликованные в ведущих российских периодических изданиях, рекомендованных ВАК при Министерстве образования и науки РФ:**

1. Чалей О.В. Модель экспериментального семантического описания прилагательных *eatable*, *edible*, *palatable* [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: «Филология. Теория языка. Языковое образование». – 2013. – № 1 (11). – С. 100–104 (0,44 п. л.).

2. Чалей О.В. Лингвистические и когнитивные подходы в изучении синонимии (на примере английских прилагательных вкусообозначения *tasty*, *delicious*) [Текст] / О.В. Чалей // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2015. – № 1 (43): в 2 ч. – Ч. 1. – С. 193–197 (0,88 п. л.).

3. Чалей О.В. Концептуализация вкусовых ощущений на примере экспериментального семантического исследования английских прилагательных *tasty*, *delicious*, *palatable* [Текст] / О.В. Чалей // Когнитивные исследования языка. Выпуск XXII. Язык и сознание в междисциплинарной парадигме исследований: материалы Международного конгресса по когнитивной лингвистике 30 сентября – 2 октября 2015 г. / отв. ред. вып. Т.А. Клепикова. – 2015. – С. 672–674 (0,2 п. л.).

4. Чалей О.В. Комплексное восприятие вкусовых ощущений в художественном дискурсе [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: «Филология. Теория языка. Языковое образование». – 2016. – № 2 (22). – С. 49–55. (0,62 п. л.).

5. Чалей О.В. Метафорический синестетический перенос из вкусовой сферы сенсориума в область эмоции [Текст] / О.В. Чалей // Когнитивные исследования языка / гл. ред. серии Н.Н. Болдырев; М-во обр. и науки РФ, Рос. акад. наук, Ин-т языкознания РАН, Тамб. гос. ун-т им. Г.Р. Державина, Рос. ассоц. лингвистов-когнитологов. – М.: Ин-т языкознания РАН; Тамбов: Издательский дом ТГУ им. Г.Р. Державина. Вып. XXV: Язык и человек: проблемы когници и коммуникации: материалы Всероссийской научной конференции с международным участием. 16 мая 2016 г. / отв. ред. вып. Л.А. Панасенко. – 2016. – С. 430–436 (0,44 п. л.).

**Статьи и тезисы, опубликованные в сборниках научных трудов и периодических изданиях:**

6. Чалей О.В. К вопросу о семантике прилагательных *eatable, edible* [Текст] / О.В. Чалей // Язык и культура: сборник научных трудов / под ред. Е.Л. Агибаловой, И.С. Казимировой, Е.В. Карпиной. – Вып. 1. – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2012. – С. 91–94 (0,25 п. л.).

7. Чалей О.В. К вопросу о «семантических дублетах»: «*съедобный – съестной*» [Текст] / О.В. Чалей // На пересечении языков и культур. Актуальные вопросы гуманитарного знания: межвузовский сборник статей / под ред. О.В. Редькиной. – Вып. 4. – Киров: Изд-во ВятГГУ, 2013. – С. 169–174 (0,38 п. л.).

8. Чалей О.В. Комплексное восприятие вкусовых ощущений (на материале произведений И.С. Шмелёва и И.А. Бунина) [Текст] / О.В. Чалей // Тезисы докладов Восьмой Международной научно-практической конференции. 29 ноября 2013 г. – М.: МИЛ, 2013. – С. 55–56 (0,18 п. л.).

9. Чалей О.В. К вопросу о соотношении концепта и лексического значения слова [Текст] / О.В. Чалей // Язык. Сознание. Коммуникация: сборник статей / отв. ред. В.В. Красных, А.И. Изотов. – М.: МАКС Пресс, 2014. – Вып. 50. – С. 50–58 (0,56 п. л.).

10. Чалей О.В. Метафорический синестетический перенос – средство концептуализации вкусовых ощущений [Текст] / О.В. Чалей // Тезисы докладов Десятой международной научно-практической конференции. 29 ноября 2015 г. – М.: МИЛ, 2015. – С. 43 (0,12 п. л.).

11. Чалей О.В. Понятие «концепт» и его языковая репрезентация (на материале английских прилагательных вкусообозначения) [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского института лингвистики. – 2015. – № 2. – С. 100–104 (0,63 п. л.).

12. Чалей О.В. Особенности дистрибуции и семантическое варьирование английских прилагательных вкусообозначения (*eatable, edible, palatable, savoury*) [Текст] / О.В. Чалей // Магия ИННО: новое в исследовании языка и методике его преподавания: материалы Второй научно-практической конференции. 24–25 апреля 2015 г. – Т. 1 / отв. ред. Д. А. Крячков. – М.: МГИМО – Университет, 2015. – С. 468–471 (0,36 п. л.).

13. Чалей О.В. Семантическое описание вкусовой перцепции на примере прилагательного вкусообозначения «*терпкий*» [Текст] / О.В. Чалей // Ежегодник «Человек: Образ и Сущность» / отв. ред. В.В. Красных. – М.: ИНИОН РАН, 2015. – С. 201–207 (0,62 п. л.).