

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чалей Ольги Валерьевны на тему «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке», представленной на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка

Рецензируемый автореферат диссертационного исследования посвящён анализу особенностей концептуализации вкусовых ощущений и вкусового восприятия средствами естественного языка. Диссертационная работа выполнена в русле *актуальных* проблем современной лингвистической науки, в частности, в аспекте актуальных направлений когнитивной лингвистики, когнитивной семантики, дискурсивных исследований, психолингвистики, теории коммуникации, этнолингвистики, лингвистики эмоций и ряда других. *Актуальность* данного исследования определяется тем, что поставленная в нем проблематика относится к числу *малоизученных*. За весьма большой период времени (около 50 лет) можно выделить лишь сравнительно небольшое количество работ, касающихся исследования особенностей языковой категоризации *вкусовых* ощущений (См.: Ширина Л.И. 1971; Куценко 1979; Лечицкая Ж.В., 1985; Матвеева Т.М. 2005 и др.). На значимость и настоятельную необходимость изучения лексики, эксплицирующей *разнообразные ощущения человека*, указывал В.В. Виноградов: «... имена прилагательные, - писал ученый, - представляют *основной путь выражения ощущений в языке* (зрительных, слуховых, вкусовых, осязательных и пр.)» (Виноградов, 1970, с. 368). Говоря о русском языке, Виктор Владимирович отмечал, что «для проникновения в глубинные основы смысловой системы современного русского языка чрезвычайно существенно раскрыть содержание, состав, экспрессивно-стилистические окраски и пути расширения подобных семантических полей» (там же). Сказанное, несомненно, относится и к любому другому европейскому языку.

Человеческие «пять чувств», к числу которых относится и вкус, всегда были в центре изучения многих наук: физиологии, психологии, философии, эстетики и др. Понятие *вкус* имеет сложную онтологическую природу, на что обращали внимание мыслители разных эпох и культур. Так, в своей поэме «О природе вещей» Тит Лукреций Кар (I век до нашей эры) отмечал: «*Вкус мы сначала во рту ощущаем...*» (цит: Колесников С.С., 2010). В отличие от Лукреция, Махатма Ганди, считал, что «*обитель вкуса не язык, а мозг*». Эту точку зрения разделяют многие современные ученые.

Следующий *актуальный* аспект изучения феномена «Вкус»: *этнокультурный*. Как следует из известного афоризма «*De gustibus non est disputandum*» (ср. франц.: *On ne dispute pas de gouts*), что в переводе означает: «*О вкусах не спорят: кто любит дыню, кто арбуз*», индуцируется глубинный смысл о том, что вкус характеризуется своей особой спецификой, свойственной не только каждому индивидууму, но и каждой национальной культуре в отдельности. В разных культурах и языках (н-р, в Африке, Азии, Европе, Латинской Америке и др.) сформировались свои национальные ценностно обусловленные критерии для классификации, типологизации и оценки вкуса, являющиеся результатом длительного эволюционно-исторического и культурного развития. Интерпретация вкусовых ощущений в разных языковых пространствах и дискурсах эксплицируется посредством тех или иных языковых средств. При этом важно учитывать,

что «не все виды ощущений в языках европейской системы, в том числе и в русском языке, выражены одинаково богато и разнообразно» (Виноградов В.В., 1970, с. 368). Актуальная задача выявления особенностей концептуализации вкусовых ощущений в европейских языках и вкусового восприятия средствами естественного языка и поставлена во главу угла исследования Ольги Валерьевны Ча-лей.

В контексте актуальности данной работы следует обратить внимание на рассуждение Вольтера о вкусе: «от слова «вкус» (в значении внешнее чувство, способность распознавать свойства пищи) на всех известных нам языках произошла метафора, где тем же словом «вкус» обозначено чувство красоты и погрешности во всех искусствах». По мнению Вольтера, «такое распознавание свершается мгновенно, подобно тому, как наш язык и небо тотчас различают на вкус отведываемую пищу; и тут и там распознавание опережает и самую мысль» (см.: История эстетики: 1962, т.2). Иными словами, психо-физиологическое понятие «вкус» трансформировалось и в духовную, эстетическую, философскую, художественную категорию вкуса, послужившую в дальнейшем предметом изучения выдающихся мыслителей мира (Н. Буало, Ш. Монтескье, Вольтер, Э.Э. К. Шефтсбери, Ф. Хатчесон, Э. Бёрк, И. И. Винкельман, И.Г. Зольцер, И.Г. Гердер, И. Кант, Й.В. фон Гёте и мн. др.). Феномен «Вкус» стал рассматриваться как «способность судить о прекрасном» (И. Кант).

Вышесказанное свидетельствует о масштабности, емкости, сложности и многогранности концепта «Вкус» и множественности подходов к его изучению, одним из которых является когнитивно-лингвистический.

С позиции научной новизны особую значимость имеет методологическая стратегия исследования прилагательных вкусообозначения, отличающаяся новаторским подходом к описанию семантического содержания языковых репрезентантов вкусовых ощущений, а также разработанный автором понятийно-терминологический аппарат, успешно используемый им в работе. Новизной характеризуются выделенные диссертантом когнитивные пролегомены, детерминирующие вкусовое восприятие (пригодность-непригодность продукта, степень его готовности, интенсивность вкуса, оценочное отношение к продукту и т.п.), вербализуемое соответствующими языковыми единицами. Новое заключается в выявлении особой роли метафорических и метонимических средств в онтологическом процессе концептуализации вкусовых ощущений человека. С точки зрения новизны представляет интерес вывод автора о том, что переход вкусовой модальности в другую, а также ее априорная корреляция с эмоциональной сферой являются порождением синестезии, относящейся к числу частотных детерминант, лежащих в основе осмысления и вербализации вкусовых ощущений.

Научный вклад автора состоит в определении когнитивных классификаторов, обуславливающих специфику языковой категоризации вкусовых ощущений; разработке базовых приемов и метаязыка, ориентированных на изучение и экспликацию семантики адъективных лексем, вербализующих вкусовые ощущения; определении особенностей вербализации гедонистических реалий, коррелирующих с феноменом «Вкус» (на основе экспериментального исследования); в установлении корпуса признаков, позволяющих дифференцировать внутреннюю форму искомым лексем с архисемой «вкусовое ощущение» и построении их семантико-когнитивных моделей; актуализации и конкретизации состава признаков семантической структуры искомым адъективных лексем с семой «вкусообо-

значение»; в выделении и описании разных способов языковой категоризации вкусовых ощущений, в частности, посредством метонимий и метафор; отражении специфики вербальной репрезентации вкусовых реалий в семантическом пространстве художественного текста.

Теоретическая значимость работы определяется ее важным вкладом в теорию языка и мышления, теорию когнитивной семантики слова, теорию метафоры, в частности, в аспекте изучения метафорической репрезентации процессов языковой категоризации вкусовых ощущений. Теоретическую значимость имеют, несомненно, и следующие научные достижения О.В. Чалей: изучение метаязыка вкусовой перцепции и его этнокультурной специфики, разработка стратегий и способов концептуализации в языковом пространстве английского и русского языков феномена «Вкус», а также его когнитивно-гносеологических составляющих. Предложенная автором теоретико-методологическая концепция изучения гедонистической категории *вкуса* и особенностей ее языковой категоризации в художественном дискурсе, а также используемый автором гипотетико-дедуктивный метод исследования (в сочетании с экспериментом) могут быть использованы в актуальных когнитивно-дискурсивных, сопоставительных исследованиях, в том числе, на материале других языков и культур.

Практическая ценность работы состоит в использовании ее теоретических и практических результатов в теоретических курсах по общему языкознанию, лексикологии и стилистике английского и русского языков, в спецкурсах по когнитивной лингвистике, когнитивной семантике, лингвокультурологии, этнолингвистике, в общей и частной риторике и др. Значимость результатов исследования определяется возможностью их использования в практике преподавания английского и русского языков как иностранных, в теории и практике перевода, интерпретации художественных текстов и др. Они могут быть применены в учебных пособиях по сопоставительной лексикологии, психолингвистике, социолингвистике, а также служить основой для создания учебно-тематических словарей по направлению «Языковые репрезентанты вкусовых ощущений и вкусовосприятия в разных культурах».

Достоверность исследования обеспечивается весомой опорой на большой эмпирический материал (проанализировано 10 000 примеров на английском и русском языках, извлеченных из словарных, художественных и массмедиаальных источников)(с. 7-8), а также использованием методов дистрибутивного, компонентного и контекстуального анализа. Полученные результаты объективируются посредством применения гипотетико-дедуктивного метода в сочетании с экспериментом (с.6-7), а также участием в эксперименте носителей языка. На объективность и достоверность исследования указывают и представленные в диссертации современные информационно-технологические средства, служащие целям наглядной репрезентации результатов исследования: 5 таблиц (с.15 -20), рис. (с.23) и др.

Что касается **вопросов**, связанных с содержанием автореферата, то, исходя из предмета исследования (с.5), хотелось бы уточнить, каковы основные *сходства* и *различия* в когнитивно-семантической архитектонике проанализированных автором английских и русских прилагательных вкусообозначения? Кроме того, учитывая, что все этносы характеризуются теми или иными национальными вкусовыми приоритетами, возникает и следующий вопрос: могут ли языко-

вые единицы, квалифицирующие вкусовые ощущения в разных культурах, служить средством национальной самоидентификации?

Итак, на основании проанализированного нами текста автореферата можно сделать вывод о том, что диссертационное исследование, выполненное О.В. Чалей, является самостоятельной и законченной научной работой, характеризующейся основательностью и тщательностью изучения поставленной проблематики, имеет широкие и актуальные перспективы для дальнейших исследований. Работа соответствует всем требованиям пп. 9-11, 13, 14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 23.09.2013 N 842, а её автор, Чалей Ольга Валерьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

Доктор филологических наук,
профессор, заведующая кафедрой иностранных
языков строительно-технологического института
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
профессионального образования
«Воронежский государственный
технический университет», Почетный работник
высшего профессионального образования РФ,
член-корреспондент РАЕН РФ

З.Е. Зинаида Евгеньевна Фомина

Адрес:
394026 г. Воронеж, Московский проспект, 14,
уч. корпус №
Тел.: +7(473) 271-52-68
E-mail: rector@vorstu.ru
394006 г. Воронеж, ул. 20-лет Октября, д. 84,
уч. корпус N1
Тел.: +7(473) 271-52-68
E-mail: rector@vgasu.vrn.ru



ОТЗЫВ

об автореферате диссертации
Чалей Ольги Валерьевны

«Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке»,
представленной на соискание ученой степени кандидата филологических наук
по специальности 10.02.19 – теория языка
(Москва: ГАОУ ВО «Московский городской педагогический университет», 2017)

Собственно научный (и популяризаторский) интерес к языковой картине мира никогда не утрачивался. Период своеобразной «моды» на исследование всевозможных концептов в рамках одного языка или в сопоставительном аспекте со всеми неизбежными эксцессами и концептуализацией всего сущего и мыслимого¹ сменяется периодом взвешенного подхода к компонентам национальных картин мира (зонам смыслов), отражённых или не нашедших отражения в том или ином языке.

В настоящее время **актуальности** исследований в русле заявленного направления – лингвистики концептов (и шире – лингвистической когнитологии), на наш взгляд, способствует ещё одна причина: в процессе функционирования языков как мировых в рамках жизни одного поколения происходят изменения в концептуализации действительности. «Глобализация» языка может привести к созданию обобщенной (и в отдельных случаях – упрощённой) картины мира, к стиранию оттенков в восприятии, к превалированию функционирования языка (как английского, так и русского)² как универсального средства коммуникации. Таким образом, исследования, посвящённые особенностям концептуализации языковой действительности в естественных языках, в какой-то степени ищут «охранную грамоту» языковому многообразию мира (хотя в этом направлении думают обычно, описывая редкие и исчезающие языки).

Соискатель учёной степени О. В. Чалей обращается к смыслу и процессам когнитивной деятельности на примере концептуализации вкусовых ощущений в языковом сознании.

Работа, выполненная в русле когнитивного подхода к исследованиям по лексической семантике, по материалу может быть также отнесена и к корпусным исследованиям, так как эмпирическая база (приблизительно 10000 словоупотреблений) была сформирована на основе национальных языковых корпусов³. Предметом её являются семь прилагательных⁴:

¹ Вплоть до ледяной дорожки на асфальте, по которой скользили в детстве (это не юмористический пример, но фамилию исследователя не будем приводить всуе).

² Особенно в постсоветскую эпоху, когда ускорилось формирование региональных вариантов русского языка.

³ 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>). Ве-

eatable, edible, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious, словарных толкований которых, по мнению автора, недостаточно для выявления дифференциальных семантических признаков (ДСП). Анализ словарных статей выявил «логические круги» в дефинициях. Сходные или тождественные определения синонимов предполагают, по мнению диссертанта, «возможность их взаимозамены во всех контекстах». Этот тезис рассматриваем, конечно, со скидкой на исследовательский энтузиазм, так как синонимы взаимозаменяемы только в некоторых контекстах (как, например, *всякий, любой и каждый*), хотя в случае каждой замены возникает новый оттенок смысла, для вербализации которого (а в учебных целях – для создания инструкции по употреблению) требуется тщательный, филигранный анализ контекста, что в ряде примеров и демонстрирует диссертант.

Составляющей **новизны** работы является отсутствие специальных исследований, предметом которых становились бы рассматриваемые прилагательные. Исследование особенностей вербализации сферы восприятия в типологическом аспекте на примере глагольной лексики было осуществлено в 80-ых гг. XX в. Оке Вибергом⁵. В нём буквально в нескольких строках автор касается связи прилагательных восприятия (*perceptual, sensory*) с глаголами восприятия и намечает тенденцию этих прилагательных к синестезии (p. 158 et al.).

Цель диссертационной работы заключается в выявлении когнитивных оснований концептуализации вкусовых ощущений, т.е. в обобщении данных анализа текстов и результатов лингвистического эксперимента, всех частных и многочисленных языковых фактов, без чего, как известно со времён Б. де Куртене, «не мыслима ни одна настоящая наука». Для достижения цели автор решает шесть задач (или шесть комплексов задач) (с. 6) и формулирует четыре положения, выносимые на защиту (с. 8). В них определяются параметры описания вкусовых ощущений, роль синестезии и приоритет метафорического синестетического переноса в вербализации рассматриваемой концептуальной сферы, направления изучения «семантики прилагательных вкусообозначения».

Диссертация состоит из введения, трёх глав, заключения и необходимого справочного аппарата. В первой главе закономерно рассматриваются понятия восприятия и ощущения в рамках смежных дисциплин, т. к. «трудно работать дальше, не уточнив термины и не определив понятия» (В. В. Колесов). Уже здесь у рецензента возникает ощущение, что работа написана хорошим научным языком. «Теоретический обзор и анализ соотношения концепта, понятия и значения» дают диссертанту возможность сформулировать рабочее определение

роятно, поэтому одна из задач исследования сформулирована как «описание концептуализации вкусовых ощущений в художественном дискурсе», так как рассматривались не отдельные целостные тексты, а то, что можно назвать семантическим континуумом.

⁴ По случайному совпадению, как семь традиционных продуктов на Новруз.

⁵ См.: Viberg, Åke 1984: The verbs of perception: A typological study. *Linguistics* 21:123–162.

концепта, имеющего чисто когнитивный характер и не существующего вне мышления (с. 14), в чём, на наш взгляд проявляется **теоретическая зрелость** исследователя, так как проблемы определения содержания концепта, методов его обнаружения, возможности или невозможности его иерархизации и под. остаются дискуссионными на протяжении двух десятков лет.

Вторая глава посвящена методам, методикам и приёмам предпринятого исследования, ведущее место среди которых отводится гипотетико-дедуктивному методу вкупе с семантическим экспериментом. В ней представлены информативные таблицы, на основе данных которых (в том числе) уточнены ДСП рассматриваемых прилагательных. В результате автор предлагает тщательно проработанные, уточнённые дефиниции лексических единиц – фактически словарные статьи с большим объёмом экстралингвистической информации, предполагая возможность использования этих дефиниций в лексикографической практике (с. 18). Следовало бы, вероятно, уточнить, для словарей какого типа предлагаются образцы словарных статей.

Некоторые выводы, связанные с интерпретацией результатов работы с информантами, требуют дальнейшей проверки. Необязательно, наверно, быть ирландцем, чтобы ощущать **delicious** как эмоционально окрашенное слово, учитывая универсальную современную тенденцию к супероценочности («потрясающе!», «гениально» и под.)⁶.

Лингвистический эксперимент ярко проявляет, на наш взгляд, разграничение информантами (с высшим лингвистическим образованием) деонтической и алетической модальности: *можно было съесть* (возможность «по разрешению» – деонтическая), *предназначался для еды* (возможность по природе – алетическая), что косвенно свидетельствует о том, что группа прилагательных *in question* может быть иерархизирована: отдельно, вероятно, *edible*, а остальное – лексико-семантическая конкретизация *eatable*.

Наиболее показательной в смысле **новизны исследования** является третья глава, в которой автор обращается к вербализации ощущений-восприятий, выявляя и анализируя три модели метафорического переноса. «В рамках исследования был проведён анализ пяти метафорических моделей межчувственного переноса вкусового ощущения» (с. 24-25), что позволило доказать положение о роли синестезии и метафорического синестетического переноса в языковом выражении рассматриваемой сферы ощущений⁷, тем самым частично объяснив («ловушка языка», по Гийому) природу механизмов сенсорного познания.

⁶ Как сказал кто-то из музыкальных комментаторов не без доли юмора в отношении сложившейся языковой практики: «Не буду бросаться эпитетами «божественно», было «гениально».


⁷ Интересным подтверждением универсальности наблюдений автора диссертационного исследования является характеристика вкусового ощущения и восприятия баклажанов героиней романа Г. Маркеса «Любовь во время (лучше бы «во времена» – Л. Б.) холеры» / *El amor en los tiempos del cólera*: «Detestaba las berenjenas desde niña,

Работа О. В. Чалей прошла солидную апробацию: основные результаты исследования полно и убедительно представлены в тринадцати публикациях, в том числе в пяти – из списка, рекомендованного ВАК РФ. Содержание автореферата и публикаций автора убеждает в том, что проведённое исследование обладает **научной новизной** и имеет **теоретическую значимость**, о чём сказано в тексте отзыва, а также **практической значимостью**, так как полученные результаты могут быть использованы в лексикографической, лекционной и переводческой деятельности, а также как материал для практического овладения языком. Отдельные замечания и предложения рецензента инкорпорированы в текст отзыва.

На основании представленных в автореферате сведений можно заключить, что диссертация написана на высоком научном уровне, соответствует всем требованиям пп. 9-11, 13, 14 Положения о присуждении ученых степеней, утверждённого Постановлением Правительства РФ от 23.09.2013 N 842, а её автор Чалей Ольга Валерьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

8 апреля 2017 г.

Кандидат филологических наук, доцент
заведующая секцией основных факультетов,
директор центра лингводидактического тестирования
по русскому языку ФГБОУ ВПО «Волгоградский
государственный технический университет»

 Лариса Фёдоровна Белякова

400005, Волгоград, пр. им. Ленина, 28
email: cars@vstu.ru
тел.: (8442) 24-84-15



antes de haberlas probado, porque siempre le pareció que tenían color de veneno.» / Она не любила баклажаны с детства, ещё не попробовав их, так как ей всегда казалось, что они цвета яда.

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чалей Ольги Валерьевны на тему:
«Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке»,
представленной на соискание ученой степени кандидата филологических
наук по специальности 10.02.19 – теория языка

Рецензируемый автореферат диссертационного сочинения обращён к проблеме отражения вкусовых ощущений в языке и принципам их описания. В работе рассматривается процесс концептуализации вкусовых ощущений на основе анализа компонентов значений прилагательных вкусообозначения с учётом метафорических и метонимических переносов.

Актуальность избранной темы подтверждается включенностью рассматриваемой проблематики в общий круг исследований современного языкознания, в частности – выявлением различий (контрастности) между двумя сравниваемыми языками в рамках функциональной и лексической типологии.

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

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.

Точное определение **предмета, объекта** исследования, его **цели и задачи**, релевантный выбор **методов** в ходе анализа прилагательных вкусообозначения демонстрируют умение автора выявить научную проблему и обозначить эффективные способы её решения (см. с. 6 автореферата). Представляя и решая поставленные задачи, О. В. Чалей демонстрирует

хорошее знание методологии научного исследования. Следует отметить и аргументированное обоснование авторской научной позиции. Все это свидетельствует о научной зрелости и эрудиции исследователя.

Считаем безусловным достижением автора процедуру описания проведения семантического эксперимента с опорой на гипотетико-дедуктивный метод с участием носителей языка применительно к исследованию семантики прилагательных, репрезентирующих вкусовые ощущения. Экспериментальная методика была использована с целью получения такого описания анализируемых прилагательных вкусообозначения, которое действительно предсказывало бы их употребление в речи. «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» (с. 19 автореферата).

Исследуя возможности метонимии и метафор с базой «ощущения» (с. 23 автореферата), диссертант демонстрирует глубокие познания в области теории метафоры и теории метонимии. В целом теоретические построения выглядят убедительно, полученные на их основе конкретные результаты представляются интересными и достоверными.

Практическая значимость связана с рекомендациями для лексикографов: как по общей методике выявления семантики слов, так и по конкретному описанию определенной группы лексем. Естественно, полученные теоретические результаты могут найти и практическое применение в преподавании лексикологии и лексикографии.

Научная новизна исследования заключается в отборе методик выявления прилагательных вкусообозначения и их апробации на конкретных лексемах.

Автореферат написан хорошим научным языком, отражает все заявленные этапы исследования. Основные результаты исследования полно и убедительно представлены в тринадцати публикациях, в том числе в пяти – в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

Рецензируемый автореферат позволяет признать диссертацию Валерьевны Чалей оригинальным, самостоятельным, тщательно выполненным исследованием, отвечающим всем требованиям ВАК. Не вызывают сомнения актуальность и научная новизна диссертации, её теоретическая значимость и практическая ценность. Считаю, что автор работы заслуживает присуждения учёной степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

17 апреля 2017 года

Сведения о составителе отзыва:

Фомин Андрей Геннадьевич –
доктор филологических наук, профессор,
профессор кафедры переводоведения и лингвистики
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего профессионального образования
«Кемеровский государственный университет».

Почтовый адрес:

650043, г. Кемерово, ул. Красная, 6

Тел. 8(3842)58-12-26

andfomin67@mail.ru

д-р филол. наук, профессор


А. Г. Фомин
Подпись _____ заверяю:



ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чалей Ольги Валерьевны на тему:
«Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке»,
представленной на соискание ученой степени кандидата филологических
наук по специальности 10.02.19 – теория языка

Рецензируемый автореферат диссертационного исследования посвящён анализу особенностей концептуализации вкусовых ощущений и вкусового восприятия средствами естественного языка.

Актуальность представленной к защите диссертации определяется несколькими факторами: во-первых, возрастающим интересом к изучению характера различных видов концептуализации и, в частности, вкусовых ощущений, а также когнитивных механизмов, лежащих в основе данного явления; во-вторых, недостаточной разработанностью вопроса о закономерностях вербализации вкусовых ощущений, отсутствием всестороннего анализа и обоснования системного характера актуализации вкусовых ощущений в языке. В-третьих, прилагательные, представляющие вербальную составляющую концептуализации вкусовых ощущений, например, *eatable*, *edible*, *palatable*, *appetizing*, *savoury*, *tasty*, *delicious*, не служили предметом отдельного исследования.

Научная новизна работы состоит в использовании инновационной методики исследования, а именно гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент; получении новых описаний семантики прилагательных вкусообозначения *edible*, *eatable*, *palatable*, *appetizing*, *savoury*, *tasty*, *delicious* и выявлении особенностей их употребления.

Теоретическая значимость диссертации связана с тем, она вносит вклад в описание семантики 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. Теоретически значимым является то, что полученные

результаты исследования развивают существующие представления о характере семантических связей между языковыми единицами и о характере вербализации вкусовых ощущений с помощью прилагательных, обозначающих вкусовую оценку. Получает дальнейшее развитие экспериментальная методика исследования – гипотетико-дедуктивный метод, основанный на системном использовании семантического эксперимента. Осуществляется дальнейшая разработка теории значения при исследовании проблем соотношения мышления и языка, концепта, понятия, лексического значения.

Чётко сформулированные **положения, выносимые на защиту** (см. стр. 8 автореферата), обеспечили последовательное, научно обоснованное изложение полученных результатов исследования, представленных в автореферате.

Высокой оценки заслуживают собственные теоретические рассуждения автора, раскрывающие его научные взгляды на характер концептуализации вкусовых ощущений и вкусового восприятия. Так, например, 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 (см.стр.3 автореферата).

На примере большого количества интересного и оригинального практического материала автор убедительно показывает, что 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.

Научным вкладом О.В. Чалей является привлечение данных психологии к построению и обоснованию семантических гипотез. Использование описательного аппарата психологии в лингвистическом исследовании позволило соискателю сделать ряд интересных выводов об особенностях концептуализации внеязыковой действительности в сознании и языке, в частности, разграничить полимодальную перцепцию и синестезию, а также уточнить интерпретацию когнитивного метафорического и метонимического переноса. Анализ семантической структуры языковых единиц в психологическом ключе представляется перспективным направлением для дальнейшего развития современной лингвистики.

Исходя из представленных в автореферате сведений, можно заключить, что диссертация написана на высоком научном уровне, соответствует всем требованиям пп.9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 23.09.2013 N 842, а её автор, Чалей Ольга Валерьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

18 апреля 2017 г.

Доктор филологических наук,
профессор.
Профессор кафедры ЮНЕСКО
По изучению глобальных проблем,
Факультета глобальных процессов
МГУ имени М.В. Ломоносова.
119331 г. Москва, Ленинские горы.
Т. 84959394323
info@fgp.msu.ru

Алеся Александровна Джиоева

Подпись Джиоевой А.А. заверяю



Орлов

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

ЧАЛЕЙ ОЛЬГИ ВАЛЕРЬЕВНЫ

на тему «**КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ В
ЕСТЕСТВЕННОМ ЯЗЫКЕ**»,

представленной на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка

Рецензируемый автореферат О.В. Чалей содержит основные положения диссертационного исследования, нацеленного на выявление когнитивных оснований концептуализации вкусовых ощущений в естественном языке.

Опыт преподавания английского языка дает основания согласиться с замечанием диссертанта о том, что существующие в современных толковых словарях дефиниции не позволяют выявлять дифференциальные признаки значений лексических единиц, репрезентирующих вкусовые ощущения, поскольку в ряде случаев вкусовые ощущения толкуются друг через друга. Таким образом, **актуальность** проведенного исследования определяется, прежде всего, необходимостью более полного и более детального изучения языковых средств концептуализации вкусовых ощущений и их описания. Важным в контексте проводимого исследования представляется решение диссертанта привлекать к анализу также информацию, поступающую по другим сенсорным каналам. Данный ракурс исследования представляется актуальным, поскольку позволяет выявить и описать роль метафорического и метонимического переноса в вербализации вкусовых ощущений.

Новизна диссертации видится в том, что в ней определен комплексный подход к выявлению механизмов концептуализации вкусовых ощущений и к изучению средств вербализации чувственного опыта, основанный на привлечении словарных дефиниций, эксперимента и художественных текстов, содержащих многочисленные примеры метафорического описания вкуса.

Следует особо отметить многочисленные перспективы **практического** применения результатов исследования, в особенности, возможность их использования при составлении словарей.

Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и приложений. В первой главе «Ощущения и восприятие как каналы перцепции индивида» осуществляется анализ понятий *ощущение и восприятие вкуса* позиций психологии и психолингвистики. Отмечается, что формирование вкусового представления о некотором предмете связано с опытом его визуального, слухового, тактильного, обонятельного восприятия с учетом размера, цвета предмета, звука (например, хруста), который слышит человек в процессе взаимодействия с предметом. Подчеркивается роль социокультурного фактора в формировании восприятия предметов, что хорошо просматривается на примере художественных текстов. В частности приводятся примеры использования в литературных произведениях прилагательного «сладкий», оценочный модус которого меняется в зависимости от модальности текста.

Во второй главе «Методика семантико-когнитивных исследований» выдвигается и доказывается положение о том, что английские слова

edible, eatable, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious, а также русское слово *терпкий* содержат определенные дифференциальные признаки. Данные дифференциальные признаки выявляются на основе анализа словарных дефиниций, анализа контекстов, а также на основе ассоциативного эксперимента. Интересны выводы относительно того, что употребление слов, выражающих вкусовые ощущения, в некоторой степени детерминировано возрастными характеристиками людей, их социокультурным опытом. Проведенный во второй главе анализ расширяет представления о механизмах концептуализации действительности и том, каким образом информация о вкусовых ощущениях представлена в сознании человека.

В третьей главе «Концептуализация вкусовых ощущений средствами естественного языка» рассматриваются три модели переноса вкусовых ощущений: синестезия «ощущение – ощущение», «ощущение – эмоция+ощущение», синестезия «ощущение – эмоция», благодаря которым в сознании человека формируется полимодальный образ, «основанный на межчувственных пересечениях и воздействующий на эмоции» (с. 23). Также осуществляется анализ пяти метафорических моделей межчувственного переноса вкусовых ощущений, доказывающий роль метафоры и метонимии в образовании вкусовых понятий.

В целом, проведенный в диссертации анализ доказывает, что образование языковых значений, связанных со вкусовыми ощущениями, – это результат работы сложных когнитивных механизмов, задействованных в процессе переработки информации о чувственном познании человеком действительности. Обоснованность полученных в ходе исследования результатов и сделанных выводов определяется солидным объемом проанализированного материала (более 10 тыс. примеров).

Автореферат О.В. Чалей дает полное представление о содержании ее кандидатской диссертации, соответствует требованиям, предъявляемым к текстам данного жанра, и может быть интересен широкому кругу специалистов. На основании автореферата можно сделать вывод о том, что диссертация О.В. Чалей является самостоятельным законченным научным исследованием, и автор диссертации О.В. Чалей заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

Заведующая кафедрой
общего и сравнительного языкознания
ФГБОУ ВО «Московский
государственный лингвистический
университет»,
канд. филол. наук, доцент



Е.Ф. Косиченко

Адрес Московского государственного
лингвистического университета:
119034, Москва, ул. Остоженка, д. 38
email: <http://www.linguanet.ru/>



*Юрий Емельянович
Косиченко
Директор
Федерального государственного
образовательного учреждения
«Московский государственный
лингвистический университет»
25 апреля 2017г.*