

*На правах рукописи*



**СМИРНОВА Екатерина Юрьевна**

**КАТЕГОРИЯ ВКУС В ЦЕННОСТНО-СМЫСЛОВОМ  
ПРОСТРАНСТВЕ ЯЗЫКА**

Специальность 10.02.19 – теория языка

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание учёной степени  
кандидата филологических наук

Белгород – 2016

Работа выполнена в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет» (НИУ «БелГУ»)

**Научный руководитель:** **Моисеева Софья Ахметовна,**  
доктор филологических наук, профессор

**Официальные оппоненты:** **Бабушкин Анатолий Павлович,**  
доктор филологических наук, профессор,  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет», заведующий кафедрой  
английского языка гуманитарных  
факультетов Факультета романо-германской  
филологии

**Жирова Ирина Григорьевна,**  
доктор филологических наук, профессор,  
ГОУ ВО Московской области Московский  
государственный областной университет  
(МГОУ), заведующий кафедрой  
переводоведения и когнитивной  
лингвистики лингвистического факультета  
Института лингвистики и межкультурной  
коммуникации

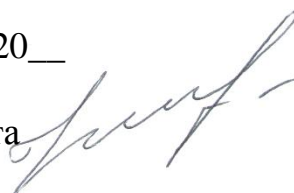
**Ведущая организация:** **ФГБОУ ВО «Волгоградский  
государственный социально-  
педагогический университет»**

Защита состоится 6 апреля 2017 г. в 16 часов 00 минут на заседании диссертационного совета Д 212.015.03 по присуждению учёной степени кандидата филологических наук, доктора филологических наук при ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет» по адресу: 308015, г. Белгород, ул. Победы, д. 85, корпус 12, к. 5-16.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет» и на сайте [www.bsu.edu.ru](http://www.bsu.edu.ru).

Автореферат разослан «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Учёный секретарь диссертационного совета



И.А. Куприева

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Реферируемое диссертационное исследование посвящено изучению категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков. Работа выполнена в рамках когнитивного и лингвокультурологического подходов, отражающих антропоцентрическую направленность, характерную для современного языкознания и обуславливающую обращение лингвистики к взаимосвязи языка и мышления.

Ментальная категория *вкус* как фундаментальная врожденная человеческая потребность аккумулирует, с одной стороны, универсальные для всего человечества характеристики восприятия, а с другой стороны, – аксиологические этнокультурные черты, связанные с собственными вкусовыми предпочтениями, социальными условностями и традициями того или иного этноса.

**Актуальность** исследования определяется следующими факторами:

- недостаточной степенью изученности языковых средств объективации информации, получаемой от вкусовых рецепторов, по сравнению со средствами вербализации других модальностей;

- возрастанием научного интереса к исследованиям особенностей концептуализации и категоризации естественных, чувственно воспринимаемых объектов окружающего мира носителями различных близкородственных и разноструктурных языков;

- ориентацией многих современных исследований на коллективное, а не индивидуальное знание;

- необходимостью развития общей теории когнитивной лингвистики и антрополингвистики.

**Степень разработанности проблемы.** Вкус как сложный феномен перцептивной деятельности становится объектом многих исследований отечественных и зарубежных специалистов в рамках различных научных дисциплин. **Теоретической базой** исследования стали работы:

- в *когнитивной лингвистике*: Н.Ф. Алефиренко, А.П. Бабушкин, Н.А. Беседина, Н.Н. Болдырев, И.Г. Жирова, Н.А. Красавский, Е.С. Кубрякова, С.А. Моисеева, М.В. Никитин, З.Д. Попова, И.Г. Рузин, А.В. Рудакова, Ю.С. Степанов, И.А. Стернин, J. Bartminski, C. Bloch, M.T. Cabré, N. Chomsky, S.J. Cowley, V. Evans, G. Lakoff, G. Lampert, R. Langacker, D. Leeman, F. Ungerer, A. Wierzbicka и др.;

- в *лингвокультурологии*: Н.Ф. Алефиренко, Н.Д. Арутюнова, Е.Г. Беляевская, Г.И. Берестенев, Г.Д. Гачев, В.И. Карасик, Г.В. Колшанский, В.В. Красных, И.Г. Рузин, Р.Д. Сетаров, Т.П. Филичкина, Г.М. Шипицына, В.К. Харченко, Н.В. Юдина, P. Harder, Z. Kövecses, M. Kuzniak, P. Riley и др.;

- в *сопоставительной лингвистике*: Х.Г. Амичба, В.Г. Гак, Р.Р. Замалетдинов, Н.А. Козельская, В.Н. Манакин, Е.Г. Пермякова, З.Д. Попова, И.А. Стернин и др.;

– в ономазиологии: О.А. Барташова, Р.Р. Замалетдинов, А.В. Копачева, И.А. Котенева, И.Б. Левчина, Ж.В. Лечицкая, Б.А. Серебренников, В.Н. Телия, А.А. Уфимцева, S.A. Day, G. Lakoff, F. Martínez-Manrique, F. Strick Lievers и др.

**Объектом** диссертационной работы стала категория *вкус* в когнитивном и ценностно-смысловом языковом пространстве как отражение специфики вербализованного фрагмента концептосферы этносов.

**Предмет** исследования – способы вербализации категории *вкус* и входящих в неё категориального концепта, элементов категории, категориальных признаков и концептуальных метафор в русской, английской и французской языковых картинах мира.

Основная **гипотеза** исследования заключается в том, что корреляция перцептивной деятельности и номинации результатов вкусового восприятия обусловлена относительной универсальностью перцепции, характерной для представителей любого этноса, и проявляется, с одной стороны, в определённой этнокультурной специфике средств лексикализации этого вида перцепции, а с другой стороны, в метафоричности, субъективности и оценочности средств, используемых для объективации категории *вкус*.

**Цель** настоящего исследования – анализ сферы взаимодействия вкусового восприятия и средств его лексикализации для моделирования содержательной и структурной составляющих категории *вкус* как глобальной ментальной единицы, отражающей этнокультурное своеобразие фрагмента концептосферы этноса в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков.

В соответствии с целью исследования предполагается решение следующих **задач**:

1. Изучить актуальные научные парадигмы исследования категории *вкус*.
2. Проанализировать сферу взаимодействия восприятия и средств его лексикализации.
3. Определить средства лексикализации категории *вкус* (категориального концепта «вкус» и элементов категории), их место и роль в картине мира рассматриваемых этносов, круг сочетаемости перцептивной лексики.
4. Выявить и проанализировать основные категориальные признаки.
5. Определить роль концептуальных метафор в категории *вкус*.
6. Построить таксономическую модель средств вербализации универсальных и этнокультурных особенностей категории *вкус* как фрагмента концептосферы в области вкусового восприятия рассматриваемых этносов.

**Научная новизна** исследования заключается в комплексном лингвокогнитивном анализе архитектоники базовой категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве неблизкородственных русского, английского и французского языков, в выявлении содержания и структуры категории, вербализованных особенностей категоризации вкусового восприятия, этнокультурной специфики внешних и внутренних концептуальных метафор, в частности, в типологизации и интерпретации синестетических метафор.

**Теоретическая значимость** исследования заключается во внесении весомого вклада в изучение восприятия вкуса, гастрономии и кулинарии. Полученные в ходе исследования теоретические данные описывают отличительные черты в обработке информации о мире в сознании носителей разных языков, особенности синкретизма языковых единиц объективации вкусовых ощущений, а также признаки, обуславливающие метафорические переносы.

**Практическая значимость** состоит в возможности использования научных результатов диссертационного исследования и собранного иллюстративного материала при создании спецкурсов по когнитивной лингвистике, лингвострановедению, лингвокультурологии, лексикологии, в лексикографии при составлении словарных статей и уточнении дефиниций, а также при обучении иностранным языкам.

Цели и задачи обусловили выбор следующих **методов**, применяемых в ходе исследования: метод сплошной выборки, метод компонентного анализа на основе словарных дефиниций, методы сопоставительного и контекстуального анализа, методы этимологической и словообразовательной реконструкции, метод когнитивной интерпретации полученного языкового материала, метод классификации, позволяющий обобщить собранный теоретический и фактический языковой материал.

Суть разрабатываемой теории раскрывается в следующих **положениях, выносимых на защиту**:

1. Вкусовое восприятие имеет одинаковую физиологическую основу у представителей разных этносов, что обуславливает относительно невысокую степень лингвокультурологической специфики средств его объективации у рассматриваемых этносов.

2. В ментальном пространстве человека вкус представляет собой базовую категорию, формируемую на основе категориального концепта «вкус» как этнокультурно обусловленного зародыша смыслового содержания, в основе которого лежит понятие вкуса как физиологической особенности человека и свойства продуктов, а также отражающего когнитивные и аксиологические субъективные и объективные признаки восприятия человеком вкусовых ощущений. Когнитивная категория *вкус* также включает признаки основных и неосновных моно- и полимодальных вкусов, субъективные и объективные вспомогательные признаки вкуса и концептуальные метафоры.

3. В ценностно-смысловом пространстве языка категория *вкус* объективируется при помощи лексических системных, окказиональных и индивидуально-авторских средств (с преобладанием перцептивных статических и динамических признаков), входящих в номинативное поле категориального концепта и элементов категории, на грамматическом и модусном категориальных уровнях, а также посредством множества производных лингвокогнитивных образований, возникших по модели когнитивной метафоры и не относящихся к категориальному концепту вкусового восприятия либо составляющих его дальнюю периферию.

4. Значимая роль концептуальных метафор в содержании лингвокогнитивной категории *вкус* определяется физиологическими особенностями вкусового восприятия: субъективность и эмоциональность при восприятии вкуса накладывают значительный оценочный отпечаток на лексику вкусообозначения, что обуславливает лёгкость её метафоризации.

**Достоверность и обоснованность выводов** обеспечивается выбором методологической базы исследования, большим объёмом эмпирического материала и лексикографических источников, а также непротиворечивостью теоретических положений, сопоставленных с результатами анализа широкого круга традиционных и новейших работ по теме исследования и апробацией полученных выводов.

**Апробация работы.** Основные положения и результаты диссертационного исследования изложены в докладах, обсуждениях на международных и внутривузовских научных конференциях и семинарах в Белгородском государственном национальном исследовательском университете (2010-2016), Смоленском государственном университете (2010, 2011, 2013), Иркутском государственном лингвистическом университете (2013), Нижегородском государственном лингвистическом университете им. Н.А. Добролюбова (2009), а также отражены в 16 опубликованных статьях, в том числе в 5 статьях в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

**Структура диссертации** отражает основные этапы и логику исследования. Диссертация состоит из введения, трёх глав, заключения, библиографического списка, включающего 267 наименований, списка лексикографических источников (43 наименования), списка источников примеров (70 наименований). Общий объём диссертации составляет 221 с.

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обосновывается выбор темы исследования, определяются предмет, объект, цели и задачи, материал исследования и методы его анализа, обосновывается актуальность, научная новизна, теоретическая и практическая значимость, даётся описание используемой методологической базы, формулируются положения, выносимые на защиту, отражается структура работы и сведения об апробации её результатов.

В **первой главе «Когнитивные и физиологические основы вкусового восприятия»** представляется обзор теоретической литературы по теме научного исследования, даётся толкование основополагающих для данной работы понятий: «вкусовая перцепция», «лингвокультурология», «языковая картина мира», «когнитивная картина мира», «концепт», «номинативное поле концепта», приводится широкий спектр подходов к исследованию языковой картины мира, концептуализации и категоризации, лингвокультурологии.

*Раздел 1.1.* посвящён описанию когнитивных основ номинативной деятельности, концептуализации и категоризации окружающего мира

человеком при формировании концептосферы этноса, изучению концепта и его номинативного поля, формированию и структуре категории.

Анализ отражения в языке индивидуальной или шире – коллективной этнической специфики, представляющей глубокий интерес для современной лингвистики, традиционно происходит в рамках теории номинации, определяющей язык как средство идеализации предметного мира и способ фиксации результатов абстрагирующей деятельности сознания. Акт номинации определяется лингвистами как сложный процесс синтеза языковых форм с когнитивными аналогами обозначаемой действительности (Н.А. Беседина). Понимание номинативного акта как ключа к объяснению сути механизмов познания мира порождает необходимость изучения теории номинации в тесной связи с когнитивной лингвистикой. Данная связь выражается в выявлении вербализуемых структурированных квантов знания и в определении языковых форм, участвующих в познавательном процессе (G. Petit). В связи с этим, основная цель когнитивной лингвистики может быть определена как проникновение в формы разных структур знания посредством постижения языка и описание существующих между ними и языком зависимостей (Н.Н. Болдырев), а также поиск ответа на вопросы о том, как организовано человеческое сознание и как язык репрезентирует ментальное пространство, каким видят мир разные люди и этносы и как эти различия выражаются в их языке и речи (И.Н. Ивашкевич, P. Smolensky).

Лингвистика обращается к вопросам концептуализации и категоризации в рамках когнитивной семантики, основным термином которой, как и в психологии, стал «концепт», представляющий собой «некое суммарное явление, по своей структуре состоящее из самого понятия и ценностного (нередко образного) представления о нём человека» (Ю.С. Степанов). Концептуализация человеком действительности осуществляется непрерывно, концепт первоначально имеет вид гештальта, структуры, элементы которого не могут существовать вне целого или значение которого не может быть выведено из значения его частей (G. Lakoff).

Концепт обладает рядом признаков, отражающих в сознании человека субъективные и объективные абстрактные черты предметов и явлений окружающего мира и выявляемых через анализ значений языковых единиц, репрезентирующих концепт. Лингвисты отмечают, что объективация концепта осуществляется на различных языковых уровнях: лексическом, грамматическом (синтаксическом, морфологическом), фразеологическом, при этом структура подобной вербализации когнитивных процессов предопределяется грамматикой, отражающей онтологию самого языка, содержание – лексической системой, фокусирующей основы познания мира и опыта его естественной категоризации, тогда как модусность используется для передачи способов интерпретации познания отдельными носителями языка (Н.Н. Болдырев). В практических исследованиях выборка лексических способов вербализации концепта традиционно осуществляется путём анализа лексикографических источников, современных публицистических и

художественных текстов, а также из речи носителей языка, так как большинство концептов соотносится не с одной лексической единицей, а с несколькими репрезентантами в семантике разных единиц, составляющих так называемое номинативное поле концепта.

Номинативное поле концепта понимается как структурированная совокупность языковых средств объективации концепта в определённый период времени, обладающая комплексным характером и включающая в себя традиционно выделяемые в лингвистике лексические группировки: слова, словосочетания, лексико-семантические группы, лексико-семантические и лексико-фразеологические поля, синонимические ряды, паремии, метафорические номинации, фрагменты текстов и ассоциативные поля единиц всех частей речи (З.Д. Попова, Н.Ф. Алефиренко). Номинативное поле концепта имеет сложную структуру, к ней традиционно принято относить ядро – это словарные значения лексемы имени концепта, а также ближнюю, дальнюю и крайнюю периферию. Ядро выражает существенные знания о концепте, ближняя периферия – ассоциативно-образные репрезентации, а дальняя – лексико-синтаксические репрезентации концепта, осложнённые совокупностью различных субъектно-модальных смыслов, включённых в концептуальное поле (И.А. Стернин). К дальней и крайней периферии также можно отнести множество производных лингвокогнитивных образований, возникших по модели концептуальной метафоры. Примечательно, что ядро концепта является его универсальной составляющей, а зоны, удалённые от центра, в большей степени специфичны.

Формирование концепта как осмысление информации об окружающем мире происходит при концептуализации действительности, под которой понимается «стадия выделения минимальных содержательных единиц человеческого опыта», за ней следует «стадия объединения сходных единиц в более крупные разряды», то есть категоризация (Л.В. Лаенко). Концепты выступают в качестве прототипа, эталона сравнения и категоризации познаваемых объектов и явлений, осмысляемых как элементы той или иной категории как концептуального объединения объектов (элементов), или объединения объектов на основе общего концепта (Н.Н. Болдырев). Категория не характеризуется чёткостью своей структуры, в которой, тем не менее, условно можно выделить категориальный концепт (прототип, эталон, лежащий в основе категории и организующий её структуру), элементы категории (концептуализированные явления и объекты окружающего мира), категориальные признаки и концептуальные (когнитивные) метафоры.

В разделе 1.2. описаны основные особенности лингвокультурологического подхода к исследованию языков и языковой картины мира этносов. Исследование этнокультурной специфики помогает выяснить не только национальный взгляд на мир, но и особенности его познания, на основе которого возникает *когнитивная картина мира* как образ действительности, сформированный когнитивным сознанием человека или этноса в целом и существующий в виде концептов, образующих концептосферу этноса



(Т.М. Матвеева, С.А. Моисеева, А. Aviv). Поскольку концепт – единица сознания, наиболее естественным средством доступа к его изучению является язык: не только потому, что результаты этих процессов лексикализуются, а ещё и потому, что «мы знаем о структурах сознания только благодаря языку, который позволяет сообщить об этих структурах и описать их» (Е.С. Кубрякова).

Таким образом, этническая специфика когнитивной картины мира находит своё отражение в опосредованной *языковой картине мира*, под которой понимается результат фиксации концептосферы вторичными знаковыми системами (В.Б. Гольдберг, З.Д. Попова). Языковая модель картины мира, понимаемая как обозначение «мира в зеркале языка», значительно варьируется от языка к языку (В.В. Красных), следствием чего является актуальность изучения взаимодействия языка, культуры и личности, традиционно проводимого в рамках лингвокультурологических исследований (И.Г. Жирова). Соответственно, культурологический анализ с антропологической точки зрения представляет собой когнитивный, концептуальный анализ.

В *разделе 1.3.* приводятся основные подходы к изучению восприятия в целом и вкусовой перцепции в частности. Перцептивный акт содержит два принципиально разных вида явлений: (1) физиологическое перцептивное действие, непосредственное восприятие объекта органами чувств в процессе эмпирического освоения реальности, и (2) субъективный образ, формирующийся на основе воспринятых характеристик объекта, представляемый в виде концептов, и позволяющий воссоздать образ при отсутствии контакта с самими объектами, т.е. переход образа восприятия в представление (А.В. Славин).

Ключевым тезисом в фокусе естественно-научных исследований вкуса является утверждение, что формирование вкуса – это результат абстрагирующей деятельности человека, направленной на обработку наглядно-чувственной информации, которая поступает по одному из модусов перцепции – вкусовому каналу (L. Engelen). Таким образом, наиболее общепринятое определение *вкусовой перцепции* может быть представлено как «одно из пяти чувств, входящих в сенсорную систему человека, включающую также зрение, слух, обоняние и осязание; ощущение, возникающее при действии растворов химических веществ на рецепторы вкусовых органов, результат одновременного поступления в нервные центры информации от разных вкусовых, обонятельных, а также болевых, тактильных, температурных рецепторов ротовой полости» (БМЭС, БЭС). С *когнитивной* точки зрения вкус зависит от нашего предыдущего опыта и укоренившихся в сознании стереотипов, а каждый конкретный перцептивный акт экстраполируется на уже имеющуюся «внутреннюю когнитивную структуру», модифицирующуюся перцептивным опытом, в который входит не только опыт восприятия предметного мира, но и социальный опыт (О.Ю. Авдеевна). Вкус в таком понимании является *одной из категорий базового срединного уровня категоризации* человеком окружающего мира, в которой синтезируются

лингвистические и экстралингвистические знания, а также рациональные и чувственные стороны сознания.

*Раздел 1.4.* посвящён описанию особенностей категории *вкус* в фокусе когнитивной лингвистики. Способы вербализации категорий базового уровня познания представляют особый интерес для когнитивной лингвистики в силу того, что в них содержится информация о результате перцептивного акта – воспринимаемом явлении объективной действительности, имеющем высокую значимость для представителей этноса. Категориальный концепт «вкус» в ценностно-смысловом пространстве языка включает в себя не только само понятие вкуса как ощущения, возникающего у человека при попадании на рецепторы ротовой полости каких-либо веществ, но и представления о вкусном и невкусном, съедобном и несъедобном, аппетитном и неаппетитном, свойственные каждому из этносов и заданные культурной спецификой. Таким образом, вкус как многоплановое и сложное явление представляет собой этнокультурно обусловленный зародыш смыслового содержания (Н.Ф. Алефиренко), включающий в себя ряд признаков, характеризующих различные аспекты данного множественного содержания, в основе которого лежит понятие вкуса как физиологической особенности человека и свойства продуктов.

В структуре лингвокогнитивной категории *вкус* выделены следующие основные признаки и характеристики:

1) эталонность связана со сложностью вербализации структурированного чувственного мира: признаки, воспринимаемые органами чувств, осознаются человеком в результате мыслительной операции сопоставления с «эталоном»;

2) субъективность и культурологическая зависимость могут быть объяснены контактностью вкусовой перцепции. В структуре категории *вкус* выделяются два аспекта: естественный (связан с физиологией восприятия вкуса и представлением о вкусе как об объективном физическом свойстве предметов окружающего мира) и оценочный (связан с особенностями субъекта восприятия и воздействия вкуса на рецепторы человека) (И.А. Котенева, Т.М. Матвеева);

3) оценочность обусловлена тем, что точкой отсчёта при восприятии вкуса является сам человек и его шкала ценностей;

4) непоследовательность и достаточная противоречивость категоризации результатов вкусовой перцепции связаны в первую очередь с тем, что восприятие вкуса носит фрагментарный характер, соотносясь только с теми объектами и явлениями окружающего мира, которые могут быть восприняты через вкусовые каналы перцепции (Т.М. Матвеева).

Исследование категории *вкус* как фрагмента ЯКМ, объективирующего результаты вкусовой перцепции в русской, английской и французской концептосферах, базируется на изучении лингвистических средств объективации категории: построении и изучении номинативного поля категориального концепта «вкус» и элементов категории, а также категориальных признаков и когнитивных метафор, с позиций лингвокультурологии и теории номинации, одним из основных принципов

которой является постулат о том, что в основе номинации лежит семантическая ассоциация, отражающая наиболее значимые для представителя того или иного этноса признаки номинируемого объекта.

Во второй главе «Лингвокогнитивная категория *вкус* в русской, английской и французской языковых картинах мира» производится анализ категориального концепта, элементов и признаков категории в исследуемых языках, рассматривается их лексическая и грамматическая сочетаемость, формулируются общие и этнокультурные черты объективации вкуса.

*Раздел 2.1.* посвящён описанию лингвокультурологических особенностей вкусового восприятия русской, английской и французской этнокультур. В рамках реферируемого исследования основное внимание уделяется изучению традиционной «высокой» французской кухни, которую ценят как во Франции, так и в остальном мире, несмотря на активные процессы глобализации и упрощения кулинарных традиций. Англичане не пользуются репутацией гурманов: французы достаточно иронично относятся к английской кулинарной традиции, но британцам также свойственно высказываться о французских гастрономических пристрастиях с сарказмом. От английского и французского фрагментов концептосферы в области вкуса русскую отличают стереотипы-модели гостевания, обильности потребляемой пищи и молчания в процессе поглощения пищи (ср. *когда я ем, я глух и нем*).

В *разделе 2.2.* описаны лингвистические особенности категоризации вкусовой перцепции, проистекающие из специфики ментальной категории *вкус* и связанной с последней физиологии вкусового восприятия. Основой лингвокогнитивной категории *вкус* в рассматриваемых языковых картинах мира является базовый категориальный концепт «*вкус / taste / goût*» (примеры приводятся в следующей последовательности: русский, английский, французский языки), в неё также входят элементы категории, составляющие её периферию, категориальные признаки и концептуальные метафоры.

Категориальный концепт и элементы категории, представленные предметными именами, анализируются в работе через выявление и описание их номинативного поля в языковых картинах мира этносов.

Под категориальными признаками принято понимать отражение свойств объекта в сознании (Е.С. Кубрякова). К основным категориальным признакам вкуса относятся: наличие контакта, интенсивность, эталон вкуса, оценка; при рассмотрении аспекта наличия/появления вкусовых свойств и ощущений выделяются статические и динамические категориальные признаки.

К концептуальной метафоре относятся все образования, возникшие как идеализированная когнитивная модель, на базе категории *вкус* (исходящая метафора) или для вербализации вкусовых ощущений (входящая метафора). При этом зачастую концептуальные метафорические образования относятся к периферии рассматриваемой категории или переходят в смежные категории.

В целях отбора единиц, составляющих содержание лингвокогнитивной категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве исследуемых языков, было проанализировано 1628 контекстов номинации вкусовой перцепции, из

которых 523 примера на русском языке, 448 примеров на английском и 657 – на французском языках. Определение содержания категории *вкус* было произведено дедуктивным путём, с учётом отсутствия у когнитивных категорий чётких границ. Отобранные в результате сплошной выборки элементы категории *вкус* в трёх ЯКМ были рассмотрены при помощи компонентного и дефиниционного анализа с целью выделения *ядерных* (аккумулирующих наиболее существенные и постоянные признаки предмета номинации) и *периферийных* (отражающих менее существенные, непостоянные признаки), а также *прототипических* (или денотативных, являющихся центром категории) и *непрототипических* (или коннотативных) признаков, отличающихся значительной этнокультурной спецификой в силу социально-культурной обусловленности концептуализации и категоризации получаемой информации носителями той или иной лингвокультуры (Л.В. Лаенко).

На следующем этапе было произведено изучение лексической сочетаемости слов, являющееся чрезвычайно важным для выявления этнокультурных особенностей концепта. Конечным этапом анализа элементов лингвокогнитивной категории *вкус* является исследование наиболее типичных грамматических и синтаксических моделей актуализации когнитивных контекстов вкусовой перцепции, включая анализ словообразовательных конструкций в случаях, где это представляется возможным и целесообразным.

*Раздел 2.3.* описывает категориальный концепт и элементы категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков при помощи анализа родовых субстантивов, номинирующих концепт в соответствующих ЯКМ, а именно: *вкус*, *taste* и *goût*.

Проведённый анализ эмпирического материала показывает, что структура номинативного поля категориального концепта «вкус» в трёх исследуемых ЯКМ во многом сходна: по количеству и разнообразию признаков родовые наименования концептов во французском и английском языках практически не различаются, а у ЛЕ *вкус* выделяется значительно меньшее количество категориальных признаков. Универсальными для трёх этносов можно считать «ядерные» объектные и субъектные признаки «ощущение, возникающее при раздражении слизистой оболочки языка», «качество пищи, ощущаемое при еде», а также периферийные признаки «развитое чувство красивого, изящного», «манера чувствовать, характерная для какой-либо эпохи, человека, направления в искусстве». Остальные признаки носят этнокультурный характер, отражая особенности вкусового восприятия мира у рассматриваемых этносов.

Элементы категории в трёх ЯКМ можно классифицировать следующим образом в зависимости от особенностей проявляемых ими категориальных признаков: синестетические (сочетающие в своей семантической структуре вкусовые и ольфакторные характеристики); оттенки, нюансы, доминанты, ассоциации; составляющие, компоненты, характеристики вкуса; разнообразие вкусов; пристрастия к каким-либо вкусам, предпочтения, интерес, любовь; изменение вкуса: улучшение, ухудшение, вариации, стимуляции и т.д.; существенные, актуализирующие аксиологическую характеристику блюд,

продуктов, напитков. Существительные, номинирующие элементы категории *вкус*, представляют собой преимущественно общеупотребительную лексику, однако, встречаются и окказиональные оценочные субстантивы. Так, в русской ЯКМ в ходе исследования было обнаружено употребление значительного количества эмоционально-окрашенной оценочной субстантивной лексики, образованной аффиксально-суффиксальным способом: *вкусняшка, вкуснота, вкуснотища, нямка, вкуснятина, вкусность* и т.д. С грамматической точки зрения характеристика вкуса в рассматриваемых языках зачастую задаётся субстантивной конструкцией в родительном падеже, например, *вкус клубники; taste of vine* ‘вкус вина’; *goût de sucre* ‘вкус сахара’.

Таким образом, категориальный концепт «вкус» и элементы категории в трёх рассматриваемых этнокультурах вербализуются как при помощи системных, так и посредством окказиональных и индивидуально-авторских средств с преобладанием перцептивного признака. Природа процесса вкусового восприятия человеком действительности универсальна, в связи с этим категориальный концепт «вкус» в изучаемых концептосферах имеет сходное номинативное поле.

*Раздел 2.4.* посвящён характеристике статических категориальных признаков, выражаемых прилагательными вкусового восприятия; отдельные подразделы описывают различные группы признаков мономодальных и полимодальных вкусов, а также модусности. В реферируемом исследовании применяется следующая типология вкусовых эмпирических прилагательных:

1) первичные номинации вкусового признака – прилагательные основных мономодальных вкусов (например, *сладкий / sweet / sucré*);

2) вторичные номинации вкусового признака – прилагательные неосновных полимодальных вкусов (например, *свежий / fresh / frais*);

3) прилагательные общей аксиологической оценки (например, *вкусный / delicious / délicieux*);

4) существительные, функционирующие в признаковой функции – характерно для английского (*apple taste*) и французского языков (*goût de romme*), в русском преимущественно используются прилагательные (ср. *вкус яблока – яблочный вкус*).

К основным признакам эмпирических прилагательных относятся:

1. Эталонность – основанность на сравнении с некоей общеизвестной точкой отсчёта, обладающей относительностью и этнокультурной спецификой.

2. Собственные признаки вкусовых ощущений: резкость, яркость вкусовых ощущений; разновидности, оттенки вкусовых ощущений; качества вкусовых ощущений («сладкий», «горький», «солёный», «кислый»).

3. Сопутствующие признаки вкусовых ощущений: вещества, вызывающие определённый вид ощущений («соль», «достаточное количество соли»); непригодность в пищу («порча»); другие виды ощущений, сопровождающие вкусовые ощущения («запах», «осязание») (Ж.В. Лечицкая).

В *разделе 2.4.1.* охарактеризован категориальный признак «сладкий», в рассматриваемых языках выраженный прилагательными *сладкий / sweet / doux*,

*sucré*. Прототипом сладкого вкуса в исследуемых концептосферах является сахар и мёд, основной категориальный признак – «имеющий вкус, подобный вкусу сахара или мёда» с потенциальным оценочным признаком «приятный».

Из количественного сопоставления следует, что наибольшим количественным составом прилагательных, вербализующих признак «сладкий», незначительно отличается французская ЯКМ (14 атрибутов против 13 в английском и 13 в русском языках). Отметим, что для русской ЯКМ характерно наибольшее разнообразие ЛЕ, что позволяет выразить градацию вкусовых ощущений. В ядро значений прилагательных с категориальным признаком «сладкий» в трёх лингвокультурах входят мёд и сахар, ближняя периферия распространяется на кондитерские изделия, фруктовые консервы, выпечку, вино, дальняя периферия – на чувства, эмоции (*сладкий поцелуй*), характеристику деятельности (*сладкий сон*) и речевой деятельности человека (*сладкие речи*). Перцептивные прилагательные с признаком «сладкий» могут номинировать одорические, звуковые, тактильные и температурные признаки, а также выражать оценку и интенсивность. К отличительным этнокультурным чертам относятся, например, свойственная английскому и французскому языкам полирецепторная метафора «приятный для глаза»: *sweet color / lumière douce* ‘приятный свет’; характерная для английского языкового сознания метафора «нейтральный, некислый»: *sweet land* ‘некислая земля’ или этимологическая связь между прилагательными русского языка «сладкий», «вкусный» и «солёный», которая отражена в паремиологическом и словарном фондах языка (*без соли не сладко, а без хлеба не сытно*).

В разделе 2.4.2. даётся характеристика прилагательных с категориальным признаком «солёный»: *солёный / salt / salé*. Эталоном солёного вкуса у трёх этносов является поваренная соль, основным компонентом значения – «имеющий специфический острый вкус, свойственный соли; содержащий соль от природы», что объединяет прилагательные *солёный, кислый и горький* в ценностно-смысловом пространстве языков рассматриваемых этносов общим признаком остроты.

Анализ показал, что наибольшая номинативная плотность признака «солёный» наблюдается в английской концептосфере (13 ЛЕ), тогда как в русской выявлено 8 наиболее частотно встречающихся прилагательных, а во французской концептосфере – 6 лексем. Ядерным признаком у исследуемых этносов обладает поваренная соль, ближняя периферия распространяется на продукты питания, подлежащие солению (ветчина) и жидкости (морская вода), а дальняя периферия – на чувства и эмоции (шутка, анекдот, насмешка). Солёный вкус воспринимается как норма в приготовлении пищи, негативно во вкусе питьевой воды, в коннотативных значениях преимущественно выражена отрицательная оценка при восприятии объектов и явлений окружающего мира. К отличительным чертам, отражающим особенности исследуемых этносов, относятся, например, свойственный русскому языку признак «тяжёлый, полный обиды» *солоню достаться* или исторически характерный для английской и французской ЯКМ признак «слишком дорогой, высокий»: *salt taxes* ‘высокие

налоги', *une note salée* 'большой (дорогой) счёт'.

В разделе 2.4.3. приводится описание прилагательных, вербализующих категориальный признак «кислый»: *кислый / sour, acid, tart / aigre, acide, sur* с интегральным ядерным компонентом «имеющий своеобразный острый вкус, подобный вкусу лимона, уксуса». Универсальным эталоном данного признака являются лимон и уксус, а этнокультурными: в русском языке – клюква, в английском – незрелые сливы или яблоки, а во французском – щавель и кислый сок незрелого винограда (А.Х. Мерзлякова). Наибольшая номинативная плотность в вербализации данного признака свойственна для французской ЯКМ (14 прилагательных выявлено во французском языке, тогда как в русском представлено 11 атрибутов, а в английском – 10). Ядерным признаком у исследуемых этносов характеризуются уксус, лимон, клюква; ближняя периферия распространяется на продукты питания, в особенности фрукты, напитки (молоко, вино, пиво), а дальняя периферия – на чувства и эмоции человека (лицо, жесты, характер), а также на коммуникативные реалии. Кислый вкус воспринимается как норма в процессе приготовления некоторых видов пищи (кислый соус), негативно во вкусе незрелых фруктов и испортившихся в результате брожения продуктов. Метафорические признаки прилагательного *кислый* в основном выражают отрицательную оценку при восприятии объектов и явлений окружающего мира (неприятные ощущения от кислого продукта переносятся на осмысление окружающего мира). Французские атрибуты чаще, чем английские и русские, передают признаки, воспринимаемые другими органами чувств, образуя синестетические метафоры и метонимии.

Раздел 2.4.4. посвящён характеристике прилагательных с признаком «горький»: *горький / bitter / amer*. Универсальным эталоном горького вкуса у рассматриваемых этносов являются полынь и хина, в русском к эталону добавляется этнокультурный – горчица, в английском – хмель, пиво и чёрный кофе, а во французском – алоэ, лимонная цедра, горчавка и цикорий. Общим признаком рассматриваемых прилагательных является «имеющий своеобразный острый, едкий, обычно неприятный, иногда стимулирующий вкус, подобный вкусу полыни и хины». Наибольшая номинативная плотность данного признака наблюдается в русской ЯКМ, наименьшая – во французской, доминирующим компонентом значения этих прилагательных является ядерный признак «имеющий своеобразный острый, едкий, обычно неприятный, иногда стимулирующий, вкус, подобный вкусу полыни и хины», с разной степенью выраженности и интенсивности. Компонентный анализ перцептивных прилагательных, вербализующих признак «горький», показал, что, несмотря на то, что горький вкус является неотъемлемым у многих веществ (например, миндальное масло, абсент, хина и т.д.), традиционно он оценивается как неприятный, относительное исключение составляет шоколад, представляющий, скорее, сочетание горького и сладкого вкусов. Ближняя периферия прилагательных с признаком «горький» ассоциируется с напитками, лекарственными средствами, растениями, кондитерскими изделиями (шоколад), дальняя – с чувствами, эмоциями (слёзы, разочарование), действиями и их

результатами (месть, поражение), речевой деятельностью (ирония, слова). Особенностью рассмотренных прилагательных является наличие признака отрицательной оценки в основном компоненте значения и его сохранение практически во всех коннотативных компонентах: горький вкус связан в когнитивном пространстве человека с невкусной пищей и с тяжёлыми, полными горя и страданий событиями в жизни, что может быть обусловлено этимологией прилагательных.

В разделе 2.4.5. охарактеризованы прилагательные с категориальными признаками совмещения перцептивной модальности, т.е. воспринимаемые не только при помощи вкусовых рецепторов, но и с участием осязательных, обонятельных и других видов рецепторов; среди них могут быть выделены следующие основные группы:

1. Прилагательные, обозначающие вкусы с «прозрачным» эталоном (т.е. эталоном, заданным внутренней формой слова): *лимонный*, *вишнёвый вкус*; *orange taste* ‘апельсиновый вкус’; *goût caramélé* ‘имеющий вкус карамели’.

2. Прилагательные, выражающие динамические признаки ухудшения вкуса: **гниения** (*гнилостный / rotten / pourri*), **горения** (*подгорелый / burnt / roussi*), **заплесневения** (*заплесневелый / musty / moisi*), **порчи** от длительного хранения (*перезрелый / spoiled / avancé*), **порчи** при намеренном вмешательстве человека (*разбавленный / dilute / dilué*). Исследование эмпирического материала показало, что в прилагательных подгруппы **гниения**, **горения** сочетаются модусы вкуса и обоняния, в подгруппах **плесневения** и **порчи** – вкуса и зрения.

3. Прилагательные, узуализирующие признаки улучшения вкуса: **термическая обработка** (*жареный / grilled / frit*), **добавление приправ** (*приправленный / seasoned / épicé*), **добавление сахара** (*засахаренный / candy / confit*). Атрибуты данной группы преимущественно сочетают признаки вкусовой и тактильной перцепции.

4. Прилагательные, изначально относящиеся к иным модусам восприятия, но преимущественно употребляющиеся в сфере вкусовой перцепции и практически не осознаваемые носителями языка как синестетическая метафора:

– атрибуты с признаком «вкус, вызывающий во рту осязательное ощущение из-за обилия мякоти, жира или сока»: *сочный / juicy / juteux*;

– прилагательные, реализующие признак «вкус, вызывающий во рту интенсивное осязательное ощущение вязкости»: *терпкий / acerb / acerbe*;

– прилагательные, реализующие признак «недавно сделанный, приготовленный, имеющий свой первоначальный вкус»: *свежий / fresh / frais*.

5. Прилагательные с признаком «годный к вкусовому восприятию»: *съедобный / comestible / sapide*.

6. Прилагательные, реализующие признак «смесь сложных вкусов, вызывающих полимодальные ощущения»: *сладостно-ясный вкус, горьковато-сладкий острый вкус* (А.И. Костяев). Образование сложных прилагательных, входящих в данную группу, характерно для русского языка, в английской и французской ЯКМ зачастую используются однородные прилагательные.



Общим интегральным признаком атрибутов совмещения перцептивных модальностей является «вкус», тогда к дифференциальным признакам относятся: «сладкий», «горький», «интенсивный», «оценка», «запах», «осязание», «порча» и др., что обусловлено синкретичностью восприятия.

*Раздел 2.4.6.* посвящён описанию прилагательных с модусными категориальными признаками аксиологической оценки вкуса. **Положительная** оценка вкуса выражается прилагательными трёх основных групп:

1) вкусовые прилагательные с наиболее общей положительной оценкой вкуса: *вкусный / tasty, savory, tasteful, flavory / savoureux, délicieux*. Специфика метафорических переносов и взаимосвязи модусов перцепции в жизни человека привела к образованию ряда признаков, не коррелирующих со вкусовым восприятием, например, «имеющий приятный запах»: *вкусный запах / delicious smell / une odeur savoureuse*; «положительно воспринимаемый органами зрения, приятный для глаза» (только в русском языке): <...> *в фильме доминирует игра вкусными и невкусными цветами* (О.П. Воробьева);

2) эмоциональные общеупотребительные оценочные прилагательные в сочетании с существительными, указывающими на контекстуальную принадлежность к вкусовой перцепции: *хороший / good / bon; деликатный / delicate / délicat; благородный / scrumptious / noble*. Среди исследуемых контекстов также было выявлено характерное для русского этноязыкового коллектива активное употребление прилагательного *неплохой*, проистекающее из свойственного этносу снисходительного отношения к действительности;

3) прилагательные, отражающие характеристику того или иного основного мономодального вкуса, включающие дополнительный признак положительного отношения к данному вкусу: например, сенсорную оценку «приятный для вкуса / вкусный» узуализируют прилагательные с признаком «сладкий»: *сладкий / sweet / doux, moelleux*, за исключением атрибутов с признаком «чрезмерность, интенсивность».

**Негативная** оценка реализуется преимущественно прилагательными следующих групп:

1) прилагательные, относящиеся исключительно (или преимущественно) к сфере вкусового восприятия (*неаппетитный, безвкусный / unappetizing, distasteful / mal préparé, immangeable*);

2) общеоценочные прилагательные отрицательной оценки, в контексте реализующие метафорическую аксиологическую характеристику вкусовых ощущений (*странный, неприятный / bad, coarse / anormal, détestable*);

3) прилагательные, выражающие основные мономодальные вкусы, кроме прилагательного *сладкий / sweet / sucré*, имеющего преимущественно положительную оценку (за исключением признака «слащавый»): *кислая картошка; bitter juice* ‘горький сок’; *repas salé (trop salé)* ‘солёное блюдо’.

**Нейтральную** вкусовую оценку в исследуемых концептосферах реализуют прилагательные двух групп:

1) прилагательные вкуса: *безвкусный, пресный, пресноватый / tasteless, bland, flavorless, unsavory / fade, fadasse, insipide*;

2) различные прилагательные со значением «пресный, безвкусный», например: *нейтральный / neutral, stale* ‘выдохшийся (о напитке)’ / *азуте* (о хлебе), *plat* (о вине), *sans expression* ‘невыразительный’. Атрибуты этой группы немногочисленны и малоупотребительны, зачастую имеют ограниченный круг использования, обычно указываемый в словарных толкованиях.

Исследование показало, что к этнокультурным особенностям прилагательных аксиологической характеристики вкуса относятся: эмоциональная оценочность, наиболее свойственная французским прилагательным, образующим синестетические производные значения, окказиональность употребления прилагательного *вкусный* в русском языке и высокая (по сравнению с остальными) сочетаемость английских атрибутов с существительными, не относящимися к сфере вкусовой перцепции.

В разделе 2.5. проанализированы глаголы, вербализующие динамические категориальные признаки вкусовой перцепции. Разнообразие видовременных предикативных форм (особенно в русской ЯКМ) позволяет глаголу актуализировать как постоянные, устойчиво-присущие, так и кратковременные, преходящие, признаки (Л.В. Лаенко). Примечательно, что периферийность вкусового восприятия по сравнению с другими модальностями перцепции результирует в трудности определения сферы глагольных атрибутов изменения (динамики) категориальных признаков: в частности, встаёт вопрос о целесообразности включения в неё глаголов производства и приготовления пищи (И.Г. Рузин). В реферируемой работе подобные глаголы относим к предикатам, реализующим динамические категориальные признаки вкусовой перцепции, и выделяем следующие группы:

1) субъектные глаголы восприятия, отражающие перцептивный процесс с позиции воспринимающего лица, подразделяются на следующие подгруппы:

– глаголы, вербализующие целенаправленное восприятие вкуса: пассивное (*ощущать, чувствовать вкус / feel, have the taste / sentir, percevoir le goût*), активное (*пробовать / taste / goûter*) и пассивно-активное (*кормить / nurse / abesquer*). В силу неоднократно отмечавшейся тесной взаимосвязи восприятия и оценочной деятельности рассматриваемые предикаты оценочной деятельности имеют прагматический оттенок, выражая отношение субъекта к объекту вкусового восприятия (С.А. Моисеева);

– глаголы, вербализующие результат вкусового восприятия: *узнать, вспомнить вкус / recognize, remember the taste / reconnaître, rappeler le goût*;

2) объектные глаголы possessивной семантики со значением обладания вкусом или отсутствия вкуса отражают процесс вкусового восприятия с позиции источника вкуса: *обладать вкусом, иметь вкус / have the taste / avoir le goût*. В эту группу также входят предикаты, отражающие динамику вкусового восприятия, а именно, приобретение, открытие, изменение или потерю вкуса:

– глаголы изменения вкуса, среди которых выделяются предикаты общего улучшения / ухудшения вкуса, конкретного изменения вкуса, лишения вкуса (*улучшать / improve / améliorer; ухудшать / spoil / abîmer; преснить / to make something tasteless / affadir*);

- предикаты добавления приправ (*приправлять / season / assaisonner*);
- глаголы термической и водной обработки (*готовить / cook / cuisiner*);

3) глаголы, обозначающие действие вкуса на субъект восприятия, отражают процесс восприятия с позиции вкуса и описывают два типа воздействий:

- физиологические реакции, вызываемые у воспринимающего лица (*разбудить, обжигать / awake* ‘пробуждать’, *abate* ‘притупить’ / *chatouiller* ‘лакомить’, *affriander* ‘привлекать, приманивать вкусом’);
- отделение от объектов, в случае синестетических метафор (*витать / reside / planer*).

Исследование показало, что русские, английские и французские глаголы вкусового восприятия практически в равной степени представлены в структуре выявленных трёх предикативных групп, что связано с общей референтной областью данных предикатов. К этнокультурным чертам относятся, например, потенциальное наличие в признаке «восприятие вкуса» глаголов *taste* и *goûter* профессиональной квалификации у субъекта вкусового восприятия, а также то, что в английском и французском языках глаголы вкусового восприятия *taste* и *goûter* могут быть переходными и непереходными, а в русском языке наиболее часто используется глагол широкой семантики *пробовать*, глаголы же непосредственно вкусового восприятия *вкусить, вкушать* менее употребимы.

В третьей главе «Концептуальные метафоры в категории вкус» рассматривается роль метафоры в концептуализации внешнего мира в целом и особенности перцептивной метафоры в частности, приводится классификация вкусовых метафор.

В разделе 3.1. характеризуется роль метафоры в концептуализации и категоризации окружающего мира. В современной лингвистике в рамках когнитивного подхода наблюдается активное изучение метафоры как языкового явления, отображающего базовый когнитивный процесс естественной (первичной) и оценочной (вторичной) концептуализации и категоризации предметов и явлений внешнего и внутреннего мира человека (Т.М. Матвеева). При исследовании метафорических переносов во вкусовой перцепции могут быть выделены следующие направления:

1. Входящая метафора (перенос во вкусовую модальность):

а) сенсорная метафора – метафорические конструкции с неэмпирийными прилагательными и существительными вкусовой перцепции либо другими лексемами различных частей речи, относящимися по своей семантике к сферам жизнедеятельности, не связанным с восприятием;

б) синкретическая метафора (синестезия) – эмпирийные прилагательные невкусовой модальности, используемые в вербализации категории *вкус*.

2. Исходящая метафора (перенос из вкусовой модальности):

а) эмоционально-рациональная метафора, или синкретический эпитет – эмпирийные прилагательные вкуса контекстуально используются вне категории *вкус*, переходя в сферу абстрактного;

б) синестетическая метафора – прилагательные вкуса, переходящие в другую перцептивную модальность.

В разделе 3.2. анализируются метафорические конструкции с неэмпирическими прилагательными и существительными вкусовой перцепции или другими лексемами различных частей речи, относящимися по своей семантике к сферам жизнедеятельности, не связанным с восприятием:

1) метафоры на основе конструкции «существительное характеристики вкуса + существительное вкуса» являются специфичными для русской концептосферы; в них отражено наличие у вкусового восприятия черт, свойственных человеку как субъекту восприятия, возможность воздействия на вкус: *механизм культурной заданности вкуса* (А.И. Костяев);

2) метафоры на основе конструкции «прилагательное + существительное вкуса» наиболее многочисленны, среди них выделяются:

а) метафоры, отражающие «характер» вкуса: *воображаемые вкусы; the real taste* ‘настоящий вкус’; *le goût inné* ‘врождённый вкус’;

б) метафоры с параметрическими прилагательными создают антонимические пары, например, *сильный / strong / fort; слабый / poor / faible*.

Раздел 3.3. посвящён исходящей эмоционально-рациональной метафоре, базирующейся на вкусовой культуре и соответствующих вкусовому восприятию эмоциональных состояниях и рациональных суждениях. Основные из данных эмоций и суждений регулярно получают характеристики с использованием элементов категории *вкус* (например, любовь, разочарование, судьба, речь, взгляд и т.п.). В сочетании с подобными существительными возникает не сенсорная, полирецепторная метафора, а исходящая эмоционально-рациональная метафора, в основе которой лежит перенос конкретного признака на абстрактный объект (Н.А. Козельская).

Наиболее типичными моделями метафор исходящего типа являются:

1) «существительное-элемент категории *вкус* + предлог + существительное абстрактной семантики», модель используется для создания метафор со значением «интерес, пристрастие, желание, стремление»;

2) конструкция «существительное вкуса + предлог + глагол» свойственна для дальнейшей периферии категории *вкус* во французской концептосфере и актуализирует признак «интерес, любовь».

В разделе 3.4. охарактеризованы исходящие и входящие синестетические метафоры вкусовой перцепции, обусловленные физиологической сложностью феномена вкуса. С точки зрения лингвистики, синестезия – это употребление слова, значение которого связано с одним органом чувств, в значении, относящемся к другому органу чувств (Л.В. Лаенко).

Визуальное восприятие оказывает довольно значимое влияние на вкусовое, что доказывается тестированием еды и напитков с завязанными глазами: не зная название бренда, люди часто оценивали вкус более положительно, чем при дегустации с открытыми глазами. Влияние зрения на вкус на лингвокогнитивном уровне отражено в следующих группах метафор:

а) метафоры, отражающие параметры воспринимаемого объекта: форму, размер (*округлый / round / rond; тонкий / thin / fin*);

б) метафоры, характеризующие степень интенсивности вкусовых ощущений

(с положительной оценкой *яркий*, с отрицательной *мрачный*, *тёмный* и с нейтральной – *блёклый*). Данные синестетические переносы характерны для русского языка, тогда как в английском и французском используются несинестетические метафоры: *яркий вкус / rich taste / un goût riche*;

в) метафоры влияния цвета воспринимаемого объекта на его вкусовые качества (*зелёные яблоки / green apples / pommes vertes* с потенциальной оценкой «неприятный на вкус», чаще всего «кислый»).

Вкус также активно воздействует на зрение, причём если с физиологической точки зрения это влияние не очевидно, то на языковом уровне оно проявляется в наличии значительного количества метафор:

а) прилагательные, в основе переноса которых лежит признак «сходства по цвету с каким-либо продуктом питания», например, *кролик великолепного, шоколадного цвета* (П. Мейл); *les huîtres étaient grasses, laiteuses* ‘улитки были жирные, молочные’ (Н. Тройат);

б) мономодальные прилагательные вкуса, реализующие признак «выражающий какую-либо эмоцию», с обязательной актуализацией оценки, которая переносится от эталона данного прилагательного вкуса: *кислый лимон – кислая улыбка; bitter chocolate* ‘горький шоколад’ – *bitter look* ‘горький взгляд’; *une pomme sucrée* ‘сладкое яблоко’ – *un regard sucré* ‘сладкий взгляд’;

в) полимодальные прилагательные, окказионально употребляющиеся в качестве зрительных метафор: фр. *la lumière rance* ‘прогорклый свет’;

г) оценочные прилагательные вкуса, которые характеризуют внешний вид того или иного блюда: *аппетитный вид / delicious air / air délicieux*.

Воздействие аудиального на вкусовой модус перцепции может быть проиллюстрировано восприятием еды в самолете как невкусной вследствие шума двигателей или как вкусной в случае сопровождения процесса потребления пищи приятной музыкой. На лингвистическом уровне в трёх рассматриваемых языках это воздействие фиксируется менее часто, преимущественно при создании концептуальных метафор в кулинарной литературе русской концептосферы, например: *вкус не кричащий и, тем не менее, отчётливый* (С. Доунс). В английской и французской концептосферах используются не синестетические метафоры, например, *rich taste* ‘богатый вкус’; *goût prononcé* ‘выраженный вкус’, что может свидетельствовать о большей значимости звукового восприятия при потреблении пищи для представителей русской этнокультуры.

Обратное воздействие вкусового восприятия на слуховое, вероятно, вызвано приятными эмоциями, связанными со вкусовой перцепцией. Прилагательные вкуса обладают достаточно широкой семантической сочетаемостью, используясь с субстантивами, обозначающими: мелодию, музыку, песню (*сладкий аккорд; sweet song* ‘сладкая песня’; *une mélodie douce* ‘сладкая мелодия’); голос, произношение (*сладкий голос; too-sweet voice* ‘приторный голос’; *un ronron suave* ‘приторно-сладкое ворчание’); речевой акт (*горький упрёк / bitter reproach / un reproche amer*) и т.д.

Немаловажную роль при вкусовом восприятии играет обоняние, что отражено в частотном употреблении синестетических метафор *вкусный запах / tasty smell / l'odeur appétissant*. Примечательно, что при взаимодействии запаха и вкуса достаточно сложно выявить направление воздействия, следовательно, и направление переноса, «провести грань между лексемами вкуса и обоняния, настолько тесно они переплелись» (А.Х. Мерзлякова). Ряд атрибутов, обозначающих приятный запах и приятный вкус, стал рассматриваться лингвистами как «семантические дуплеты», к ним относят, например, прилагательные *вкусный / tasty / délicieux; сладкий / sweet / sucré, doux* и др.

Осязание воздействует на вкус как при помощи тактильных рецепторов ротовой полости, так и через температурные факторы. Основным видом межмодусного переноса является переход прилагательных осязания в сферу вкусового восприятия, обратный переход из вкусового в тактильное восприятие практически не встречается. Прилагательные образуют следующие группы синестетических метафор в трёх исследуемых ЯКМ:

а) метафоры, отражающие степень приятности для вкусового восприятия признаков поверхности воспринимаемого объекта, как с положительной оценкой (*шелковистый, нежный / silky / soyeux*), так и с отрицательной оценкой (*резкий, острый / sharp, keen / râpeux, ardent*);

б) метафоры, вербализующие степень лёгкости восприятия при помощи вкусовых рецепторов: *твёрдый, жёсткий / hard, tough / dur, durci*;

в) метафоры, характеризующие консистенцию воспринимаемого вкусовыми и осязательными рецепторами вещества: *густой / dense / dense; маслянистый / unctuous / onctueux*;

г) метафоры, номинирующие температуру воспринимаемого вещества: *тёплый, горячий / warm, hot / tiède, chaud*.

Воздействие вкуса на тактильное восприятие физиологически довольно сложно определить, возможно, поэтому метафорические переносы из вкусовой перцепции в осязательную практически не встречаются. Немногочисленные выявленные в английском и французском языках контексты вербализуют температурный признак: *bitter wind / un vent pourri* 'сырой ветер'.

**В заключении** подводятся итоги исследования, даются перспективы дальнейшего научного поиска. Проведённое исследование показало, что изучение лингвокогнитивной категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве языка позволяет раскрыть закономерности концептуализации и категоризации сведений о мире, связанных с восприятием вкуса у представителей исследуемых этносов. Восприятие вкуса как объект лингвистического исследования является многогранным и специфичным в силу того, что вкус представляет собой неотъемлемую составляющую концептосферы любого этноса. Мы полагаем, что данная работа внесёт вклад в изучение этого сложно структурированного образования в сопоставительном аспекте и в глобальной перспективе обеспечит возможность для дальнейшего выявления этнокультурной специфики восприятия и категоризации окружающего мира сознанием человека.

**По теме диссертации опубликованы следующие работы:**

*в ведущих рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК:*

1. Яровая, Е.Ю. Отражение лингвокультурологических особенностей концепта «солёный» в русском, французском и английском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Научные Ведомости Белгородского государственного университета. Серия Гуманитарные науки. – № 6 (149). – Вып. 17. – 2013. – С. 126-131 (0,46 п.л.).

2. Яровая, Е.Ю. Связь когнитивного и ономаσιологического подходов в изучении концепта ВКУС [Текст] / Е.Ю. Яровая // Когнитивные исследования языка. – Вып. XIV: Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф. – Москва-Тамбов, 2013. – С. 931-935 (0,31 п.л.).

3. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности концепта «вкус» в русской, французской и английской концептосферах [Текст] / Е.Ю. Яровая // Вестник Иркутского государственного лингвистического университета. – 2013. – № 3 (24). – С. 184-191 (0,81 п.л.).

4. Яровая, Е.Ю. Отрицательная аксиологическая оценка вкусовых ощущений в когнитивной модели этноса [Текст] / С.А. Моисеева, Е.Ю. Яровая // Когнитивные исследования языка. – Вып. XVIII: Язык, познание, культура: методология когнитивных исследований. – Москва, Тамбов, Челябинск, 2014. – С. 720-722 (0,21 / 0,11 п.л.).

5. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности прилагательных полимодальных ощущений во французском, английском и русском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Научные Ведомости Белгородского государственного университета. Серия Гуманитарные науки. – № 12 (209). – Вып. 26. – Июнь 2015. – С. 74-83 (0,66 п.л.).

*в других изданиях:*

6. Яровая, Е.Ю. Национально-специфические особенности фразеологических единиц с кулинарной составляющей во французском и русском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Французский язык и культура Франции в России в XXI веке: мат-лы II Междунар. научно-практич. конф. – Н. Новгород: НГЛУ, 2009. – С. 118-122 (0,27 п.л.).

7. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности «гастрономических» фразеологических единиц французского языка в характеристике человека [Текст] / Е.Ю. Яровая // Основные вопросы лингвистики, лингводидактики и межкультурной коммуникации: сб. науч. трудов по филологии № 4, декабрь 2009 г. – Астрахань: ИД «Астраханский университет», 2009. – С. 99-103 (0,44 п.л.).

8. Яровая, Е.Ю. Семантические особенности лексемы *goût* 'вкус' в индивидуально-авторской картине мира (на примере произведений А. Труайя)

[Текст] / Е.Ю. Яровая // Scripta manent: Сб. науч. работ студентов и аспирантов-филологов. – Смоленск: СмолГУ, 2010. – Вып. XVI. – С. 88-92 (0,27 п.л.).

9. Яровая, Е.Ю. Особенности номинативного поля концепта «вкус» в русском, французском и английском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Слово, высказывание, текст в когнитивном, прагматическом и культурологическом аспектах: сб.ст. участников V Междунар. научной конф. – Т. 1. – Челябинск: Энциклопедия, 2010. – С. 161-165 (0,30 п.л.).

10. Яровая, Е.Ю. Отражение лингвокультурологических особенностей концепта «сладкий» в русском, французском и английском языках [Текст] / С.А. Моисеева, Е.Ю. Яровая // Язык профессионального общения и лингвистические исследования: сб. ст. междунар. науч.-практ. семинара. – Белгород: ИПЦ «ПОЛИТЕРРА», 2010. – С. 189-196 (0,49 п.л. / 0,25 п.л.).

11. Яровая, Е.Ю. Особенности языковой картины мира в сфере вкусовой перцепции (на материале русского, французского и английского языков) [Текст] / Е.Ю. Яровая // Scripta manent: сб. науч. работ студентов и аспирантов-филологов. – Смоленск: СмолГУ, 2011. – Вып. XVII. – С. 52-60 (0,47 п.л.).

12. Яровая, Е.Ю. Категория перцептивного модуса вкус и специфика его исследования [Текст] / С.А. Моисеева, Е.Ю. Яровая // Язык профессионального общения и лингвистические исследования: сб. ст. междунар. науч.-практ. семинара. – Белгород: ИПЦ «ПОЛИТЕРРА», 2012. – С. 203-207 (0,29 / 0,15 п.л.).

13. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности микроконцепта «кислый» в русском, французском и английском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Проблемы лингвистики и лингводидактики: международный сб. науч. ст. – Вып. 1. – Белгород: ИПЦ «ПОЛИТЕРРА», 2013. – С. 380-388 (0,55 п.л.).

14. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности концепта «горький» в русском, французском и английском языках [Текст] / Е.Ю. Яровая // Scripta manent.: сб. науч. работ студентов, магистрантов и аспирантов-филологов. – Вып. XIX. – Смоленск: СмолГУ, 2013. – С. 45-53 (0,48 п.л.).

15. Яровая, Е.Ю. Прилагательные положительной характеристики перцептивных ощущений вкуса (на материале русского, французского и английского языков) [Текст] / Е.Ю. Яровая // Проблемы лингвистики и лингводидактики. Междунар. сб. науч. ст. – Вып. II. – Белгород: ИПЦ «Политерра», 2014. – С. 312-316 (0,29 п.л.).

16. Смирнова, Е.Ю. Метафора в вербализации категориального концепта «вкус» [Текст] // С.А. Моисеева, Е.Ю. Смирнова // Лексикография и коммуникация, 2016; мат-лы II Междунар. науч. конф. – Белгород: ИД "Белгород" НИУ БелГУ, 2016. – С. 96-102 (0,48 / 0,24 п.л.).