

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный национальный исследовательский
университет» (НИУ «БелГУ»)



На правах рукописи

СМИРНОВА Екатерина Юрьевна

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

Специальность 10.02.19 – теория языка

Диссертация

на соискание учёной степени кандидата филологических наук

Научный руководитель:
доктор филологических наук, профессор
Моисеева Софья Ахметовна

Белгород – 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. КОГНИТИВНЫЕ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ВКУСОВОГО ВОСПРИЯТИЯ.....	13
1.1. Когнитивные основы номинативной деятельности.	
Концептуализация и категоризация, номинативное поле концепта	13
1.2. Языковая картина мира и особенности лингвокультурологического подхода к исследованию языков	25
1.3. Категория <i>вкус</i> в фокусе наук о человеке: естественно-научный и когнитивный ракурсы.....	32
1.4. Категория <i>вкус</i> в фокусе когнитивной лингвистики.....	41
Выводы по ГЛАВЕ 1	49
ГЛАВА 2. ЛИНГВОКОГНИТИВНАЯ КАТЕГОРИЯ <i>ВКУС</i> В РУССКОЙ, АНГЛИЙСКОЙ И ФРАНЦУЗСКОЙ ЯЗЫКОВЫХ КАРТИНАХ МИРА.....	50
2.1. Особенности категоризации вкусовой перцепции русской, английской и французской этнокультурах.....	50
2.2. Лингвистические особенности категоризации вкусовой перцепции	55
2.3. Категориальный концепт и элементы категории <i>вкус</i>	58
2.4. Статические категориальные признаки.....	80
2.4.1. Категориальный признак «сладкий»	86
2.4.2. Категориальный признак «солёный»	97
2.4.3. Категориальный признак «кислый»	101
2.4.4. Категориальный признак «горький»	110
2.4.5. Категориальные признаки совмещения перцептивной модальности	117
2.4.6. Модусные признаки аксиологической характеристики вкуса	123
2.5. Динамические категориальные признаки вкусовой перцепции	136
Выводы по ГЛАВЕ 2.....	153
ГЛАВА 3. КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ МЕТАФОРЫ В КАТЕГОРИИ <i>ВКУС</i>	155

3.1. Метафора в процессах концептуализации и категоризации	155
3.2. Входящая сенсорная метафора в вербализации категории <i>вкус</i>.....	157
3.3. Исходящая эмоционально-рациональная метафора	160
3.4. Входящая и исходящая синестетическая метафора вкуса.....	162
Выводы по ГЛАВЕ 3.....	180
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	182
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	187
СПИСОК ЛЕКСИКОГРАФИЧЕСКИХ ИСТОЧНИКОВ.....	214
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ АНАЛИЗИРУЕМОГО МАТЕРИАЛА.....	217

ВВЕДЕНИЕ

Обращение лингвистики к взаимосвязи мышления и языка, характерное для современных научных исследований антропоцентрической направленности, обусловило понимание последнего как источника сведений о концептуальных структурах сознания, объективирующихся при помощи лексических, грамматических и синтаксических средств со значительной лингвокультурологической спецификой. Наиболее референтные для человека познаваемые явления и предметы окружающего мира отражены в его сознании в виде концептов и категорий базового уровня. К одной из таких онтологически значимых базовых категорий относится *вкус*.

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. Значимость вкусового восприятия предопределяет важность изучения лингвокогнитивной категории *вкус*, что способствует пониманию процесса объективации в языке этнокультурной специфики восприятия. При этом очевидно, что степень лексикализации результатов концептуализации и категоризации перцептивной информации, поступающей от вкусовых рецепторов, свидетельствует о различиях в актуальности тех или иных составляющих категории для представителей этноса. Анализ категории *вкус* позволяет определить, как происходит обработка, концептуализация и категоризация чувственной информации о мире в ценностно-смысловом пространстве языков исследуемых русского, английского и французского этносов.

Актуальность данного исследования определяется следующими факторами:

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

– возрастанием научного интереса к исследованиям особенностей концептуализации и категоризации естественных, чувственно воспринимаемых объектов окружающего мира носителями различных близкородственных и неблизкородственных 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 следующих гуманитарных отраслях:

– *в когнитивной лингвистике*: Н.Ф. Алефиренко 2007, 2012; А.П. Бабушкин 1996, 2009; Н.А. Беседина 2005, 2006; Н.Н. Болдырев 2004, 2005; И.Г. Жирова 2012; Н.А. Красавский 2001; Е.С. Кубрякова 1988, 1994, 1997, 2006; С.А. Моисеева 2006; М.В. Никитин 2004; З.Д. Попова 1998, 2002; И.Г. Рузин 1994, 1995; А.В. Рудакова 2004; А.С. Самигуллина 2007; Ю.С. Степанов 2007; И.А. Стернин 2004-а, 2006; J. Bartminski 2012; С.L. Bloch 2011; М.Т. Cabré 2000; N. Chomsky 2000; S.J. Cowley 2012; V. Evans 2006-а; F. Gaudin 1996; G. Lakoff 1980, 1990; G. Lampert 2013; R. Langacker 1991-а; D. Leeman 2011; F. Ungerer 2006; A. Wierzbicka 2012 и др.;

– *в лингвокультурологии*: Н.Ф. Алефиренко 2010; Н.Д. Арутюнова 1999; Е.Г. Беляевская 2007; Г.И. Берестенев 2008; Г.Д. Гачев 1995; И.Г. Жирова 2014; В.И. Карасик 2001, 2004; Г.В. Колшанский 1990; В.В. Красных 2002; И.Г. Рузин 1994, 1995; Р.Д. Сетаров 2005; Т.П. Филичкина 2009; Г.М. Шипицына 2008;

Н.В. Юдина 2006; P. Harder 2014; Z. Kövecses 2014; M. Kuzniak 2014; P. Riley 2007 и др.;

– в сопоставительной лингвистике: Х.Г. Амичба 1997; В.Г. Гак 1977, 1989; Р.Р. Замалетдинов 2004, 2012; Н.А. Козельская 2004; В.Н. Манакин 2004; Е.Г. Пермякова 2008; З.Д. Попова, И.А. Стернин 2009 и др.;

– в ономасиологии: О.А. Барташова 2013; Р.Р. Замалетдинов 2004, 2012; А.В. Копачева 2007; И.А. Котенева 2006-а; И.Б. Левчина 2003; Ж.В. Лечицкая 2007; Б.А. Серебренников 1977; В.Н. Телия 1997; А.А. Уфимцева 1977; S.A. Day 1996; G. Lakoff 1980, 1990; F. Martínez-Manrique 2013; F. Strick Lievers 2015 и др.

Методологической базой исследования послужили положения современной ономасиологии, лингвокультурологии, когнитивной лингвистики и лингвистической семантики. Ономасиологическое направление исследования языка, представленное трудами Н.Д. Арутюновой, В.Г. Гака, Г.В. Колшанского, Е.С. Кубряковой, А.А. Уфимцевой, Б.А. Серебренникова, В.Н. Телия, Ю.С. Степанова и др., предполагает изучение номинативной или репрезентативной функции языковых единиц. При анализе данной функции отмечается их тесная взаимосвязь с коммуникативным аспектом в силу обеспечения языковыми единицами вербализации мыслительно-коммуникативных потребностей человека. Концепция языкового значения в когнитивной лингвистике применяется к исследованию на основе фундаментальных положений, отражённых в работах Н.Ф. Алефиренко, А.П. Бабушкина, Н.Н. Болдырева, И.Г. Жировой, Н.А. Красавского, Е.С. Кубряковой, М.В. Никитина, З.Д. Поповой, И.А. Стернина, С. Sobel, Y. Stern, L. Talmy, X. Wen, C. Xie и др. Согласно этой концепции языковое значение, имеющее когнитивную природу, состоит из признаков, определяющих содержание концепта и формируемой на его основе категории. Применение сравнительно-сопоставительного языкознания, основы которого заложены в трудах И.А. Стернина, В.Г. Гака, Р.Р. Замалетдинова, Х.Г. Амичба и др., позволяет выявить этнокультурные особенности репрезентации концепта и категории в ценностно-смысловом пространстве языка и концептосферах изучаемых этносов.

Следует отметить, что исследованию вкусовой перцепции посвящено значительное количество работ, как на материале одного языка, так и в сопоставительном аспекте [Матвеева 2005; Макарова 2007; Полякова 2007], детально исследованы прилагательные вкуса и их семантическая структура [Куценко 1979; Лечицкая 1985; Никитина 2008], описана взаимосвязь вкуса с другими перцептивными модальностями [Бардовская 2007; Воронин 1983; Гутова 2005; Рузин 1994], рассмотрена категоризация вкусового восприятия в различных сферах, например, в СМИ и Интернет [Лукьянова 2014]. Однако до настоящего момента комплексного сравнительного исследования для выявления особенностей категоризации и вербализации вкусовой перцепции на материале русского, английского и французского языков не проводилось.

Объектом данного исследования 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.

Базой эмпирического материала исследования послужили данные наиболее авторитетных печатных и электронных лексикографических источников, например:

- русского языка: Толковый словарь русского языка (ТСРЯ), Толковый словарь русского языка В.И. Даля, Словарь русского языка С.И. Ожегова, Фразеологический словарь русского языка (ФСРЯ);
- английского языка: Academic dictionaries and encyclopedias (ADE), Dictionary of English Idioms (DEI), Longman Dictionary of Contemporary English (LDCE), New Universal Dictionary (Longman), Merriam-Webster dictionary (MWD), Oxford advanced learner's dictionary (Oxford);
- французского языка: Dictionnaire Hachette (DH), Grand Larousse de la langue française (GL), Dictionnaire français Larousse (DFL), Dictionnaire de la langue française (Littré), Dictionnaire de la langue française (Lexis), Le nouveau Petit Robert, dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française (PR);
- двуязычные словари: Новый большой французско-русский фразеологический словарь (НБФРФС), Новый французско-русский словарь

(НФРС), Новый англо-русский словарь (НАРС), Французско-русский словарь активного типа (ФРСАТ);

– энциклопедические и аналогические словари, словари синонимов и др. (всего 43 наименования), произведения художественной литературы (56 источников общим объемом более 13700 страниц), Интернет-СМИ, блоги, национальные корпуса (20 наименований). Всего для исследования было отобрано более 1600 контекстов вербализации категории *вкус*.

Научная новизна работы заключается в комплексном лингвокогнитивном анализе архитектоники базовой категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве неблизкородственных русского, английского и французского языков, в выявлении содержания и структуры, 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: методы сопоставительного и контекстуального анализа; метод сплошной выборки; метод компонентного анализа на основе словарных

дефиниций; методы этимологической и словообразовательной реконструкции; метод когнитивной интерпретации языкового материала.

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 в рассматриваемых языковых картинах мира.

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 как феномена, отражающего когнитивные и аксиологические субъективные и объективные признаки восприятия человеком вкусовых ощущений. Когнитивная категория *вкус* 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,
- 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 полученных в ходе диссертационного исследования результатов обусловлена надежностью теоретической и методологической базы, значительным объёмом эмпирического материала и лексикографических источников, а также непротиворечивостью теоретических положений, сопоставленных с результатами анализа эмпирического материала и апробацией сформулированных выводов.

Апробация работы. Основные положения и результаты диссертационного исследования изложены в докладах и 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 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.

Во **введении** обосновывается выбор темы исследования, определяются предмет, объект, цели и задачи работы, указывается 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 результатов исследования.

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», «номинация», «номинативное поле концепта», приводится широкий спектр научных концепций исследования репрезентации вкусовой перцепции, языковой картины мира, концептуализации и категоризации, номинативного поля концепта.

Во **второй** главе «**Лингвокогнитивная категория вкус в русской, английской и французской языковых картинах мира**» производится выборка и комплексный анализ элементов категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве анализируемых языков, составляется и исследуется номинативное поле категориального концепта, рассматривается лексическая и грамматическая сочетаемость средств вербализации категории, определяются динамические и статические категориальные признаки, формулируются общие и этнокультурные особенности средств объективации вкусового восприятия.

В **третьей** главе «**Концептуальные метафоры в категории вкус**» рассматривается роль метафоры в концептуализации и категоризации окружающего мира в целом и особенности перцептивной метафоры в частности, приводится классификация вкусовых метафор, каждая из групп и подгрупп характеризуется в зависимости от типа и направления метафорического переноса, выявляются общие и этнокультурные особенности концептуальных метафор вкуса.

В **заклучении** подводятся итоги проведённого исследования, а также указываются перспективы дальнейшего научного поиска.

ГЛАВА 1. КОГНИТИВНЫЕ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ВКУСОВОГО ВОСПРИЯТИЯ

1.1. Когнитивные основы номинативной деятельности.

Концептуализация и категоризация, номинативное поле концепта

Антропоцентрическая направленность современных лингвистических исследований при описании наблюдаемых языковых фактов исходит из основополагающей роли человека в их формировании и развитии. Это связано с тем, что человек является не пассивным наблюдателем, а активным создателем, взаимодействующим с реальным миром, либо непосредственным участником объективируемых в языке событий, откладывая значительный специфический отпечаток на любые лингвистические явления. Анализ особенностей отражения в языке этой индивидуальной или, шире, коллективной этнической специфики, представляющей глубокий интерес для современной лингвистики, традиционно происходит в рамках теории номинации.

Изучение слов как средств языкового обозначения окружающего мира восходит к началу XX века, однако ономазиология как самостоятельная наука о теории номинации оформилась лишь к 1950-м годам, когда в исследовании номинативного аспекта языка и семантики слова существовало три подхода: ономазиологический (А. Цаунер, Ф. Дорнзайф, В.Г. Гак, Е.С. Кубрякова, Н.Д. Арутюнова), семасиологический (М. Бреаль, Э. Бенвенист, Р.А. Будагов, С.Г. Бережан, Д.Н. Шмелёв) и семиологический (А.Ж. Греймас, Ю.С. Степанов, А.А. Уфимцева и др.). Отечественная лингвистика реализовала ономазиологический подход в теории понятийной категории и теории номинации. Первая связана с понятийной грамматической категорией и системой разноуровневых средств её передачи, тогда как вторая направлена на изучение образования языковых единиц, «служащих для называния и вычленения фрагментов внеязыковой действительности и формирования соответствующих понятий о них в форме значения языковых единиц – слов, словосочетаний,

фразеологизмов и предложений» [Телия 1997: 269]. К концу XX века окончательно сформировалось когнитивно-прагматическое направление в исследовании номинативных процессов, связанное с утверждением в лингвистике тезиса о том, что познание мира – это процесс порождения и преобразования концептов с последующей их вербализацией, а значение и знание исторически неразрывно связаны [Кубрякова 2004; Chomsky 2000; Langacker 1991-b; Talmy 2000 и др.]. Вообще, поскольку знание представляет собой «продукт общественной, предметно-практической и мыслительной деятельности людей», то для осуществления его передачи реципиенту необходимо пройти стадию концептуализации и вербализации знания [Алефиренко 2009: 85]. Следствием рассмотрения знания с когнитивной точки зрения стало обращение к изучению деятельностного характера языковой коммуникации, то есть изучение номинации в конкретных коммуникативных актах (Г.В. Колшанский, Н.Д. Арутюнова, В.В. Виноградов, В.Г. Гак, Т.А. ван Дейк, Дж. Томас, Р. Барт и др.).

Анализируя язык в номинативном аспекте, исследователи определяют его как средство идеализации предметного мира и способ фиксации результатов абстрагирующей деятельности сознания. Акт номинации при этом определяется лингвистами как сложный процесс синтеза языковых форм с когнитивными аналогами обозначаемой действительности [Беседина 2005: 150], который напрямую соотносится с отражательной способностью человеческого сознания, поскольку номинация представляет собой «путь, который проделывает человек от предмета, явления, понятия – к слову» [Замалетдинов 2004: 144]. При этом отмечается, что любое языковое явление должно подвергаться анализу с точки зрения реализации языком своих основных функций, а именно «того, как язык передаёт знания о мире, как эти знания обеспечивают процессы общения и взаимопонимания людей» [Болдырев 2013: 5]. Это означает, что анализ специфических средств и приёмов номинативной деятельности, в том числе этнокультурной специфики номинации, позволяет выявить и исследовать корреляцию познавательной когнитивной и отражающей языковой систем. Учитывая, что источник языковой номинации – как правило, закодированная в

слове семантическая ассоциация, тот признак, который «глубже, чем другие, волнует наши чувства и воображения» [Алефиренко 2009], очевидно, что в акте номинации отражаются наиболее релевантные в каждой конкретной коммуникативной ситуации признаки объекта. Из такого понимания номинативных процессов вытекает вопрос о том, что лежит в основе наречения мира и почему тому или иному признаку отдаётся предпочтение при номинации. Поиск ответа на этот вопрос приводит к выявлению лингвокультурологической специфики, поскольку в процессе познания человек использует не готовые значения, а порождает новые или отбирает конкретные языковые средства для передачи необходимых смыслов [Арутюнова 1999]. Соответственно в коммуникативном акте каждое слово как результат номинативной деятельности репрезентирует концептуализированный человеком фрагмент действительности.

Очевидно, что понимание номинативного акта как ключа к объяснению сути механизмов познания мира порождает необходимость изучения теории номинации в тесной связи с когнитивной лингвистикой, которая выражается в выявлении вербализуемых структурированных квантов знания и в определении языковых форм, участвующих в познавательном процессе [Petit 2001: 93].

Возникновение когнитивной лингвистики традиционно связывают со значимостью обыденного познания в речемыслительных процессах [Болдырев 2014: 10]. Эта научная отрасль сложилась в США в середине XX века, где она называлась «когнитивная грамматика» (R. Langacker, L. Talmy и др.) вследствие более широкого понимания термина «грамматика». Изучение вопросов когнитивной деятельности велось разнонаправленно: например, теория метафоры и метонимии Дж. Лакоффа и М. Джонсона, сценарии Р. Шенка и Р. Абельсона, фреймы М. Мински, когнитивные прототипы Э. Рош и Дж. Лакоффа, теория когнитивной грамматики Р. Лэнекера, фреймовой (Ч. Филлмор и др.) и прототипической (Дж. Лакофф и др.) семантики, ономаσιологический и когнитивно-дискурсивный подходы к изучению языковых форм и категорий Е.С. Кубряковой, школа логического анализа языка Н.Д. Арутюновой, культурно-семиотическая школа Ю.С. Степанова и др. При этом, когнитивные исследования

за достаточно небольшой период времени с момента возникновения прошли два основных этапа: ранний – логический, основанный на логических правилах и характеристиках, и современный – экспериенциальный, или опытный, базирующийся на взаимодействии с окружающим миром [Болдырев 2014: 34].

Многообразие, разноплановость и чрезвычайная актуальность когнитивных изысканий, наблюдаемая в последнее время во многих отраслях науки, привела к неоднократно отмеченной ведущими когнитологами некоторой размытости основной терминологии и нечеткости научных задач этой дисциплины (см., например, Н.Н. Болдырев, Е.С. Кубрякова, Н.Ф. Алефиренко и др.). Придерживаясь наиболее общепринятых формулировок, отметим, что цель когнитивной лингвистики можно определить как проникновение в формы разных структур знания посредством постижения языка и описание существующих между ними и языком зависимостей [Болдырев 2014: 24-25], а также изучение типов понятийных структур и их языковых коррелятов, исследование разнообразных когнитивных способностей человека, 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 [Ивашкевич 2012; Манакин 2004: 21; Smolensky 2006: 782]. Подобная постановка цели когнитивной лингвистики предопределяет её междисциплинарный характер, поскольку объяснить устройство и особенности использования языка в зависимости от мышления и коммуникативных актов становится возможным исключительно при помощи исследования процессов восприятия, памяти, поведения человека [Ивашкевич 2012: 174]. Из вышеизложенного закономерно следует, что базой лингвокогнитивных разработок являются эмпирические исследования основных познавательных процессов в психологии: концептуализации и категоризации [Болдырев 2014: 26]. Основу этих процессов составляет непрерывное познание человеком окружающего мира, в результате которого формируется на основе концептов и их объединений, категорий, система знаний о мире – концептуальная система, она же «концептуальная картина мира» индивида [Кубрякова 1996]. При

этом, концептуальная система отдельного человека выполняет роль системы преимущественно неязыковой ориентации в мире, а концептуализация как процесс познания служит, с одной стороны, для накопления и расширения знаний о мире и человеке, а с другой стороны, для передачи этих знаний адресату при вербальной коммуникации [Беседина 2012]. Примечательно, что несмотря на специфичность знаний о мире, свойственную для каждого человека, процессы концептуализации и категоризации обнаруживают общие черты и закономерности. Очевидно, что субъективная специфика познавательных процессов и концептуальных систем индивидов накладывает некоторый отпечаток на концептуальную систему этноса, складывающуюся согласно общечеловеческим закономерностям концептуализации и категоризации [Болдырев 2014: 39]. Лингвистика изучает эти закономерности в рамках когнитивной семантики, основным термином которой, как и в психологии, стал «концепт», характеризующийся некоторой степенью нечеткости толкования:

1) «единица мышления, обладающая отдельным целостным содержанием и реально не разлагающаяся на более мелкие мысли» [Чесноков 1967];

2) «познавательная психическая структура, особенности организации которой обеспечивают возможность отражения действительности в единстве разнокачественных аспектов» [Холодная 1983: 23];

3) «смысл, составляющий когнитивно базисные подсистемы мнения и знания» [Павилёнис 1986: 241];

4) «единица ментальных или психических ресурсов нашего сознания и той информационной структуры, которая отражает знание и опыт человека; оперативная содержательная единица памяти, ментального лексикона, концептуальной системы и языка мозга <...>, всей картины мира, отражённой в человеческой психике» [Кубрякова 1996: 90];

5) «идеальная сущность, которая формируется в сознании человека из непосредственного чувственного опыта (органы чувств); из непосредственных операций человека с предметами (предметная деятельность); из взаимодействия

при помощи мыслительной деятельности с другими уже сформированными концептами; из языкового общения» [Попова 2002: 4];

б) мыслительное образование, факт культуры, замещающий «в процессе мысли неопределённое множество предметов одного и того же рода» [Аскольдов 1997: 269];

7) «единица концептуального содержания, выделяемая человеком в процессе познания с целью последующей его передачи в языковой форме или дальнейшего накопления, что предполагает определённое конфигурирование, а также структурную организацию в процессе хранения» [Болдырев 2011: 25];

8) «зернышко первосмысла, из которого произрастают в процессе коммуникации все содержательные формы его воплощения в действительности», культурно маркированное мировосприятие, в котором сконцентрированы результаты дискурсивного мышления [Алефиренко 2010].

Иными словами, концепт не может быть сведён ни к понятию, ни к значению: так, Ю.С. Степанов отмечает, что содержание концепта более объёмно по сравнению с понятием, от которого концепт отличается определённым уровнем субъективности и многоярусной организацией; концепт представляет собой «некое суммарное явление, по своей структуре состоящее из самого понятия и ценностного (нередко образного) представления о нём человека» [Степанов 1997: 40-43], то есть то, что человек знает, думает, предполагает, воображает об объектах мира [Павилёнис 1986]. Примечательно, что в содержание концепта, в отличие от понятия, включающего наиболее общие и существенные признаки объекта, могут входить один или несколько, не обязательно существенных, признаков [Болдырев 2014: 43]. При этом, поскольку концептуализация человеком действительности осуществляется постоянно и непрерывно, концепт первоначально имеет вид гештальта (структуры, элементы которой не могут существовать вне целого или значение которой не может быть выведено из значения её частей [Lakoff 1990: 284]), и в процессе познания постоянно видоизменяется, в связи с чем когнитологи метафорически отмечают «слоистое строение» концепта [Степанов 1997], схожее с комом снега [Болдырев

2005] или образом облака [Попова 2002]. Более того, индивидуальные, социальные, возрастные и иные различия в познавательных процессах обуславливают возможность выделения в структуре концепта общенационального, группового, регионального и индивидуального компонентов [Болдырев 2014: 46]. В структуре концепта выделяется также ряд характеристик, или концептуальных признаков, отражающих в сознании человека субъективные и объективные абстрактные характеристики предметов и явлений окружающего мира. На языковом уровне эти признаки выявляются через концептуальный анализ значений языковых единиц, репрезентирующих концепт: их словарные толкования и речевые контексты [там же: 47], более того, зачастую смысл концепта сводится к словарному определению называющей его единицы [Gaudin 1996: 608]. Однако это не представляется абсолютно верным, поскольку значение отражает лишь ситуативное использование говорящим небольшой части структуры концепта, актуальной в конкретной речевой ситуации, то есть вербализует лишь значимые концептуальные признаки, и не в полном объёме [Кубрякова 2004; Никитин 2004; Пименова 2004: 5; Evans 2006-a: 491]. Лингвисты отмечают, что языковая репрезентация концепта осуществляется на различных языковых уровнях: лексическом, грамматическом (синтаксическом, морфологическом), фразеологическом [Беседина 2010: 34]. 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 [Болдырев 2013: 6]. Тем не менее, даже весь сложный комплекс средств объективации концепта в языке не даёт полного представления о его структуре, иными словами, «ни один концепт не может быть вербализован полностью» [Беседина 2005]. Как отмечает Л.В. Лаенко, именно в этом свете и возникает один из самых важных вопросов теории номинации: «какая именно часть знаний, какой концепт или группа концептов получают отдельное вербальное наименование и особенно – наличие каких признаков и

свойств является необходимым, чтобы человек как носитель своей лингвокультуры обозначил некую реалию словом определённой части речи» [Лаенко 2005-а: 48]. Согласно мнению ряда лингвистов, лексикализуются исключительно коммуникативно релевантные концепты, при этом невербализованное понятие может как отсутствовать, так и наличествовать в когнитивном сознании народа, но оно может не являться для народа актуальным, в силу чего не обсуждаться, следовательно, не обозначаться отдельным словом [Стернин 2004-б: 9; Evans 2006-а]. В связи с вопросом о релевантности того или иного концепта учёные вводят термин «номинативная плотность», под которым понимается наличие большого количества различных номинаций определённого концепта [Карасик 2004: 111]. Очевидно, что высокая номинативная плотность свидетельствует об актуальности и коммуникативной релевантности концепта, а также о его ценностной значимости. В работах по лингвокультурологии для обозначения релевантных концептов используются термины «культурный концепт» или «лингвокультурный концепт», представляющий собой «опорную точку этнического менталитета», поскольку различия в культурном опыте народов находят своё отражение именно в содержании вербализованных лингвокультурных концептов [Бастриков 2012: 16]. Вместе с тем, как отмечает Д.О. Добровольский, взаимозависимость между культурной моделью, концептуальной структурой и языковым выражением достаточно сложна, так как «1) не всякое различие в способах языкового означивания действительности является когнитивно релевантным; 2) не всякое когнитивно релевантное различие значимо в аспекте национальной культуры; 3) культурная релевантность единиц языка может быть обусловлена как их сводимостью к другим семиотическим кодам, так и наличием у этих единиц когнитивно значимых следствий» [Добровольский 1997: 39]. Тем не менее, исходя из мысли Н.Ф. Алефиренко о том, что «семантика языкового знака – главный источник знаний о содержании репрезентируемого концепта», «исследовательский путь от семантики языкового знака к содержанию соответствующего концепта следует считать истинным» [Алефиренко 2005: 183]. При этом, выборка лексических способов вербализации

концепта 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 совокупность языковых средств объективации концепта в определённый период времени и представляет собой не структурированную группировку в системе языка, а обладает комплексным характером, включая 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 [Попова 2007: 66; Алефиренко 2009: 155]. 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. При этом, 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 [Стернин 2006]. К дальней и крайней периферии также можно отнести множество производных лингво-когнитивных образований, возникших по модели когнитивной, или концептуальной метафоры, представляющей собой одно из средств интерпретации мира и знания о мире. При этом ядро концепта является его универсальной составляющей, а зоны, удалённые от центра, в большей степени специфичны, это в особенности касается концептуальных метафор, «предполагающих установление связи между разными концептами или концептуальными структурами», значительно варьирующимися от языка к языку [Болдырев 2013: 13].

Как уже отмечалось, 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 [Лаенко 2005-б: 11]. Эти два этапа, характеризующиеся значительными отличиями, тем не менее, находятся в постоянной взаимосвязи: если процесс концептуализации связан с вычленением «предельных для определённого уровня рассмотрения единиц человеческого опыта в их идеальном содержательном представлении», то категоризация имеет целью сгруппировать однородные в каком-либо отношении элементы, объекты, концепты, «но обязательно – при сличении этих единиц с концептом, принятым за основание самой категории» [Кубрякова 2004]. Иными словами, концепты выступают в качестве прототипа, эталона сравнения и категоризации познаваемых объектов и явлений, которые в ходе сопоставления осмысляются как элементы той или иной категории по наличию в них определённого признака или ряда признаков (концептуальных характеристик), свойственных эталону [Беседина 2005]. Под категорией когнитологи понимают концептуальное объединение объектов (элементов), или объединение объектов на основе общего концепта [Болдырев 2012]. Категоризация явлений окружающего мира как таковая позволяет придать концептуализированному пространству вид упорядоченной системы знаний [Жирова 2012].

Изучение процесса и результата категоризации в когнитивной лингвистике велось в русле трёх основных теорий:

1) классическая – структурная теория, с которой началось изучение категорий и которая предполагала наличие обязательного набора существенных признаков для каждого члена категории;

2) полевая – вариантно-инвариантная теория, в рамках которой утверждается, что все языковые элементы категории группируются в виде поля с центром (элементом, семантически инвариантным по отношению к другим) и периферией;

3) прототипическая теория, основывающаяся на представлении о том, что категория формируется вокруг некоего типичного образца (концепта-прототипа), при этом члены категории могут быть сходными с прототипом по тем или иным характеристикам, что объясняет неоднородность состава категории и нечёткость её границ, «с образованием различных переходных зон между ближайшими категориями» [Лакофф 1981].

Всё многообразие языковых категорий может быть сведено к трём основным группам: лексические, грамматические и модусные. При этом, Н.Н. Болдырев отмечает, что для грамматических категорий свойственна в большей степени прототипическая структура, тогда как лексические категории формируются преимущественно на основе логической (вариантно-инвариантной) структуры [Болдырев 2012: 76]. Вообще, когнитологи указывают, что лексическая категоризация отражается в лексико-семантических группах слов, возникающих в процессе номинации объектов и явлений окружающего мира, и реализует гносеологическую функцию языка, в связи с этим она носит не естественный, а искусственный, логический характер (слова формируют определённую категорию на основе своих лексических значений, а не по своим языковым признакам) [Беседина 2010; Жирова 2012 и др.]. В отличие от лексических категорий, передающих знание человека о мире как таковое, грамматические носят естественный для языка характер, проявляя онтологию самого языка и отражая, как знание о мире репрезентируется в языке; модусные же категории указывают на способы интерпретации этого знания носителями языка [Болдырев 2012: 87].

Категории, вычленяемые в сознании человека, условно подразделяются на три основные группы, не имеющие чётко очерченных границ и активно взаимодействующие [Болдырев 2014]:

1) категории срединного базового уровня – наиболее значимые с когнитивной точки зрения, приоритетные в плане гештальтного восприятия и легкости когнитивных процессов и словесного выражения, составляют основу словарного запаса в наиболее нейтральных контекстах;

2) категории суперординатного уровня возникают на основе концептов логического плана, обобщающих постоянные характеристики целого класса объектов, в них объединяются несколько категорий базового уровня одной концептуальной области;

3) категории субординатного уровня включают концепты, передающие конкретную специфику объектов с точки зрения их составных частей.

Структура любого типа категории, как уже отмечалось, не имеет чётких границ, однако условно в ней можно выделить категориальный концепт (прототип, эталон, лежащий в основе категории), элементы категории (концептуализированные явления и объекты окружающего мира), категориальные признаки и концептуальные (когнитивные) метафоры. Под категориальным концептом, или концептом категории, понимается концепт, лежащий в основе группировки концептов и организующий структуру ментальной категории [Кубрякова 1996]. Категориальные концепты, таким образом, сводят всё разнообразие наблюдаемых и воображаемых явлений под выработанные обществом категории и классы [Матвеева 2011].

Совокупность категоризованных концептов, общих для представителей того или иного этноса, представляет собой национальную концептосферу. Термин «концептосфера» был введён в научный оборот академиком Д.С. Лихачевым, который представлял её в виде особого поля, «ауры» языка [Лихачев 1997]. Концептосфера связана с познавательным потенциалом, запасом знаний и навыков, культурным опытом как отдельной личности, так и народа в целом [Алефиренко 2009; Бабушкин 2009: 13]. Часть концептосферы как мыслительной области, получившая выражение при помощи языковых знаков, именуется семантическим пространством языка, отличающимся этнокультурной спецификой в плане наборов концептов и их структурной организации и группировки. Семантическое пространство языка как лексическая система концептуализации и категоризации представляет собой языковое отражение концептуальной системы человека, иными словами, языковую картину мира.

1.2. Языковая картина мира и особенности лингвокультурологического подхода к исследованию языков

Появление понятия «языковая картина мира» в лингвистических исследованиях связано с антропоцентричностью языкознания и с утверждением того факта, что национально-специфические представления общества об окружающем мире традиционно объективируются лингвистическими средствами. Наличие этнокультурных особенностей концептуализации и категоризации действительности связано, прежде всего, с необходимостью разграничить два понятия: процесс и содержание мышления. Процессы мышления носят общечеловеческий характер и протекают по единым законам работы мозга [Бабушкин 2009: 13], именно поэтому у всех народов существуют такие общие понятия, как время, пространство и т.п. Содержание мышления, в свою очередь, носит не универсальный, а этнокультурный специфический характер, в нём находят отражение психический склад и духовный облик этноса, особенности быта, культуры, подходы к решению жизненных проблем [Попова 1989: 58].

В *общенаучном* представлении этнокультурная специфика проявляется в традициях, обычаях и обрядах, бытовой и художественной культуре, повседневном поведении, особенностях мышления и социо-политического устройства, техническом и технологическом уровнях освоения действительности. С точки зрения *психологии*, специфика этноса «не есть сумма характеров отдельных его представителей; чтобы понять характер народа, нужно изучать, прежде всего, его историю, общественный строй и культуру» [Кон 1971: 124].

С *лингвистической* точки зрения этнокультурная специфика состоит в соответствии языковой единицы национальным реалиям, менталитету или духовной культуре сообщества, его истории, верованиям, традициям и естественным условиям жизни. В целом, уникальность этнокультуры предопределена тем, что «в основе мировидения и мировосприятия каждого народа лежит своя система предметных значений, социальных стереотипов, когнитивных схем» [Алефиренко 2010: 5]. Из этой системы складывается

национальная картина мира, под которой понимается «общее, устойчивое, повторяющееся в картинах мира отдельных представителей народа» [Попова 2009]. Исследование этнокультурной специфики помогает выяснить не только «национальный» взгляд на мир, но и «национальный» способ его познания, на основе которого возникает *когнитивная картина мира* [Aviv 2009: 151]. Лингвисты понимают под ней образ действительности, сформированный когнитивным сознанием человека или народа в целом и являющийся результатом как прямого эмпирического отражения действительности органами чувств, так и сознательного рефлексивного отражения действительности в процессе мышления [Матвеева 2005: 52; Reboul 2012: 310]. Иными словами, когнитивная картина мира представляет собой те понятия и стереотипы, которые при восприятии и понимании мира нашим сознанием задаются культурой, она существует в виде концептов, образующих концептосферу этноса [Моисеева 2005: 16]. 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» [Кубрякова 1997; Бастриков 2012: 17]. Кроме того, согласно концепции Э. Сепира и Б. Уорфа, люди видят мир сквозь призму своего родного языка, потому люди, говорящие на разных языках, имеют разные типы мышления, непосредственно обусловленные языковыми различиями [Уорф 1960]; это подтверждается также тезисом И.Г. Жировой: «язык не просто отражает внутренний мир человека и его культуру, он несомненно, является хранителем этой культуры, источником знаний о национальном характере и менталитете наций» [Жирова 2014]. Таким образом, этническая специфика когнитивной картины мира находит своё отражение в опосредованной *языковой картине мира*, под которой понимается результат фиксации концептосферы вторичными знаковыми системами, материализующими, объективирующими существующую в сознании непосредственную когнитивную картину мира [Гольдберг 1984; Попова 2002: 4-5]. При этом «когнитивная картина мира и языковая картина мира тесно связаны

между собой как ментальное явление и его вербальное воплощение» [Моисеева 2006]. Языковая модель картины мира, понимаемая как обозначение «мира в зеркале языка», значительно варьируется от языка к языку [Красных 2002], ведь именно язык обладает способностью воздействовать на формирование и развитие народной культуры [Ермакова 2010: 10]. Следствием этого является актуальность изучения взаимодействия языка, культуры и личности, соответственно, исследование языковой картины мира остаётся одним из самых актуальных направлений в этнолингвистике и одним из центральных в концепции человека как выражающее специфику его бытия [Алефиренко 2012: 7].

Традиционно языковую картину мира (ЯКМ) рассматривают как отражённый средствами языка образ реальности, модель интегрального знания о концептуальной системе представлений, репрезентируемых языком [Манакин 2004]. Этот термин стал активно использоваться в языкознании во второй половине XX века в работах Ю.Д. Апресяна, А.П. Бабушкина, С.Г. Воркачёва, Г.В. Колшанского, Е.С. Кубряковой, З.Д. Поповой, Б.А. Серебrenникова, И.А. Стернина, В.В. Красных, Р. Harder, А. Aviv, А. Reboul и др. Так, З.Д. Попова и И.А. Стернин под языковой картиной мира предлагают понимать «...отражённую в языке упорядоченную совокупность знаний о действительности, сформировавшуюся в общественном (а также групповом, индивидуальном) сознании» [Попова 2002: 41]. Одним из наиболее всеобъемлющих является определение, данное В.Н. Телией: языковая картина мира – это «информация, рассеянная по всему концептуальному каркасу и связанная с формированием самих понятий при помощи манипулирования в этом процессе языковыми значениями и их ассоциативными полями, что обогащает языковыми формами и содержанием концептуальную систему, которой пользуются как знанием о мире носители данного языка» [Телия 1988]. Е.С. Кубрякова, в свою очередь, языковую картину мира расценивает как «сокровищницу всех знаний, понятий и форм мышления, убеждений и оценок» [Кубрякова 1999: 14].

Несмотря на значительное количество исследований ЯКМ, некоторые учёные достаточно скептически относятся к теории национального характера

вообще и ЯКМ в частности. Так, например, М. Любимов отмечает, что «национальный характер – лишь бойкая увертюра к симфонии, которой является личность, каждого из нас невозможно вогнать в научную матрицу, все мы неповторимы и сугубо индивидуальны» [Любимов 2011: 39]. В свою очередь, В.Ф. Васильева полагает, что «сторонники теории ЯКМ вольно или невольно наделяют язык функцией мышления, а язык не является мыслящей материей, между нами и миром стоит не язык, а, в первую очередь, мышление» [Васильева 2009: 26]. Этот же тезис развивает Р.Т. Кривоносов: если картина мира – это система логических знаний о мире, то ЯКМ – это материализованная мысль об объективном мире, оформленная в соответствии с национальными закономерностями развития каждого языка; «в таком случае нет нужды сравнивать КМ киргизского и испанского языков, так как изучение этого вопроса целесообразно только с точки зрения сопоставительного анализа структуры языков в конкретном аспекте» [Кривоносов 2006: 724]. Г.В. Воркачев полагает, что в силу того, что язык отражает лишь способ концептуализации мира национальной языковой личностью, изучение ЯКМ представляется достаточно условным: «образ мира, воссоздаваемый по данным одной лишь языковой семантики, скорее карикатурен и схематичен, поскольку его фактура сплетается преимущественно из отличительных признаков, положенных в основу категоризации» [Воркачев 2001: 65]. Данное утверждение, однако, видится довольно спорным, поскольку даже локальное исследование особенностей процессов номинации в какой-либо конкретной сфере отдельных языков позволяет выявить отражённую в языке специфику мышления, присущие тому или иному этносу особенности мировосприятия, концептуализации, категоризации и вербализации полученных знаний. Перед исследователями в таком случае стоит задача на материале наиболее широкого круга языков показать, как этнокультурные особенности картины мира отражаются в тех или иных чертах языковой структуры, в разных языковых единицах [Жаркынбекова 2003: 112]. Н.М. Фирсова отмечает, что национальная специфика – это «наличие специфических признаков языковых единиц, которые могут отражать

(эксплицитно или имплицитно) как интерлингвистические (фонетические, лексические, грамматические, стилистические), так и экстралингвистические (социальные, исторические, культурные, психологические, этнические) факты, свойственные носителям языка той или иной национально-культурной общности» [Фирсова 2001]. Следовательно, языковая картина мира представляет собой проекцию мира реальной действительности, от которого она отличается в силу специфики объективных возможностей восприятия мира организмом человека, культурной принадлежности, а также степени освоения и понимания воспринимаемого фрагмента действительности [Langacker 1991-a; Talmy 2000]. В связи с этим, ЯКМ не может носить полностью объективный характер, поскольку в картину мира включаются не только воспринимаемые объекты, но и отношение к ним субъекта восприятия [Лаенко 2005-а].

Помимо субъективности, ЯКМ характеризуется зависимостью от исторической эпохи и культуры этноса. В языковой картине мира находят отражение не только реалии, окружающие человека в его жизни, но и результаты его психической и мыслительной деятельности [Лаенко 2009: 186]. Как отмечает Н.Н. Болдырев, основными структурными элементами ЯКМ являются концептуально-тематические области, способствующие, с одной стороны, восприятию и получению знаний о мире, а с другой стороны, интерпретации мира и знаний о нём в когнитивной системе человека при помощи языка [Болдырев 2014]. Поэтому своеобразие ЯКМ может проявляться не только в наличии лакун или безэквивалентной лексики, но и в так называемой национальной коннотативной специфике – эмоциональном и оценочном содержании слова, связанном «с возможностью различного эмоционального и оценочного отношения к одному денотату в условиях разных национальных культур» [Стернин 2006]. Помимо этого, рождению этнических особенностей в целом способствует система лексических значений, тесно связанная с культурой и находящая своё отражение в сигнификатах – понятийном уровне языковых знаков [Замалетдинов 2004: 144].

По языковой картине мира – системе, открытой для лингвистического анализа, можно судить и о ментальном пространстве языка, скрытом от непосредственного наблюдения – его концептосфере [Бабушкин 2009: 13]. Именно поэтому изучение ЯКМ традиционно проводится в рамках лингвокультурологических исследований. Основным объектом лингвокультурологии является взаимосвязь культуры и языка как единой системной целостности. Предмет исследования этой дисциплины – материальная и духовная культура, созданная человеком, то есть всё, что составляет языковую картину мира. Как указывает А.М. Кузнецов, «центральная триада лингвокультурологии «язык – нация (национальная личность) – культура» – фокус, в котором сходятся и могут быть решены важнейшие проблемы этой отрасли науки» [Кузнецов 2009: 21].

Теоретические основы лингвокультурологии были заложены в работах Н.Д. Арутюновой, А.П. Бабушкина, Н.Н. Болдырева, Ю.С. Степанова, А. Вежицкой и др. Исторически можно говорить о трёх основных научных парадигмах:

1. Школа Ю.С. Степанова, основной целью которой является описание констант культуры в диахроническом аспекте, т.е. через исследование текстов разных эпох.
2. Школа Н.Д. Арутюновой, исследующая универсальные термины культуры, извлекаемые из текстов разных народов и времён.
3. Школа В.Н. Телии, имеющая задачей описать языковые сущности с позиции носителя живого языка.

Примечательно, что культурологический анализ при трактовке с антропологической точки зрения представляет собой когнитивный, концептуальный анализ, а «само культурологическое направление – одно из направлений когнитивной лингвистики» [Болдырев 2014: 80]. При этом, задача моделирования ЯКМ и описания её этноязыкового своеобразия может быть успешно решена в совместном применении лингвокультурологических и когнитивно-семиологических методик [Алефиренко 2009: 290]; активно

используются также сравнительный и интраспективный методы исследования культурно-языковой специфики. Это позволяет выявить особенности концептуализации различных сущностей, а также способов объективации результатов данного процесса средствами разных языков [Лотря 2002; Пивоварчик 2009; Рябцева 2000: 109 и др.]. Именно поэтому в последнее время в языкознании становятся всё более актуальными сравнительно-сопоставительные исследования.

Методологической основой сопоставительного изучения языков является сравнение. Несмотря на то, что такое сравнение ведется с целью выявления как специфических, так и универсальных черт в языках, главное в сопоставительных исследованиях ЯКМ – выявление различий [Стернин 2004-б: 10; Стернина 2004]. Это объясняется тем, что природа процесса восприятия человеком действительности имеет общие основы, то есть в исследуемых языках этот процесс может быть отражён во многом одинаково. Очевидно, что сравнительное описание лексико-семантических систем языков тем успешнее, чем шире охват единиц, параметров и категорий сопоставления. При этом, как справедливо отмечает Н.Н. Болдырев, поскольку «язык по своей природе является категориальным образованием, наиболее существенные межкультурные различия в языковой репрезентации знаний, отражающих социо-культурную и национальную специфику, проявляются, прежде всего, на уровне категорий» [Болдырев 2014: 82].

Итогом вышесказанного может служить утверждение, что отражение объективной когнитивной картины мира в языке, изучаемое в рамках лингвокультурологических, когнитивных и сопоставительных исследований, и есть языковая картина мира. Она целиком и полностью связана с процессом познания, в котором важную роль играет перцептивный акт, поскольку система восприятия тесно связана с ведущими сферами жизнедеятельности человека. Сопоставительное исследование формирования и интерпретации категории *вкус* с лингвокогнитивных позиций имеет целью выявление особенностей ценностно-смыслового когнитивного пространства языка в онтологически значимом

перцептивном фрагменте сложившейся концептосферы русского, английского и французского этносов.

1.3. Категория *вкус* в фокусе наук о человеке: естественно-научный и когнитивный ракурсы

Главным источником знаний человека об окружающем мире и о самом себе являются ощущения, представляющие собой каналы, по которым информация, получаемая от органов чувств, поступает в мозг при помощи процессов восприятия. Рассматривая историю изучения перцепции, учёные отмечают, что познание мира опосредуется знаковыми системами, деятельностью [Леонтьев 2001], культурой в целом [Cole 1997] и включает в себя символическое содержание [Лаенко 2005-а]. В связи с тем, что процесс восприятия – явление многоплановое, существует множество подходов к его изучению, например: эмпирический [Вундт 1980; Гельмгольц 1993] и генетический подходы [Smith 1957; Ломов 1974], исследования гештальт-психологов [Koffka 1935], бихевиористски ориентированные исследования [Gibson 1966], деятельностный подход [Леонтьев 1977], исследования когнитивных психологов [Найссер 1981; Piaget 1969]; продолжают появляться иные направления [см.: Моисеева 2005: 19].

Традиционно принято разграничивать «ощущение» и «восприятие», несмотря на их тесную взаимосвязь: ощущение связано с первоначальным опытом, возникающим в результате воздействия внешнего физического агента (стимула) на органы чувств, тогда как в восприятии участвуют высшие когнитивные механизмы, интерпретирующие сенсорную информацию [Солсо 2002]. Восприятие (или перцепция) понимается как сложная система приёма и преобразования информации, обеспечивающая организму отражение объективной реальности и ориентировку в окружающем мире [БЭС 2008: 382]. Восприятие вместе с ощущением выступает как отправной пункт процесса познания, при этом оно опосредуется мышлением и проверяется практикой, то есть происходит интерпретация сенсорной информации в контексте имеющихся знаний о

действительности [Солсо 2002: 55]. Таким образом, восприятие является связующим звеном между действительностью и мышлением человека, причём на современном этапе делается особый акцент на его связи с другими когнитивными процессами (памятью, воображением, мышлением) [Кубрякова 1997: 60], а перцептивный акт, соответственно, содержит два принципиально разных вида явлений: (1) физиологическое перцептивное действие, непосредственное восприятие объекта органами чувств в процессе эмпирического освоения реальности, (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 образ представления [Славин 1971: 15-17; Барабанщиков 2002]. Результаты перцепции заключают в себе информацию об онтологии мира, отобранную с помощью когнитивных механизмов сознания [Моисеева 2005: 4]. Причём в процессе восприятия происходит упорядочение различных ощущений и их превращение в факт знания, т.е. категоризация, что свидетельствует о перцептивности как о категории суперординатного уровня, включающей в себя ряд категорий базового уровня: категорий каждой из модальностей восприятия.

При определении процесса восприятия *вкуса*, изучаемого различными научными дисциплинами, следует отметить, что формирование в онтогенезе поведения, основанного на тактильном, обонятельно-вкусовом, слуховом и зрительном контакте со средой, происходит последовательно [Колбенева 2006: 130; Котенева 2006-а: 129]. Однако в психологии преобладают работы, посвящённые зрению и слуху, а исследований природы вкуса значительно меньше. Незавершенность процессов вкусового восприятия, вероятно, объясняется неясным характером самой перцепции этого типа. Нюансы химической, физической, биологической природы вкусовых ощущений изучены хуже, чем визуальная и аудиальная модальности [Ахапкина 2007: 305-306]. В.К. Харченко так поясняет этот феномен: «Компенсирющие функции зрения в реальной жизни (котлетка подозрительна на вид, значит, нет необходимости её нюхать, тем более пробовать!) оборачиваются некоторым бездействием

остальных каналов восприятия» [Харченко 2012-б: 33]. Тем не менее, вкусовые ощущения играют важную роль в жизни человека, так как «философия пищи наиважнейшая компонента философии жизни» [Костяев 2007: 106].

Краткий обзор работ по исследованию вкуса в русле различных наук позволяет говорить о значительном вкладе в его изучение философов, астрономов, физиков, художников: Аристотеля, Демокрита, Леонардо да Винчи и др.; понимание вкуса как «качества еды» относится к началу XVIII века (впервые встречается у Н.М. Шанского), примерно в это же время *вкус* стал осмысляться «как чувство прекрасного» (особенно в сочинениях Н. Буало (XVII век) и Ш. Монтескье (XVIII век) [Костяев 2007: 5]. Среди наиболее известных философов, занимающихся исследованием вкуса в XVIII веке, следует назвать Дж. Аддисона, Ф. Хатчесона, Д. Юма и И. Канта, которые, как отмечает Н. Баэр, рассматривали перцепцию как пассивный акт, отражающий сущность воспринимаемого мира ('perception as a passive act which "simply reveals the nature of the perceived world"' – *здесь и далее перевод наш – Е.С.*) [Baer 2004].

Лишь в середине XX века органолептика в числе других проблем начала системное изучение вкуса, что привело к возникновению понимания вкусового восприятия с *физиологической* точки зрения – как осуществление анализа веществ, поступающих в полость рта, при помощи вкусового анализатора, который представляет собой нейрофизиологическую систему, состоящую из периферического отдела, специфических нервных волокон, подкорковых и корковых структур, нёба, языка и обонятельных рецепторов, расположенных в задней части ротовой полости [Johnson 1968; Saint-Roche 1995: 19]. Поскольку задачей теории вкусовой перцепции в рамках физиологии является не только исследование и анализ происходящих в рецепторах процессов, но и определение вкусовых ощущений, всеобъемлющей и общепризнанной теории вкуса в настоящее время не существует [Плужников 1991: 53]. Так, например, в 1954 году Л. Байдлер разработал гипотезу, связывающую степень возбуждения вкусовых рецепторов и уровень концентрации вкусовых веществ, а на сегодняшний день вкусовое восприятие может быть описано через раскрытие механизмов

взаимодействия молекул вкусовой клетки при попадании на них соответствующих стимулов [там же: 184].

В исследованиях вкуса в рамках *психологии* также отмечается отсутствие единой теории, которая лишь начинает разрабатываться в русле когнитологии, активно познающей механизмы и способы чувственной репрезентации действительности. С точки зрения психологов, восприятие вкуса – это способность психики рефлекторно реагировать на внешние вкусовые раздражители и побуждать индивида к определённым действиям, обусловленным данными раздражителями [Brillat-Savarin 1959; McHugh 2013; Бачинин 2005: 64]. Вкусовые ощущения в таком понимании определяются не только внешним источником, но и социальными факторами, например, мотивацией воспринимающего их субъекта или принадлежностью к той или иной культуре. Например, философ А.И. Костяев отмечает, что для современного этапа характерно внедрение «нужных» вкусов, производство вкусов-заменителей, а вкусовые предпочтения формируются у человека в процессе эволюции и предопределены эстетикой еды [Костяев 2007: 7]. Более того, Т.М. Матвеева полагает, что при культивировании вкуса человеку свойственно развивать изысканный вкус и упражняться в оценочных суждениях [Матвеева 2011: 250].

Общим ключевым тезисом в фокусе естественно-научных исследований вкуса является утверждение, что формирование вкуса является результатом абстрагирующей деятельности человека, направленной на обработку наглядно-чувственной информации, которая поступает по одному из модусов перцепции – вкусовому каналу [Engelen 2003: 166]. 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 2006: 215; БЭС 2008: 135].

Первая классификация вкусовых ощущений, разработанная в 1752 году М.В. Ломоносовым, включала следующие разновидности: «кислый, как в уксусе»; «едкий, как в винном спирте»; «сладкий, как в мёде»; «горький, как в смоле»; «солёный, как в соли»; «острый, как в дикой редьке»; «кисловатый, как в незрелых плодах» [цит. по: Костяев 2007]. На современном этапе большинством учёных признаётся четыре основных мономодальных вкуса, которые невозможно разложить на более простые, и восприятие которых уменьшается в следующем порядке: сладкое, солёное, горькое, кислое [McQuaid 2015; Yamauchi 2002: 52 и др.]. При этом скорость, с которой возникают вкусовые ощущения, неодинакова: медленнее всего воспринимается горький вкус, быстрее – кислый, затем – сладкий и наиболее быстро – солёный; чем медленнее воспринимается вкус, тем медленнее проходит его ощущение, и наоборот. Кислый вкус более всего подавляет сладкий, менее – солёный и горький [Шанский 1994]. В протокультуре сложилось общее для всех людей определённое отношение к вкусам: положительное – к сладкому, нейтральное – к кислому, отрицательное – к горькому и солёному [Плужников 1991; Шидловская 2000: 30]. При этом, как отмечает лингвист В.К. Харченко, все основные вкусовые ощущения необходимы человеку: так, кислое положительно влияет на энергию тела, особенно после приёма лекарств, сладкое помогает справляться со стрессами, горькое способствует работе поджелудочной железы, даже «солёное необходимо в меру, особенно после простуды» [Харченко 2012-а: 194-195].

Остальные вкусовые ощущения являются комбинацией четырёх вышеуказанных элементарных вкусов, например: кисло-сладкий (яблоки или фруктовые напитки), кисло-солёный (огуречный рассол), горько-сладкий (шоколад), сочетания горького и солёного или горького и кислого практически не встречаются, так как такие смеси обладают чрезвычайно неприятным вкусом [Матвеева 2005: 90; Плужников 1991]. Интересно, что даже пресный вкус (где по логике вкусовые качества должны отсутствовать как таковые) представляет собой

смесь солёного и сладкого вкусовых ощущений [Saint-Roche 1995: 60]. Неосновные вкусы являются полимодальными, то есть воспринимаются с участием не только вкусовых, но и рецепторов других модальностей. К ним относятся, например: базисные (острый, терпкий, пресный, испорченный) и производные (перцовый, вяжущий и др.).

Наряду с традиционным выделением основных и неосновных вкусов, современная наука предлагает и другие классификации вкуса. Например, В.П. Шидловская пишет о следующих типах вкусового восприятия:

- 1) первичный вкус (кислый, сладкий, солёный, горький);
- 2) вторичный вкус (появляется после употребления продукта);
- 3) эффективный вкус (сохраняется послевкусие первичного вкуса);
- 4) эмоциональный вкус (отношение субъекта к воспринимаемому объекту: приятный, безразличный, неприятный, отвратительный) [Шидловская 2000: 152].

Поскольку восприятие вкуса существует лишь в то время, пока длится воздействие определённых веществ на рецепторы воспринимающего субъекта, и стимулом восприятия выступает химическое воздействие на органы чувств, можно выделить стойкий и мимолётный вкусы [Рузин 1995; Ахапкина 2007].

Восприятие вкуса обычно проходит в четыре этапа: обнаружение → распознавание → дифференциация → насыщение, при этом воспринимаются следующие признаки вкуса как сложного органолептического явления:

- сочность: впечатление, производимое продуктами во время разжевывания (сочный, малосочный, сухой);
- однородность: ощущение, основанное на равномерности частей продукта;
- консистенция: густота, клейкость продукта;
- волокнистость: впечатление, производимое волокнами, оказывающими сопротивление при разжевывании;
- крошливость: свойство твёрдого продукта крошиться при раскалывании и разжёвывании;
- нежность: оценка сопротивления, оказываемого продуктом;

– терпкость: впечатление, вызванное стягиванием внутренней поверхности ротовой полости [Костяев 2007: 159].

Помимо непосредственно вкусовых ощущений, получаемых от рецепторов ротовой полости, к вкусовой перцепции относятся и ощущения, получаемые путём термической и механической стимуляций, относящихся к сфере осязания. Именно при помощи этих рецепторов человек воспринимает горячее или холодное, а также текстуру и консистенцию того или иного блюда [Stokes 2014]. Естественна также значительная зависимость вкуса от обонятельных характеристик воспринимаемых блюд. Современные нейроисследователи утверждают, что 90% того, что мы воспринимаем как вкус, фактически является запахом, чьи рецепторы (350 типов) занимают более 3% генома человека [Lehrer 2012: 57-65]. Запах не только готовит нас к принятию пищи, но и добавляет ей «сложность и полноту, на которую основные вкусы только намекают» [Воробьева 2013: 59-60]. Более подробно взаимосвязь ощущений человека будет рассмотрена в разделе о синестезии – явлении синтеза в сознании человека сигналов, поступающих от рецепторов различных модальностей [БМЭС 2006].

При описании категории *вкус* могут быть выделены следующие признаки и категории субординатного уровня (т.н. «слоты» по терминологии С.М. Хантимирова): «субъект» – тот, кто ест, пьёт, пробует пищу; «объект» – пища, продукты питания, напитки; «вкус еды или напитка» – безвкусный, вкусный, солёный; «эмоциональное состояние» – чувство наслаждения, отвращение; «нарушение или искажение вкусового восприятия» и др. [Хантимиров 2010: 122]. Объект вкуса традиционно представлен номинациями двух типов:

– прямыми: органическими (растения, продукты) и неорганическими субстанциями (искусственно созданные человеком вещества, приготовленные человеком блюда);

– косвенными: качества человека, его деятельность, состояния и др.

Субъект восприятия репрезентируется двумя типами: номинацией воспринимающего лица или партитивом – соматизмом [Макарова 2007: 12;

Яровая 2010: 161]. О.Ю. Авдевнина именуется субъекта – наблюдателем, тем самым отводя ему некую более пассивную роль: «центром перцепции является субъект восприятия и познавательной деятельности – Наблюдатель» [Авдевнина 2010: 171]. Это может быть объяснено наличием активного и пассивного аспектов восприятия вкуса веществ, попадающих в рот. При активном восприятии речь идёт о соприкосновении этих веществ с поверхностью языка, при пассивном – об ощущениях, наступающих при размазывании вещества по поверхности языка [Плужников 1991]. Вообще, вкусовое восприятие по сравнению со зрительным или осязательным является более пассивным: вкусовая информация о попавшем в рот веществе остается неизменной. Значительная зависимость перцептивной модальности этого типа от человека предопределяет субъективность вкуса, его связь с эмоциональными состояниями воспринимающего субъекта, с чувством приятного и неприятного [Bergen 2007: 751; Бубырева 2011: 43].

Познание вкусовых ощущений ребёнком осуществляется через социальные связи, при этом взрослые представители той или иной культуры целенаправленно не обучают его вкусам и словам, обозначающим вкус: «мы не находим в речи взрослых детальных объяснений, связанных с «яблочным», «кофейным» или иным вкусом <...>, т.е. в данной области не прослеживается такой яркой обучающей линии, как, например, при освоении размерных, цветовых прилагательных» [Ахапкина 2007: 306]. Основное обучение вкусу происходит в рамках воспитания ребёнка, его социализации и культурной адаптации, при соотнесении того или иного вкуса с эталонными параметрическими шкалами и оценкой соответствия одному из отрезков шкалы. Однако, в некоторой степени вкусовые предпочтения являются наследственными: так, учёные из Европейского центра изучения вкуса (Дижон, Франция) доказали, что дети отдают предпочтение тем вкусам и запахам, с которыми сталкивались, находясь в утробе матери на последних месяцах беременности [Черкасова 2012]. Принимая это во внимание, можно попытаться создать вкус для воздействия на человека: для этого требуется «активировать» сведения о его детстве [Костяев 2007: 146]. При этом, вкусовые пристрастия влияют на подсознание особенным образом: «вызывают

конкретные эмоции, не подвластные локальному контролю», и даже «память о вкусном держит человека в расслабленном состоянии», «приятные вкусовые ощущения расслабляют человека, ослабляют его бдительность», «заставляют «привязываться» к месту, вещи, другому человеку» [там же: 142-146].

В современном обществе значительную роль играет тенденция «наложения» вкусовых ощущений на сферы жизнедеятельности, не связанные с пищевым поведением. Подобного рода ощущения можно разделить на: вкусовое восприятие ребёнка, который пытается всё попробовать на вкус; вкусовые восприятия, возникшие случайно (пыль, попавшая в рот); вкусовые восприятия, связанные с сексуальным поведением; вкусовые восприятия, обусловленные религиозными обрядами; вкусовые восприятия условно съедобных объектов, необходимых в диагностических и лечебных целях; вкусовые восприятия, характеризующие контакт с домашними животными; вкусовые восприятия ядовитых, опасных объектов, избираемых для суицида [Костяев 2007: 7-8]. Помимо этого, выделяются несколько групп вкусов, генетически связанных с пищевым поведением, переживаемых, а не просто обусловленных физиологической реакцией. К ним относятся, например, «приятные» вкусы, а также вкусы, выделяющие человека из окружающих; вкусы, к которым человек привык и не может от них отказаться; вкусы, разделяемые с любимым, уважаемым человеком; вкусы, которые улучшают настроение, снимают усталость, облегчают боль; вкусы, «созданные» самим человеком, выражающие его индивидуальность [там же: 8].

Вышеописанные особенности вкусового восприятия как объекта естественно-научных изысканий свидетельствуют о том, что с *когнитивной* точки зрения вкус зависит от нашего предыдущего опыта и укоренившихся в сознании стереотипов [Воробьева 2013: 60]. При этом 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 [Авдевина 2010: 171]. Это означает, что вкусовое восприятие на современном этапе относится к категории

культурной деятельности. Вкус в таком понимании является *одной из категорий базового срединного уровня категоризации* человеком окружающего мира, категорией психофизической, в которой значимым является синтез лингвистических и экстралингвистических знаний, а также согласование рациональных и чувственных сторон сознания.

1.4. Категория *вкус* в фокусе когнитивной лингвистики

Аксиологическая значимость и обязательная включённость в сферу деятельности человека (приём пищи и получение приятных вкусовых ощущений – одна из главных врождённых потребностей) привели к тому, что представления о еде и вкусе не могли не найти отражения в этнических когнитивных и языковых картинах мира, проявляя выраженный национальный колорит, зависящий от экологических условий, народных традиций и других факторов [Родина 1994; Шестеркина 2013: 360]. Пища представляет собой когнитивную систему, «конгломерат ценностных и культурных доминант, связанных между собой общей идеей глуттонии», а также особую знаковую систему, состоящую из «чётко иерархизированных признаков, имеющих свою особую лингвистическую интерпретацию» [Олянич 2003: 168], ведь если питание – это физиологический акт, то «наслаждение вкусом – действие замысленное и осуществлённое в определённых культурных традициях» [Костяев 2007: 74]. Гастрономический дискурс отражает особенности культуры разных стран и, следовательно, обладает этнокультурной спецификой, а еда выступает как многомерное смысловое образование, включающее ценностную, образную и понятийную стороны, предопределяющее само существование этнокультуры и формирующее её лингвосомиотическую систему и систему коммуникации [Земскова 2008].

Вышеизложенное свидетельствует о том, что исследование в рамках *когнитивной лингвистики* категории *вкус*, включая номинативное поле категориального концепта «вкус», являющегося центром категории, а также

элементов категории, категориальных признаков и когнитивных метафор в онтологической сфере вкусовой перцепции, позволит выявить этнокультурные особенности базовой категории *вкус* в русской, английской и французской языковых картинах мира. Следует отметить, что 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. Изучение же категории *вкус* позволяет учёным через анализ наименований продуктов питания, блюд, а также предметов кухонной утвари и столовых приборов выявить ассоциации, возникающие у представителей того или иного лингвокультурного сообщества, и проследить, каким образом они влияют на их мировоззрение, на своеобразное языковое «видение» мира [Дормидонтова 2009-б: 156].

Исследование феномена вкусового восприятия в рамках лингвистики имеет довольно длительную историю. Лексика вкусообозначения неоднократно становилась объектом лингвистических изысканий в трудах Ю.Д. Апресяна, О.В. Григоренко, Ж.В. Лечицкой, В.Т. Малыгина, Т.М. Матвеевой, О.А. Мещеряковой, З.А. Харитончика, Н.Ю. Шнякиной, D. Caplan, M.P. Kaschak и др. Например, в ряде работ отражены этнокультурные особенности концепта «еда, пища» [Лукиянова 2014; Полякова 2007-а; Похлебкин 2003; Фомина 2009; Rouby 2005], отдельное место занимает монография А.В. Олянич, предложившего термин «глюттонимы» для наименования лексики вкуса [Олянич 2003]. Детально изучены прилагательные вкуса и их семантическая структура (А.Х. Мерзлякова, А.В. Куценко, Ж.В. Лечицкая, И.Г. Рузин и др.), отдельные исследования посвящены лингвистическим особенностям детского восприятия вкуса, проблеме синестезии в детской речи (М.А. Яценко). В последнее время появилось значительное количество работ как сопоставительного плана с проекцией особенностей питания на национальный характер (Е.В. Беленко, Л.Р. Ермакова, G.K. Beauchamp), так и исследования, описывающие чувственный опыт отдельного этносообщества (Л.В. Лаенко, А.Х. Мерзлякова, И.Г. Рузин).

Лингвисты традиционно отмечают взаимозависимость восприятия и языковой объективации его результатов: именно на основе восприятия человек вырабатывает посредством языка суждения об окружающем мире [Rosh 1973; Лакофф 1981], а через восприятие человека осуществляется отражательная функция языка, при этом семантика перцептивных номинативных единиц характеризуется антропоцентричностью и взаимообусловленностью всех сфер деятельности сознания [Моисеева 2005: 4-5]. Г.Д. Гачев отмечает иную сторону связи вкусового восприятия с лингвистикой: «рот – зона, объединяющая пищу и слово: пищей внешний Космос входит в нас, словом – внутренний наш микрокосмос выходит вовне. И всё через единый канал – рот: там пища и слово смешиваются» [Гачев 1995]. Перцептивная деятельность человека и языковая система выполняют роль орудия познания: первая – когда первичные сенсорные образы, возникающие в мозгу человека, превращаются в перцепты посредством включения в процесс порождения «образов представления» о мире, вторая – на концептуально-языковом уровне, поскольку «язык (слово) по отношению к восприятию выполняет роль средства звуковой регистрации результатов восприятия» [Моисеева 2005: 23].

Вслед за Т.М. Матвеевой, в настоящем исследовании мы рассматриваем вкус не как процесс ощущения, а как факт восприятия (то есть анализа, интерпретации полученной от рецепторов информации) [Матвеева 2005: 4]. Так, «понятийные признаки суть уже не факт непосредственного (чувственного) восприятия действительности, а результат абстрагирующей деятельности человека, направленной на обработку наглядно-чувственной информации, следовательно, до совершения акта номинации как такового должно происходить формирование той структуры сознания, которая ищет формы своей фиксации» [Лаенко 2006: 151].

Результаты подобной интерпретации перцептивной информации, полученной от нервного центра, отражаются в виде категории *вкус* и составляющих её категориального концепта «вкус», элементов категории, категориальных признаков и концептуальных метафор, объективированных в

языковой картине мира этноса. При этом важно отметить, что категориальный концепт «вкус» 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, иными словами, многовековую кулинарную историю, свойственную каждому из этносов и обусловленную культурной спецификой. Таким образом, вкус как многоплановое и сложное явление представляет собой этнокультурно обусловленный зародыш смыслового содержания [Алефиренко 2010], включающий в себя ряд признаков, характеризующих различные аспекты данного множественного содержания, в основе которого лежит понятие вкуса как физиологической особенности человека и свойства продуктов, а сведение всех признаков под категорию *вкус* даёт представление об этнокультурной специфике фрагмента концептосферы этноса.

Исследование категории *вкус* призвано, помимо прочего, ответить на вопрос, сколько вкусов различает язык. Физиологи полагают, что бесчисленное множество, лингвисты в свою очередь утверждают: только необходимый минимум, поскольку лексика вкусообозначения чрезвычайно слабо развита. Она в значительной мере взята «взаймы у конкретной лексики – более всего у имён естественных реалий, ср.: *вкус вишни, запах сирени*. Человек не создал спектра запахов, вкусов и осязательных ощущений» [Арутюнова 1999: 42]. Количественный и качественный состав категории *вкус* предопределён некоторой периферийностью вкусового и ольфакторного восприятия относительно зрительного, слухового и осязательного [Рузин 1995: 23; Шрамм 1979 и др.]. Так, существует прямая связь между тем, насколько развит модус перцепции и тем, насколько богата лексика, объективирующая восприятие этим модусом. Данный принцип упорядочения, как отмечает Ю.Д. Апресян, не навязывается языку извне, а вытекает непосредственно из языковых данных и происходящих в языке процессов: «<...> чем более дифференцировано поведение, относящееся к определённому домену опыта, тем больше слов должно существовать в языке для описания результатов действий, реализуемых с использованием этого опыта, и

наоборот» [Апресян 1995-б; Колбенева 2006: 130]. Учёные отмечают также, что «когда появляется возможность изменить предмет: посолить, покрасить, – и тем самым поменять ощущение от него, тогда и лексический запас начинает расти» [Кудрявцев 1998]. Примечательно, что с указанной выше периферийностью вкусового восприятия связан не только лексический состав категории *вкус*, но и отсутствие системности работ о вкусовом восприятии по сравнению с исследованием вербализации других модальностей. Перцептивная лексика, как отмечает В.К. Харченко, «с трудом поддаётся исследованию. Лингвосенсорика норовит соскользнуть в метафорологию, фразеологию и паремиологию, контрастивную лингвистику» [Харченко 2012-а: 50]. Более того, парадоксальным оказывается тезис о том, что, интерпретируясь при вербализации, вкусовое восприятие часто теряет «вкус на самом деле» – устраняются живые, непосредственные ощущения [Костяев 2007: 8-10]. Так, некоторые учёные, например, М. Мамардашвили, отмечают, что слово, «наклеенное на вещь, как будто сразу эту вещь от нас закрывает» [цит. по: Бизунова 2005: 56]. Метафорически об этом пишет и Х. Арендт: «Когда я ем землянику, я чувствую вкус земляники, а не самого вкуса...» [Арендт 2000: 146].

В структуре рассматриваемой в данной работе категории *вкус* выделяются следующие основные признаки и характеристики:

1) эталонность связана со сложностью вербализации структурированного чувственного мира, особенно мира вкусовых ощущений: носители языка зачастую прибегают к аналогии, что даёт лишь общее представление о продукте и не является его точной характеристикой. Эталонность вкуса как физиологического явления предопределяет содержание лингвокогнитивной категории *вкус*: признаки, воспринимаемые органами чувств, осознаются человеком в результате мыслительной операции сопоставления с «эталоном»;

2) субъективность и культурологическая зависимость также являются важными характеристиками вкусового восприятия как физиологического феномена, влияющими на содержание и структуру лингвокогнитивной категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве языка. Данные признаки могут быть

объяснены контактностью вкусовой перцепции: осуществление процесса вкусового восприятия возможно лишь при непосредственном контакте субъекта восприятия с веществом, обладающим вкусом. Очевидно, что индивидуальный жизненный опыт влияет на языковую объективацию окружающего мира в целом, провоцируя колебания в употреблении лексической системы. Однако естественно, что подобное варьирование в использовании оценочных прилагательных *вкусный* и *невкусный* более значительно, чем, например, отличия в употреблении прилагательных иных, более объективных, модусов перцепции. Это означает, что «один и тот же пищевой продукт разные носители языка могут оценивать и как вкусный, и как невкусный в зависимости от их собственного более или менее постоянного вкуса, от жизненного опыта и даже состояния в момент речи» [Кронгауз 2004: 138]. Вышеизложенное позволяет говорить о том, что в структуре лингвокогнитивной категории *вкус* можно выделить два аспекта: естественный (связанный с физиологией восприятия вкуса и представлением о вкусе как об объективном физическом свойстве предметов окружающего мира) и оценочный (связанный с особенностями субъекта восприятия и воздействия вкуса на рецепторы человека) [Котенева 2006-а: 133; Матвеева 2005]. При этом, если естественный аспект категоризации отличается относительной объективностью и универсальностью для человечества в целом, то аксиологический компонент значительно варьируется в зависимости от субъективных особенностей представителей того или иного этноса;

3) оценочность вкусового восприятия обуславливает особенности категории *вкус* в языковой картине мира: точкой отсчёта при восприятии вкуса является сам человек и его шкала ценностей, субъекта восприятия интересуют вкусы и запахи лишь с точки зрения получаемого им удовольствия/неудовольствия [Матвеева 2005: 30; Рузин 1995: 61-63]. Оценивая предметы или события, субъект «опирается, с одной стороны, на своё отношение к объекту оценки, а с другой – на стереотипные представления об объекте и шкалу оценок, по которой расположены присущие объекту признаки» [Вольф 1985: 23]. Рассматриваемый в данном исследовании тип оценок относится к

сенсорно-вкусовым. Оценочную характеристику категории *вкус* на лингвистическом уровне отличает то, что «при обращении субъекта к ситуации вкусового восприятия для получения вкусовых ощущений в его речи манифестируется, как правило, положительный тип оценки», тогда как отрицательная оценочность выражается преимущественно в переносных контекстах, причём она вербализуется гораздо более метафорично в силу того, что неприятный вкус воздействует на субъект интенсивнее приятного [Макарова 2007: 16]. Помимо этого, к особенностям оценочной категоризации вкуса следует отнести то, что «вкусобозначение редко открывает валентность на причину (сыр вкусный потому что острый) – вкусовая оценка не может быть мотивирована отсылкой к объективным свойствам объекта, так как вкусы воспринимаются синтетически, индивидуально, выражаются глаголами *нравится / не нравится*, атрибутами *вкусный / невкусный*» [Матвеева 2005: 35]. Следствием этого является то, что истинность вкусовых оценок не может быть установлена логически, она не верифицируется и в значительной степени зависит от воспринимающего субъекта;

4) непоследовательность и достаточная противоречивость категоризации результатов вкусовой перцепции связаны в первую очередь с тем, что восприятие вкуса само по себе носит фрагментарный характер: оно соотносится не со всеми объектами и явлениями окружающего мира, а только с теми, которые могут быть восприняты через вкусовые каналы перцепции [Матвеева 2005: 5, 91].

Данные признаки и характеристики, а также структура и составляющие категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве трёх неблизкородственных языков будут выявлены и описаны в дальнейших практических главах настоящего исследования с целью обозначения универсальных и этнокультурных черт онтологически значимого фрагмента концептосферы. Следует отметить, что к категории *вкус* также относятся соответствующие элементы фразеологического и паремиологического фондов языка, играющие немаловажную роль в вербализации результатов вкусового восприятия. Более того, исследование показало, что при значительном внимании, уделяемом представителями

изучаемых этносов вопросам вкусового восприятия, категории *вкус* свойственна самая низкая номинативная плотность по сравнению с результатами категоризации других видов восприятия [Моисеева 2005: 189]. Это может являться свидетельством того факта, что значительная часть средств выражения категории *вкус* уходят в сферу фразеологизмов и стилистических оборотов. Представляется, что изучению средств вербализации данной категории при помощи фразеологических оборотов, пословиц и поговорок, представляющих собой чрезвычайно объёмный пласт эмпирического материала, целесообразно посвятить отдельное исследование (подр. о фразеологии в категории *вкус* см., например, [Яровая 2009-а; 2009-б]).

Выводы по ГЛАВЕ 1

1. Способ концептуализации и категоризации действительности, свойственный определённому языку, сочетает универсальные и этнокультурные черты; сопоставление средств, объективирующих важные для картины мира этноса концепты и категории, способствует выявлению данных черт.

2. Когнитивная картина мира представляет собой ментальное явление, языковая картина мира – вербальное воплощение коммуникативно значимой части когнитивной картины мира. Исследование языковой картины мира с когнитивных позиций даёт возможность изучать концептосферу этноса.

3. Перцептивный акт состоит как из физиологического восприятия объекта органами чувств, так и из субъективного образа воспринятых характеристик, выражаемых в виде концептов. С лингвистической точки зрения *вкус* традиционно исследуется как процесс восприятия, а не ощущения: производится анализ вербализации интерпретированной мозгом информации, поступившей от рецепторов ротовой полости.

4. Значимость вкусового восприятия в жизни человека обуславливает обязательность отражения его результатов в когнитивной и языковой картинах мира разных этносов. Физиологические особенности вкусового восприятия (субъективность, эталонность, оценочность, фрагментарность) накладывают значимый отпечаток на средства языковой объективации вкуса.

5. Исследование категории *вкус* как фрагмента ЯКМ, объективирующего результаты вкусовой перцепции в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков, базируется на изучении лингвистических средств её объективации: анализе номинативного поля категориального концепта «вкус» и элементов категории, 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.

ГЛАВА 2. ЛИНГВОКОГНИТИВНАЯ КАТЕГОРИЯ *ВКУС* В РУССКОЙ, АНГЛИЙСКОЙ И ФРАНЦУЗСКОЙ ЯЗЫКОВЫХ КАРТИНАХ МИРА

2.1. Особенности категоризации вкусовой перцепции русской, английской и французской этнокультурах

Учёные отмечают, что с когнитивной точки зрения «пища – есть не что иное, как 1) когнитивная система, представляющая собой конгломерат ценностных и культурных доминант, связанных между собой идеей <...> поддержания жизни Человека Потребляющего, 2) особая знаковая система, состоящая из достаточно чётко иерархизованных знаков, имеющих свою особую лингвистическую интерпретацию» [Олянич 2003: 168]. Этот образ создаётся «национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий, при этом каждый индивид имеет собственный вариант данного образа» [Ермакова 2010: 11], что способствует формированию этнокультурной специфики как в когнитивной, так и в языковой картинах мира.

Представляется, что сопоставление русской, английской и французской традиций вкусового восприятия следует начать с краткого описания французской кулинарии, так как общепринятое представление характеризует именно этот этнос как истинных гурманов. Французскую гастрономию ассоциируют с французской культурой [Доунс 2009: 45], с наивысшим выражением национального характера: «...французы свой национальный желудок весьма уважают и едят с чувством и с толком» [Мейл 2009-б: 253]. Английский писатель Питер Мейл, долгое время живший во Франции, полагает, что «любовь французов к кулинарии – это очень затасканный штамп, но штампы нередко оказываются верными» [Мейл 2009-а: 14]. Вкусовые пристрастия во многом определяются географическим положением страны и климатическими условиями. Так, на юге Франции предпочитают острые блюда с ароматным луком и жгучим чесноком, в Эльзасе французская кухня ближе к немецкой с традиционными свининой и капустой, а в прибрежных районах основным вкусовым акцентом являются морепродукты [Данилова 2012].

При этом, процесс приготовления пищи зачастую превращается в творчество, что, естественно, находит своё отражение в языке, фразеологии, сфере стилистических оборотов, художественной и публицистической литературе. Так, французы «только и думают, что о еде» [Мейл 2011: 155], «pour 86% des Français manger est d'abord un plaisir» ('для 86% французов еда – это прежде всего удовольствие') [Савончик 2005: 12]. Умение оценить поданную пищу рассматривается во Франции как элемент хорошего воспитания, овладения искусством «хорошо питаться, в которое кроме кухни и вина включается и последовательность подачи блюд, и соответствие вина блюду, и соответствие посуды и столовых приборов подаваемому блюду и вину» [Кудрина 2002]. «Французская душа, кроме страсти к анархии и склонности к ипохондрии, охвачена и ещё одной страстью – гастрономической» [Мейл 2009-б: 201]. Писатель-исследователь французского характера Теодор Зелдин отмечает, что «manger français, au sens où les gastronomes l'entendent, signifie honorer l'esprit en même temps que le corps» ('есть по-французски, в том смысле, в котором понимают это гурманы, означает одновременно чтить разум и тело') [Zeldin 1983: 280]. Более того, Ж.-П. Сартр отмечает, что даже труды по эпистемологии во Франции «кишат пищевыми метафорами» [Сартр 2000: 94].

В центре французского гастрономического дискурса располагаются номинации вина, сыров, морепродуктов как типичных французских продуктов, отражающих этническую, лингвосемиотическую и коммуникативную специфику [Дормидонтова 2009-а: 61]. Однако, несмотря на развитые кулинарные пристрастия, французы, любящие удобство во всём, зачастую проецируют эту черту и на категорию *вкус*: «С годами стало ясно, что вкус американского миндаля отличается от вкуса французского. Американский не столь смачен и весьма от нас далёк. То есть отечественный миндаль не только вкуснее, но и удобнее иностранного» [Мейл 2009-б: 23]. Более того, в современном французском обществе достаточно распространён фаст-фуд и другие отрицательно сказывающиеся на питании тенденции: «un des grands dangers de notre culture: l'uniformisation des goûts à travers Coca, McDo et le sucré» ('одна из

наибольших опасностей нашей культуры: обезличивание вкусов через кока-колу, МакДональдс и сладости') [Saint-Roche 1995: 3], «они твердят всему миру, что питаются исключительно фуа-гра и трюфелями, но огромный процент жителей Франции проводит выходные и время, отведённое на ланч, впившись зубами в гамбургер» [Кларк 2011-а: 175], «beaucoup de Français ne viennent plus manger à midi chez eux» ('многие французы больше не обедают дома') [Савончик 2005: 9], «в процесс принятия пищи активно вмешивается телевидение, и неторопливые семейные трапезы проходят теперь перед голубым экраном, от чего сильно проигрывают» [Мейл 2009-а: 16]. Тем не менее, в рамках данного исследования основной аспект ложится на изучение традиционной «высокой» французской кухни, которую ценят как во Франции («самоназначенный чемпион мира в области гастрономии» [цит. по: Мейл 2009-б: 62]), так и в остальном мире.

Англичане не пользуются подобной репутацией гурманов, наоборот, одним из этнических стереотипов является такая национальная черта, как неспособность готовить и ценить вкусную еду [Беленко 2006: 15]. Учёные подчёркивают, что английская кухня – «предмет столь же спорный, как и английский характер», в ней отражены размеренность, упорядоченность и английский консерватизм [Ермакова 2010: 125]. Исследователь английского национального характера М. Любимов высказался об английском вкусе следующим образом: «<...> на континенте имеется хорошая еда, в Англии – хорошие манеры за столом» [Любимов 2011: 265]; «лишь в дешёвых английских пансионах и харчевнях добродушные хозяйки потчуют сугубо английской кухней – пресно, грустно, жутко, но полезно для кошелька и здоровья» [там же: 267]. Данная мысль развита также у Дж. Оруэлла: «Ресторан с типично английской – и хорошо приготовленной – едой найти чрезвычайно трудно» [Оруэлл 1989].

Примечательно несколько своеобразное дуалистическое отношение англичан к достижениям собственной кулинарной традиции [Дудкина 2007]. С одной стороны, в настоящее время британская кухня находится «под защитой» Гильдии писателей, которые профессионально пишут об английских кулинарных традициях и работают не только над прославлением британских блюд, но

объективно оценивают и советуют творчески перенимать опыт иностранных шеф-поваров [Ермакова 2010: 118]. С другой стороны, британцы признают неразвитость собственных кулинарных достижений: «я хорошо помню блюда, которыми кормили нас в школе, – казалось, их специально подбирают по цвету: серое мясо, серая картошка, серые овощи и серый вкус» [Мейл 2009-а: 9], «сами англичане то и дело говорят, что английская кухня – худшая в мире. Все считают её не только примитивной, но и подражательной» [Оруэлл 1989]. Достаточно негативно оценивают английские гастрономические традиции французы, большинство из которых «недолюбливает английскую кухню <...> английского младенца пичкают чем-то невразумительным, не имеющим вкуса, что можно было бы скормить цыплятам <...> английская школьная пища знаменита на весь мир. Серая, печальная, таинственная какая-то» [Мейл 2009-б: 47], «гастрономические познания англичан сводятся к яичнице с беконом и зрелому сыру стилтон, в остальном же дикие островитяне совершенно не разбираются» [Мейл 2010-а: 167]. Социологи полагают, что данная неразвитость категории *вкус* в когнитивной картине мира англичан обусловлена историей этноса, поскольку традиционно для культуры питания англичан не была характерна изысканность: «можно соотнести современное различие в манере питаться между Францией и Англией отношениями, существовавшими между королём и аристократией в конце старого режима (в XVII и XVIII вв.). Если коротко: во Франции власть короля была абсолютной. Дворяне <...> изыскивали пути выделиться: они развивали особый образ жизни, и среди прочего – вкус к хорошей пище. <...> в Англии власть короля была значительно ограничена. Аристократия обладала определёнными правами (несла ответственность) и не испытывала необходимости в особом образе жизни. Дворяне употребляли простую крестьянскую еду, и в Англии никогда не было такой культуры питания, как во Франции» [Коэнен-Хуггер 1998, цит. по: Ермакова 2010: 39].

Как было отмечено выше, французы достаточно иронично относятся к английской кулинарной традиции, однако стоит указать, что англичанам также свойственно высказываться о французских гастрономических пристрастиях с

сарказмом: «<...> наслаждение и восхищение великолепной кухней французов не мешает англичанам с презрением относиться к их «бесстыдной любви к еде» [Писанова 2009: 228], «мир и его проблемы могут подождать, моментом владеет застолье» [Мейл 2009-в: 19], «мне никогда не приходило в голову, что, перед тем, как попасть в омлет, грибы должны пройти клиническую проверку, но, поскольку жизнью французов управляет желудок, в этом нет ничего странного» [Мейл 2008: 241].

Категория *вкус* в когнитивной картине мира представителей русской этнокультуры, в отличие от англичан и французов, отличается следующими основными стереотипами: так, у русских принято угощать и активно предлагать выбор блюд, тогда как британцы и французы предоставляют гостю свободу за столом [Беленко 2006: 15]. Для европейцев совместная трапеза – символ дружбы, а в русском языке «культурная символика закреплена через известные смысловые доминанты гостевания, например, гостить, угощать, гостинец, гостеприимство» [там же: 13]. Для русской культуры характерна отличная от европейских модель поведения за столом: «когда я ем, я глух и нем»; к этнокультурным стереотипам относится также склонность к употреблению большого количества пищи и представление о размахе и разнообразии русской кухни, хлебосольство, которое ассоциируется с желанием поделиться с другим, даже последним [Костяев 2007: 79]. Национальная специфика ментальной категории *вкус* проявляется также в характеристике русских как любителей плотной, но простой в приготовлении и относительно недорогой еды (супов, каш, квашеных продуктов, варёных и тушёных блюд, мучных изделий), в изобилии пищи и некотором безразличии к её разнообразию [Ермакова 2010: 119]. Значительное влияние на русскую кухню оказало православие, характеризующееся наличием большого количества постных дней и запретом употребления мясных и молочных продуктов, рыбы и масел [Дормидонтова 2009-а].

Вышесказанное свидетельствует о некоем «промежуточном положении» категории *вкус* в когнитивной картине мира представителей русской этнокультуры по сравнению с французской и английской: русская кулинарная

традиция и гастрономическая культура не так разнообразна, как французская, но и не так бедна, как английская. В дальнейших разделах работы будет проанализировано, как богатство и развитость ментальной категории *вкус* находят отражение в ценностно-смысловом пространстве языков исследуемых этносов, поскольку гастрономия, кулинарные традиции и особенности вкусового восприятия и вкусовых предпочтений коррелируют с языковой картиной мира, прежде всего, на уровне номинативного фонда национальных языков.

2.2. Лингвистические особенности категоризации вкусовой перцепции

Этнокультурная специфика категоризации вкусовой перцепции на языковом уровне проистекает из особенностей ментальной категории *вкус* и связанной с последней физиологической основы вкусового восприятия. Это означает, что выявление и интерпретация лингвокультурологических отличий ЯКМ русского, английского и французского этносов в сфере вкусового восприятия должны производиться с позиций взаимосвязи когнитивных наук и физиологии, а также при учёте культурных и исторических особенностей рассматриваемых этносов.

Содержание лингвокогнитивной категории *вкус* в рассматриваемых языковых картинах мира включает в себя базовый категориальный концепт «*вкус / taste / goût*», являющийся основой категории (здесь и далее в работе примеры приводятся в следующей последовательности: русский, английский, французский язык), элементы категории, входящие в 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. Как уже отмечалось, для исследования номинативного поля концепта лингвисты прибегают к лексикографическим источникам, что является эффективным способом определения групп признаков, как классификационных, так и дифференциальных, формирующих концепт [Пименова 2004], поскольку именно анализ значений

языковых знаков помогает решить важную для когнитологов лингвистическую задачу конструирования структуры и содержания соответствующих концептов [Célio 2005: 22]. При этом, многозначность языковых репрезентантов данных концептов предопределяет многоуровневость и сложную структуру последних.

Под категориальными признаками принято понимать отражение свойств реального (или воспринимаемого в качестве реального) объекта в сознании [Кубрякова 1996]. К основным категориальным признакам вкуса относятся: наличие контакта («хемоперцепция»), способность быть воспринятым, интенсивность, источник вкуса (искусственный / естественный), эталон вкуса (близость к прототипу), гедонистическая оценка (вкусно / невкусно), утилитарная оценка (пригодно / непригодно в пищу), эмоциональная оценка (положительная / отрицательная) [Арутюнова 1999; Матвеева 2005: 95]. При рассмотрении аспекта наличия / появления вкусовых свойств и ощущений целесообразно выделить статические и динамические категориальные признаки вкуса. На лингвистическом уровне статические признаки выражаются преимущественно прилагательными, находящимися вне времени и пространства (кислый виноград), динамический же признак актуализируется глаголами, «проявляется» (вино кислит) [Рузин 1995: 28]. Это также подтверждается тезисом о «вероятностной массовой закономерности: чем длительнее, устойчивее, стабильнее и характернее признак какой-то вещи, тем больше оснований ожидать, что при описании этой вещи номинация такого признака будет продвигаться по линии от глагола к прилагательному и далее к существительному» [Никитин 1988: 22-23].

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 даже 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. Контексты были выявлены методом сплошной выборки из художественной и публицистической литературы, толковых словарей, аналогических, двуязычных словарей, электронных корпусов, а также корпусов политико-экономической и кулинарной тематик и живой речи. При этом, определение содержания категории *вкус* было произведено дедуктивным путём, с учётом отсутствия у естественных когнитивных категорий чётких границ как таковых: на первом этапе работы были выбраны ключевые слова русского, английского и французского языков, вербализующие категориальный концепт «вкус»: лексические единицы (ЛЕ), в структуре которых были обнаружены компоненты, относящиеся к рассматриваемой категории. Впоследствии, 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) компонентов, а также *прототипических* (или денотативных, являющихся центром категории) и *непрототипических* (или коннотативных) значений, отличающихся значительной этнокультурной спецификой в силу социально-культурной обусловленности концептуализации и категоризации получаемой информации носителями той или иной лингвокультуры [Лаенко 2005-а: 185]. При этом, описываемые признаки вкуса обнаруживают сходство с семами, выделяемыми в семантической структуре слов при анализе лексико-семантических полей в рамках традиционной лингвистики.

Исследователи отмечают, что разграничение денотативных и коннотативных значений как таковое лежит в основе сочетаемости лексем, изучение которой следует начинать с определения типа признаков, которые данная лексема способна реализовывать [Копачева 2007: 60]. Примечательно, что изучение лексической сочетаемости слов является чрезвычайно важным для выявления этнокультурных особенностей концепта, поскольку сочетаемость в разных языках не всегда совпадает, обнаруживая вместе с тем несовпадающие

значения сопоставляемых слов. Таким образом, на следующем этапе исследования методом контрастивной лингвистики выявляются семантические и лингвокультурологические сходства и различия выявленных в ходе первого этапа лексических единиц.

Конечным этапом анализа элементов лингвокогнитивной категории *вкус* является исследование наиболее типичных грамматических и синтаксических моделей актуализации когнитивных контекстов вкусовой перцепции в языковых картинах мира изучаемых этносов, включая анализ словообразовательных конструкций в случаях, где это представляется возможным и целесообразным.

2.3. Категориальный концепт и элементы категории *вкус*

Для анализа единиц, входящих в номинативное поле базового категориального концепта «вкус» и элементов одноимённой категории, была произведена сплошная выборка существительных, в семантической структуре которых содержатся признаки исследуемой категории. Оговоримся, что за пределами рассмотрения в настоящей работе осталось значительное количество существительных, вербализующих какой-либо конкретный вкус, например: *кислотность / sourness / acidité* и т.д. Подобного рода субстантивы составляют периферию номинативного поля категориального концепта «вкус», и входящие в их состав признаки будут описаны в следующем разделе, при анализе атрибутов, объективирующих основные вкусовые ощущения, – поскольку данные существительные актуализируют практически тот же набор признаков, что содержится в семантической структуре соответствующих прилагательных. Помимо этого, интерес представляют так называемые кулинаронимы (наименования различных блюд), среди которых особенно выделяются именные прагматонимы (блюда, названные в честь реально существовавших лиц – их изобретателей) и наименования блюд, в трактовке которых имеется отсылка к тому или иному вкусу (например, фр. *Agnès-Sorel* ‘изысканное солёное блюдо’). Однако подобные кулинаронимы, несмотря на их яркую этнокультурную

специфику, остаются за рамками данного исследования, как не являющиеся частотно актуализируемыми репрезентантами категориального концепта «вкус».

Прежде чем перейти к анализу эмпирического материала, представляющего собой средства языковой категоризации перцептивного опыта человека в семантике предметных имён со значением вкуса, следует отметить, что исследование семантической структуры языковых единиц с позиций когнитивной лингвистики предусматривает интерпретацию когнитивных контекстов их узуализации, изучение в непосредственной связи с тем, «как представлено в слове то или иное концептуальное содержание и с какой конкретной категорией оно соотносено, т.е. процессами концептуализации и категоризации» [Болдырев 2012].

Ключевыми лексемами, объективирующими категориальный концепт «вкус» в русском, английском и французском языках, являются родовые субстантивы, номинирующие концепт в соответствующих ЯКМ, а именно: *вкус*, *taste* и *goût*. В результате проведённого компонентного анализа данных ЛЕ выявлены следующие особенности представленности признаков категории *вкус* в их семантике. В русском языке категориальный концепт «вкус» номинирован родовой лексемой *вкус*, в которой выявлены ядерные категориальные признаки, характеризующие:

– человека как субъекта восприятия и его ощущения: «одно из внешних чувств человека и животных, органом которого служит слизистая оболочка языка и полости рта» [ТСРЯ 2001]: *ощущение вкуса исчезает* [Костяев 2007: 84] и «удовольствие, получаемое от еды, аппетит» [РТС]: *поест со вкусом*;

– потребляемые продукты как объекты восприятия: «качество, свойство пищи, ощущаемое при еде» [ТСРЯ 2001]: *сладкий, горький вкус*.

Периферию номинативного поля базового категориального концепта «вкус» составляет ряд признаков, используемых для характеристики человека или результатов его деятельности и не связанных с восприятием вкуса как физиологическим процессом:

– «способность человека различать достоинства и недостатки, понимать и оценивать эстетические явления во всех сферах жизни и искусства» [РТС; ТСРЯ

2001; СРЯ 2006]: *дом был обставлен с большим вкусом* [Газета.ru 2014]; отмечается как синестетическая взаимосвязь между различными рецепторами (поскольку речь идёт о красоте зрительного восприятия), так и метафорическая эмоциональная оценка субъекта восприятия, обладающего «чувством изящного»;

– «склонность, интерес, пристрастие к чему-либо, предпочтения в выборе» [ДТСРЯ 2007]: *выбрать занятие по вкусу, вкус к живописи*;

– «отличительные свойства художественного произведения как общий признак школы или рода, стиль» [ТСРЯ 2001]: *ваза в античном вкусе*.

Анализ эмпирического материала показал, что в периферию номинативного поля концепта «вкус» входят лексемы *привкус, букет, нота, оттенок* и др., при их контекстуальном употреблении в сочетании с прилагательным *вкусовой*: *богатый вкусовой букет подчёркивается чуть маслянистым соусом* [Доунс 2009: 83]. Так, лексема *привкус* характеризует отсутствие полноты вкусовых ощущений, а также некатегоричность оценки: *анисовый привкус никак не сходит с языка* [Доунс 2009: 60], и зачастую употребляется для обозначения добавочного к основному, дополнительного вкусового ощущения. Под *букетом* в кулинарных контекстах понимается соединение нескольких вкусов, а также их совмещение с определённым запахом: *два вкуса – печени и бобов, смешиваясь, дают тонкий, приятный букет* [Доунс 2009: 58]. Более того, «*вкусовой букет – чувство, рождающее множество воспоминаний*» [Костяев 2007: 146], к нему примешиваются не только перцептивные характеристики, но и рационально-эмоциональные, что доказывает теснейшую взаимосвязь между всеми видами восприятия и жизнедеятельности человека.

Существительные, составляющие дальнюю периферию номинативного поля концепта «вкус», и находящиеся на периферии элементы категории можно классифицировать следующим образом в зависимости от места категориальных признаков в их семантике:

1) вариации вкуса, например, *оттенки, нюансы, ассоциации: подчеркнуть вкусовые нюансы* [Мейл 2010-б: 188]; *особенный вкусовой оттенок* [там же: 137]; *подобранные по вкусовым ассоциациям наборы сыров* [Трансаэро 6/2013: 80];

2) составляющие, компоненты, характеристики вкуса, например, *намёк, аспект, материя, глубина, форма, текстура, консистенция, качества, свойства, резкость, отчётливость, интенсивность* и т.д.: *вкусовые качества, невероятные формы, фонтан вкусов* [Gourmetto 2011: 163]; *того или иного вкусового аспекта* [Мейл 2010-б: 180-181]. Интересно, что данные слова в сочетании с ЛЕ *вкус* переносят вкусовое восприятие из эмпирической, перцептивной, в метафорически-рациональную сферу, как следует из примера: «*Это означает, – рассуждает Сартр, – что все качества, которые, собственно говоря, не являются вкусом, собираются, растворяются, углубляются во вкус, представляют материю вкуса*» [Сартр, цит. по: Костяев 2007: 45];

3) разнообразие вкусов, например, *изобилие, баланс, многогранность, амплитуда, равновесие, богатство, палитра, гамма: баланс сладких вкусовых букетов* [Доунс 2009: 230]; *вкусовая и ароматическая многогранность* [Gourmetto 2011: 326]; *амплитуда вкусов* [Доунс 2009: 60]; *моя вкусовая палитра была раз и навсегда испорчена* [Кларк 2011-б: 338];

4) изменение вкуса, например, *улучшение, ухудшение, вариации, стимуляции* и т.д.: «*лаборатории вкуса*» [Gourmetto 2011: 47]; *небольшие вариации во вкусе сыра* [Gourmetto 2011: 249]; *истинное крещендо вкусов* [Мейл 2009-б: 145].

Родовым репрезентантом концепта «вкус» в английском языке является существительное *taste* со следующими ядерными признаками, характеризующими:

– субъект вкусового восприятия «одно из чувств человека, заключающееся в способности распознавать вещества при помощи поступающих в мозг сигналов от вкусовых рецепторов» [Longman 1982; Webster's 1993]: *I've lost my sense of taste* 'я потерял чувство вкуса';

– объект вкусового восприятия «объективное свойство, качество пищи, ощущаемое в процессе еды при помощи чувства вкуса» [MWD; PDT 2003]: *I don't like the taste of olives* 'мне не нравится вкус оливок'. Примечательно, что не только основные моно- и полимодальные вкусы могут восприниматься человеком во

время дегустации какой-либо пищи, этот признак достаточно часто актуализируется при метафорической характеристике вкуса еды: *they were moist and fat and fluffy, with a tiny deep black nugget of truffle in every mouthful, a last rich taste of winter* ‘они были влажные, жирные и мягкие с крошечным чёрным кусочком трюфеля, последний богатый зимний вкус’ [Мейл 2008: 32];

– объект вкусового восприятия через синестетическую взаимосвязь перцептивных модусов «смесь ощущений, получаемых от какой-либо субстанции во рту, состоящая обычно из вкусовых, осязательных и обонятельных ощущений» [MWD; Webster’s 1993]: *because the appearance of table grapes is almost as important as their taste, every bunch had to be examined, every bruised or wrinkled grape snipped off* ‘поскольку внешний вид винограда почти так же важен, как и его вкус, каждая гроздь должна быть осмотрена, каждая повреждённая или помятая виноградинка – удалена’ [Мейл 2008: 85].

Анализ лексикографических источников и художественной литературы показал, что к этнокультурным признакам ключевого репрезентанта категориального концепта «вкус» в английском языке относятся:

– признаки, характеризующие объект восприятия: «малое количество дегустируемого, небольшое количество еды» [Logman 1982; OLD]: *just have a taste of this cheese* ‘попробуйте вкус этого сыра’; «примесь, привкус во рту от потребления какого-либо напитка или еды»: *flavouring substances which give a predominant taste of juniper* ‘ароматизирующие субстанции, которые придают ему преобладающий привкус можжевельника’ [The Times 2014] и «кухня, набор национальных блюд» [PDT 2003]: *this restaurant offers you the taste of Italy* ‘в этом ресторане Вам предлагаются блюда итальянской кухни’ [Vittoria group restaurants 2013];

– признаки, характеризующие субъект восприятия: «индивидуальные предпочтения в еде и напитках»: *a taste for beef* ‘пристрастие к говядине’ [Webster’s 1993] и «правильный, хороший вкус в еде на чей-либо взгляд»: “*Allow me, some day,” he said, “to buy you a meal. A dollar-fifty meal. To give you the taste”*

‘Позволь мне однажды, – сказал он, – купить тебе еды. Еды за полтора доллара. Чтобы ты почувствовал вкус’ [Shaw 1983: 149].

Периферию номинативного поля категориального концепта «вкус» составляют следующие признаки ЛЕ *taste*, относящиеся к концептуальным метафорам и граничащие с иными когнитивными категориями:

1) признаки, характеризующие человека как субъекта восприятия:

– «способность человека различать, понимать и оценивать достоинства и недостатки, эстетические явления во всех сферах жизни и искусства, проявление чувства красивого, изящного» [Oxford 2000; Webster’s 1993]: *a well developed and cultivated musical taste* ‘хорошо развитый и привитый музыкальный вкус’ [MWD]; *people of taste would fight to buy them* ‘люди со вкусом будут бороться, чтобы купить их’ [Мейл 2008: 42];

– «склонность, интерес, влечение и пристрастие индивида или группы людей, предпочтения в выборе» [OLD; MWD]: *a taste for foreign travel* ‘вкус к путешествиям за границу’, *a taste for a music* ‘вкус к музыке’;

– «отличительные свойства художественного произведения, стиль, манера, характерная для какой-либо эпохи или какого-либо направления искусства» [Longman 1982]: *the sculpture in a Greek taste* ‘скульптура в греческом стиле’;

– «способность или неспособность человека вести себя соответственно ситуации, чувство такта» [Webster’s 1993]: *remark in bad taste* ‘ремарка в плохом вкусе’; *tell him how much you admire his taste and his extraordinary palate* ‘скажите ему, как сильно вы восхищаетесь его тактом и невероятным вкусом’ [Maule 1991];

2) признаки, характеризующие социальную деятельность человека, имеют этнокультурный характер:

– «первое знакомство или опыт чего-либо»: *her first taste of success* ‘её первый опыт успешности’ [Webster’s 1993];

– «отличительное качество, особенно с упоминанием эмоции, из которой оно состоит или которую вызывает, способность индивида получить какой-либо опыт или представление о чем-либо» [MWD]: *his attempt to cheat me left a bad taste in my mouth* ‘его попытка обмануть меня оставила неприятный осадок’ [MWD],

this is the first taste of trying to sell houses in a buyer's market 'это первый опыт продажи домов на потребительском рынке' [PDT 2003];

3) признаки, характеризующие объект восприятия:

– «ощущение, производимое на органы чувств (не продуктами питания), чаще всего неприятное» [PDT 2003; Oxford 2000], как показал анализ эмпирического материала, этот признак актуализируется с существительными, номинирующими объекты, которые в традиционном представлении не должны восприниматься на вкус: *his mouth felt dry and sandy, with an old taste in it* 'он почувствовал сухость и песок во рту, а также привкус старости' [Shaw 1983: 146]. В данном примере следует отметить наличие метафоры «возраста, старости» вкуса, характерной также и для русской концептосферы;

– «небольшое количество, немного, небольшой кусок, образец чего-либо»: *it is possibly the most dangerous plant in this country and barely a taste could kill a child* 'это, вероятно, наиболее опасное растение в этой местности и даже небольшое его количество может убить ребёнка' [The New York International Weekly 2012].

Другими выявленными в английском языке в процессе исследования лексемами, являющимися элементами категории *вкус*, являются ЛЕ *savor, flavor, sapidity, tang, smack*. Так, лексема *flavor* реализует следующие признаки:

– объектный признак «качество чего-либо, различаемое при еде, специфический вкус или его изменение» [Webster's 1993] (*condiments impart flavor to food* 'приправы добавляют еде вкус') актуализируется не только с ЛЕ, номинирующими основные вкусы, различаемые рецепторами человека, но с «эксцентричными, неординарными» вкусами, когда существительное *flavor* используется для создания метафорических конструкций, например: *the website carries old-school favorites from Trident to Chiclets, and even a novelty section of wacky flavors like foie gras, pickle, and wasabi* 'на веб-сайте представлены старинные школьные фавориты от Trident до Chiclets, есть и новый раздел с неординарными вкусами, как фуа-гра, рассол и васаби' [The Moscow news 73/2012: 8]. Вкус и его комбинации могут быть контекстуально «одушевлёнными», например: *the food menu is the perfect size – not overwhelmingly*

long, but with just enough diversity to remind you how many kinds of flavor combinations can be creative, savory – and meatless ‘меню превосходного размера – не слишком длинное, однако достаточно разнообразное, чтобы напомнить Вам, насколько креативными, лакомыми и вегетарианскими могут быть сочетания вкусов’ [The Moscow News 09/2013: 22]. Признак изменения вкуса актуализируется с существительными, номинирующими любое вещество, предназначенное для добавления вкуса чему-либо или изменения какого-либо существующего вкуса (например, специи или экстракт): *kept cinnamon, vanilla and other flavors and extracts on a special shelf* ‘храните корицу, ваниль и другие приправы и экстракты на специальной полке’ [Chow 2014];

– синестетические признаки лексемы *flavor* актуализируются в сочетании с существительными, номинирующими как предметы, которые могут быть восприняты на вкус, так и с существительными более абстрактного характера, воспринимаемыми традиционно при помощи других модальностей. В первом случае речь идёт о признаке «смесь вкусовых ощущений и ощущений запаха, провоцируемых какой-либо пищей или напитком во рту» [OLD]: *plenty of flavor and texture* ‘полон вкуса и текстуры’ [The Moscow news 73/2012: 22]; *we soaked up olive oil like sponges, and gradually learned to distinguish between different grades and flavors* ‘мы впитывали оливковое масло как губки и постепенно научились определять различные сорта и вкусы’ [Мейл 2008: 102]; во втором же случае актуализируется признак «качество чего-либо, воздействующее на органы обоняния, запах, аромат» [ADE]: *an exotic flavor* ‘экзотический запах’;

– признаки, характеризующие продукты духовной, материальной и социальной деятельности человека, согласно проведённому анализу эмпирического материала, актуализируются относительно редко и преимущественно в сочетании с существительными, номинирующими предметы искусства – «характеристика или преобладающее качество, характерный стиль в литературе или искусстве, тематика» [PDT 2003]: *Gold Hill Inn retains flavor and spirit of its founders* ‘отель Gold Hill Inn сохраняет стиль и дух своих основателей’ [Daily camera 2015]; продукты умственной деятельности – «идея, мнение о

сходстве каких-либо предметов»: *I have tried to convey something of the flavor of the argument* ‘я попытался выразить что-либо в качестве схожего аргумента’ [Oxford 2000: 487]; а также географические реалии и связанные с ними достопримечательности – «определённое, свойственное чему-либо качество, атмосфера»: *the distinctive flavor of South Florida* ‘отчётливая атмосфера Южной Флориды’ [OLD].

В структуре существительного *savor* выделяются следующие основные категориальные признаки:

1) признаки характеристики субъекта восприятия:

– «ощущение, возникающее при раздражении слизистой оболочки языка» [Oxford 2000]: *a strange savor* ‘странный вкус’;

– «интерес, пристрастия, склонность к чему-либо» [BNC]: *he lost his savor for life* ‘он потерял интерес к жизни’;

– «характер, типичное поведение»: *this admiration ... is much o’ the savor of other your new pranks* ‘это восхищение ... в характере других Ваших новых выходок’ [Webster’s 1993: 2020];

2) признаки характеристики объекта восприятия, как прототипического (продукты питания), так и непрототипического (географические реалии, продукты речевой деятельности):

– «качество пищи, различаемое при еде, вкусовое ощущение или запах, обычно приятные» [OLD]: *the savor of almonds* ‘вкус миндаля’;

– «отличительный вкус, привкус, запах чего-либо, не связанного с едой» [MWD]: *savor of antique world* ‘привкус античного мира’;

– «приятно стимулирующее отличительное качество, изюминка» [MWD]: *add savor to conversation* ‘добавить изюминку разговору’.

Из проведённого анализа очевидно, что существительное *flavor* обычно используется для номинации приятного вкуса и запаха, воздействующих на человека одновременно, опыта, возникающего при помещении вещества в рот, активирующего температурные, тактильные, болевые и вкусовые рецепторы; субстантив *savor* вербализует особый вкус или привкус, деликатный и глубокий;

лексема *taste* объективирует само чувство вкуса, вкусовое ощущение (опыт, возникающий в результате раздражения только вкусовых рецепторов); а существительное *smack* номинирует вкус или запах, добавляемый к чему-либо или отличный от характерного для какого-либо вещества (*a smack of pepper in a stew* ‘вкус перца в тушёном блюде’ [Webster’s 1993]).

Родовой лексемой, вербализующей категориальный концепт «вкус» в ценностно-смысловом пространстве французского языка, является существительное *goût*, к ядерным категориальным признакам которого, как и в русской и английской ЯКМ, относятся:

1) признаки характеристики субъекта вкуса и испытываемых им эмоций, переживаний, связанных со вкусовым восприятием:

– «одно из пяти чувств человека и животных, при помощи которого они различают вкусы, свойственные пище» [GL 1971]: *la langue est l’organe du goût* ‘язык – орган вкуса’, *agréable au goût* ‘приятный на вкус’;

– «вкусовые предпочтения, выбор, пристрастия к какой-либо еде» [PR 2006; TLF1], признак актуализируется у существительного *goût* как в единственном, так и во множественном числе и обладает этнокультурной спецификой, так как свойственен только для французской ЯКМ: <...> *la nourriture n’est pas à son goût* ‘питание ему не по вкусу’ [Zeldin 1983: 451]; *tachez d’exciter son appétit... demandez-lui ses goûts... <...>* ‘попробуйте пробудить её аппетит... спросите о её предпочтениях... <...>’ [Troyat 2000: 145];

– «удовольствие, получаемое от еды, аппетит» [TFL1] также, как и предыдущий, отражает национально-специфические особенности восприятия: *manger avec goût* ‘есть со вкусом’, <...> *vous avez les mêmes goûts en matière de champignons* ‘у вас совпадают вкусы в выборе грибов’ [Troyat 2000: 115]. Данный признак актуализируется не только в сочетании с существительными, номинирующими продукты питания; он приобретает коннотативную маркированность в сочетании с предлогами *de, pour, à* «склонность, интерес, пристрастие к чему-либо, предпочтения в выборе чего-либо»: *cela est à mon goût* ‘это в моём вкусе’, *il a le goût pour la musique* ‘у него склонность к музыке’ [La

Croix 39440/2012: 14], *je reprends goût à la vie, à la musique...* ‘ко мне возвращается вкус к жизни, к музыке...’ [Troyat 1971: 208]; <...> *son goût pour la politique est toujours là* ‘его склонности к политике присутствуют’ [Le Figaro 21253/2012: 2]. Данный признак реализуется как в конструкциях с глаголом, так и с существительными с частичным артиклем (*выделено нами – Е.С.*): *en tout cas, il m’a bien transmis le goût de jouer avec les lettres* ‘в любом случае, он смог мне привить страсть к игре с буквами’ [Maximin 1981: 187]; *Daniel Donelle avait le goût du risqué et de l’aventure* <...> ‘Даниель Донель имел склонность к риску и приключениям’ [Triolet 2000: 92];

2) признаки характеристики объектов вкусового восприятия «качество, воспринимаемое вкусовыми рецепторами, вкус пищи, привкус» [PR 2006]: *relever le goût d’une sauce* ‘подчеркнуть вкус при помощи соуса’. При использовании ЛЕ *goût* с неопределённым артиклем актуализируется значение «ненормальный и неприятный вкус»: *cette eau a un goût* ‘у этой воды неприятный вкус’ [PR 2006: 983]; а при сочетании с частичным артиклем – значение «приятный вкус» [DFL]: *avoir du goût* ‘иметь приятный вкус, приправленный специями’.

В ходе изучения эмпирического и лексикографического материала были выявлены следующие признаки, актуализируемые носителями языка для характеристики как субъекта, так и объекта вкусового восприятия и составляющие периферию номинативного поля категориального концепта «вкус»:

1) признаки характеристики субъекта восприятия и его внутреннего состояния (за исключением первых двух, эти признаки являются уникальными для французской этнокультуры и не были выявлены в русской и английской ЯКМ):

– «пристрастия, предпочтения, желания в какой-либо сфере жизни» [TLFI], реализуется у существительного *goût* во множественном числе: *après son BTS, il a travaillé pour quelques domaines qui ne pleuraient pas la chimie, le temps de préciser ses goûts* ‘после получения диплома он проработал в нескольких сферах, не связанных с химией, для того, чтобы выяснить собственные предпочтения’

[Libération 9815/2012: 33]; *l'évolution des goûts et des technologies* 'эволюция вкусов и технологий' [The New York International Weekly 2012: 1];

– «способность различать достоинства и недостатки (особенно в эстетической и интеллектуальной сферах) согласно критериям, принятым в данной социальной группе; чувство изящного, прекрасного» [GL 1971; Littré]: *elle s'habille avec goût* 'она одевается со вкусом' [L'équipe 21322/2012: 10], *goût exquis* 'утончённый вкус', *quelle faute de goût!* 'какая безвкусица!' [Troyat 1956: 46];

– «хороший вкус, умение правильно вести себя, здравый смысл, благопристойность» [Lexis, PR 2006], признак развивается из предыдущего путём употребления существительного *goût* либо с определённым артиклем, либо, значительно реже, в сочетании с прилагательным *bon* (т.н. «абсолютный смысл»): *goût bourgeois* 'буржуазный вкус', *goût urbain* 'городской вкус' [Le Monde.fr 2015], то есть выделяющий того или иного представителя из других социальных групп, *le bon goût* 'здравый смысл', *une atmosphère qui respirait le bon goût* 'атмосфера, полная благопристойности' [Donald 2012: 156];

– «удовольствие от чего-либо»: *il répétait en latin, avec un goût merveilleux, ces grands mots <...>* 'он повторял на латинском, с громадным удовольствием, эти великие слова <...>' [Bossuet, цит. по: GL 1971: 2269];

– «влюблённость в кого-либо, восхищение кем-либо» [GL 1971]: *prendre du goût pour une femme* 'влюбиться в женщину', *dans une école d'art, pour se faire haïr, rien de mieux qu'avouer son goût pour Dalida et Dali!* 'в художественной школе, чтобы заслужить всеобщую ненависть, нет ничего лучше, чем признаться в своём восхищении Далидой и Дали' [Aéroports de Paris 71/2012: 36];

2) признаки характеристики социальной деятельности субъекта:

– «отличительное качество или опыт, особенно с упоминанием эмоции, из которой оно состоит или которую вызывает»: *je ne sais ce qui donnait à cette nuit son goût de Noël* 'я не знаю, что придавало этой ночи ощущение Рождества' [Saint-Exupéry, цит. по: GL 1971: 2269];

– «манера чувствовать, судить, характерная для деятельности какого-либо человека в обществе» [TLFI]: *des goûts et des couleurs, on ne dispute pas* 'на вкус и

цвет товарищей нет'. Контекстуальной конкретизацией данного признака может выступать его разновидность «манера, присущая какому-либо произведению или художнику, стиль»: *un tableau dans le goût de Rubens* 'картина в стиле Рубенса' [GL 1971: 2269];

– признак «горькое чувство, сожаление (о прошлом)» [PR 2006] является уникальным для французской ЯКМ, он входит в дальнюю периферию номинативного поля концепта «вкус», актуализируясь в ФЕ *goût de cendre* букв. 'вкус пепла';

3) признаки характеристики объекта восприятия:

– достаточно частотными при употреблении ЛЕ *goût* во французской ЯКМ являются контексты, в которых реализуются синестетические признаки, отражающие особенности восприятия этноса «ощущение, производимое на органы чувств (не продуктами питания)» [PR 2006]: *goût de mélancolie* 'вкус меланхолии'; *le goût des larmes* 'вкус слёз' [Troyat 2000: 208]; «смесь вкусообразительных ощущений»: *la terre remuée du jardin avait un goût puissant* 'перепаханная земля в саду имела сильный запах' [Alain-Fournier, цит. по: GL 1971: 2269];

– «манера чувствовать, судить, характерная для какой-либо определённой эпохи» [GL 1971], признак свойственен исключительно для французской ЯКМ: *le siège du papétier Enso Gutzeit incarne, lui aussi, le nouveau goût de cette époque* 'офис бумажной компании Enso Gutzeit также демонстрирует новую моду той эпохи' [Magazine AirFrance 177/2012: 109].

В ходе исследования эмпирического материала было выявлено, что наиболее употребительными лексемами, вербализующими элементы категории *вкус* во французской концептосфере, являются существительные *saveur, flaveur, bouquet, fumet, sapidité*. Субстантив *saveur* реализует следующие признаки объекта вкуса:

– «качество, воспринимаемое вкусовыми рецепторами, вкус, привкус» [Lexis]: *ce mélange de saveurs ennemies, l'une farineuse et salée, l'autre sucrée et*

aigrette, l'amusait 'эта смесь неродственных вкусов, одного мучнистого и солёного, другого сладкого и кисловатого, забавляла её' [Troyat 1956: 41];

– «качество блюда или напитка, производящее приятное и длительное впечатление» [DFL], признак имеет потенциальную положительную оценку: *relever la saveur d'un plat* 'подчеркнуть вкус блюда'.

К синестетическим объектным признакам данной ЛЕ относятся следующие признаки, последние три из которых, согласно анализа фактического материала, являются свойственными только французской ЯКМ:

– «аромат, запах в сочетании со вкусом, ощущение, производимое на вкусо-обонятельные рецепторы человека»: *tolérer la saveur* 'переносить вкус и аромат' [GL 1971];

– «качество, воспринимаемое рецепторами человека, не связанное со вкусом» [MDLF]: *ses lèvres, en effleurant cette chair neuve et lisse, avaient goûté une saveur venue de l'autre côté du monde* 'его губы, касаясь этой новой и гладкой кожи, ощутили вкус с другого конца света' [Troyat 2000: 561];

– «кухня, набор исторических национальных или региональных блюд» [DH 2006]: *Martine se demanda si elle garderait cette table <...>, et sur laquelle tout repas prenait une saveur médiéval* 'Мартина спрашивала себя, стоит ли ей оставить этот стол <...> и за которым любой приём пищи приобретал вкус средневековой кухни' [Triolet 2000: 155]; *des saveurs de nos régions* 'наша региональная кухня' [Aéroports de Paris 71/2012: 49]; *les saveurs de la Haute-Savoie* 'блюда местной кухни Верхней Савойи' [Magazine AirFrance 188/2012: 120];

– «сочность, острота, изюминка» [DFL]: *les plaisirs n'ont leur saveur que dans la maturité* 'удовольствия имеют свою изюминку только в зрелости';

– «отличительные черты, характеристики, свойственные чему-либо из окружающего мира» [MDLF]: *<...> comme à toutes les imitations, il leur manque la saveur de l'original <...>* 'как всем имитациям, им не хватает характеристик оригинала' [Zeldin 1983: 275]; *80 minutes de pur bonheur aux saveurs electro-rock* '80 минут чистого счастья с привкусом электро-рока' [Magazine AirFrance 187/2012: 48].

К субъектным признакам данной ЛЕ относятся следующие признаки, составляющие ближнюю и дальнюю периферию категории *вкус*:

– «любовь, пристрастия, привязанности» [DH 2006] актуализируется в основном при использовании существительного *savoir* во множественном числе: *c'est vraiment dommage car les interprètes savent retrouver la simplicité fraternelle, les saveurs, la sensualité de l'histoire* 'на самом деле жаль, ведь переводчики могут найти братскую простоту, пристрастия, чувственность истории' [Le Figaro 21253/2012: 31];

– «удовольствие, удовлетворение» [MDLF] характеризует, в основном, результаты общественной деятельности человека: *l'amère saveur de la réussite* 'горький привкус успеха' [Zeldin 1983: 429].

Несколько менее частотные в употреблении существительные, объективирующие элементы категории *вкус* во французской ЯКМ, можно классифицировать следующим образом:

1) синестетические субстантивы – к этой группе преимущественно относятся лексемы, сочетающие в своей семантической структуре вкусовые и ольфакторные характеристики: *onctuosité (f)* 'приятный аромат и вкус', *note (f)* 'тонкий вкус, аромат', *montant (m)* 'запах, аромат, пряный вкус', *accent (m)* 'вкусовое качество, аромат', *fumet (m)* 'приятный запах, исходящий от приготовляемых блюд, вкус', *parfum (m)* 'аромат, сочетание запаха и вкуса', *relent (m)* 'свойство пищи, затхлый запах пищи', *graillon (m)* 'свойство пищи, запах и вкус пригорелого сала', *bouquet (m)* 'букет, аромат' (вина) и др.;

2) субстантивы, номинирующие разнообразие, богатый выбор, смесь вкусов – *palette (f)* 'набор, гамма (вкусов, запахов, цветов)', *mélange (m) des saveurs* 'смесь различных вкусовых элементов', *arrière-goût (m)* 'послевкусие', *gamme (f) de saveurs* 'гамма вкусовых ощущений', *combinaison (f) des goûts* 'сочетание вкусов', *multiplicité (f) de goûts* 'разнообразие вкусов', *variataion (f) de saveurs* 'вариации вкусов': *le vin enrichit la palette des goûts* 'вино расширяет палитру вкусов' [Zeldin 1983: 283];

3) субстантивы, номинирующие составляющие, компоненты, характеристики вкуса – *acabit (m)* ‘качество’, *accent (m)* ‘вкусовое качество, аромат’, *aloi (m)* ‘добротность, качество’, *palais (m)* ‘свойство пищи’, *bouche (f)* ‘свойство пищи, приятное ожидание вкушения пищи’;

4) существительные, актуализирующие аксиологическую характеристику блюд, продуктов, напитков:

– положительную: *nectar (m)* ‘напиток очень приятного вкуса’, *bombance (f)* ‘хороший, обильный обед’, *gourmandise (f)* ‘лакомство, вкусное блюдо’, *gueleton (m)* ‘вкусный, обильный обед’, в том числе положительно характеризующую сладости: *nanan (m)* ‘детское лакомство, что-то вкусненькое’, *chatterie (f)* ‘лакомство, сладости’, *friandise (f)* ‘лакомство, сласти, вкусное небольшое угощение’;

– отрицательную: *lavasse (f)* ‘бурда, плохой напиток’, *brouet (m)* ‘грубая, невкусная еда’, *déboire (m)* ‘неприятный вкус во рту, перегар’, *fricot (m)* ‘посредственно приготовленный обед’;

5) существительные, характеризующие изменение вкуса:

– улучшение: *affinement (m)* ‘утончение, совершенствование вкуса’, *accomodage (m)* ‘внесение приправ в блюдо’, *additive (m)* ‘добавка для улучшения вкуса’, *assaisonnement (m)* ‘внесение специй, приправ, различных ароматов в блюдо’, *affinement (m)* ‘утончение, совершенствование (вкуса)’, *raffinement (m)* ‘эстетство, тонкость, изысканность’, *finesse (f)* ‘тонкость, изящество’, *délicatesse (f)* ‘изысканность, тонкость’ и др.;

– ухудшение: *répugnance (f)* ‘свойство пищи, вызывающее отвращение, омерзение’, *dégoût (m)* ‘отвращение к пище’; вплоть до полной потери вкуса: *affadissement (m)* ‘утрата вкусовых качеств’, *agnosie (f)* ‘потеря вкусового ощущения’.

Анализ эмпирического материала показывает, что использование вышеперечисленных существительных не является частотным при вербализации лингвокогнитивной категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве французского языка, что позволяет говорить об их достаточно отдалённом от ядра

категории положении. При этом, структура номинативного поля категориального концепта «вкус» в трёх исследуемых ЯКМ во многом сходна: по количеству и разнообразию признаков родовые наименования концепта во французском и английском языках практически не различаются, а у ЛЕ *вкус* выделяется только шесть признаков, относящихся к категории *вкус* (см. Таблица 1).

Таблица 1

*Категориальные признаки существительных родовых наименований
концепта «вкус» в русском, английском и французском языках*

признак	русский язык	английский язык	французский язык
«одно из внешних чувств человека и животных, органом которого служит слизистая оболочка языка и полости рта»	+	+	+
«удовольствие, получаемое от еды, аппетит»	+		+
«качество, свойство пищи, ощущаемое при еде»	+	+	+
«смесь ощущений, получаемых от какой-либо субстанции во рту, состоящая обычно из вкусовых, осязательных и обонятельных ощущений»		+	+
«ненормальный и неприятный вкус»			+
«приятный вкус»			+
«кухня, набор национальных блюд»		+	
«индивидуальные предпочтения в еде и напитках»		+	+
«правильный, хороший вкус в еде на чей-либо взгляд»		+	
«примесь, привкус во рту от потребления какого-либо напитка или еды»		+	
«малое количество дегустируемого, небольшое количество еды»		+	
«ощущение, производимое на органы чувств (не продуктами		+	+

питания), чаще всего неприятное»			
«способность человека различать достоинства и недостатки, понимать и оценивать эстетические явления во всех сферах жизни и искусства»	+	+	+
«способность или неспособность человека вести себя соответственно ситуации, чувство такта»		+	+
«склонность, интерес, пристрастие к чему-либо, предпочтения»	+	+	+
«отличительные свойства художественного произведения, как общий признак какого-либо человека, школы или рода, стиль»	+	+	+
«манера чувствовать, судить, характерная для какой-либо определённой эпохи»			+
«влюблённость в какого-либо человека, восхищение кем-либо»			+
«первое знакомство или опыт чего-либо»		+	
«небольшое количество, небольшой кусок, образец чего-либо»		+	
«отличительное качество или опыт, особенно с упоминанием эмоции, из которой оно состоит или которую вызывает»		+	+
«удовольствие от чего-либо»			+
«горечь, сожаление (о прошлом)»			+

Из Таблицы 1 очевидно, что 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.

Лингвисты отмечают, что чрезвычайно важным для выявления специфики концептосферы является не только компонентный анализ лексем репрезентантов концепта, но и исследование основных путей пополнения лексического состава лингвокогнитивной категории в случае, если они интересны с точки зрения этнокультурной маркированности. Существительные, номинирующие элементы категории *вкус*, представляют собой преимущественно общеупотребительную лексику, однако, в силу значительной субъективности и оценочности вкусового восприятия, в лексике вкусообозначения встречаются и окказиональные оценочные субстантивы. В связи с этим следует разграничить однократно встречающиеся средства объективации вкуса от общеупотребительных репрезентантов лингвокогнитивной категории *вкус*, за исключением индивидуально-авторских средств вербализации концепта, среди которых могут быть выявлены неологические или окказиональные признаки, а также обладающие этнокультурными чертами словообразовательные модели. Так, в русской ЯКМ в ходе исследования было обнаружено употребление значительного количества эмоционально-окрашенной оценочной субстантивной лексики, образованной в основном суффиксальным способом: *вкусняшка*, *вкуснота*, *вкуснотища*, *нямка*, *вкуснятина*, *вкусность* и т.д. Подобные словообразовательные модели носят этнокультурный характер и свойственны для русской концептосферы, где активно применяются в разговорно-обиходной речи, в частности, в молодежном социолекте.

С точки зрения изучения лингвокогнитивных особенностей категоризации *вкуса* в этнокультурном сообществе важным представляется также исследование моделей синтаксической сочетаемости входящей в категорию лексики. Примечательно, что в рассматриваемых языках характеристика вкуса зачастую задаётся субстантивной конструкцией в родительном падеже, например, *вкус клубники*; *taste of vine* 'вкус вина'; *goût de sucre* 'вкус сахара'. Как отмечает академик В.В. Виноградов, «в широком употреблении этого родительного качества рельефно выступает тенденция заменить определение указанием отношения определяемого к тому отвлечённому представлению, с которым

связывается представление о тех или иных качествах» [Виноградов 1972: 183]. Подобное чувственное восприятие мира обнаруживает связь своей семантической структуры с «каналами», через которые человек знакомится с внешним миром [Матвеева 2005: 93].

Обозначение вкуса и его источника происходит при помощи субстантивных словосочетаний, состоящих из вкусового существительного и субстантива, обозначающего предмет, который пробуют на вкус. Учёные [Макарова 2007: 14; Лечицкая 2007 и др.] отмечают, что квалификаторы вкуса применяются в следующих основных случаях:

1) при прямых номинациях, когда уточняются нюансы вкусового ощущения, например: *вино представляет букет из мускуса, дичи и кожи* [Афиша 2013];

2) при косвенных номинациях источника вкуса, который не осознаётся носителями языка как вкусовое вещество: *после этого, по заверению Режи, они приобретут вкус губ юной девы* [Мейл 2009-а: 48].

В ходе исследования было установлено, что для номинации вкуса в русском языке используется преимущественно два типа субстантивных словосочетаний: N1 + предлог + N2 и N1 + N2, где N1 – существительное, входящее в лингвокогнитивную категорию *вкус*, а N2 – существительное, обозначающее предмет, пробующийся на вкус. Достаточно часто в структуре подобных словосочетаний встречаются также прилагательные, которые могут находиться как перед вкусовым существительным, так и перед предметным: *истинный вкус лета* [Мейл 2010-б: 161], *со вкусом экзотических фруктов и зелёного чая* [Уютное небо 2010: 76].

Существительное вкуса также может быть использовано в структуре словосочетания N1 + А + N2, где N1 – субстантив, вербализующий элемент категории *вкус*, А – квалифицирующее вкус прилагательное, чаще всего имеющее оценочный характер, а N2 – ядерный субстантив категориального концепта «вкус»: *букет изысканных вкусов* [Мейл 2011: 86]. Кроме того, для русского языкового сознания характерно использование производного от субстантива «вкус» прилагательного «вкусовой» в сочетании с существительными

окказиональными синонимами родовой ЛЕ: *богатый вкусовой букет* [Доунс 2009: 83], *вкусовые качества мяса* [там же: 144].

В английском языке наиболее продуктивными являются модели N1 + предлог *of* + N2 и A + N1, где N1 – существительное, входящее в категорию *вкус*, N2 – существительное, обозначающее источник вкуса, а A – прилагательное (чаще всего вкусовое, однако нередки и случаи метафорического переноса): *sweet taste* ‘сладкий вкус’, *pungent taste* ‘едкий вкус’, <...> *add an extra shot of coffee to your cappuccino for a stronger taste...* ‘добавьте ещё кофе в ваш капучино для получения более крепкого вкуса’ [The Moscow News 09/2013: 11]; *the flavor of fresh truffles* ‘вкус свежих трюфелей’ [Mayle 2006: 32].

Во французском языке преимущественно используются модели N1 + предлог *de* + артикль + N2, N1 + предлог *de* + N2, где N1 – существительное, номинирующее элемент категории *вкус*, а N2 – предметное наименование, пробуемое на вкус. Субстантивные словосочетания первого типа отражают категоризацию вкуса относительно предмета-источника (*le goût de la sauce que maman a préparée* ‘вкус соуса, приготовленного мамой’), тогда как второй тип словосочетания обозначает этап абстрагирования вкуса от своего конкретного источника (*le goût de citron* ‘лимонный вкус’). Зачастую подобная модель используется для создания синестетических метафор и конструкций, не относящихся к сфере перцепции: *avoir le goût de grand-mère* ‘иметь вкус старины’ (букв. ‘иметь вкус бабушки’). Другой распространённой моделью во французском языке является словосочетание N + A, где N – существительное, входящее в лингвокогнитивную категорию *вкус*, а A – прилагательное, конкретизирующее вкус: это могут быть как основные прилагательные вкуса (возможно также их изолированное использование, ср. *goût sucré de pomme* ‘сладкий вкус яблока’ и *pomme sucrée* ‘сладкое яблоко’), так и прилагательные из других сфер восприятия (не используются во вкусовой перцепции изолированно, употребляются исключительно в сочетании со вкусовыми существительными – случаи синестезии), и прилагательные, не относящиеся к перцепции в своём прототипическом значении: *goût difficile* ‘разборчивый вкус’, *fort* ‘острый’, *naturel*

‘натуральный’, *relevé* ‘пряный’. Зачастую в данную модель может быть включён предлог *de*: *goût de pourri* ‘тухлый вкус’, *de moisi* ‘заплесневелый’; возможны, хотя менее частотны, сложные конструкции, переходящие в сферу фразеологических оборотов, например: *goût de revenez-y* ‘приятный вкус’, *goût de trop peu* ‘приятный вкус’.

Наименее продуктивной актуализируемой во французском языке синтаксической моделью являются конструкции N + предлог *de* + V, где N – существительное, входящее в категорию *вкус*, а V – глагол: *le goût de jouer avec les lettres* ‘вкус к играм с буквами’ [Maximin 1981: 187].

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 по содержанию номинативное поле, к ядру которого относятся признаки умения различать вкусовые ощущения и непосредственно вкусовые свойства и характеристики продуктов питания, ближнюю периферию составляют признаки предпочтений в еде и напитках, малого количества дегустируемой пищи, набора национальных блюд, а также различные синестетические признаки, носящие этнокультурный характер, тогда как к дальней периферии категории относятся концептуальные метафоры вкуса как свойства человека разбираться в эстетических нормах и правилах. При этом, этнокультурной спецификой обладают преимущественно периферийные признаки (см. Таблицу 1), в особенности, связанные с синестетическим совмещением модальностей восприятия, а также словообразовательные и синтаксические модели концептуализации, категоризации и вербализации вкуса.

2.4. Статические категориальные признаки

Статические категориальные признаки, то есть признаки элементов категории, воспринимаемые как постоянные, традиционно объективируются в языке при помощи имён прилагательных. Учёные полагают, что прилагательные являются одной из самых сложных для исследования частей речи, что связано как с их семантикой, так и с особенностями употребления в тексте [Левчина 2003: 12]. Так, «прилагательные не имеют своей области предметной отнесённости <...>. Их сферой применения является весь круг денотатов, которые обладают соответствующим признаком <...> они легко приобретают производные значения, которые, распространяясь на всё более разнообразные предметы и события, образуют семантическую сферу употребления, трудно уловимую и плохо поддающуюся описанию» [Вольф 1985: 3-5]. Более того, исследователи отмечают, что прилагательные совмещают в себе собственно языковое значение, то есть указывают на тот или иной признак, и способ восприятия этого признака, следовательно, ориентированы на наблюдателя [Спиридонова 2004: 235; Колбенева 2013]. Л.В. Лаенко отмечает, что прилагательные наиболее очевидно репрезентируют, «благодаря каким свойствам и признакам человек выделяет предмет из класса подобных» [Лаенко 2005-б: 18].

Образы предметов, воспринимаемые человеком через вкусовые рецепторы, отражаются преимущественно в семантике первичных номинаций – перцептивных прилагательных вкуса. Для них характерна в первую очередь объективация чувственно воспринимаемых характеристик предметов, обладающих относительной устойчивостью, – качественных и количественных признаков, причём из совокупности признаков выделяется один, наиболее значимый для человека на данный момент [Колшанский 1974; Шарандин 2013]. Следовательно, при помощи анализа прилагательных вкуса становится возможным ответить на вопрос, что в них «отражено и обобщено, что является коррелятом этих признаков единиц как в объективной реальности, так и в сознании человека» [Лаенко 2004: 72]

Изучение прилагательных чувственного восприятия достаточно актуально в силу интереса лингвистов к исследованию семасиологии и относительно малой семасеологической изученности прилагательных [Шрамм 1979: 4]. В последнее время наблюдается рост числа работ по семантике прилагательных на материале русского [Вольф 1985; Шрамм 1979; Гутова 2005; Иванова 1999; Колбенева 2006, 2013; Карасик 2001; Федяева 2009], английского [Амичба 1997; Высочина 2004; Лечицкая 2007], французского [Булгакова 2006; Котенева 2006-а, 2006-б; Савончик 2005] и других языков, а также появление работ сопоставительного характера [Мерзлякова 2003; Лаенко 2004, 2005-а; Шнякина 2005; Яворская 2009].

Несмотря на значительное количество работ по изучению семантической структуры прилагательных, многообразие и неоднородность предмета исследования привели к появлению многочисленных классификаций, опирающихся как на значения атрибутов, так и на свойства обозначаемых ими денотатов [Левчина 2003: 13]. Так, перцептивные, или эмпирийные (термин А.Н. Шрамма), прилагательные традиционно делятся на три группы:

1) многозначные прилагательные с исходными значениями, отображающими признаки на основе сравнения, т.е. в их значении не отражены объективные характеристики номинируемого ими предмета. К этой группе относятся прилагательные обозначения цвета (*красный, алый*), вкуса (*горький, кислый*), тактильности (*чёрствый*); подобные атрибуты отсутствуют в модусах света, формы, размера и запаха. В сознании носителей языка существует комплекс устойчивых эталонных представлений о воспринимаемых признаках, при этом за каждым эталоном закреплена отдельная языковая единица, например, сладкий – «по вкусу напоминающий мёд, сахар» [Шрамм 1979: 65-66]. Механизм номинации в данном случае может быть представлен следующим образом: при получении вкусового раздражения от того или иного предмета, носитель языка «ищет ему соответствие среди имеющихся в его сознании вкусовых представлений и, найдя его, обозначает признак конкретного предмета соответствующим прилагательным» [там же: 66];

2) параметрические – *яркий / тусклый, большой / маленький*;

3) антропометрические (цвет – *карий, седой*; форма – *кучерявый, сутулый*; размер – *худой*; тактильность – *дряблый*) [Рузин 1995: 151].

Согласно типологии А.В. Куценко выделяются [Куценко 1979]:

1) прилагательные, обозначающие норму простого вкуса: *сладкий, горький, кислый* / *sweet, bitter, acid* / *sucré, amer, acide*;

2) прилагательные, обозначающие норму сложного вкуса: *кисло-сладкий* / *sweet and sour* / *aigre-doux*;

3) прилагательные, обозначающие норму дифференцированного осложнённого вкуса: *горько-вяжущий* (характерны только для русского языка);

4) прилагательные, обозначающие норму недифференцированного осложнённого вкуса: *жгучий* / *pungent* / *brûlent* (вкус, осложнённый свойствами, вызывающими болевые и обонятельные ощущения);

5) прилагательные, обозначающие ослабленную интенсивность вкуса, передаваемую суффиксами в русском и английском языках и описательно во французском: *солоноватый* / *saltish* / *un peu salé*;

6) прилагательные, обозначающие высокую степень интенсивности вкуса: *приторный* / *mawkish* / *douceâtre*.

По классификации, предлагаемой А.Х. Мерзляковой, выделяются следующие прилагательные вкуса [Мерзлякова 2003: 181]:

1) прилагательные со значением «имеющий вкус + оценка + интенсивность»: качественные прилагательные (*кислый, горький* / *acid, bitter* / *acide, amer*), относительные (*медовый* / *honeyed* / *mielleux*);

2) прилагательные со значением «приобретший какой-либо вкус, вызванный порчей или иной причиной»: *прогорклый* / *rancid* / *rance*;

3) прилагательные, выражающие интенсивность проявления признака вкуса: *приторный* / *mawkish* / *douceâtre*. Излишнее проявление вкусового признака чаще всего оказывается неприятным для вкуса, поэтому в семантике прилагательных встречается признак отрицательной оценки;

4) прилагательные сложных вкусовых признаков, имеющие два или более оттенка вкуса одновременно: *кисло-сладкий* / *sweet and sour* / *aigre-doux*, либо

имеющие какой-либо вкус, сопровождающийся осязательным ощущением (*вяжущий / astringent / astringent*);

5) прилагательные, указывающие на вкусовой признак безотносительно к какому-либо эталонному носителю и выражающие положительную оценку (*вкусный, аппетитный / toothsome, tasty / goûteux, savoureux*), отрицательную оценку (*невкусный / unsavoury / mauvais*) или значение «не имеющий вкуса» с потенциальной отрицательной оценкой (*безвкусный / insipid / insipide*).

В исследованиях перцептивных прилагательных, проведённых Л.В. Лаенко и Н.В. Гутовой, атрибуты подразделены на пять групп:

1) собственно вкусовые: *сладкий / sweet / sucré*. Сюда относятся также синестетические сложные прилагательные: *кисло-сладкий / sour-sweet / aigre-doux*. Для прилагательных этой группы более характерен семантический синкретизм, т.е. возможно возникновение степеней сравнения, эмоциональная оценка, метафоризация (*горькая жизнь / bitter life / une vie amère*) [Гутова 2005: 56];

2) вкусовые признаки, возникшие в результате изменения предмета или при каком-либо воздействии на него: *прогорклое масло / rank oil / huile ranci*. К этой группе относятся как качественные, так и относительные прилагательные;

3) вкусовые признаки, которые воспринимаются зрительно и на вкус: *зеленые плоды / green fruits / fruits verts*;

4) вкусовые признаки, которые воспринимаются обонятельно и на вкус: *свежая вода / fresh water / eau fraîche*;

5) вкусовые признаки, которые воспринимаются зрительно, обонятельно и на вкус: *свежие огурцы / fresh cucumbers / concombres frais* [Лаенко 2005-а].

В данном исследовании применяется следующая типология прилагательных, относящихся к сфере вкусовой перцепции:

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 – характерны для английского (*apple taste*) и французского языков (*goût de pomme*), в русском преимущественно используются прилагательные (ср. *вкус яблока* – *яблочный вкус*).

При этом, традиционно в лингвистических исследованиях сенсорная модальность прилагательных детерминируется на основе словарного определения слова и/или здравого смысла самого исследователя [см., например, Рузин 1994; Мерзлякова 2003]. Учёные отмечают, что в группе перцептивных прилагательных вкуса отсутствует явная доминанта, поскольку выделяются четыре основных базовых признака: *сладкий*, *солёный*, *кислый*, *горький*, между которыми сложно установить семантические связи [Лечицкая 2007; Матвеева 2011].

Несмотря на разнообразие предлагаемых классификаций, исследователи сходятся во мнении, что вкусовые прилагательные – эталонны, то есть основаны на сравнении с некоей общеизвестной точкой отсчёта. Исследователи отмечают, что подобное определение вкусовых ощущений делает возможным их различение, но не раскрывает их существа [Лаенко 2005-а: 66; Лечицкая 2007: 18]. Более того, как отмечает А.Н. Шрамм, «человек может не знать вкуса ни хины, ни полыни и всё-таки знать, какой вкусовой признак обозначается словом *горький*. При восприятии других предметов ему говорили – это горько, и затем он узнавал этот горький вкус у других предметов» [Шрамм 1979: 66]. Отсюда можно сделать вывод, что эталонность вкусовых ощущений в некотором роде относительна и может обладать яркой этнокультурной спецификой. Под эталоном, или «точкой отсчёта», принято понимать представление, с которым соотносится реальный, воспринимаемый органами чувств, признак предмета. При этом, эталон имеет субъективно-объективный характер, несмотря на индивидуальное восприятие каждым человеком вкусовых ощущений. Как указывает Л.В. Лаенко, «абсолютная субъективность «точки отсчёта» невозможна хотя бы потому, что тогда значение

употребляемого говорящим прилагательного было бы непонятно собеседнику, так как у каждого из них была бы своя «точка отсчёта» [Лаенко 2005-а].

Эталоны вкусовых прилагательных могут быть подразделены на две группы: «прозрачные», когда эталон задан внутренней формой слова (*лимонный цвет*), и «непрозрачные», в случае, если эталон задан вне слова (*кислый – вкус лимона*). Такие атрибуты, как отмечает И.Г. Рузин, обладают широкой семантической сочетаемостью и могут обозначать как эталон, так и весьма отдалённые приближения к нему при переходе качественных прилагательных в разряд относительных: *сладкий сахар – сладкий перец* [Рузин 1995: 29].

Помимо эталонности, вкусовые прилагательные передают следующие признаки, выделяемые согласно классификации Ж.В. Лечицкой:

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

2. 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») [Лечицкая 2007: 18].

Лингвисты традиционно относят эмпирийные прилагательные к разряду качественных, однако зачастую они выходят за рамки качественных, например, перцептивные признаки обнаруживаются в относительных прилагательных, включая образованные от качественных – *кислый раствор* [Гутова 2005: 12]. Более того, эмпирийные признаки совмещаются с оценочными, как на уровне прямого, так и переносного значения (например, *сладкая жизнь*); эмпирийность может сочетаться на словообразовательном уровне с рациональностью (*кисловатый*), при этом, чем абстрактнее значение эмпирийного прилагательного (*вкусный, ароматный*), тем ближе оно к рациональному [там же: 13, 35]. Наличие у эмпирийных прилагательных степеней сравнения (*вкуснейший*) и формы эмоциональной оценки (*сладенький*) также является свидетельством присутствия рациональной оценочности в их семантике [там же: 33-35]. Зачастую наблюдается

и обратный процесс перехода качественных прилагательных в разряд относительных при терминологизации: *белый гриб, красная смородина*. Интересным в данном отношении является выдвинутый И.Г. Рузиным вопрос о том, качественными или относительными являются такие прилагательные вкусообозначения, как *малиновый* или *вишнёвый*. Учёный указывает, что, если ранее лингвистика однозначно отвечала, что при характеристике вкуса данные прилагательные входят в разряд относительных (*вишнёвое варенье* – варенье из вишни), а при описании цвета являются качественными (*малиновый пиджак* – пиджак, цветом напоминающий малину), то сегодня с развитием технологических процессов возникла возможность «окачества» прилагательных вкуса при получении новых веществ, обладающих вкусом эталона, но иначе никак с ним не связанных: «сегодня «малиновый ликёр» – это не обязательно «ликёр из малины», но «ликёр со вкусом малины» [Рузин 1995: 37].

Таким образом, в структуру содержания прилагательных вкуса, схожую со свёрнутой моделью ситуации, включены как необходимые объективные собственные признаки вкуса, так и субъективные значимые для практической деятельности человека характеристики.

2.4.1. Категориальный признак «сладкий»

Лингвисты традиционно отмечают, что сладкий вкус доминирует среди признаков категории *вкус* [Мерзлякова 2003]. Прототипом сладкого вкуса в исследуемых концептосферах (как, впрочем, и во многих других) является сахар и мёд, причём первичен эталон мёда, поскольку его происхождение носит более естественный характер, чем происхождение сахара, являющегося артефактом [Матвеева 2005: 99]. Сладким вкусом в чистом виде обладают глюкоза, фруктоза, лактоза, сахароза; оценка данного вкуса традиционно является положительной у всех этносов [Мерзлякова 2003: 208].

Компаративный анализ родовых лексем, репрезентирующих сладкий вкус в языках исследуемых этносов, позволяет выявить следующие универсальные и специфические этнокультурные признаки категории *вкус*:

– «имеющий вкус, подобный вкусу сахара или мёда» [ТСРЯ 2001; Webster's 1993; PR 2006] с потенциальным оценочным признаком «приятный»: *сладкий напиток*; *the pineapple was sweet and juicy* 'ананас был сладкий и сочный'; *boisson sucrée* 'сладкий напиток', *doux comme le miel* 'сладкий как мёд'. Признак реализуется в когнитивных контекстах с существительными, называющими имя вкуса, продукты питания, фрукты, растения и напитки, преимущественно вино: *сладкие вина часто закрепляют спиртом, но только не это* [Мейл 2010-б: 195]; *the last sweet scoop of Cavaillon melon was finished* 'последний кусок сладкой Кавайонской дыни был съеден' [Mayle 2005]; *pâte sucrée* 'сладкое тесто' [Troyat 2000: 550]. При этом, характер напитка или жидкости в контексте может не указываться, заменяясь метонимией «стакан», «чашка» и т.д.: *un verre un peu sucré* 'слегка сладкий стакан <напитка>' [Maximin 1981: 124]. При употреблении в сочетании с существительными, обозначающими напитки, три из четырёх прилагательных актуализируют признак «включающий вкус сахара, содержащий ощутимое количество сахара» [СРЯ 2006; Webster's 1993; PR 2006]: *сладкий чай*; *sweet wine* 'сладкое вино'; *le thé sucré* 'сладкий чай'.

Этнокультурными являются следующие категориальные признаки:

- в русской ЯКМ:

– «десертное блюдо к обеду» [ТСРЯ 2001]: прилагательное русского языка *сладкий* подвергается конверсии и используется в качестве существительного в конструкции *что вы будете на сладкое*;

– «вкусный», в настоящее время у прилагательного *сладкий* данный признак актуализируется достаточно редко: *хлеб слаще нажитый трудом* [СРЯ 2006]. Данный признак носит характер, обусловленный этимологией перцептивного прилагательного *сладкий*, которое было заимствовано из церковнославянского для замещения исконно русского прилагательного *солодкий*, означавшего «солёный, вкусный, пряный» [Фасмер 2008: 513];

– общим для английской и русской концептосферы является признак «имеющий неиспортившийся или неизменившийся со временем вкус чего-либо (нескисший, свежий, несолёный, неконсервированный)» [ТСРЯ 2001; MWD]. Однако, если в английской лингвокультуре он актуализируется достаточно частотно (*put the bottle in the stream to keep the milk sweet* ‘поставьте бутылку под струю, чтобы сохранить молоко свежим’) [The New York times 2014], то в русском языке обнаруживаются лишь рудименты этого признака, диалектные и зарегистрированные в словарях, но практически не употребляемые в речи: *сладкие огурцы, сладкое молоко* [ТСРЯ 2001]. Данный признак, как отмечает Л.В. Лаенко, вероятно, возник из сочетаний с названиями продуктов, которые действительно имеют в свежем, неспорченном виде сладковатый вкус и приятный запах [Лаенко 2005-а];

- в английской ЯКМ:

- прилагательное *sweet* актуализирует относящийся к дальней периферии категории признак «свежий, неспорченный» [Webster’s 1993] в сочетании с существительными, означающими воздух *sweet air* ‘свежий воздух’ и воду *sweet water* ‘свежая вода’;

- «в меру приправленный, неострый» [BNC] характерен для английского прилагательного *sweet*: *sweet pickles* ‘маринованные в неостром маринаде огурцы’;

- во французской ЯКМ:

- при сочетании с существительным *beurre* французское прилагательное *doux* актуализирует признак «несолёный» [GL 1971]: *beurre doux* ‘несолёное масло’;

- французское прилагательное *doux* контекстуально подвергается субстантивации и приобретает признак «сладкий вкус, сладость» [GL 1971]: *l’amer et le doux sont deux qualités contraires* ‘горечь и сладость – противоположные качества’.

В ходе анализа эмпирического материала было выявлено, что значительная часть категориальных признаков носит метафорический оценочный характер и

соотносится преимущественно с эмоциями и чувствами, испытываемыми субъектом вкусового восприятия, что выводит данные признаки за границы исследуемой категории:

– «приятный, приносящий удовлетворение, чувственное наслаждение» [ТСРЯ 2001; MWD; ДН 2006], признак характерен для прилагательных *сладкий* / *sweet* / *doux*, *sucré* в сочетании с существительными, называющими приятные интеллектуальные и эмоциональные впечатления: *сладкий поцелуй*, *сладкое воспоминание*; *she was enjoying the sweet smell of success* ‘она наслаждалась сладким запахом успеха’ [The Times 2014]; *une nostalgie sucrée à rendre accro* ‘сладкая ностальгия превращает в фаната’ [Aéroports de Paris 71/2012: 26];

– «исполненный счастья, радости, удовольствия» [СРЯ 2006; OLD; TFLI] реализуется у прилагательных *сладкий* / *sweet* / *doux* в сочетании с существительными, обозначающими время и его периодизацию: *сладкая жизнь*; *sweet past* ‘сладкое прошлое’; *ce doux moment* ‘этот сладостный момент’ [Magazine AirFrance 177/2012: 100], а также устную и письменную речь: *сладкие речи*; *sweet message* ‘сладкое послание’; *douces paroles* ‘сладкие слова’;

– «лицемерный, льстивый, чрезмерно любезный» [РТС; DFL] реализуется преимущественно прилагательными русского и французского языков *сладкий* и *sucré*: *директор был очень сладок*; *il était sucré comme une confiture* ‘он был сладок как варенье’;

– «страстный, влюблённый» [PDT 2003; TLF1] отражает этнокультурные черты рассматриваемой категории, поскольку характерен только для английского прилагательного *sweet* и французского атрибута *doux* и реализуется при описании внутреннего состояния субъекта восприятия: *sweet on sbd* / *faire les yeux doux* ‘быть влюблённым в кого-либо’;

– «имеющий сентиментальный характер» [ДТСРЯ 2007; LDCE 1995; Lexis 1978] свойственен атрибутам *сладкий* / *sweet* / *doux* и имеет метонимический характер, используясь для положительной оценки внешности или мимики человека: *сладкая улыбка*, *сладкий голос*; *sweet smile* ‘сладкая улыбка’; *éloquence douce* ‘сладкое красноречие’. Тесно связан с ним признак «милый, приятный в

чувственном отношении» [ТСРЯ 2001; PDT 2003; ДН 2006], имеющий метафорический характер и свойственный прилагательным трёх исследуемых концептосфер. Данный признак актуализируется при положительной оценочной характеристике, например: *ты мой сладкий*; *very young, fresh, sweet* ‘очень молодая, свежая, милая’ [Shaw 1983: 53]; *un homme doux* ‘приятный человек’, в сочетаниях с собственными и нарицательными существительными, обозначающими лицо (*сладкий малыш*; *you are so sweet* ‘ты такой милый’; *douce enfant* ‘милый ребёнок’), при характеристике вещей и людей, вызывающих симпатию (*she was a sweet creature* ‘она была милым созданием’), для выражения любви к родине, дому (*сладкая Родина*; *Home, sweet home* ‘дом, милый дом’), с существительными, обозначающими слова и манеры поведения человека, например: <...> *sweet nothings and rainbow colors can still light up the world* / <...> *il suffit de quelques mots doux et d'un arc-en-ciel de couleur pour réenchanter le monde* ‘достаточно нескольких милых слов и цветов радуги, чтобы вновь озарить мир’ [Magazine AirFrance 188/2012: 116]. В ходе исследования данный признак встречался достаточно часто в семантическом пространстве трёх языков, что может свидетельствовать о значимости и степени приятности сладкого вкуса для человека, вследствие чего происходит активная метафоризация и перенос положительной оценки вкуса на внешний облик человека, преимущественно, девушки или ребёнка.

Особую группу составляют признаки, актуализирующиеся в синестетических метафорах, характерных для концептосфер исследуемых этносов и находящихся на дальней периферии исследуемой категории:

– «негромкий, приятный на слух» [ТСРЯ 2001; АДЕ; ДН 2006] реализуется в сочетании с субстантивами, обозначающими речевую деятельность, например, голос, речь, язык: *сладкая мелодия*; *she has a sweet singing voice* ‘у неё приятный музыкальный голос’, <...> *sweet and rich male voice sang “I Married an Angel”* ‘<...> приятный и богатый мужской голос запел «Я женился на ангеле»’ [Shaw 1983: 30]; *doux murmures* ‘тихие перешёптывания’;

– «приятный для обоняния, имеющий душистый запах, чистый» [СРЯ 2006; BNC; DFL] отражает синестетическую взаимосвязь вкусового и ольфакторного восприятия: *сладкий запах*; *sweet aroma* ‘сладкий аромат’, *he was breathing sweet air* ‘он дышал чистым воздухом’ [Mayle 1992]; *doux parfums* ‘сладкие духи’, *une odeur doucereuse* ‘сладковатый запах’, *l’odeur un peu sucrée de bois chaud et d’étoffes poussiéreuses* ‘слегка сладкий запах тёплого дерева и пыльной ткани’ [Triolet 2000: 154];

– для французского и английского языкового сознания характерна синестетическая метафора на базе признака «приятный для глаза» [LDCE 1995; MDLF]: *sweet color / lumière douce* ‘приятный свет’;

– специфическим для французской концептосферы является синестетический признак «мягкий, нежный, приятный на ощупь» [GL 1971], актуализируемый у прилагательного *doux* преимущественно с существительным *peau* ‘кожа’: *peau douce* ‘нежная кожа’; <...> *on vient ici tout l’année dans une eau de source chaude, ferrugineuse et très salée qui, depuis les Romains, rend la peau extrêmement douce* ‘<...> сюда приезжают весь год в воду горячего, железосодержащего и очень солёного источника, который, начиная с римского периода, делает кожу необычайно нежной’ [Magazine AirFrance 187/2012: 120]. Частотная реализация этого признака во французской ЯКМ свидетельствует о большей значимости тактильного восприятия для представителей данного этноса, а также о значительной семантической подвижности прилагательного *doux*, которое из сферы вкусового восприятия проникло в активные средства вербализации результатов перцепции всех модальностей.

Следующие схожие признаки актуализируются у прилагательных английского и французского языков в сочетании с существительными, номинирующими явления природы, что, в свою очередь, свидетельствует об отсутствии четких границ между категориями, поскольку наличие данного признака у рассматриваемых прилагательных относит их к категории природных явлений:

– «умеренный» (о климате, погоде) [ADE; DFL]: *sweet weather / un temps doux* ‘приятная, умеренная погода’; *le temps était si doux, à rester dehors sans fin...* ‘погода была настолько приятной, что хотелось оставаться на улице бесконечно...’ [Triolet 2000: 122];

– «пресный, несолёный» [ADE; DFL]: *sweet water / eau douce* ‘пресная вода’. Таким образом, в английском и французском языковом сознании пресная вода наделена на языковом уровне сладким вкусом, тогда как в русском языке прилагательное *пресный* подразумевает «не имеющий вкуса как такового».

Следующие периферийные категориальные признаки являются этнокультурными, поскольку характерны для концептосферы одного из исследуемых этносов:

- *английского*:

– «чудесный» [Webster’s 1993] актуализируется с существительными, именующими природные явления: *sweet spring* ‘чудесная весна’, *sweet morning* ‘чудесное, блаженное утро’;

– «приятный взору, на глаз, обликом, привлекательный» [PDT 2006] реализуется как в сочетании с одушевлёнными существительными, так и с неодушевлёнными, приобретая метонимический характер положительной оценки предметов, имеющих высокую ценностную значимость для субъекта оценки: *they live in a sweet little house* ‘они живут в симпатичном маленьком доме’, *you look sweet* ‘ты выглядишь привлекательно’. С этим признаком связан несинестетический признак общей положительной оценочной характеристики человека, предмета или явления «приятный, замечательный, превосходный» (с потенциальным признаком интенсивности, усиления): *take your own sweet time* ‘наслаждайтесь своим временем’ [Webster’s 1993: 2309];

– «легко и умело делающий что-либо» [Webster’s 1993], признак служит для положительной аксиологической характеристики человека как профессионала в своей деятельности, однако его актуализация не носит частотного характера, например: *a sweet pilot* ‘опытный пилот’ [Daily camera 2015];

– признак «пресвятой» также носит в некотором роде окказиональный характер, поскольку в ходе анализа эмпирического материала был выявлен однократно: “*Oh,*” *Arline wept, “sweet Mother of God”* ‘О, - плакала Арлин, - пресвятая мать Божья!’ [Shaw 1983: 112];

– этнокультурными также являются признаки прилагательного *sweet*, носящие терминологический характер и отличающиеся узкой сферой применения: «нейтральный, некислый» (о почве) [BNC]: *sweet land* ‘нейтральная почва’ и «свободный от вредных газов или запахов» [ADE]: *sweet mine air* ‘чистый рудничный воздух’;

- *французского* (реализуются исключительно при помощи атрибута *doux*):

– признаками с положительной оценочной характеристикой предметов и явлений окружающего мира являются «спокойный, кроткий, податливый» [TLFI]: *un caractère doux* ‘кроткий характер’; «тихий, кроткий, спокойный» [DFL]: *un chien doux* ‘тихая собака’; «тёплый, приятный» [DFL]: *l’hiver a été très doux* ‘тёплая зима’. Относительно частотная актуализация признаков положительной оценки является дополнительным доказательством значимости сладкого вкуса в картине мира представителей французского этноса, переносящих приятные ощущения от восприятия этого вкуса на многочисленные сферы жизнедеятельности;

– «не имеющий ничего лишнего, избыточного, умеренный» актуализируется в сочетании с существительными, означающими географические явления: *les collines rondes et douces* ‘округлые и пологие холмы’ [Triolet 2000: 54]; цену, стоимость: *je trouve que c’est une bonne introduction à son travail. Et à prix doux* ‘я считаю, что это хорошее вступление к его работе. И по умеренной цене’ [Aéroports de Paris 71/2012: 16]; а также огонь: *faire fondre le beurre dans une grande casserole puis faire revenir les lardons ou la ventrèche à feu doux* ‘растопить масло в большой кастрюле, затем добавить ломтики сала и готовить на небольшом огне’ [Libération 9815/2012: 33];

– специфическими терминологическими признаками с узкой сферой применения и малой частотностью актуализации являются «действующий без

резкостей, мирный» [GL 1971]: *énergies douces* ‘мирная энергия’ и «ковкий, гибкий, вязкий» [DFL]: *fer doux* ‘ковкое железо’;

– в случае субстантивации у прилагательных французского языка *doux* и *sucré* актуализируются контекстуальные признаки, не зарегистрированные в лексикографических источниках, «милый, любимый»: *viens, ma douce...* ‘иди, моя милая...’ [Triolet 2000: 122] и «любитель сладкого»: *êtes-vous sucré ou salé, silence ou musique? – Sucré, salé, pourquoi choisir?* ‘вы больше любитель сладкого или солёного, тишины или музыки? – Сладкое, солёное, зачем выбирать?’ [Magazine AirFrance 188/2012: 86];

– «славно, замечательно, нежно, мило» актуализируется у прилагательного *doux* в безличных конструкциях, где оно приобретает статус наречия и выходит за рамки исследуемой категории: *qu’il serait doux d’être aimée ici, dans la lumière, les parfums et les fleurs!* ‘как было бы замечательно быть любимой здесь, в свете, приятном аромате и среди цветов!’ [Gautier 1989].

Категориальный признак «сладкий» также присутствует в структуре следующих, несколько менее частотных в употреблении, прилагательных, представленных в Таблице 2.

Таблица 2

Категориальный признак «сладкий» в русской, английской и французской языковой картинах мира

<i>русский язык</i>	<i>английский язык</i>	<i>французский язык</i>
сахарный	sugary, saccharine, luscious	sucrant
сладковатый	sweetish	douceureux, doucet
сладенький		moelleux, doucinant
приторный	mawkish	suave, douceâtre
сладкий-пресладкий	sweet-honeyed	
сладостный, приятный	delicious	délectable
полусладкий (о вине)	semi-sweet	demi-doux

засахаренный	candy	confit
медовый	honeyed	mielleux
паточный	treachly	sirupeux
кисло-сладкий	sour-sweet	aigre-doux
горько-сладкий	bitter-sweet	doux-amer

Из квантитативного сопоставления следует, что наибольшим количественным составом незначительно отличается французская ЯКМ (14 атрибутов против 13 в английском и 13 в русском языках). При этом, для русской ЯКМ характерно наибольшее разнообразие ЛЕ, имеющих различную семантическую структуру, что позволяет выразить градацию вкусовых ощущений. Основным компонентом значения перцептивных прилагательных во всех рассматриваемых языках является признак «напоминающий по вкусу сахар, мёд», с разной степенью выраженности, интенсивности и оценки данного признака. Так, прилагательные *сладковатый* / *sweetish* / *douceureux* имеют основной признак «несколько сладкий» и наиболее часто используются с существительными, именующими вкус (наименования продуктов питания и блюд), а также запах (актуализируется синестетический характер восприятия): *дело даже не в сладковатом привкусе, который просто чудесен, а в консистенции, текстуре мяса* [Доунс 2009: 145]; *sweetish taste of chilled potatoes* ‘сладковатый вкус замороженной картошки’ [Illinois Digital Newspaper Collections 1915]; *un mets d'un goût suave* ‘блюдо сладковатого вкуса’ [Littré].

Большинство атрибутов, представленных в Таблице 2, развивает два типа оценочных значений (в отличие от прилагательных основных репрезентантов признака «сладкий» и имеющих лишь положительный тип оценки):

1) положительная оценка (вкуса, запаха, предметов, событий, явлений) связана с приятными эмоциями, вызываемыми в сознании человека сладким вкусом: *сладковатый вкус* / *sweetish taste* / *le goût douceureux*;

2) отрицательная оценка (вкуса, запаха, метафорическая оценка предметов, событий, явлений) обусловлена неприятным ощущением, возникающим во рту

человека при чрезмерной интенсивности воспринимаемого сладкого вкуса: *на улице мне лучше – в воздухе нет сладковатого привкуса, нет хмельного запаха вермута* [Сартр 1994]; <...> *в ноздри бьёт отвратительный сладковатый сигаретный дым* [Доунс 2009: 191]; *a sweetish reek* ‘сладковатый неприятный запах’ [BNC]; *le ton suave* ‘слащавый тон’, *une voix sirupeuse* ‘слащавый голос’.

Проведённый компаративный анализ показывает, что категориальный признак «сладкий» в трёх лингвокультурах имеет схожие проявления: прототипом являются мёд и сахар, ближняя периферия распространяется на кондитерские изделия, фруктовые консервы, выпечку, вино, дальняя периферия – на чувства, эмоции, характеристику деятельности и речевой деятельности человека, зачастую уводя признак «сладкий» из категории *вкус* в смежные концептуальные пространства. Подобное сходство проявлений признака «сладкий» в исследуемых этнокультурах может быть объяснено тем, что основные эталоны данного вкуса – мёд и сахар – совпадают, сладкий вкус, имеющий положительную оценку, ассоциируется с вкусной пищей и с наслаждением, которое переносится на многие стороны жизни человека [Яровая 2013-б: 187]. Перцептивные прилагательные с признаком «сладкий» могут номинировать одорические, звуковые, тактильные и температурные признаки, а также выражать оценку и интенсивность. Примечательно также, что для трёх концептосфер характерно изменение знака оценки при использовании признака сладости с гиперинтенсивностью и отрицательным оценочным признаком «приторный, слащавый»: *сладкая / сладенькая улыбочка* [Гутова 2005: 31].

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*). Помимо этого, английское прилагательное *sweet* зачастую используется

для указания на соответствие характеризуемого предмета эстетическим нормам, а французский атрибут *doux* имеет значительное количество синестетических признаков в силу своей полирецепторности и реализации обобщённого признака «нерезкая приятная степень любого чувственного восприятия». Постоянно растущее контекстуальное употребление прилагательного *doux* в производных значениях по сравнению с прототипическим вкусовым свидетельствует о сдвиге в его семантической структуре и постепенном переходе в разряд общеоценочных.

2.4.2. Категориальный признак «солёный»

Категориальный признак «солёный» в рассматриваемых концептосферах является родовым у прилагательных *солёный* / *salt* / *salé* с 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. Эталоном солёного вкуса является поваренная соль; этимология прилагательного *солёный* связана с древнегреческим *αλς*, «которое в мужском роде значит соль, а в женском – "море"» [Кудрявцев 1998], в латинском языке «солёный» означало «салат»: *особого значения самому слову «салат», в переводе с латинского означавшему «солёный», не придавали* [Gourmetto 2011: 161].

Основной категориальный признак данных прилагательных – «имеющий специфический острый вкус, свойственный соли; содержащий соль от природы» [ДТСРЯ 2007; Webster's 1993; GL 1971] – реализуется в сочетаниях с существительными, называющими и описывающими:

- 1) вкус, привкус: *солёный вкус* / *salt taste* / *goût salé*;
- 2) воду, водные пространства, жидкости, содержащие соль и не предназначенные для питья: *солёные озера*; *salt spring* 'солёный источник'; *eau de mer salée* 'солёная морская вода';

3) продукты питания, напитки: *солёная каша*; *black salty bubbles that burst in the mouth* ‘чёрные, солёные пузырьки, которые взрываются во рту’ [Mayle 2005]; *le poulet était trop salé* ‘курица была слишком солёной’ [Troyat 1971: 382];

4) солёные кулинарные блюда: *солёный шницель*; *salt salad* ‘солёный салат’; *au menu: des recettes salées et sucrées* ‘в меню рецепты солёных и сладких блюд’ [Aéroports de Paris 71/2012: 81].

Для французской концептосферы характерно контекстуальное изолированное конверсивное использование данного признака, используемого для номинации «солёная еда»: *en voulant manger plus salé, vous commettriez une erreur* ‘желая есть более солёное, Вы совершаете ошибку’ [Zeldin 1983] или «любитель солёного»: *êtes-vous sucré ou salé, silence ou musique?* ‘Вы больше любитель сладкого или солёного, тишины или музыки?’ [Magazine AirFrance 188/2012: 86].

Ещё одним, характерным лишь для французской концептосферы, признаком прилагательного *salé* является «несладкий» [DFL], актуализируемый в терминологическом сочетании с существительным *beurre* ‘масло’: *servir accompagné de tartines grillées et de beurre salé* ‘подавать в сочетании с поджаренными тартинками и несладким маслом’ [Vocuse 2002].

К универсальным признакам прилагательных *солёный* / *salt* / *salé* относятся: – «содержащий соль» [СРЯ 2006; Webster’s 1993; GL 1971] активизируется при описании веществ, которые невозможно попробовать на вкус: чаще всего, в сочетании с существительными, обозначающими воздух, ветер, либо для характеристики не предназначенных для питья жидкостей: *солёное дыхание моря*, *солёный нос*; *the smell of the sea salt air is a romanticized feature of life along a seacost* ‘запах солёного морского воздуха – романтическая черта жизни на побережье’; *un vent salé venait de la mer* ‘солёный ветер дул с моря’, *la sueur salée* ‘солёный пот’ [Maximin 1981: 214]. Данный признак носит синестетический характер, так как во всех трёх языках зачастую актуализируется для описания того или иного запаха, например, во французском: *la douce saveur de l’air salé* ‘сладкий вкус солёного воздуха’ [Donald 2012: 241];

– «приготовленный с добавлением соли, в растворе с большим содержанием соли» [PTC; ADE; DFL] (не природный вкус, а созданный человеком, особенно при заготовке впрок) чаще всего встречается с существительными, номинирующими продукты питания, подлежащие солению и консервированию в соли: *солёные огурцы*; *salt beef* ‘солонина’; *conserves salées* ‘солёные консервы’;

– «солевыносливый» актуализируется при характеристике растений, которые произрастают в солёной воде [Матвеева 2005].

К этнокультурным признакам рассматриваемых прилагательных относятся следующие признаки, составляющие периферию категории *вкус* или выходящие за её границы:

– «остроумный, пикантный, вызывающий интерес, выразительный (иногда до грубости, резкости, непристойности)» [PTC; Webster’s 1993; PR 2006] реализуется с существительными, номинирующими человека и продукты его речевой деятельности, является общим для трёх языков, однако в английской и французской ЯКМ данный признак не обязательно подразумевает несоответствие правилам этикета и не всегда актуализирует отрицательную оценочную коннотацию (так, в словаре Webster’s он трактуется как «острый, остроумный» [Webster’s 1993]): *солёный анекдот*; *salt stories* ‘остроумные истории’; *une plaisanterie salée* ‘пикантная шутка’, *une personne salée à l’esprit railleur et piquant* ‘интересный человек с насмешливым и острым умом’ [PR 2006];

– «очень тяжёлый, исполненный обиды, переживаний, выпавших на долю кого-либо» [ТСРЯ 2001] характерен только для прилагательного русского языка, причём в настоящий момент ассоциативная связь с ядром лексемы *солёный* практически утрачена, а данный признак не актуализируется в речи, но остаётся зафиксированным в словарных источниках: *Петербург ему солон достался: // В наводнение жену потерял* [Некрасов, ТСРЯ 2001: 220];

– «слишком дорогой, высокий» [PDT 2003] реализуется только у английского прилагательного *salt*. Его употребление ограничено сферой налогообложения *salt taxes* ‘высокие налоги’ и имеет происхождение, напрямую связанное с солью: ранее, когда соль была очень дорогой и в некоторых культурах

приравнивалась к золоту, налоги, подлежащие оплате, рассчитывались из объёма купленной человеком соли. Схожий компонент значения есть и во французском языке, но он сохранил мотивационную связь с денотатом, что отражено в словарном толковании прилагательного: *qui est exagéré, excessif, comme un aliment trop salé* ‘преувеличенный, чрезмерный, как пересоленная пища’ [PR 2006];

– «небольшое солёное печенье», признак специфичен для французской ЯКМ и образован путём конверсии французского прилагательного *salé* в существительное женского рода: *une salée – petite galette* ‘маленькое печенье’;

– «хотеть пить» актуализируется у французского прилагательного *salé* в составе идиомы *avoir le bec salé* букв. ‘иметь солёный клюв’ [GL 1971];

– «быть обманутым в своих ожиданиях, не добиться желаемого» [ДТСРЯ 2007] встречается исключительно в русском языке в краткой форме *солон*: *уйти не солон* *хлебавши*.

Менее частотные в употреблении прилагательные, вербализующие категориальный признак «солёный», представлены в Таблице 3.

Таблица 3

Категориальный признак «солёный»

в русской, английской и французской языковой картинах мира

<i>русский язык</i>	<i>английский язык</i>	<i>французский язык</i>
солонуватый	saltish, saline, salty, salted	salin
солёненький	brackish, brinish, briny	
малосольный	freshly-salted	demi-salé
солёный-пресолёный	corned, pickled	
солонувато-горький		saumâtre
пересоленный	oversalted	trop salé, archisalé
сладко-солёный	sugar salted, sweet pickled	
обессоленный		dessalé

Данные Таблицы 3 свидетельствуют о том, 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. В структуре прилагательных-репрезентантов признака «солёный» в исследуемых языках были выявлены как универсальные, так и этнокультурные компоненты. Наличие сходных категориальных признаков данных атрибутов может быть объяснено совпадением в трёх рассматриваемых концептосферах основного эталона данного вкуса – соли. Ядерным признаком у исследуемых этносов является 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 лингвокультурологические особенности исследуемых этносов, относятся, например, свойственный русскому языку признак «тяжёлый, полный обиды» *солони достаться* или исторически характерный для английской и французской ЯКМ признак «слишком дорогой, высокий»: *salt taxes* ‘высокие налоги’, *une note salée* ‘большой (дорогой) счёт’.

2.4.3. Категориальный признак «кислый»

В структуре значения прилагательных *кислый / sour, acid, tart / aigre, acide, sur*, реализующих категориальный признак «кислый», интегральным ядерным компонентом является «имеющий своеобразный острый вкус, подобный вкусу лимона, уксуса» [ТСРЯ 2001; Webster’s 1993; GL 1971]. Химически кислый вкус вызывается ионом водорода, а окисление как таковое – «один из древнейших способов приготовления пищи. Отсюда кисель, квас, квашня, простокваша» [Кудрявцев 1998].

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 [Мерзлякова 2003: 204]. В ходе проведенного анализа лексикографического и эмпирического материала было выявлено, что этнокультурные отличия обуславливают то, что основной компонент значения имеет различия как у прилагательных разных языков, так и в пределах одного языка. Например, в словаре Webster's у прилагательного *sour* этот компонент трактуется как «имеющий острый вкус, подобный вкусу лимона, клюквы» (*a sour drink* 'кислый напиток', *sour fruit* 'кислый фрукт') [Webster's 1993], тогда как в словаре Oxford у данного прилагательного отмечен также признак горечи и отрицательного отношения к вкусу «имеющий горьковатый, неприятный, острый вкус, похожий на вкус лимона или недозрелого фрукта» [Oxford 2000: 1235]. Анализ словарных источников позволил выявить также отличия в ядерном компоненте значения прилагательного *tart*. Так, словарь Webster's даёт следующую трактовку «*agreeably sharp or acid to the taste*» 'приятно острый или кислый на вкус' [Webster's 1993], тогда как в словаре Oxford отмечается 'неприятный кислый вкус': «*having an unpleasant acid taste*» – *tart apples* 'кислые яблоки' [Oxford 2000: 1330]. Вероятно, такие расхождения в толковании прилагательных *sour* и *tart* в английской ЯКМ могут быть объяснены значительной субъективностью и оценочностью кислого вкуса, который вызывает у субъектов восприятия неприятные ощущения различной интенсивности.

Анализ лингвокультурологических и кулинарных источников позволяет сделать вывод о значительных этнокультурных различиях, характерных для русского, английского и французского этносов при восприятии кислого вкуса. Так, некоторые традиционные русские блюда отличаются выраженным кислым вкусом (щи, квас, окрошка), тогда как для английской и французской культур более типичны нейтральные на вкус блюда, а кислый вкус расценивается как слишком резкий, неприятный. Следствием подобных отличий в оценке кислого

вкуса являются различия в интенсивности и оценочности, проявляющихся при актуализации данных атрибутов в речи:

– «закисший, прокисший, испорченный, имеющий неприятный вкус вследствие ферментации» [ДТСРЯ 2007; PDT 2003; DFL] (*кислый суп, кислая картошка / sour milk* ‘кислое молоко’, *sour orange* ‘кислый апельсин’ / *lait aigre* ‘кислое молоко’, *vin aigre* ‘кислое вино’) актуализируется у прилагательных *кислый, sour, aigre* и выражает негативную оценку. При этом, для французского языка более характерно употребление прилагательных *fermenté, caillé* в значении «скисший, перебродивший». Интересно, что в силу упомянутой выше менее интенсивной негативной оценки кислого вкуса, свойственной концептосфере русской этнокультуры, прилагательное *кислый* может также реализовывать позитивную оценку в случае актуализации схожего признака «закисший вследствие брожения, приготовленный путём сквашивания» [ДТСРЯ 2007]: *кислая капуста, кислый квас*;

– «ставший кислым от времени, испортившийся» [PDT 2003; DFL] связан с предыдущим, но актуализируется у прилагательных *tart* и *aigre* при характеристике вина: *tart vine / le vin aigre* ‘кислое вино’. Примечательно, что во французской ЯКМ данный признак имеет, согласно проведённому анализу эмпирического материала, негативную оценку большей интенсивности, чем в английской ЯКМ. Вероятно, это может быть связано с тем, что вино и виноделие традиционно занимают в жизни французов значительное место, поэтому им свойственно более резкое и негативное отношение к продукту несоответствующего качества;

– тесно связан с предыдущим синестетический признак прилагательных *кислый, sour* и *aigre* «имеющий неприятный запах перебродивших веществ» [РТС; ВНС; DFL]: *кислый запах пива; sour breeze* ‘кислый ветер’; *l’odeur aigre* ‘кислый запах’. Данный компонент актуализируется в сочетании с существительными, обозначающими: запах (*вонь, smell, odour, odeur*), воздух и его движение (*дыхание, breeze* ‘ветер’, *air* ‘воздух’), предметы и вещества, для которых характерен кислый запах (*nom / sweat / sueur*). В следующем примере данный

признак актуализируется в индивидуально-авторской синестетической метафоре, отражающей зависимость между вкусовым, визуальным и ольфакторным восприятиями в жизни человека: *я сосал фиолетовые лампочки, ощущая во рту их кисловатый запах* [Костяев 2007: 44].

В значительной степени отрицательное отношение представителей русской, английской и французской этнокультур к кислому вкусу обуславливает формирование целого ряда признаков (в том числе синестетических), составляющих дальнюю периферию категории *вкус* (в некоторых случаях выходящих за рамки исследуемой категории) и отличающихся яркой негативной оценочностью:

– прилагательные *кислый / sour, acid, tart / aigre* реализуют общий признак «острый, жестокий, колкий, едкий, саркастический» [PTC; MWD; PR 2006], имеющий как метафорический характер при сочетании с существительными, называющими людей (*кислый человек, a sour person, an acid individual, an acid personality* ‘кислый человек’), так и метонимический характер, если речь идет о:

1) чертах людей, их душевном состоянии: *кислый характер / sour character / un caractère aigre*;

2) жестах и коммуникативных реалиях: *кислый взгляд; she gave me a sour look* ‘она колко посмотрела на меня’, *tart reply* ‘едкий ответ’; *parler d’un ton aigre* ‘говорить саркастичным тоном’;

3) реалиях профессиональной деятельности (реализуется признак «плохой, неправильный»), характерен только для английского прилагательного *sour*: *management is really sour* ‘управление на самом деле неправильное’, *the project went sour* ‘проект прошёл неудачно’;

4) языке как органе речи человека, актуализируется при использовании прилагательного английского языка *acid*: *acid tongue* ‘острый язык’;

– признак, общий для прилагательных *кислый / sour / aigre*, «выражающий недовольство, унылый, тоскливый, мрачный, неприятный» [ТСРЯ; BNC; DFL] реализуется с существительными, обозначающими: человека (*кислый человек / a sour person*); душевное состояние человека (*кислое настроение / sour mood /*

l'humeur aigre); лицо, выражение лица (*кислая гримаса / a sour face / un visage aigre*); речь, голос, интонацию (*кислый тон / a sour voice / une voix aigre*); поведение, поступки людей (*a sour way* ‘мрачный образ действий’); периоды времени (*кислая жизнь*);

– признак «враждебный, недружелюбный» [Webster’s 1993] схож с предыдущим, но носит этнокультурный характер и актуализируется только у прилагательного английской ЯКМ *sour: unions are sour on the new merger and may form a new group* ‘союзы недружелюбны по отношению к вновь вступившим и могут сформировать новую группу’ [Webster’s 1993];

– признак «острый, едкий, колющий, язвительный, неприятный, ранящий» [ADE; TLFi] актуализируется у прилагательных английского языка *acid* и *tart* и у прилагательного французского языка *acide*, преимущественно в сочетании с существительными, обозначающими ремарки или другие коммуникативные реалии: *acid criticism* ‘кислая критика’, *tart reply* ‘кислый ответ’; *des reflections acides* ‘язвительные размышления’. Примечательно, что согласно проведённой выборке из источников художественной и публицистической литературы этот признак характеризуется наибольшей номинативной плотностью (по количеству употреблений), что может свидетельствовать о важности речевого взаимодействия для представителей английской и французской ЯКМ;

– синестетический признак «имеющий цвет, обладающий яркостью и интенсивностью» [Webster’s 1993; GL 1971] реализуется у атрибутов английского (*acid*) и французского (*aigre*) языков в сочетании с существительными, номинирующими цвета, и имеет отрицательный оценочный компонент, указывая, что данный цвет неприятно раздражает глаза: *acid yellow* ‘ярко жёлтый’; *couleurs aigres* ‘кричащие цвета’;

– синестетический признак «пронзительный, кричащий, резкий» [GL 1971] актуализируется в сочетании с существительными, обозначающими звук, человеческий голос, интонацию, и характерен только для французских прилагательных *acide* и *aigre: une voix aigre et désagréable* ‘резкий и неприятный голос’; *un ton acide* ‘резкий тон’. Данный признак, как показал анализ

эмпирического материала, носит этнокультурный характер и отличается негативной оценочностью большой интенсивности;

– синестетический признак «имеющий низкую температуру, пронизывающий, холодный, промозглый» [РТС; TLF1] характерен для русского прилагательного *кислый*, английского *sour* и французского *aigre*: *кислая осень*; *sour time* ‘кислая погода’, *sour morning* ‘промозглое утро’; *une bise aigre* ‘пронизывающий ветер’, *un froid aigre* ‘сильный холод’. Из проанализированного материала видно, что этот признак является наиболее актуальным для английской концептосферы в силу общеизвестных климатических особенностей страны.

Ряд терминологических значений, свойственных прилагательным трёх ЯКМ, характеризуется отсутствием отрицательного оценочного компонента и в некоторых случаях даже наличием положительной оценки как характеристики того или иного предмета на соответствие качеству, например:

– признаки «обладающий химическими свойствами или характеристиками кислоты, содержащий кислоту» [ТСРЯ 2001; PDT 2003; PR 2006] и «получаемый при помощи кислоты или дающий кислоту» [ТСРЯ 2001; PDT 2003; PR 2006] свойственны прилагательным *кислый* / *acid* / *acide*: *кислые соли*; *acid soil* ‘кислая почва’; *terre acide* ‘кислая почва’, а также: *кислый способ омыления жиров*; *an acid bath* ‘кислотная ванна’; *un bain acide* ‘кислотная ванна’;

– связан с предыдущим специфический в русской и французской ЯКМ признак «содержащий сернокислые и азотнокислые соединения промышленного происхождения» [РТС; Littré], актуализируемый в узкой терминологической сфере у прилагательных *кислый* и *acide* в сочетании с существительными, называющими природные явления: воду, дожди, снега, туманы (*кислые воды* – минеральные воды, содержащие углекислоту; *une pluie acide* ‘кислотный дождь’);

– признак «жидкость, отличающаяся ненормально высокой концентрацией кислоты» [MWD] также связан с предыдущим, но является специфическим для прилагательного английского языка *acid*: *acid indigestion* ‘несварение желудка из-за повышенной кислотности’;

– признак «нековкий, неплавкий» [PR 2006] отражает этнокультурные особенности представителей французского этноса и реализуется у прилагательного *aigre* в сочетании с существительными, называющими металлы: *un fer extrêmement aigre* ‘необычайно нековкое железо’, *du cuivre fort aigre* ‘очень нековкая медь’;

– признак «богатый кварцем» [ADE; TLF1] свойственен для терминологического употребления в геологии прилагательных английского и французского языков *acid* и *acide* и отличается положительной оценкой: *acid rocks / un rocher acide* ‘богатые кварцем породы’;

– признак прилагательного *acid* «стиль в музыке с минимумом вокала и мелодии» [BNC]: *acid house* ‘эсид хаус’ также носит терминологический характер и может обладать положительной аксиологической характеристикой.

Проведённое исследование семантической структуры прилагательных, реализующих категориальный признак «кислый», выявило, что английское прилагательное *sour* и французское *sur* обычно используются для характеристики исходно кислых по вкусу продуктов, чаще всего фруктов (*sour plum* ‘кислая слива’, *potmes sures* ‘кислые яблоки’), а также вкуса, приобретённого продуктами в результате брожения и порчи. Прилагательные *acid* и *acide* при актуализации признака «содержащий кислоту» соответствуют русскому прилагательному *кислотный* и используются в основном в химической и технической терминологии. Прилагательные *sour* и *aigre* могут обозначать вкус, полученный продуктами в результате ферментации, брожения, порчи. Лексемы *acid*, *tart* / *acide*, *sur* не обозначают кислый вкус, возникший в результате ферментации, зато позитивно характеризуют изначально кислый вкус некоторых продуктов. Прилагательные *sour* и *aigre*, таким образом, чаще всего номинируют кислый вкус как не соответствующий качеству продукта, а лексемы *tart*, *acid* / *sur*, *acide* называют тот же признак как более желательный и приятный. Примечательно, что русское прилагательное *кислый* содержит в себе признаки, которые в английском и французском языках распределены между разными прилагательными. Более того, русская ЛЕ *кислый* служит для описания кислого

вкуса как с негативной (*кислое молоко, кислый крыжовник*), так и с позитивной оценкой (*кислая капуста* – квашеная, *кислый соус* – соус, который должен быть кислым, терминологические сочетания типа *кислое тесто* – тесто, приготовленное на дрожжах) [Яровая 2013-б: 190].

К отличительным чертам, отражающим лингвокультурологические особенности исследуемых этносов, следует отнести, например, характерные для французского прилагательного *aigre* синестетические признаки «острый, пронзительный, кричащий, резкий» и «нековкий, неплавкий», а также признак русского прилагательного *кислый*, имеющий положительную оценку, «закисший вследствие брожения, приготовленный путём сквашивания» (*кислая капуста*). Специфическими для английского национального сознания являются признаки «стиль в музыке» и «отличающийся ненормально высокой концентрацией кислоты».

Прилагательные вербализации категориального признака «кислый», находящиеся на периферии категории, представлены в Таблице 4.

Таблица 4

Категориальный признак «кислый»

в русской, английской и французской языковой картинах мира

<i>русский язык</i>	<i>английский язык</i>	<i>французский язык</i>
кисловатый	sourish, tartish	suret, aigrelet, ginguet
кисленький	acidulous, acidulated	verdelet, acidulé
закисший	sour	aigri, acescent, suri
кислый-прекислый		
прокисший	sour, foxed	fermenté
квашеный	fermented	caillé
кисло-сладкий	sour-sweet	aigre-doux
уксусный	acetous	acétique
уксуснокислый		acéteux
лимонный	citric	citrique

Из данных Таблицы 4 следует, что 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). Основной компонент значения данных прилагательных совпадает: «имеющий своеобразный острый вкус, подобный вкусу лимона, уксуса», с разной степенью интенсивности и оценки. Данный признак актуализируется преимущественно с существительными, именующими:

– жидкости: *три гребешка с овощами, которых мне подают в кисловатом и при этом хорошо сбалансированном масляном соусе, плотные, упругие, довольно сладкие и вкусные* [Доунс 2009: 150]; *sourish drink* ‘кисловатый напиток’; *le liquide aigrelet et gazeux piqua sa langue* ‘кисловатая газированная жидкость покалывала её язык’ [Troyat 1971: 41];

– фрукты: *кисло-сладкое яблоко*; *sourish grapes* ‘кисловатый виноград’; *des grappes aigrelettes, mais délicieuses* ‘кисловатые, но вкусные грозди’ [Pagnol 2004].

Также достаточно частотным является актуализация периферийного признака «острый, колкий, едкий» с существительными, обозначающими речевую деятельность: *кисленькая интонация*; *sourish voice* ‘кисловатый голос’; *une voix acidulée* ‘едкий голос’ [Donald 2012]; *le rire aigrelet* ‘едкий смех’ [Troyat 1971].

Таким образом, компонентный анализ эмпирических прилагательных с родовым признаком «кислый» показал, что ядром его у исследуемых этносов является 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) [Яровая 2013-а]. Французские атрибуты чаще, чем английские и русские, передают признаки, воспринимаемые другими органами чувств, образуя синестетические метафоры и метонимии.

2.4.4. Категориальный признак «горький»

Анализ лексикографических источников и источников эмпирического материала позволил выявить, что основными репрезентантами категориального признака «горький» в исследуемых концептосферах являются прилагательные *горький / bitter / amer*. Универсальным эталоном горького вкуса являются полынь и хина, в русском добавляется этнокультурный эталон – 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» [ТСРЯ 2001; Webster's 1993: GL 1971]. Горький вкус обычно противопоставляется сладкому, а основной компонент значения реализуется с существительными, именующими:

- 1) вкус: *горький вкус / bitter taste / le goût amer*;
- 2) растения (травы), овощи, фрукты: *горькая полынь; he picked a couple of grapes and tasted them: bitter, and filled with pits* 'он сорвал несколько виноградин и попробовал их: горькие и заполнены косточками' [Mayle 2000]; *l'absinthe amer* 'горькая полынь';
- 3) лекарства: *горькая настойка; bitter medicine* 'горькое лекарство'; *un sirop amer* 'горький сироп';
- 4) продукты питания, напитки: *горький кофе / bitter coffee / un café amer*.

Рассматриваемым прилагательным свойственна также реализация признака «имеющий горький вкус в отличие от чего-либо того же вида, но обладающего другим вкусом»: *горький миндаль / bitter almonds / amandes amères*. Примечательно, что французское прилагательное *amer* переходит в разряд

существительных, актуализируя признак «горький вкус» [PR 2006]: *l'amer et le doux sont deux qualités contraires* 'горечь и сладость – противоположные качества'. Другими компонентами значения французского прилагательного *amer*, подвергнувшегося конверсии, являются «морская волна» [PR 2006] (реализуется в поэтическом тексте в сочетании с существительными, называющими водные источники): *l'onde amère* 'морская волна'; «желчь некоторых животных и рыб» [PR 2006]: *un amer de boeuf, de volaille* 'желчь быка, птицы' и используемый в медицинской терминологии признак «травяной отвар из горьких растений» [PR 2006]: *prendre les amers* 'принимать отвары'.

Согласно проведённому анализу культурологических источников горький вкус традиционно воспринимается носителями данных этнокультур как неприятный. Содержащаяся в ядерном компоненте значения отрицательная оценка переходит и в периферийные признаки, зачастую выходящие за границы исследуемой категории:

– синестетический признак «обладающий своеобразным едким запахом, сильно действующим на обоняние, на слизистую оболочку носа, рта» [PТС; Webster's 1993; PR 2006] свойственен прилагательным трёх ЯКМ и актуализируется в сочетании с существительными, называющими:

1) воздух и другие газообразные вещества (ветер, гарь, дым и т.д.): *горький ветер* [Маверик 2012]; *bitter smell of blueberries* 'горький запах черники'; *l'air amer* 'горький воздух';

2) распылённые вещества (пыль, махорка, хвоя): *Запахи хвои и горькой рябины // Хлынули быстрой волной на равнины* [Панушкин 2014];

– признак «преисполненный горя, обид, разочарований; проходящий в чувстве огорчения, горестный, испытывающий печаль, тяжесть» [ТСРЯ 2001; ADE: ДН 2006] актуализируется у прилагательных трёх ЯКМ при описании условий существования, периодов жизни человека, событий, жизненного опыта, его результатов: *горькая участь, горькая дума, горькое разочарование, горькие слезы; a bitter night* 'горькая ночь', *a slight, bitter smile played at one corner of his mouth* 'слабая горькая улыбка появилась в одном уголке его рта' [Shaw 1983: 97];

un destin amer ‘горькая судьба’, *des pensées amères, tranchantes* ‘горькие, колкие мысли’ [Triolet 2000: 242]. Примечательно, что в ходе исследования в русском языке выявлена актуализация этого признака у атрибута *горький* в изолированном положении, в некотором роде можно говорить о его контекстуальной субстантивации: *с детьми и горькое сладко* [Харченко 2012-б];

– признак «вызывающий какое-либо негативное чувство (сильное разочарование, горечь, грусть, печаль)» [ТСРЯ 2001; Oxford 2000; PR 2006] реализуется у прилагательных русского, английского и французского языков с существительными, обозначающими результаты ментальных и психических процессов, состояния и настроения человека: *горькие воспоминания, горькие мысли; bitter memories* ‘горькие воспоминания’, *bitter thoughts* ‘горькие мысли’; *une expérience amère* ‘горький опыт’;

– тесную связь с данным признаком демонстрирует компонент значения «вызывающий негативные ощущения, несмотря на имеющиеся позитивные характеристики» [ТСРЯ 2001; ADE; DFL], иными словами, признак «плохого в хорошем»: *горький вкус победы; bitter taste of success* ‘горький вкус успеха’; *l'amère saveur de la réussite* ‘горький вкус успеха’ [Zeldin 1983: 429], *l'amère jouissance* ‘горькая радость’ [Troyat 1971: 107]. Этот признак наблюдается также в следующем примере, где автор использует для создания метафоры приём ухода от основного эталона горького вкуса: *la jungle raciste du ghetto musical plutôt que le sucre amer des îles assimilées* ‘скорее расистский джангл музыкального гетто, чем горькая сладость ассимилированных островов’ [Maximin 1981: 256];

– признак «выражающий чувство горечи, огорчённый, испытывающий печаль, ущербный в силу переживаемого горя, проявляющий интенсивную враждебность, озлобленный» [РТС; BNC: PR 2006] реализуется при описании чувств, настроения, состояния человека, его внешнего вида из-за переживаемых эмоций: *горькая усмешка, горький вид; bitter look* ‘враждебный взгляд’, *the bitter disappointment* ‘горькое разочарование’; *l'air amer* ‘горький вид’, *le rire amer* ‘горький смех’;

– признак «колкий, резкий, обижающий, укоризненный, отмеченный цинизмом и злобой, ранящий жестокостью» [ТСРЯ 2001; BNC; PR 2006] характерен для прилагательных трёх ЯКМ в сочетании с существительными, обозначающими слова, реплики и другие коммуникативные акты: *горькие упрёки*, *горькие слова*; *bitter complaints* ‘резкие жалобы’, *bitter irony of his answer* ‘колкая ирония его ответа’; *plaintes amères* ‘горькие жалобы’, *critique amère* ‘резкая критика’. Как уже отмечалось, при анализе категориального признака «кислый», прилагательные, актуализирующие признак резкости в сочетании с денотатами речевой деятельности, обладают значительной номинативной плотностью, что свидетельствует о коммуникативной релевантности данного признака и значимости речевого взаимодействия для представителей лингвокультур.

Нижеследующие признаки носят этнокультурный характер:

– «производящий отталкивающее впечатление, злой, отвратительный» выявлен при анализе эмпирического материала у английского прилагательного *bitter* и французского *amer*: *what makes you so bitter against him?* ‘почему ты так зол на него?’ [Blackwood's Edinburgh Magazine 1839]; *il n'est ni jaloux ni amer* ‘он не ревнив и не зол’ [Zeldin 1983: 251];

– «неприятный, глупый» актуализируется у французского прилагательного *amer*, однако не является частотным и не зафиксирован в словарных источниках: *il est d'une bêtise amère* ‘он непроходимо глуп’, *cela les marque, ce sont des gens résignés et amers* ‘это их отличает, это ограниченные и глупые люди’ [Triolet 2000];

– «несчастный, плохой, достойный сожаления» [ДТСРЯ 2007], с проявлением интенсивной отрицательной оценки, характерен только для русского прилагательного *горький*: *вдова горькая, горе горькое*. Помимо этого, интенсивной негативной оценкой отличаются признаки русского прилагательного *горький* в безличной форме *горько* – «ощущение горечи или чувство горечи, испытываемое кем-нибудь», где оно выступает в роли сказуемого *мне горько во рту, горько на душе*, а в повелительной форме «*горько!*» актуализирует значение «возглас гостей на свадьбе, призывающий молодых поцеловаться» [Ожегов 2006].

Г.Д. Гачев замечает: «В России горько, даже когда целуются, и водка горькая, и слёзы – горькие, и человек – горемыка, и писатель – Горький...» [Гачев 1995].

Английское прилагательное *bitter* имеет следующие уникальные признаки, выходящие за границы исследуемой категории и служащие основой для формирования концептуальных метафор:

– синестетический признак характеристики звуков «тягучий, пронзительно резкий» [Webster's 1993]: *the sound of weeping, deep and bitter, welled along the wires* 'звук рыданий, глубокий и резкий, тянулся вдоль проводов' [Shaw 1983];

– синестетический признак «имеющий температуру ниже нормы, промозглый, пронизывающий» указывает на связь тактильного и вкусового восприятия, а его достаточно частотное употребление в английской ЯКМ свидетельствует об отрицательном отношении представителей лингвокультуры к характерным климатическим условиям: *a bitter wind* 'пронизывающий ветер', *the Mistral is a brutal, exhausting wind, bitter in winter and harsh and dry in summer* 'Мистраль – свирепый опустошающий ветер, холодный зимой и резкий и сухой летом' [Мейл 2008: 60];

– «тяжёлый, неподъёмный» выявлен при анализе эмпирического материала и не является частотным: *in the next inning a pitcher named Cantwell took up the bitter burden of pitching for Brooklyn* 'в следующем раунде подающий по имени Кантвел взял неподъёмную для бросания ношу для Бруклин' [Shaw 1983: 131].

Таким образом, из проведённого анализа прилагательных, реализующих признак «горький», очевидно, что коннотативные компоненты значения прилагательных *горький* / *bitter* / *amer* имеют преимущественно отрицательную оценку и обозначают интенсивные, неприятные, тяжёлые и очень тяжёлые состояния, чувства, ощущения, ассоциирующиеся с горечью. Это отчасти может быть связано с этимологией данных прилагательных: многие слова, обозначающие ощущения, чувства и внутреннее душевное состояние человека, появились в результате развития их семантики от конкретного к абстрактному, так, в основе слов со значением *горький* лежит понятие 'режущий, кусающий, жгучий'. Прилагательное *bitter* восходит к староанглийскому *bītan* -> *to bite*

‘кусать’, а русское прилагательное *горький* этимологически соотносится с глаголом *гореть* и ранее означало ‘жгучий, обжигающий (вкус)’ [Фасмер 2008; Шанский 1994]. Ю. Кудрявцев добавляет, что «название получено от глагола *гореть*, следы неудачных кулинарных опытов», более того – производным от глагола *гореть* является и существительное *горе* [Откупщиков 2012]. Примечательно, что французское прилагательное *amer* не имеет подобной этимологической связи, поскольку восходит к латинскому *amarus*, означающему *горький*. Тем не менее, у него развиты практически все признаки, характерные для русских и английских прилагательных. К лингвокультурологическим особенностям относятся, например, свойственные для русского прилагательного *горький* более частотные в использовании коннотативные компоненты значения (по сравнению с другими рассматриваемыми ЯКМ), особенно в безличной конструкции «горько». Специфическими для английского национального сознания являются, например, признаки «пронизывающий, холодный» и «тяжёлый, неподъёмный», а для французского прилагательного *amer* – признаки «неприятный, глупый», «горький вкус» и «желчь некоторых животных и рыб».

Категориальный признак «горький» объективируется в ценностно-смысловом пространстве рассматриваемых языков менее частотными в употреблении прилагательными, приводимыми в Таблице 5.

Таблица 5

Категориальный признак «горький» в русской, английской и французской языковой картинах мира

<i>русский язык</i>	<i>английский язык</i>	<i>французский язык</i>
полынный	wormwood	
горьковатый	bitterish	
прогорклый	rank, rancid	rance, ranci
горький-прегорький	brown	
горько-солёный		saumâtre
горьковато-сладкий	bitter-sweet	doux-amer

Наибольшая номинативная плотность данного признака наблюдается в русской ЯКМ, наименьшая – во французской, доминирующим компонентом значения этих прилагательных, как и прилагательных, актуализирующих ядерный признак, является «имеющий своеобразный острый, едкий, обычно неприятный, иногда стимулирующий, вкус, подобный вкусу полыни и хины», с разной степенью выраженности и интенсивности данного признака. Отмечается, что горько-сладкий вкус достаточно редко встречается, поскольку данные мономодальные вкусы с трудом взаимно сочетаются, и существует лишь несколько примеров такого вкуса: горькое какао с сахаром, шоколад. В свою очередь, отсутствуют горько-солёный или горько-кислый вкусы, поскольку такие сочетания крайне неприятны на вкус [Костяев 2007]. Помимо ядерного признака, прилагательные, представленные в Таблице 5, развивают ряд метафорических признаков, как свойственных родовым наименованиям данного категориального признака, так и уникальных, характерных лишь для некоторых из атрибутов. К первым можно отнести, например, компонент значения «вызывающий какое-либо негативное чувство (сильное разочарование, горечь, грусть, печаль)»: *горьковатый, как жизнь, неповторимый вкус* <об английском кофе> [Любимов 2011: 265], тогда как к специфическим признакам, находящимся на периферии категории, относятся, например, характерный только для русского языка компонент «имеющий сентиментальный, трогательный характер»: *утончённая красота, горьковато-нежная, словно аромат изысканных духов* [Мейл 2011: 87], а также свойственный французскому прилагательному *rance* признак «имеющий желтоватый цвет»: *une lumière rance* ‘цвет прогорклого масла’. Однако общий анализ средств объективации признака «горький» показал, что в большинстве случаев его номинация осуществляется при помощи родовых наименований, и лишь в 35% случаев используются атрибуты, входящие в периферию категории.

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 рассматриваемых прилагательных.

2.4.5. Категориальные признаки совмещения перцептивной модальности

Как уже отмечалось, неосновные вкусовые ощущения – полимодальны, то есть воспринимаются не только при помощи вкусовых рецепторов, в перцептивном акте активно участвуют осязательные, обонятельные и другие виды рецепторов. Зачастую подобные полимодальные ощущения образуются при помощи добавления различных специй и приправ в разнообразные продукты, что делает фактически невозможным построение полевой классификации атрибутов совмещения перцептивных модальностей, граничащих с синестетическими метафорами [Матвеева 2005: 152].

Выявленные в ходе проведённой сплошной выборки прилагательные полимодальных вкусовых ощущений можно разделить на следующие группы:

1. Прилагательные, обозначающие признаки вкуса с «прозрачным» эталоном (т.е. эталоном, заданным внутренней формой слова): *лимонный*, *вишнёвый вкус*; *orange taste* ‘апельсиновый вкус’, *apple flavor* ‘яблочный вкус’; *goût caramélé* ‘имеющий вкус карамели’, *goût de brûlé* ‘жжёный вкус’. Примечательно, что при реализации данной модели вкусовых ощущений в русском языке используются преимущественно прилагательные (зачастую в

сочетании с субстантивом «вкус»), в английском языке наблюдается употребление существительных в признаковой функции (*lemon taste* ‘лимонный вкус’), тогда как во французском языке наиболее частотной является модель *существительное вкуса* + предлог *de* + *существительное-эталон*, например, *goût de pomme* ‘яблочный вкус’. Следует отметить, что в данных моделях субстантивы в основном реализуют признаки производно-номинативного характера «приготовленный с добавлением плода» (*chocolate cake*) и достаточно редко актуализируют признак «относящийся к производящей основе» (*coconut milk*) [Ясакова 2007: 310]. Более того, рассматриваемые прилагательные с прозрачным эталоном, описывающие вкусовые ощущения, зачастую перестают быть относительными, переходя в разряд качественных: так, с развитием промышленности появляются вещества, обладающие вкусом эталона, но не состоящие с ним в производных отношениях.

В эту группу можно отнести и прилагательные, актуализирующие признаки полимодальности восприятия в метафорических конструкциях, например: *цветочные вкусы* [Трансаэро 6/2013: 80]; *strong earthy flavors* ‘сильные, земляные привкусы’ [Мейл 2008: 60], *hot dog flavors* ‘со вкусом хот-дога’ [The Moscow news 73/2012: 8]; *un goût de terre* ‘земляной привкус’ [Troyat 1956: 302], *sa peau avait un goût de fleur et de miel* ‘её кожа имела цветочно-медовый вкус’ [Donald 2012: 338].

В данной группе стоит выделить существующие (в основном, в русской концептосфере) модели реализации вкусовых ощущений при помощи сравнения (с использованием глаголов *отдавать*, *напоминать*, *намекать на вкус чего-либо*), причём в качестве эталона вкуса могут выступать как существительные, так и прилагательные: *намёк на его вкус, отдающий лекарством* [Доунс 2009: 149], *консистенцией и вкусом напоминает автомобильную крышку* [Мейл 2010-а: 286]; *sangliers taste like venison* ‘кабаны по вкусу напоминают оленину’ [Мейл 2008: 101]; *son goût rappelle celui de la châtaigne* ‘по вкусу он напоминает каштан’ [Espèce de cucurbitacé 2015]. Использование подобных сравнительных и описательных конструкций является свидетельством недостаточной развитости лексики вкусовой перцепции.

2. Прилагательные, выражающие динамические признаки изменения вкуса, ухудшение, порчу – «неприятный на вкус». Данная группа прилагательных может быть подразделена на подгруппы: **гниение** (*гнилостный, тухлый, гнилой, затхлый / rotten, putrid / nidoreux, pourri, relent, corrompu, croupi, putride, fétide*), **горение** (*подгорелый, жжённый, горелый, прогорклый / burnt, rancid / roussi, brûlé, calciné, rance, ranci*), **заплесневение** (*заплесневелый / musty / moisi*), **порча** от длительного хранения (*перезрелый, прелый / spoiled / avancé, taré, tourné*), **порча** при намеренном вмешательстве человека (*разбавленный, водянистый / dilute, small / dilué, aqueux*).

Исследование эмпирического материала показало, что в прилагательных подгруппы **гниения, горения** сочетаются модусы вкуса и обоняния, т.е. атрибуты совмещают признаки «имеющий неприятный вкус и запах»; в подгруппах **плесневения и порчи** основными модусами восприятия являются вкус и зрение: «имеющий неприятный вид и вкус». Признак отрицательной оценки в атрибутах этой группы используется при создании метафор, в основном, для характеристики человека и его внутренних качеств: *гнилой характер; spoiled character* ‘испорченный характер’; *un homme pourri* ‘испорченный человек’.

3. Прилагательные, узуализирующие признак изменения, улучшения вкуса, приготовления блюда – «приятный на вкус». Эталоном в данной группе (как и в предыдущей) может считаться прилагательное *натуральный / nature / naturel*, выделяются подгруппы: **термическая обработка** (*жареный / grilled / frit; вареный / boiled / mijoté; подогретый / heated / rechauffé*), **добавление приправ** (*приправленный / seasoned / épicé, accomodé; перчёный / pepper / poivré*), **добавление сахара** (*засахаренный / candy / confit*).

Атрибуты данной группы преимущественно сочетают признаки вкусовой и тактильной перцепции, ощущения температуры и воздействия вкусовых веществ на тактильные рецепторы языка. Прилагательные подгруппы **добавление приправ** в русском и французском языке актуализируют признак «имеющий игривый, пикантный характер»: *перчёное слово; une aventure épicée* ‘пикантное приключение’.

4. Прилагательные, изначально относящиеся к иным модусам восприятия, настолько частотно употребляющиеся в сфере вкусовой перцепции, что более не воспринимаются как синестетическая метафора. Среди них можно выделить следующие наиболее употребительные подгруппы:

а) атрибуты с признаком «вкус, вызывающий во рту осязательное ощущение из-за обилия мякоти, жира или сока» (с потенциальной положительной оценкой): *сочный / juicy / juteux, succulent; жирный / grease / crémeux, graisseux; мучнистый / floury / pâteux; мясистый / pulp / charnu*. Примечательно, что вкусовой компонент не имеет первичного статуса в семантике большинства прилагательных данной подгруппы, он носит потенциальный характер и может быть актуализирован в соответствующем контексте;

б) прилагательные, реализующие признак «вкус, вызывающий во рту интенсивное осязательное ощущение вязкости» (с потенциальной негативной оценкой): *терпкий / acerb / acerbe, âpre, bourru; вяжущий / astringent / astringent, acerbe; пикантный / piquant / piquant, relevé; острый / acrid / âcre, mordicant; пряный / spicy / épicé*. Прилагательные данной подгруппы актуализируют следующие признаки, находящиеся на периферии категории *вкус* или выходящие за её границы, на базе отрицательного аксиологического компонента, присущего большинству из них:

1) «имеющий неприятный запах»: *терпкий запах; acrid smoking* ‘терпкий сигаретный дым’; *une âcre fumée* ‘терпкий дым’;

2) «имеющий яркий цвет»: *терпкий цвет; pungent roses* ‘яркие розы’; *les couleurs acerbes* ‘яркие цвета’;

3) «имеющий резкий неприятный звук»: *an acerbic tone* ‘резкий тон’; *parler d’un ton acerbe* ‘говорить резким тоном’;

4) «имеющий язвительный характер»: *он умный человек, но терпкий* [Газета.ru 2013]; *he grows more acrid* ‘он растёт более язвительным’; *il est âcre* ‘он очень язвителен’;

5) «выражающий сильные болевые ощущения»: *pungent pain / une âcre douleur* ‘резкая боль’.

Достаточно частотное употребление метафор на основе перечисленных выше признаков с сохранением отрицательной оценки свидетельствует о степени интенсивности испытываемого субъектом восприятия неприятного ощущения, вызываемого тем или иным вкусом.

в) прилагательные, реализующие признак «недавно сделанный, приготовленный, имеющий свой первоначальный (такой, как положено) вкус»: *свежий / fresh / frais*. Прилагательные этой подгруппы реализуют следующие коннотативные (преимущественно, синестетические) признаки, находящиеся на периферии категории *вкус*:

- 1) «прохладный»: *свежее утро / fresh morning / une fraîche matinée*;
- 2) «неприветливый, негостеприимный» (специфический для французского языка признак): *un accueil frais* ‘холодный приём’;
- 3) «дающий ощущение приятной свежести»: *свежее белье / fresh clothes / des vêtements frais*;
- 4) «имеющий яркий оттенок цвета»: *свежий цвет / fresh color / teint frais*;
- 5) «новый, недавно изобретённый»: *свежие идеи / fresh ideas / une idée fraîche*;
- 6) «источающий здоровье»: *une fille appétissante et fraîche* ‘аппетитная и здоровая девушка’;
- 7) «чистый, искренний (в моральном плане)»: *un amour frais* ‘искренняя любовь’.

Примечательно, что в данных признаках, за исключением этнокультурного компонента «неприветливый, негостеприимный» во французской ЯКМ, сохраняется положительная оценочная характеристика, свойственная рассматриваемым атрибутам при употреблении в сочетании с прототипом.

5. Прилагательные с признаком «годный к вкусовому восприятию»: *съедобный, съестной / comestible, gustable / comestible, sapide*. Некоторые из атрибутов данной группы также содержат оценочные признаки, в основном положительные, например: фр. *gastronomique* ‘искусное, изысканное блюдо, приготовленное по правилам’, *abondant* ‘обильный, избыточный, сытный’, *copieux*

‘сытный, обильный’. Зачастую прилагательные данной группы обладают настолько выраженными оценочными признаками, что практически не используются для нейтральной характеристики годности блюда к вкусовому восприятию, приближаясь к группе прилагательных аксиологической оценки.

6. Прилагательные, реализующие признак «смесь сложных вкусов, вызывающих полимодальные ощущения»: *сладостно-ясный вкус, винно-алый вкус, сладко-пенный вкус* [Харченко 2012-а: 77], *горьковато-сладкий острый вкус* [Костяев 2007: 86], *сургучный вкус был вяжуще-горьким* [Костяев 2007: 140]. Образование сложных прилагательных, входящих в данную группу, характерно только для русского языка, в английской и французской ЯКМ в подобных случаях используются ряды однородных прилагательных.

Таким образом, проведённый анализ значений прилагательных с категориальными признаками совмещения перцептивных модальностей показал, что общим интегральным признаком данных атрибутов является «вкус», тогда как дифференциальные признаки, такие, как «сладкий», «горький», «интенсивный», признаки оценки создают индивидуальность значения каждого прилагательного. В структуру прилагательных также входят признаки «запах», «осязание», «соль», «порча» и др., что является следствием синкретичности вкусовой модальности восприятия.

Несмотря на отличия в семантической структуре, прилагательные разных групп имеют общие черты: так, дальняя периферия многих полимодальных перцептивных прилагательных распространяется на чувства, эмоции, деятельность человека. Полисемичность и значительное количество этнокультурных признаков, свойственное атрибутам французского языка связаны с тем, что многие из них отражают нерасчленённое чувственное восприятие, как, например, *doux* («небольшая степень чувственного восприятия») или *fade* («без вкуса и запаха»).

2.4.6. Модусные признаки аксиологической характеристики вкуса

Значимая роль вкусового восприятия в жизни человека обуславливает его аксиологичность и субъективность. Сложность и многоплановость оценочной категории, относящейся к классу модусных, предопределяет существование множества классификаций оценочных смыслов (см., например, Ю.Д. Апресян, Е.М. Вольф). Наиболее распространённым и общепринятым является выделение общеоценочных (реализуются при помощи прилагательных *хороший/плохой* и их синонимов) и частнооценочных высказываний, характеризующих тот или иной из аспектов оцениваемого предмета (*вкусный, сладкий*), а также прилагательных, в которых оценочный признак отсутствует (*круглый, широкий*) [Мерзлякова 2003: 81]. Суждения, выражающие положительную, отрицательную или нейтральную оценку вкусовым ощущениям, В.П. Шидловская именует «эмоциональным вкусом» [Шидловская 2000]. И.А. Котенева отмечает, что оценка вкусового восприятия в силу характерных особенностей последнего отличается значительной субъективностью: отношение к определённому вкусу обычно формируется однократно на всю жизнь и вызывает одни и те же эмоции [Котенева 2006-а: 131].

Основные прилагательные **положительной** аксиологической характеристики вкуса в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков можно разделить на три группы.

Первую группу составляют прилагательные с наиболее общей положительной оценкой вкуса, которые относятся непосредственно к сфере вкусовой перцепции. Они реализуют следующие признаки:

– «имеющий приятный вкус, с положительной оценкой» актуализируется у прилагательных *вкусный / tasty, savory, tasteful, flavory / savoureux, délicieux* [СРЯ 2006; ADE; DFL] преимущественно в сочетании с существительными, номинирующими продукты питания, напитки и различные блюда. Данные прилагательные могут сопровождаться наречиями-интенсификаторами (*удивительно, божественно, восхитительно* и т.д.), усиливающими степень

приятности воспринимаемого вкуса, например: *восхитительно вкусный сыр* [Мейл 2009: 122], *удивительный вкусный суп* [Доунс 2009: 89], *на удивление нежны и вкусны* [там же: 89], *божественно вкусно* [Gourmetto 2011: 89]; *golden, savory pancakes* ‘золотые, вкусные блины’ [Mayle 2005]; *un plat savoureux et simple* ‘вкусное и простое блюдо’ [Magazine AirFrance 177/2012: 141], *une boisson savoureuse* ‘вкусный напиток’ [Troyat 1971: 162]. Помимо интенсификаторов, аксиологический компонент прилагательных данной группы в русской ЯКМ варьируется при помощи степеней сравнения, указывающих на градацию в проявлении признака, например: *вкуснейшие колбасы* [Gourmetto 2011: 18].

Проведённый анализ эмпирического материала показал наличие рационального признака, сопровождающего многие оценочные контексты; это свидетельствует о том, что ощущение приятного вкуса – не исключительно аксиологическая характеристика, оно анализируется и раскладывается на рациональные составляющие, например: *искусство мастера погребя заключается в том, чтобы год от года вкус и аромат напитка были вкусными и узнаваемыми (выделение наше – Е.С.)* [Уютное небо 2010: 70].

Несколько более специфическими признаками положительной оценки у прилагательных данной группы являются:

– «очень вкусный, доставляющий вкусовое наслаждение» реализуется у прилагательных *лакомый / toothsome / goûteux* [СРЯ 2006; MWD; PR 2006], преимущественно в сочетании с существительными, номинирующими продукты питания со сладким вкусом;

– «вкусный, особенно о чём-то жирном, сладком» свойственен прилагательным *смачный / delicious, palatable / délectable, ragoûtant* [РТС; ВНС; ТЛФИ], в основном, в сочетании с существительными, называющими кондитерские изделия, мясные и овощные блюда, а также десерты: *смачный мясной рулет; a big choice of different and delicious dishes* ‘большой выбор разнообразных и вкусных блюд’ [The Moscow news 73/2012: 22]; *l’omelette aux tomates – délicieuse quand elle est froide* ‘омлет с томатами – вкусный, когда холодный’ [Pagnol 2004: 22];

– «вкусный, возбуждающий аппетит», согласно результатам анализа эмпирического материала, носит потенциальный синестетический характер и отражает взаимосвязь визуального и вкусового модуса, так как свойствен прилагательным *appetitный / appetizing, mouthwatering, palatable, yummy / appétissant, palatable* [РТС; АДЕ; DFL]. Данный признак актуализируется преимущественно в контекстах, где вкусовому восприятию предшествует положительная оценка внешнего вида продукта.

Прилагательные вкусовой перцепции, относящиеся к данной группе, имеют ряд коннотативных, зачастую неперцептивных, признаков, находящихся на периферии или выходящих за границы исследуемой категории:

– признак «солёный, перчёный, несладкий» характерен исключительно для английского прилагательного *tasty* [Longman 1982: 863; PDT 2003: 601];

– синестетический признак «имеющий приятный запах» свойственен прилагательным трёх исследуемых концептосфер: *вкусный запах / delicious smell / une odeur savoureuse* [ТСРЯ 2001; Webster's 1993; GL 1971]; *les fumets délicatement savoureux* 'деликатно вкусные запахи' [Donald 2012: 185] и является частотно актуализируемым, согласно данным эмпирического материала, в сочетании с существительными, номинирующими различного рода воздушные субстанции, как исходящие от продуктов питания, так и не связанные с потреблением пищи (ср. «вкусный аромат духов»);

– синестетический признак «положительно воспринимаемый органами зрения, приятный для глаза» выявлен в результате анализа эмпирического материала только у русского прилагательного *вкусный* и, несмотря на достаточную частотность его актуализации в современных СМИ, не был обнаружен в лексикографических источниках: <...> *в фильме доминирует игра вкусными и невкусными цветами, вкусными и невкусными артефактами на фоне чёткости визуальных образов и чередования локусов* <...> [Воробьева 2013: 58];

– синестетический признак «положительно воспринимаемый органами слуха, приятный на слух» характерен для прилагательного русского языка *вкусный* в индивидуально-авторском окказиональном употреблении, не

зафиксированном в словарных источниках: *Д.С. Лихачеву запомнился «вкусный» топот копыт, эта черта Петербурга начала XX века* [Костяев 2007: 67];

– признак «положительно оцениваемое действие, характеристика» [ТСРЯ 2001; Webster's 1993; PR 2006] актуализируется у атрибутов трёх рассматриваемых этносов преимущественно при характеристике социальной деятельности человека: *смачный поцелуй; delicious joke* 'вкусная шутка', *savored character* 'стойкий характер' [John Paterson, цит. по: Webster's 1993: 2020]; *plaisir délectable* 'вкусное удовольствие';

– признак «положительно воспринимаемая органами чувств эмоция, ощущение, мысль» [PR 2006] свойственен только для французской ЯКМ: *une idée délicieuse* 'приятная мысль' [Pagnol 2004: 200], *le délicieux sentiment de nouveauté* 'приятное ощущение новизны' [Triolet 2000: 173];

– признак «привлекательный, милый, симпатичный» [ПТС; BNC; DFL] актуализируется в трёх языках в сочетании с существительными, номинирующими человека, преимущественно женщину: *лакомый кусочек* (о женщине) / *a delicious creature / une femme délicieuse*;

– признак «возбуждающий интерес, привлекательный, имеющий пикантный характер», согласно анализа эмпирического материала, реализуется у атрибутов трёх исследуемых ЯКМ в основном в сочетании с существительными речевой деятельности: *вкусные истории; the tastiest irony* 'пикантная ирония'; *un récit savoureux* 'пикантный рассказ';

– признак «выразительный, сочный» [ТСРЯ 2001] связан с предыдущим, однако характерен только для русской лингвокультуры: *смачное слово*;

– признак «правильный, соответствующий нормам морали, имеющий хороший вкус» свойственен только для английской ЯКМ: *tasteful simplicity* 'правильная простота', *Tasteful Hotels* 'Отели с хорошим вкусом' [Уютное небо 2010: 67]. В словаре Longman этот признак трактуется как «нравственно полезный» [Longman 1982: 863];

– оценочный признак «выгодный, привлекательный с точки зрения выгоды» в последнее время становится всё более частотным и актуализируется в основном

в политических контекстах в трёх ЯКМ, однако до настоящего времени он не зафиксирован в лексикографических источниках: *вкусная недвижимость* [Газета.ru 2014]; *tasty deal / affaire savoureuse* ‘выгодное дело’;

– признак «отмеченный чем-то значимым, приятный» выявлен при анализе эмпирического материала у прилагательных французского языка: *le vin de l'année délicieuse* ‘вино вкусного урожайного года’ [Triolet 2000: 124].

Таким образом, несмотря на то, что прилагательные первой группы относятся непосредственно к сфере вкусового восприятия, с которой связан их ядерный компонент значения, специфика метафорических переносов и взаимосвязи модусов перцепции в жизни человека привела к образованию ряда признаков, не коррелирующих со вкусовым восприятием или с перцепцией как таковой.

Ко второй группе относятся многочисленные эмоциональные общеупотребительные оценочные прилагательные, которые зачастую используются в языках исследуемых этносов для реализации положительной оценки в пространстве лингвокогнитивной категории *вкус*. Обычно прилагательные этой группы сопровождаются существительными, указывающими на контекстуальную принадлежность высказывания к вкусовой перцепции (например, *вкус, привкус, оттенок* и т.д.). Наиболее употребляемыми общеоценочными прилагательными вкуса являются:

– *хороший / good / bon*. Достаточно часто данные прилагательные употребляются в сравнительной и превосходной степенях, отражая в языке вариации вкусовых ощущений и оценок, например: *лучший вкус натуральных продуктов* [Газета.ru 2014]; *pastis was at its best* ‘пастис был наиболее вкусным’ [Mayle 2002]; *les meilleures rillettes qu'Elisabeth eût jamais goûtées* ‘лучший гусиный паштет, который Элизабет когда-либо пробовала’ [Troyat 1971: 350]. В исследуемых концептосферах прилагательные этой группы в сочетании с существительным *вкус* реализуют также признак «правильный, соответствующий моральным нормам», переходя от эмоциональной к рациональной оценке: *хороший музыкальный вкус делает Вас привлекательнее* [Газета.ru 2014]; *a man of*

a good taste ‘человек с хорошим вкусом’; *le bon goût français* ‘хороший французский вкус’ [Zeldin 1983: 298].

С данным признаком связано и использование в русской концептосфере прилагательного *должный* для аксиологической характеристики вкуса, при этом актуализируется признак «правильный, эталонный вкус»: *магазинный "хрен в баночках" ни такими свойствами, ни должным вкусом совсем не обладает* [Газета.ru 2013];

– божественный / *ambrosial* / *ambrosiaque*: *божественным вкусом обладает обычное сое из мидий с томатами или сельдереем* [Gourmetto 2011: 87]; *ambrosial juice* ‘восхитительный сок’; *un nectar ambrosiaque* ‘восхитительный нектар’. Примечательно, что у английского и французского прилагательных во вкусовых контекстах наблюдается расширение первоначального значения: так, этимологически *Ambrosia* восходит к греческому «бессмертный», вследствие чего прилагательные исторически употреблялись с существительными, называющими пищу римских и греческих богов. На сегодняшний день они сочетаются с существительными широкой семантики, характеризуя что-либо, приятно оцениваемое любыми органами чувств [MWD; PR 2006];

– богатый, роскошный, щедрый / *luscious*, *rich* / *riche*, *généreux*: *лакомство богатого вкуса* [Доунс 2009: 40], *богатый нетерпкий бархатистый вкус* [Gourmetto 2011: 34]; *rich taste of beef* ‘богатый вкус мяса’; *le goût généreux de la viande* ‘богатый вкус мяса’;

– деликатный / *delicate* / *délicat*: *деликатный вкус, который буквально взрывается у вас во рту* [Gourmetto 2011: 326]; *delicate taste* ‘деликатный вкус’; *le goût délicat* ‘деликатный вкус’;

– изысканный, благородный / *scrumptious* / *noble*, *recherché*, *surfin*, *élégant*: *у блюда изысканный вкус* [Доунс 2009: 231]; *50 Scrumptious Sandwiches to Satisfy Your Taste Buds* ‘50 изысканных сэндвичей, которые удовлетворят Ваши вкусовые рецепторы’ [Community table 2015]; *des saveurs nobles* ‘благородные вкусы’ [Madame AirFrance 145/2012: 88];

– привлекательный, приветливый, обольстительный / *amiable* / *aimable*, *bienveillant*, *attrayant*: *сделать более ярким и привлекательным вкус и аромат по сути непрезентабельной пищи* [Мейл 2009-б: 273]; *an amiable and dry taste* ‘привлекательный сухой вкус’ [Castelvecchio 2015]; *une cuisine plus bienveillante, moins ambitieuse* ‘более доброжелательная, менее амбициозная кухня’ [Le Figaro 20980/2012: 35];

– изумительный, восхитительный, потрясающий / *monumental* / *monumental*, *étonnant*: *восхитительные лимоны* [Gourmetto 2011: 185], *изумительный вкус, потрясающий вкус картошки* [Доунс 2009: 192]; *monumental salads of olives* ‘изумительные салаты с оливками’ [Мейл 2008: 22]; *un goût étonnant* ‘изумительный вкус’;

– необычайный / *extraordinary* / *extraordinaire*: *необычайный вкус вина; extraordinary taste of coffee* ‘необычайный вкус кофе’; *ce potage extraordinaire que nous avons mangé samedi dernier* ‘тот необычайный суп, который мы ели в прошлую субботу’ [Troyat 1971: 318];

– отменный, великолепный / *superbe* / *superbe*, *exquis*: *великолепный вкус соуса* [Доунс 2009: 150]; *superbe taste of meet* ‘превосходный вкус мяса’; *une superbe échine de cochon noir de Bigorre* ‘отменная шея чёрного бигорского поросёнка’ [Le Figaro 20980/2012: 35], *une saveur exquise* ‘изысканный вкус’ [Troyat 1971: 113];

– чудесный / *marvelous* / *merveilleux*: *вкус чудесный, сам продукт проскальзывает в глотку, хочется попросить добавки* [Мейл 2010-б: 182]; *marvelous taste / un goût merveilleux* ‘чудесный вкус’;

– приятный / *agreeable* / *agréable*, *aimable*, *moelleux*, *souple*: *приятный вкус чая; agreeable taste of milk* ‘приятный вкус молока’; *une sorte de champagne d’un goût très agréable* ‘шампанское очень приятного вкуса’ [Pagnol 2004: 145]. Значительное количество атрибутов с данным признаком во французском языке и их частотное применение в кулинарных контекстах является отражением этнокультурной специфики французов и доказательством свойственной им вежливости и галантности, даже в сфере вкусовой перцепции;

– утончённый / refine, elegant / raffiné, affiné: *утончённый вкус оливок; elegant taste of salad* ‘утончённый вкус салата’; *un plat d’un goût affiné* ‘блюдо утончённого вкуса’;

– гармоничный, сбалансированный, уравновешенный / balanced / équilibré: *гармоничный вкус ингредиентов блюда; a dish of the balanced taste* ‘блюдо со сбалансированным вкусом’; *un goût équilibré* ‘уравновешенный вкус’;

– превосходный, несравненный / perfect, sensational / parfait, sensationnel: *несравненного вкуса фисташковое мороженое* [Gourmetto 2011: 128]; *taste beyond perfect / un goût plus que parfait* ‘более, чем превосходный вкус’ [Aéroports de Paris 71/2012: 23];

– прекрасный, отличный, идеальный / excellent / excellent: *зависимость идеального вкуса кофе от приготовления* [Gourmetto 2011: 144]; *the food (with the exception of the bony carp) was excellent* ‘еда (за исключением жёсткого карпа) была отличной’ [The Moscow News 09/2013: 22]; *le repas fut excellent* ‘еда была превосходной’ [Triolet 2000: 109];

– незабываемый / unforgettable / inoubliable: *незабываемый вкус и аромат* [Gourmetto 2011: 80]; *unforgettable taste of sweet wine* ‘незабываемый вкус сладкого вина’; *le repas inoubliable* ‘незабываемый обед’;

– уникальный, неповторимый / unique / unique: *уникальный вкус оливкового масла* [Gourmetto 2011: 253], *неповторимый вкус кофе; unique taste of coffee / le goût unique de café* ‘уникальный вкус кофе’.

Среди исследуемых контекстов также было выявлено характерное для русского этноязыкового коллектива активное употребление прилагательного *неплохой*, что характеризует свойственное данному этносу несколько снисходительное отношение к действительности: *обладают неплохим вкусом* [Доунс 2009: 143], *вкус очень неплох, но несколько невыразителен* [там же: 239].

Отдельное место в данной группе занимают прилагательные, которые не называют и не характеризуют какой-либо вкус, а служат для его выделения среди других или для указания на степень его проявления: *особый, особенный, интензивный / distinctive, intensive / distinct, intensif*. Примечательно, что

аксиологическая характеристика этой подгруппы вкусовых атрибутов определяется исключительно контекстом, но наиболее часто они используются с целью положительной оценки вкусовых ощущений: *тут родятся овощи и фрукты с особенным вкусом* [Gourmetto 2011: 116], *горные условия и перепады температур придают местным яблокам особый вкус* [там же: 27], *характеризуется интенсивным вкусом и ароматом* [там же: 148], *насыщенный концентрированный вкус* [там же: 148]; *distinctive tastes has become the go-to blend for food lovers everywhere* ‘отличительные вкусы стали обычным словосочетанием для гурманов во всём мире’ [Distinctive Tastes for home 2015]; *il garantit un goût intense même sans ajouter du café express* ‘он гарантирует насыщенный вкус даже без добавления кофе эспрессо’ [Prodotti Stella 2015].

Проведённый количественный анализ 263 вкусовых контекстов с оценочными прилагательными в трёх ЯКМ показал, что наибольшее количество прилагательных используется для положительной оценки вкуса в русском языке (36 единиц), а наименьшее – в английском (22 единицы). Французский язык занимает промежуточное место по количеству используемых в контекстах прилагательных (32 единицы), но первое место по общему количеству выявленных контекстов (142 контекста во французском языке против 68 в русском и 53 в английском языках). Вероятно, это является свидетельством этнокультурной специфики французов как наиболее эмоционального из рассматриваемых этносов и отсылает нас к значимости вкусового восприятия для французской концептосферы (ср. их традиционное восприятие как «гурманов»).

К третьей группе относятся прилагательные, реализующие характеристику того или иного основного мономодального вкуса и включающие дополнительный признак положительного отношения к данному вкусу. От обозначения вкусового признака атрибуты этой группы часто переходят к выражению оценки, при этом оценочность, как отмечает Ж.В. Лечицкая, лежит за пределами понятийного содержания значения этих атрибутов и относится к прагматическому аспекту языкового знака [Лечицкая 2007]. Так, например, как было отмечено в разделе 2.4., сенсорную оценку «приятный для вкуса / вкусный» узуализируют

прилагательные с признаком «сладкий»: *сладкий / sweet / doux, moelleux*, за исключением атрибутов с признаком «чрезмерность, интенсивность».

В отдельную подгруппу в данной группе выделяются прилагательные этнической принадлежности, контекстуально выражающие метафорическую положительную аксиологическую характеристику: *каким образом эта замечательная птица приобретает столь элегантный, столь нежный и изысканный, столь французский (это его, а не моё определение) вкус* [Мейл 2009-в: 173], *тут не понаслышке знают о непревзойденных испанских и австрийских вкусах* [Gourmetto 2011: 30].

Негативная оценка в лингвокогнитивной модели русского, английского и французского этносов реализуется преимущественно прилагательными *невкусный / distasteful / désagréable*, причём французское прилагательное, являясь наиболее семантически пространным, зачастую сопровождается существительным *goût* ‘вкус’. Номинативное поле прилагательных негативной оценки вкуса достаточно обширно, в нём можно выделить:

1) прилагательные, относящиеся исключительно (или преимущественно) к сфере вкусового восприятия (*неаппетитный, безвкусный, малосъедобный, несъедобный / unappetizing, distasteful, tasteless, unpalatable, unsavory / mal préparé, d'un goût peu agréable, anodin, imbuvable, immangeable*). Прилагательные этой группы развивают ряд признаков, относящихся к периферии категории или к смежным с ней категориям суперординатного уровня восприятия:

– синестетический признак «имеющий неприятный запах, тошнотворный» [РТС; АДЕ; ТЛФИ] (с отрицательной оценкой): *невкусный запах / distasteful smell / odeur désagréable*;

– для английской ЯКМ характерен признак «неприятный для общего восприятия, противный, отвратительный» [BNC]: *his character is distasteful* ‘у него неприятный характер’, *unpalatable truth* ‘горькая правда’, *an unsavory task* ‘неприятная задача’;

– признак «оскорбительный, ранящий других» [Webster's 1993] также актуализируется у прилагательных английского языка: *distasteful language*

‘оскорбительные слова’, *an unsavory scandal* ‘унизительный скандал’, *tasteless idea to mix the Holocaust with comedy* ‘оскорбительная идея смешать Холокост с комедией’ [The Moscow news 73/2012: 16];

– признак «выражающий отвращение, неприязнь» [Webster’s 1993] свойственен английскому прилагательному *distasteful: a distasteful glance* ‘полный отвращения взгляд’;

– для трёх исследуемых ЯКМ характерен признак «имеющий плохой эстетический вкус» [ТСРЯ 2001; MWD; PR 2006]: *безвкусный человек; tasteless behavior* ‘бестактное поведение’; *un mauvais goût* ‘плохой вкус’;

2) общеоценочные прилагательные отрицательной оценки, в контексте реализующие метафорическую аксиологическую характеристику вкусовых ощущений (*странный, плохой, неприятный, неинтересный, невыразительный, невразумительный, отвратительный, омерзительный / bad, coarse, repugnant, offensive / ambitieux, anormal, bas, décevant, déplaisant, désagréable, dégoûtant, détestable, douteux, écœurant, fané, manqué, mauvais, médiocre, mince*): *пенистый соус в записной книжке я называю «невразумительным», потому что его вкус совершенно не способен произвести сильное впечатление* [Доунс 2009: 137]; *the repugnant taste and odor of onions or garlic* ‘ужасный вкус и запах чеснока’ [Chow 2014]; *un goût détestable de vieux frigo* ‘отвратительный вкус старого холодильника’ [Marmiton 2014];

3) традиционно в исследуемых когнитивных картинах мира негативный оттенок оценки вербализуют 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 (пересоленное)’. Так, негативная аксиологическая характеристика реализуется прилагательными *sour* и *aigre*, обозначающими кислый вкус как не соответствующий качеству продукта (при этом лексемы *tart, acid / sur, acide* имеют положительную оценку и называют тот же признак как желательный и приятный). Прилагательное русского языка *кислый* сочетает в себе как

негативную оценочную характеристику (*кислое молоко, кислый крыжовник*), так и позитивную (*кислая капуста* – квашеная), в коннотативных значениях кислый вкус в основном выражает отрицательную оценку при восприятии объектов и явлений окружающего мира в трёх концептосферах. Исключительно негативную оценку передают прилагательные с категориальным признаком «горький». Нейтральная оценка, свойственная прилагательным вербализации признака «солёный» при сочетании с существительными и глаголами, отражающими процесс приготовления пищи, переходит в негативную оценочную характеристику при номинации вкуса питьевой воды, в коннотативных значениях преимущественно выражается отрицательная оценка при восприятии объектов и явлений окружающего мира.

Анализ прилагательных, вербализующих отрицательную оценку вкусового восприятия, показал, что наибольшее количество атрибутов этой группы свойственно французской ЯКМ (20 прилагательных против 12 в русском и 9 в английском языке), что является доказательством факта о том, что французы наилучшим образом разбираются в еде и напитках по сравнению с представителями русского и английского этносов. Более того, семантический и логический анализ вкусовых контекстов с прилагательными негативной оценки показал, что традиционно интенсивность негативной характеристики вкуса выше, чем степень оценки приятного вкуса.

Нейтральную вкусовую оценку в исследуемых концептосферах реализуют прилагательные двух групп.

К первой группе относятся прилагательные вкуса: *безвкусный, пресный, пресноватый / tasteless, bland, mild, weak, flavorless, unflavored, insipid, savorless, unsavory / fade, fadasse, insipide*. Общим признаком для этих прилагательных является «не имеющий вкуса (с потенциальной отрицательной оценкой)» [ТСРЯ 2001; MWD; PR 2006]: *мясо было серым, безвкусным и волокнистым* [Мейл 2008: 28], *вино противно пресное* [Мейл 2009-в: 18]; *it had been gray and tepid and tasteless* ‘оно было серым, едва тёплым и безвкусным’ [Mayle 2005: 8]; *il y eut un poulet pâle et fade pour le déjeuner* ‘на обед был бледный и безвкусный цыпленок’

[Troyat 1971: 339], *leur nourriture était soit insipide, soit trop épicée* ‘их еда была либо безвкусной, либо слишком перчёной’ [Zeldin 1983: 277].

Прилагательные *пресный / insipid / fade* реализуют основной признак «лишённый характерного вкуса вследствие отсутствия или недостатка соли», а английское прилагательное *tasteless* – признак «неспособный различать вкусовые ощущения»: *tasteless person* ‘человек без чувства вкуса’ [Webster's 1993].

Прилагательные этой группы развивают ряд синестетических и метафорических значений при актуализации признаков, находящихся на периферии категории или входящих в иные когнитивные категории:

1) «имеющий неприятный запах» [PTC; MWD; DFL]: *тошнотворные запахи / distasteful smell / l'odeur fade*;

2) «имеющий неприятный цвет, блёклый, тусклый»: *des yeux d'un bleu fade* ‘бледно-голубые глаза’ [DFL] (признак уникален для французской ЯКМ);

3) «имеющий неприятное монотонное звучание» [DFL]: *la pluie tombait avec un bruit fade* ‘дождь капал с монотонным шумом’ (актуализируется исключительно во французский ЯКМ);

4) «не соответствующий норме эстетического вкуса, неприятный» [PTC; Webster's 1993; PR 2006]: *безвкусное платье; tasteless arrangement* ‘безвкусное оформление’; *une beauté fade* ‘безвкусная красота’;

5) «вызывающий скуку, недостаточно пикантный, заурядный» [PTC; Webster's 1993; GL 1971]: *пресная шутка; a vapid conversation* ‘скучный разговор’; *un roman insipide* ‘пресный роман’, *paroles fades* ‘пресные слова’;

6) «бесхарактерный, скучный» [GL 1971]: *plaisirs fades* ‘скучные развлечения’ (признак характерен только для французского языка);

7) «выражающий отвращение, неприязнь» [Oxford 2000]: *a distasteful glance* ‘неприятный взгляд’ (специфический для английской ЯКМ признак).

Ко второй, немногочисленной и малоупотребительной, группе относятся различные прилагательные, реализующие значение «пресный, безвкусный», например: *нейтральный / neutral, stale* ‘выдохшийся (о напитке)’ / *azyme* (о хлебе), *plat* (о вине), *sans expression* ‘невывразительный’. Атрибуты этой группы зачастую

имеют более ограниченный круг использования, обычно указываемый в словарных толкованиях.

Таким образом, 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. Традиционно прилагательные, реализующие в прототипическом значении положительный признак, сохраняют его и актуализируют положительную оценочную характеристику в метафорических контекстах, у прилагательных с отрицательной оценкой в ядерном значении также сохраняется аксиологическая полярность в непрототипических дискурсивных моделях.

Рассматривая соотношение субъективности и оценочности, в заключение, следует отметить отсутствие субъективных параметров, полностью нейтральных по отношению к оценке. Помимо этого, модусные категориальные признаки характеризуются тем, что традиционно оценочные слова позитивного полюса более смещены в сторону чистой оценки, чем лексемы негативной оценки.

2.5. Динамические категориальные признаки вкусовой перцепции

При объективации динамического признака вкусовой перцепции, претерпевающего какие-либо изменения с течением времени, субъект восприятия преимущественно употребляет глагол (*сластит чай*) [Рузин 1995: 28]. Более того, разнообразие видовременных предикативных форм (особенно в русской ЯКМ) позволяет глаголу актуализировать как постоянные, устойчиво-присущие, так и кратковременные, преходящие, признаки [Лаенко 2005-а].

Учёные отмечают, что семантика глагола характеризуется ёмкостью содержания [Виноградов 1972] и достаточно неопределённой сферой референции

[Кубрякова 1978]. В основе глагольной номинации традиционно лежит отражение способа существования объектов окружающего мира, а под важнейшей ролью глагола в предложении признаётся передача информации о времени, пространстве, включая в обозначение процесса представление о субъекте действия, его объекте и/или инструменте, то есть создание каркаса будущего предложения [Апресян 1995-а], репрезентация ситуации, предопределение «числа и состава её участников и их ролевого статуса и иерархии» [Теньер 1988: 117].

Изучению предикатов посвящён ряд работ отечественных и зарубежных лингвистов [Гришаева 1999; Чарыкова 2006; Белкина 2006; Bogacki 2015; Kaplan 1973; Dowty 1972; Fellbaum 1999; Korhonen 2004 и др.]. Среди многообразия вопросов и направлений исследования глаголов важное место занимают работы, посвящённые изучению сложных и неоднородных перцептивных глаголов [Апресян 1995-а; Арутюнова 1999; Бубырева 2011; Моисеева 2005, 2006; Никитина 2008; Хантимиров 2009-а, 2009-б, 2010 и др.]. При исследовании глаголов восприятия с когнитивных позиций следует учитывать, что значение предиката как когнитивная структура вербализует определённое представление о мире, благодаря возникающим в сознании человека перцептам «мы не только воспринимаем объективный мир, мы одновременно осознаём (постигаем его значение), интерпретируем, вкладываем своё личное отношение» [Бубырева 2011: 115], поэтому одной из важнейших особенностей глаголов восприятия является кумулятивный характер их семантики [Моисеева 2005]. При этом, 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 [Рузин 1995: 171]. В данной работе мы относим подобные глаголы к предикатам, реализующим динамические категориальные признаки вкусовой перцепции.

Основной референтной областью глаголов восприятия является психическая деятельность человека, направленная на: 1) восприятие окружающего мира; 2) его осознание, то есть осуществление операций перцептивно-мыслительной

деятельности [Бубырева 2011: 45]. Предикаты чувственного восприятия ориентированы на актуальное состояние мира в его предметном, процессуальном и событийном аспектах, а глагольные конструкции в типичной ситуации вкусового восприятия представлены следующими основными группами:

Группа 1. Субъектные глаголы восприятия отражают перцептивный процесс с позиции воспринимающего лица и подразделяются на следующие подгруппы:

Подгруппа А. Глаголы, вербализующие целенаправленное восприятие вкуса, как пассивное, так и активное. К глаголам пассивного восприятия вкуса относятся, например: *ощущать, чувствовать вкус / feel, have the taste / sentir, percevoir, tolérer le goût; в блюдо добавили помидоры и морковь, но их вкус тоже не ощущается* [Доунс 2009: 90]; *I still have the taste of garlic in my mouth* ‘я всё ещё чувствую вкус чеснока во рту’ [Community table 2015]; *ils ne tolèrent la saveur qu’à condition qu’on la devine à peine* ‘они переносят вкус лишь при условии, что он едва ощущается’ [Zeldin 1983: 282]. К глаголам активного восприятия в исследуемых языках относятся: *пробовать вкус чего-либо, вкусить, дегустировать, оценивать, поглощать / taste, appreciate, sample, absorb / goûter, déguster, essayer, tâter, absorber, apprécier* и др.; *Мишель предложил попробовать другую grande marque, «Рикар», чтобы сравнить вкус, запах и цвет, оценить вариации* [Мейл 2009-в: 40]; *the glasses we sampled ranged between quite good for the money (sauvignon blanc) and disappointingly flat (cabernet sauvignon)* ‘напитки, которые мы тестировали, варьировались от достаточно хороших для своей стоимости (белый Совиньон) до разочаровавших своей невыразительностью (Каберне Совиньон)’ [The Moscow news 73/2012: 22]; *savoir apprécier le goût et la consistance des aliments* ‘уметь оценивать вкус и консистенцию продуктов питания’ [Marmiton 2014]. Промежуточное положение занимают глаголы пассивно-активного восприятия, отражающие процесс несамостоятельного потребления пищи: *кормить / nurse / abesquer*.

К рассматриваемой предикативной подгруппе относятся также глаголы с признаком «пробовать в процессе приготовления или готовое блюдо, потреблять», потенциально актуализирующие оценку, как положительную:

наслаждаться, угощаться, лакомиться, смаковать / enjoy, relish / savourer, se régaler, se goberger, se délecter, banqueter, так и негативную: *заглатывать, жрать / gorge, grub / avaler, se remplir, dévorer, se gaver, bouffer, se gorger*; *побаловать свои вкусовые рецепторы в одном из самых лучших ресторанчиков* [Мейл 2008], *подразнить вкусовые рецепторы перед тем, как подадут главные блюда* [Доунс 2009: 58]; *how to enjoy the taste of beer* ‘как насладиться вкусом пива’ [Daily camera 2015]; *la fille tournait son visage dans tous les sens et roulait les yeux blancs pour montrer qu'elle se régalaît* ‘девочка крутила головой во все стороны и округляла глаза, чтобы показать, как она наслаждалась’ [Troyat 1956: 155].

Анализ эмпирического материала свидетельствует о том, что в ценностно-смысловом пространстве французского языка преобладают предикаты оценочного отношения субъекта к воспринимаемому вкусу (10 глаголов выявлено в более, чем 100 контекстах во французском языке против 6 в русском и 4 в английском). Это является естественной отсылкой к тому факту, что французы традиционно воспринимаются как наиболее разбирающийся в кулинарии этнос (ср. мировую известность французских ресторанов и их звёздного рейтинга Мишлен, традиции и историю кулинарного искусства Франции или получившую распространение на трёх континентах и имеющую более 35 филиалов в мире парижскую школу кулинарного искусства Cordon Bleu – подр. см. в разделе 2.1.).

Наиболее употребительными глаголами данной подгруппы являются предикаты *пробовать / taste / goûter*, основные динамические категориальные признаки которых могут представлены следующим образом:

– «воспринимать, оценивать вкус при помощи вкусовых рецепторов, дегустировать» [ТСРЯ 2001; Webster's 1993; PR 2006] актуализируется с существительными, номинирующими блюда, напитки, продукты питания и кулинарные традиции: *попробовать все блюда этого ресторана* [Афиша 2015]; *taste the most delicious oriental dishes* ‘пробовать наиболее вкусные блюда восточной кухни’ [The Moscow News 09/2013: 22]; *c'est l'occasion de décorer maisons et rues, de goûter différents mets et d'échanger des cadeaux* ‘это повод украсить дома и улицы, попробовать различные блюда и обменяться подарками’

[Magazine AirFrance 187/2012: 172]. Данный признак актуализируется в трёх языках, однако в словарях GL и Webster's отмечается потенциальное наличие профессиональной квалификации у субъекта вкусового восприятия, дегустатора;

– синестетический признак «воспринимать, оценивать при помощи вкусообразительных рецепторов какие-либо запахи, нюхать» [PR 2006] характерен для французского языка: *il alluma une cigarette, en goûta quelques bouffées et la jeta* 'он зажёг сигарету, сделал несколько затяжек и выбросил её' [Troyat 1971: 125]. Схожий синестетический признак характерен для английского языка – «различать или узнавать словно при помощи чувства вкуса»: *could taste the salt on his lips* 'можно ощутить соль на его губах' [Longman 1982: 1002];

– признак «иметь какой-либо специфический вкус» [Oxford 2000] характерен для непереходной формы глагола *taste* в английском языке: "*One cocktail tastes like another,*" *Mr. Grimmet said* '«Коктейли на вкус одинаковые», - сказал Господин Гриммет' [Shaw 1983], *wine tasted like nectar* 'вино напоминало по вкусу нектар' [Мейл 2008: 87]. В ходе исследования эмпирического материала было выявлено, что данный признак может иметь синестетический характер в случае его актуализации с существительными, номинирующими воздушные субстанции: *there was a reassuring smell, musty and unmistakable, the air itself tasting of fermented grapes* 'там был ободряющий запах, кислый и ни с чем не сравнимый, сам воздух имел вкус забродившего винограда' [Мейл 2008: 86];

– при использовании французского глагола *goûter* в непереходной форме актуализируются признаки «устроить небольшой перекус, обычно в промежутке между обедом и ужином, полдник»: *donner à goûter à un enfant* 'дать ребёнку полдник' [PR 2006: 984], *Dominique faisait goûter ses enfants* 'Доминика кормила детей полдником' [Triolet 2000: 155] и «нравиться кому-либо, приходится по вкусу»: *cette sauce me goût* 'этот соус мне нравится' [PR 2006: 984];

– «есть или пить, особенно в небольших количествах для того, чтобы ощутить вкус» [ТСРЯ 2001; Webster's 1993; PR 2006] актуализируется в трёх языках, однако во французской ЯКМ этот признак расширяется до «потреблять пищу», ср.: *во время приготовления несколько раз пробуйте блюдо* [Афиша 2015];

the first food he has tasted since yesterday morning ‘первое, что он съел со вчерашнего утра’ [Webster’s 1993: 2020]; *nous goûtâmes de grand appétit, et le voyage en fut raccourci* ‘мы ели с большим аппетитом, и от этого поездка показалась короче’ [Pagnol 2004: 118]. Тесно связан с ним характерный только для английской концептосферы признак «пробовать небольшое количество еды или напитка, приготовленных для кого-либо, чтобы убедиться в отсутствии яда» [Webster’s 1993: 2020]. Во французском языке этнокультурным является признак глагола *goûter* в сочетании с предлогами *de* и *à* «пробовать немного блюда впервые»: *goûter à notre vin* ‘испробовать наше вино’ [Vertbaudet 2012], *voulez-vous goûter de notre vin?* ‘не хотите ли попробовать наше вино?’ [PR 2006: 984];

– синестетический признак «щупать, трогать, испытывать, тестировать» характерен для русского и английского языков, причём в английской ЯКМ он расширен до «воспринимать каким-либо из рецепторов»: *пробовать на ощупь* [ТСРЯ 2001]; *taste a bow* ‘пощупать изгиб’ [Chapman, цит. по OLD]. Связан с этим признаком также актуализируемый только в английском языке компонент значения «оценивать качество будто при помощи дегустации»: *the rare ability to taste a sentence before he writes or utters it* ‘редкая способность прочувствовать предложение ещё до того, как оно написано или высказано’ [E.R. Murrow, цит. по: Webster’s 1993: 2020]. Выявленный схожий признак у предиката русского языка «проверять, испытывать качество» не обязательно носит синестетический характер: *пробовать работу устройства* [Газета.ru 2015];

– «испытывать удовольствие (приятное ощущение, эмоцию), наслаждаться» [РТС; MWD; DFL] характерен для русских глаголов *вкушать, вкусить*, английского *taste* и французского *goûter* и актуализируется в сочетании с существительными, обозначающими отдых (*вкусить покой; taste holidays* ‘наслаждаться каникулами’; *goûter du repos dans un lieu calme* ‘наслаждаться отдыхом в спокойном месте’ [Troyat 2000: 210]), удовольствие, радость (*taste the pleasure* ‘вкушать удовольствие’; *quitter des lieux où ils avaient goûté tant de plaisir* ‘покидать места, где они вкусили столько удовольствий’ [Troyat 2000: 39]), награды (*qui a goûté à sa première médaille internationale* ‘кто насладился своей

первой международной медалью' [Le Monde 2012: 21]), время, момент, ситуацию (*il goûtait les meilleurs instants de sa vie* 'он наслаждался наилучшими моментами своей жизни' [Troyat 1971: 120]). Активная и частотная актуализация этого компонента свидетельствует о столь высокой значимости положительных эмоций, переживаемых человеком во время вкусового восприятия, что он стремится перенести сходные эмоции на все стороны своей жизни;

– «приобретать опыт, испытывать, чувствовать, ощущать (с отрицательными эмоциями)» характерен для английского и французского языков и выводит динамические признаки восприятия за границы категории *вкус*: *he has tasted defeat* 'он потерпел поражение' [Longman 1982: 1002]; *goûter l'amertume de l'abandon* 'испытывать горечь заброшенности' [PR 2006: 984];

– «приходиться по вкусу, благоприятно оценивать, любить, находить приятным» свойственен для французского глагола *goûter*: *j'avoue que je ne goûtai pas une société si intime* 'признаюсь, мне не по вкусу столь интимное общество' [Michelet, цит. по: GL 1971-1972: 2270]; сходными также являются признаки «отличать, что создаёт красоту, очарование литературного или художественного произведения»: *goûter un livre* 'ценить книгу' [GL 1971-1972: 2270] и «признавать ценность, значимость художника»: *goûter un auteur* 'ценить автора';

– «испытать удовольствие от какой-либо вещи, испробовать» характерен для русского глагола *вкусить* и французского глагола *goûter* в сочетании с предлогами *à* и *de* и находится на периферии категории *вкус*: *вкусить славы*; *goûter à la gloire* 'вкусить славы' [GL 1971-1972: 2270];

– «пытаться что-либо сделать» [ТСРЯ 2011; PR 2006] актуализируется у предикатов русского и французского языков: *пробовать не опоздать на встречу* [Газета.ru 2015]; *il goûte aussi à l'organisation d'une exposition* 'он также пробует организовать выставку' [Madame AirFrance 150/2012: 236].

Поскольку вкусовое восприятие носит субъективный и во многом оценочный характер, интересным представляется исследовать глаголы активного восприятия вкуса, имеющие положительную аксиологическую характеристику, такие как *лакомиться, наслаждаться, смаковать / savor, enjoy, relish / savourer*:

– ядерный признак «пить, есть или ощущать запах не спеша, чтобы в полной мере насладиться и оценить вкус или запах, дегустировать» [PTC; BNC; TLF1] актуализируется у всех предикатов трёх ЯКМ в сочетании с субстантивами, номинирующими напитки и продукты питания: *я уже предвкушаю, как буду лакомиться сочной мякотью* [Доунс 2009: 65]; *Mr. Clay settled back in his chair, savoring his drink, expecting a good dinner* ‘Господин Клэй откинулся в кресле, неспеша потягивая свой напиток в ожидании, когда ему принесут вкусный ужин’ [Shaw 1983: 164]; *les parents savourent un cocktail / parents enjoy cocktails* ‘родители наслаждаются коктейлем’ [Magazine AirFrance 188/2012: 162]; *savourer une bière de grande qualité partout dans le monde* ‘наслаждаться высококачественным пивом повсюду в мире’ [Magazine AirFrance 187/2012: 170];

– «сознательно действовать так, чтобы продлить удовольствие, сделать его более деликатным и интенсивным, наслаждаться» [PTC; ADE; DFL], свойственен трём рассматриваемым ЯКМ в сочетании с субстантивами, номинирующими:

1) желания: *смаковать желание поспать; Amélie savourait une envie de café au lait et de tartines* ‘Амели наслаждалась желанием выпить кофе с молоком и съесть тартинки’ [Troyat 2000: 364];

2) новости и события: *смаковать приятную новость* [Газета.ru 2015]; *savourant la merveilleuse nouvelle* ‘наслаждаясь прекрасной новостью’ [Troyat 2000: 297];

3) триумфы и преимущества: *смаковать победу* [Газета.ru 2013]; *enjoy his sweet victory* ‘наслаждаться сладкой победой’ [Daily camera 2015]; *Amélie se retira, savourant sa victoire* ‘Амели удалилась, наслаждаясь победой’ [Troyat 1971: 165]; *je savourai mon triomphe* ‘я наслаждался триумфом’ [Pagnol 2004: 30];

4) душевные состояния: *смаковать наслаждение* [Газета.ru 2015]; *enjoy harmony* ‘наслаждаться гармонией’ [enjoyharmony.com 2015]; *elle savoura l’harmonie qui régnait entre eux* ‘она наслаждалась гармонией, царившей между ними’ [Shaw 2012: 106];

5) ощущения и эмоции: *смаковать удовольствие; savour the pleasure* ‘смаковать удовольствие’; *Elisabeth savourait le plaisir de recevoir ses parents chez*

elle ‘Элизбет наслаждалась удовольствием принимать родителей у себя’ [Troyat 1971: 38];

б) речевую деятельность: *смаковать слова* [ТСРЯ 2001]; *he said aloud, savoring his words* ‘он громко произнёс, смакуя сказанное’ [Shaw 1983: 57].

Частотное использование данного признака в трёх ЯКМ является свидетельством интенсивных положительных эмоций, испытываемых человеком при вкусовом восприятии, и желанием перенести эти эмоции в иные сферы жизнедеятельности, выводя категориальные признаки за границы категории.

Следующие признаки глаголов этой группы носят яркий этнокультурный характер, поскольку выявлены только в английской ЯКМ:

– «придавать солёный вкус чему-либо» достаточно редко употребляется в современном английском языке, однако остаётся зафиксированным в словарных источниках: *the salt that savors the sea* ‘соль придаёт морской воде солёный вкус’ [F.K. Lane, цит. по: Webster’s 1993: 2020];

– «придавать вкус, создавать впечатление» свойственен художественной литературе и не встречается в речи: *danger savoring nights and days* ‘опасность придаёт интерес дням и ночам’ [Atlantic, цит. по: Webster’s 1993: 2020];

– «пробовать, испытывать, проявлять» зафиксирован у глагола *savour* исключительно в словарных дефинициях: *he had savored politics* ‘он испробовал политику’ [Webster’s 1993: 2020]; *his reaction savours of jealousy* ‘в его реакции чувствуется ревность’ [PDT 2003: 601].

Подгруппа Б. Предикаты, объективирующие результат вкусового восприятия: *узнать, вспомнить, прочувствовать вкус / recognize, remember the taste / reconnaître, distinguer, rappeler le goût, découvrir la saveur*. Глаголы, относящиеся к этой подгруппе, не так многочисленны и менее употребительны, чем глаголы подгруппы А (в ходе анализа выявлено лишь 35 контекстов их употребления по сравнению со 178 контекстами использования глаголов первой подгруппы), однако в них, помимо вкусового признака, присутствуют различные рациональные признаки, что делает их анализ интересным и позволяет выявить этнокультурную специфику вкусового восприятия. Так, в следующих примерах

трёх языков отчётливо демонстрируется связь между вкусовой и ольфакторной модальностями, а также между непосредственным ощущением вкуса и его анализом, разложением на составляющие, попыткой вспомнить схожие вкусы и, главное, оценкой, которую субъект восприятия даёт тому или иному вкусу: *описать вкус спаржи так же трудно, как и забыть* [Gourmetto 2011: 235]; *if you can't smell your food, it is difficult to recognize the taste* ‘если Вы не можете ощутить запах пищи, Вам будет сложно определить её вкус’ [Math Plus Reading Workbook 2014]; *Boris, à son tour, découvrait la saveur* ‘Борис, в свою очередь, определял вкус’ [Troyat 1971: 427].

Лингвисты отмечают, что при вербализации результатов вкусовой перцепции глаголами данной группы, относящимися к чувственному восприятию *чувствовать, ощущать / feel / percevoir*, достаточно часто указывается не только объект вкуса, но и аксиологическая субстантивная номинация, например: *ощутить сладость / горечь кофе*, при этом «высказывания о вкусе допускают импликацию слова *вкус* и отнесение его в пресуппозицию» [Макарова 2007: 15]. В силу отмечавшейся тесной взаимосвязи восприятия и оценочной деятельности рассматриваемые предикаты оценочной деятельности имеют прагматический оттенок, выражая отношение субъекта к объекту вкусового восприятия [Моисеева 2005: 86]. Аксиологическая характеристика может содержаться как в ядерных признаках глаголов: *любить, ненавидеть / love, like, hate / aimer, détester, dégoûter*, так и в периферийных признаках или в пресуппозиции *вкушать / taste / goûter*: *посетителям предложили вкушать мягкий бархатистый вкус французского коньяка ручной работы* [Уютное небо 2010: 55]; *taste excellent cakes* ‘пробовать отличные кексы’ [Chow 2014]; *goûter les charmes* ‘вкусить шарм’ [Troyat 1956: 28].

Группа 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, демонстрирующие динамику вкусового восприятия, а именно приобретение, открытие или потерю вкуса: *прославленный ростбиф теряет вкус вкупе с йоркширским пудингом* [Любимов

2011: 266], *вкус не успел выветриться, пока мне несли тарелку* [Доунс 2009: 137], *продукты не должны терять свой естественный, натуральный вкус* [Gourmetto 2011: 265], *раскрывает аромат и вкус кофе* [там же: 146], *замаскировать её вкус пряными соусами* [Мейл 2009-в: 66]; *preserve the taste of summer* ‘сохраняйте вкус лета’ [Daily camera 2015]; *chacun des principaux composants d'un mets doit garder sa saveur* ‘каждый из основных ингредиентов блюда должен сохранять свой вкус’ [Zeldin 1983: 274], *les ingrédients de tel ou autre plat préparé doivent conserver leur goût et arôme* ‘ингредиенты того или иного блюда должны сохранять свой вкус и аромат’ [Савончик 2005: 13].

Для описания и анализа предикатов, входящих в эту группу, важным является тезис о том, что процесс приготовления пищи в целом направлен на изменение вкуса: добавление приправ, соли или сахара, а также термическая обработка используются для изменения вкусовых свойств продуктов с целью их потребления (улучшения, проявления, модификации вкуса). Это может быть проиллюстрировано следующим высказыванием именитого французского шеф-повара *I take a carrot, I cook it, salt and pepper it, boil it and taste it in all its multiple forms. I transform it / Je prends une carotte, je la cuis, je la sale, je la poivre, je la fais bouillir, je la goûte sous toutes ses forms. Je la transforme* ‘я беру морковь, я готовлю, солю и перчу её, варю и пробую её во всех видах. Я её трансформирую’ [Magazine AirFrance 177/2012: 71]. В связи с таким целеполаганием кулинарии многие предикаты этой группы имеют оценочные признаки, в основном, положительные (*сладить* / *sweeten* / *adoucir*), иногда отрицательные при неудачных кулинарных опытах (*пригорать* / *burn* / *brûler*).

Анализ эмпирического материала (более 300 контекстов кулинарных рецептов) лёг в основу следующей классификации объектных глаголов посессивной семантики:

1) глаголы изменения вкуса, в основном образованные отадъективным путём; большинство вкусовых отадъективных глаголов принадлежит к классу инхоативных, то есть предикатов со значением приобретения признака, названного мотивирующим прилагательным или свойственного тому, кто назван

мотивирующим существительным [Никитина 2008: 60]. Глаголы этой подгруппы характеризуют следующие виды изменения вкуса:

а) общее улучшение / ухудшение вкуса выражается глаголами *улучшать / improve / améliorer*; *обогащать / enrich / enrichir*; *облагораживать / refine / épurer, affiner*; *ухудшать, портить / spoil / abîmer, depraver*; *притуплять / blunt / blaser*; *терять / loose / perdre*; *убирать, снимать, маскировать / remove, mask / supprimer, masquer* и др.: *свежий вкус хлеба сохраняется* [Костяев 2007: 38], *ощущение вкуса исчезает* [там же: 84], *замаскировать её вкус пряными соусами* [Мейл 2009-в: 66], *тонкий вкус кальмаров загублен на корню* [Доунс 2009: 90], *соль преобразует вкус* [Мейл 2009-б: 300], *минералка или газировка моментально меняют неповторимый вкус скотча* [Любимов 2011: 272], *процесс улучшения вкуса-аромата протекает естественным образом* [Мейл 2009-б: 305], *в результате вкус и питательная ценность ухудшаются* [Gourmetto 2011: 192], *он аффинирует сыры, то есть выдерживает их, и доводит аромат и вкус до высшей точки* [Трансаэро 6/2013: 80]; *improve the taste of wine* ‘улучшать вкус вина’ [Castelvecchio 2015], *packaging can spoil the flavor of food* ‘упаковка может испортить вкус еды’ [Community table 2015]; *ils en enrichissent la saveur* ‘они обогащают его вкус’ [Zeldin 1983: 476], *altérer la saveur du lait* ‘портить вкус молока’ [Marmiton 2014], *cela me changera un peu le goût de la soupe* ‘это немного разнообразит мне вкус супа’ [Troyat 2000], *diminuer la saveur des mets et créer de nouveaux goûts* ‘ослаблять вкус блюд и создавать новые вкусы’ [Zeldin 1983: 280];

б) конкретное изменение вкуса; глаголы этой подгруппы включают три типа значений: придание признака, приобретение признака и проявление признака. К глаголам со значением придания признака относятся: придание кислого вкуса *подкислять / acidify / aigrir, acidifier, aciduler, verjuter*; придание сладкого вкуса *сладить, сластить / sweeten / adoucir*; придание солёного вкуса *солить / to salt, corn, pickle / saler*; придание горького вкуса *горчить* (в переходной форме) / *bitter* / во французском языке подобный глагол отсутствует. Приобретение продуктом вкуса может происходить произвольно, без вмешательства человека (данный тип значения актуализируется только у глаголов с компонентом значения

«приобретать кислый вкус»): *киснуть, прокисать / to go sour / aigrir*, при этом следует отметить, что в русском и французском языках этот признак актуализируется у отадективного предиката, тогда как в английском он свойственен для предикативной конструкции с атрибутом *sour* ‘кислый’. Проявление признака формулируется в основном описательными глагольными конструкциями, например: *иметь горький вкус / to taste bitter / être amer*.

В русском языке глаголы данной подгруппы конкретного изменения вкуса образуются в основном при помощи суффикса *-ить* со значением «делать таким, каким обозначает производящее прилагательное», при этом использование префикса позволяет регулировать на словообразовательном уровне степень интенсивности признака: *подсластить, пересолить*. В английском языке наряду с суффиксальным способом (*to sweeten* ‘сладить’), широко применяется конверсия (*to salt* ‘солить’ / *to go sour* ‘прокисать’). Предикаты французского языка образуются от соответствующих прилагательных преимущественно суффиксальным способом. В семантической структуре глаголов изменения вкуса имеются следующие признаки: «смягчать, делать более приятным» *сладить пилюлю; sweeten the pill* ‘подсластить пилюлю’, *sweeten up customers* ‘задабривать покупателей’; *adoucir le contenu de l’esclavage* ‘смягчить содержание рабства’ [Maximin 1981: 70], *adoucir ma blessure* ‘смягчить мою травму’ [там же: 138]. У английского глагола *salt* имеются этнокультурные признаки: *salt away* ‘копить, откладывая’, *salt the story* ‘производить скандал’;

2) глаголы лишения вкуса: *преснить / to make something bland, tasteless / affadir*. Употребление глаголов с данным динамическим категориальным признаком не является частотным в трёх ЯКМ в силу того, что традиционно кулинария предусматривает придание того или иного вкуса блюду, а не имеет целью лишить продукт вкусовых качеств;

3) глаголы добавления приправ, специй: *приправлять, добавлять специи / season / assaisonner, accomoder, relever, apprêter, épicer, condimenter; перчить / pepper / poivrer, pimenter; сдабривать / spice, flavour / aromatiser; приправлять уксусом / vinegar / vinaigrer; приправлять чесноком / season with garlic / ailler*.

Количественное преимущество глаголов французского языка над предикатами русского и английского языков (11, 6 и 6 предикатов соответственно) указывает на значимость использования приправ во французской кулинарной школе;

4) глаголы подготовки к последующему приготовлению и изменению вкуса. В эту группу входят как глаголы, семантикой относящиеся исключительно к сфере кулинарии, так и общеупотребительные глаголы с широкой сочетаемостью и размытой семантикой. Например, разделявания: *разделявать, измельчать, резать, дробить / carve, dress, reduce, fine, cut / trancher, détailler, couper, émincer, ciseler, écraser*; смягчения: *размягчать, смягчать, расплаивать / soften, tender, render / ramollir, détendre, faire fondre, tempérer, velouter, attendrir*; перемешивания: *смешивать / mix / mélanger*; обработки поверхности: *снимать кожуру, чистить / peel / peler, éplucher, écaler*; *панировать / bread, flour / paner*; *смазывать / grease / badigeonner*. Количественное различие предикатов в зависимости от языка (11 в русском, 14 в английском и 18 во французском языке) может являться следствием большей значимости вкусового восприятия во французской концептосфере по сравнению с русской и английской;

5) глаголы термической обработки, например, приготовление: *стряпать, готовить / concoct, cook / concoter, confectioener, cuisiner*; приготовление пищи на пару: *тушить, томить, парить, припускать / braise, stew, steam / étouffer, dauber, laisser mijoter*; подогрев: *греть, нагревать, делать теплым / heat, nuke, warm up / préchauffer, chauffer, tiédir*; обжаривание: *пережаривать / burn / brûler, cramer*; *подрумянивать / brown, parch / blondir, dorer*; *жарить на сковороде, гриле / griddle, grill / griller*; *жарить на открытом огне / broil / griller*; *жарить / roast, fry / frire*; *дымить, коптить / fume / fumer*; *слегка обжаривать / sauté / havir, pincer, roussir, saisir*; варка: *отваривать, варить, кипятить / boil, seethe, coddle, poach, simmer, blanch, brew, scald, parboil / cuire, blanchir, frémir, porter à l'ébullition, bouillir*; запекание: *печь / bake / cuire*. Отмечается недостаточная развитость и богатство глаголов этой подгруппы в русской и английской ЯКМ, в связи в чем «кулинарам приходится заимствовать дополнительные термины из других языков, большей частью из французского. Так, например, в русский

профессиональный кулинарный язык вошли слова «бланшировать», «пассировать», «грилировать», «брезировать», «фламбировать» для обозначения тех степеней и способов приготовления с помощью огня, которые не имеют собственного определения в русском языке» [Похлебкин 2003: 18];

б) глаголы водной обработки: *обезвоживать / evaporate / égoutter; просушивать, вытирать / dry / essorer, essuyer; пропитывать, замачивать / imbue, steep, soak / confire, siroper; мыть / wash / laver; ополаскивать / rinse / rincer, arroser; разбавлять / dilute, blend / diluer; лить / pour / verser*. Анализ семантической структуры предикатов этой подгруппы свидетельствует об их наибольшем удалении от ядра категории *вкус*, так как они активно используются во многочисленных сферах жизнедеятельности человека.

Группа 3. Глаголы воздействия вкуса на субъект восприятия отражают перцептивный процесс с позиции вкуса и описывают два типа воздействий:

(1) физиологические реакции, вызываемые у воспринимающего лица *разбудить, обжигать, притупить, отшибать / awake, abate / piquer de la langue, racler le gosier, chatouiller, flatter le palais, affriander: вкусовой оттенок трюфелей совсем не раздражает* [Доунс 2009: 58], *его вкус совершенно не способен произвести сильное впечатление* [там же: 137]; *the chief's macaroni with black truffles, foie gras, parmesan and veal stock delighting the taste buds* 'макаронны от шефа с чёрными трюфелями, фуа-гра, пармезан и телятина удивляют вкусовые рецепторы' [Aéroports de Paris 71/2012: 26]; *jamaïs une saveur plus exquise n'avait effleuré son palais* 'никогда ещё более изысканный вкус не касался его нёба' [Troyat 1971: 113]. Примечательно, что к этой подгруппе относятся и глаголы, используемые для создания метафор воздействия вкуса на другие вкусы: *вкус молодого барашка тонко оттеняет местное красное вино* [Gourmetto 2011: 95], *чили же синкопирует и линейный вкус варёных лисичек* [Трансаэро 6/2013: 116], *натуральный вкус мяса должны подчёркивать (или заглушать, как кому нравится) лёгкие и аппетитные соусы* [Gourmetto 2011: 188]. Зачастую используемые в кулинарных и художественных текстах метафоры свидетельствуют об «одушевлённости» вкуса, наличии у него особого характера и

других черт, свойственных воспринимающему вкус лицу, например, возможности передавать информацию: *хороший соус не преминёт напомнить нам о главной цели всякого соуса* [Мейл 2009-б: 273], *ядрёный букет первого порядка уступает место, если прислушаться к тонким лимонно-имбирным оттенкам* [Трансаэро 6/2013: 118], *гладкий и мягкий, это сыр, который шепчет, а не кричит* [Мейл 2009-б: 41]; способности присутствовать или отсутствовать в блюдах: *анисовый привкус никак не сходит с языка* [Доунс 2009: 60]; *elle se secha les lèvres ou demerait un goût de grenadine* ‘она вытерла губы, на которых оставался вкус гренадина’ [Troyat 1956: 14]; наличие и сохранение характера: *les saveurs gardent leur caractère, mais s’enrichissent mutuellement* ‘вкусы сохраняют свой характер и при этом взаимно обогащаются’ [Magazine AirFrance 177/2012: 121]; возможность эмоционально воздействовать на субъект восприятия, например, влюблять в себя: «*выраженно-пресная вкусовая гамма*» *не могла растопить сердце иностранного гурмана* [Уютное небо 2010: 63], забавлять и удивлять: *you’d be surprised by the taste of our dishes* ‘Вы будете удивлены вкусом наших блюд’ [Distinctive tastes for home 2015]; *ce goût un peu aigre, joyeux et sec, l’étourdit, l’amusa* ‘этот вкус немного кислый, радостный и сухой удивил и развлёк её’ [Troyat 1956: 404], а также вызывать определённые воспоминания: *вкус мороженого напоминает о детстве* [Костяев 2007: 133];

(2) отделение от объектов, в случае синестетических метафор: *витать, царить / reside / planer*, например: *деликатный вкус, который буквально взрывается у вас во рту* [Gourmetto 2011: 326]. Согласно проведённому анализу контекстуальное употребление глаголов этой подгруппы является нечастотным.

Исследование показало, что русские, английские и французские глаголы вкусового восприятия практически в равной степени представлены в структуре выявленных трёх предикативных групп и имеют преимущественно сходные категориальные признаки, что связано с общей референтной областью данных предикатов (восприятие и осознание окружающего мира в сфере вкусовой перцепции). К этнокультурным чертам относятся, например, потенциальное наличие в признаке «восприятие вкуса» глаголов *taste* и *goûter* профессиональной

квалификации у субъекта вкусового восприятия, дегустатора, а также характерный для французского языка синестетический признак «воспринимать, оценивать при помощи вкусо-обонятельных рецепторов какие-либо запахи, нюхать» или признак «иметь какой-либо специфический вкус», свойственный непереходной форме глагола *taste* в английском языке. Таким образом, 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.

Выводы по ГЛАВЕ 2

1. Вкусовая перцепция в целом и кулинария в частности, являясь универсальным для всех этнокультурных общностей понятием, отражают особенности восприятия, связанные с экологическими условиями, традициями и общим уровнем культуры. Изучение этих особенностей позволяет выявить отличия ценностного мировидения этноязыкового коллектива.

2. Природа вкусового восприятия человеком универсальна, в связи с этим в исследуемых языках этот процесс может быть отражён во многом одинаково. Изучение этнокультурной специфики лингвокогнитивной категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков производится путём анализа результатов лингвистического отражения данного физиологического процесса – категориального концепта «вкус» и элементов категории, категориальных признаков и концептуальных метафор.

3. Категориальный концепт «вкус» включает в себя когнитивный план, содержащий информацию о собственном перцептивном опыте индивида, и более значимый в содержании категории аксиологический план, включающий ценностную интерпретацию воспринимаемого.

4. Лексический состав категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве изучаемых языков отличается относительной нормативностью и общеупотребительностью, за исключением незначительного количества лексем или категориальных признаков неологического или разговорного характера, в особенности, в русской концептосфере: *вкусное дельце, вкусная новость*.

5. Номинативное поле категориального концепта «вкус» отличается относительно схожей структурой в трёх языках: универсальными являются признаки «ощущение, возникающее при раздражении слизистой оболочки языка», «качество пищи, ощущаемое при еде», этнокультурные признаки немногочисленны, но обладают яркой лингвокультурологической спецификой.

6. Лингвокогнитивная категория *вкус* отличается достаточно небольшим количеством заимствованной лексики в ценностно-смысловом пространстве трёх

языков: заимствования из французского в русский и английский языки связаны с большей степенью развитости французской кулинарной традиции.

7. Перцептивные прилагательные вербализуют четыре основных статических категориальных признака: *сладкий, солёный, горький, кислый*, признаки полимодальности вкусового восприятия, а также модусные признаки оценки. Интегральным для прилагательных вкусового восприятия является признак «вкус», к дифференциальным относятся признаки «сладкий», «горький», «интенсивный», «запах», «осязание», «соль», «порча» и др., что является следствием синкретичности и полимодальности восприятия. Интегральные признаки преимущественно совпадают у прилагательных в исследуемых концептосферах, за исключением незначительных вариаций эталонов вкуса. Дифференциальные этнокультурные признаки используются для реализации характеристики чувств, эмоций, коммуникативных реалий и деятельности человека, зачастую выходя за границы исследуемой категории.

8. Глаголы вкусовой перцепции обладают схожими динамическими категориальными признаками в семантическом пространстве трёх языков, что связано с общей референтной областью данных предикатов (восприятие и осознание окружающего мира в сфере вкусовой перцепции). Среди предикатов, объективирующих вкусовое восприятие, выделяются группы субъектных, объектных глаголов и глаголов воздействия вкуса на субъект восприятия.

ГЛАВА 3. КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ МЕТАФОРЫ В КАТЕГОРИИ *ВКУС*

3.1. Метафора в процессах концептуализации и категоризации

При вербализации признаков вкусовой перцепции значимое место занимают, наряду с рассмотренными выше видами прямой номинации, концептуальные метафоры. Полифункциональные по природе (метафоры выполняют, помимо номинативной, эвристическую и художественную функции), они находятся в фокусе исследования не только филологов, но и психологов, социологов, философов, этнографов и историков [Михайлова 2007; Складарская 1993 и др.]. Учёные отмечают, что метафора представляет собой «особый языковой механизм, позволяющий моделировать внутренний мир человека по образцу внешнего, материального» [Спиридонова 2004: 235]. При этом, человек обращается к метафоре в случае, если в языке не существует готовых средств обозначения, объяснения, создания образов и смыслов, либо с эвристической целью стилизации высказывания; зачастую метафорические контексты не поддаются буквальной трактовке [Молодкина 2010: 7]. История изучения метафор берёт своё начало в трудах Аристотеля, на всеобщую метафоричность языка впервые указал Ш. Балли, а на сегодняшний момент метафору рассматривают как ключ к пониманию основ мышления и процессов видения мира, создания его универсального образа, что отражено в ряде теоретических работ, например, теории концептуальной (когнитивной) метафоры Дж. Лакоффа и М. Джонсона, теории концептуальной интеграции Ж. Фоконье и М. Тернера, комплексных теориях Дж. Грейди, когерентной модели (В. Spellman, J. Ullman, К. Holyoak), теории метафорического моделирования (А.П. Чудинов, Э.В. Будаев), интегративной теории (V. Koller, G. Steen, F. Wilson) и других теориях, в которых сочетаются классическая теория и критический дискурс-анализ [Дехнич 2014: 67].

В настоящее время в рамках лингвокогнитивного 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 [Бубнова 2013: 372; Матвеева 2005: 66]. В этой семантической двуплановости заключается специфика метафоры с когнитивной точки зрения: она используется не только для обозначения какого-либо предмета, но и для выражения оценки номинируемого явления субъектом восприятия [Лаенко 2005-а; Медведева 2008; Рябкова 2010]. Более того, поскольку, согласно теории Дж. Лакоффа, метафорические переносы базируются на полученных в результате непосредственного чувственного опыта концептах базового уровня и пространственных отношениях, остальные (не базовые) концепты должны быть метафорическими по природе [Алефиренко 2006: 170; Ивашкевич 2014: 140].

В лингвистике существуют различные виды классификаций метафор; их типологизируют, например, в зависимости от сферы, из которой заимствовано слово, и сферы, в которую данное слово переносится [Михайлова 2007]; выделяют структурные, ориентационные и онтологические метафоры, одной из разновидностью последних является перцептивная метафора [Козельская 2004: 55; Матвеева 2005: 67]. Помимо традиционных функций, характерных для метафоры (когнитивной, номинативной, коммуникативной, прагматической, изобразительной, гипотетической, эвфемистической и популяризаторской), перцептивные метафоры обладают специфическими функциями: редуccionистской (сведение сложных денотатов к простым, данным в ощущениях) и синтетической [Матвеева 2006; Сергеева 2013: 404]. Лингвисты отмечают, что особенностью перцептивной метафоры является фиксирование перцептивных признаков в следующих направлениях: с одного чувственно воспринимаемого признака на другой через мыслительные процессы (синестезия, полирецепторная метафора), в рамках одной модальности на основе внешнего, наглядно воспринимаемого сходства (сенсорная метафора, например, *глубокое озеро – глубокий взгляд*), и при абстрагировании от чувственного восприятия признаков, при переносе от конкретного к абстрактному (эмоционально-рациональная метафора, в которой информация о чувственном компоненте значения в семантике эмпирических прилагательных нейтрализуется) [Мерзлякова

2003: 61; Матвеева 2005: 73]. С. Ульман, в свою очередь, анализируя функционирование в языке лексики сферы восприятия, выделяет три семантических закона, формирующих основные метафорические универсалии:

- 1) синестетические метафоры – ассоциативные переносы признаков из одной сферы восприятия в другую;
- 2) перенос из сферы физического восприятия в умственную;
- 3) перенос из сферы восприятия в сферу моральных качеств [Ульман 1970].

Таким образом, 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 неэмпирическими 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, или синестезия – эмпирические прилагательные невкусовой модальности, используемые в вербализации категории *вкус*;

2. Исходящая метафора (перенос из вкусовой модальности):

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

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

3.2. Входящая сенсорная метафора в вербализации категории *вкус*

В данном разделе анализируются метафорические конструкции с неэмпирическими прилагательными и существительными вкусовой перцепции и другими лексемами различных частей речи, относящимися по своей семантике к сферам жизнедеятельности, не связанным с восприятием. Подробно категориальные признаки существительных вкусовой перцепции в

метафорическом контексте были проанализированы в разделе 2.3. работы, ниже приводится типология выявленных в ходе анализа сенсорных метафор:

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 формирования и изменения этой модальности: *показная смелость вкуса* [Костяев 2007: 94], *механизм культурной заданности вкуса* [там же: 52], *в воспитании вкуса заложена радость уже тому, что каждый только становится «похожим на человека»* [там же: 109];

2) метафоры на основе конструкции «прилагательное + существительное вкуса» наиболее многочисленны, их разнообразие можно свести к двум группам:

а) метафоры, отражающие «характер» вкуса: *воображаемые вкусы* [Костяев 2007: 44]; *the real taste* ‘настоящий вкус’ [The taste of happiness 2015]; *le goût inné* ‘врождённый вкус’ [Troyat 2000: 464], *un vrai goût* ‘настоящий вкус’ [Bocuse 2002], *le goût “juste”* ‘правильный вкус’ [там же]. В данной группе встречаются оппозиционные метафоры, например: индивидуальный – общественный (*у каждого из грибов свой индивидуальный вкус* [Доунс 209: 58]; *although it is not to everybody's taste* ‘хотя он и не приходится по вкусу всем’ [Mayle 2006: 87]), простой – сложный (*вкус сложный, получаешь как бы составной многосторонний удар с затухающим последствием* [Мейл 2009-б: 115], *соус имел простой вкус* [Костяев 2007: 129]; *un plat savoureux et simple, conforme à leur désir* ‘вкусное и простое блюдо, согласно их желаниям’ [Magazine AirFrance 177/2012: 141]).

Вкус как объект, имеющий свой характер, в метафорах этой группы обладает эмоциональностью: *на десерт подают мороженое из чили и лимонграсса – его вкус не столь вызывающ как у нас, в Австралии* [Доунс 2009: 110], *её вкус мягок, нежен, сдержан, естествен, её основной аромат – молочный, преобладающий даже в рыбных и сладких блюдах* [Уютное небо 2010: 62]. Отдельные прилагательные служат для создания метафор, в которых отражён процесс переживания говорящим вкусового восприятия, при этом субъект

характеризует вкус в отношении узнаваемости/неузнаваемости: *знакомый / незнакомый, known / unknown, connu / inconnu*, например, *он связан с полузабытым вкусом* [Костяев 2007: 122], *непривычные, незнакомые вкусы* [там же: 145], *обладает удивительным запоминающимся вкусом и ароматом* [Gourmetto 2011: 241]. Вкусовое ощущение может быть искренним, правдивым: *истинный вкус лета* [Мейл 2010-б: 161]; *the real taste of summer vegetables* ‘настоящий вкус летних овощей’ [Chow 2014]; *des saveurs franches et des cuissons justes* ‘искренние вкусы и правильное приготовление’ [Aéroports de Paris 62/2011: 14]; оно также обладает таинственностью: *вкус его весьма загадочен* [Gourmetto 2011: 227]; *une saveur secrète* ‘таинственный вкус’ [Triolet 2000: 148].

Ряд метафор используется для характеристики возраста вкуса: *молодой сыр с лёгкими, иногда цветочными вкусами или постарее, поострее, а может быть, и такой, что уже совсем «потёк»* [Трансаэро 6/2013: 80], *вкус оливок, как однажды отметил Лоренс Даррелл, «старше вкуса мяса, старше вкуса вина... ровесник вкуса воды»* [Мейл: 2009-б: 226]; *le goût n'en est pourtant pas très ancien* ‘его вкус при этом не такой уж старый’ [Zeldin 1983: 434];

б) метафоры с параметрическими прилагательными, в основном, создают антонимические пары, например, *сильный / strong / fort – слабый / poor / faible*: *каши имеют слабый вкус* [Костяев 2007: 133], *с сильным вкусом и нежным ароматом* [Gourmetto 2011: 99], *вкус ингредиентов был чётким и сильным* [Доунс 2009: 58]; *the food is full of strong, earthy flavors* ‘еда полна сильного, землистого вкуса’ [Мейл 2008: 60]; *affiche un fort goût* ‘проявляет крепкий вкус’ [Magazine AirFrance 177/2012: 65]; *тяжёлый / hard / lourd – лёгкий / light / léger*: *молодой сыр с лёгкими, иногда цветочными вкусами* [Трансаэро 6/2013: 80]; *le goût des plats riches et lourds* ‘вкус богатых и тяжёлых блюд’ [Zeldin 1983: 279].

Проведённое изучение сенсорных метафор показало, что в численном отношении наиболее богата метафорическими конструкциями французская ЯКМ (в ходе выборки из различных источников было выявлено 124 контекста во французском языке против 96 в русском и 45 в английском), тогда как в семантическом отношении существительные вкуса развивают практически

идентичные метафорические значения во всех языках, за исключением незначительных лингвокультурологических особенностей лексической сочетаемости, например, достаточно активное использование глагольных конструкций «существительное + предлог + глагол» во французском языке.

3.3. Исходящая эмоционально-рациональная метафора

Данный тип метафорического переноса был подробно охарактеризован при описании статических категориальных признаков, выражаемых существительными-элементами категории и прилагательными мономодальных и полимодальных вкусовых ощущений (см. разделы 2.3, 2.4. работы), поскольку все формируемые эмоционально-рациональные метафоры исходящего типа основаны на коннотативных значениях существительных и прилагательных вкусообозначения, лежащих в основе метафорических конструкций. Переносы этого типа базируются на имеющейся в сознании человека вкусовой культуре и соответствующих вкусовому восприятию эмоциональных состояниях и рациональных суждениях. Основные из данных эмоций и суждений регулярно получают характеристики с использованием компонентов 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 [Козельская 2004: 56]. В семантике эмпирических прилагательных нейтрализуется информация о чувственном компоненте значения и актуализируются возникающие на ассоциативной основе потенциальные признаки, характеризующие качество по более абстрактным аспектам, выводящим концептуальные метафоры этого типа на дальнюю периферию категории или даже за рамки исследуемой категории.

Лингвисты отмечают, что «определения «сладко», «горько» метафорически обозначают и делят мировидение человека на две противоположных плоскости: добро / зло, хорошо / плохо, приятно / неприятно, в соответствии с которыми

строятся все акты миропонимания, познания и восприятия окружающего мира» [Макарова 2007: 20]. Метафоры этого типа традиционно характеризуются яркой оценочностью, при этом знак оценки соответствует аксиологической семантике прилагательного в исходном, прототипическом значении, например: *кислый суп* – *кислая улыбка*, *пресная пища* – *пресная шутка*, *стиль*; *солёный огурец* – *солёный анекдот*, *шутка*; *sweet apple* ‘сладкое яблоко’ – *sweet smile* ‘сладкая улыбка’; *un plat délicieux* ‘вкусное блюдо’ – *une idée délicieuse* ‘вкусная мысль’.

Среди многообразия эмоционально-рациональных метафор можно выделить метафорически употребляемые качественные прилагательные (*горькие страдания*) и «окачествленные» относительные прилагательные (*металлический привкус*). Во втором случае речь идет уже не об исходящей, а о входящей метафоре.

Наиболее типичными моделями концептуальных метафор исходящего типа, сформированными на базе существительных элементов категории *вкус*, являются:

1) «существительное элемент категории *вкус* + предлог + существительное абстрактной семантики», модель используется для формирования концептуальных метафор со значением «интерес, пристрастие, желание, стремление», зачастую в сочетании с лексемами, номинирующими:

– науку, искусство, литературу, изучение чего-либо: *вкус к живописи*; *taste for science* ‘вкус к науке’; *le goût de l'étude* ‘вкус к учёбе’;

– работу, бизнес, предпринимательство: *un goût de travail d'équipe* ‘вкус к командной работе’ [Zeldin 1983: 223]; *s'ils ont le goût des affaires, ils créeront la leur* ‘если у них есть склонность к предпринимательству, они создадут собственное дело’ [Zeldin 1983: 185];

– свободу, независимость: *вкус к свободе*; *taste for independence* / *le goût de l'indépendance* ‘вкус к независимости’;

– риск, приключения: *le goût du risque décroît* ‘жажда риска уменьшается’ [Zeldin 1983: 184];

– политику, успех, власть: *вкус к политической славе* [Афиша.ru 2014]; *taste of success* ‘вкус к успеху’; *il a le goût du pouvoir, il le dit ouvertement* ‘у него есть жажда власти, он говорит об этом открыто’ [Zeldin 1983: 154];

– человеческие пороки, слабости: *le goût de la folie* ‘вкус к безумству’ [Troyat 1971: 106], *ses collègues étaient dominés par l’ambition et le goût de l’intrigue* ‘его коллегами овладели амбиции и страсть к интригам’ [Zeldin 1983: 158];

– таинственность: *le goût du mystère* ‘вкус к таинственности’ [там же];

2) конструкция «существительное вкуса + предлог + глагол» свойственна для дальней периферии категории *вкус* во французской концептосфере и актуализирует признак «интерес, любовь», при этом могут использоваться различные предлоги: *le goût de s’habiller, de se maquiller* ‘любовь к красивой одежде, макияжу’ [Troyat 1971: 415]; *un goût de vivre plus violent que jamais* ‘как никогда сильный вкус к жизни’ [там же: 508].

3.4. Входящая и исходящая синестетическая метафора вкуса

Физиологическая сложность феномена вкусового восприятия, при котором участвует множество дополнительных раздражителей: вкусовых, обонятельных, температурных и др., возбуждение которых вызывает ощущения боли, прикосновения, давления, температурные ощущения, обуславливает полимодальность перцептивных прилагательных (один и тот же атрибут объективирует процесс и результаты нескольких видов перцепции) и их интермодальность, синестезию [Лаенко 2005-а; Матвеева 2005; Яворская 2009].

Изучение синестетических явлений восприятия традиционно находилось на периферии и лишь относительно недавно, в начале XX века, подверглось активному анализу в рамках философии, психологии, психо- и нейрофизиологии, медицины, литературоведения и других наук [Бардовская 2007: 70; Копачева 2007: 55]. Возросший в последнее время интерес к исследованию синестезии связан со значительным вниманием учёных к роли органов чувств, предоставляющих человеку информацию об окружающем мире.

Под синестезией (от греческого *synaistesis* – «смешанное ощущение») понимается явление восприятия, когда сигналы, исходящие от различных органов чувств, смешиваются, синтезируются, что происходит при пересечении органов чувств на базе глобального концепта «эмоция» [Ромашина 2008: 219]. «Большой Энциклопедический словарь» определяет синестезию как «феномен восприятия, состоящий в том, что впечатление, соответствующее данному раздражителю и специфическое для данного органа чувств, сопровождается другим дополнительным ощущением или образом, при этом часто таким, которое характерно для другой модальности» [БЭС 2008: 419]. В когнитивной психологии явление синестезии рассматривается в связи с феноменальной памятью, в психологии синестезия – свидетельство взаимосвязи анализаторных систем человеческого организма (изучаются сильные эмоциональные реакции на вкусовые, одорические раздражители) [Степанян 2004: 116]. Термин «синестезия» относится к трём различным феноменам: *клиническая синестезия* проявляется в психологическом восприятии явлений одной модальности через ощущения другой модальности; *риторическая синестезия* представляет собой метафорический механизм пробуждения сенсорного опыта одной модальности в терминах другой модальности; к *лингвистической синестезии* относят случаи звукового символизма [Anderson 1998, цит. по: Молодкина 2010: 7]. Понятие синестезии проникло из медицины в другие науки в первой половине XIX века, однако, своё развитие оно получило наиболее ярко в начале XX века в творчестве поэтов-символистов, стремившихся к синтезу искусств и ощущений [Якутина 2005: 86]. Именно поэтому проявление синестезии наиболее глубоко изучено в поэзии и музыке, а также в изобразительном искусстве [там же: 87]. Так, например, А.Н. Веселовский полагает, что бóльшая часть метафорических преобразований современных языков является результатом «физиологической неразборчивости человеческого сознания, когда чувственные впечатления нерасчленённо закреплялись в языке»: *чёрная тоска*, *мёртвая тишина* и др. [Веселовский, цит. по: Складарская 1993: 52]. Таким образом, с точки зрения лингвистики синестезия – это употребление слова, значение которого связано с

одним органом чувств, в значении, относящемся к другому органу чувств [Лаенко 2005-а]. Исследование синестезии в рамках лингвистических концепций поднимает важный вопрос о словесной кодировке перцептивных феноменов и недостаточности терминологии, создающей препятствия для культурно-эстетической интеграции и осмысления данной сферы [Вологина 2010: 7].

Активное изучение лингвистикой явления синестезии отразилось в целом ряде работ Г.Н. Скляревской, С. Ульмана, Э. Домби, С.В. Воронина, В.Г. Гака, Ю.С. Степанова, Б.Л. Уорфа, S. Day и других, особенное внимание лингвистов синестезия привлекает в последние десятилетия [Бардовская 2002; Левчина 2003; Матвеева 2010; Молодкина 2010; Ronga 2012; Temperley 2008] и др. Однако, в сопоставительном плане лингвистическая синестезия ещё не получила достаточного освещения [Левчина 2003; Яницкая 2010]. Важным аспектом исследования этого явления остаётся глубокое взаимопроникновение различных дисциплин, так, А.И. Бардовская отмечает переплетение лингвистического и литературоведческого подходов к синестезии в работах А.В. Житкова, а американские учёные S. Day и R. Martin привлекают в лингвистику результаты нейрофизиологических экспериментов [Бардовская 2007: 70].

Рост интереса учёных к синестезии привёл к традиционному разнообразию научных подходов в рассмотрении синестетических явлений [Яницкая 2010: 6]:

1) синестезия в узком понимании исследуется в трудах S. Ullmann, E. Dombi, А.А. Капановой, О.И. Кундик и характеризуется как взаимодействие слов, относящихся к чувственному восприятию (*тёплые цвета / warm colours / couleurs chaudes*);

2) синестезия в широком понимании трактуется в работах G. Stern, М.В. Никитина, В.Г. Гака, С.В. Воронина как привлечение не только слов чувственного восприятия, но и лексики, обозначающей эмоции или любое другое конкретное или абстрактное понятие (*кислое настроение / sour humor / humeur aigre*). С.В. Воронин даже выделяет особый тип синестезии эмоциональной сферы – «синестэмия», который включает не только сенсорные трактовки, но и сенсорно-эмоциональные переносы [Воронин 1983]. Так, взаимодействие

элементов сенсорной и эмоциональной сфер в синестемии выражается переносом в эмоциональную сферу: *острый вкус, сладкие звуки* [Матвеева 2005: 75]. Данный вид синестезии трактуется как исходящая эмоционально-рациональная метафора.

Учёные подчёркивают, что переход из одной модальности в другую и его лингвистическая фиксация обусловлены рядом факторов:

1) экстралингвистические факторы определены объективной природой отображаемой мысли в языке и реальности;

2) концептуальные факторы определены закономерностями отражения объективного мира в сознании;

3) собственно-языковые факторы определены процессами отображения мира в человеческом языке [Скляревская 1993].

При исследовании лингвистической синестезии помимо факторов переноса следует описать виды переносов. Теоретически существует десять синестетических пар: 1) зрение / слух, 2) зрение / обоняние, 3) зрение / вкус, 4) зрение / осязание, 5) слух / обоняние, 6) слух / вкус, 7) слух / осязание, 8) обоняние / вкус, 9) обоняние / осязание, 10) вкус / осязание, однако не все они одинаково употребительны и актуализируются в языке [Вологина 2010: 8]. В начале 50-х годов XX века С. Ульман выявил, что около 80% интерсенсорных метафорических переносов происходит в направлении от нижних уровней иерархии восприятия к её верхним уровням. Он указал, что в английском и французском языках наиболее распространённым исходным пунктом синестетических переносов является сфера осязания, а конечным – слуховое восприятие [Ульман 1970: 250]. Это значит, что метафоры типа *сладкие речи, острые звуки, сладкий (солёный, кислый, горький) запах, мягкий вкус* и т.п. гораздо более вероятны, чем метафоры типа *глухие запахи* или *сладкая на ощупь ткань* [Апресян 1995-а]. По данным В.Г. Гака, во французском языке исходной чаще бывает сфера цвета и красок, а в русском – сфера звука [Гак 1989]. Согласно мнению И.Г. Рузина, перенос чаще осуществляется с «более операциональных и «объектных» областей на менее операциональные и менее «объектные», т.е. со зрения и осязания (с их помощью человек операционально и предметно познаёт и

преобразует мир) на другие модусы» [Рузин 1995: 77]. Аналогичную точку зрения разделяют такие лингвисты, как Л.В. Лаенко [Лаенко 2005-а], Г.Н. Складаревская [Складаревская 1993], А.Н. Шрамм [Шрамм 1979] и др. К. Классен предлагает свою схему направленности межчувственных переносов: слух → зрение → запах → вкус → осязание [Classen 1993], а Ш. Дзе в эту же последовательность переносов включает температурный компонент: слух → зрение → запах → температура → вкус → осязание [Day 1996]. Такие закономерности связаны и с антропоцентричностью языка: человек различает большее количество зрительных и слуховых образов, чем любое другое живое существо. С меньшей остротой обоняния связана относительная бедность соответствующего класса лексем [Моисеева 2005: 183].

Помимо полимодальности перцепции, о которой говорилось выше, синкретизм лексики, вербализующей вкусовое восприятие, обусловлен её семантической подвижностью [Гутова 2005: 6], то есть объединением «в одном значении нескольких семантических компонентов при совместимости объединяющихся частей смысла», например, наложение разных перцептивных признаков в словосочетаниях типа *густая каша* (вкус и визуальность) [Гутова 2005: 31].

Таким образом, играющая значительную роль в вербализации признаков категории вкус синестезия должна быть рассмотрена детально, как в зависимости от видов переноса (входящие и исходящие концептуальные метафоры), так и в зависимости от места синестетических компонентов в семантической структуре перцептивных прилагательных, причём производить анализ и интерпретацию результатов эмпирического материала следует с опорой на физиологическую основу межмодусных взаимодействий.

Интересным представляется, как отмечает Л.Р. Ермакова, что взаимосвязь между перцептивными модусами особенно отчётливо проявляется при потреблении национально значимых продуктов питания; например, одним из таких продуктов для русской культуры является хлеб: «процесс его употребления начинается с визуального восприятия: зажаренная корочка, её цвет вызывают

особые ощущения, которые провоцируют выделение слюны. Следующий этап – тактильное восприятие: определение теплоты, мягкости, хруст пропечённой корочки – звуковое восприятие. И лишь затем – вкусовое» [Ермакова 2010: 35]. Зрение, обоняние и слух относятся к дистантным модальностям перцепции, именно поэтому с них начинается восприятие вкуса: в традиционной ситуации вкусового акта, человек сначала видит какой-либо продукт, затем чувствует его аромат, слышит звук продукта (в случае с хлебом, например, хруст) и, наконец, вкусовые и тактильные рецепторы ротовой полости передают мозгу сигналы, моделирующие вкусовое восприятие.

Можно предположить, что визуальное восприятие оказывает лишь незначительное влияние на вкусовое, однако тестирование еды и напитков с завязанными глазами является доказательством обратного: не зная название бренда, люди часто оценивали вкус более положительно, чем при дегустации с открытыми глазами; более того, на значимость межмодусного взаимодействия указывает модная тенденция в ресторанах ужинать в полной темноте. Неоспоримым также является факт, что внешне привлекательная еда вызывает желание попробовать блюдо, на лингвистическом уровне это зафиксировано в частотном употреблении метафорических конструкций типа *вкусный на вид / appetizing in appearance / l'air apétissant; поедать глазами / eat smbd with eyes / manger des yeux*. Придание красивого, аппетитного внешнего вида тому или иному продукту в настоящее время широко используется маркетологами, однако применение этого хода не означает, что рекламируемый продукт обладает хорошим вкусом. Тесная связь зрения и вкуса проявляется также в активном использовании словосочетаний типа *оттенки вкуса, вкусовая палитра* и т.д., например: *тонкие лимонно-имбирные оттенки вкуса* [Трансаэро 6/2013: 118]. Таким образом, влияние зрения на вкус на лингвокогнитивном уровне отражено в следующих группах концептуальных метафор:

а) параметры воспринимаемого объекта: форма, размер. Как отмечают лингвисты, для параметрических прилагательных нетипичны переходы в поле прилагательных вкусообозначения, это может быть связано со слабо развитой

возможностью человека градуировать свои вкусовые ощущения, а параметрические прилагательные, употреблённые во вторичной семантике, отражают зачастую степень интенсивности какого-либо свойства [Булгакова 2006: 114]. Тем не менее, к прилагательным, переходящим от вербализации внешних параметров к реализации вкусовых ощущений, можно отнести, например: *округлый / round / rond; тонкий / thin / fin* и другие: ... *при этом у него был мягкий, округлый вкус, и он моментально согревал желудок* [Мейл 2009-а: 123]; *rond: vin souple, plein de finesse et légèrement velouté* ‘округлый: мягкое вино, тонкое и слегка бархатистое’ [Saint-Roche 1995]. Переносное значение прилагательных *округлый* и *rond* развивается на основе положительной оценки в признаке «лишённый углов, острых граней» (то есть ничем не раздражающий нёбо). Новое значение образуется посредством актуализации признака оценки «приятный для глаз своими очертаниями, гармонией формы» [Михайлова 2007: 74], использование данного синестетического переноса практически не характерно для английской ЯКМ;

б) степень интенсивности вкусовых ощущений выражается преимущественно прилагательными с положительной оценкой *яркий*, с отрицательной *мрачный, тёмный* и с нейтральной (с потенциальным отрицательным признаком) – *блёклый*. Данные синестетические переносы характерны для русского языка, тогда как в английском и французском используются несинестетические метафоры: ср. *яркий вкус / rich taste / un goût riche: вкусовые букеты яркие, однако идеально дополняют друг друга* [Доунс 2009: 108]; *насыщенный цвет, яркие ароматы и вкус* [Gourmetto 2011: 317]; *они могут быть мягкими или густыми, тёмными или бархатистыми* [Мейл 2009-а: 103]; *на редкость мрачное блюдо* [Любимов 2011: 266]; *вкус становится более блёклым* [Трансаэро 6/2013: 120];

в) цвет воспринимаемого объекта, влияющий на его вкусовые качества. Учёные отмечают, что существуют устойчивые ассоциации между цветом и вкусом: сладкий – красный, кислый – жёлтый, темно-зелёный – кисло-сладкий, светло-синий – кисло-солёный, темно-синий – горький [Костяев 2007: 16].

Данные цветовые атрибуты зачастую имеют множество компонентов значения, которые вербализуют вкусовые признаки. Так, у прилагательных *зелёный / green / vert* выделяется признак 'незрелый, неспелый', например, фр. *blé vert* 'недозревшие хлеба', с потенциальной оценкой «неприятный на вкус» (чаще всего «кислый») и отрицательной аксиологической коннотацией: *зелёные яблоки / green apples / pommes vertes*. В ходе исследования были выявлены также окказиональные случаи использования цветовых прилагательных, не имеющих закреплённых в словаре вкусовых коннотативных признаков, например: *блюдо получается устрашающе чёрным, но очень приятным на вкус* [Gourmetto 2011: 58], *серое мясо, серая картошка, серые овощи и серый вкус* [Мейл 2009-в: 9], *если я ем розовое пирожное, то вкус его розовый: лёгкий аромат, сладость и маслянистость крема являются розовыми. Таким образом, я ем розовое так же, как я вижу сладкое* [Сартр 2000].

Вкус 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* [Мейл 2008: 24]; *les huîtres étaient grasses, laiteuses* 'улитки были жирные, молочные' [Troyat 1971: 189]. В последнем контексте прилагательное «молочный» актуализирует признак 'напоминающий по цвету молоко'. В.К. Харченко отмечает некоторые наиболее характерные ассоциации между вкусом и цветом: сливочно-розовый -> блондинка, сливочно-жёлтый -> первоцветы, сливово-сизый -> цвет неба, медово-жёлтый -> золотистый, янтарный; яично-белый -> жёлтый [Харченко 2012-а];

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, occasionally употребляющиеся в качестве зрительных метафор: фр. *la lumière rance* ‘прогорклый свет’, *couleurs sourdes et teintes épicées* ‘глухие цвета и пряные оттенки’ [Magazine AirFrance 187/2012: 86];

г) оценочные прилагательные вкуса, которые характеризуют внешний вид того или иного блюда: *appétitный вид / delicious air / air délicieux*; *вид он имел не слишком аппетитный* [Мейл 2009-б: 87]; *everything looked delicious in the early morning sun* ‘всё выглядело очень аппетитно в лучах раннего утреннего солнца’ [Мейл 2008: 38]; *le jambon frit, ça a l'air délicieux* ‘жареный бекон имеет аппетитный вид’ [Troyat 1971: 194].

В ходе исследования была выявлена также подгруппа прилагательных, в которых одновременно вербализуются аккумулярованные результаты восприятия модальностями зрения, вкуса и запаха. Примечательно, что при совмещении обонятельного, визуального и вкусового восприятий не всегда ясен первичный модус прилагательного [Гутова 2005: 13], например, *свежие огурцы*. Подобное совмещение модусов может происходить при помощи сложных атрибутов: *сладко-бурый запах, sweet brown aroma* ‘сладко-коричневый запах’; сравнений: *sweet perfume wafted around like a cloud* ‘сладкий аромат витал в воздухе словно облако’ [Молодкина 2010: 10], а также существительных визуального и обонятельных модусов: *проглотить неподражаемый букет ароматов, совершенных вкусовых оттенков* [Мейл 2009-в: 18].

Анализ материала показал наличие тесной взаимосвязи, существующей между вкусовым и визуальным восприятием, поскольку было выявлено значительное количество синестетических переносов, наиболее типичных для русской и французской концептосфер.

Воздействие аудиального на вкусовый 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. Британские учёные установили, что шум снижает интенсивность восприятия солёного и сладкого вкуса, зато увеличивает

хрусткость продуктов. Влияние высоты, шума и давления в самолёте неоднократно отмечалось в художественной и публицистической литературе: *на высоте девять тысяч метров вкус у вина всегда оказывался не таким, как на земле* [Мейл 2010-б: 64]; *l'assaisonnement est adapté au goût ainsi qu'aux effets de l'altitude et de la pressurisation* 'блюда приправлены с учётом различных вкусов, а также влияния высоты и давления' [Magazine AirFrance 177/2012: 141]. На лингвистическом уровне в трёх рассматриваемых языках это воздействие фиксируется менее часто, преимущественно при создании концептуальных метафор в кулинарной литературе русской концептосферы, например: *чили – камертон, корректирующий монотонное (зачастую катастрофическое) звучание многих рецептов* [Трансаэро 6/2013: 116], *звонкий кристальный вкус* [там же: 118], *вкус не кричащий и, тем не менее, отчётливый* [Доунс 2009: 109]. В английской и французской концептосферах в соответствующих контекстах используются несинестетические метафоры, например, *rich taste* 'богатый вкус'; *goût prononcé* 'выраженный вкус'. Это может свидетельствовать о большей значимости звукового восприятия при потреблении пищи для представителей русской этнокультуры.

Вкусовое восприятие оказывает значительное влияние на слуховое на лингвистическом уровне при том, что физиологическая основа подобного воздействия не вполне очевидна: оно, вероятно, вызвано приятными эмоциями, связанными со вкусовой перцепцией. Переход из вкусовой в слуховую модальность частично связан со звуками приготовления и поедания пищи: «свист чайника, шипение пищи на сковороде, стук ложек, глухой звук сдвигаемых скамей. У полуголодного человека эти ощущения всегда звуко-вкусовые» [Костяев 2007: 79]. В.Б. Шкловский указывал, что звуки должны быть «вкусными», их надо ощущать физиологически [Шкловский, цит. по: Костяев 2007: 14]. Вследствие этого достаточно часто в языковой практике встречается сочетание аудиально значимых существительных с метафорически используемыми вкусовыми прилагательными [Гутова 2005: 48]. Прилагательные вкуса обладают достаточно широкой семантической сочетаемостью, используясь

с субстантивами, обозначающими практически всё, что может восприниматься на слух, например, 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 упрек* / *bitter reproach* / *un reproche amer*); музыкальные инструменты (метафора характерна только для английской концептосферы – *sweet bells* ‘сладкие колокольчики’).

Немаловажную роль при вкусовом восприятии играет обоняние, что отражено в частотном употреблении синестетических метафор *вкусный запах* / *tasty smell* / *l'odeur appétissant*. При уменьшении воздействия ольфакторного влияние на вкусовое лук по вкусу становится похож на сладкое яблоко. Писатель-культуролог П. Мейл подчёркивает важные связи между визуальным, обонятельным и вкусовым восприятиями: *улиток надо есть не глазами, а носом* [Мейл 2009-б: 87].

Примечательно, что при взаимодействии запаха и вкуса достаточно сложно выявить направление воздействия, а следовательно, и направление переноса, «провести грань между лексемами вкуса и обоняния, настолько тесно они переплелись» [Мерзлякова 2003: 32]. Это объясняется тем, что обонятельные и вкусовые анализаторы расположены близко друг к другу, поэтому один и тот же объект зачастую воспринимается одновременно обоими типами рецепторов. Более того, достаточно часто в кулинарии блюдо оценивается как комплексное образование, определяемое не только вкусом, но и издаваемым пищей запахом [Лаенко 2005-а].

Такая связь находит своё отражение не только в физиологии, но и в литературе, где неоднократно отмечалось взаимное воздействие и труднорасчленимость данных модусов перцепции. Так, А.И. Костяев отмечает, что целый ряд лексем подразумевает сочетание вкуса и запаха: англ. *flavor, aroma*, франц. *flaveur, parfum* и др. [Костяев 2007: 17]. Отмечается, что вкусовые термины обычно дублируют обонятельные, в то время как вкусовые дефиниции зачастую являются производными от осязательных ощущений свойствами

[Classen 1993]. Взаимное влияние вкуса и запаха также отражено в нижеследующих примерах художественной литературы: *в конце осени травы источают просто изумительный аромат, что, безусловно, влияет на вкусовые качества мяса* [Доунс 2009: 144], *аромат, в который так и хотелось впиться зубами* [там же: 21]; *le vin avait un arrière-goût de fumée* ‘вино имело привкус дыма’ [Troyat 2000: 255].

Таким образом, физиологическая особенность взаимодействия перцептивных модусов привела к тому, что на лингвокогнитивном уровне у системы обоняния практически отсутствует собственная номенклатура, то есть более «низкая» система вкуса метафорически проецируется на иерархически более «высокую» систему обоняния [Рузин 1995: 23; Котенева 2006-б]. Традиционно в трёх этнокультурах для обозначения элементарных запахов используется терминология мономодальных вкусов: *горький, сладкий, кислый, солёный запах*, а сложные запахи номинируются либо с помощью вкусовых терминов (*терпкий, пряный запах*), либо через отсылку к эталону (*грибной запах, запах шоколада* и т.д.) [Котенева 2006-б]. Ряд атрибутов, обозначающих приятный запах и приятный вкус, стал рассматриваться лингвистами как «семантические дуплеты», к ним относят, например, прилагательные *вкусный / tasty, delicious, savory, toothsome / délicieux, savoureux; сладкий / sweet / sucré, doux; пряный / spicy / épicé; фруктовый / fruity / fruité* и др. При характеристике запаха данные атрибуты сочетаются с существительными, номинирующими реалии еды (*вкусный запах колбасы / delicious smell of the dish* ‘вкусный запах блюда’ / *une odeur délicieuse de fraise* ‘вкусный запах клубники’), воздушную субстанцию, дым (*сладостный аромат; warm savory air* ‘тёплый вкусный воздух’; *un air aigre* ‘кислый воздух’) и родовые понятия запаха (*вкусный запах / scent aroma / un aromate savoureux*), а также пахучие жидкие и твёрдые вещества, не употребляемые в пищу, растения, цветы [Лаенко 2005-а; Молодкина 2010: 4]. Наибольшей частотностью употребления в составе обонятельно-вкусовых синестетических номинаций характеризуются атрибуты *сладкий / sweet / doux* с положительной оценкой, а частотными референтами являются цветы.

Традиционно прилагательные этой подгруппы используются для вербализации как положительной, так и отрицательной оценочной характеристики: *ароматный вкус / aroma taste / un goût aromatique; тошнотворный вкус / nauseous taste / un goût nauséabonde*. При использовании прилагательного *сладковатый* синестетические метафоры вербализуют негативную оценочную характеристику: <...> *в ноздри бьёт отвратительный сладковатый сигаретный дым* [Доунс 2009: 191].

Примечательно, что синестетические признаки при переносе одорических атрибутов в сферу вкусовой перцепции реализуют как чисто оценочные смыслы (*ароматный, душистый вкус / odorant taste / goût aromatique*), так и оценку, обусловленную денотативным компонентом (*гнилостный вкус / putrid taste / goût nidoureux, putride*). Большинство выявленных в ходе исследования синестетических метафор не носит этнокультурного характера и актуализируется в трёх рассматриваемых языках.

После зрительного, слухового и ольфакторного видов восприятия в традиционном перцептивном акте настанет черед тактильного. Осязание воздействует на вкус как при помощи тактильных рецепторов ротовой полости, так и через температурные факторы. Учёные немецкой кулинарной академии в ходе экспериментов обнаружили, что если в помещении слишком тепло, то вкус блюда воспринимается иначе, чем при иных условиях окружающей среды. Температура продукта также оказывает влияние на вкусовое восприятие: в замороженном или слишком горячем продукте вкус кажется приглушённым, кислый и солёный вкус сильнее ощущаются в холодном блюде, чем в горячем, а сладость – одинаково как в горячем, так и в холодном; при 0°C резко снижается чувствительность ко всем вкусовым веществам [Костяев 2007: 12], наилучшая температура для вкусовых рецепторов составляет +24 °C [Плужников 1991]. Тесная взаимосвязь вкусового и тактильного модусов объясняется в значительной степени контактностью этих видов восприятия (тогда как остальные – дистантные) и тем, что главный рецептор вкусового восприятия – язык, одновременно является и наиболее чувствительным органом осязания,

воспринимающим ощущения плотности, текучести, упругости, теплоты и прохлады [Гутова 2005: 7].

Лингвисты отмечают, что важность осязательного восприятия может быть подтверждена активной концептуализацией других типов ощущений через осязание [Лаенко 2004: 75]. А.Х. Мерзлякова указывает, что для прилагательных номинативного поля концепта «осязание» характерна высокая степень семантического варьирования и обозначения признаков, воспринимаемых зрительно, на слух, органом обоняния или вкуса [Мерзлякова 2003].

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. Прилагательные данной группы могут реализовывать как положительную («приятно воздействующий на вкусовые рецепторы ротовой полости»: *шелковистый, бархатистый, нежный / silky / soyeux, velouté, caressant*), так и отрицательную оценку («неприятно раздражающий и повреждающий органы осязания и вкуса»: *резкий, острый, терпкий / sharp, keen, acute, tangy / râpeux, ardent, mordicant*), например: *нетерпкий бархатистый вкус* [Gourmetto 2011: 34]; *нежнейший крем-суп* [Уютное небо 2010: 65]. Значительное количество метафор данной подгруппы относится к сфере дегустации вина. Примечательно, что в основе метафорических переносов с отрицательной оценкой у прилагательных данной подгруппы лежит обобщённый признак остроты: в физических свойствах предметов (*острый нож*), при вербализации разного рода ощущений (зрительное – *острый угол*, вкусовое – *острый соус*, обонятельное – *острый запах цветущего миндаля*), при описании свойства социальных установок человека, проявлений его индивидуальных черт характера (*острая проблема, острая шутка*) [Уфимцева 1968: 149-153]. При этом, метафоры данного типа обладают яркой этнокультурной спецификой: так, русскому прилагательному *острый* и английскому *sharp* соответствует два

французских слова *épicé* ('острый', о вкусе) и *pointu* ('остроконечный, заострённый', зрительное впечатление). Следовательно, в английской и русской концептосферах *острый вкус* и *sharp taste* – тактильно-вкусовое ощущение, тогда как французское *goût épicé* не является синестетической метафорой.

Прилагательное английского языка *keen* может актуализировать помимо отрицательной оценки также признак положительной оценки – «придающий объекту свойство пикантности, способность бодрить или освежать»: *very keen is the savour of the roast beef that floats up* 'очень пикантен запах, идущий от ростбифа' [Лаенко 2004]. В случае, если острый вкус воспринимается как вкусовой эталон, отличительная черта того или иного блюда, положительная оценка актуализируется и у прилагательных русского языка, например: *острый полумягкий сыр из коровьего молока* [Gourmetto 2011: 39], *блюдо со слегка острым пикантным вкусом* [там же: 143]. В остальных случаях прилагательным данной подгруппы свойственно вербализовывать негативную оценку и указывать на степень её интенсивности: *когда наши вкусовые рецепторы распознают его жгучий вкус, в мозг посылается такая же информация, как при ожоге или резкой боли* [Gourmetto 2011: 331]; *grated carrots in a sharp marinade* 'тёртая морковь с острым маринадом' [Мейл 2008: 67]; *un goût aigre et râpeux chargeait sa langue* 'она ощутила на языке кислый и терпкий вкус' [Troyat 1956: 215];

б) метафоры, вербализующие степень лёгкости восприятия при помощи вкусовых рецепторов: *твёрдый, жёсткий, чёрствый / hard, tough / dur, durci, мягкий / soft, tender / tendre, souple, attendri*: *мягкий вкус спуртов* [Gourmetto 2011: 326], *сладковатый мягкий вкус* [там же: 21]; *soft pear slices* 'мягкие кусочки персика' [The Moscow News 09/2013: 22], *the lamb arrived, moist and tender* 'подали ягнёнка, сочного и мягкого' [Mayle 2002]; *le pain était dur et sentait la forêt* 'хлеб был чёрствый и пах лесом' [Troyat 1956: 239]. Примечательно, что лексическая сочетаемость данных прилагательных варьируется в русском, английском и французском языках. Русскому языку более свойственно употребление лексемы *мягкий* с существительными, обозначающими хлебобулочные изделия, английскому *soft* – с субстантивами, номинирующими

овоши, а французскому *tendre* – с десигнатами вина и сыра. Что же касается прилагательных с признаком «жесткий», то в трёх концептосферах они употребляются преимущественно при номинации продуктов питания, которые трудно резать и есть, например, мясо: *жесткая курица; the meat was tough* ‘мясо было жестким’; *la chair dure* ‘жесткое мясо’. Примечательно, что французское прилагательное *dur* обладает большой семантической дробностью, его прототипическое значение ‘твёрдый, жесткий’ [НФРС 2005: 359] передаёт тактильный признак и обладает отрицательной оценочной коннотацией. На основе этого признака происходит синестетический метафорический перенос в сферу вкусовой перцепции, в частности, при дегустации вина: *vin dur – vin mordant, avec un excès de tannins et d’acidité* ‘жесткое вино – кусающее, с избыточным содержанием танина и кислоты’ [Saint-Roche 1997: 139];

в) метафоры, характеризующие консистенцию воспринимаемого вкусовыми и осязательными рецепторами вещества: *густой / dense / dense; маслянистый / unctuous / onctueux; жирный / greasy / gras; вязкий / viscous / visqueux; сырой / moist / mou; сухой / dry / sec*, например: *железа вязкая, сладкая, ароматная* [Доунс 2009: 231], *маслянистым, чуть солёным привкусом* [Костяев 2007: 140]; *dry wine* ‘сухое вино’; *les huîtres étaient grasses* ‘устрицы были жирные’ [Troyat 1971: 189];

г) метафоры, номинирующие температуру воспринимаемого вещества: *тёплый, горячий / warm, hot / tiède, chaud, tiédasse; холодный, остывший / cold / froid*. Данные прилагательные в своих коннотативных значениях сохраняют антонимические отношения, так, в первичном значении атрибуты *холодный / cold / froid* используются для передачи температурной характеристики, причём в импликационале этого значения содержится признак отрицательной оценки. Прилагательные *горячий / hot / chaud* вербализуют противоположный температурный признак, воспринимаемый как положительный. При переходе английского прилагательного *hot* к обозначению вкусового признака происходит актуализация признака интенсивности, прилагательное приобретает значение «имеющий вкус, каузирующий жжение»: *the sauce had a hot, pepper taste* ‘соус был жгучего перцевого вкуса’. Признак жжения характерен также для русской и

французской концептосфер, где алкоголь называют *горячительным напитком*, *alcool brûlant* [Бубырева 2011: 152-153]. Примечательно, что английское прилагательное *cool* имеет этнокультурную положительную оценку: *a cool taste* ‘свежий вкус’.

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 в сочетании с субстантивами, обозначающими погодные явления: *bitter wind / un vent pourri* (фр. букв. *гнилой ветер*) ‘сырой ветер’.

Помимо отмеченных выше аспектов межмодусного взаимодействия, следует упомянуть и другие факторы: так, неблагоприятно влияет на тонкость и точность восприятия сильное утомление, жара, холод, курение и алкоголь, а также частое использование таких пищевых продуктов, как пряности, горчица, чеснок, лук. Географические и климатические условия тоже играют определённую роль: «едва ли кто-то включает погоду в рецепт, да и в меню её учитывают нечасто. А ведь погода существенно влияет на восприятие пищи <...>. Что-то особенное ощущаешь, вкушая прекрасную пищу в прекрасной обстановке на свежем воздухе. Неужели атмосфера улучшает вкус пищи? Поневоле в это поверишь» [Мейл 2009-б: 97]; *pastis was at its best when you could hear the click of boules and the sound of French voices* ‘пастис был наиболее вкусным, когда вокруг вы могли слышать звуки пузырьков и французские голоса’ [Maule 2000]. Известный французский дегустатор К. Сэн-Рош пишет о влиянии, которое оказывают на вкусовое восприятие внешние и даже социальные факторы: *il y a des raisons dues à l'âge, à l'époque, à la saison, à la nature et à l'ensemble des produits dégustés* ‘существуют факторы, связанные с возрастом, с эпохой, временем года, природой, а также с сочетанием дегустируемых продуктов’ [Saint-Roche 1995: 39]. И далее: *conserve-t-on la même faculté d'apprécier en avançant en âge? Peut-on avoir les mêmes réponses en hiver et en été pour un même produit (crèmes glacées, confitures)? Que sait-on des facteurs d'ambiance?* ‘сохраняется ли у нас та же

способность к восприятию с возрастом? Можно ли одинаково воспринимать зимой и летом один и тот же продукт (мороженое, варенье...)? Что мы знаем о факторах окружающей среды?' [там же].

Таким образом, на вкусовое восприятие возможно оказать целенаправленное воздействие при помощи различных факторов, как связанных с другими модусами восприятия, так и зависящих непосредственно от воспринимающего субъекта.

Выводы по ГЛАВЕ 3

1. К основным видам перцептивной концептуальной метафоры, входящей в категорию *вкус*, относятся конструкции «входящего» типа (сенсорная и синкретическая метафора) и «исходящего» типа (эмоционально-рациональная и синестетическая метафора).

2. Синестетический характер значительного количества перцептивных метафор связан с полимодальностью категории *вкус*, в физиологической основе которой одновременно участвует множество раздражителей различных модальностей, а также с семантической подвижностью лексики вкусообозначения.

3. В количественном отношении метафорические конструкции преобладают в ценностно-смысловом пространстве французского языка, отличающегося большей эмоциональностью и оценочностью в сфере кулинарии по сравнению с русской и английской когнитивными картинами мира. Одним из наиболее частотных видов перцептивной метафоры является синестезия, в ходе анализа выявлено также значительное количество эмоционально-оценочных несинестетических метафор, участвующих в выражении психических состояний или поведенческой характеристики человека и обладающих достаточной этнокультурной спецификой. При наибольшем абстрагировании вкусовых признаков от прототипического значения прилагательные обнаруживают тенденцию смещения категориальных признаков в сферы чувств, характер, эмоции; номинируемый признак зачастую носит не объективный, а субъективный характер. При этом развитие переносных синестетических значений происходит на основе отрицательной оценки, свойственной рассматриваемым признакам и элементам категории *вкус*.

4. Основными этнокультурными особенностями концептуальной метафоры в ценностно-смысловом пространстве трёх языков являются:

– синестетические переносы английских прилагательных характеризуются наличием температурных метафор: *bitter wind*;

– наличие во французском языке прилагательных, отражающих нерасчленённое чувственное восприятие: *doux* ‘небольшая степень чувственного восприятия’ или *fade* ‘без вкуса и запаха’;

– наличие этнокультурных лакун в концептосферах, то есть частое использование неэмпирических прилагательных при переходе от одного вида восприятия к другому во французском языке, в отличие от русского и английского, например: *кислый запах / sour smell / odeur aigre* (эмпирические прилагательные), *кислая улыбка / sour smile / sourire forcé* (неэмпирическое прилагательное во французском языке), *кислое молоко / sour milk / lait caillé* (неэмпирическое прилагательное во французском языке).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящем диссертационном исследовании осуществлён комплексный анализ категории *вкус* в ценностно-смысловом пространстве русского, английского и французского языков при помощи построения и анализа таксономической модели исследуемой категории, к которой относятся категориальный концепт «вкус», элементы категории и их номинативные поля, статические категориальные признаки основных и неосновных вкусов, динамические перцептивные признаки, выраженные глаголами вкусового восприятия, и концептуальные метафорические конструкции, в том числе синестетические. Проведённый анализ позволяет утверждать, что, поскольку процессы концептуализации и категоризации являются универсальными для всего человечества (в силу того, что они представляют собой мыслительные процессы, свойственные человеку как живому существу), а картина мира этносов отличается значительными различиями (поскольку соотносится с содержанием концептов, находящимся в непосредственной зависимости от языка этноса), исследовать особенности категоризации окружающего мира следует с позиции взаимодействия приёмов и методик трёх отраслей лингвистики: когнитивной лингвистики, теории номинации и теории языковой картины мира.

Исследование показало, что *вкус* является категорией базового уровня, следовательно, усвоение категории происходит на начальном этапе формирования человеческого опыта, а она представляет собой значимый фрагмент концептосферы этноса. Следует подчеркнуть, что *вкус* как врождённая человеческая потребность обуславливает важность этого модуса перцепции, несмотря на несколько периферийный характер его развития у человека. Более того, в работе доказывается, что вкусовое восприятие, вне зависимости от общности физиологической основы, отличается субъективностью, зависящей от предыдущего опыта и укоренившихся в сознании человека стереотипов и культурных традиций.

Полученные в результате исследования данные подтверждают, что физиологические особенности и основы вкусового восприятия накладывают значительный отпечаток на лингвокогнитивную категорию *вкус*. Так, субъективность и пассивность вкусового восприятия обуславливает наличие двух планов в структуре исследуемой категории: когнитивного, включающего перцептивный опыт индивида, и аксиологического, аккумулирующего этнокультурные оценочные суждения в сфере вкуса, отличающегося значительной зависимостью от культурных и исторических традиций. Важной составляющей категории, как показало исследование, являются кулинарные обычаи и вкусовые предпочтения этноса, которые свидетельствует о «среднем» положении русской кухни по сравнению с высокой французской кухней и однообразной британской кулинарией, что находит своё естественное отражение в лингвокогнитивной категории *вкус*, содержание которой составляет множество языковых средств как системного, так и окказионального и индивидуально-авторского характера с преобладанием перцептивного признака. Тот факт, что при осуществлении номинации говорящим отбираются наиболее значимые и существенные на данный момент признаки номинируемого предмета, позволяет сделать вывод, что осмысление акта означивания с когнитивных позиций даёт представление о том, какие наборы признаков и каким образом вербализуются в ценностно-смысловом пространстве языка.

Проведённый анализ обширного эмпирического материала показал, что номинативное поле концепта «вкус» имеет чёткую структуру, обусловленную физиологией процесса – воспринимаемые органами чувств признаки осознаются и номинируются в результате мыслительной операции сопоставления с эталоном, или «точкой отсчёта». В ходе исследования было установлено, что центральное место в содержании категории занимает категориальный концепт «вкус», родовыми репрезентантами которого в пространстве исследуемых языков являются лексемы *вкус / taste / goût*. Основные признаки лексических единиц, входящих в номинативное поле категориального концепта, и единиц, являющихся элементами категории, во многом совпадают, что связано с наличием общей

физиологической и психологической основы вкусового восприятия у человека. Этнокультурные отличия проявляются не в ядерных, а в периферийных дифференциальных признаках, иногда выходящих за границы рассматриваемой категории. Подобные отличия, обусловленные разницей в концептуализации, категоризации и интерпретации перцептивной информации представителями различных этносов, как показало исследование, активно используются для характеристики чувств, эмоций, коммуникативных реалий и деятельности человека. При этом, зачастую достаточно сложным представляется произвести разграничение индивидуальных и этнокультурных особенностей категории *вкус* в силу значительной субъективности вкусового восприятия. Основной выявленной в ходе исследования лингвокультурологической особенностью репрезентантов категориального концепта и элементов категории является то, что в русском языке у лексики «вкус» выделено только 6 категориальных признаков, в английском и французском языках номинативные поля концепта сходны и количество категориальных признаков достигает 16 в английском и 17 во французском языках. Отмечается также значительное количество концептуальных метафор, по частотности актуализации сравнимых с контекстами с прототипическим использованием ЛЕ *вкус – taste – goût*.

Данные диссертационного исследования подтверждают, что статические категориальные признаки выражены именами прилагательными, номинирующими основные и неосновные моно- и полимодальные вкусовые ощущения, а также модусные категориальные признаки оценки. Перцептивные прилагательные отличаются значительной семантической подвижностью, объективируя одновременно несколько модальностей перцепции, а также зачастую нейтрализуя чувственные компоненты восприятия и характеризуя качество по более абстрактным аспектам. Проанализированный материал позволяет утверждать, что данные атрибуты могут сочетаться с субстантивными лексическими единицами обоняния, слухового, зрительного, тактильного восприятий: психологической основой этого явления выступает полимодальность вкусового восприятия, синестезия. Основные этнокультурные отличия

прилагательных вкусового восприятия лежат в дальней и крайней периферии категории, в частности, в концептуальных и синестетических метафорах. В работе доказывается, что, несмотря на незначительное варьирование основных эталонов вкуса, влияющих на ядерные признаки, реализуемые прилагательными, в исследуемых концептосферах основные статические категориальные признаки совпадают, различия выявлены только у прилагательных, имеющих признак «кислый», что связано с кулинарной спецификой и традициями этносов. При этом утверждается, что дифференциальные признаки прилагательных отражают значительную этнокультурную специфику, однако сфера их приложения зачастую коррелирует со смежными категориями восприятия и различными сферами жизнедеятельности человека.

Выявленные и проанализированные глаголы вкусового восприятия в русской, английской и французской языковых картинах мира отличает сходство динамических категориальных признаков и сочетаемость как с существительными кулинарной сферы, так и с абстрактными субстантивами в метафорических конструкциях. Материал исследования позволяет сделать вывод о том, что значительная этнокультурная специфика предикатов, входящих в категорию *вкус*, связана с тем, что в английском и французском языках глаголы *taste* и *goûter* могут быть как переходными, так и непереходными, а в русском языке вместо предикатов вкусового восприятия *вкусить*, *вкушать* зачастую используется глагол широкой семантики *пробовать*. Помимо этого, к этнокультурным чертам относятся, например, потенциальное наличие у глаголов *taste* и *goûter* профессиональной квалификации у субъекта вкусового восприятия, дегустатора, а также характерный для французского языка синестетический признак «воспринимать, оценивать при помощи вкусо-обонятельных рецепторов какие-либо запахи, нюхать» или признак «иметь какой-либо специфический вкус», свойственный непереходной форме глагола *taste* в английском языке.

Анализ контекстов вкусообозначения показал, что в структуре лингвокогнитивной категории *вкус* немаловажное место занимают концептуальные метафоры, активное формирование и употребление которых, как

утверждается в работе, происходит за счёт субъективности и эмоциональности категории *вкус*. Обобщая полученные выводы, отметим, что входящие и исходящие синкретические и синестетические конструкции характерны практически в равной степени для русского, английского и французского языков. При этом, английские лексемы преимущественно передают как гедонистические, так и рационалистические оценки, французские прилагательные тяготеют к метонимическим переносам, а русские атрибуты участвуют в актуализации аксиологических значений и отличаются более узкой сочетаемостью. Для русской этнокультуры свойственно наличие значительного количества синестетических метафор при переходе из аудиальной модальности во вкусовую, тогда как в английской и французской ЯКМ используются несинестетические метафоры.

Проведённое исследование показало, что изучение средств вербализации лингвокогнитивной категории *вкус* позволяет раскрыть закономерности концептуализации и категоризации сведений о мире, связанных с восприятием вкуса у исследуемых этносов. Восприятие вкуса как объект лингвистического исследования является многогранным и специфичным в силу того, что вкус представляет собой неотъемлемую составляющую концептосферы любого этноса; данная работа внесёт вклад в изучение этого сложноструктурированного образования в сопоставительном аспекте, что, в глобальной перспективе, обеспечит возможность для дальнейшего выявления этнокультурной специфики восприятия и категоризации окружающего мира сознанием человека.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Авдевнина, О.Ю. Коммуникативные функции перцептивных действий в их литературно-художественной интроспекции [Текст] / О.Ю. Авдевнина // Слово, высказывание, текст в когнитивном, прагматическом и культурологическом аспектах: сб. статей участников V Междунар. науч. конф., Челябинск, 26-27 апр. 2010 г. – Челябинск: Энциклопедия, 2010. – Т. 1. – С. 170-174.
2. Алефиренко, Н.Ф. Спорные проблемы семантики: Монография [Текст] / Н.Ф. Алефиренко. – М.: Гнозис, 2005. – 326 с.
3. Алефиренко, Н.Ф. Социокультурные стереотипы и коннотации слова [Текст] / Н.Ф. Алефиренко // Русский язык в поликультурном пространстве. – Астрахань: ИД «Астраханский университет», 2007. – С. 11-15.
4. Алефиренко, Н.Ф. «Живое» слово: Проблемы функциональной лексикологии: монография [Текст] / Н.Ф. Алефиренко. – М.: Флинта Наука, 2009. – 344 с.
5. Алефиренко, Н.Ф. Концепт, понятие, категория в свете современной лингвокогнитивистики [Текст] / Н.Ф. Алефиренко // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия: Гуманитарные науки. – Вып. № 18 (89). – Т. 7. – 2010. – С. 5-12.
6. Алефиренко, Н.Ф. Теория языка и культуры: в поисках методологии [Текст] / Н.Ф. Алефиренко // Ученые записки Забайкальского государственного университета. Серия: Филология, история, востоковедение. – 2012. – № 2. – С. 7-8.
7. Амичба, Х.Г. Цветовая метафора в абхазском, немецком и английском языках (сопоставительный анализ) [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / Х.Г. Амичба. – Москва, 1997. – 236 с.
8. Апресян, Ю.Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания [Текст] / Ю.Д. Апресян // Вопросы языкознания. – 1995-а. – № 1. – С. 37-67.

9. Апресян, Ю.Д. Избранные труды. Лексическая семантика [Текст] / Ю.Д. Апресян. – М: Языки русской культуры, изд. фирма «Восточная литература» РАН, 1995-б. – Т. 1. – 767 с.
10. Арндт, Х. Vita active, или О деятельной жизни [Текст] / Х. Арндт. – СПб.: Алетейя, 2000. – С. 146-147.
11. Арутюнова, Н.Д. Язык и мир человека [Текст] / Н.Д. Арутюнова. – М.: Языки русской культуры, 1999. – 896 с.
12. Аскольдов, С.А. Концепт и слово [Текст] / С.А. Аскольдов // Русская словесность. От теории словесности к структуре текста. Антология. – М., 1997. – С. 267-279.
13. Ахапкина, Я.Э. Семантические категории в детской речи [Текст] / Я.Э. Ахапкина, Е.Л. Бровко и др. – СПб.: Нестор-История, 2007. — 436 с.
14. Бабушкин, А.П. Типы концептов в лексико-фразеологической семантике языка [Текст] / А.П. Бабушкин. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1996. – 104 с.
15. Бабушкин, А.П. Картина мира и концептосфера языка [Текст] / А.П. Бабушкин // Язык и национальное сознание. – Воронеж, 2009. – С. 12-14.
16. Барабанщиков, В.А. Восприятие и событие [Текст] / В.А. Барабанщиков. – СПб.: Алетейя, 2002. – 512 с.
17. Бардовская, А.И. Современная трактовка явления синестезии в разных науках [Текст] / А.И. Бардовская // Филология и культура: Материалы VI междунар. науч. конф., Тамбов, 17-19 окт. 2007 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – Тамбов, 2007. – С. 69-72.
18. Барташова, О.А. Обзор по теории первичной номинации лексических единиц [Текст] / О.А. Барташова // Когнитивные исследования языка. Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф., Тамбов, 11-12 апр. 2013 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – Тамбов, 2013. – Вып. XIV. – С. 508-512.
19. Бастриков, А.В. Лингвокультурные концепты как основа языкового менталитета [Текст] / А.В. Бастриков, Е.М. Бастрикова // Филология и культура. – 2012. – Вып. № 3. – С. 15-20.

20. Бачинин, В.А. Психология. Энциклопедический словарь [Текст] / В.А. Бачинин. – СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2005. – 272 с.
21. Беленко, Е.В. Концептосфера «продукты питания» в национально-языковой картине мира [Текст]: дисс. ... канд. филол. наук / Е.В. Беленко. – Челябинск, 2006. – 274 с.
22. Белкина, И.В. Когнитивные основания формирования глаголов семантики приобретения [Текст] / И.В. Белкина // Единство системного и функционального анализа языковых единиц: материалы Междунар. науч. конф., Белгород, 11-13 апр. 2006 г. / БелГУ. – Белгород: Изд-во БелГУ, 2006. – Вып. 9. – Ч. I. – С. 83-90.
23. Беляевская, Е.Г. Культурологическая информация в семантике лексических единиц [Текст] / Е.Г. Беляевская // Вопросы когнитивной лингвистики. – Тамбов, 2007. – № 4 (013). – С. 44-50.
24. Берестенев, Г.И. К философии слова (лингвокультурологический аспект) [Текст] / Г.И. Берестенев // Вопросы языкознания. – 2008. – № 1. – С. 37-66.
25. Беседина, Н.А. Концептуальное пространство морфологии [Текст] / Н.А. Беседина // Концептуальное пространство языка. – Тамбов, 2005. – С. 149-156.
26. Беседина, Н.А. Морфологически передаваемые концепты: Монография [Электронный ресурс] / Н.А. Беседина. – М.; Тамбов: Изд-во ТГУ; Белгород: Изд-во БелГУ, 2006. – 214 с. – Режим доступа: http://dspace.bsu.edu.ru/bitstream/123456789/2028/1/Besedina_koncept.pdf.
27. Беседина, Н.А. Взаимодействие мыслительных и языковых единиц в процессе морфологической репрезентации [Электронный ресурс] / Н.А. Беседина // Взаимодействие мыслительных и языковых структур: собр. науч. шк.: мат-лы Всерос. науч. конф., Тамбов, 28 мая 2010 г. / Тамб. гос. ун-т им. Г.Р. Державина. – Тамбов, 2010. – С. 34-39. – Режим доступа: http://dspace.bsu.edu.ru/bitstream/123456789/1518/1/Besedina_Vsaimodeistvie.pdf.

28. Беседина, Н.А. Категориальные области в морфологии [Текст] / Н.А. Беседина // Когнитивные исследования языка. Вып. X. Категоризация мира в языке: коллективная монография. – Москва-Тамбов, 2012. – С. 238-256.
29. Бизунова, Е.В. Мир фразеологии: попытка пересмотра некоторых традиционных понятий [Текст] / Е.В. Бизунова // Вестник ВГУ. Серия «Лингвистика и межкультурная коммуникация». – 2005. – № 2. – С. 53-66.
30. Болдырев, Н.Н. Концептуальное пространство когнитивной лингвистики [Текст] / Н.Н. Болдырев // Вопросы когнитивной лингвистики. – 2004. – № 1. – С. 18-35.
31. Болдырев, Н.Н. Категории как форма репрезентации знаний в языке [Текст] / Н.Н. Болдырев // Концептуальное пространство языка. – Тамбов, 2005. – С. 16-39.
32. Болдырев, Н.Н. О метаязыке когнитивной лингвистики: концепт как единица знания [Текст] / Н.Н. Болдырев // Когнитивные исследования языка. Вып. IX. Взаимодействие когнитивных и языковых структур: Сб. науч. тр. – М.: Институт языкознания РАН; Тамбов: Изд. дом ТГУ им. Г.Р. Державина, 2011. – С. 23-32.
33. Болдырев, Н.Н. Два типа оценочных категорий в системе модусной категоризации в языке [Текст] / Н.Н. Болдырев // От значения к форме, от формы к значению: сб. ст. в честь 80-летия Александра Владимировича Бондарко. – М., 2012. – С. 73-86.
34. Болдырев, Н.Н. Актуальные задачи когнитивной лингвистики на современном этапе [Текст] / Н.Н. Болдырев // Вопросы когнитивной лингвистики. – 2013. – № 1. – С. 5-13.
35. Болдырев, Н.Н. Когнитивная семантика. Введение в когнитивную лингвистику. Курс лекций [Текст] / Н.Н. Болдырев. – Тамбов, 2014. – 236 с.
36. Бубнова, Е.А. Метафора как когнитивный механизм формирования оценки речевых действий человека в современном английском языке [Текст] / Е.А. Бубнова // Когнитивные исследования языка. Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф., Тамбов, 11-12 апр. 2013 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – Тамбов, 2013. – Вып. XIV. – С. 372-377.

37. Бубырева, Ж.А. Когнитивные основы номинаций осязательного восприятия (на материале русского, французского, английского языков) [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / Ж.А. Бубырева. – Белгород: БелГУ, 2011. – 207 с.

38. Булгакова, М.П. Роль параметрических прилагательных в процессе отражения чувственного восприятия мира [Текст] / М.П. Булгакова // III Международные Бодуэновские чтения: И.А. Бодуэн де Куртенэ и современные проблемы теоретического и прикладного языкознания, Казань, 23-25 мая 2006 г.: труды и мат-лы. – Казань, 2006. – Т. 2. – С. 118-119.

39. Васильева, В.Ф. Языковая картина мира: миф и реальность (полемиические заметки) [Текст] / В.Ф. Васильева // Вестник МГУ: Филология. – 2009. – № 3. – С. 22-32.

40. Виноградов, В.В. Русский язык (грамматическое учение о слове) [Текст] / В.В. Виноградов. – М.: Высш. шк., 1972. – 614 с.

41. Вологина, О.В. Узуальные интермодальные сочетания и окказиональные синестетические образы в текстах о живописи и музыке [Текст] / О.В. Вологина // В мире научных открытий. – Красноярск, 2010. – № 4 (10). – Ч. 2. – С. 7-9.

42. Вольф, Е.М. Функциональная семантика оценки [Текст] / Е.М. Вольф. – М.: Наука, 1985. – 228 с.

43. Воркачев, С.Г. Лингвокультурология, языковая личность, концепт: становление антропоцентрической парадигмы в языкознании [Текст] / С.Г. Воркачев // Филологические науки. – 2001. – № 1. – С. 64-72.

44. Воробьева, О.П. Вкус «Шоколада»: интермедиальность и эмоциональный резонанс [Текст] / О.П. Воробьева // Проблемы лингвистики и лингводидактики: международный сб. науч. ст. / БелГУ; под ред. С.А. Моисеевой, Л.Г. Петровой. – Белгород: Политерра, 2013. – С. 54-63.

45. Воронин, С.В. Синестезия и звуко-символизм [Текст] / С.В. Воронин // Психолингвистические проблемы семантики. – М.: Наука, 1983. – С. 120-131.

46. Высочина, О.В. Механизм развития семантики прилагательных горький – bitter, сладкий – sweet в сопоставительном аспекте [Текст] / О.В. Высочина // Сопоставительные исследования. – Воронеж, 2004. – С. 58-61.

47. Гак, В.Г. Сопоставительная лексикология [Текст] / В.Г. Гак. – М.: Международные отношения, 1977. – 264 с.
48. Гак, В.Г. Сопоставительная типология французского и русского языков: Учебник для студентов педагогических институтов по специальности «Иностр. яз.» [Текст] / В.Г. Гак. – М.: Просвещение, 1989. – 288 с.
49. Гачев, Г.Д. Национальные образы мира. Космо-Психо. Логос [Текст] / Г.Д. Гачев. – М., 1995. – 480 с.
50. Гольдберг, В.Б. Типология структурных связей, организующих лексико-семантическое поле (на примере поля «Жизнь – смерть» в русском и английском языках [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / В.Б. Гольдберг. – Воронеж, 1984. – 206 с.
51. Григоренко, О.В. О некоторых особенностях отражения в языке процессов чувственного познания мира [Текст] / О.В. Григоренко // Когнитивная лингвистика: современное состояние и перспективы развития: материалы Первой междунар. школы-семинара по когнитивной лингвистике, Тамбов, 26-28 мая, 1998 г. – Тамбов, 1998. – Ч. 2. – С. 51-54.
52. Гришаева, Л.И. Глаголы поведения как семантический класс глаголов антропосферы: когнитивный, семантико-структурный и функциональный аспекты описания [Текст] : автореф. дис. ... д-ра филол. наук / Л.И. Гришаева. – М., 1999. – 53 с.
53. Гутова, Н.В. Семантический синкретизм вкусовых и осязательных прилагательных в языке и художественном тексте [Текст] : дисс. ...канд. филол. наук / Н.В. Гутова. – Новосибирск, 2005. – 220 с.
54. Данилова, Г. Особенности французской кулинарной культуры [Электронный ресурс] / Г. Данилова. – Режим доступа: http://www.novostioede.ru/article/osobennosti_francuzskoj_kulinarnoj_kultury/
55. Дехнич, О.В. Когнитивное моделирование и теория метафоры в современной лингвистике [Текст] / О.В. Дехнич // Когнитивные исследования языка. Вып. XVIII. Язык. Познание. Культура: Методология когнитивных исследований: мат-лы междунар. конгресса по когнитивной лингвистике 22-24

мая 2014 г. – М.: Институт языкознания РАН; Тамбов: Изд. дом ТГУ им. Г.Р. Державина; Челябинск: Изд-во Челяб. гос. ун-та, 2014. – С. 65-67.

56. Добровольский, Д.О. Национально-культурная специфика во фразеологии [Текст] / Д.О. Добровольский // Вопросы языкознания. – М.: Наука, 1997. – № 6. – С. 37-48.

57. Дормидонтова, О.А. Фразеологические единицы с использованием наименований вина (vin) и сыра (fromage) и их роль в формировании языковой картины мира французов [Текст] / О.А. Дормидонтова // Языковая картина мира в лингвистике и лингводидактике: Мат-лы I междунар. науч. конф., 2-4 дек. 2009 г. – Тамбов, 2009-а. – С. 60-63.

58. Дормидонтова, О.А. Лексема ХЛЕБ как национально-культурный компонент фразеологического и паремиологического фонда русского и французского языков [Текст] / О.А. Дормидонтова // Сопоставительные исследования 2009. – Воронеж: Истоки, 2009-б. – С. 156-160.

59. Дудкина, Л.Н. Национальная специфика английского и русского ЛФП «Приготовление пищи» [Текст] / Л.Н. Дудкина // Сопоставительные исследования 2007. – Воронеж: Истоки, 2007. – С. 64-69.

60. Ермакова, Л.Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур) [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / Л.Р. Ермакова. – Белгород, 2010. – 152 с.

61. Жаркынбекова, Ш.К. Ассоциативные признаки цветообозначений и языковое сознание [Текст] / Ш.К. Жаркынбекова // Вестник Московского университета. Сер. 9. Филология. – 2003. – № 1. – С. 109-116.

62. Жирова, И.Г. Референциальная прагмасемантика понятийной категории интенсифицированности [Электронный ресурс] // Вестник Московского государственного областного университета (Электронный журнал). – 2012. – № 2. – С. 31-37. – Режим доступа: <http://vestnik-mgou.ru/Articles/View/193>.

63. Жирова, И.Г., Савченко, Е.П. Отражение меняющейся картины мира в русском и английском языках (Российско-британский симпозиум, 9-10 июня 2014 г., Москва) [Текст] / И.Г. Жирова, Е.П. Савченко // Вестник Московского

государственного областного университета. Серия: Лингвистика. – 2014. – № 4. – С. 167-169.

64. Замалетдинов, Р.Р. Проблемы номинации в сопоставительном аспекте [Текст] / Р.Р. Замалетдинов // Русская и сопоставительная филология: состояние и перспективы: мат-лы Междунар. науч. конф., посв. 200-летию Казанского ун-та, Казань, 4-6 окт. 2004 г. – Казань, 2004. – С. 144-145.

65. Замалетдинов, Р.Р. Язык – культурный код нации и ключ к культуре всего человечества [Текст] / Р.Р. Замалетдинов, Г.Ф. Замалетдинова // Филология и культура. – 2012. – Вып. № 2. – С. 49-54.

66. Земскова, А.Ю. Специфика глоттонического (гастрономического) дискурса [Текст] / А.Ю. Земскова // Материалы Пятой Всероссийской электронной научно-практич. конф. «Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона», январь-декабрь 2007 г. – Самара: СГАКИ, 2008. – С. 191-194.

67. Иванова, Л.И. Национальная специфика русских прилагательных [Текст] / Л.И. Иванова // Язык и национальное сознание. – Воронеж, 1999. – Вып. № 2. – С. 181-182.

68. Ивашкевич, И.Н. Лексическая категоризация [Текст] / И.Н. Ивашкевич // Когнитивные исследования языка. Вып. X. Категоризация мира в языке: коллективная монография. – Москва-Тамбов, 2012. – С. 174-200.

69. Ивашкевич, И.Н. Когнитивные аспекты и механизмы метафорического моделирования концептосферы «природные пространства» [Текст] / И.Н. Ивашкевич // Когнитивные исследования языка. Вып. XVIII. Язык. Познание. Культура: Методология когнитивных исследований: мат-лы междунар. конгресса по когнитивной лингвистике 22-24 мая 2014 г. – М.: Институт языкознания РАН; Тамбов: Изд. дом ТГУ им. Г.Р. Державина; Челябинск: Изд-во Челяб. гос. ун-та, 2014. – С. 139-142.

70. Карасик, В.И. О категориях лингвокультурологии [Текст] / В.И. Карасик // Языковая личность: проблемы коммуникативной деятельности. – Волгоград, 2001. – С. 3-16.

71. Карасик, В.И. Культурные доминанты в языке [Текст] / В.И. Карасик // Языковая личность: культурные концепты. – Волгоград, 2002. – С. 166-205.
72. Карасик, В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс: монография [Текст] / В.И. Карасик. – М.: Гнозис, 2004. – 390 с.
73. Козельская, Н.А. Сопоставительное изучение метафор с эмпирическими прилагательными [Текст] / Н.А. Козельская // Сопоставительные исследования. – Воронеж, 2004. – С. 54-58.
74. Колбенева, М.Г. Связь количества и модальной отнесенности прилагательных русского языка [Текст] / М.Г. Колбенева, В.Ф. Петренко, Б.Н. Безденежных, Ю.И. Александров // Поверх барьеров: человек, текст, общение: Тезисы науч. конф., посв. 70-летию со дня рождения А.А. Леонтьева. – М.: Смысл, 2006. – С. 130-133.
75. Колбенева, М.Г. Системно-эволюционный подход к анализу языка на примере исследования прилагательных, имеющих разную модальную соотнесенность [Электронный ресурс] / М.Г. Колбенева // Междунар. форум в Сочи: науч. мат-лы междунар. форума и школы молодых ученых ИП РАН. Раздел 2: Психология российских регионов. – 2013. – Режим доступа: http://www.ipras.ru/cntnt/rus/dop_dokume/mezhdunaro/nauchnye_m/razdel_2_p/kolbeneva_.html.
76. Колшанский, Г.В. Паралингвистика [Текст] / Г.В. Колшанский. – М.: Наука, 1974. – 81 с.
77. Колшанский, Г.В. Объективная картина мира в познании и языке [Текст] / Г.В. Колшанский. – М.: Наука, 1990. – 110 с.
78. Кон, И.С. К проблеме национального характера [Текст] / И.С. Кон // История и психология. – М., 1971. – С. 122-158.
79. Копачева, А.В. Синестезия как психологический механизм формирования нецветовых значений цвета [Текст] / А.В. Копачева // Прагматический аспект коммуникативной лингвистики и стилистики: сб. науч. трудов. – Челябинск: Образование, 2007. – С. 55-61.

80. Костяев, А.И. Вкусовые метафоры и образы в культуре [Текст] / А.И. Костяев. – М.: Издательство ЛКИ, 2007. – 160 с.
81. Котенева, И.А. Номинация запаха во французском языке [Текст] : дисс. ...канд. филол. наук / И.А. Котенева. – Белгород, 2006-а. – 181 с.
82. Котенева, И.А. Лексическая категория запах и её концептуальные основы [Текст] / И.А. Котенева // Единство системного и функционального анализа языковых единиц: мат-лы Междунар. науч. конф., Белгород, 11-13 апр. 2006 г. – Белгород, 2006-б. – Вып. 9. – Ч. I. – С. 128-133.
83. Красных, В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология: Курс лекций [Текст] / В.В. Красных. – М.: Гнозис, 2002. – 284 с.
84. Красавский, Н.А. Эмоциональные концепты в немецкой и русской лингвокультурах [Текст] / Н.А. Красавский. – Волгоград: Перемена, 2001. – 495 с.
85. Кривонос А.Т. Мышление, язык и крушение мифов о «лингвистической относительности», «ЯКМ» и «марксистско-ленинском языкознании» [Текст] / А.Т. Кривонос. – М.: Нью-Йорк, 2006. – 820 с.
86. Кронгауз, М.А. Норма: семантический и прагматический аспекты [Текст] / М.А. Кронгауз // Сокровенные смыслы: Слово. Текст. Культура: сб. ст. в честь Н.Д. Арутюновой. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 137-141.
87. Кубрякова, Е.С. Части речи в ономасиологическом освещении [Текст] / Е.С. Кубрякова. – М., 1978. – 114 с.
88. Кубрякова, Е.С. Роль словообразования в формировании языковой картины мира [Текст] / Е.С. Кубрякова // Роль человеческого фактора в языке. Язык и картина мира. – М.: Наука, 1988. – С. 141-172.
89. Кубрякова, Е.С. Начальные этапы становления когнитивизма: лингвистика, психология, когнитивная наука [Текст] // Вопросы языкознания, 1994. – № 4. – С. 34-47.
90. Кубрякова, Е.С. Краткий словарь когнитивных терминов [Текст] / Е.С. Кубрякова. – 1996. – 248 с.
91. Кубрякова, Е.С. Части речи с когнитивной точки зрения [Текст] / Е.С. Кубрякова. – М.: Наука, 1997. – 328 с.

92. Кубрякова, Е.С. Языковое сознание и картина мира [Текст] / Е.С. Кубрякова // Филология и культура: Мат-лы межд. конф. – Тамбов, 1999. – С. 13-16.
93. Кубрякова, Е.С. Язык и знание: На пути получения знаний о языке [Текст] / Е.С. Кубрякова. – М.: Яз. славянской культ., 2004. – 560 с.
94. Кубрякова, Е.С. Что может дать когнитивная лингвистика исследованию сознания и разума человека [Текст] / Е.С. Кубрякова // Междунар. конгресс по когнит. лингв.: сб. мат-лов; Тамбов, 26-28 сент. 2006 г. – Тамбов, 2006. – С. 26-31.
95. Кудрина, Н.А. Прецедентные высказывания в инокультурном пространстве [Текст] / Н.А. Кудрина // Межкультурная коммуникация и проблемы национальной идентичности: Сб. науч. трудов. – Воронеж: ВГУ, 2002. – С. 253-260.
96. Кудрявцев, Ю. На вкус, на цвет товарищей нет [Электронный ресурс] / Ю. Кудрявцев // Газета «Русский почтальон». – Вып. 02.11.98. – Режим доступа: <http://www.moles.ee/98/Nov/02/7-1.html>.
97. Кузнецов, А.М. Рецензия на Воробьев В.В.: Лингвокультурология [Текст] / А.М. Кузнецов. – М.: Изд-во РУДН, 2008. – 340 с. // РЖ (социальные и гуманитарные науки), 2009. – № 2. – С. 21-30.
98. Куценко, А.В. Семантическая структура прилагательных вкусообозначений и их лексическая сочетаемость в английском и русском языках [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / А.В. Куценко. – М., 1979. – 228 с.
99. Лаенко, Л.В. Перцептивный признак как объект номинации [Текст] / Л.В. Лаенко // Вестник ВГУ: Серия «Журналистика». – 2004. – № 2. – С 71-76.
100. Лаенко, Л.В. Перцептивный признак как объект номинации [Текст] : дисс. ... доктора филол. наук / Л.В. Лаенко. – Воронеж, 2005-а. – 302 с.
101. Лаенко, Л.В. Перцептивный признак как объект номинации [Текст] : автореф. дисс. ... доктора филол. наук / Л.В. Лаенко. – Воронеж, 2005-б. – 39 с.
102. Лаенко, Л.В. Когнитивная наука и теория номинации [Текст] / Л.В. Лаенко // Единство системного и функционального анализа языковых

единиц: мат-лы Междунар. науч. конф., Белгород, 11-13 апр. 2006 г. – Белгород, 2006. – Вып. 9. – Ч. I. – С. 151-154.

103. Лаенко, Л.В. Национальная специфика выражения приятных ощущений в английском и русском языках [Текст] / Л.В. Лаенко // Язык и национальное сознание. – Воронеж, 2009. – С. 186-187.

104. Лакофф, Дж. О порождающей семантике [Текст] / Дж. Лакофф // Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. X. – М., 1981.

105. Левчина, И.Б. Развитие семантической структуры синестезических прилагательных [Текст] : дисс. ...канд. филол. наук / И.Б. Левчина. – Санкт-Петербург, 2003. – 207 с.

106. Леонтьев, А.А. Деятельный ум [Текст] / А.А. Леонтьев. – М.: Смысл, 2001. – 378 с.

107. Лечицкая, Ж.В. Прилагательные вкуса в современном русском языке (в аспекте номинации) [Текст] : автореф. ... дис. канд. филол. наук / Ж.В. Лечицкая. – М., 1985. – 17 с.

108. Лечицкая, Ж.В. Лексическое значение слова в аспекте номинации [Электронный ресурс] / Ж.В. Лечицкая, Д. Вишняускаене // Studies about languages, 2007. – № 11. – С. 14-21. – Режим доступа: www.cceol.com/aspx/getdocument.aspx?logid=5&id=26a092a2.

109. Лихачев, Д.С. Концептосфера русского языка [Текст] / Д.С. Лихачев // Русская словесность: Антология; под ред. В.П. Нерознака. – М.: Academia, 1997. – С. 280-287.

110. Лотря, Л.В. Сопоставительный анализ лексических значений слов ЛСГ «добро-зло» в русском и чувашском языках [Текст] / Л.В. Лотря // Язык и этнос. – Казань: РИЦ Школа, 2002. – С. 211-213.

111. Лукьянова, С.В. Феномен пищи, вкуса в медиатексте [Текст] / С.В. Лукьянова // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные и психолого-педагогические науки. – 2014. – № 4. – С. 97-100.

112. Макарова, О.В. Лингво-когнитивный аспект высказываний, репрезентирующих фрейм вкуса в современном русском языке [Текст] : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / О.В. Макарова. – Барнаул, 2007. – 21 с.

113. Малыгин, В.Т. Функциональное поле перцептивной системы человека (по данным английской и немецкой языковых картин мира) [Текст] / В.Т. Малыгин, М.А. Гедина // Вестник Новгородского государственного университета им. Ярослава Мудрого. – 2012. – № 67. – С. 54-59.

114. Манакин, В.Н. Сопоставительная лексикология [Текст] / В.Н. Манакин. – Киев: Знания, 2004. – 328 с.

115. Матвеева, Т.М. Перцептивная категория вкуса и лингвистические средства её реализации [Текст] : дис. ... канд. филол. наук / Т.М. Матвеева; ГОУ ВПО «Челябинский государственный университет». – Челябинск, 2005. – 200 с.

116. Матвеева, Т.М. Перцептивная категория вкуса в немецком языке: специфика и принципы организации [Текст] / Т.М. Матвеева // Междунар. конгресс по когнитивной лингвистике. – Тамбов, 2006. – С. 208-210.

117. Матвеева, Т.М. Лингвокогнитивный анализ цветообозначений в языке профессиональных дегустаторов [Текст] / Т.М. Матвеева // Слово, высказывание, текст в когнитивном, прагматическом и культурологическом аспектах: сб. ст. участников V Междунар. науч. конф., Челябинск, 26-27 апр. 2010 г. – Челябинск: Энциклопедия, 2010. – Т. 1. – С. 94-97.

118. Матвеева, Т.М. Категоризация вкуса в языке профессиональных дегустаторов (на материале немецкого языка) [Текст] / Т.М. Матвеева // Вестник Челябинского государственного университета. – 2011. – № 24. – С. 249-252.

119. Медведева, А.В. Когнитивные механизмы в образовании коннотативных значений прилагательных [Текст] / А.В. Медведева // Язык и национальное сознание. – Воронеж: ВГУ, 2008. – Вып. 10. – С. 139-143.

120. Мерзлякова, А.Х. Типы семантического варьирования прилагательных поля «Восприятие». На материале английского, русского и французского языков [Текст] / А.Х. Мерзлякова. – М.: Едиториал УРСС, 2003. – 352 с.

121. Михайлова, О.А. Особенности словаря дегустации «Винные термины» [Текст] / Михайлова О.А., Моисеева С.А. // Вестник СНО: сб. студ. науч. работ. – Белгород: Изд-во БелГУ, 2007. – Ч. II. – Вып. X. – С. 72-77.

122. Моисеева, С.А. Семантическое поле глаголов восприятия в западно-романских языках [Текст]: монография / С.А. Моисеева. – Белгород: БелГУ, 2005. – 264 с.

123. Моисеева, С.А. Глаголы восприятия в западно-романских языках [Текст] : автореф. дисс... док-ра филол. наук / С.А. Моисеева. – Воронеж, 2006. – 42 с.

124. Молодкина, Ю.Н. Синестетическая метафора запаха (корпусное исследование) [Текст] : автореф. дисс... канд. филол. наук / Ю.Н. Молодкина. – Курск, 2010. – 18 с.

125. Найссер, У. Познание и реальность [Текст] / У. Найссер. – М.: Прогресс, 1981. – 230 с.

126. Никитин, М.В. Основы лингвистической теории значения: Учеб. пособие [Текст] / М.В. Никитин. – М.: Высш. шк., 1988. – 168 с.

127. Никитин, М.В. Развернутые тезисы о концептах [Текст] / М.В. Никитин // Вопросы когнитивной лингвистики. – Тамбов, 2004. – № 1 (001). – С. 53-57.

128. Никитина, Ю.С. Функционально-семантические особенности отадъективных перцептивных предикатов с общим значением «вкус» [Текст] / Ю.С. Никитина // StudiaPhilologica. – Воронеж, 2008. – Вып. 1. – С. 60-66.

129. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) [Текст] / А.В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XI веков: Человек и его дискурс. – М.: Азбуковник, 2003. – С. 167-201.

130. Оруэлл, Дж. „1984” и эссе разных лет [Текст] / Дж. Оруэлл. – Москва: «Прогресс», 1989. – С. 100-220.

131. Откупщиков, Ю.В. К истокам слова. Рассказы о науке этимологии [Электронный ресурс] / Ю.В. Откупщиков. – Режим доступа: http://tortuga.angarsk.su/fb2/otkupy01/K_istokam_slova.fb2_12.html.

132. Павилёнис, Р.И. Понимание речи и философия языка [Текст] / Р.И. Павилёнис // Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. XVII. – М.: Радуга, 1986. – С. 380-388.

133. Пермякова, Е.Г. О некоторых методиках сопоставительного исследования лексических систем [Текст] / Е.Г. Пермякова // Сопоставительные исследования 2008. – Воронеж: Истоки, 2008. – С. 10-12.

134. Пивоварчик, Т.А. Сопоставительные исследования в прагматике (к анализу стереотипов русского и белорусского речевого поведения) [Текст] / Т.А. Пивоварчик // Сопоставительные исследования 2009. – Воронеж: Истоки, 2009. – С. 113-116.

135. Пименова, М.В. Предисловие [Текст] / М.В. Пименова // Введение в когнитивную лингвистику. – Кемерово, 2004. – Вып. 4. – С. 3-5.

136. Писанова, Т.В. Ценностная система представлений о пище и традициях ее употребления в кулинарном тезаурусе испанского языка [Текст] / Т.В. Писанова // Актуальные проблемы современного языкознания. – М.: РУДН, 2009. – С. 221-239.

137. Плужников, М.С. Среди запахов и звуков [Текст] / М.С. Плужников, С.В. Рязанцев. – М.: Мол. гвардия, 1991. – 270 с.

138. Полякова, Л.В. Общее и национально-специфическое в семантической структуре родовых номинаций вкуса в русском, английском и итальянском языках [Текст] / Л.В. Полякова // Сопоставительные исследования 2007. – Воронеж: Истоки, 2007. – С. 22-29.

139. Попова, З.Д. Полевые структуры в системе языка [Текст] / З.Д. Попова. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1989. – 198 с.

140. Попова, З.Д. К разработке концепции языкового образа мира (материалы для обсуждения) [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин // Язык и национальное сознание. – Воронеж, 1998. – С. 21-23.

141. Попова, З.Д. Очерки по когнитивной лингвистике [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – Воронеж, 2002. – 190 с.

142. Попова, З.Д. Когнитивная лингвистика [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – М.: Восток-Запад, 2007. – 314 с.

143. Попова, З.Д. Семемный и семный анализ как методы семасиологии [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин // Язык и национальное сознание. – Воронеж: ВГУ, 2009. – Вып. 12. – С. 4-9.

144. Похлебкин, В.В. Занимательная кулинария [Текст] / В.В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2003. – 89 с.

145. Родина, Т.Г. Дегустационный анализ продуктов: учебник для вузов [Текст] / Т.Г. Родина, Г.А. Вукс. – М.: КолосС, 1994. – 192 с.

146. Ромашина, О.Ю. Особенности репрезентации синестетических концептов в русской и английской фразеологии [Текст] // Фразеология и когнитивистика: мат-лы 1-й науч. конф., Белгород, 4-6 мая 2008 г. – Белгород, 2008. – Т. 1. Идиоматика и познание. – С. 218-221.

147. Рудакова, А.В. Когнитология и когнитивная лингвистика [Текст] / А.В. Рудакова. – Воронеж: Истоки, 2004. – 80 с.

148. Рузин, И.Г. Когнитивные стратегии именования: модусы перцепции и их выражение в языке [Текст] / И.Г. Рузин // Вопросы языкознания. – 1994. – № 6. – С. 79-98.

149. Рузин, И.Г. Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке [Текст]: дис. ... канд. филол. наук / И.Г. Рузин. – М., 1995. – 199 с.

150. Рябкова, А.В. Специфика когнитивной метафоры [Текст] / А.В. Рябкова, А.Ю. Шевцова // Слово, высказывание, текст в когнитивном, прагматическом и культурологическом аспектах: сб. ст. участников V Междунар. науч. конф., Челябинск, 26-27 апр. 2010 г. – Челябинск: Энциклопедия, 2010. – Т. 1. – С. 144-146.

151. Рябцева, Н.К. Размер и количество в языковой картине мира [Текст] / Н.К. Рябцева // Логический анализ языка: Языки пространств. – М., 2000. – С. 108-115.

152. Савончик, С.С. Французско-русский словарь кулинарно-гастрономической и кухонной терминологии [Текст] / С.С. Савончик. – Орел: Типография «Труд», 2005. – 564 с.

153. Самигуллина, А.С. Когнитивная лингвистика и семиотика [Текст] / А.С. Самигуллина // Вопросы языкознания. – 2007. – № 3. – С. 11-24.

154. Серебренников, Б.А. Номинация и проблема выбора [Текст] / Б.А. Серебренников // Языковая номинация (общие вопросы). – М.: Наука, 1977. – С. 147-187.

155. Сергеева, Л.А. Когнитивные процессы и оценочные метафоры [Текст] / Л.А. Сергеева // Когнитивные исследования языка. Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф., Тамбов, 11-12 апр. 2013 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – 2013. – Вып. XIV. – С. 403-407.

156. Сетаров, Р.Д. Метафорическая номинация в национальном языковом сознании [Текст] / Р.Д. Сетаров // Вестник ВГУ. Серия: «Филология. Журналистика». – 2005. – № 2. – С. 92-98.

157. Складаревская, Г.Н. Метафора в системе языка [Текст] / Г.Н. Складаревская // СПб.: Наука, 1993. – 150 с.

158. Славин, А.В. Наглядный образ в структуре познания [Текст] / А.В. Славин. – М., 1971. – 271 с.

159. Солсо, Р. Когнитивная психология [Текст] / Р. Солсо // СПб.: Питер, 2002. – 592 с.

160. Спиридонова, Н.Ф. Плоский, прямой и ровный, или как трудно описать форму предмета [Текст] / Н.Ф. Спиридонова // Сокровенные смыслы: Слово. Текст. Культура: Сб. ст. в честь Н.Д. Арутюновой. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 235-241.

161. Степанов, Ю.С. Константы. Словарь русской культуры. Опыт исследования [Текст] / Ю.С. Степанов. – М., 1997. – С. 40-43.

162. Степанов, Ю.С. Концепты: Тонкая плёнка цивилизации [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Яз. слав. культур, 2007. – 248 с.

163. Степанян, Л.Л. Синестезия и эмоциональность речи [Текст] // Вестник Московского университета. Сер. 9. Филология. – 2004. – № 4. – С. 115-120.
164. Стернин, И.А. Когнитивная интерпретация в лингвокогнитивных исследованиях [Текст] / И.А. Стернин // Вопросы когнитивной лингвистики. – Тамбов, 2004-а. – № 1 (001). – С. 65-69.
165. Стернин, И.А. Сопоставительная и контрастивная лингвистика [Текст] / И.А. Стернин // Сопоставительные исследования 2004. – Воронеж, 2004-б. – С. 3-10.
166. Стернин, И.А. Слово и концепт [Текст] / И.А. Стернин // Единство системного и функционального анализа языковых единиц: материалы Междунар. науч. конф., Белгород, 11-13 апр. 2006 г. – Белгород, 2006. – Вып. 9. – Ч. I. – С. 189-190.
167. Стернин, И.А. Параметрический метод в сопоставительных исследованиях [Текст] / И.А. Стернин, М.А. Стернина // Сопоставительные исследования 2009. – Воронеж: Истоки, 2009. – С. 3-6.
168. Стернина, М.А. К проблеме сопоставительного изучения языковых универсалий [Текст] / М.А. Стернина // Сопоставительные исследования 2004. – Воронеж: Истоки, 2004. – С. 11-27.
169. Телия, В.Н. Вторичная номинация и её виды [Текст] / В.Н. Телия // Языковая номинация (виды наименований). – М.: Наука, 1977. – С. 129-221.
170. Телия, В.Н. Метафоризация и ее роль в создании языковой картины мира [Текст] / В.Н. Телия // Роль человеческого фактора в языке: Язык и картина мира. – М.: Наука, 1988. – С. 26-52.
171. Телия, В.Н. Номинация [Текст] / В.Н. Телия // Русский язык. Энциклопедия. – М., 1997. – С. 269.
172. Теньер, Л. Основы структурного синтаксиса [Текст] / Л. Теньер. – М.: Прогресс, 1988. – 653 с.
173. Ульман, С. Семантические универсалии [Текст] / С. Ульман // Новое в лингвистике. – М.: Прогресс, 1970. – Вып. 5. – С. 250-299.

174. Уорф, Б.Л. Отношение норм поведения и мышления к языку [Текст] / Б.Л. Уорф // История языкознания в очерках и изречениях. – 1960. – С. 198-225.
175. Уфимцева, А.А. Слово в лексико-семантической системе языка [Текст] / А.А. Уфимцева. – М., 1968. – 272 с.
176. Уфимцева, А.А. Лингвистическая сущность и аспекты номинации [Текст] / А.А. Уфимцева, Э.С. Азнаурова, Е.С. Кубрякова, В.Н. Телия // Языковая номинация (общие вопросы). – М.: Наука, 1977. – С. 7-98.
177. Федяева, Н.Д. Качественные прилагательные в аспекте семантической категории нормы [Текст] / И.Д. Федяева // Вестник Челябинского государственного университета. – 2009. – № 5. – Вып. 29. – С. 129-133.
178. Филичкина, Т.П. Русская и английская языковая личность в денотативной картине мира [Текст] / Т.П. Филичкина // Сопоставительные исследования 2009. – Воронеж: Истоки, 2009. – С. 138-140.
179. Фирсова, Н.М. Испанский речевой этикет [Текст] / Н.М. Фирсова. – М.: ИНФРА-М, 2001. – 183 с.
180. Фомина, З.Е. Культурно-гастрономические смыслы в европейском и русском языковом сознании как «мир в миниатюре» [Текст] / З.Е. Фомина // Научный Вестник Воронежского архитектурно-строительного университета. Серия «Современные лингвистические и методико-дидактические исследования». – Воронеж, 2009. – Вып. № 1 (11). – С. 11-24.
181. Хантимиров, С.М. Экстралингвистический компонент семантики слова [Текст] / С.М. Хантимиров // Вестник ВЭГУ: Филология. – 2009-а. – № 3 (41). – С. 104-109.
182. Хантимиров, С.М. Конгитивный аспект семантики немецких аудитивных глаголов [Текст] / С.М. Хантимиров // Вестник ВЭГУ: Филология. – 2009-б. – № 4 (36). – С. 76-82.
183. Хантимиров, С.М. Семантика немецких глаголов вкусового восприятия [Текст] / С.М. Хантимиров // Вестник ВЭГУ: Филология. – 2010. – № 3 (47). – С. 120-127.

184. Харитончик, З.А. Перцептивные признаки как основа деривационных процессов в лексической системе языка [Текст] / З.А. Харитончик // Международный конгресс по когнитивной лингвистике. – Тамбов, 2006. – С. 83-85.
185. Харченко, В.К. Лингвосенсорика: Фундаментальные и прикладные аспекты [Текст] / В.К. Харченко. – М.: Либроком, 2012-а. – 216 с.
186. Харченко, В.К. Перцепция в детской речи [Текст] / В.К. Харченко // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия Гуманитарные науки. – 2012-б. – № 6 (125). – Вып. 13. – С. 27-34.
187. Холодная, М.А. Интегральные структуры понятийного мышления [Текст] / М.А. Холодная. – Томск: ТомГУ, 1983. – 190 с.
188. Чарыкова, О.Н. К вопросу об изучении глагола в когнитивно-дискурсивном аспекте [Текст] / О.Н. Чарыкова // Единство системного и функционального анализа языковых единиц: мат-лы Междунар. науч. конф., Белгород, 11-13 апр. 2006 г. – Белгород, 2006. – Вып. 9. – Ч. I. – С. 200-204.
189. Черкасова, Д. Вкусовые пристрастия формируются ещё до рождения [Электронный ресурс] / Д. Черкасова. – 2012. – Режим доступа: https://deti.mail.ru/news/vkusovye_pristrastiya_formiruyutsya_esche_do_ro/.
190. Чесноков, П.В. Слово и соответствующая ему единица мышления [Текст] / П.В. Чесноков. – М.: Просвещение, 1967. – 173 с.
191. Шарандин, А.Л. Прилагательное как частеречный репрезентант концепта Признак [Текст] / А.Л. Шарандин // Когнитивные исследования языка. Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф., Тамбов, 11-12 апр. 2013 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – 2013. – Вып. XIV. – С. 137-143.
192. Шестеркина, Н.В. Гастрономический код в русских загадках [Текст] / Н.В. Шестеркина // Когнитивные исследования языка. Когнитивная лингвистика: итоги, перспективы: мат-лы Всеросс. науч. конф., Тамбов, 11-12 апр. 2013 г. / ТГУ им. Г.Р. Державина. – 2013. – Вып. XIV. – С. 360-365.

193. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов [Текст] / В.П. Шидловская. – М.: КолосС, 2000. – 280 с.

194. Шипицына, Г.М. Сопряжение языка и культуры в деривации устойчивых сочетаний слов [Текст] / Г.М. Шипицына // Фразеология и когнитивистика: материалы 1-й Междунар. науч. конф., Белгород, 4-6 мая 2008 г. – Белгород, 2008. – Т. 1. Идиоматика и познание. – С. 114-118.

195. Шнякина, Н.Ю. Перцептивные концепты в немецкой языковой картине мира и их метафорический потенциал [Текст] : дисс. ... канд. филол. наук / Н.Ю. Шнякина. – Омск, 2005. – 232 с.

196. Шрамм, А.Н. Очерки по семантике качественных прилагательных (на материале современного русского языка) [Текст] / А.Н. Шрамм. – Ленинград: Изд-во Ленинградского ун-та, 1979. – 132 с.

197. Юдина, Н.В. Сочетания «прилагательное + существительное» в лингвокогнитивном аспекте [Текст] / Н.В. Юдина. – Москва-Владимир, 2006. – 364 с.

198. Яворская, М.В. Структура атрибутивных значений в тезаурусе RussNet (на материале перцептивных прилагательных) [Текст] / М.В. Яворская, И.В. Азарова // Компьютерная лингвистика и интеллектуальные технологии: по мат-лам ежегодной Междунар. конф. «Диалог 2009», Бекасово, 27-31 мая 2009 г. – М.: РГГУ, 2009. – Вып. 8 (15). – С. 559-566.

199. Ягафарова, Г.Н. О факторах, влияющих на процесс номинации в языке [Текст] / Г.Н. Ягафарова // Фундаментальные исследования. – 2014. – № 12-11. – С. 2505-2509.

200. Якутина, О.Л. Катахреза в системе бинарных экспрессивных словосочетаний (в сравнении с синестезией) [Текст] / О.Л. Якутина // Риторика. Лингвистика: сб. статей. – Смоленск: СГПУ, 2005. – Вып. 6. – С. 84-90.

201. Яницкая, Н.И. Адъективная синестезия в английской и русской поэзии романтизма [Текст] : автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Н.И. Яницкая. – Москва, 2010. – 24 с.

202. Ясакова, Е.С. Особенности функционирования различных типов номинаций вкуса в профессионально-ориентированном англоязычном дискурсе (на материале текстов по кулинарии и периодических изданий) [Текст] / Е.С. Ясакова, Л.В. Лаенко // Дайджест-2007: дипломные работы факультета РГФ ВГУ. – Воронеж: ВГУ, 2007. – Вып. 8. – С. 307-315.

203. 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. науч.-практич. конф., Нижний Новгород, 2-3 нояб. 2009. – Н. Новгород: Нижегородский государственный университет им. Н.А. Добролюбова, 2009-а. – С. 118-122.

204. 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. тр. по филологии № 4, Астрахань, дек. 2009. – Астрахань: Изд. дом «Астраханский университет», 2009-б. – С. 99-103.

205. 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. статей участников V междунар. науч. конф., Челябинск, 26-27 апреля 2010. – Т. 1. – Челябинск: Энциклопедия, 2010. – С. 161-165.

206. 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.; Тамбов, 11-12 апреля 2013. – Тамбов: Изд. дом ТГУ им. Г.Р. Державина, 2013-а. – С. 931-936.

207. Яровая, Е.Ю. Лингвокультурологические особенности концепта «вкус» в русской, французской и английской концептосферах [Текст] / Е.Ю. Яровая //

Вестник Иркутского государственного лингвистического университета. – № 3 (24). – 2013-б. – С. 184-193.

208. Aviv, A. *La variation sociale en français (nouvelle édition revue et augmentée)* [Текст] / A. Aviv, F. Gadet // *Linguisticæ Investigationes*. – 2009. – Volume 32, Issue 1. – P. 149-154.

209. Baer, N. *Taste* [Электронный ресурс] / N. Baer. – The University of Chicago: *Theories of Media*. – Режим доступа: <http://csmt.uchicago.edu/glossary/2004/taste.htm>.

210. Beauchamp, G.K. *Tasting and Smelling (Handbook of Perception and Cognition)* [Текст] / G.K. Beauchamp, L. Bartoshuk – Academic Press, 1997. – 231 p.

211. Bartminski, J. *Aspects of Cognitive Ethnolinguistics (Advances in Cognitive Linguistics)* [Текст] / J. Bartminski. – Equinox Publishing, 2012. – 272 p.

212. Bergen, B.K. *Spatial and Linguistic Aspects of Visual Imagery in Sentence Comprehension* [Текст] / B.K. Bergen, S. Lindsay, T. Matlock, S. Narayanan // *Cognitive Science*. – 2007. – № 31. – P. 733-764.

213. Bloch, C.L. *Doing Without Concepts* [Текст] / C.L. Bloch, E. Machery // *Pragmatics & Cognition*. – 2011. – Volume 19, Issue 1. – P. 133-140.

214. Bogacki, K. *Prédicats et perception* [Текст] / K. Bogacki // *L'information grammaticale*. – Juin 2015. – № 146. – P. 6-13.

215. Brillat-Savarin, A. *La Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie* [Текст] / A. Brillat-Savarin. – Paris: Le Club Francais Du Livre, 1959. – 796 p.

216. Cabré, M.T. *Sur la representation mentale des concepts: bases pour une tentative de modélisation* [Текст] / M.T. Cabré // *Le sens en terminologie*. – Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 2000. – P. 20-39.

217. Caplan, D. *A note on the abstract readings of verbs of perception* [Текст] / D. Caplan // *Cognition*. – 1973. – № 2. – P. 269-277.

218. Célio, M. *Concepts termes et reformulations* [Текст] / M. Célio. – Lyon: Presses universitaires de Lyon, 2005. – 287 p.

219. Chomsky, N. *New Horizons in the Study of Language and Mind* [Текст] / N. Chomsky. – Cambridge, England: Cambridge University Press, 2000.

220. Classen, C. *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures* [Текст] / C. Classen. – N.Y.: Routledge Ltd., 1993. – 192 p.
221. Cole, M. *Cultural mechanisms of cognitive development* [Текст] / M. Cole // *Change and development: Issues of theory, method, and application.* – New Jersey: Erlbaum, 1997. – P. 245-263.
222. Cowley, S.J. *Linguistic fire and human cognitive powers* [Текст] / S.J. Cowley // *Pragmatics & Cognition.* – 2012. – Volume 20, Issue 2. – P. 275-294.
223. Day, S.A. *Synaesthesia and synaesthetic metaphor* [Текст] / S.A. Day // *Psyche.* – № 2 (32). – 1996.
224. Dowty, D. *Studies in the Logic of Verb Aspect and Time Reference* [Текст]: PhD Thesis / D. Dowty. – University of Texas, 1972. – 426 p.
225. Engelen, L. *The relation between saliva flow after different stimulations and the perception of flavor and Texture attributes in custard desserts* [Текст] / L. Engelen, R.A de Wijk, J.F. Prinz, A. van der Bilt, F. Bosman // *Physiology and Behavior.* – 2003. – P. 165-169.
226. Evans, V. *Lexical concepts, cognitive models and meaning-construction* [Текст] / V. Evans // *Cognitive Linguistics.* – 2006-a. – № 17-4. – P. 491-534.
227. Evans, V. *Cognitive Linguistics: An Introduction* Paperback [Текст] / V. Evans, M. Green. – Routledge, 2006-b. – 856 p.
228. Fellbaum, C. *The organization of verbs and verb concepts in a semantic net* [Текст] / C. Fellbaum // *Predicative Forms in Natural Language and in Lexical Knowledge Bases* / P. Saint-Dizier (ed.). – Netherlands, 1999. – P. 93-110.
229. Harder, P. *National identity: Conceptual models, discourses and political change: 'Britishness' in a social cognitive linguistics* [Текст] / P. Harder // *Cognitive Linguistic Studies.* – 2014. – Volume 1, Issue 1. – P. 22-54.
230. Gaudin, F. *Terminologie: L'ombre du concept* [Текст] / F. Gaudin // *Meta.* – Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal, 1996. – Vol. XLI. – № 4. – P. 604-621.
231. Johnson, A.B. *The Physiology Of The Senses; Or. How And What We See, Hear, Taste, Feel And Smell* [Текст] / A.B. Johnson. – Greenwood Press, 1968.

232. Kaschak, M.P. Perception of Auditory Motion Affects Language Processing [Текст] / M.P. Kaschak, R.A. Zwaan, M. Aveyard, R.H. Yaxley // Cognitive Science. – 2006. – № 30. – P. 733-744.
233. Koffka, K. Principles of Gestalt Psychology [Текст] / K. Koffka. – Lund Humphries, London, 1935.
234. Korhonen, A., Briscoe, T. Extended lexical-semantic classification of English verbs [Текст] / A. Korhonen, T. Briscoe // Workshop on Computational Lexical Semantics. – Boston, Massachusetts, USA: Association for Computational Linguistics, 2004. – P. 38-45.
235. Kövecses, Z. Creating metaphor in context [Текст] / Z. Kövecses // International Journal of Language and Culture. – 2014. – Volume 1, Issue 1. – P. 21-41.
236. Kuzniak, M. From Conceptual Metaphor Theory to Cognitive Ethnolinguistics: Patterns of Imagery in Language (Studies in Language, Culture and Society) [Текст] / M. Kuzniak, A. Libura, M. Szawerna. – Peter Lang GmbH, 2014. – 276 p.
237. Lakoff, G., Johnson, M. Metaphors we live by [Текст] / G. Lakoff, M. Jonson. – Chicago: University of Chicago Press, 1980. – 242 p.
238. Lakoff, G. Women, Fire, and Dangerous Things. What Categories Reveal about the Mind [Текст] / G. Lakoff. – Chicago-London: The University Chicago Press, 1990.
239. Lampert, G. Seem: Evidential, Epistemic, or What Else? A Study in Cognitive Semantics [Текст] / G. Lampert // International Journal of Cognitive Linguistics. – 2013. – Volume 2. – Issue 1. – P. 1-24.
240. Langacker, R. Foundations of Cognitive Grammar [Текст] / R. Langacker. – Stanford, California: Stanford University Press, 1991-a.
241. Langacker, R. Concept, Image, and Symbol: The Cognitive Basis of Grammar [Текст] / R. Langacker. – Berlin & New York: Mouton de Gruyter, 1991-b.
242. Leeman, D. Cognition et Emotion dans le langage [Текст] / D. Leeman, J. Kawaguchi, K. Kida, K. Maejima // Lingvisticæ Investigationes. – 2011. – Volume 34, Issue 1. – P. 159-164.

243. Lehrer, J. Proust was a Neuroscientist [Текст] / J. Lehrer // Edinburgh etc.: Cannongate. – 2012. – 242 p.
244. Martínez-Manrique, F. What is said by a metaphor: The role of salience and conventionality [Текст] / F. Martínez-Manrique // Pragmatics & Cognition. – 2013. – Volume 21, Issue 2. – P. 304-328.
245. McHugh, G. An investigation into taste perception [Электронный ресурс] / G. McHugh. – Режим доступа: http://www.gerardkeegan.co.uk/tsp/arm_project_1_gail.pdf.
246. McQuaid, J. Tasty: The Art and Science of What We Eat [Текст] / J. McQuaid. – Scribner, 2015. – 304 p.
247. Petit, G. Pour une conception lexicologique de la denomination [Текст] / G. Petit // Cahiers de praxématique. – Montpellier: Université Paul Valéry, 2001. – № 36. – P. 93-115.
248. Reboul A. Language: Between cognition, communication and culture [Текст] // A. Reboul // Pragmatics & Cognition. – 2012. – Volume 20, Issue 2. – P. 295-316.
249. Riley P. Language, Culture and Identity: An Ethnolinguistic Perspective (Advances in Sociolinguistics) [Текст] / P. Riley. – Bloomsbury Academic, 2007. – 274 p.
250. Ronga, I. Linguistic synaesthesia, perceptual synaesthesia, and the interaction between multiple sensory modalities [Текст] / I. Ronga, C. Bazzanella, F. Rossi, G. Iannetti // Pragmatics & Cognition. – 2012. – Volume 20, Issue 1. – P. 135-167.
251. Rosch, E.H. Natural categories [Текст] / E.H. Rosch // Cognitive Psychology. – № 4. – 1973.
252. Rouby, C. Olfaction, Taste, and Cognition [Текст] / C. Rouby, B. Schaal, D. Dubois, R. Gervais. – Cambridge University Press, 2005. – 488 p.
253. Saint-Roche, C.R. Le goût et les mots du vin [Текст] / C.R. Saint-Roche. – Jean-Pierre Taillandier, 1995. – 215 p.
254. Smolensky, P. Harmony in Linguistic Cognition [Текст] / P. Smolensky // Cognitive Science. – 2006. – № 30. – P. 779-801.

255. Sobel, C. Cognitive Science: An Interdisciplinary Approach [Текст] / C. Sobel. – McGraw-Hill Humanities, 2001. – 327 p.
256. Stern, Y. What is cognitive reserve? Theory and research application of the reserve concept [Текст] / Y. Stern // Journal of the International Neuropsychological Society. – 2002. – № 8. – P. 448-460.
257. Strick Lievers, F. Synesthésies. Croisements des sens entre langage et perception / F. Strick Lievers // L'information grammaticale. – Juin 2015. – № 14. – P. 27-33.
258. Stokes, D. Perception and Its Modalities [Текст] / D. Strokes, M. Matthen, S. Biggs. – Oxford University Press, 2014. – 512 p.
259. Talmy, L. Toward a Cognitive Semantics [Текст] / L. Talmy. – A Bradford Book, 2000. – 573 p.
260. Temperley, D. A Probabilistic Model of Melody Perception [Текст] / D. Temperley // Cognitive Science. – 2008. – № 32. – P. 418-444.
261. Ullmann, S. Semantics: an introduction to the science of meaning [Текст] / S. Ullmann. – Oxford: Basil Blackwell, 1962. – 278 p.
262. Ungerer, F. An Introduction to Cognitive Linguistics [Текст] / F. Ungerer. – Routledge, 2006. – 400 p.
263. Yamauchi, Y. A new whole-mouth gustatory test procedure / Y. Yamauchi, S. Endo, I. Yoshimura // Acta Otolaryngol, 2002. – P. 49-59.
264. Wierzbicka, A. Understanding others requires shared concepts [Текст] / A. Wierzbicka // Pragmatics & Cognition. – 2012. – Volume 20, Issue 2. – P. 356-379.
265. Wen, X. Cognitive Linguistics: Retrospect and prospect [Текст] / X. Wen, K. Yang, F. Kuang // Cognitive Linguistic Studies. – 2014. – Volume 1, Issue 2. – P. 155-170.
266. Xie, C. Some aspects of pragmatics: Linguistic, cognitive, and intercultural [Текст] / C. Xie, J. House // Pragmatics & Cognition. – 2009. – Volume 17, Issue 2. – P. 421-439.
267. Zeldin, T. Les Français [Текст] / T. Zeldin. – Fayard, 1983. – 522 p.

СПИСОК ЛЕКСИКОГРАФИЧЕСКИХ ИСТОЧНИКОВ

1. Александрова, З.Е. Словарь синонимов русского языка: Практический справочник: Ок. 11000 синоним. рядов. – М.: Рус. яз. Медиа, 2007. – 564 с.
2. АРСС – Англо-русский синонимический словарь [Текст] / Ю.Д. Апресян. – М.: Русский язык, 1979. – 544 с.
3. Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов [Текст] / О.С. Ахманова. – М.: Советская энциклопедия, 1966. – 608 с.
4. БЭС – Большой энциклопедический словарь [Текст]. – М.: АСТ Астрель, 2008. – 1248 с.
5. БЭСЯ – Большой энциклопедический словарь. Языкознание [Текст]. – М.: АСТ Астрель, 1998. – 1600 с.
6. БМЭС – Большой медицинский энциклопедический словарь [Текст] / Быстренин, М.А. и др. – М.: Эксмо, 2006. – 768 с.
7. ДТСРЯ – Даль, В.И. Толковый словарь русского языка [Текст]. – М.: АСТ Астрель, 2007. – 1248 с.
8. Девлин, Д. Словарь синонимов и антонимов английского языка. — М.: Центрполиграф, 2002. – 559 с.
9. НАРС – Мюллер, В.К. Новый англо-русский словарь (New English-Russian Dictionary) [Текст] / В.К. Мюллер. – Изд-во: Словари.ру, 2008. – 752 с.
10. НБФРФС – Новый большой французско-русский фразеологический словарь [Текст] / Le nouveau grand dictionnaire phraseologique francais-russe; под ред. В.Г. Гака. – М.: Рус. яз. – Медиа, 2006. – 1628 с.
11. НКРЯ – Национальный корпус русского языка [Текст]. – Режим доступа: <http://ruscorpora.ru/index.html>.
12. НФРС – Новый французско-русский словарь [Текст] / В.Г. Гак, К.А. Ганшина, – 10-е изд. – М.: Рус. яз. – Медиа, 2005. – 1160 с.
13. Ожегов, С.И. Словарь русского языка / С.И. Ожегов; под ред. Н.Ю. Шведовой. – М.: Русский язык. – 1987. – 750 с.

14. СРЯ – Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка [Текст] / С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. – М.: ИТИ Технологии, 2006. – 944 с.
15. РТС – Русские толковые словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.slovopedia.com>.
16. ТСРЯ – Толковый словарь русского языка [Текст] / ред. Д.Н. Ушаков; сост. Г.О. Винокур, Б.Р. Ларин, С.И. Ожегов. – Вече, 2001.
17. ФРСАТ – Французско-русский словарь активного типа [Текст] / В.Г. Гак, Ж. Триомф, Г.Г. Соколова и др.; под ред. В.Г. Гака и Ж. Триомфа. – 7-е изд. – М.: Рус. яз. – Медиа, 2006. – 1055 с.
18. ФСРЯ – Фразеологический словарь русского языка [Текст] / под ред. А.И. Молоткова. – М.: Русский язык, 1978. – 543 с.
19. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка [Текст] / М. Фасмер. – М.: Терра, 2008. – 576 с.
20. Шанский, Н.М. Этимологический словарь русского языка [Текст] / Н.М. Шанский, Т.А. Боброва. – М.: Просвещение, 1994. – 400 с.
21. ADE – Academic dictionaries and encyclopedias [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://useful_english.enacademic.com.
22. BNC – The British National Corpus [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.natcorp.ox.ac.uk.
23. Charaud, H.V. Dictionnaire des synonymes [Текст] / H.V. Charaud – Paris: Robert, 1987. – 522 p.
24. Delas-Demou, D. Dictionnaire des idées par les mots (analogique) [Текст] / D. Delas-Demou. – Paris: Robert, 1987. – 612 p.
25. DEI – Dictionary of English Idioms [Текст]. – L.: Longman Group Limited, 1980. – 573 p.
26. DH – Dictionnaire Hachette [Текст]. – Hachette, 2006. – 805 p.
27. GL – Grand Larousse de la langue française [Текст]. – Paris: Larousse, 1971-1972.
28. DFL – Dictionnaire français Larousse [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.larousse.fr>.

29. LDCE – Longman Dictionary of Contemporary English [Текст]. – Bungay (Suffolk), 1995. – 1722 p.
30. Littré – Dictionnaire de la langue française [Электронный ресурс] / É. Littré. – Режим доступа: <http://www.littre.org/>.
31. Lexis – Dictionnaire de la langue française [Текст] / J. Dubois. – Paris, 1978. – 1946 p.
32. Longman – New Universal Dictionary [Текст]. – Longman, 1982. – 1159 p.
33. Maquet, C. Dictionnaire analogique [Текст] / C. Maquet. – Librairie Larousse, Paris-VI, 1981. – 591 p.
34. MWD – Merriam-Webster dictionary [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.merriam-webster.com>.
35. MDLF – Media dico de la langue française [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mediadico.com/dictionnaire>.
36. Niobey, G. Nouveau dictionnaire analogique [Текст] / G. Niobey. – Paris: Librairie Larousse, 1981. – 532 p.
37. Oxford – Oxford advanced learner's dictionary [Текст]. – Oxford University press, 6-th edition, 2000. – 1540 p.
38. OLD – Oxford Learner's dictionaries [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english>.
39. PR – Le nouveau Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française [Текст]. – Nouvelle edition millésime 2007. – SEJER, 2006. – 2838 p.
40. PDT – Pocket dictionary and thesaurus [Текст]. – Chambers, 2003. – 824 p.
41. Ripert, P. Dictionnaire des synonymes de la langue française [Текст]. – P.: Booking International, 1993. – 325 p.
42. TLFi – Le Trésor de la Langue Française informatisé [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.atilf.fr.
43. Webster's – Webster's third New International Dictionary [Текст]. – Encyclopedia Britannica, inc. – 1993.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ АНАЛИЗИРУЕМОГО МАТЕРИАЛА

1. Афиша – еда: рецепты, видеоуроки, кулинарные блоги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eda.ru/>.
2. Газета.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gazeta.ru.
3. Доунс, С. Париж на тарелке [Текст] / С. Доунс. – СПб.: Амфора, 2009. – 253 с.
4. Истории для гурманов: Gourmetto [Текст]. – 2011. – № 1-2 (27/28). – 342 с.
5. Кларк, С. Боже, спаси Францию! Наблюдая за парижанами с пристрастием [Текст] / С. Кларк. – М.: Рипол классик, 2011-а. – 448 с.
6. Кларк, С. О, боже, снова Париж! Наблюдая за французами [Текст] / С. Кларк. – М.: Рипол классик, 2011-б. – 496 с.
7. Маверик, Дж. Маленькое волшебство [Электронный ресурс] / Дж. Маверик. – СПб: Другие Люди, 2012. – 360 с. – Режим доступа: <http://www.proza.ru/2008/11/01/600>.
8. Любимов, М. Гуляния с Чеширским котом: Мемуар-эссе об английской душе [Текст] / М. Любимов. – СПб.: Амфора, 2011. – 415 с.
9. Мейл, П. Франция: Год в Провансе [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2008. – 295 с.
10. Мейл, П. Прованс от А до Z: словарь-справочник [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2009-а. – 352 с.
11. Мейл, П. Франция: путешествие с вилкой и штопором: роман [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2009-б. – 236 с.
12. Мейл, П. Прованс навсегда [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2009-в. – 224 с.
13. Мейл, П. Еще один год в Провансе [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2010-а. – 319 с.
14. Мейл, П. Франция: афера с вином [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2010-б. – 250 с.
15. Мейл, П. Франция. Приключение на миллион [Текст] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2011. – 351 с.

16. Панушкин, Г. Запахи горькой хвои [Электронный ресурс] / Г. Панушкин. – Режим доступа: <http://www.stihi.ru/2001/02/17-102>.
17. Сартр, Ж.-П. Тошнота [Текст] / Ж.-П. Сартр. – М.: Изд-во Республика, 1994. – 320 с.
18. Сартр, Ж.-П. Бытие и ничто. Опыт феноменологической онтологии [Текст] / Ж.-П. Сартр. – М.: Республика, 2000. – 639 с.
19. Трансаэро. Бортовой журнал [Текст]. – 2013. – № 6. – 105 с.
20. Уютное небо. Бортовой журнал авиакомпании Ютейр [Текст]. – Декабрь 2010. – № 12 (14). – 112 с.
21. Aéroports de Paris. Lifestyle [Текст]. – Décembre, 2011. – № 62. – 83 p.
22. Aéroports de Paris. Lifestyle [Текст]. – Décembre, 2012. – № 71. – 90 p.
23. Blackwood's Edinburgh Magazine [Электронный ресурс]. – July-December 1839. – XLVI. – Режим доступа: <https://books.google.ru/books>.
24. Boscuse, P. Les Meilleures recettes des régions de France [Текст] / P. Boscuse. – Flammarion. Collection: Les meilleures recettes, 2002. – 118 p.
25. Castelvechio [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.castelvechio.com>.
26. Chow: recipes on-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chow.com>.
27. Community table [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://communitytable.parade.com>.
28. Daily camera [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dailycamera.com>.
29. Distinctive tastes for home [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.distinctive-tastes.com>.
30. Donald, R. L'étincelle du désir [Текст] / R. Donald. – Harlequin, 2012. – 406 p.
31. Espèce de cucurbitacé [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tomate-cerise.be/dossiers/cucurbitace.html>.
32. Gautier, T. Le roman de la momie [Текст] / T. Gautier. – Paris: Typographie de Ch. Lahure, 1989. – 168 p.

33. Illinois Digital Newspaper Collections: Wallace's Farmer [Электронный ресурс]. – 8 October 1915. – Режим доступа: <http://idnc.library.illinois.edu/cgi-bin/illinois?a=d&d=WAF19151008.2.22>.
34. La Croix [Текст]. – 26 novembre 2012. – № 39440. – 28 p.
35. L'équipe [Текст]. – 30 novembre 2012. – № 21322. – 18 p.
36. Le Figaro [Текст]. – 14-15 janvier 2012. – № 20980.
37. Le Figaro [Текст]. – 30 novembre 2012. – № 21253.
38. Le Monde [Текст]. – 27 novembre 2012. – № 21105. – 25 p.
39. Le Monde.fr – actualité à la Une [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lemonde.fr/>.
40. Libération [Текст]. – 30 novembre 2012. – № 9815. – 36 p.
41. Madame AirFrance [Текст]. – Décembre-janvier 2012. – № 145. – 235 p.
42. Madame AirFrance [Текст]. – Octobre-novembre 2012. – № 150. – 230 p.
43. Magazine AirFrance [Текст]. – Paris: Rédaction Gallimard, 2012. – № 177. – 151 p.
44. Magazine AirFrance [Текст]. – Paris: Rédaction Gallimard, 2012. – № 187. – 210 p.
45. Magazine AirFrance [Текст]. – Paris: Rédaction Gallimard, 2012. – № 188. – 210 p.
46. Marmiton – 60000 recettes de cuisine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.marmiton.org.
47. Math Plus Reading Workbook: Summer before Grade 5 [Текст]. – Carson-Dellosa Publishing, 2014. – 320 p.
48. Mayle, P. A year in Provence [Текст] / P. Mayle. – Vintage, 1991. – 207 p.
49. Mayle, P. Toujours Provence [Текст] / P. Mayle. – Vintage, 1992. – 241 p.
50. Mayle, P. Encore Provence: New Adventures in the South of France [Текст] / P. Mayle. – Vintage, 2000. – 240 p.
51. Mayle, P. French Lessons: Adventures with Knife, Fork, and Corkscrew [Текст] / P. Mayle. – Vintage, 2002. – 240 p.
52. Mayle, P. A Good Year [Текст] / P. Mayle. – Vintage, 2005. – 304 p.

53. Mayle, P. Provence A-Z [Текст] / P. Mayle. – Profile Books Limited, 2006. – 256 p.
54. Maximin, D. L'isolé soleil [Текст] / D. Maximin. – Editions du Seuil, 1981. – 286 p.
55. Pagnol, M. Le château de ma mère [Текст] / M. Pagnol. – Editions de Fallois, 2004. – 223 p.
56. Prodotti Stella [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.prodottistella.com/fr>.
57. Shaw, C. Le serment brisé [Текст] / C. Shaw. – Harlequin, 2012. – 406 p.
58. Shaw, I. Short stories: Five decades [Текст] / I. Shaw. – New York: Dell publishing, 1983. – 872 p.
59. The Moscow news [Текст]. – 13-19 November 2012. – № 73. – 24 p.
60. The Moscow news [Текст]. – 12-18 March 2013. – № 09. – 24 p.
61. The New York International Weekly [Текст]. – 30 November 2012. – 30 p.
62. The New York times [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.nytimes.com/>.
63. The taste of happiness [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.thetasteofhappiness.com/>.
64. The Times [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.thetimes.co.uk/tto/news>.
65. Triolet, E. Roses à credit. L'âge de nylon [Текст] / E. Triolet. – Gallimard, 2000. – 302 p.
66. Troyat, H. Les semailles et les moissons : La grive [Текст] / H. Troyat. – Paris : Plon, 1956. – 409 p.
67. Troyat, H. Les semailles et les moissons : Tendre et violente Elisabeth [Текст] / H. Troyat. – Paris: Plon, 1971. – 510 p.
68. Troyat, H. Les semailles et les moissons [Текст] / H. Troyat. – Paris: Plon, 2000. – 566 p.
69. Vertbaudet [Текст]. – Printemps – été 2012. – 51 p.

70. Vittoria group restaurants [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<http://www.vittoriagroup.co.uk/#toi>.