

ЛЕКСИКА ОДОРИЧЕСКОЙ И ГАСТИЧЕСКОЙ МОДАЛЬНОСТЕЙ ВОСПРИЯТИЯ В СИСТЕМЕ РУССКОГО ЯЗЫКА

Общепринятым в современной науке (в физиологии, психологии, лингвистике) является разделение ощущений по основным модальностям. Так, например, к зрительной модальности относится цвет, к аудиальной – характер звука, к тактильной – фактура объекта, к обонятельной (одорической) – особенность запаха, к вкусовой (гастической) – специфика вкуса. В лингвистической литературе, опираясь на данную классификацию, принято выделять визуальную, аудиальную, тактильную, одорическую и гастическую лексику, или лексику семантического поля соответствующей модальности.

Изучению отдельных видов модальностей восприятия посвящены исследования Г.А. Кривоzubовой, И.Г. Галкиной (визуальной восприятие), Л.Б. Крюковой (аудиальное восприятие), Е.В. Гейко, Н.А. Куликовой, Ю.А. Старостиной (обоняние), О.В. Макаровой (вкусовое восприятие), И.Г. Рузина, Е.В. Урысона, Г.Е. Крейдлина, Т.С. Борейко (тактильное восприятие) и др.

Объектом изучения в данной статье является лексика семантического поля одорической и гастической модальностей восприятия в общей системе русского языка.

Как и у любого действия, в процессе восприятия есть «производитель» действия (субъект) и «получатель» действия (объект). Соответственно, внутри поля любого сенсорного восприятия можно выделить две большие лексико-семантические группы: **субъектную** (характеризующую субъект восприятия) и **объектную** (характеризующую объект восприятия).

Внутри первой лексико-семантической группы выделяются две подгруппы.

А) Лексика, обозначающая процесс восприятия субъектом какого-либо объекта, представленная различными глаголами. Например: *нюхать*, *вдыхать* (обонятельная модальность); *есть*, *кушать*, *объедаться*, *жрать* (прост.неодобр.), *пробовать на вкус* (вкусовая модальность).

Нередко для передачи процесса восприятия используются или глаголы семантического поля общей чувствительности (*чувять запах*, *ощущать вкус*), или заимствуются глаголы из семантического поля другой модальности (*слышать запахи*).

Б) Лексика, характеризующая способность субъекта к восприятию.

К группе относятся слова, характеризующие хорошо или слабо развитую способность человека к восприятию вкуса или запаха. Нередко данная лексика получает яркую положительную или отрицательную коннотативную окраску. Например: *парфюмер*, *нюхач*; *дегустатор*, *едок*, *сомелье*, *обжора* и др.

С этой подгруппой лексических единиц будут тесно связаны **соматизмы** – наименования органов, с помощью которых субъект воспринимает окружающую действительность. Для лексики одорической и гастической модальности это лексемы типа *нос, шинобель (разг.); рот, язык, нёбо* и т.д.

Характеристика **объектов** восприятия в языке более разнообразна, причем разделение на типологические рубрики весьма отличается в зависимости от типа модальности восприятия. Но и здесь мы можем выделить несколько общих лексико-семантических групп:

1. Интенсивность проявления качества, то есть его количественная характеристика, выражающаяся в силе воздействия на анализатор (*мощный запах, приторный вкус*).

2. Продолжительность восприятия, то есть временная особенность, которая обусловлена длительностью воздействия (*стойкий запах, долгоиграющий вкус*).

3. Локализация, то есть место расположения объекта восприятия. В этой группе следует выделить:

а) обозначения положения предмета в пространстве: *горизонтальный* – «расположенный вдоль линии горизонта» *висеть (перен.)* – «оставаться неподвижным в воздухе долгое время (о лицах, насекомых, самолетах и т.п.)», а также многочисленная группа наречий типа *справа, слева, близко, далеко, позади, впереди* и глаголов *стоять, сидеть, лежать* и т.п.;

б) перемещение объекта в пространстве: *лететь* – «нести, передвигаться по воздуху», *колебаться* – «раскачиваться от движения взад и вперед или сверху вниз», *мельтешишь (прост.)* – «надоедливо мелькать (перед глазами); виднеться (о мелькающем)».

4. Эстетическая оценка объекта восприятия (*вкусный запах, приятный вкус*). В данную группу входят единицы, синонимичные лексемам *красивый* – «доставляющий наслаждение взору, приятный внешним видом, гармоничностью, стройностью, прекрасный», *приятный* – «доставляющий удовольствие», *хороший* – «вполне положительный по своим качествам, такой, как следует» и антонимами *некрасивый* – «лишенный красоты», *неприятный* – «не нравящийся своими качествами, противный», *нехороший* – «лишённый хороших качеств, плохой». Например: *прекрасный, восхитительный, симпатичный; уродливый, мерзкий, страшный* и др.

5. Специфическое наименование объекта восприятия (*духи, парфюм, одеколон; блюдо, напиток, еда* и др.).

6. Процесс воздействия объекта на субъект, то есть действие, следствием которого стала активизация определенного раздражителя. Данная группа будет представлена различными глаголами. Например: *пахнуть, вонять, благоухать; насыщать* и др.

Специфическая лексика, характеризующая **объект обоняния**, наиболее тесно связана с лексикой вкусовой модальности: многие качественные характеристики будут пересекаться, а порой и совпадать. Данная

особенность связана с физиологией восприятия запаха и вкуса нашими рецепторами: ощущения вкуса и запаха возникают от химического воздействия изнутри или снаружи (летучие ароматы либо пища и жидкости). Также схожесть тематических рубрик можно объяснить близким расположением вкусовых и обонятельных рецепторов в организме человека. Выделим следующие группы:

- **Особенности обонятельных рецепторов** (*кислый, сладкий, горький, острый* и образованные от них *кисло-сладкий, островатый* и проч.)
- **Наименования объектов обоняния** (блюд, напитков, растений, цветов и соответствующий им запах).

Данная группа будет весьма разнообразна: пища/напитки (*кофейный, грибной, хлебный запах, розмариновый, конфетный аромат* и др.); растения/деревья (*мятный, пшеничный, травяной, пионовый, древесный запах* и др.); специфические запахи (*металлический, топографский* и др.)

- **Признак по действию, итогом которого стал запах.**

В группе представлены отглагольные имена прилагательные: *гнилой (гнить), сырой (сыреть)* и др.

Как уже отмечалось ранее, огромную роль в формировании вкуса играют обонятельные ощущения, обусловливаемые запахом летучих ароматных веществ. Можно сказать, что «аромат» пищи складывается из одновременных ощущений вкуса и запаха. Вкус воспринимается, главным образом, корнем и верхней поверхностью задней части языка, а также его краями и кончиком.

Среди объектных характеристик лексики **вкусовой (гастической) модальности** можно выделить тематические рубрики, которые практически идентичны классификации лексики обонятельной модальности восприятия:

- **Особенности вкусовых рецепторов** (*кислый, сладкий, горький* и их производные *кисло-сладко, горько; кислить, солодить, горчить* и др.)
- **Наименования продуктов питания и подобное** (блюд, напитков) и соответствующий им вкус.

Эта группа будет самая обширная и разнообразная (*торт, каша, кофе (кофейный вкус), грибы (грибной вкус), вино (винный вкус), конфеты (конфетный)* и др.). Сюда же отнесем лексику других семантических полей, или вторичные названия вкусов и привкусов (*металлический привкус, древесный вкус* и проч.).

- **Способ приготовления** (*вареный, жареный, тушеный, пареный, маринованный, соленый, сырой* и др.)
- **Консистенция пищи** (*вязкий, сухой, сочный, жирный*).

Консистенция еды, безусловно, воспринимается нами как одна из характеристик вкуса, однако по своей сути это тактильные ощущения (наравне с твердостью/мягкостью).

На стыке семантических полей гастической и тактильной (и визуальной) модальностей находится лексема *острый*, которая может указывать и на вкус, и на форму. Для того чтобы определить первичное и

вторичное значение обратимся к словарю. В «Толковом словаре русского языка» С.И.Ожегова и Н.Ю.Шведовой прилагательное *острый* получает сперва визуально-тактильную характеристику, а уже потом – вкусообонятельную, что говорит о вторичности последних. *Острый* – «суживающийся к концу», «проницательный, хорошо воспринимающий», «отличающийся остроумием», «сильно действующий на вкус или обоняние», «сильно, ясно выраженный; напряжённый».

Российский лингвист Т.Р. Степанян выдвинул идею о перекодировке семантических полей некоторых модальностей восприятия, что объясняет их полимодальность: «Вкусовые прилагательные образуют переносы преимущественно в сферу обонятельного восприятия. Если переходы от вкуса к обонянию являются правилом, то переходы от обоняния к вкусу исключены. Почти все прилагательные вкусообозначения (как основные, так и неосновные) дают перенос в сферу обонятельного восприятия, причем данные лексемы имеют по два номинативных значения: основное – связанное с обозначением вкуса, и производное – связанное с обозначением запаха» [5, с. 16]. Таким образом, гастическое поле «перебрасывает» свои значения в поле одорической модальности на основе метафорического переноса, что обусловлено более совершенным эволюционным развитием анализаторов, отвечающих за восприятие запахов.

Литература

1. Апресян Ю.Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания // *Вопр. языкознания*, - 1995, - № 1.
2. Гейко Е.В. Смысловый тип пропозиции и его манифестация в современном русском языке (на материале высказываний, содержащих информацию о запахах). Дис. ... канд. филолог. наук. Омск, 1999.
3. Макарова О.В. Семантико-синтаксическая характеристика предиката вкусового восприятия // *Человек слово - текст - контекст: проблемы современных лингвистических исследований: Сб. науч. тр. - Омск, 2004.*
4. Ожегов, С.И., Шведова, Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических выражений Российская АН.; Российский фонд культуры; -- 3-е издание стереотипное – М.: АЗЪ, 1996.
5. Степанян Т.Р. Синестетические метафоры русского языка: прилагательные чувственного восприятия: авто- реф. дис. ... канд. филол. наук. М., 1987.

Лексика одорической и гастической модальностей восприятия в системе русского языка / Vocabulary modalities of perception of smell and taste in the system of Russian language /

Автор: Филиппович, М.О, аспирант кафедры общего и русского языкознания БГПУ/ Filippovich, M., postgraduate of the Department of General and Russian Linguistics BSPU

Реферат

Основной целью данной статьи является характеристика лексики одорической и гастической модальностей восприятия в общей системе русского языка, ее систематизация и классификация. Также в статье рассмотрены некоторые случаи наложения семантического поля одной модальности на семантическое поле другой.

Библиография – 5 названий.

Ключевые слова: *модальность восприятия, одорическая лексика, гастическая лексика, семантическое поле, полимодальность.*

Summary

The main purpose of this article is characterization of the vocabulary of perception modalities of smell and taste in the general system of the Russian language, its systematization and classification. The article also discusses some cases of imposing semantic field of one modality to another semantic field.

Bibliography - 5 titles.

Keywords. *modal perception, vocabulary of smell and taste, semantic field, polymodal.*