

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г.ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра английского языка
и методики его преподавания

**ОСОБЕННОСТИ ВЕРБАЛИЗАЦИИ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ В
АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ**

**АВТОРЕФЕРАТ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
РАБОТЫ БАКАЛАВРА**

Студентки 4 курса 413 группы
направления 44.03.01 Педагогическое образование
профиль – «Иностранный язык»
факультета гуманитарных дисциплин, русского и иностранных языков

Барониной Елены Петровны

Научный руководитель
доцент кафедры
английского языка и
методики его преподавания, к.фил.н.

20.05.2024 Ю.Н. Мухина

дата, подпись

Зав. кафедрой
английского языка
и методики его преподавания
канд. пед. наук, доцент

20.05.2024 Г.А. Никитина

дата, подпись

Саратов 2024 год

Введение. *Актуальность* вербализации вкусовых ощущений в английском языке состоит в самом понятии вкусовой осведомлённости. Она

может сделать наш выбор в предпочитаемой еде более осознанным и понятным. Мы сможем глубже познать способности восприятия человеческих органов чувств, а так же изучить и использовать новые словосочетания, фразеологизмы и т.п.

Объект исследования – итоговая лексикологическая сторона восприятия вкуса. Его смысловое значение и вкладываемые значения в обозначения вкусовых ощущений.

Предмет исследования – лексикологическое исследование сем *sweet, salt, sour, bitter* по материалам научных статей, их вариативность и способы вербализации данных сем в оригинальных произведениях английских и американских авторов.

Объектом исследования являются лексические особенности восприятия вкусовых ощущений в английском языке на материале литературных произведений: «Пять четвертинок апельсина» Д.Харрис и т. д.

Предметом исследования является употребление сем *sweet, salt, sour, bitter* в различных фразеологических, стилистических и иных средствах выразительности в произведениях английских и американских авторов.

Целью исследования является изучение теоретической и лексической составляющей перцепции вкуса в английском языке.

В связи с поставленной целью поставлены следующие задачи:

1) Описать человеческое восприятие вкуса, первую попытку классификации вкусов М. В. Ломоносова и рассмотреть химическую составляющую вкуса;

2) Рассмотреть особенности классификации вербализации вкусовых ощущений по материалам научных статей А. В. Куценко, Е. Ю. Яровой, И. Сюя и др.,

3) Изучить литературу и выделить фразы, в которых используются стилистические приёмы вербализации вкуса;

4) Классифицировать выделенные слова и фразы по категории вкуса, по коннотативным и деннотативным признакам, по прямому, косвенному и

метафорическим значениям, по использованию в словосочетаниях и отдельными семами;

- 5) Сформулировать выводы на основе полученных данных
- 6) Сделать обобщение результатов исследования

Методологической базой – послужили данные из научных статей А. В. Куценко, Е. Ю. Яровой, И. Сюя, Г. Б. Блинникова, О. В. Чалей, Т. М. Матвеевой, Е. В. Рахилиной, С.Л. Рубинштейна, З. К. Темигразиной, Ж.В.Лечицкой, Д.Вишняускене и др.

Теоретической базой исследования послужили труды лингвистов, которые занимались изучением вербализации вкуса в английском языке, исследованиями в области лексики и коннотации, для классификации сем, рассматриваемых в работе.

Научная новизна заключается в анализе вариативности употребления вербализации вкусовых ощущений в английской и американской литературе. Работа заключается в структурировании, систематизации, анализ и синтезе базисных концептов вкуса. Рассматривается синестезийный и фреймовый методы.

Теоретическая значимость определяется тем, что она вносит определённый вклад в исследовании категоризации и систематизации основных концептов вербализации вкусовых ощущений в английском языке.

Практическая значимость данной работы состоит в том, что она может быть использована в качестве дополнительного источника информации для подобных научных работ, а так же как материал для исследования вербализации вкусовых ощущений в международном аспекте.

Апробация исследования проводилась 17 апреля 2024 года в рамках 76 (1) студенческой научной конференции факультета гуманитарных дисциплин, русского и иностранных языков Педагогического института СГУ им. Н. Г. Чернышевского.

Структура работы определена задачами исследования, логикой раскрытия темы. Работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованных источников.

Во введении обосновывается актуальность работы, формулируются цели и задачи исследования, а также его теоретическое и практическое значение.

В первой главе рассмотрены основные компоненты понятия вкуса, различные точки зрения на данную концепцию, описание основных и побочных вкусов и теоретические основы вербализации вкусовых ощущений в английском языке на базе произведённого ранее анализа научных статей.

Во второй главе был произведён поиск и классификация использования четырёх сем из литературы. Также данные лексические единицы были проанализированы и систематизированы по: переводу слов и словосочетаний, разделению их на устойчивые выражения и самостоятельные лексемы, по коннотативным и деннотативным признакам, по прямому, косвенному и метафорическим значениям. Также формулируются выводы по использованию сем в произведениях по количественному и ситуативному использованию.

В заключении подводятся итоги проведённой работы, формулируются общие выводы исследования.

Основное содержание.

В первой главе были рассмотрено формирование вкуса в естественных условиях. Если говорить о формировании вкуса, то в естественных условиях, когда пища или определённые химические вещества попадают в ротовую полость, слизистые оболочки подвергаются воздействию целого ряда раздражителей. Также стимулируются обонятельные рецепторы в носовой полости. Они очень важны для формирования вкуса. В целом можно сказать, что вкус полимодален и что все различные оттенки вкуса зависят от

различных дополнительных стимулов (вкус, запах, температура и т. д.), вызываемых конкретным веществом.

Вкус вырабатывается языком и мозгом как физиологическим органом восприятия. Периферическая часть вкусового анализатора представлена многочисленными вкусовыми почками, которые представляют собой специализированные хеморецепторные структуры, объединённые в отдельные вкусовые сосочки на языке, мягком небе и других частях ротовой полости. Каждая вкусовая почка имеет рецепторные клетки, через которые проходят нервные волокна. Эти нервные волокна передают сенсорные сигналы в корковые вкусовые центры, расположенные в соматосенсорной коре в нижней части центральной задней извилины. Этот поток импульсов определяет «сознательное» восприятие вкусовых качеств. Вкусовые клетки начинают функционировать в первые несколько дней жизни. Возникают положительные реакции на сладкие и слабокислые растворы и отрицательные — на горькие и солёные. Вкус вырабатывается языком и мозгом как физиологическим органом восприятия. В 1752 году М.В. Ломоносов предложил одну из первых классификаций вкуса. Он писал, что «главные из более отчётливых вкусовых ощущений такие: 1) вкус кислый, как в уксусе; 2) едкий, как в винном спирте; 3) сладкий, как в мёде; 4) горький, как в смоле; 5) солёный, как в соли; 6) острый, как в дикой редьке; 7) кисловатый, как в незрелых плодах» У подавляющего большинства людей наибольшей чувствительностью к сладкому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому чувствительны края языка, к солёному — средняя часть языка. По-настоящему научное объяснение вкуса было сделано в прошлом веке, называемое палитрой вкуса. Были выделены физиология языка, вкусовая аналитика, строение органов вкуса и установлено, что в основе вкусовых процессов лежат химические процессы. Вкус — это сочетание хемоселективных вкусовых рецепторов, терморецепторов, данных от механических датчиков в зубах и жевательных мышцах, а также рецепторов запаха, на которые влияют летучие компоненты

пищи. Все эти интегрированные органы чувств дают информацию о вкусе пищи. Как ни странно, зубы также играют определённую роль в восприятии вкуса. О текстуре пищи сообщают датчики давления, расположенные вокруг корней зубов. В этом процессе также участвуют жевательные мышцы, которые «оценивают» твёрдость пищи. Доказано, что восприятие вкуса изменяется, если во рту удалено большое количество зубов с нервами. В своей книге «Тезаурус вкусов» автор Никки Сегнит разделяет эти зубы на 16 групп, включая серные (капуста, спаржа, яйцо), цитрусовые (апельсин, имбирь, кардамон) и древесные (лесной орех, каштан, морковь), образуя спектр, напоминающий колесо. Как отметил Сегнит, некоторые продукты можно отнести к разным категориям. Поэтому его классификация является неполной. Изучение вкуса с лингвистических позиций во многом опирается на описанную физиологическую основу. Так, многие лингвистические классификации вкусовых ощущений отталкиваются, в первую очередь, от первичного разграничения четырех базовых вкусов. Одновременно с этим признается комплексная природа не только самого вкуса при восприятии определенного продукта, но и комплексность вербального описания вкусового ощущения. Зачастую в область лингвистического описания вкуса вовлекаются и сопутствующие ощущения, связанные с текстурой, температурой пищи, а также с сопровождающими ее запахами. Осмысление физиологического процесса восприятия вкуса, «обработка» вкусового сигнала сопровождаются дополнительными когнитивными процессами, результатом которых является, например, метафорическое переосмысление.

Были подробнее рассмотрены четыре основных семы вкуса «сладкий», «кислый», «солёный», «горький» — это фундаментальные ощущения. С лингвистической точки зрения вкус интересен тем, что он вербализируется посредством сложной системы, поэтому основной проблемой является поиск соотношений для различных обозначений вкуса. Поскольку продукт можно описать с точки зрения всех пяти чувств, то мы неосознанно сопоставляем и комбинируем понятия для его описания. Данный способ называется

синестезией. При описании вкуса мы имеем ограниченный запас слов, в основном это прилагательные. Единой классификации, описывающих вкусовые явления, не существует. Из ряда классификаций прилагательных, описывающих категорию вкуса, наиболее полной и объективной представляется классификация прилагательных предложенная А. В. Куценко.

Она определяет следующие группы прилагательных:

- 1) квалифицирующие качества простого вкуса
- 2) описывающие качества сложного вкуса
- 3) описывающие выражено осложненные виды вкуса
- 4) квалифицирующие невыраженный дифференцированно сложный вид вкуса
- 5) квалифицирующие вкус слабой интенсивности, передаваемую суффиксами
- 6) квалифицирующие вкус высокой интенсивности

По Яровой ключевыми составляющими концептов являются денотативные и коннотативно-оценочные компоненты.

По Е. Ю. Яровой ключевыми составляющими микроконцепта сладости в английском языке являются прилагательные типа *sweet*. Их семантическую структуру можно представить, выделив денотативные и коннотативно-оценочные компоненты. Денотативный компонент значения каждого многозначного перцептивного прилагательного идентифицируется без необходимости в контексте или сочетании, благодаря поддержке внешнего стандарта, который существует в экстралингвистической реальности .

Коннотативные значения разбиты на три сферы:

- 1) доставляющий удовольствие
- 2) обозначение слащавого и лицемерного человека
- 3) обозначение милого и чувственного момента, человека

В особую группу входят коннотативные значения, создающие синестетические метафоры:

- 1) «негрубая, приятная на слух»

2) «приятная на запах»

А для английского языка существует синестетическая метафора, основанная на значении «приятный для глаз»

Кислый вкус является одним из основных вкусовых ощущений человека (вместе с сладким, горьким, солёным и горчичным) может вызываться и такими веществами, как уксусная кислота, цитрусовые и другие фрукты, а также бактериальные и дрожжевые тушки.

Семы *sour* и *acid* могут также обозначать и отрицательные качества человека или реализуют следующие общие мотивированные коннотативные семы:

1) «острый, жестокий, колкий, едкий, саркастический»

2) «выражающий недовольство, унылый, тоскливый».

Acid и *tart* также имеют значения:

3) «острый, едкий, язвительный, неприятный, ранящий»

Когда мы используем данную сему с существительными для составления метафор, используемых в отношении цветов:

4) «яркий, кричащий, интенсивный»

Также можно выделить немотивированные коннотативные семы:

5) «когда говорим о низкой температуре, холодный, промозглый»

6) «богатый кварцем (в терминологическом употреблении в геологии и геодезии)»

7) «стиль в музыке»

Восприятие горечи является одним из пяти основных вкусовых ощущений и обычно ассоциируется с веществами, которые токсичны или иным образом вредны для организма. По классификации Е. Ю. Яровой для исследуемых прилагательных универсальным эталоном являются полынь и хина, в английском – хмель, пиво и чёрный кофе.

1) наименование вкуса

2) растения (травы)

3) продукты питания, напитки, жидкости

Прилагательные *bitter* реализуют следующие общие мотивированные коннотативные семы:

4) «преисполненный горя, обид, разочарований; проходящий в чувстве огорчения, горестный, испытывающий печаль, тяжесть», актуализируется при описании условий существования, периодов жизни человека, событий, жизненного опыта, его результатов

5) «вызывающий какое-либо негативное чувство (сильное разочарование, горечь, грусть, печаль)», реализуется с существительными, обозначающими результаты ментальных и психических процессов

6) «выражающий чувство горечи, огорченный, испытывающий печаль, ущербный в силу переживаемого горя, проявляющий интенсивную враждебность, озлобленный», реализуется при описании чувств, настроения, состояния человека

7) «колкий, резкий, обижающий, резко укоризненный, отмеченный цинизмом и злобой», используется в сочетании с существительными, обозначающими слова, реплики и другие коммуникативные ситуации

8) «имеющий горький вкус в отличие от чего-либо того же вида, но обладающего другим вкусом»

Английское прилагательное *bitter* актуализирует следующие специфические семы:

9) «тягучий, пронзительно резкий»

10) «тяжелый, неподъемный»

11) «безжалостный, решительный»

12) «неприятный, резкий, холодный, промозглый, пронизывающий»

Солёный, также известный как пикантный, является одним из самых важных вкусов в мире. Солёность широко используется в кулинарии для усиления вкуса продуктов.

При описании семы «содержащий соль» мы понимаем свойства веществ, которые невозможно попробовать на вкус, чаще всего они употребляются с существительными, обозначающими явления природы

Общими для трех концептосфер являются семы:

1) приготовленный с добавлением соли, в растворе с большим содержанием соли.

2) остроумный, выразительный до грубости, резкости, непристойности.

По И. Сюю семы можно классифицировать, по прямым, косвенным и метафорическим значениям. Автор также проанализировал переносные значения данного концепта используя словари: CambridgeDictionaries, OxfordDictionariesLexico, CollinsonlineDictionary и представил все возможные значения непрямого выражения семы bitter: сердитый, неприятный, вызывающий горечь или гнев, вызывающий разочарование, выражающий ненависть или гнев, острый, саркастический, очень резкий, неприятный.

Прилагательное sour употребляется в значениях: чувствующий или выражающий обиду.

Прилагательное sweet используется в переносном значении как: приятный, доставляющий удовольствие.

Метафорическое значение bitter оказалось обширным и часто употребляемым в английской лингвокультуре:

– abitterpill (to swallow); bitter medicine; the bitter fruits и т.п.

Таким образом, мы видим, что прилагательное bitter в большинстве случаев имеет негативную окраску, ассоциируются с тяжестью и неприятием чего-либо.

Прилагательное sour в английской лингвокультуре: sour grapes; leave a sour taste in (one's) mouth и т.п.

Данные выражения показывают, что сема sour ассоциируется с разными негативными эмоциями, ситуациями и положениями.

Автор так же приводит примеры употребления семы *sweet* при использовании в фразеологических оборотах: *keep someone sweet*; *lay/put some sweet lines on someone*; *home sweet home*; *as sweet as pie* и т.п.

Анализ фразеологизмов показывает, что концепт сладость обладает признаками «удовольствие» и «позитив». Конкретно в английской лингвокультуре можно заметить, что прилагательное *sweet* имеет следующие значения: «облегчение», «добро», «хорошее», «предпочтение», «успех».

Используя фреймальный подход, который зарекомендовал себя как удобный метод сравнения семантических полей в разных языках. Исследование основано на принципах Московской семантической школы, которая утверждает, что в языках нет точных синонимов. Исследователи в этой области изучают различия между синонимами, сравнивая типичные контексты и ситуации, в которых они используются. Это позволяет лучше понять семантические свойства базовых слов и лингвистические системы изучаемых языков. Сила фреймового подхода заключается в том, что он может быть успешно применён для изучения лингвистических представлений о сенсорных качествах, что может быть сложной задачей для традиционных методов, таких как экспериментальный и лексикографический анализ.

При проведенном исследовании *sour* употребляется в негативном смысле, поскольку присутствует предшествующая отрицательная эмоция. Также из этого отрывка следует, что прилагательное может употребляться не только в контексте вкуса, но и запаха. Поскольку кислый запах часто ассоциируется с прокисшим и противным продуктом, данная сема имеет преимущественно негативную окраску. *Sourish* - является производным прилагательным от *sour*. Оно выражает менее окрашенную вербализацию вкуса. *Tart* в большей степени соперничает с прилагательным *sour* и так же обозначает кислый вкус, но всё же оно является «золотой серединой» между двумя семами, синонимичной *sour* и *bitter*, поскольку может на русский язык переводиться как «иметь терпкий вкус». Прилагательное *acid* является самым

резким синонимом обозначения кислотности продуктов. Таким образом все три синонима могут использоваться при вербализации вкусовых ощущений. Несмотря на их схожесть в описании кислого вкуса, можно составить градацию прилагательных, которые более предпочтительно употреблять с продуктами питания *sour/sourish*—>*tart*—>*acid*.

Вывод по первой главе. Исследования вкусов основаны на анализе и сопоставлении терминов, являющихся носителями понятия «вкус». Можно сделать вывод, что в английском больше всего сравнений относящихся к отрицательному описанию чувств, эмоций и событий, Однако существует уникальная лексема *tart*, которая может поддерживать значения не только своих синонимичных прилагательных, но и семы *bitter*. В основном позитивная вербализация, характерна в основном семе *sweet*, для всех остальных *bitter*, *sour/acid/tart*, *salt* преимущественны негативные сравнения.

Во второй главе концепт «Еда» находит своё отражение во многих сторонах человеческой жизни – в языке, в традициях и обычаях, в искусстве. Литература как часть культуры также позволяет репрезентировать данный концепт. Гастрономическая лексика была распространена в художественных текстах уже XVIII- XIX веках, однако первые упоминания о традиционных продуктах и напитках имеются ещё в летописях и житиях XI- XII веках. Рассмотрение данного концепта в литературе представляется особенно важным. Человек формирует представления о другой нации с детства, просто читая интересную захватывающую книгу. Получая представление о традициях и обычаях другого народа и расширяет свой кругозор. Первая часть исследования основывается на данных из книги «Пять четвертинок апельсина» Джоан Харрис.

Данная книга полна описаний блюд, их способов приготовления и описаниями всего их великолепия. Количество сем использованных в исследовании семантики вкуса всего четыре, но и их употребление очень широко в данном произведении. Следует начать с количества употребления

четырёх сем вербализации вкуса в данном произведении всего было насчитано 190 употреблений, из них:

Sweet и его производные, было употреблено 64 раза. Как чаще всего используемая сема имеет множество употреблений в виде других частей речи, как существительное оно употреблялось в 16 случаях, как прилагательное в 43 случаях, как наречие оно было использовано в 3 случаях и 2 раза в устойчивых выражениях. Всего, в результате исследования в коннотативном значении фраз из романа «Пять четвертинок апельсина», было выделено 27 употреблений лексемы *sweet* и её производных. В остальных 37 случаях *sweet* имеет денотативное значение выражающее семантику вкуса.

Sour/ tart/ acid и их производные, были употреблены 38 раз. Как прилагательное *sour* было употреблено 27 раз, как наречие - 3, как существительное - 2 раза. *Tart*, как прилагательное - 4 раза, как наречие 1 раз. *Acid* было употреблено 1 раз, как существительное. Количество употреблений семы *acid* в значении «кисло» было употреблено в единственном случае. В прямом значении лексема *sour* была употреблена при вербализации вкусовых ощущений 19 раз. В непрямом значении – 13 раз. *Tart / acid* употреблялись в денотативном значении 6 раз .

Bitter и его производные были употреблены 13 раз. В качестве прилагательного – 10 раз, как существительное – 2 раза, как наречие – 1 раз. *Pungent* использовалось 3 раза, как прилагательное. *Sharp* – 41 раз, как прилагательное, 19 раз как наречие. Всего *bitter/pungent/ sharp* были употреблены 76 раз. Было замечено, что данная сема в большем количестве, чем другие, была использована при описании сравнения: *Bitter as wormwood; sharp as glass; bitter and yellow as old age; like wineskins bloated with a bitter vintage*. Лексема *sharp* была употреблена 50 раз. В 11 случаях имеет значение «горький», имеющим прямое отношение к теме данного исследования. В метафорическом и переносном значении данное слово употреблялось 45 раз.

Лексема *bitter* была употреблена в конотативном значении 8 раз, а в денотативном 5 раз.

Salt и его производные, были употреблены 16 раз. Лексема употреблялась как существительное – 10 раз, как прилагательное – 6 раз. С данной лексемой было 6 употреблений в значении принадлежащим к солёному вкусу. Остальные 10 вариантов были использованы в непрямом значении.

Во многих случаях используется прямое значение прилагательных, но также не мало случаев использования переносных, не прямых и метафорических значений четырёх сем, определяющих вкус. Однако, каких всё же больше и в каком преимущественно эмоциональном поле написано произведение, не понятно. Для начала необходимо отделить прямые значения всех четырёх сем, от лексем и проверить их процентное соотношение в тексте. Следующим шагом нужно сгруппировать все косвенные, метафорические и переносные значения (65%) и выявить их эмоциональную окраску по структуре «положительно», «отрицательно» или «нейтрально»

Исследование было проведено с целью определения характеристик и вариативности использования прилагательных, описывающих вкусовые ощущения в английском языке. Это имеет значение для изучения языка в целом и его использования для описания разных ситуаций и явлений, включая вкусовые ощущения.

Также есть несколько ключевых задач, которые были выполнены в рамках исследования:

- 1) Стандартизация и систематизация перевода, разделения слов и словосочетаний на устойчивые выражения и отдельные лексемы, определения коннотативных и деннотативных признаков, прямых, косвенных и метафорических значений.

- 2) Анализ лексических единиц по частотности употребления и эмоциональной окраске в конкретном произведении "Пять четвертинок апельсина" Джоан Харрис.

3) Получение выводов о характере и вариативности использования прилагательных, описывающих вкусовые ощущения в английском языке.

В целом, это исследование имеет важное значение для изучения языка и его использования для описания вкусовых ощущений в конкретных ситуациях и контекстах, а также для понимания особенностей языка в целом.