

3. . Бабушкин А.П., Жукова М.Г. Перевод реалий в свете проблем когнитивной семантики // Проблемы культурной адаптации текста: тез. докл. Междунар. науч. конф. Воронеж: Рус. словесность, 1999.

4. Кириллова Н.Н. Фразеология романских языков: этнолингвистический аспект: монография. СПб.: Издательство РГПУ им. А.И. Герцена, 2003. Ч. 1:

5. .Лурия А.Р. Язык и сознание. 2-е изд. М: Изд-во Московского ун-та, 1998.

6. Маслова В.А. Когнитивная лингвистика: учеб, пособие. Мн.: Тетра-Системс, 2004.

7. Потебня А.А. Теоретическая поэтика. – М.: Высшая школа, 1990

8. Le Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. Paris: Ed. Nouveau Lettre, 1980.

С.А.Мусеева, Е.Ю. Яровая

КАТЕГОРИЯ ПЕРЦЕПТИВНОГО МОДУСА ВКУС И СПЕЦИФИКА ЕГО ИССЛЕДОВАНИЯ

Общепризнано, что главным источником наших знаний о внешнем мире и о собственном теле являются *ощущения*. Они представляют основные каналы, по которым информация о явлениях внешнего мира и состоянии организма доходит до мозга, давая человеку возможность ориентироваться в окружающей среде и в своем теле [Лурия 2006, 47]. Восприятие ощущений понимается как сложная система приема и преобразования информации, обеспечивающая организму отражение объективной реальности и ориентировку в окружающем мире [БЭС 1997, 382]. На основе ощущений возникает восприятие, в процессе которого происходит интерпретация сенсорной информации в контексте уже имеющихся знаний о действительности, следовательно, перцепция (восприятие органами чувств) – это интерпретация, а не простая реакция на стимул [Выготский 2001, 6-18]. Таким образом, перцептивный акт содержит два принципиально разных вида явлений: (1) физиологическое перцептивное действие, непосредственно восприятие объекта органами чувств в процессе эмпирического освоения реальности; (2) субъективный образ, формирующийся на основе воспринятых характеристик объекта, выражаемых в виде концептов и позволяющих воссоздать образ при отсутствии непосредственного контакта с самими объектами, т.е. переход образа восприятия в образ представления [Славин 1971, 15-17].

Рассматривая историю изучения вопроса, ученые отмечают, что восприятие мира опосредуется знаковыми системами [Выготский 1996], деятельностью [Леонтьев 1977], культурой в целом [Рузин 1994], включает в себя символическое содержание [Лаенко 2005]. Так, в результате восприятия находят отражение ценностный и социально значимый компоненты. Вкус, объект исследования в данной статье, является «одним из пяти чувств, входящих в сенсорную систему человека, включающую также зрение, слух, обоняние и осязание» [БЭС 2006, 215].

Отметим, что роль системы вкусовых ощущений в жизни человека считается традиционно незначительной. Нюансы химической, физической,

биологической природы вкусовых ощущений изучены хуже, чем природа зрения и слуха [Ахалкина 2007, 305-306]. Незавершенность данной проблемы, вероятно, объясняется неясным характером самой перцепции этого типа. Однако обонятельные и вкусовые ощущения играют важную роль в жизни человека: они носят более субъективный характер и сохраняют большую связь с эмоциональными состояниями человека, чем зрительные ощущения. Формирование понятия *вкус* есть результат абстрагирующей деятельности восприятия, направленной на обработку наглядно-чувственной информации, поступающей по вкусовому каналу. Поскольку задачей теории вкусовой перцепции является не только трактовка процессов, протекающих в рецепторах, но и истолкование разнообразных вкусовых ощущений, всеобъемлющей и общепризнанной теории вкуса в настоящее время не существует [Плужников 1991]. Исторический обзор исследования *вкуса* в русле различных наук позволяет говорить о значительном вкладе в его изучение философами, астрономами, физиками т.д.. Понимание *вкуса* как «качества еды» относится к началу XVIII века, примерно в это же время появился термин *вкус* «как чувство прекрасного» (особенно в сочинениях Н. Буало и Ш. Монтескье) [Костяев 2007, 5]. Лишь в середине XX века органолептика 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 вкусовых анализаторов

С точки зрения психологии восприятие вкуса – это способность психики к рефлекторному реагированию на внешние вкусовые раздражители и к побуждению индивида к определенным действиям, обусловленным данными внешними раздражителями [Бачинин 2005, 64]. Вкусовые ощущения определяются не только внешним источником, но и социальными факторами, например, мотивацией воспринимающего их субъекта, принадлежности к той или иной культуре и т.д. Восприятие вместе с ощущением выступают отправным пунктом процесса познания, при этом восприятие опосредуется мышлением и проверяется практикой [БСЭ 1997, 382]. На современном этапе учеными признается четыре основных, мономодальных, вкуса: сладкое, соленое, горькое, кислое [Тимофеев 1934, 1058]. Каждый базисный вкус характеризуется специфическими физическими качествами, но природа этих качеств пока точно не определена [Goldstein 1984]. Что касается неосновных вкусов, следует отметить, что они полимодальны, то есть воспринимаются с участием обонятельных или осязательных рецепторов [Матвеева 2006, 208]. К ним относятся: базисные (острый, терпкий, пресный, испорченный) и производные (перцовый, вяжущий и др.). Поскольку восприятие запаха и вкуса существует лишь во время длительности воздействия определенных веществ на рецепторы воспринимающего субъекта, и стимулом восприятия выступает химическое воздействие на органы чувств, можно выделить стойкий и мимолетный вкусы [Ахалкина 2007, 307].

Восприятие вкуса обычно проходит в четыре этапа: обнаружение – распознавание – дифференциация – насыщение. Примечательно, что вкусовое восприятие зависит не только от компонентов воспринимаемого продукта,

способов его приготовления и особенностей организма воспринимающего субъекта, но и от других внешних факторов, например, от взаимодействия с другими модусами перцепции. Вкус – явление психофизическое, следовательно, значимым в нем является синтез лингвистических и экстралингвистических знаний [Матвеева 2005, 87]. Это сложное явление, которое не может быть сведено ни к «чистой» эмоции, ни к «чистой» мысли, то есть самое главное в восприятии вкуса – согласование рациональных и чувственных сторон сознания [Костяев 200, 9]. Параллельно с развитием общества, человека эволюционировал и человеческий вкус, в протокультуре сложилось определенное отношение человека к вкусам: положительное отношение к сладкому, нейтральное – к кислому, скорее отрицательное – к горькому [Шидловская 2000, 30]. Исследования вкусовых пристрастий позволили установить, что только предпочтение сладкого является естественным: оно существует во всех культурах, все иные вкусовые предпочтения приобретаются социально через обучение [Котенева 2006, 168]. Основное обучение вкусу происходит в рамках воспитания ребенка, его социализации и культурной адаптации. Обращение к отпечатку, накладываемому на вкусовое восприятие культурными традициями, приводит к подчеркиванию связи процесса восприятия и мышления, что может быть выражено как трансформация сенсорного раздражителя в факт сознания, а затем и вербализация данного факта. Выделяя и объединяя существенные признаки, человек всегда обозначает воспринимаемые предметы словом, называет их и тем самым глубже познает их свойства и относит их к определенным категориям [Лурия 2006, 127]. На этом этапе в исследование вкусовой перцепции включается лингвистика.

Вслед за Т.М. Матвеевой в настоящей работе мы рассматриваем вкус прежде всего как процесс восприятия, а не ощущения, несмотря на тесную взаимосвязь данных феноменов [Матвеева 2005, 4]. Изучение феномена вкусового восприятия в рамках лингвистики имеют довольно длительную историю, тем не менее, неоднократно отмечался факт неполноты и отсутствия системности подобных работ по сравнению с исследованием других перцептивных модальностей, лингвисты неоднократно отмечали периферийность и неразвитость лексики вкусового восприятия по сравнению с другими видами перцептивной деятельности человека. Например, Н.Д. Арутюнова отмечает, что «среди значений, порожденных чувственным восприятием мира, наиболее развиты и тонко дифференцированы понятийные эквиваленты зрительных впечатлений <...> Напротив, значения, отражающие слуховые и, в особенности, вкусовые, обонятельные и осязательные впечатления, в большей степени диффузны, внутренне недискретны» [цит. по Булгакова 2006, 118]. Это объясняется тем, что существует прямая связь между степенью развитости модуса перцепции и лексикой, отражающей восприятие этим модусом: «чем более дифференцировано поведение, относящееся к определенному домену опыта, тем больше слов должно существовать в языке для описания результатов действий, реализуемых с использованием этого опыта, и наоборот» [Колбенева 2006, 130]. Отсюда и утверждение того, что лексика вкусового восприятия не всегда имеет собственную номенклатуру обозначений [Моисеева 2005, 86]. С другой стороны, нельзя не отметить важную роль вкусовых ощущений, которые человек получает

в процессе еды, стоящих по шкале психологических ценностей на первом месте. Так, философ-культуролог А.И. Костяев утверждает: «Вкус столь же значим для человека, как счастье или надежда, потому что он имеет отношение не просто к познанию, но к самому бытию, к самому существованию Я» [Костяев 2007, 49]. С подобным утверждением совпадает тезис, выдвинутый философом Э. Кондильяком: «вкусовые ощущения влияют на человека сильнее, чем запахи, и определяют его состояние более, чем звуки, ибо потребность в пище делает для человека вкус более необходимым и, следовательно, заставляет наслаждаться им с большей интенсивностью» [Кондильяк 1993, 234].

Значимость вкуса в жизни человека порождает значительный интерес к его исследованию со стороны разных наук, в том числе лингвистики. Как отмечает О.В. Макарова, в языкознании обращалось внимание на изучение лексического аспекта в области гастрономической лексики (З.Д. Искакова, А.Ш. Жилкубаева), описаны лингвотипологические и национально-культурные особенности тематической группы «пища» (З.М. Кульпеисова). Детально изучены прилагательные вкуса (Л.И. Ширина, Л.Л. Ким, А.В. Куценко, К.М. Герасимова, Ж.В. Лечицкая, С.Е. Караваева), семантика восприятия изучается на разных языковых уровнях (Г.А. Золотова, Л.М. Васильев, И.Г. Рузин, Е.В. Урысон, Н.А. Николина, Г.А. Кривоzubова, Е.В. Гейко, Т.С. Борейко, О.Ю. Логачева и др.) [Макарова 2007, 4].

Вышеперечисленные и многие другие исследования позволили выработать следующие основные положения:

1. Недостаточно учитывать при описании только «денотативный фактор», необходимо вводить и так называемый «субъективный» [Моран 1898, Лечицкая 1985].

2. Необходимо исследовать микросистемные блоки и выявлять не только структурные, но и функциональные особенности лексических единиц, при этом анализу следует подвергать любые способы выражения поля восприятия [Рузин 1995, 24].

Работа по изучению особенностей вкусового восприятия представляется невозможной без учета специфики менталитета, социальных и культурных представлений воспринимающего субъекта [Солсо 2002, 67]. Ассоциативные реакции на те или иные вкусы неодинаковы у различных людей, или групп людей, представителей разных этносов. Так, с горьким вкусом у русских ассоциируется хина, полынь, у литовцев – лук, огурец, перец, лимон, укроп, миндаль, а у англичан масло, апельсин, кофейный осадок и пиво [Манакин 2004, 224; Лечицкая 2007, 15]. Субъективность и культурологическая зависимость вкусового восприятия также частично может быть объяснена контактностью данного типа восприятия: осуществление данного процесса возможно лишь при непосредственном контакте субъекта восприятия с веществом, обладающим тем или иным вкусом. Вкус аксиологичен и субъективен: человека интересуют вкусы и запахи не сами по себе, но лишь в том отношении, в каком они доставляют ему удовольствие/неудовольствие [Рузин 1996, 61-63]. Результаты подобной гедонистической интерпретации перцептивной информации, полученной от нервного центра, отражаются на языковом уровне в виде категорий и концептов,

объективированных в словах. Чрезвычайно трудно вербализовать структурирование чувственного мира. Количество слов, обозначающих вкус, велико, но недостаточно – поэтому носители языка зачастую прибегают к аналогии, сравнению вкуса с эталоном. Однако это дает лишь общее представление о продукте и не является его точной характеристикой.

В заключение следует отметить, что концептуализация перцептивных признаков непоследовательна и весьма противоречива. Это связано в первую очередь с тем, что сама категория вкуса носит фрагментарный характер: она соотносится не со всеми объектами и явлениями окружающего мира, а только с теми, которые могут быть восприняты через вкусовые каналы перцепции [Матвеева 2005, 5-10]. Другой причиной противоречивости концептуальной категории вкуса является то, что в ее структуре выделяется два плана: когнитивный (продукт естественной категоризации) и аксиологический (результат оценочной категоризации); оба плана находятся в тесной взаимосвязи,

Литература

1. Арндт Х. *Vita activa, или О деятельной жизни*. СПб.: Алетейя, 2000. С.146-147.
2. Арутюнова Н.Д. *Язык и мир человека* / Н.Д. Арутюнова. – 2-е изд., испр. – М.: Языки русской культуры, 1999.
3. Бачинин В.А. *Психология. Энциклопедический словарь*. – СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2005.
4. БСЭ - Большая советская энциклопедия. – М.: Изд. «Советская энциклопедия», 1971, Т. 5.
5. Выготский Л.С. *Психология развития как феномен культуры* / Л.С. Выготский. – М., Воронеж: АПСН, 1996. – 512 с
6. Костяев А.И. *Вкусовые метафоры и образы в культуре*. – М.: Издательство ЛКИ, 2007.
7. Котенева И.А. *Особенности языковой объективации ольфакторных концептов (на материале французского языка)*. – Тамбов, 2006.
8. Лаенко Л.В. *Стратегии концептуализации осязательных и тактильных признаков предметов носителями русской и английской лингвокультур*. – Филология и культура: материалы V международной научной конференции. – Тамбов, 2005.
9. Лурия А.Р. *Лекции по общей психологии*. – СПб., 2006.
10. Матвеева Т.М. *Перцептивная категория вкуса и лингвистические средства ее реализации: и.* – Челябинск, ЧГУ, 2005.
11. Моисеева С.А. *Семантическое поле глаголов восприятия в западно-романских языках: монография*. – Белгород: Изд-во БелГУ, 2005.
12. Рузин И.Г. *Когнитивные стратегии именования: модусы перцепции и их выражение в языке // Вопросы языкознания*. – М., 1994. - №6.
13. Тимофеев Н.В. *Изменение остроты вкуса под влиянием некоторых физиологических состояний // Физиология /журнал/. СССР, 1934. - Т.17. - №5.*