

Лексическое значение слова в аспекте номинации

Жанна Лечицкая, Даля Вишняускаене

Аннотация. Данная статья посвящена анализу содержательного аспекта номинаций вкусовых ощущений прилагательными вкуса в современном русском языке. Под содержательным аспектом номинации понимается значение словесных единиц как языковое отражение внеязыковой действительности, представляющее как определенный образ мира.

Выявление содержательной структуры прямых лексических значений прилагательных вкуса проведено с помощью компонентного анализа их словарных дефиниций, которые рассматриваются в качестве лингвистического приема экспликации содержания слова.

Предложенная процедура анализа позволила выделить объективные признаки вкусовых ощущений, которые нашли отражение в прямых лексических значениях прилагательных вкуса и оказались включенными в номинацию в содержательном плане: собственные признаки вкусовых ощущений (качества вкусовых ощущений – «сладкий», «горький», «соленый», «кислый»; разновидности, оттенки вкусовых ощущений; интенсивность вкусовых ощущений), сопутствующие признаки (вещества, вызывающие определенный вид вкусовых ощущений; другие виды ощущений – запах, осязание).

Анализ номинативной структуры прямых лексических значений прилагательных вкуса показал, что в основе языкового разграничения вкусовых ощущений в современном русском языке, т. е. в основе их номинации, лежат содержательно не определенные качественные характеристики вкусовых ощущений, а так же их количественные признаки (интенсивность).

Ключевые слова: *содержательный аспект номинации; прямые лексические значения; компонентный анализ; номинация вкусовых ощущений; прилагательные вкуса.*

Введение

В актах номинации, как известно, присутствует несколько этапов: во-первых, выделение того, что подлежит обозначению; во-вторых, осмыслению обозначаемого; в-третьих, выбор языкового средства и самого наименования; в-четвертых, установление более тесной и постоянной связи между обозначаемым и обозначающим и т. п. Называнием реальных свойств реальных предметов и явлений достигается, таким образом, объективация действительности в языке. Для номинации прежде всего важно сохранение за определенной языковой единицей тех существенных черт реальных предметов и явлений, которые через их отражение в семантике слова служат дифференцирующим фактором в обозначении каждого конкретного свойства, явления, предмета.

Под содержательным аспектом номинации понимаем значение словесных единиц как языковое отражение неязыковой действительности, представляющее как известный образ мира. Лексическое значение слова с содержательной стороны — это специфическое отражение действительности, минимум дифференциальных признаков, достаточных для отграничения данной единицы от других в процессе коммуникации (Новиков 1982, с86; Комлев 1969).

Таким образом, исследование лексических значений в аспекте номинации предполагает детализацию того содержания, которое цементирует прямую номинацию.

При анализе содержательного аспекта номинации исходим из положения, что для

«актов прямой номинации характерно «простое» отношение, связующее понятие, обозначаемый элемент действительности и звуко-ряд, выполняющий функцию имени. При прямой номинации звуко-ряд получает формально-языковое членение, понятие принимает понятийно-языковую форму и предстает как сигнификат наименования, а в денотируемой действительности вычленяются свойства класса объектов, обозначаемых в данном наименовании» (Телия 1981, с115).

Проблема исследования: Как известно, имена прилагательные представляют основной путь выражения зрительных, слуховых, вкусовых, осязательных и др. ощущений в языке. Однако не все виды ощущений в европейских языках, в том числе и в русском языке, выражены богато и разнообразно. Для проникновения в глубинные основы языка чрезвычайно важно раскрыть содержание, состав, пути расширения подобных лексико-семантических групп.

Наиболее изученными являются прилагательные цвета, света, а также прилагательные, обозначающие осязаемые ощущения. Менее исследованы прилагательные, обозначающие вкусовые ощущения. До сих пор не получили достаточного освещения такие вопросы, как состав группы прилагательных вкуса, структура содержания их прямых лексических значений.

Цель исследования: описать структуру лексических значений прилагательных вкуса с точки зрения номинативной значимости.

Объектом исследования являются имена прилагательные, у которых наличие/отсутствие «вкусового» признака составляет содержание прямых значений, представленных в толковых словарях русского языка: *сладкий, несладкий, сладковатый, сладенький, горький, горьковатый, кислый, кисловатый, кисленький, соленый, солоноватый, солененький, пресный, пресноватый, приторный, терпкий, терпковатый, прогорклый, вкусный, невкусный, вкусненький, безвкусный, пикантный, пряный, лакомый, смачный*. Данные прилагательные рассматриваются как языковые единицы, обладающие самостоятельной номинативной функцией, т. е. способные автономно (вне контекста) называть и обозначать фрагменты внеязыковой действительности.

Выявление структуры прямых лексических значений прилагательных вкуса (далее — ПВ), осуществляется с помощью компонентного анализа их словарных дефиниций, которые рассматриваются в качестве лингвистического приема экспликации содержания слова. Объектом компонентного анализа являются обобщенные словарные определения, полученные в результате сопоставления и сведения воедино словарных дефиниций ПВ, содержащихся в толковых словарях современного русского языка.

В настоящей работе под семой понимается элементарная единица плана содержания, выделяемая в процессе лингвистического анализа. Необходимо подчеркнуть, что сема — единица метаязыковая, поскольку она выделяется в экспериментальных условиях. Но по своему назначению она объективна, так как каждая сема представляет собой отражение в сознании носителей данного языка различных черт, объективно присущих денотату, либо приписываемых ему данной языковой средой и, следовательно, являющихся объективными по отношению к каждому говорящему.

Анализ прямых значений ПВ осуществляется в несколько этапов:

- 1) сопоставление обобщенных словарных определений;
- 2) семантическое дробление обобщенных словарных определений на части, приравняемые семам;
- 3) сведение выделенных частей обобщенных словарных определений с помощью толковых словарей к словам — вербальным манифестаторам сем;
- 4) выражение значений ПВ с помощью выделенных сем¹.

Первым подготовительным этапом компонентного анализа является представление содержания ПВ в виде

словесных экспликаций, с наибольшей полнотой отражающих значения рассматриваемых ПВ. При составлении обобщенных словарных определений ПВ за основу брались главным образом словарные определения, представленные в 17-томном словаре современного русского языка.

Следующим этапом предлагаемого анализа явилось последовательное выделение в обобщенных словарных определениях частей, которые могут быть приравнены семам.

Интересно отметить, что у каждого народа представление о том или ином вкусе связывается с разными «эталонными предметами». Так, например, горький вкус у русских ассоциируется со вкусом хины, полыни, у литовцев со вкусом перца, редьки, а у англичан со вкусом корочки апельсина или кофейного осадка (DLKŽ 1972: с288).

Ниже представлены результаты расчленения словесных экспликаций лексических значений ПВ (части обобщенных словарных определений, приравняемые семам, отделены вертикальной чертой).

сладкий	—	«имеющий/ приятный/ вкус/ подобный вкусу сахара, меда»
горький	—	«имеющий/ особый/ резко/ неприятный/ едкий/ вкус/ подобный вкусу хины, полыни»
соленый	—	«содержащий/ соль/ и/ обладающий/ свойственным ей специфическим/ острым/ вкусом»
кислый	—	«имеющий/ своеобразный/ острый/ вкус/ подобный вкусу лимона, уксуса, клюквы»
приторный	—	«слишком/ сладкий/ вызывающий/ отвращение»
пресный	—	«лишенный/ определенного характерного/ вкуса/ вследствие/ отсутствия/ или/ недостатка/ соли»
терпкий	—	«кислый/ и/ вяжущий/ вкус/ вызывающий/ оскомину»
прогорклый	—	«приобретший/ горький/ вкус/ и/ неприятный/ запах/ вследствие/ порчи»
пряный	—	«имеющий/ острый/ и/ ароматный/ вкус/ возбуждающий/ по вкусу/ запаху»
пикантный	—	«острый/ и/ пряный/ возбуждающий/ на вкус»
сладковатый	—	«несколько/ сладкий»
горьковатый	—	«несколько/ горький»
солоноватый	—	«разг./ несколько/ соленый»
кисловатый	—	«несколько/ кислый»
пресноватый	—	«разг./ слегка/ пресный»
терпковатый	—	«разг./ несколько/ терпкий»
сладенький	—	«разг./ ласк./ к сладкий.»
солененький	—	«разг./ ласк./ к соленый»
кисленький	—	«разг./ ласк./ к кислый»

¹ Данный порядок компонентного анализа в целом соответствует процедуре операционного определения компонентов (сем), предложенной Ю. Н. Карауловым (Караулов 1976: с183). О разных методиках компонентного анализа см. подробнее: Задорожный 2000; Цветков 1984.

вкусненький	—	«разг./ ласк./ к вкусный»
вкусный	—	«имеющий/ приятный/ вкус»
лакомый	—	«очень/ вкусный/ доставляющий/ вкусовое/ наслаждение»
смачный	—	«разг./ вкусный/ аппетитный»
несладкий	—	«не/ имеющий/ сладкого/ вкуса»
невкусный	—	«не/ имеющий/ приятного/ вкуса»
безвкусный	—	«лишенный/ вкусовых свойств»

Проведенное выделение семантических компонентов следует рассматривать как первичный этап. Семы обладают обобщенным характером, и слова, манифестирующие такие компоненты, должны быть в достаточной мере обобщенными по своему содержанию и единообразно оформленными в рамках описываемого материала. Между тем в словарных экспликациях, как показал анализ, используются слова разной степени обобщенности, и в их значениях также включаются компоненты, нуждающиеся в выявлении. Такие слова или части обобщенных словарных определений требуют дальнейшего уточнения и последовательного сведения их к словам (вербальным манифестаторам семантических компонентов).

Покажем полученные данные компонентного анализа обобщенных словарных определений ПВ, сведенные воедино. Количественный состав семантических компонентов лексических значений ПВ, их значение и обозначение представлены на 1 таблице.

Анализ значений прилагательных вкуса показал, что выделенные семы различаются в зависимости от их роли в содержательной структуре слова. Общей семой, которой подчинены все другие, является сема «вкус». Данная интегральная сема родового значения присутствует в значениях ПВ, ей подчинены все другие семы, которые уточняют, конкретизируют ее, что и придает семной структуре ПВ иерархический характер. Семы менее общего характера — дифференциальные семы, такие, как «сладкий», «горький», И>, И<, И= семы оценки создают индивидуальность значения каждого ПВ, дифференцируют их, хотя и не являются уникальными. Дифференциальные семы повторяются в ряде значений ПВ, напр., сема «солёный» входит в структуру содержания прилагательных *солёный, солоноватый, солёненький, пресный, пресноватый*, и сема И присутствует в означаемых прилагательных *приторный, горький, прогорклый, лакомый* и т.д.

Обращает на себя внимание одна особенность семного состава прямых значений прилагательных вкуса. Среди отмеченных дифференциальных сем выделяются семы, уровень обобщенности которых одинаков с интегральной семой вкус. Так, семантические компоненты «осознание», «запах» совместно с семой «вкус» представляют собой один уровень абстракции к общему родовому признаку — «чувственное восприятие». Но поскольку сема «вкус» является определенной семантической темой и входит в структуру содержания всех

ПВ, постольку она занимает главенствующее место в иерархии выделенных сем. Семантические компоненты «осознание» и «запах», выполняя различительные функции, дифференцируя значения прилагательных *терпкий, прогорклый, пряный, пикантный*, вместе с тем указывают на нерасчлененность (синкретичность) чувственных восприятий, которая зафиксирована в содержании их лексических значений: *терпкий* — воспринимается на вкус и осознанием (тактильно). *Прогорклый, пряный, пикантный* — воспринимаемые по вкусу и запаху.

С точки зрения характера передаваемой информации семы, входящие в структуру содержания ПВ, подразделяются на две разновидности: а) семы, составляющие (сигнификативный) понятийный аспект лексических значений и б) семы, составляющие прагматический аспект лексических значений ПВ, т. е. выражающие кваликативно-оценочное отношение к обозначаемому.

Семантические компоненты, составляющие понятийный аспект прямых значений ПВ, представляют собой языковое отражение объективной действительности. К ним относятся следующие семы: «сладкий», «горький», «соленый», «кислый», «осознание», «запах», «порча», «достаточное количество (соли)», «наличие какого-либо признака», «не», «иметь», «начать иметь», «соль», «желание есть», «приготовленный с пряностями», «являться причиной». Данные семы, являясь теми наиболее общими и характерными отличительными признаками, которые необходимы для выделения и распознавания определенных вкусовых ощущений, в то же время обнаруживают различие в характере передаваемой информации. Одни семантические признаки, отражая признаки вкусовых ощущений, содержат информацию, которая идентифицирует определенные вкусовые ощущения. Другие семы являются носителями информации иного свойства — они указывают на признаки, возникающие в ситуации отношения

а) к признаку наличие/ отсутствие: является или не является признак частью рассматриваемого явления — семы «утверждение наличия какого-либо признака»/ «отрицание наличия какого-либо признака»,

б) к эволюции признака, его внутреннему динамизму — семы «иметь»/ «начать иметь»,

в) отношения, реализуемого как воздействие одного признака (или предмета) на другой — сема «являться причиной».

Семы оценки представляют собой установленный субъектом кваликативно-оценочный статус вкусовых ощущений, выражение субъективной или интеллектуальной (рациональной) оценки. Семантические компоненты оценки обозначают не объективно принадлежащий предмету признак, а такую его характеристику, которая определяет, как к предмету относится субъект оценки. Компонентный анализ структуры прямых лексических значений ПВ показал, что с точки зрения характера и структуры оценочных значений прилагательных вкуса можно разделить на две группы:

а) прилагательные, у которых семы оценки входят в их значения в качестве дополнительной оценочной информации, лежат за пределами понятийной части содержания их значений и относятся к прагматическому аспекту языкового знака, напр., *сладкий, несладкий, приторный, горький, прогорклый, пряный, пикантный, сладенький, кисленький*;

б) прилагательные, у которых содержание их лексических значений почти целиком сводится к выражению оценки вкусовых ощущений. В данном случае семы оценки входят в собственно семантическое содержание языковых единиц и составляют понятийную сферу содержания их лексических значений, напр.: *вкусный, невкусный, лакомый, смачный*.

За пределами понятийной части содержания прямых значений ПВ находятся и семы функционально-стилистической характеристики, содержащие информацию о социальной оценке самого слова. Прилагательные *сладенький, кисленький, соленький, вкусенький, смачный* осмысливаются как ограниченные в употреблении, допустимые в разговорной речи.

Сложным представляется решение вопроса о месте семантических компонентов интенсивности по отношению к понятийному и прагматическому аспектам значения. Как показал компонентный анализ, семы интенсивности непосредственно взаимодействуют с двумя вышеуказанными аспектами лексических значений ПВ. Так, градации по степени проявления признака подвергаются семы «сладкий», «кислый» и др.:

с л а д к о в а т ы й — «иметь»+«вкус»+И_н < (O⁺¹_ж+«сладкий»)

т е р п к и й — «иметь» («вкус»+И) >+«кислый») И «осязание» и т. д.

В данном случае семы интенсивности входят в структуру понятийного содержания лексических значений прилагательных вкуса.

В других случаях градации по степени проявления подвергается эмоциональная оценка, являющаяся неотъемлемым элементом прагматического значения:

г о р ь к и й — «иметь»+«вкус»+«горький»+И >>+(И+O⁻¹_ж);

п р и т о р н ы й — «иметь»+«вкус»+«сладкий»+И_н >> + «являться причиной» → (И >> +O⁻¹_ж)

Таким образом, интенсивность и оценка пронизывают как понятийный, так и прагматический аспекты значений, что свидетельствует о том, что между ними нет жесткой границы.

Денотативный аспект лексического значения (или денотативное значение) определяем как отношение языковой единицы (т. е. знака и свойственного ему сигнификативного и прагматического значения) к конкретным явлениям реальной действительности и соответствующее отражение этого отношения в содержании лексического значения слова.

Диалектологический характер единства сигнификативного и денотативного значения в пределах языковой единицы подчеркивает А. А. Уфимцева:

«Если посмотреть на значение номинативного знака, то оно предстанет в виде так называемой «предметной отнесенности» и «понятийной отнесенности». Словесный знак по отношению к обозначаемому можно считать названием (обозначением) как предмета, так и понятия о нем. Два обозначаемых знаком полюса — предмет (денотат) и понятие (сигнификат) противопоставляются как имеющие некое общее основание. Словесный знак, в силу этого, в системе номинативных единиц соотносится лишь с тем предметом, существенные признаки которого входят в содержание понятия, выражаемого данным знаком» (Уфимцева 1974: с25).

Необходимо однако заметить, что существует мнение, что анализ семантики слов по денотативному и сигнификативному аспектам их значений мало что дает для лингвистического их изучения и квалифицируется как логический анализ словесных наименований. Однако при изучении слов в аспекте номинации как знаков действительности, опосредованных мышлением, данный подход является единственно возможным. Необходимо подчеркнуть также, что анализ языковых единиц по соотношенности их с реальной действительностью — дело нелегкое, не только потому, что нет ощутимых критериев «измерения» доли денотативного и сигнификативного в значениях слов, но и в связи с тем, что обозначаемые словесными знаками предметы, их свойства и отношения также многоаспектны и взаимосвязаны, как сама природа.

Как показал компонентный анализ ПВ, следующие семантические компоненты, являющиеся языковой формой обобщенного отражения обозначаемого явления, указывают на признаки собственно вкусовых ощущений:

- интегральная сема «вкус», указывающая на вид чувственного восприятия — вкусовое ощущение;
- семы — «сладкий», «горький», «солёный», «кислый», указывающие на четыре вида простых вкусовых ощущений;
- семы интенсивности, указывающие на степень проявления (силу, резкость, яркость) вкусовых ощущений (И>>, И>), на оттенки, насыщенность определенных вкусовых ощущений (И_н>>, И_н<).

Интегральная сема «вкус» выделяет ПВ из всей совокупности прилагательных, обозначающих чувственные восприятия, и только семы «сладкий», «горький», «кислый», «солёный», семантические компоненты интенсивности указывают на признаки собственно вкусовых ощущений.

Семы интенсивности, несущие информацию о количественной характеристике обозначаемого явления, занимают особое место в иерархии семантических компонентов. Это своего рода признаки признаков, указывающие на отношение к определенной мере или точке отсчета того или иного признака, т. е. На степень резкости, яркости вкусовых ощущений, напр., *сладкий/горький, солёный, кислый*, на степень насыщенности, оттенки вкусовых ощущений, напр., *сладкий/сладковатый, приторный*.

Что же собой представляет «сладкий», «горький», «солёный», «кислый» вкус? Как показал анализ структуры содержания ПВ, понятие об определенном вкусе формируется не описанием объективной структуры признака, а путем сравнения. Качественная характеристика вкусового ощущения раскрывается посредством указания на соответствующий предмет, обладающий данным признаком. Подобное определение вкусовых ощущений позволяет отличить их один от другого, но не раскрывает их существа. Утверждая о прилагательном *горький*, что оно обозначает вкус, подобный вкусу хины, полыни, мы никак не раскрываем существо признака. Ср.: хина — «белый кристаллический порошок горький на вкус, добываемый из коры хинного дерева» (БАС т. 17: с135); полынь — «сорная трава или полукустарник с сильным запахом и горьким вкусом» (БАС т. 10: с1135). Для сравнения приведем другие прилагательные, которые своим содержанием, отраженным в словесной формулировке, раскрывают объективную структуру признака, напр., величину, размер, упругость и т. д. Ср.: маленький — «1. Незначительный по величине, размерам» (МАС-82, т. 2: с218); мягкий — «1. Такой, который легко поддается, уступает при надавливании, прикосновении и вызывает приятное ощущение» (МАС-82, т. 2: с319).

Указанные семантические признаки не исчерпывают содержания ПВ. В структуру означаемых ПВ входят также семы «запах», «осязание», «соль», «достаточное количество соли», «приготовленный с пряностями», «порча». Данные семы также соотносятся с внеязыковой ситуацией, но не указывают на собственные признаки вкусовых ощущений. Они отсылают нас к определенным реалиям, непосредственно связанных с возбуждением тех или иных вкусовых ощущений. Так, семы «запах», «осязание» указывают на нерасчлененность, синкретичность чувственных восприятий, на сложное взаимодействие вкусовых, обонятельных и осязательных ощущений. Семы «соль», «достаточное количество соли» указывают на присутствие достаточного количества определенного вещества — соли, которая вызывает определенный вкусовой импульс. Сема «порча» также несет информацию об особом характере вкусовых ощущений, вызванном особыми процессами (становиться непригодным в пищу).

Остальные семантические признаки, входящие в структуру содержания прямых лексических значений ПВ, являются носителями информации иного свойства. Они указывают на способ данности признаков, обусловленных самой внеязыковой действительностью. В номинативной структуре прямых лексических значений ПВ существование или возникновение вкусовых ощущений представлено в ситуации, реализуемой как

- 1) отношение к признаку наличие/ отсутствие: семы «утверждение наличия какого-либо признака»/ «отрицание наличия какого-либо признака»;
- 2) отношение к эволюции признака, его внутреннему динамизму: семы «иметь»/ «начать иметь»;
- 3) воздействие одного признака на другой: сема «являться причиной»;

4) воздействие на человека со стороны возбуждаемых эмоций: семы эмоциональной оценки; или желаний: сема «оценка с точки зрения возбуждаемых желаний»;

5) рациональная оценка: сема отрицательной утилитарной оценки;

6) отношение к сфере употребления: семы функционально-стилистической окраски.

Данные семантические компоненты являются признаками вторичного порядка, отображающими реальные свойства вкусовых ощущений.

Об этих двух сторонах наших чувственных представлений, отраженных в семантике слов, писал А. А. Потебня:

«В данных общего чувства, а равно и осязания, вкуса и прочих, заметны две стороны: 1) впечатления от свойств, приписываемых нами внешним предметам и собственному телу и 2) оценка значения этих впечатлений для нашего индивидуального бытия, испытываемое по их поводу чувство удовольствия и неудовольствия. Различие чувственных впечатлений разных органов заключается столько же в свойстве, сопровождающем их чувства, сколько в свойствах объективного содержания, — то и другое тождественны по связи» (Потебня 1976: с88-89).

Таким образом, выделяются следующие объективные признаки вкусовых ощущений, которые нашли отражение в прямых лексических значениях ПВ и оказались включенными в номинацию в содержательном плане:

1. Собственные признаки вкусовых ощущений:

- а) резкость, яркость вкусовых ощущений ($I_n >$, $I_n <$);
- б) разновидности, оттенки вкусовых ощущений ($I_n >$, $I_n <$);
- в) качества вкусовых ощущений («сладкий», «горький», «солёный», «кислый»);

2. Сопутствующие признаки вкусовых ощущений:

- а) вещества, вызывающие определенный вид ощущений («соль», «достаточное количество соли»;
- б) непригодность в пищу («порча»);
- в) другие виды ощущений, сопровождающие вкусовые ощущения («запах», «осязание»).

Итак, анализ номинативной структуры прямых лексических значений ПВ приводит к выводу, что в основе языкового разграничения вкусовых ощущений в современном русском языке, т. е. в основе их номинации, лежат количественные (интенсивность) и содержательные не определенные качественные характеристики вкусовых ощущений.

С этой точкой зрения в современном русском языке различаются:

- 1) прилагательные, обозначающие **интенсивные** вкусовые ощущения — *горький, солёный, кислый, терпкий, прогорклый, пряный, пикантный*;

2) прилагательные, обозначающие **неинтенсивные** вкусовые ощущения: сладкий.

Характер и основные качества интенсивного вкуса содержательно не обозначены. Описание вкуса дается путем сравнения с «эталонным вкусом» (вкус сахара, меда).

Дальнейшее разграничение интенсивных вкусов происходит также с учетом степени интенсивности. Выделяются следующие интенсивные вкусовые ощущения, условно названными нами «**едкими** вкусами» и «**острыми** вкусами». Едкий вкус (горький) вызывает очень сильное раздражение, отличается очень высокой степенью проявления ($I >>$) и качеством, которое содержательно не определено. Его характер устанавливается путем сравнения с «эталонным вкусом» (вкус хины, полыни). Острый вкус вызывает сильное раздражение, характеризуется высокой степенью проявления ($I >$), основные качества которого также определяются сравнением с «эталонным вкусом» (вкус соли, вкус лимона, клюквы).

В современном русском языке представлено также разграничение вкусовых ощущений по их **насыщенности** (оттенкам). Оттенки отличаются от основного тона меньшей/ большей яркостью, т. е. также интенсивностью ($I_n < I_n >>$), напр., *сладкий* — *сладковатый*, *приторный*.

В зависимости от различия других видов ощущений, осложняющих вкусовые ощущения (тактильные, обонятельные), выделяются прилагательные, обозначающие так называемые **простые** вкусы: *сладкий*, *горький*, *солёный*, *кислый*; и **синкретичные (нерасчлененные): вкусозапах** (прогорклый, пряный, пикантный), **вкусо-тактильное** ощущение (терпкий).

Необходимо однако подчеркнуть, что существует определенный порог различения вкусовых ощущений. Так же, как при низком уровне освещения все цвета исчезают, сливаясь с мраком, так и при сильной концентрации определенных веществ наши органы чувств не способны различать интенсивные вкусы. Эта особенность наших чувственных восприятий была отмечена А. А. Потебней:

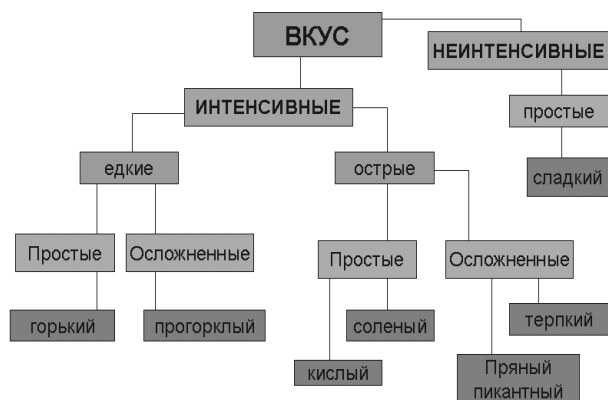
«Напряженность чувства находится в обратном отношении в раздельности содержания впечатлений... Приближая руку к огню, получаем впечатление теплоты; то есть осязанием познаем известное качество предмета; вложивши ее в огонь, мы чувствуем боль, а свойство производящего ее предмета для нас потеряно, так что если бы мы не прибегли к пособию других чувств, то не знали бы, происходит ли эта боль от пламени, от холода или же от действия каких-либо едких кислот. Подобным образом боль в языке от чего-нибудь жгучего уже перестает быть вкусом» (Потебня 1976: с89).

Данное явление отражается и в языке. Так, например, в словаре Ушакова прилагательное *острый* толкуется как едкий, жгучий, ср.: острый — «3. Пряный, едкий, жгучий, не пресный» (СУ, т. 2, с886), и это отнюдь не говорит о несовершенстве словарных дефиниций или смещении понятий. Просто понятия, которые отражены в словах, образующих определенную систему от-

счета, являются относительными. Поэтому морская вода может быть одновременно и соленой, и едкой, а пища от большого количества соли — горькой.

На помещенной ниже схеме (рис. 1) отражено языковое разграничение вкусовых ощущений как оно представлено в структуре прямых лексических значений прилагательных вкуса в современном русском языке. Как показывает приведенная схема, самыми крайними точками и, следовательно, наиболее противопоставленными являются вкусообозначения *сладкий* — *горький*. Данные прилагательные противопоставлены по следующим характеристикам: по отсутствию/ наличию интенсивности и положительной/ отрицательной эмоциональной оценке.

Рис. 1 Языковое разграничение вкусовых ощущений в структуре прямых лексических значений



Сравним выявленные классификационные признаки, лежащие в основе номинации вкусовых ощущений в русском языке, с классификационными признаками, составляющими основу цветообозначений.

Как показывают проведенные исследования (см, подробнее: Шемякин 1977; Кацнельсон 1965 и др), любой цвет, различаемый глазом в предметах, может быть охарактеризован применительно к трем характеристикам — светлоте, цветовому тону и насыщенности. Так называемые ахроматические цвета (белый, черный, серый) представляют собой светлоты (светлый/ темный). К хроматическим относят цвета, обладающие «цветностью», т.е. цветовым тоном и насыщенностью.

Таким образом, в цвете заложена возможность, позволяющая его названиям основываться на отвлечении и обобщении или признаков светлоты, или признаков цветового тона. Как отмечает Ф. Н. Шемякин, в русском (и в других индоевропейских языках) «они идут преимущественно по линии цветового тона» (Шемякин 1977: с51).

Следовательно, в основе цветообозначений и вкусообозначений лежит та же чувственная система отсчета: количественное измерение признака и его качество (цвета травы, цвета крови, цвета желтка; подобный вкусу сахара, хины, лимона, соли и т. д.), применительно к которой сложилась словесная система наименований цвета и вкуса.

Выводы

Проведенный анализ содержания прямых лексических значений прилагательных вкуса в русском языке позволяет сделать следующие выводы:

1. Прилагательные вкуса отражают в своих значениях признаки двоякого рода: а) семантические признаки, являющиеся языковой формой обобщенного отражения обозначаемого явления (собственные и сопутствующие); б) семантические признаки, указывающие на способ их данности (бытийность, процессуальный характер, воздействие на человека и т. д.).
2. Определенные качества, содержательно определяемые путем сравнения с «эталонным предметом», и интенсивность являются ведущими классификационными признаками, лежащими в основе разграничения и обозначения вкусовых ощущений в современном русском языке.
3. Наиболее обозначенной является область интенсивных вкусов – кислый, соленый, терпкий, горький, прогорклый (ср. *острый, едкий, жгучий, резкий* и т. п.). Область неинтенсивных вкусов пред-

ставлена одним наименованием – прилагательным *сладкий*.

Литературы

1. Цветков, Н. В. (1987) К методологии компонентного анализа, Вопросы языкознания, № 2, Москва.
2. Dabartinės lietuvių kalbos žodynas. (DLKŽ) (1972) Mintis, Vilnius.
3. Кашнелсон, С. Д. (1972) Содержание слова, значение и обозначение. Москва, Наука.
4. Комлев, Н. Г. (1963) Компоненты содержательной структуры слова, Москва.
5. Куценко, А. В. (1979) Семантическая структура прилагательных вкусообозначений и их лексическая сочетаемость в английском и русском языке: Автореф. Дис. канд. филол. наук., Москва.
6. Новиков, А. И. (1983) Семантика текста и ее формализация, Москва.
7. Потебня, А. А. (1976) Мысль и язык, Эстетика и поэтика, Москва.
8. Солодуб, Ю. П., Альбрехт, Ф. П. (2003) Современный русский язык: Лексика и фразеология, Москва, Наука.
9. Шемякин, Ф. Н. (1977) Язык и чувственное описание, Язык и мышление, Москва.
10. Телия, В. Н. (1983) Типы языковых значений: Связанное значение слова в языке, Москва, Наука.
11. Уфимцева, А. А. (1980) Лингвистический аспект номинации, Языковая номинация: Общие вопросы, Москва.
12. Задорожный, М. И. (2000) Общие принципы компонентного анализа, Вопросы русистики, Орехово-Зуево.

Žana Lečickaja, Dalia Vyšniauskienė

Lėksinė žodžio reikšmė nominacijos aspektu

Santrauka

Straipsnyje analizuojamos skonių įvardijančių būdvardžių lėksinės reikšmės. Nominacijos analizė leido būdvardžiais aprašyti skonio pojūčius ir suvokti sisteminių ir nesisteminių skonio būdvardžių formavimo dinamiką. Skonio būdvardžių tiesioginių lėksinių reikšmių struktūra išryškinama analizuojant žodyno apibrėžimų komponentus, kurie nagrinėjami kaip žodžio turinio eksplikacijos lingvistinė priemonė.

Tiriant skonio būdvardžių tiesioginių lėksinių reikšmių struktūrą, buvo panaudota komponentinė analizė. Taikant šį metodą, žodžių reikšmė buvo skaidoma į sudedamąsias dalis (komponentus, semas), iš kurių paaiškėjo, kuo skiriasi viena nuo kitos žodžio ar skirtingų žodžių reikšmė. Pasiūlyta analizės procedūra leido išryškinti objektyvius skonio pojūčių požymius, kurie atspindi būdvardžių tiesioginėse lėksinėse reikšmėse. Nustatyti tiesioginiai skonio pojūčių požymiai (skonio pojūčių savybės – *sладкий, горький, солёный, кислый*; skonio pojūčių tipai, atspalviai; skonio pojūčių intensyvumas) ir šalutiniai požymiai (medžiagos, sukeliančios konkretų skonio pojūčių tipą; kiti pojūčių tipai – kvapas, lytėjimas).

Tiesioginių lėksinių reikšmių nominacinės struktūros analizė parodė, kad skonio pojūčio kalbinius skirtumus dabartinėje rusų kalboje apibūdina neapibrėžto turinio kokybinės skonio pojūčių charakteristikos ir jų kiekybiniai požymiai (intensyvumas).

Straipsnis įteiktas 2006 09
Parengtas spaudai 2007 11

Об авторах

Даля Вишняускаене, др., доцент Факультета гуманитарных наук Каунасского технологического университета.

Области научных интересов: методика преподавания иностранных языков, терминология, теория и практика перевода.

Адрес: Каунасский технологический университет, ул. Гедимино 43, Каунас, Литва.

Ел почта: vyshnia@kaunas.omnitel.net

Жанна Лецицкая, др., доцент Каунасского гуманитарного факультета Вильнюсского университета.

Области интересов: лингвистика, терминология, теория и практика перевода.

Адрес: Каунасский гуманитарный факультет ВУ, ул. Муйтинес 8, Каунас, Литва.

ПРИЛОЖЕНИЕ

1 Таблица. Количественный состав семантических компонентов лексических значений ПВ

№№ пп	Значение сем	Обозначение сем
1.	«Ощущение, возникающее в результате раздражения слизистой оболочки языка различными веществами или свойство пищи, являющееся источником этого ощущения»	«вкус»
2.	«Вкус, подобный вкусу сахара, меда»	«сладкий»
3.	«Вкус, подобный вкусу хины, полыни»	«горький»
4.	«Вкус, подобный вкусу соли»	«соленый»
5.	«Вкус, подобный вкусу лимона, клюквы»	«кислый»
6.	«Обонятельное ощущение»	«запах»
7.	«Ощущение стягивания»	«осязание»
8.	«Обладание каким-либо признаком»: <ul style="list-style-type: none"> а) «обладающий постоянным признаком»; б) «обладающий динамическим признаком». 	«иметь» «начать иметь»
9.	«Являющийся причиной»	«являться причиной»
10.	«Градации степени проявления признака»: <ul style="list-style-type: none"> а) «очень высокая степень усиления признака»; б) «высокая степень усиления признака»; в) «незначительная степень проявления признака». 	И>>, И _н >> И> И _н <
11.	«Наличие/ отсутствие признака»: <ul style="list-style-type: none"> а) «утверждение наличия какого-либо признака»; б) «отрицание наличия какого-либо признака». 	(специально не отмечается) «не»
12.	«Оценка»: <ul style="list-style-type: none"> 1. «Субъективная оценка»: <ul style="list-style-type: none"> 1) «Оценка эмоционального состояния»: <ul style="list-style-type: none"> а) «положительная оценка эмоционального состояния»; б) «отрицательная оценка эмоционального состояния». 2) «положительная оценка эмоционального отношения»; 3) «положительная оценка с точки зрения возбуждаемых желаний»; 2. «Отрицательная утилитарная оценка». 	О ¹ О ¹ _{эс} О ⁺¹ _{эс} О ⁻¹ _{эс} О ⁺¹ _{эо} О ⁺¹ _ж О ⁻² _у
13.	«Непригодный в пищу»	«порча»
14.	«Достаточное количество (соли)»	«достаточное количество (соли)»
15.	«Соль»	«соль»
16.	«Желание есть»	«желание есть»
17.	«Функционально-стилистическая ограниченность употребления слова (допустимое в разговорной речи)»	С _{разг.}

DOI: 10.5755/j01.sal.1.11.43295