

На правах рукописи



Чилова Тамара Александровна

**ЛИНГВОКОГНИТИВНАЯ КАТЕГОРИЯ «ВКУС»
В ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЕ МИРА**

**(на материале кабардино-черкесского,
русского и английского языков)**

Специальность 5.9.8. Теоретическая, прикладная
и сравнительно-сопоставительная лингвистика

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Нальчик – 2025

Работа выполнена на кафедре немецкой и романской филологии Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»

Научный руководитель – Аликаев Рашид Султанович,
доктор филологических наук, профессор,
заведующий кафедрой немецкой
и романской филологии ФГБОУ ВО
«Кабардино-Балкарский государственный
университет им. Х.М. Бербекова»

Официальные оппоненты: Дмитриева Ольга Александровна,
доктор филологических наук,
профессор, заведующая кафедрой
русского языка как иностранного
Института международного
образования ФГБОУ ВО «Волгоградский
государственный социально-
педагогический университет»

Волкова Яна Александровна,
доктор филологических наук, доцент,
профессор кафедры теории и практики
иностранных языков Института иностран-
ных языков ФГАОУ ВО «Российский
университет дружбы народов
им. Патриса Лумумбы»

Ведущая организация: ФГБОУ ВО «Адыгейский
государственный университет»

Защита состоится « 30 » июня 2025 г. в 12.30 час. на заседании диссертационного совета 24.2.308.05 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата филологических наук при ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова» по адресу: 360004, г. Нальчик, ул. Чернышевского, 173, СГИ, ауд.241.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова и на сайте государственного университета: <http://www.kbsu.ru>, а также на сайте ВАК Минобрнауки РФ: <http://www.vak.minobrnauki.gov.ru>.

Автореферат разослан « 30 » апреля 2025 года.

**Ученый секретарь
диссертационного совета**

М.Б. Кетенчиев

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Диссертация посвящена исследованию адъективной репрезентации вкусовых ощущений в кабардино-черкесском, русском и английском языках.

Актуальность диссертационного исследования обусловлена тем, что изучение принципов семантического расширения прилагательных, обозначающих восприятие, и их интерпретация с когнитивной точки зрения является одним из путей постижения языкового сознания человека и понимания сложных процессов концептуализации и категоризации окружающей действительности. Их исследование формирует магистральное направление современной лингвистики. Значимость категории вкуса в жизни человека, а также ее включение в систему основных каналов восприятия, исследование которых является приоритетным направлением когнитивной лингвистики, свидетельствует об актуальности настоящей работы. Обращение к данным смежных наук для получения полной картины исследуемого явления говорит о междисциплинарном характере работы – требовании современного времени.

Объект исследования – перцепция вкуса в кабардино-черкесском, русском и английском языках.

Предмет исследования – концептуализация и категоризация базисных прилагательных вкуса с особым акцентом на кабардино-черкесский язык, приоритетный для нашего исследования, для которого материал русского и английского языков служит фоновой поддержкой.

Цель исследования – обозначить естественнонаучную, культурологическую и когнитивную основы перцепции вкуса; реконструировать фрагменты языковой картины мира, воплощенные в базисных вкусовых прилагательных: *ІэфІ/сладкий/sweet*, *гуащІэ/кислый/sour*, *дыдж/горький/bitter*, *щыгъуэ/соленый/salty* на основе изучения механизмов их концептуализации и категоризации.

Поставленная цель предполагает решение ряда исследовательских задач:

– представить краткий обзор актуальных вопросов современной когнитивистики: восприятие и категоризация действительности; языковая картина мира; полисемия; адъективная семантика в призме метафорических и метонимических переносов;

– определить естественнонаучные, культурологические и когнитивные аспекты изучения перцепции вкуса;

- выявить особенности категориального понятия «вкус» в кабардино-черкесском, русском и английском языках;
- провести анализ лексикографической репрезентации прилагательных вкуса в терминах их метафорического и метонимического развития;
- установить векторы семантического расширения вкусовых адъективов на основе анализа текстовых фрагментов их использования;
- рассмотреть инвариантные значения прилагательных вкуса.

Эмпирическим материалом послужили базисные прилагательные вкуса, их дериваты и фразеологические сочетания с вкусовым компонентом, извлеченные методом сплошной выборки из доступных лексикографических источников кабардино-черкесского языка; текстовые реализации вкусовых адъективов (779 фрагментов), выбранные из 18 художественных произведений кабардинских авторов, общим объемом 6275 страниц. Полученные данные уточнялись и верифицировались с помощью переводных и фразеологических словарей, словарей синонимов, этимологического словаря кабардино-черкесского языка. В целях рельефного высвечивания специфики адъективов кабардино-черкесского языка, их этнокультурных особенностей в работе использовался материал русского и английского языков.

Степень разработанности темы. Многоаспектный и многомерный модус вкусовой перцепции является объектом исследования разных направлений языковедческой науки. В области семантики исследуется номенклатура вкусовых обозначений, инструменты их разграничения, эпидигматика номинаций вкуса, их словообразовательный потенциал и функциональные аспекты. Прагматический ракурс нацелен на выявление культурных и индивидуальных предпочтений в использовании вкусовых адъективов в разных видах дискурса. В исследованиях кросс-культурного направления рассматривается спектр вкусовых ощущений, отражаемый в языке, их сходство и различия в плане формируемых значений и коннотаций. Когнитивный аспект предполагает обращение к человеку как концептуализатору и категоризатору вкусовых ощущений, выявление мотивов и причин, приводящих к формированию языкового обозначения субъективного, недискретного, диффузного вкусового признака (М.А. Гедина, Н.В. Гутова, Б.Н. Жантурина, Р.П. Иванова, В.В. Катермина, И.А. Кобякова, М.Г. Колбенева, Л.В. Лаенко, Ж.В. Лецицкая, Лю Цзюянь, О.В. Макарова, Т.М. Матвеева, Е.Е. Меньшикова, А.Х. Мерзлякова, А.В. Нагорная, А.М. Никифорова, А.В. Олянич, И.Г. Рузин, Л.Р. Сакаева Е.Ю. Смирнова, Н.Ф. Спиридонова, С.С. Сте-

пина, З.К. Темиргазина, В.К. Харченко, И.В. Чеханова, Н.Ю. Шнякина, Е.А. Юрина, Е.Ю. Яровая и др.)

Теоретическая значимость диссертации заключается в том, что исследование вносит определённый вклад в разработку магистральных направлений современной лингвистики: языковую категоризацию и концептуализацию, на основании того, что в работе:

– предпринята попытка теоретического осмысления всей цепочки познания: восприятие, категоризация ощущений; метафора, как инструмент категоризации; формирование ЯКМ и ее динамика; имя прилагательное как фрагмент ЯКМ;

– уточняются существующие положения о специфике признаковой семантики и ее смыслового развития;

– обосновывается возможность выделения инвариантного значения на основе анализа словарных значений и текстовых употреблений адъективов;

– исследуются семантические и когнитивные аспекты признаковой лексики кабардино-черкесского языка;

– находит подтверждение культурологическая детерминированность векторов семантического расширения.

Практическая ценность диссертационного исследования определяется возможностью использования теоретических и практических материалов в лекционных курсах по теории языка, когнитивной семантике, теории и практике перевода, межкультурной коммуникации, национальной культурологии. Эмпирический материал представляет ценность для лексикографической практики. Он будет полезным в работе по формированию столь актуального на сегодняшний день Национального корпуса кабардино-черкесского языка.

Научная новизна исследования определяется тем, что в нем впервые:

– прилагательные *вкуса* кабардино-черкесского языка стали объектом диссертационного исследования;

– применен комплексный подход к предмету исследования: этимологический, языковой, когнитивный, культурологический, что обеспечивает полноту картины изучаемого явления;

– обозначены новые оттенки смыслового содержания понятия «*вкус*», связанные с тенденциями развития современного общества;

– уточнены причины отсутствия категориального понятия «*вкус*» в кабардино-черкесском языке;

– определены векторы семантического расширения вкусовых адъективов, зависимость их репрезентативности и вариабельности от вида вкуса, его физиологической и психологической основы;

– установлены этноспецифичные черты содержания и смыслового развития вкусовых адъективов.

Методологической основой данного исследования стали ключевые идеи современного языкознания, рассматривающие язык как отражение когнитивных структур; постулирующие взаимосвязь языка и мышления, культурологическую детерминированность языковых единиц; приоритетность семантических исследований в разработке основных положений когнитивной лингвистики, значимость метафоры в процессах концептуализации и категоризации мира, неоднозначность признаковой метафоризации.

Теоретическую базу исследования составили работы отечественных и зарубежных ученых в области:

– *теории языка* (Ю.И. Александров, Л. Витгенштейн, Л.С. Выготский, В.фон Гумбольдт, И.Ю. Колесов, Н.И. Логинов, М. Мерло-Понти, Д. Мецлер, Р.И. Павилёнис, В.И. Постовалова, И.Г. Рузин, Н.К. Рябцева, Б. Уорф, А.А. Уфимцева, М. Хайдеггер, Н.И. Чуприкова, W. Croft, S.Gallagher, P. Norvig, F.J. Varela и др.);

– *общей семантики* (Р.С. Аликаев, Ю.Д. Апресян, И.В. Арнольд, Н.Д. Арутюнова, Э.Г. Бендикс, Э. Бенвенист, М. Блэк, А. Вежбицкая, Е.М. Вольф, Б.Н. Жантурина, Ю.Н. Караулов, В.В. Катермина, М.А Кронгауз, Е.С. Кубрякова, Г.И. Кустова, У. Лабов, Дж. Лайонз, В.Н. Манакин, В.В. Морковкин, Ю.А. Найда, М.В. Никитин, Е.В. Падучева, Г. Пауль, Н.Е. Сулименко, Д.Н. Шмелев, А.Н. Шрамм, R. Driven, Y. Peirsmann и др.);

– *когнитивной семантики* (Н.Ф. Алефиренко, Н.Н. Болдырев, Т.В. Борисенко, Е.Л. Боярская, О.А. Булгакова, Е.В. Дзюба, Дж. Лаккофф, Л.М. Лещёва, М. Минский, З.Д. Попова, И.А. Стернин, Е.В. Рахилина, Т.Г. Скребцова, D.A. Cruse, P. Dean, G. Fauconnier, G. Lakoff, R. Jackendoff, V. von. Hoffmann, E. Rosch, Ungerer F., Schmid H.-J. И др.);

– *лингвосенсорики* (Б.Н. Жантурина, А.В. Нагорная, А.Х. Мерзлякова, Д. Мецлер, В.К.Харченко, F.F. Geldard, B. Holmes, A.B. Johnson, C. Korsmeyer, R. Lickliter, G. M. Shepherd, L.Vercelloni, K.Wistoft и др.);

– национальной культурологии Б.Х. Бгажноков, Б.А. Кубатиев, Г.Х. Мамбетов, Ю.М. Новоженев, В.В. Похлебкин, О.Х. Таов, А.Д. Цикуниб и др.).

Методы, использованные в диссертации, обусловлены поставленными целью и задачами. Методом сплошной выборки был сформирован эмпирический материал исследования. С целью выявления смыслового содержания значений вкусовых адъективов, применялись дефиниционный и компонентный методы анализа словарных толкований. Контекстуальный метод использовался при исследовании текстовых примеров. Экспликация варьирования основных значений вкусовых прилагательных обусловила применение семантического и интроспективного методов анализа. Для систематизации практического материала и полученных результатов на всех этапах исследования был задействован описательно-аналитический метод.

Положения, выносимые на защиту:

1. Универсальный модус перцепции – вкус представлен в кабардино-черкесском языке основными видовыми адъективами: *ІэфІ* – сладкий, *гуащІэ* – кислый, *дыдж*- горький и *шыугъэ* – соленый. Контактность, субъективность, эталонность, высокая культурологическая детерминированность являются важными особенностями данного модуса перцепции, что нашло отражение в кабардино-черкесском языке: специфика эталонизации, ограниченная репрезентация синонимичных и производных единиц, особая фразеологическая парадигма. В кабардино-черкесском языке слабо представлен дифференцированно осложнённый вкус (ср. *приторный*); интенсивность вкуса (*солонватый, saltish*); атрибуты с включенным эталоном (*яблочный вкус, orange taste*). Скромная репрезентация категории вкуса в кабардино-черкесском языке является следствием традиционно сдержанного отношения к еде, которую отличала простота, естественность и рациональность.

2. Родовое именование категории *вкус* (ср. русск. *вкус*; англ. *taste, flavor*), которое является результатом умозрительных построений и требованием таксономической инвентаризации, отсутствует в кабардино-черкесском языке. Названная особенность не влияет на функционирование видовых признаков в языке. Необходимость обозначения обобщенного понятия *вкус* реализуется с помощью различного рода перефразирования или использования русского *вкус*, что в условиях естественного билингвизма вполне закономерно.

3. В основе концептуального расширения прилагательных вкуса лежат физиологические ощущения, испытываемые человеком под влиянием того или иного вкуса, а также их культурологическая специфика. Помимо объективных ощущений вкуса, на количественную и качественную метафорическую категоризацию влияют социальные факторы, связанные с укладом и бытом этноса, его пищевыми традициями и культурными практиками. В этом смысле каждый из исследуемых вкусовых признаков отмечен этнокультурной спецификой разной степени выраженности.

4. Оценочный потенциал прилагательных вкуса является неотъемлемой частью их семантики как отражение объективных свойств обозначаемых вкусовых ощущений, преломленных через культурную составляющую. Выявлена интересная закономерность: порог чувствительности вкусового ощущения и вектор генерируемой им оценочности находятся в прямой зависимости. Так, для распознавания ощущения *сладкого* вкуса требуется относительно высокая степень концентрации раствора глюкозы (1–2 %). Данный адъектив отмечен в кабардино-черкесском языке выраженным положительным вектором развития коннотативных признаков. В лексеме не выявлена отрицательная коннотация (*чрезмерная любезность, угодничество, лицемерие*), свойственная русскому *сладкий*. Это содержание передается такими единицами, как: *убзэ, щытхъу; фэкIэ зызыщI, бзитIщхъитI* и др. Также не выявлены случаи употребления *IэфI/сладкий* для квалификации приятной внешности, образа, общего вида, как в английском языке: *sweet look, appearance, dress, house*. Семантическое расширение признака *дыдж/горький*, который обладает самым низким порогом чувствительности (0,001–0,002 % раствора солянокислого хинина), отмечено резко выраженной отрицательной коннотацией.

5. Исследование особенностей семантического варьирования прилагательных вкуса допускает выведение инвариантного значения, что согласуется с признаковой природой адъективной семантики: *IэфI/сладкий* – приятный, доставляющий наслаждение; *гуащIэ/кислый* – интенсивный, энергичный; *дыдж/горький* – в высшей степени неприятный; *шыугъэ/солёный* – неприятный.

Рабочая гипотеза исследования заключается в том, что базисные прилагательные вкуса, несмотря на их периферийность в сенсорике человека, активно используются для категоризации мира, преимущественно абстрактных или плохо структурированных его фрагментов; про-

цесс который детерминирован физиологическими, психологическими и культурными факторами.

Структура и содержание работы определяются поставленными в ней целью и задачами. Диссертация изложена на 167 страницах, состоит из введения, двух глав, включающих 16 параграфов, заключения, библиографии, списка словарей и справочников, электронных ресурсов, перечня использованных литературных источников. В общей сложности 253 наименования.

Апробация работы. Основные положения и выводы диссертационного исследования отражены в 11 научных статьях и материалах научных конференций общим объемом 5.35 п.л., включая 4 статьи в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК при Министерстве науки и высшего образования РФ.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении определяется общее направление исследования, обосновывается ее актуальность и новизна, излагаются цель и задачи, выявляются теоретическая и практическая значимость работы, дается описание методологической базы, материала и методов исследования, излагаются положения, выносимые на защиту, формулируются рабочая гипотеза исследования, сведения об апробации работы.

Первая глава «Теоретические предпосылки изучения перцепции вкуса в языке» посвящена осмыслению важных понятий и теорий, выходящих на проблематику исследования: восприятие, категоризация и концептуализация мира, языковая картина мира, механизмы метафоры и метонимии, проблема полисемии и ее проявление в адъективной лексике.

В *параграфе 1.1.* рассматривается когнитивная природа восприятия, сочетающая в себе чувственное и рациональное. Акцентируется неразрывная связь восприятия с такими когнитивными способностями, как память, воображение, внимание, с навыками делать умозаключения и т.д., что позволяет рассматривать восприятие как звено конструктивной деятельности человека. Анализируется иерархизированная система модусов перцепции, где ведущую позицию занимает зрение, а вкус формирует периферию сенсорики человека.

В *параграфе 1.2.* анализируются когнитивные процессы концептуализации и категоризации, которым неизменно подвергается перцептивный опыт человека. Представлены классический и когнитивный

подходы к систематизации и упорядочиванию нового опыта. Последний представлен в двух проекциях: а) в терминах категорий базового уровня, нацеленного на установление иерархии категорий с точки зрения их роли в понятийной системе человека; б) в терминах теории прототипов, предполагающей изучение внутреннего устройства категорий.

В *параграфе 1.3.* исследуются некоторые аспекты языковой картины мира, которая воплощает результаты когнитивной деятельности человека. ЯКМ включает: а) *первичные репрезентирующие структуры* – базовые понятия, известные как структуры до концептуального уровня: *дом, собака, рука, вода* и др. (Лакофф Дж.); б) *первичные интерпретирующие структуры*, представляющие информацию о базовых понятиях: *большой, каменный дом*; в) *вторично – интерпретирующие языковые структуры*, объективирующие новые знания о мире посредством имеющихся в языке номинативных средств: *Белый дом, торговый дом, дом отдыха* и т.д.

В *параграфе 1.4.* рассматриваются основные черты традиционного подхода к исследованию полисемии. Подчеркивается, что он нацелен на установление типологии значений, структурирование семантики слова в терминах компонентного анализа, разграничение полисемии и омонимии.

В *параграфе 1.5.* представлен когнитивный подход к феномену полисемии. В рамках когнитивной семантики полисемия рассматривается как идеализированная когнитивная структура, элементы которой организованы по принципу прототипической категории, где выделяются центральные образцы и периферийные. Акцентируется противоречивость некоторых положений когнитивного подхода. Так, использование одной формы для номинации разных сущностей, являющееся неотъемлемым свойством полисеманта, противоречит принципам прототипической категоризации, которая предполагает разные формы выражения членов одной категории. Также не всегда метафорические значения допускают включение именуемых ими денотатов в исходную категорию (Ср. 'свинья' – *домашнее животное* и 'свинья' – *о неопрятном, аморальном человеке*. Последнее никак не может быть разновидностью центрального значения – 'свинья').

В *параграфе 1.6.* изучаются два важнейших инструмента мыслительной деятельности: метафора и метонимия, лежащие в основе семантического развития слова. Метонимия представляет собой языковое отражение объективно существующих связей в пределах одной концептуальной области. Она является результатом сдвига фокуса внимания от одного структурного элемента объекта действительности к другому. Метафора более сложный механизм образования новых смыслов, дейст-

вующий по принципу аналогии, устанавливаемой на основании сходства признаков, принадлежащих объектам различных понятийных областей. В параграфе показано, что, несмотря на существенные различия, метафора и метонимия в отдельных случаях пересекаются, накладываются друг на друга, что делает их дифференциацию достаточно сложной. В этом проявляется континуальность нашего мышления и диффузность границ этих важнейших ментальных процессов.

В параграфе 1.7. исследуются особенности семантического расширения адъективной лексики. Акцентируются сложности ее изучения, обусловленные онтологической сущностью признака. Актуализация понятийного содержания признака невозможна без обращения к представителю предметного ряда, носителю признака. Единственное ограничение – отсутствие семантической совместимости. Трудности, связанные с разграничением концептуальных областей, к которым приложим признак, обуславливают сложности дифференциации метафорических переносов и метонимических сдвигов в семантике адъективов.

Во второй главе диссертации «Лингвокультурные и когнитивные основания семантики прилагательных вкуса» рассматриваются естественнонаучные и когнитивные аспекты вкусового восприятия, проводится реконструкция фрагментов ЯКМ, представленных базисными прилагательными вкуса. На основе детального анализа лексикографической информации и речевого использования вкусовых адъективов определяется диапазон их смыслового расширения, обосновываются векторы распространения адъективов за пределами «вкусового» домена.

В параграфе 2.1. вкратце освещаются естественнонаучные основы перцепции вкуса. Подчеркивается, что значимые результаты об этом модусе восприятия были получены только в середине прошлого столетия, когда вкусовое ощущение стали рассматривать в физиологии как действие некоторых веществ на вкусовые анализаторы в ротовой полости и соответствующую реакцию мозга на это. Были установлены количество, локация вкусовых анализаторов, а также скорость реакции на тот или иной вкус. Так, рецепторы, располагающиеся на кончике языка, реагируют на *сладкий* вкус. Ощущение *горького* наиболее сильно проявляется в корневой части языка. К *кислому* более чувствительны края языка, к *соленому* – средняя часть языка. Сам механизм преобразования вкусового воздействия в электрические сигналы, а также локация зон головного мозга, отвечающих за восприятие конкретного вкуса, остаются малоизученными [Вкусовая перцепция [Электронный ресурс]. – Ре-

жим доступа: <https://dic.academic.ru>]. Подчеркивается, что научное исследование вкуса сопряжено с большими сложностями, поскольку ощущение вкуса, превращение его в восприятие, связано с мозгом человека. А он все еще по большому счету остается *terra incognita*.

В параграфе 2.2. исследуется вертикальная иерархия вкусовых признаков в терминах концепции базисной категоризации [Rosch: 1978; 1983; 1999]. В арсенале русского и английского языков существуют родовые концепты *вкус* и *taste*, которые выполняют обобщающую функцию относительно базовых элементов категории. Этимологический анализ выявляет связь русской лексемы со старославянским префиксальным образованием *въкусити* – ‘пробовать, кушать’ и английской лексемы *taste* – со старофранцузским *taster* – ‘чувствовать, касаться’, заимствованным английским языком еще в XIII веке [Темиргазина 2013: 116]. Прослеживается метонимическая связь между действием – ‘пробовать’ что-либо и качественным результатом этого процесса. Вкус – это качество. В кабардино-черкесском языке отсутствует родовое понятие *вкус*, хотя, как показывает практический материал, некоторую обобщающую функцию берет на себя признак *ІэфІ/сладкий* в атрибутивной функции. Он допускает сочетаемость с именами, денотаты которых не отмечены содержанием сахара: *псы ІэфІ* – вкусная вода; *нащэ ІэфІ* – вкусный огурец; *щыпс ІэфІ* – вкусный соус и т.д. Но следует учитывать, что суперординатный уровень всегда представлен именными лексемами. Соответствующий именной дериват *ІэфІагъ* в большей степени актуализирует наличие сахара в продукте, поэтому «не дотягивает» до обобщающей функции родового понятия. Лексика суперординатного уровня является результатом умозрительных построений человека, а не отражением реально существующих вещей и их признаков. Она предполагает теоретические знания и является результатом научной категоризации окружающего мира [Болдырев 2009: 131]. Отсутствие родового имени никак не влияет на картину вкусовой перцепции, в полном объеме представленной базисными вкусовыми адъективами в кабардино-черкесском языке. Категориальный концепт мало информативен по сравнению с элементами базисного уровня.

В параграфе 2.3. анализируются когнитивные основания восприятия *вкуса*, которые на языковом уровне проявляются в специфичной семантике языковых единиц. Критическое осмысление наиболее распространённых классификаций лексикализации вкуса [Мерзлякова 2003; Гутова 2005; Лаенко 2005; Рузин 1994] в их приложении к иссле-

дуемым языкам позволяет обозначить наиболее значимые способы объективации вкуса. В исследуемых языках выделяются первичные обозначения: *ІэфI/сладкий/sweet*, *гуащІэ/кислый/sour*, *дыдж/горький/bitter*, *щыгъуэ/соленый/salty*. Они номинируют норму простого вкуса и представляют базовый уровень категоризации. В каждом языке существует своя система эталонов, сформировавшаяся под влиянием определенного экологического окружения, условий жизни и быта этноса.

Достаточно распространены в русском и английском языках вкусовые обозначения, состоящие из дифференцированного осложненного вкуса: *вяжущий*, *жгучий*, *pingent*, не имеющие эквивалентов в кабардино-черкесском языке. Также нет коррелятов для обозначения:

а) изменения качества продукта в результате окислительных процессов (*прогорклое масло; rancid butter*);

б) отклонения от нормы, например, слабая интенсивность (*солонватый, горьковатый, кисловатый; saltish, bitterish, sourish*), высокая интенсивность вкуса (*приторный, mawkish*);

в) общей аксиологической оценки, например, положительной (*аппетитный, вкусный, приятный, изысканный; toothsome, tasty*) и т.д.

Скромная номинативная репрезентация некоторых фрагментов вкусового поля в кабардино-черкесском языке свидетельствует об отсутствии потребности дифференциации различных видов вкуса. Отсутствие в языке однословного именованного компенсируется более сложными структурными образованиями – словосочетаниями или предложениями, передающими то же смысловое содержание. Языковое оформление того или иного вкусового ощущения является своеобразным «заказом» гастрономической культуры общества и не может быть искусственно навязано.

В параграфе 2.4. исследуются культурологические аспекты вкусовой перцепции. Представители гуманитарных наук длительное время не уделяли должного внимания вкусовому модусу. Считалось, что ощущение вкуса настолько субъективно и мимолетно, что невозможно проводить его объективное исследование. Вкус, сопровождающий удовлетворение первобытного инстинкта – голода, рассматривался как аффективное, непередаваемое, абсолютно индивидуальное ощущение [Hoffmann 2016: 14]. Переосмысление вкуса и его перевод из разряда низменных ощущений в полноценный вид человеческой перцепции произошло на рубеже XX–XXI вв. В настоящее время выделяется несколько измерений вкуса, имеющих значимый интерес для гуманитарных дисциплин [Wistoft 2020: 232]. В диссертации были рассмотрены наиболее существенные из них: а) вкус как пробле-

ма здоровья; б) *вкус* как нравственное явление; в) *вкус* как религиозный феномен; г) *вкус* как тренд и др. Проанализированные измерения тесно связаны между собой. Они воплощают в себе физиологические, психологические и социальные аспекты вкуса в комплексе и играют существенную роль при изучении определённых видов вкуса.

В параграфе 2.5. анализируется важный аспект, влияющий на категоризацию и концептуализацию вкусовых ощущений - пищевые традиции кабардинского этноса. Каждый этнос рождается и развивается в определенном географическом ареале, со свойственными ему природными характеристиками. Они определяют земледельческий или кочевой образ жизни этноса и, конечно, гастрономические привычки и особенности национальной кухни [Новоженков 1993]. На формирование гастрономических традиций адыгов существенное влияние оказали религиозные и социально-экономические особенности развития нации. Кабардинская кухня не содержит сложных блюд. Мясные блюда, мучные и кисломолочные продукты составляют основу гастрономической культуры кабардинцев. Сдержанность – национальная черта этноса – проявляется и в отношении еды: нет разносолов, кулинарных изысков, сложных гарниров, многочасового чревоугодия. Нет и комплементарной оценки еды с обозначением ее вкусовых качеств, подачи, сервировки. Такое сдержанно-аскетическое отношение к еде нашло отражение в кабардино-черкесском языке – сравнительно ограниченная лексика вкусового обозначения и ее оценки. Не было объективных стимулов для развития аксиологической и аналитической оценки еды. Представленный в параграфе краткий обзор кабардинской кухни позволяет заключить, что она калорийна, рациональна по набору блюд и их сочетанию. Вместе с тем богатая репрезентация в образном фонде кабардино-черкесского языка концепта ‘пища’ свидетельствует о ее особом статусе в культуре, в первую очередь, как средства социализации. Она проявляется в детально прописанной практике застолья и гостеприимства.

В параграфе 2.6. представлен лингвокогнитивный анализ вкусового признака *ІэфІ* – сладкий, который является ведущим по численной репрезентации в выборке (368 текстовых фрагментов). Данный вкус интерпретируется как ‘хорошая рука’ [Шагиров 1977б: 158]. Эталонами выступают *фо /мед* и *фошыгъу/ сахар*, которые являются универсальными в силу их распространённости и ярко выраженного сладкого вкуса. Семантическая структура слова представлена двумя перцептивными значениями. Первое актуализирует наличие сахара/фруктозы в продуктах,

которые должны быть сладкими по своей природе. Например, фрукты: *кхъужь* / *Эрысэ* (груши), *жызум* (виноград), *мы* / *Эрысэ* (яблоки), *кыиццэ* (сливы), *балий* (вишня), *хуэрэджэ* (абрикосы), *шэфтал* (персики) и т.д. Признак используется применительно к продуктам, которые подверглись термической обработке с добавлением сахара: *варенэ* (варенье), *компот* (компот), *шей* (чай). В этом случае актуализируется оптимальное количество сахара в продукте. Производное имя *Иэфлыкэ* – ‘сласти’, ‘сладости’ – обладает собирательным значением и объединяет различные виды сладкого – конфеты, торт, пирожное, *тхъурыжь* (определенный сорт кабардинской выпечки) и т.д. все, что восходит к русскому *десерт*. Признак *ИэфI* используется для концептуализации газированной воды – *псыИэфI*. В основе номинации лежит признак сладкий; в ее русском корреляте, как явствует из названия (газированный), – наличие маленьких пузырьков газа, которыми обогащается сладкая, ароматизированная вода. В английском языке в основе номинации лежит свойство глагола *sparkle* (‘сверкать’, ‘искриться’) – ‘*sparkling water*’.

Во втором перцептивном значении – *вкусный* / *Гурыхъагъ ин зыхэль, гум кыиццэ (ихын)* – ‘очень приятный, еда, которая нравится’, проявляется метонимический сдвиг, поскольку признак остается в пределах одного домена ‘пища’. При этом акцент ставится на приятный вкус, а не на содержание сахара. Учитывая, что вкус *сладкий* всегда приятный и доставляет человеку удовольствие, перемещение атрибута на продукты питания, не содержащие сахар, но доставляющие удовольствие, вполне закономерно. Материал исследования выявляет достаточно широкий диапазон именных лексем, которые определяются адъективом *ИэфI* в значении *вкусный*: плоды, фрукты, растения, овощи, жидкости, вещества, различные блюда, приготовленные продукты и т.д. Например:

Гуимыкыжу ерыскыы ИэфIц ар!» (КІэрэф 2009:126). / Это была незабываемо вкусная еда!

«Данэ ищIа кхъуейжьапхъэри ИэфI дыдэ кышохъу, апхуэдиз зи ИэфIагъ ерыскыы имышха хуэдэу» [Шортэн 2016: 20]. / Приготовленная Даной кхуежапха (национальное блюдо) показалось ему очень вкусным, как будто он никогда ничего подобного не пробовал.

Анализ практического материала показал, что диапазон сочетаемости *ИэфI* значительно превосходит сочетаемостный потенциал других прилагательных вкуса: *гуаиццэ*, *дыдж*, *цугъэ*. По всей вероятности, сказывается многовековой опыт человека по отбору пригодных в пищу продуктов

питания естественного происхождения. Они, как можно предположить, были сахаросодержащими и потому приятными, вкусными.

Третье не перцептивное значение признака *ІэфІ* – ‘*ГуфІэгъуэ, нэщхьыфІагъэ, гухэхуьэгъуэ, дэрэжэгъуэ къозыт*’ – приятный, доставляющий удовольствие, наслаждение. Здесь прослеживается метафорический перенос из домена ‘пища’ в абстрактные сферы, представляющие, как показало исследование, разнообразные стороны бытия человека: чувства, эмоции, впечатления; любовь; воспоминания, мысли; время и его периодизация; жизнь; речевая деятельность; физическое состояние; работа, действие; человек, черты характера; запах; небесные светила. Например:

Эмоции: «*Ар нэпс ІэфІт, – дыджтэкъым...*» [КІэрэф 2009: 384]. / Это были слезы радости, а не горя.

«*...щІалэр лъагъуныгъэ ІэфІым и щыхъэту къыхащІыкІами ярейт*» [КІэрэф 2009: 194]. / < ...парень был образцом настоящей крепкой (сладкой) любви.

Время: «*Сыту дакъыкъэ ІэфІт ар*» [Къэрмокъуэ 1988: 50]. / Какой сладкой была та секунда.

Работа, действие: «*Анэ быдзышэм хуэдэу ІэфІц, – дадэм и шыр къыщигъэувыІэм*» [Елгъэр 1976: 84]. / Когда дедушка прищипоривает коня, это так здорово (вкусно), как материнское молоко. Красота физического действия уподобляется *сладкому* вкусу, носителем которого в примере является материнское молоко. Сравнение акцентирует ценность процесса подхлестывания коня для молодого человека, то удовольствие, которое он получал от созерцания этого действия.

Речь: «*...дадэм псалъэ ІэфІыр хуэхуыркъым*» [Елгъэр 1976: 84]. / <...дедушка не мог остановиться, все говорил ласковые слова.

В концептуализации *речевой деятельности* акцентируется манера говорить ласково, нежно, приятным голосом, с притягательной интонацией, а не правильность, грамотность речи Последняя актуализируется в кабардино-черкесском языке посредством лексемы *дахэ – бзэ дахэ* – красивый язык, правильная речь.

Анализ практического материала не выявил примеров концептуализации признаков ‘лицемерный’, ‘льстивый’, ‘чрезмерно любезный’, характерной для русского *сладкий* (сладкие речи, сладкая улыбочка). Также не выявлены случаи употребления *ІэфІ* для квалификации приятной внешности, образа, общего вида, как в английском языке: *sweet look, appearance; sweet house*.

Особенности концептуального расширения признака *IэфI* (сладкий) позволяют сформулировать инвариантное значение, включенное во все языковые реализации данного признака: *приятный, доставляющий удовольствие и наслаждение*. Активное метафорическое варьирование признака *IэфI* (сладкий) с целью концептуализации различных фрагментов действительности свидетельствует о значимости ощущения *приятного* в восприятии и интерпретации окружающего мира.

В параграфе 2.7. представлен анализ признака *гуащIэ* /кислый, второго по количеству текстовых употреблений (234 примера). Лексема допускает связь с тюркским *güç* – ‘сила’, ‘мощь’, ‘трудность’, татарским *köç* и карачаево – балкарским *кюч* – ‘мощь, усилие’ [Шагиров 1977а: 110]. Универсальными эталонами *кислого* являются *лимон* и *уксус*, продукты с ярко выраженным кислым вкусом. В русском языке этот ряд дополняет клюква, а в английском эталон уточняется фруктами – незрелые сливы или яблоки. В словаре кабардино-черкесского языка фиксированы эталоны *мыIэрысэ* (яблоко) и *ишу* (популярный кисломолочный продукт). Словарная статья адъектива включает пять значений, которые обнаруживают метафорические переносы и метонимические сдвиги, отмеченные выраженной этнокультурной спецификой. Уникальным является метафорический перенос компонента *крепкий* на металл: *къамэр жыр гуащIэм къыхэщIыкIащ* – кинжал изготовлен из булатной (крепкой) стали. По метафорическому принципу развивается и пятый вектор концептуального расширения *гуащIэ* – *зэщIэпльа* (горячий, ожесточенный).

Анализ текстовых фрагментов использования признака *гуащIэ* выявляет большое разнообразие векторов семантической деривации: *эмоции, чувства, воспоминания; речевое поведение; запах; внешность человека; небесные тела; разгар деятельности, события; действие, активность; сила, энергия; природные явления*. Вот некоторые примеры:

«*И нэжсгьэуцитIыр, жэп гуащIэ зытеха удз гьэужьым ещху...*» [КIэрэф 2009: 332]. / Виски были похожи на желтую траву, густо покрытую инеем.

«*...псалъэ гуащIэ гуэри жиIэнут, ауэ зыри и щхьэ къимытIасэу зезуцэху*» [ЩоджэнцIыкIу, 1962, с. 150]. / <...хотела сказать какие-то резкие слова, но ничего в голову не приходило, поэтому успокоилась.

В кабардино-черкесском языке отсутствует вектор семантического развития ‘прокисший’, ‘испорченный’, характерный для русского языка: ср.: *прокисший суп, прокисший салат*. Для этих целей используется лексема *фIэIуа*: *шэ фIэIуа* (прокисшее молоко). Она же используется для

семантизации специальной ферментации продуктов *гъэфIэIуа*: ‘къэбыстэ *гъэфIэIуа*’ – квашеная капуста.

Кабардинское *гуащIэ*, активно развивающее признаки положительной направленности: сильный, энергичный, серьезный, отважный и т.п., не используется для объективации внешних проявлений настроения и душевного состояния человека: *кислое выражение лица, кислая улыбка, настроение* и т.п., характерные для русского и английского языков. Для этих целей в кабардино-черкесском языке существует переносное значение лексемы *зэхэуфа* – пасмурный, сумрачный. Ср. ‘*нэгу зэхэуфа*’ – кислое выражение лица.

Анализ особенностей семантической деривации признака *гуащIэ* (кислый) и его текстовых фрагментов выявляют приоритетность компонентов *сильный, крепкий, интенсивный, энергичный*. Они проявляются, практически, во всех значениях лексемы *гуащIэ* (кислый), что дает основание вывести инвариантное значение лексемы *гуащIэ*/ кислый – *сильный*.

В параграфе 2.8. представлен анализ семантического расширения признака *дыдж* /горький, занимающего третью позицию по частотности употребления – 138 примеров. Высказывается предположение о связи данной лексемы с морфемой ‘дэ’ – орех и привативного суффикса – ‘джэ’ (-гъэ). Проводится параллель с грузинской приправой: ‘горький грецкий орех в уксусе’, употребляемой в виде горчицы [Шагиров 1977а: 156]. В качестве иллюстрации содержания признака словарь приводит эталон *хуцхъуэ дыдж* /горькое лекарство [СКЧЯ 1999: 130], хотя воплощением данного вкусового признака является *зэз* (желчь) – денотат, психологически более выделенный для адыгской лингвокультуры. (Ср. в русском – *полынь* и *хина*; в английском – *апельсиновая корка* и *черный кофе* – ‘having or denoting an unpalatable harsh taste, as the peel of an orange or coffee dregs’).

В основе вкусового ощущения *дыдж*/горький лежат азотосодержащие вещества. Этот вкус обладает самым низким порогом чувствительности. Требуется всего 0,001-0,002% раствора солянокислого хинина для получения реакции вкусовых рецепторов ротовой полости. Зоны, ответственные за распознавание горького, – это задняя спинка и корень языка.

Дыдж/ горький в своем основном значении определяет имена существительные, которые обозначают различные растения, овощи, фрукты, имеющие горький вкус: *зэрыджэ* (калина), *мы* (яблоко дичка) *мэраклуэ* (земляника), *пыжь* (терн) и т.п. В выборку не попали примеры сочетаемости признака *дыдж* с названиями приготовленной еды. Метафорическое расширение данного признака распространяется на следующие сферы: *ре-*

ческое поведение; эмоции, чувства; жизнь, периоды жизни; воспоминания, мысли; человек; природные явления; запах; локация. Например:

Речевое поведение: «...псалъэ дьджым игъэшынауэ пІэрэт?» [Къэрмокъуэ 1988: 411]. / <...интересно, ее напугали эти едкие (горькие) слова?»

Эмоции: «...ар гурьщхъуэм я нэхъ дьджуи щрети, и Іэпэм щІрымьшэкІын щІІээусыгъуэ иІэт» [Къэрмокъуэ 1988: 469]. / <...пусть это будут самые страшные сомнения, у нее были причины не думать об этом...>.

Адъектив *дыдж/горький* при сочетании с именами, обозначающими некоторые виды ландшафта, концептуализирует этнокультурный признак ‘опасный’, ‘страшный’, ‘гибельный’:

«НтІэ, фэ сьт гъуэдыджым физыхуар?» [КІэрэф 2009: 435]. / Ну, и что вас понесло в эту опасную нору (логово).

«... а щІынІэ дьджхэм имытын, мыщэкІуэн хузэфІэкІыртэкъым» [КІэрэф 2009: 423]. / <... он не мог не ходить в эти опасные места, не мог не охотиться там.

Смешение вкусовых и одорических ощущений является нормой, обусловленной онтологией мира, что ярко подтверждается примерами из русского и английского языков (*горький запах полыни, пила; bitter smell of coffee, cigarettes* etc.) Явление, не типичное для кабардино-черкесского языка, о чем свидетельствует эмпирический материал.

Выявлено, что адъектив ‘дыдж’ /горький/, сообразно именуемой им перцепции, развивает векторы семантического расширения, которые восходят к общему инвариантному значению: в *высшей степени неприятный*. Частность его использования свидетельствует о значимости данного вкусового признака в концептуализации резко отрицательной составляющей речевого и эмоционального взаимодействия в кабардинской лингвокультуре.

В параграфе 2.9. анализируется самая малочисленная группа вкусовой перцепции – *шыугъэ/ соленый* (26 примеров). Признак *щыгъуэ/ солёный* относится к категории прозрачных атрибутов в силу прозрачности его внутренней формы – *щыгъу* /соль. Так же обстоит дело и в русском – *соленый* (соль) и английском – *salty* (salt). Согласно этимологическому словарю [Шагиров 1977б: 142], лексема содержит основу ‘гъуы’ – ‘сохнуть’, ‘засохнуть’. Автор делает такой вывод на основании возможной связи с ‘гъуышъІ’ – железо, где вычленяются две морфемы ‘гъуы’ – ‘сохнуть’ и ‘щыІы’ – земля. В словаре нет объяснения первой морфеме ‘щы’, поэтому сложно сформировать целостное представление об этимологии лексем *щыгъу/ соль*.

Адъектив *шыугъэ* представлен переводным коррелятом *соленый* [СКЧЯ 1999: 769]. В толковании акцентируется компонент: '*шыгъу елеекIу зыхэль*' (чрезмерное содержание соли). Получается, что необходимое содержание соли в веществе является нормой, придает особый вкус продукту и не объективируется человеком. Только превышение нормы, что является субъективным ощущением, привлекает внимание человека и получает языковую объективацию. Согласно онтологии мира, адъектив *шыугъэ/соленый* актуализируется в сочетаниях с именами, называющими денотаты, которые по своей природе могут содержать соль: вода, водные пространства, жидкости. «*Псынэм уэфэ хьунуш, шыугъэщ, дыджщ жумыIэ закъуэмэ*» [Кыщокъуэ 2002: 400]. / Воду из колодца можно пить, если только она не покажется тебе соленой и горькой.

Признак, представленный одним словарным значением, развивает два вектора смыслового расширения: *запах и ментальная активность*. Например:

«*Щащэр къезыхуэкIа гупсысэ шыугъэхэр нэхъ щабэ хьуащи, абыхэм я пIэм къоувэ хьыджэбзым и гум Iэ къыдэзылэ, мурад дахэ зэмылIэужьыгъуэхэр*» [Щамырзэ 2002: 79]. / Горькие (соленые) мысли, которые не давали покоя девушке, смягчились, уступив место приятным планам и намерениям.

В кабардино-черкесском языке наблюдается дифференцированное именование просто солесодержащих продуктов – *кхъуей шыугъэ* (соленый сыр); соленых продуктов с целью ферментации – *нащэ фIэIу* (соленые огурцы); высушивание продукта, сохраняемого консервирующими свойствами соли – вяление мяса – *лы шыуа*. Обращает на себя внимание достаточно разветвленная фразеологи-ческая парадигма с компонентом *шыгъу/соль*: *шыугъэшыпсынэ* (букв. солёная постель) - сильное беспокойство и переживания; *шыгъушыпс зэраутхыжын* (букв. обрызгать друг друга соляным раствором) – разругаться, расстаться со скандалом. В последнем примере гербицидные свойства соли, способные уничтожать растения, обезвоживая их, распространяются на отношения между людьми, символизируя безвозвратный конец дружеским связям.

В кабардино-черкесском языке нет коррелятов русским: *соленый анекдот, соленые шутки, соленые словечки* и пр., передающим значение *непристойный, грубый*. Подобные смыслы актуализируются адъективами: *емыкIу, нэмысыншэ, къемызэгъ* (непристойный, неприличный, неподходящий).

В **заключении** обобщены результаты исследования и определены его перспективы. Анализ прилагательных вкуса позволил подтвердить гипотезу об активном использовании вкусовых адъективов в категоризации мира, которая отмечена выраженной этнокультурной спецификой. В качестве перспектив дальнейшего исследования обозначено расширение эмпирического материала, изучение категоризирующего потенциала других модусов перцепции в кабардино-черкесском языке.

Основные положения и результаты диссертационного исследования отражены в следующих публикациях автора:

статьи, опубликованные в ведущих рецензируемых научных журналах и изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ:

1. Битокова С.Х., Битокова Т.А. Семантическая деривация многозначных прилагательных // Казанская наука. – 2022. – № 4. – С. 220–222.

2. Битокова Т.А. Особенности метафорической репрезентации конкретных и абстрактных сущностей // Казанская наука. – 2022. – № 12. – С. 114–116.

3. Чилова Т.А. Когнитивный потенциал лексики чувственного восприятия // Казанская наука. – 2023. – № 12. – С. 448–450.

4. Чилова Т.А. Семантическое варьирование вкусового признака «гуащІэ» (кислый) в кабардино-черкесском языке // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2024. – Т. 17, № 2. – С. 363–368.

Статьи, опубликованные в других изданиях, в сборниках материалов научных конференций:

5. Битокова Т.А. Особенности полисемии прилагательных // Перспектива–2022: материалы международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Т. 1. – Нальчик: Каб.-Балк. ун-т, 2022. – С. 10–13.

6. Битокова Т.А. Особенности категоризации вкусовой перцепции в английской и русской этнокультурах // Перспектива–2023: материалы международной научной конференции студентов, аспирантов, и молодых ученых. – М.: Эксперт, 2023. – Т. 1. – С. 10–13 (электронное издание).

7. Битокова Т.А. Категориальный концепт «вкус/taste» в английской и русской лингвокультурах // Актуальные проблемы и перспективы развития гуманитарных наук и образования в эпоху цифровизации:

материалы I Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Нальчик: Каб.-Балк. ун-т, 2023. – С. 133–136.

8. Битокова Т.А. К вопросу о разграничении полисемии и омонимии // Актуальные проблемы теории языка и современные технологии лингводидактики: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Махачкала: 2023. – С. 162–167.

9. Битокова Т.А. Перцептивная основа языковой картины мира // Парадигма современной гуманитарной науки и образования: традиции и перспективы: материалы II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Нальчик: Каб.-Балк. ун-т, 2024. – С. 188–191.

10. Чилова Т.А. Метафора и метонимия как основные способы семантической деривации: сходство и различия // Перспектива–2024: материалы Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых учёных. В 3-х т. – Нальчик: Каб.-Балк. ун-т, 2024. – С. 108–111.

11. Битокова Т.А. Construing of the language picture of the world // Fundamental and applied sciences today: материалы международной научно-практической конференции Morrisville. – NC, USA. – 2021. – P. 247–250.

В печать 28.04.2025. Формат 60x84 ¹/₁₆.
Печать цифровая. Бумага офсетная. 1.34 п.л.
Тираж 100 экз. Заказ № 198.

Отпечатан ИП «Binding2016»
360004, КБР, г. Нальчик, ул. Тургенева, 68.