

*С.А. Моисеева, Е.Ю. Яровая (Белгород, Россия)*

## **ОТРИЦАТЕЛЬНАЯ АКСИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ В КОГНИТИВНОЙ МОДЕЛИ ЭТНОСА**

Исследуется семантическая структура прилагательных, реализующих об-  
щеприцательные оценочные характеристики вкусовых ощущений в русских,  
французских и английских лингвокогнитивных моделях. Цель сопоставления –  
выявление лингвокультурологических отличий в сфере вкусовой перцепции.

*Ключевые слова:* вкусовая перцепция, оценочная деятельность, семантиче-  
ская структура, лингвокультурологические особенности.

Результаты перцепции заключают в себе информацию об онтоло-  
гии мира, отобранную с помощью когнитивных механизмов сознания  
[Моисеева 2005].

При этом каждый перцептивный акт экстраполируется на уже име-  
ющуюся «концептуальную структуру» [Кравченко 1996], «когнитивную  
схему» – «внутреннюю когнитивную структуру», модифицирующую-  
ся перцептивным опытом, включающую систему «предвосхищения»  
и прогнозирования восприятия и его осмысления [Найссер 1981: 72].  
Вкусовое восприятие – явление психофизическое, следовательно, зна-  
чимым в нем является синтез лингвистических и экстралингвистиче-  
ских знаний.

Вкус аксиологичен и субъективен: человека интересуют вкусы и  
запахи не сами по себе, но лишь в том отношении, в каком они достав-  
ляют ему удовольствие/неудовольствие. Однако противопоставление  
«хорошо/плохо» не может охарактеризовать многообразия способов  
вкусового воздействия, поскольку один и тот же вкус может быть ис-  
толкован по-разному [Кронгауз 2004: 138]. К особенностям аксиологи-  
ческой категоризации вкуса следует отнести то, что вкусообозначение  
редко открывает причины наименования, т.е. истинность вкусовых  
оценок не может быть установлена логически, она не верифицирует-  
ся. Объяснением противоречивости концептуальной категории вкуса  
является то, что в ее структуре выделяются два плана: когнитивный  
(продукт естественной категоризации, включающей опыт индивида,  
скорректированный и обогащенный коллективным опытом челове-  
чества посредством языка) и аксиологический (результат оценочной  
категоризации, т.е. интерпретации вкуса человеком с точки зрения его  
интересов и ценностных ориентаций).

Суждения, выражающие положительную, отрицательную или нейтральную оценку вкусовым ощущениям, В.П. Шидловская имену-ет «эмоциональным вкусом» [Шидловская 2000]. Негативная оценка в лингвокогнитивной модели русского, французского и английского этносов реализуется преимущественно прилагательными *невкусный/distasteful / désagréable*, причем французское прилагательное, явля-ясь наиболее широким по семантике, зачастую сопровождается су-ществительным *goût* – ‘вкус’. Синонимический ряд прилагательных негативной оценки вкуса достаточно велик, в нем можно выделить: 1) прилагательные, относящиеся преимущественно к сфере вкусового восприятия (*неаппетитный, безвкусный, малосъедобный, unappetizing distasteful, tasteless, unpalatable, mal préparé, anodin, immangeable*); 2) общеоценочные прилагательные отрицательной оценки, в конте-кте реализующие аксиологическую характеристику вкусовым ощу-щениям (*странный, плохой, неприятный, отвратительный, омерзи-тельный, bad, repugnant, offensive, anormal, bas, décevant, déplaisant, désagréable, dégoûtant, douteux, écœurant, fané, manqué, mauvais*).

Прилагательные сферы вкусового восприятия развивают ряд пере-носных значений, чаще всего несинестетических:

- имеющий неприятный запах с отрицательной оценкой: *невкусный zanax, distasteful smells, odeur désagréable*;
- неприятный: *his character is distasteful, unpalatable truths, an unsavory task*.
- оскорбительный: *distasteful language, an unsavory scandal*;
- выражающий отвращение, неприязнь: *a distasteful glance*;
- имеющий плохой эстетический вкус: *tasteless behavior*.

Примечательно также, что традиционно в исследуемых лингвоког-нитивных моделях негативный оттенок оценки имеют прилагательные, выражающие основные мономодальные вкусы, за исключением прила-гательного сладкий, имеющего положительную оценку: *кислая картош-ка, горький редис, соленый суп (пересоленный)*.

К национально-специфическим особенностям использования при-лагательных отрицательной оценки вкуса относятся эмоциональная оценочность, наиболее свойственная французским прилагательным, об-разующим достаточно частотные по количеству контексты употребле-ния, синестетические производные значения и высокая сочетаемость английских атрибутов с существительными, не относящимися к сфере вкусовой перцепции.

## **Литература**

*Кронгауз М.А.* Норма: семантический и прагматический аспекты // Сокровенные смыслы: Слово. Текст. Культура. М.: Языки славянской культуры, 2004. С. 137–141.

*Моисеева С.А.* Семантическое поле глаголов восприятия в западно-романских языках. Белгород: Изд-во Белгород. ун-та, 2005.

*Найссер У.* Познание и реальность. М.: Прогресс, 1981.

*Ружин И.Г.* Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке: дис. ... канд. филол. наук. М., 1995.

*S.A. Moiseeva, E.Yu. Yarovaya (Belgorod, Russia)*

### **NEGATIVE AXIOLOGICAL EVALUATION OF TASTE IN COGNITIVE MODEL OF ETHNOS**

The article deals with the semantic structure of the adjectives which represent the negative axiological characteristics of the taste in Russian, French and English lingua cognitive models. The comparison reason is to find out the linguistic features of these nations in the taste sphere, very important in the human life.

*Key words:* taste perception, axiology, semantic structure, linguistic features.

*М.Ф. Муратбакиева, Л.М.Зайнуллина (Уфа, Россия)*

### **ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА КОНЦЕПТА «ЛОЖЬ»**

В статье рассматриваются национально-культурные особенности концепта «Ложь», являющегося значимой составляющей языковой картины мира, в которой аккумулируются соответствующие образы, понятия, представления, морально-нравственные и этические установки и оценки.

*Ключевые слова:* языковое сознание, культурная традиция, этическая норма, ценность, сопоставительный анализ.

Ложь является неотъемлемой частью человеческого бытия и проявляется в самых различных ситуациях. Представляя собой «сложное