

## РОЗДІЛ 10 ПОРІВНЯЛЬНЕ МОВОЗНАВСТВО

УДК 811.11

DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.23.1.56>

### СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ГУСТАТИВНОЇ ЛЕКСИКИ В СУЧАСНІЙ АНГЛІЙСЬКІЙ ТА НІМЕЦЬКІЙ МОВАХ

### STRUCTURAL-SEMANTIC FEATURES OF TASTE VOCABULARY IN MODERN ENGLISH AND GERMAN LANGUAGES

**Чорний І.В.,**

*orcid.org/0000-0001-6079-1746*

*доктор філологічних наук, професор,  
завідувач кафедри українознавства*

*Харківського національного університету внутрішніх справ*

**Чорна В.Л.,**

*orcid.org/0000-0002-7288-9043*

*старший викладач кафедри мовної підготовки  
Державного біотехнологічного університету*

**Трунуненко І.І.,**

*orcid.org/0000-0003-3546-6495*

*старший викладач кафедри теорії, практики та перекладу німецької мови  
Національного технічного університету України  
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»*

Стаття присвячена аналізу структурно-семантичних особливостей густативної лексики в англійській та німецькій мовах. Порівняльний аналіз густативної лексики, а саме дієслів та прикметників англійської та німецької мов на позначення смаку, дозволяє дійти висновку, що смакове сприйняття має однакову фізіологічну основу у представників різних етносів, що обумовлює відносно невисокий ступінь лінгвокультурологічної специфіки засобів його об'єктивації в аналізованих мовних картинах. Враховано, що у ментальному просторі людини смак є базовою категорією, що формується на основі категоріального концепту «смак» як етнокультурно обумовлений смисловий зміст, в основі якого лежить поняття смаку як феномена, що відображає суб'єктивні та об'єктивні ознаки сприйняття людиною смакових відчуттів. Проаналізовано лексико-семантичне поле дієслів та прикметників сприйняття смаку для встановлення їх функційності в аналізованих мовах. Доведено, що дієслова та прикметники смакового сприйняття за частотністю свого вживання поділяються на центральні й периферійні, створюючи певну ієрархічну структуру. Ядро цієї структури складає іменник з семою «смак», а периферію – дієслова з семою «смакувати» та прикметники з семами «смачний» та «несмачний», які у свою чергу, поділяються на прикметники, що позначають запах, текстуру та смак їжі. Крім того, виділено групу прикметників зі значеннями помірною або нормативного смаку. Лексико-семантичне поле складається з мікрополів, на чолі яких знаходиться дієслово та прикметник, що є гіперонімами, пов'язаними із певними гіпонімами. Підсистеми всередині системи утворюють свою ієрархію. Дієслова та прикметники кожної групи ієрархічно взаємопов'язані, утворюючи гіпер- і гіпонімічні відносини та формуючи всю систему сприйняття. Найбільш розвинутою системою в англійській та німецькій мовах є система густативних прикметників. У ході аналізу та порівняння лексико-семантичних полів густативної лексики англійської та німецької мов з'ясовано, що вони мають незначні розбіжності у своїй ієрархічній структурі.

**Ключові слова:** густативна лексика, концепт «смак», лексико-семантичне поле, периферія, ядро.

The article is devoted to the analysis of structural and semantic features of gustative vocabulary in English and German. A comparative analysis of gustative vocabulary, namely verbs and adjectives of English and German languages to denote taste, allows us to conclude that taste perception has the same physiological basis in representatives of different ethnic groups, which causes a relatively low degree of linguistic and cultural specificity of the means of its objectification in the analyzed linguistic pictures. It is taken into account that in the mental space of a person, taste is a basic category formed on the basis of the categorical concept "taste" as an ethnoculturally determined semantic content, which is based on the concept of taste as a phenomenon that reflects subjective and objective signs of a person's perception of taste sensations. The lexical-semantic field of taste perception verbs and adjectives was analyzed to establish their functionality in the analyzed languages. It has been proven that the verbs and adjectives of taste perception are divided into central and peripheral by frequency of use, creating a certain hierarchical structure. The core of this structure is a noun with the term "taste", and the periphery is made up of verbs with the term "taste" and adjectives with the terms "tasty" and "tasteless", which in turn are divided into adjectives denoting the smell, texture and taste of food. In addition, a group of adjectives with

values of moderate or normative taste was identified. The lexical-semantic field consists of microfields headed by a verb and an adjective that are hyperonyms associated with certain hyponyms. Subsystems within the system form their own hierarchy. Verbs and adjectives of each group are hierarchically interconnected, forming hyper- and hyponymic relations and forming the entire system of perception. The most developed system in English and German is the system of gustatory adjectives. During the analysis and comparison of the lexical-semantic fields of the gustative vocabulary of the English and German languages, it was found that they have minor differences in their hierarchical structure.

**Key words:** gustative vocabulary, concept of "taste", lexical-semantic field, periphery, core.

**Постановка проблеми.** Антропоцентрична спрямованість сучасних лінгвістичних досліджень при описі мовних фактів виходить з основної ролі людини в їх формуванні та розвитку. Це пов'язано з тим, що людина є не пасивним спостерігачем, а активним творцем, що взаємодіє з реальним світом, або безпосереднім учасником подій, що об'єктивуються в мові та відкладає значний специфічний відбиток на будь-які лінгвістичні явища.

Аналіз особливостей відображення у мові цієї індивідуальної або колективної етнічної специфіки, що становить глибокий інтерес для сучасної лінгвістики, традиційно відбувається у межах теорії номінації. Аналізуючи мову в номінативному аспекті, дослідники визначають її як засіб ідеалізації предметного світу та спосіб фіксації результатів абстрагуючої діяльності свідомості. У зв'язку з цим густативна лексика привертає увагу лінгвістів різноманітним засобам репрезентації, семантичні компоненти яких актуалізують ставлення суспільства до смаку їжі у тій чи іншій лінгвокультурі.

У сучасному мовознавстві дедалі більше місце займають дослідження зіставного характеру у плані синхронії, у яких порівнюються факти різних мов із метою виявлення спільного і різного між ними. Порівняльний метод має низку особливостей, які мають велику цінність у системі методів вивчення мови. Зіставлення спрямоване не так, як на вивчення універсальних властивостей і закономірностей людської мови взагалі, скільки на вивчення індивідуальних синхронічних властивостей і закономірностей конкретних мов. Ретельне зіставлення дозволяє глибше пізнати загальне і різне в мовах, що вивчаються, виявляє особливості окремих мов у порівнянні з іншими, ті риси, які зазвичай залишаються непоміченими при дослідженні однієї мови.

**Аналіз попередніх досліджень.** Аналіз сприйняття людиною світу через органи відчуття та його зв'язок з мисленням і з мовленням розглядала К. Тулюлюк [8]. Областю зіткнення фізіології, психології та лінгвістики займаються вчені у таких напрямках, як психологія та когнітивна лінгвістика О. Король [3]. Вивчення одиниць, що відображають сприйняття людиною світу через органи почуттів, дозволило зробити висновки про особливості сприйняття, мислення та мови

у роботах А. Пермінової [5] та Т. Сірчук [7]. М. Петришин досліджувала семантику густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні [6]. Розвідки І. Гайдєсенко присвячені етимології, семантиці та функціонуванню назви на позначення смаку [1]. М. Мохосоєва досліджувала реалізацію інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів [4].

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Поза увагою лінгвістів знаходяться деякі питання сенсорної лексики, серед яких проблема теоретичного осмислення та класифікації сенсорної лексики та питання порівняльного аналізу густативної лексики різних мов, зокрема англійської та німецької, а також визначення специфіки густативної англійської та німецької лексики у контексті її функціонування в широкому мовному контексті.

**Формулювання цілей статті.** Мета дослідження полягає у розгляді особливостей понятійного, ціннісного та образного компонентів лексико-семантичного поля густативної лексики, ядром якого є концепт «смак».

**Виклад основного матеріалу.** При зіставленні англійської та німецької мов ми дотримуємося гіпотези, що сприйняття носить «антропоцентричний» характер, а семантичне поле номінативних одиниць на позначення смаку в англійському та німецькомовному дискурсах представлене ядром, вербалізованим іменником «смак», і периферією, на якій перебувають дієслова та прикметники з контекстуально зумовленими значеннями. Межі між ядром і периферією, а також окремими зонами периферії є нечіткими, при цьому конститuentи поля можуть належати до ядра одного поля й периферії іншого та навпаки [2, с. 120].

Аналіз словникових дефініцій номінативних одиниць на позначення смаку та лексики, що входить в досліджуване семантичне поле, показав, що чим більше диференційних сем містить елемент, тим далі він перебуває від ядра. Різні поля можуть накладатися одне на одне, утворюючи таким чином зони поступових переходів. Номінативні одиниці сприйняття смаку, які реалізують змішані або неперцептивні значення [4, с. 98], належать до периферії семантичного поля.

Найбільше периферійних конститuentів лексико-семантичного поля сприйняття смаку виявлено

в англійській мові, що пояснюється багатозначністю англійських слів. Лексико-семантична група дієслів із семою «сприйняття на смак» у німецькій мові включає три одиниці: *kosten* «пробувати (їжу)»; *probieren* «пробувати (на смак); приміряти (одяг, взуття); репетирувати»; *abschmecken* «пробувати». В англійській мові цим дієсловом відповідають одиниці *taste*, *smack* та *try*.

Німецьке дієслово *munden* «*beim Genuss jemandes Geschmackssinn auf besonders angenehme Weise ansprechen; gut schmecken*», «особливо відповідати чийось смаковим уподобанням, бути приємним на смак» має експресивний відтінок і співвідноситься з англійським дієсловом *savor* «смакувати». Крім дієслів, що безпосередньо позначають сприйняття органами смаку, існують дієслова дії, які містять у собі семантику смаку, як супутню: *eat – essen* «їсти», *drink – trinken* «пити», *chaw – kauen* «жувати», *anbeißen* «відкусити», *nip* – «хильнути чарочку; ковтнути (спиртного); пити маленькими ковтками».

У німецькій мові дієслово *schmecken* «бути на смак, мати смак (присмак) чогось, нагадувати за смаком; бути смачним» не належить до суб'єктного типу сприйняття, як дієслова вище, а до об'єктного сприйняття, тобто предмет у цьому дієслові є об'єктом сприйняття, а людина – суб'єктом: *Der Kaffee schmeckt mir gut*. «Мені подобається кава». В англійській мові, за нашими спостереженнями, подібних дієслів серед дієслів смакового сприйняття немає.

Найбільшу периферійну групу в обох аналізованих мовах складають прикметники на позначення смаку, які можна поділити на такі групи:

- прикметники для опису приємного смаку їжі;
- прикметники для опису приємного запаху їжі;
- прикметники, що описують не смачну, неприємну їжу;
- прикметники, що описують неприємний запах їжі;
- прикметники, що описують приємну текстуру їжі;
- прикметники, що описують неприємну текстуру їжі.

Розглянемо семантику цих прикметників в англійській та німецькій мовах більш детально. З об'єктивних причин у тексті статті не буде наведено усі зафіксовані в англійських та німецькомовних словниках прикметники.

*Прикметники для опису приємного смаку їжі представлені в англійській мові такими одиницями:*

- *tasty* – смачний;
- *yummy* – смачний, дуже привабливий на смак та запах;

– *savory* – приємний на смак (ще так кажуть якщо є якась приправа);

– *appetizing* – апетитний зовнішній вигляд чи аромат;

– *toothsome* – приємний смак та приємна текстура;

– *flavorous* – вишуканий, приємний на смак;

– *gustable* – апетитний; щось із чудовим смаком;

– *delicious* – чудовий;

– *scrumptious* – приголомшливо, дуже смачно;

– *mouth-watering* – тане у роті, дуже м'який та смачний.

*З-поміж німецьких прикметників для опису приємного смаку їжі виокремлені такі:*

– *lecker* – смачний;

– *wohlschmeckend* – приємний на смак;

– *appetitlich* – апетитний зовнішній вигляд чи аромат;

– *aromatisch* – вишуканий, приємний на смак та запах;

– *schmackhaft* – апетитний; щось із чудовим смаком;

– *köstlich* – тане у роті, дуже смачний.

*Прикметники для опису приємного запаху їжі в англійській мові:*

– *sweet* – має приємний смак, характерний для цукру або меду, солодкий;

– *aromatic* – ароматний, що володіє приємним запахом;

– *pleasant* – помітний приємний запах;

– *fragrant* – ароматний.

*Прикметники для опису приємного запаху їжі в німецькій мові:*

– *süß* – має приємний смак, характерний для цукру або меду, солодкий;

– *aromatisch* – ароматний, що володіє приємним запахом;

– *angenehm* – помітний приємний запах;

– *duftend* – ароматний.

Прикметники, що описують не смачну, неприємну їжу в англійській мові:

– *terrible* – жахлива, дуже погана;

– *disgusting* – огидна;

– *revolting* – викликає сильну огиду, нудотна;

– *unpalatable* – не приємна на смак;

– *sugary* – приторна;

– *unsavory* – неприємна на смак, запах чи вигляд;

– *distasteful* – викликає неприязнь або огиду;

– *sickening* – викликає відчуття нудоти чи огиди;

– *gross* – дуже неприємна; відразлива.

Прикметники, що описують не смачну, неприємну їжу в німецькій мові:

- schrecklich – жахлива, дуже погана;
- ekelhaft – огидна;
- unangenehm – не приємно на смак;
- zuckerhaltig – приторна;
- anstößig – неприємна на смак, запах чи вигляд;
- abscheulich – така, що викликає огиду.

Прикметники, що описують неприємний запах їжі в англійській мові:

- nasty – вкрай неприємний запах;
- smelly – смердючий;
- fetid – смердючий;
- malodorous – дуже неприємний запах;
- rammish – погано пахнучий;
- ranciness – сильний, неприємний запах;
- specific – чітко визначений або специфічний запах.

Прикметники, що описують неприємний запах їжі в німецькій мові:

- stinkend – вкрай неприємний запах;
- spezifisch – чітко визначений або специфічний запах.

*Прикметники, що описують приємну текстуру їжі в англійській мові:*

- tender – легко ріжеться чи жується, ніжна на смак;
- juicy – соковитий;
- creamy – кремовий, легка текстура;
- crumbly – розсипчастий;
- moist – вологий, не сухий на смак;
- spongy – пористий.

Прикметники, що описують приємну текстуру їжі в німецькій мові:

- saftig – соковитий;
- cremig – кремовий, легка текстура;
- krümelig – розсипчастий;
- feucht – вологий, не сухий на смак;
- schwammig – пористий.

*Прикметники, що описують неприємну текстуру їжі в англійській мові:*

- hard – жорстка;
- rough – шорстка;
- dry – суха;
- greasy – жирна, що нагадує маслянисту речовину;
- slimy – має консистенцію слизу;
- gooey – м'яка та липка.

Прикметники, що описують неприємну текстуру їжі в німецькій мові:

- hart – жорстка;

- rau – шорстка;
- trocken – суха;
- fett, fettig, ölig – жирна, що нагадує маслянисту речовину;

- schleimig – має консистенцію слизу;
- klebrig – липка;

З-поміж прикметників на позначення смаку, які не належать до жодної з виокремлених груп, слід назвати ще такі:

- англійська мова:
- bitter – гіркий, зазвичай стосується кави або шоколаду;
  - bland – без яскравого, особливого смаку;
  - spicy – гострий, дуже пряний;
  - rich – їжа, що містить багато масла, вершків або яєць;

- salty – солоний;
- sour – кислий;
- piping hot – пекуче гострий, дуже гарячий;
- crunchy – хрусткий;

- німецька мова:
- bitter – гіркий, зазвичай стосується кави або шоколаду;

- mild – м'який на смак;
- würzig – гострий, пряний;
- reich – їжа, що містить багато масла, вершків або яєць;
- salzig – солоний;
- sauer – кислий;
- knackig – хрусткий.

Проаналізувавши дієслова та прикметники лексико-семантичного поля «смак» в англійській та німецькій мовах, можемо стверджувати, що зазначені поля в досліджуваних мовах не мають істотної різниці. Однак кількість прикметників на позначення смаку в англійській мові є дещо більшою, водночас ці прикметники багатозначні і трапляються на периферії інших лексико-семантичних полів.

**Висновки та перспективи подальших досліджень.** Порівняльний аналіз густативної лексики, а саме дієслів та прикметників англійської та німецької мов, дозволяє дійти висновку, що смакове сприйняття має однакову фізіологічну основу у представників різних етносів, що обумовлює відносно невисокий ступінь лінгвокультурологічної специфіки засобів його об'єктивації у аналізованих мовних картинах.

Перспективу подальших досліджень вбачаємо в аналізі структурно-семантичних особливостей одоративної лексики англійської та німецької мов.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

1. Гайдеєнко І. Назви на позначення смаку: етимологія, семантика, функціонування : автореф. дис. ... канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова». Запоріжжя, 2002. 17 с.
2. Грабович М. В. Природа авторської сенсорики як іманентної властивості художнього тексту. 2020. URL : <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/45/855/1895-1>
3. Король О.А. Сенсорна лексика з позитивним емотивно-оцінним навантаженням у романі Susan Elizabeth Philips *Glitter Baby*. *Мовні і концептуальні картини світу*. 2013. Вип. 46(2). С. 191–196.
4. Мохосоева М. Реалізація інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів (на матеріалі англійської, німецької та української мов). *Науковий вісник Чернівецького університету*. Вип. 645. 2013.
5. Пермінова А. Відтворення англійської сенсорної лексики в українських віршових перекладах : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.16. Київ, 2003. 20 с.
6. Петришин М. Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні (на матеріалі гомерівського епосу). *Studia Linguistica*. Випуск 5. 2011. С. 44–48.
7. Сірочук Т. Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер Гурман. *Актуальні проблеми слов'янської філології*. Серія : Лінгвістика і літературознавство : міжвуз. зб. наук. ст. ; [гол. ред. В.А. Зарва]. Бердянськ : БДПУ, 2012. Вип. XXVI. Ч. 4. С. 146–156.
8. Тулюлюк К. Функціонування тактильних дієслів у структурі художнього тексту. *Актуальні проблеми романо-германської філології та прикладної лінгвістики*. 2011. № 1. С. 154–169.