

## КОГНІТИВНО-СЕМІОТИЧНЕ ПІДГРУНТЯ ВИВЧЕННЯ СЕНСОРИКИ ЗАПАХУ І СМАКУ В ХУДОЖНЬОМУ ТЕКСТІ

### COGNITIVE SEMIOTIC BASIS FOR STUDY OF SMELL AND TASTE SENSORY IN LITERARY TEXT

Сидоренко Т.В.,

*аспірант кафедри англійської філології і філософії мови  
імені професора О.М. Мороховського  
Київського національного лінгвістичного університету*

У статті сенсорне сприйняття розкрито як засіб сприйняття навколишнього світу, що може бути когнітивно репрезентовано, та як джерело образності в прозових творах. На матеріалі романів сучасної британської письменниці Дж. Харріс та американської письменниці Е. Бауермайстер розглянуто особливості вербальної репрезентації сенсорики запаху і смаку в когнітивному аспекті. Проаналізовано семіотичні механізми функціонування ольфакторної та густаторної образності в художньому тексті. Окреслено нарративні особливості сенсорики запаху і смаку в художніх творах.

**Ключові слова:** сенсорика запаху і смаку, сенсорне сприйняття, когнітивна репрезентація, семіотичні механізми, образність.

В статье сенсорное восприятие раскрыто как средство восприятия окружающего мира, который может быть когнитивно репрезентованым, и как средство образности в художественном произведении. На материале романов современной британской писательницы Дж. Харрис и американской писательницы Э. Бауэрмайстер рассмотрены особенности вербальной репрезентации сенсорики запаха и вкуса в когнитивном аспекте. Проанализированы семіотические механизмы функционирования ольфакторной и густаторной образности в художественном тексте. Очерчено нарративные особенности сенсорики запаха и вкуса в художественных произведениях.

**Ключевые слова:** сенсорика запаха и вкуса, сенсорное восприятие, когнитивная репрезентация, семіотические механизмы, образность.

The article reveals sensory perception as means of perception of the environment that can be represented cognitively, and as a source of imagery in literature. Specific ways of verbal representation of smell and taste sensory in their cognitive aspect are discussed on the basis of the novels by modern English author J. Harris and American author E. Bauermeister. Semіotic mechanisms of functioning of olfactory and gustatory imagery in literary text. The narrative feature of smell and taste sensory in literary works is outlined.

**Key words:** smell and taste sensory, sensory perception, cognitive representation, semіotic mechanisms, imagery.

**Постановка проблеми.** Процес сприйняття людиною навколишнього середовища і достовірність цього процесу є об'єктом дослідження з часів античності [1], Просвітництва [2; 3] і до сучасних розвідок щодо сенсорики загалом і конкретних її аспектів.

Традиційно відчуття зору, слуху, дотику, запаху та смаку вивчали окремо одне від одного, проте навіть у Аристотеля знаходимо поняття «sensus communis», тобто здатність людського мозку поєднувати і категоризувати інформацію, що надходить від різних органів чуття [1]. Це знайшло підтвердження і подальше використання у сучасних міжмодальних дослідженнях сенсорики [4; 5]. Сенсорика є об'єктом різнопланових когнітивних досліджень, що дає теоретичне підґрунтя для аналізу сенсорної образності, зокрема ольфакторної і смакової, в художньому дискурсі.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Методологічними засадами дослідження ольфакторної та густаторної сенсорики в художньому тексті є напрацювання у сфері когнітивної семан-

тики [6; 7], нейрокогнітології [5; 8; 4], семіотики художнього тексту [9; 10; 11] та наратології [12; 13; 14]. Зіставлення різних наукових напрямів дає змогу дослідити сенсорну образність запаху і смаку та функції ольфакторної й густаторної сенсорики в художніх творах із когнітивно-семіотичного погляду.

**Постановка завдання.** Дослідження фізіологічних особливостей сприйняття запаху і смаку є основою для розуміння того, як ольфакторна і густаторна сенсорика функціонує в контексті художнього твору. Із поняття «втілення» («embodiment» за М. Джонсоном) [6] випливає, що концепти і категорії, якими ми оперуємо, вкорінені в людському тілесно-чуттєвому досвіді, тому мислення людини, відображене в мові, структурує реальність. Таким чином, «втілення» є когнітивною основою для дослідження сенсорики запаху і смаку в художніх творах.

**Виклад основного матеріалу.** У межах ольфакторної та густаторної сенсорики є простір і для семіотичного аналізу. На думку деяких

дослідників, їжа завжди виступає у літературі семіотично значущою величиною [15, с. 122]. Із цього випливає, що смак також може функціонувати семіотичним об'єктом. За Ж.-Ж. Буто, дослідник у галузі семіотики повинен аналізувати взаємодію естетичного виміру смаку, пов'язаного зі сприйняттям, і його когнітивного виміру в плані категоризації дійсності [11, с. 338]. Можна говорити про семіотику їжі як підрозділ прикладної семіотики. Семіотика їжі розглядає питання соціальної теорії їжі, досліджуючи її первинною системою моделювання. По-перше, якщо припущення про їжу-мову підтверджується, то їжа має «говорити» щось про світ і суспільство. Семіотика має здійснити переклад смаку і його сприйняття, щоб надати значення досвіду вживання їжі [16]. Із погляду семіотики, харчування пов'язане не лише з матеріальними потребами чи фізіологічними процесами, а й із різноманітними дискурсами й образами, які асоціюються з ним, стаючи формою вираження культурної ідентичності [17]. У цьому сенсі набирають популярності дослідження ф'южн-кулінарії (*fusion cuisine*) – поєднання різних кулінарних традицій і негативного її вияву (конф'южн-кулінарії, тобто «кулінарії-плутанини», що викликає зіткнення несумісних смаків і текстур, а також смакової ідентичності).

Із соціальної точки зору смак є знаком уявлення про вибір [18, с. 58]. У праці «Відмінність» П. Бурдье досліджує способи формування смаків представників різних класів французького суспільства середини ХХ століття [19]. Він вважає, що соціальний клас є найважливішим чинником у визначенні смаків, а смаки є необхідними елементами в процесі формування і відтворення класу, а також зміцнення міжкласових відмінностей [18, с. 170]. Хоча такий погляд є об'єктом для критики в тому аспекті, що вибору їжі (як знаку соціальних умов) надається занадто велика вага [20, с. 38].

Смак спочатку завжди є тактильним відчуттям: смакування відбувається поетапно, при цьому людина здебільшого може розпізнати нюанси смаку. На образному рівні смакування створює топологічну і часову диференціацію, що пов'язано з анатомічними властивостями органів смакового чуття.

Отже, смак розглядається продуктом синкретизму відчуттів, значень і агентів (суб'єкта і об'єкта: того, хто їсть і того, що їдять), пов'язаний із сенсорним всесвітом, який завжди залежить від суб'єкта і соціальних, культурних і міжкультурних впливів [11, с. 339]. Їжа та її смак функціонує семіотичною системою і взаємодіє з іншими

семіотичними системами. Підхід до смаку (як об'єкта семіотики) [11; 21] дає можливість аналізувати його з точки зору знаковості щодо фізіології та комунікації. Також чуттєвий досвід відіграє важливу роль у виникненні метафоричного значення [22]. Звертаючись до запаху, такі його властивості, як суб'єктивність та емоційність, є основою для метафоричних мапувань [23], при цьому фізіологічні та психологічні особливості сприйняття запаху виконують роль вихідної концептосфери. Зважаючи на це, корпус матеріалу дослідження окреслено художніми творами з ольфакторним та густаторним компонентами у їх об'єктно-суб'єктних та функціональних виявах на образно-символічному рівні. Персонажі та локації у творах репрезентуються через запахи та смаки, що набувають семіотичного значення. Наприклад, у фрагменті роману Дж. Харріс «Chocolat» («Шоколад») донька головної героїні характеризується так:

*[Anouk] smells of chocolate and vanilla and peaceful untroubled sleep* [24, p. 176].

Шоколад і ваніль (*chocolate and vanilla*) мають приємні конотації для головної героїні, тому що вона є власницею шоколадної крамниці, тому вони вказують на душевну близькість доньки і матері. Спроможність дівчинки спокійно і безтурботно спати виражено метафорично через образ запаху (*smell of peaceful untroubled sleep*).

У цьому ж романі низка локусів, насамперед європейських міст, репрезентована образами запахів та смаків їжі:

*Paris smells of baking bread and croissants; Marseille of bouillabaisse and grilled garlic. Berlin was Eisbrei with Sauerkraut and Kartoffelsalat, Rome was the ice-cream I ate without paying in a tiny restaurant beside the river* [24, p.70].

Таким чином, замість більш традиційних візуальних образів у спогадах про відвідані міста фігурують запахи та смаки страв, характерних для цієї місцевості загалом (круасанів (*croissants*) у Парижі, буябесу (рибна юшка з часником і прянощами) (*bouillabaisse*) в Марселі та рисової каші з квашеною капустою і картопляним салатом (*Eisbrei with Sauerkraut and Kartoffelsalat*) в Берліні) та пов'язаного з особистими асоціаціями оповідачки безкоштовного морозива в Римі (*the ice-cream I ate without paying*).

Згідно з концепцією втіленого значення (*embodied meaning*), емоційне сприйняття впливає на раціональне [6], тому запахи і смаки, сприйняті персонажем, визначають його погляди і поведінку, навіть коли є доволі суперечливими, наприклад:

*I caught the maddening smell of coffee and hot bread from the kitchen; the scent of chocolate, like that of my anger made me light-headed, almost euphoric with rage* [24, p. 234].

Цей фрагмент ілюструє реакцію одного з головних героїв роману (священика Рейно) на запахи шоколадної крамниці. Аромат шоколаду доводить його до гніву (*rage*), що поєднується із запамороченням (*light-headed*) та ейфорією (*euphoric*). Також відбувається метафоризація гніву – носія запаху через буквальный запах шоколаду (*scent of chocolate, like that of my anger*).

У іншому романі Дж. Харріс «Five Quarters of the Orange» («П'ять четвертинок апельсина») оповідь ведеться від першої особи. Це спогади літньої вдови, що під іншим прізвиськом повернулася у рідне село та розповідає про події свого дитинства, що свого часу змусили її покинути рідний дім. У романі простежуються дві часопросторові лінії, що постійно змінюються: одна описує дитинство Фрамбуази Дартіген у Франції в роки окупації, інша – її життя вдовою Фрамбуази Сімон у теперішній Франції. Її розповідь є нелінійною, нечіткою, на що натякає сама оповідачка, експліцитно звертаючись до читача: *You want... to have it clear; categorized, ended... Well, it isn't as easy as that* [25, с. 12]. Вона додає уривки з кулінарної книги своєї матері, яка містить не лише рецепти, а й особисті примітки (причому неупорядковані) з багатьма скороченнями, з елементами фікції: *there are almost no dates in the album, no precise order...with many abbreviations and cryptic references. I recognize some of the incidents to which she refers. Others are twisted...Still others seem to be complete inventions, lies* [25, с. 9]. Таку ж манеру оповіді переймає Фрамбуаза, бо в її оповіді немає ані початку, ані визначеного кінця: *like my mother's album, there are no page numbers. No beginning and the end is raw...* [25, с. 13]. Хоча вона і згадує про потребу читачів у систематизованій, логічній історії: *I know what you're thinking. You wish I'd get on with the story* [25, с. 11]; *I know. You want me to get to the point* [25, с. 15], Фрамбуаза навмисне уповільнює ритм оповіді, вважаючи, що спосіб оповіді й час, витрачений на неї, є так само важливим: *this is at least as important as the rest, the method of telling, and the time taken to tell...* [25]. Таким чином, вона ніби смакує деталі подій минулого.

Саме ім'я наратора (Фрамбуаза (фр. framboise – малина)) має смакові конотації. Її самохарактеризація відбувається також через образ фрукта: *[I am]...baked and yellowed by the sun like a dried*

*apricot* [25, с.12]. Проте їжа і процес її приготування для неї не є мистецтвом чи стилем життям, а радше фізіологічною необхідністю і важкою працею: *for me food is simply food, a pleasure for the senses...hard work sometimes, but not to be taken seriously, not art, for heaven's sake* [25, с. 26]. Саме через рецепти матері, запахи та смаки, знайомі з дитинства, Фрамбуаза може реконструювати подробиці своєї історії. Отже, під впливом сенсорики запахів та смаків не лише відбувається індивідуалізація, а й спостерігаємо розпливчатість розповіді.

Головній героїні роману Е. Бауермайстер «The School of Essential Ingredients (Школа основних інгредієнтів)», як і Віанн Роше з роману «Chocolat», притаманне синестезійне бачення світу. Поєднання зорового і слухового сприйняття, коли вона чує те, як звучить зелений колір (*and Lillian...would listen ...and she would think, This is what green sounds like* [26, p. 12], переходить у поєднання ольфакторного і слухового, коли Лілліан деякі запахи здаються такими ж гострими і різкими, як стук підборів по паркету (*some smells were sharp, an olfactory clatter of heels across a hardwood floor* [26, p. 13]. Лілліан змалку доводиться вчитися готувати, оскільки її мати після розлучення занедбує домашні справи і ховається від реальності у світі книг. Через це у Лілліан виникає неприязнь до читання, натомість вона відчуває мову запахів краще, ніж слова:

*... the language of smells ... to Lillian was as obvious as a billboard...sometimes ...smells were for her what printed words were for others* [там само]

Запахи і смаки страв стають для героїні учасниками комунікації. Вона помічає реакцію на них інших людей (*people seemed to react to spices much as they did to other people* [26, p. 15], семіотику запахів (як маркерів настрою людини) (*Sarah's mother...always cooked curry when she was fighting with her teenage daughter* [ibid, p.13], навіть вчиться вгадувати її заздалегідь. Це допомагає Лілліан приготувати таку страву, яка повернула її маму до реального світу з книжкового полону. Крім того, детальна увага, яка приділяється процесу приготування їжі та її запаховим і смаковим характеристикам, пояснює те, як саме героїня змогла вплинути на тих, кого вчила готувати.

**Висновки.** Таким чином, різноманітність оповідних перспектив підкреслює універсальність передання сприйняття запахів і смаків. Примат емоційного над раціональним здійснює вплив на характеристику та самохарактеризацію персонажів, а також на подієвість твору.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

1. Aristotle. *De Anima*. Oxford: Clarendon Press, 2016. 415 p.
2. Diderot D. *Lettre à Mademoiselle de la Chau*. *Correspondance (1713–1757)*. Paris: éditions de Minuit, 1955.
3. Rousseau J.J. *Emile, ou de l'éducation. Oeuvres complètes*. Paris: Gallimard, 1969. 1958 p.
4. Lehrer J. *Proust was a Neuroscientist*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2007. 307 p.
5. *Perception and Perceptual Development* (ed.R.Walk, H.Pick). New York: Plenum Press, 1981. 415 p.
6. Johnson M. *The Meaning of the Body. Aesthetics of Human Understanding*. Chicago & London : UCP, 2008. 308 p.
7. Steen G. J. *From Linguistic to Conceptual Metaphors in Five Steps. Metaphor in cognitive linguistics*. Amsterdam: John Benjamins, 1999. P. 57–77.
8. Jütte R. *The Sense of Smell in Historical Perspective. Sensory Perception, Mind and Matter*. Wien: Springer-Verlag, 2012. P. 313–330.
9. Barthes R. *Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption. Food and Culture: a Reader*. Oxford: Routledge, 2008. P. 27–35.
10. Бахтин М. *Вопросы литературы и эстетики: исследования разных лет*. Москва: Худож. лит., 1975. 502 с.
11. Boutaud J. J. *Analyses sensorielles: pour une semiotique du gout*. Limoges: PULIM, 1999. 73 p.
12. Fludernik M. *An Introduction to Narratology*. London: Routledge, 2009.
13. Scholes R. *Semiotics and Interpretation*. L.: Yale University Press, 1983. 162 p.
14. Toolan M. *Language in literature – an introduction to stylistics*. London : Routledge, 1998.
15. Городнюк Н. *Концепт їжі та мотив насолоди у романі 20–30х рр. ХХ ст.: компаративні аспекти. Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі. Збірник наукових праць*. 2012. Вип. 9. С. 121–129.
16. Mangiapane F. *Feasting with the Outlander. Semiotics of the Culinary Cinema*. 2014. URL: <http://semio2014.org/en/semiotics-of-food>
17. Stano S. *“Con-Fusion Cuisines”: Melting Foods and Hybrid Identities*. 2014. URL: <http://semio2014.org/en/semiotics-of-food>
18. Рай Дж. *Чи слід мені їсти м'ясо? Вегетеріанство і вибір раціону. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / упор. Ф. Олгоф*. Київ: Темпора, 2011. С. 57–69.
19. Bourdieu P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press, 1984. 615 p.
20. Саймонс М. *Епікур, філософ ласунів. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / упор. Ф. Олгоф*. Київ: Темпора, 2011. С. 25–42.
21. Floch, J.-M. *Identités visuelles*. Paris: PUF, 1995
22. Kövecses Z. *Metaphor: A Practical Introduction*. Oxford: Oxford University Press, 2002. 285 p.
23. Ibarretxe-Antuñano I. *Metaphorical Mappings in the sense of smell. Metaphor in Cognitive Linguistics / ed. R.W. Gibbs*. Amsterdam and Philadelphia: John Benjamins, 1999. P. 29–45.
24. Harris J. *Chocolat*. N. Y.: Random House, 2007. 382 p.
25. Harris J. *Four Quarters of the Orange*. N. Y.: Random House, 2010. 432 p.
26. Bauermeister E. *The School of Essential Ingredients*. N. Y.: Berkley Books, 2010. 261 p.