

М. Лучик

Зеленогурский университет

Зелена Гура, Польша

 <https://orcid.org/0000-0002-6887-0163>

email: m.luczyk@in.uz.zgora.pl

Г.К. Абзулдинова

Павлодарский педагогический университет имени Э. Марғұлан

 <https://orcid.org/0000-0002-9108-892X>

email: guleke160265@mail.ru

О ВЕРБАЛИЗАЦИИ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ В ПОЛЬСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКАХ

Аннотация. Предметом исследования является вербализация вкусовых ощущений в книге британской писательницы Ники Сегнит «The Flavour Thesaurus», в двух переводах: на польский и русский языки. Цель – изучить, как разные языковые версии передают описания вкусов и какие лексические стратегии при этом используются. Основным методом является сопоставительный анализ лексики, который позволяет сравнить выбор слов и описательных выражений в обоих языках. Анализ включает идентификацию лексем, выражений и фраз с семантикой вкуса, сравнение использования прилагательных, коллокаций и метафор, а также выявление типичных лексических моделей в каждом языке. Проведенный анализ двух языковых версий позволил установить, что польский и русский языки располагают разнообразными, но в то же время схожими способами концептуализации вкусовых ощущений: указанием вкуса как свойства, приписываемого различным предметам по сходству; указанием на основные вкусы, относящиеся к прототипам; синестетическими метафорами; оценочными прилагательными с эмоциональной окраской. Результаты исследования уточняют когнитивные механизмы, лежащие в основе языковой презентации вкуса, и показывают, как культурный контекст влияет на способы его лингвистического выражения.

Ключевые слова: вкусовые ощущения, польский язык, русский язык, сопоставительный анализ, вербализация, Ники Сегнит.

Конфликт интересов:

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

История статьи:

Дата поступления: 04.11.2025

Дата принятия: 04.12.2025



Введение

Исключительная роль вкуса в структуре познания отмечается исследователями разных научных дисциплин. Этьен де Кондильяк в «Трактате об ощущениях» (1935) акцентирует особую функцию вкуса – тесную связь с биологической необходимостью поддержания жизни, что отличает его от обоняния или слуха. Вкус, управляемый «неотложной потребностью», становится для человека основным каналом контакта с миром и одним из первых способов оценки реальности. Он связан с жизненной практикой и поведением (Арутюнова, 1988, с. 85), и лежит в основе более поздних метафорических расширений понятия «вкус» в языке и культуре, о которых пишет А.И. Костяев (2007).

Индивидуальный характер вкусовых ощущений в первую очередь обусловлен личными предпочтениями – симпатией или антипатией к чему-либо, но также зависит от возраста, состояния здоровья и других факторов, влияющих на восприятие вкуса потребителем. Вкус блюд зависит от их консистенции, температуры, запаха и внешнего вида, а их оценка – от истории и культурных традиций данного этноса (Mitrenga, 2014, с. 44). Очевидно, не существует кулинарного справочника, который удовлетворил бы всех читателей в отношении описания вкусов. Любая книга о вкусах хотя бы частично отмечена субъективизмом, поскольку «[в] мире оценок действует не истинность относительно объективного мира, а истинность относительно концептуального мира участников, акта коммуникации» (Вольф, 1985, с. 203). Поэтому сложно говорить о правде и лжи относительно вкусовых ощущений, когда нет возможности их верификации (Wierzchowska, 1999, с. 113).

Материал и методы

Выбор книги N. Segnit «The Flavour Thesaurus» ('Словарь вкусов') (2010) в качестве материала для лингвистического анализа обусловлен особенностями подхода Ники Сегнит к систематизации и интерпретации вкуса, его уникальной лексической структурой и семантическим богатством. Книга переведена на 12 языков, является первым произведением, которое исследует сочетание вкусов, разделена на вкусовые темы, включая мясные, сырные, лесные, цветочно-фруктовые вкусы и др. В этих разделах она имеет форму тезауруса Питера Марка Роже, построенного на идеографическом принципе. Это позволяет искать слова, связанные по смыслу, а не только синонимы. Книга Сегнит содержит алфавитный список 99 популярных ингредиентов, и для каждого из них предлагаются уникальные вкусовые сочетания, от классических до причудливых (Segnit, 2017, с. 10). В книге имеются традиционные сочетания: *wieprzowina i jabłko / свинина и яблоко, jagnięcina i morela / ягнятина и абрикос, ogórek i koper / огурец и укроп; современные любимые «блюда», такие как czekolada i chili / шоколад и чили, kozi ser i buraki / козий сыр и свекла, а также нестандартные, реже встречающиеся сочетания, такие как kaszanka i czekolada / кровяная колбаса и шоколад, cytryna i wołowina / лимон и говядина, jagody i grzyby / ягоды и грибы, а также арбуз и устрицы / arbuz i ostryga.* Всего в тезаурусе имеется почти тысяча записей, а во всем тексте – 200 рецептов и советов.

Несмотря на то, что обе версии являются переводами, они сохраняют как терминологическую точность, так и метафорическое измерение оригинала, что делает их полностью сопоставимыми. Сопоставительный анализ позволяет исследовать концептуализацию вкусов, связи между понятиями и творческие

языковые стратегии, примененные в обоих переводах. Таким образом, книга Сегнит представляет собой ценный материал для изучения семантики вкуса и тематической лексикографии, демонстрируя, что переводы могут быть столь же полезны для лингвистических исследований, как и оригинальные тексты.

Именно анализ вербализации вкусовых ощущений в обеих сопоставляемых версиях перевода является наиболее адекватным способом его описания, поскольку предметы восприятия и мысли отражаются в словах и словосочетаниях (Żerański, 1976, с. 307).

В то же время книга является ответом на неограниченную доступность широкого ассортимента продуктов и блюд, а также на изменение самого подхода к еде.

Результаты и обсуждение

В описаниях вкусовых ощущений чаще всего встречаются формулы (обычно обогащенные дополнительными определяющими членами), содержащие существительное *smak / вкус: smak+ jaki? czego? / вкус какой? чего?; o smaku czego?, jakim? / со вкусом каким? чего?; w smaku jakim? / по вкусу, на вкус*. В настоящее время в польском языке *smak* определяется как «чувство, рецепторы которого, расположенные в основном на языке, позволяют распознавать определенные свойства потребляемой пищи (такие как сладость, соленость, кислотность, горечь)» [перевод – М.Л.], а также – в результате метонимии – «свойство вещей, чаще всего съедобных, действующих на этот орган чувств (часто свойства, вызывающие приятные ощущения)» и «желание есть, удовольствие, которое кто-то получает от еды, питья, иногда от курения сигарет» (USJP). Аналогичное содержание отражено в дефиниции русского слова *вкус*: «Ощущение, возникающее в результате раздражения рецепторов, расположенных на языке, мягком небе и задней стенке глотки различными веществами; способность различать такие воздействия – одно из пяти внешних чувств», а также «(вкус чего?) качество, свойство пищи, ощущаемое при еде» и «аппетит, удовольствие, получаемое при еде» (БТСРЯ).

Производное от существительного *smak / вкус – posmak (jaki, czego?) / привкус* (какой, чего?) в свою очередь означает «дополнительный, посторонний вкус, чуждый данному блюду, данному напитку, остающийся после их употребления» (USJP). Существительное *привкус* – «дополнительный, посторонний вкус чего-либо, примешивающийся к вкусу чего-либо, или особый, характерный вкус чего-либо» (БТСРЯ). В анализируемом материале особенно заметна тенденция к использованию в польском языке понятия *posmak* скорее в значении дополнительной характеристики на фоне доминирующего основного вкуса, т.е. в значении, совпадающем с русским словом *привкус*, реже в отношении конечной фазы восприятия. Для обозначения конечной фазы в русском языке используется отдельное существительное *послевкусие*, ср.: *Smak wołowiny – [...] prawdziwie mięsny smak z lekkim „metaliczny” posmakiem* (Segnitz, 2017, с. 45). / *Вкус говядины – [...] по-настоящему мясной вкус, с небольшим «металлическим» послевкусием* (Сегнит, 2017, с. 53).

Близким по значению к словам *posmak* и *привкус* кажется существительное *nuty (smakowe) (jakie, czego?) / ноты, нотки* (какие, чего?) «перен., разг. легкое проявление какого-л. чувства, оттенок, тон, привкус и т. п.» (БТСРС). В польских словарях нет подтверждения значения лексемы *nuty* в качестве дополнительных

вкусовых ощущений, но в описаниях вкуса (кроме книги Сегнит) они регистрируются (см. Dawidziak-Kładoczna, 2010).

Реже в описаниях используются другие существительные, такие как *usta* / *rom, podniebienie* / *небо* или *odcień* / *оттенок, ton* / *тон*, а также глаголы: *coś smakuje* / *что-то нравится, (po)smakować czegoś, (s)kosztować czegoś, (s)próbować / (no)пробовать что-либо (на вкус)*.

Приведенные выше определения значения *вкуса* (по крайней мере два из трех) позволяют указать обязательные компоненты категориальной ситуации вкусового восприятия, являющейся одной из пяти разновидностей в семантической парадигме восприятия, разработанной Ю. Апресяном. Эта ситуация обусловливает тернарную оппозицию смыслов восприятия: «воспринимать» (субъект) – «восприниматься» (объект) – «использовать способность восприятия» (активный субъект), репрезентантами которой во вкусовой ситуации являются следующие выражения: *ożuczać вкус – быть на вкус – пробовать*. Их польские эквиваленты представляются следующим образом: *odczuwać smak (doświadczać doznać smakowych) – mieć jakiś smak (smakować, jak? czym? np.: słono, słodko) – smakować (próbować smak czegoś)* (Апресян, 1995, с. 43–44).

Представленные выше общие замечания, касающиеся вербализации вкусовых ощущений, а также специфика анализируемого материала (сочетание вкусов продуктов питания в пары), заключающаяся в описании вкуса ингредиентов и гораздо реже вкуса конечного «результата», то есть самого блюда, позволяют заключить, что анализированный материал в основном касается объекта восприятия. Следовательно, ситуация вкусового восприятия, вербализуемая в книге Сегнит, является объектно-ориентированной.

Анализ исследуемых текстов позволил выделить четыре наиболее популярных способа обозначения вкусовых ощущений: 1) сравнение со вкусом какого-либо пищевого продукта или вкусом несъедобного предмета, позволяющее выделить вкусовые категории. то есть описание вкуса посредством отсылки к явлениям, существующим в реальности вне языка; 2) использование названий основных вкусов; 3) обозначение вкуса с помощью синестетической метафоры; 4) использование оценочного прилагательного, отражающего субъективные ощущения.

Совпадение выделенных групп названий вкусов с классификациями, предложенными в анализах других исследователей (например, в описании вкуса вин), указывает на определенную повторяемость средств выражения вкусовых ощущений, несмотря на их субъективный и идиолектный характер (см. Dawidziak-Kładoczna, 2010).

1. Вкус как свойство, приписываемое разным предметам по сходству ощущений

Вкусовые категории в виде прилагательных группируют ингредиенты, характеризующиеся сходными вкусовыми свойствами: *smak mięsny / мясной вкус, serowy / сырный, ziemisty / землистый, musztardowy / горчичный вкус, cytrusowy / цитрусовый, orzeźwiająco owocowy / вкус свежих фруктов* и т. п. Например, семейство цитрусовых включает кисловатые вкусы *romarańczy / апельсина, cytryny / лимона и kardamoni / кардамона*. В качестве источника вкуса указываются названия определенных продуктов питания в форме существительных в единственном и

множественном числе, pluralia или singularia tantum (характерные для вещественных существительных): *zioła / травы, grzyby / грибы, kawa / кофе, czekolada / шоколад, warzywa / овощи, owoce / фрукты, ryby / рыба, sery / сыры* и ряд других. Широкий спектр этих лексем представлен в описаниях блюд гипонимами, чаще всего соответствующими видовым названиям этих фруктов, рыбы, мяса, грибов и т.д. Например, источником мясного вкуса является в основном мясо. Для гиперонима мясо (в значении пищевого продукта) гипонимами являются: *wołowina / говядина, wieprzowina / свинина, baranina / баранина, cielęcina / телятина, jagnięcina / ягнятина* и т.п. Свойства отдельных продуктов могут быть уточнены путем добавления к названию определения: *wędzone sery / копченые сыры, białe ryby / белая рыба, gorzka czekolada / горький шоколад, chuda wołowina / постная говядина, oliwa z oliwek / оливковое масло, sok z cytryny / лимонный сок* и т.д.

В описаниях пар продуктов, отнесенных к соответствующим вкусовым категориям, появляется ряд более «узких» (отображающих вкус, навязывающий к конкретному индегриету создающему вкус: *smak kokosowy / кокосовый вкус, przyjemny miętowy smak / приятный мятный вкус* и т. п. Такие «уточненные» вкусы могут быть обогащены атрибутивной характеристикой, чаще всего положительной, выделяющей качество восприятия, например: *wyrazisty / выразительный, łagodny / мягкий, oświeżająca / освежительный, złożony / сложный, delikatny / нежный, bogaty / насыщенный* и т. д. Высокой частотностью отличаются такие глаголы, как: *podkreślać / подчеркивать, uwydatniać / выделять, komponować się / сочетаться, wydobywać / выявлять, uzupełniać / дополнять, równoważyć / уравновешивать, neutralizować / нейтрализовывать, dodawać / добавлять, wzmacniać / усиливать, łagodzić / смягчать* и т. д., указывающие на взаимные вкусовые отношения между отдельными продуктами. Например: *Któż rzymski wspólnie z innymi gorzkawymi składnikami, takimi jak ogórek, bakłażan i kalafior – uwydatniając ich naturalną słodkość przez wzmacnienie gorzkości* (Segnit, 2017, с. 88) / Зира очень хорошо сочетается с другими ингредиентами (например, такими горькими как огурцы, баклажаны, цветная капуста) за счет того, что углубляет горечь второго ингредиента и, как это ни парадоксально, подчеркивает его естественную сладость (Сегнит, 2017, с. 107).

2. Вербализация вкусовых ощущений с использованием названий основных вкусов

Восприятие вкусовых ощущений чаще всего обозначается использованием названий основных вкусов или образованных от них производных: *słodki / сладкий, gorzki / горький, kwaśny / кислый и słony / соленый*. В настоящее время большинство авторитетов признает существование пяти вкусов: четыре вышеупомянутых и *umami / умами* (Cambridge University Press, n.d.).

Словарные определения основных вкусов как польского, так и русского языков ссылаются на другие вкусы и указывают на их прототипные образцы, что позволяет ограничить описание референции отдельных вкусов наиболее прототипными: 1) *gorzki / горький* – ‘имеющий острый, неприятный вкус, такой как полынь, горчица, или ассоциирующийся с таким вкусом, противоположный сладкому, содержащий горечь, горьковатый’ (USJP) / «имеющий острый, неприятный едкий вкус, свойственный хине, полыни, горчице» (БТСРЯ); 2) *słodki / сладкий* – «имеющий вкус, подобный вкусу сахара, меда» (USJP) / «имеющий вкус, свойственный сахару, меду» (БТСРЯ); 3) *słony / соленый* – «имеющий вкус, свойственный соли;

содержащий соль» (USJP) / «приправленный солью и имеющий придаваемый ею характерный вкус» (БТСРЯ); 4) *kwaśny* / кислый – «имеющий терпкий вкус, такой как вкус лимона, уксуса, неспелых яблок» (USJP) / «имеющий своеобразный острый вкус, напоминающий вкус лимона, уксуса, клюквы» (БТСРЯ).

В исследуемом материале вкусовые свойства часто вербализуются с помощью абстрактных существительных (*nomina abstracta*): *kwasowość* (czego? jak?) / кислотность (чего?, какая?), *słodycz*, *słodkość* / сладость, *gorycz* / горечь, *słoność* / соленость. Сочетание этих существительных со словами, такими как: *odcień*, *odrobina*, *akcent* / оттенок, намек, нотки сигнализирует о более слабом характере признака. К показателям, значение которых подчеркивает не очень интенсивный вкус, относятся также прилагательные: *łagodny*, *subtelny*, *delikatny* / мягкий, нежный, легкий, например: *łagodna mleczna kwasowość* / легкая молочная кислотность, *delikatna goryczka* / мягкая горечь, *subtelna słoność* / нежная соленость.

На низкую степень интенсивности вкуса указывают и производные от названий основных вкусов с формантами -awy / -оват-: *kwaśnawy* / кисловатый, *słonawy* / солоноватый, *słodkawy* / сладковатый, *gorzkawy* / горьковатый. В таких случаях к ним часто добавляется наречие степени *lekle* / слегка, дополнительно подчеркивающее ослабление вкусовой характеристики, что отражено в словарных определениях, например: *gorzkawy* / горьковатый: «с легким горьким вкусом, довольно горький» (USJP) / «слегка горький; в определенной степени горький» (БТСРЯ).

Горький вкус, как единственный из основных вкусов, воспринимается в целом негативно, (хотя в исследуемом материале встречаются словосочетания типа: *przyjemna goryczka* / приятная горчинка) и в то же время как противоположность сладкому вкусу. Остальные вкусы в зависимости от контекста могут оцениваться как положительно, так и отрицательно. Исключение составляют такие употребления, как в выражениях *zbyt słodki* / слишком сладкий.

Большинство вкусов представляют собой смеси двух или более основных вкусов, которые взаимодействуют друг с другом, в результате чего могут возникать новые качества. Сложные вкусовые отношения отражаются в исследуемом материале в виде сложных прилагательных (*composita*): *gorzkokwaśny grejpfrut* / горьковато-кислый грейпфрут; *kwaśno-słony sok z ogórków* / кисло-соленый огуречный рассол, *kwaśno-słodkie jabłka* / кисло-сладкие яблоки, *gorzko-słodki tonik* / горьковато-сладкий тоник. Например: *Kuchnia wenecka słynie z zestawieni słodko-kwaśnych, reprezentowanych w tym daniu przez słodkawy groszek i ostry, kwaśnawy ser* (Segnit, 2017, с. 211) / Венецианская кухня изобилует кисло-сладкими комбинациями, а в данном случае принимает форму контраста между сладким горохом и сыром с резким, кислым вкусом (Сегнит, 2017, с. 261).

3. Синестетические метафоры как способ вербализации вкусовых ощущений

Вкус может быть описан с помощью синестетической метафоры, суть которой заключается в том, что вкусовые ощущения вербализуются с помощью слов, обозначающих сенсорные ощущения, характерные для других органов чувств. Семантическая мотивация такой лексики не содержит в своем первоначальном лексическом значении «вкусовых» элементов. Они не являются обязательным

компонентом их лексического значения, относятся к остальным чувствам (слуху, зрению, обонянию и осязанию), составляют слой семантических коннотаций и актуализируются в определенных контекстах.

Извлеченный материал подтверждает существование четырех видов использования лексики, связанной с другими чувствами, кроме вкуса, языковых синестезий, относящихся к вкусовым ощущениям: синестезии, связанные со слухом (аудиально-вкусовые), с обонянием (обонятельно-вкусовые), со зрением (зрительно-вкусовые), и синестезии, связанные с осязанием (осязательно-вкусовые). Следует отметить, что в тезаурусе Сегнит встречаются и более сложные языковые синестезии.

Среди аудиально-вкусовых синестезий наиболее частыми являются сочетания существительного *smak / вкус* с музыкальной лексикой: *nuta, nutka* (jaka?), *z nutą, z nutką* (jaką?, czego?) / *nota, нотка* (какая?), *с нотками* (чего?), напр.: *gorący budyń czekoladowy z nutami cytrusów* / горячий шоколадный пудинг с нотками цитруса; *harmonijne połączenie* / гармония двух ингредиентов; *kotropozyska z trzech smaków* / композиция из трех вкусов. Имеются также примеры сочетаний прилагательных, называющих основные вкусы, с существительным *nuta / nota* (например: *słona nuta, gorzka nuta* / соленые нотки, горькие нотки).

Синестезии, касающиеся использования языковых средств, связанных с обонянием, в отношении вкуса, в исследуемом материале встречаются редко (преобладает обратное направление), хотя с биологической и химической точки зрения вкус имеет много общего с обонянием: оба относятся к химическим чувствам и находятся в одном воздушном канале, отсюда большая роль обоняния в восприятии вкуса. К этим единичным примерам относятся: *bukiet smaków (bukiet wina)* / букет вкусов, вкусовой букет (букет вина) и *smak kwiatowy / цветочный вкус* (хотя некоторые цветы не только пахнут, но и съедобны).

Примерами тактильно-вкусовой синестезии являются определения, в которых вкус относится к острым, колючим предметам, нежным материалам и качествам, ощущаемым на ощупь: *ostry smak / острый вкус; tarty, przytępiony smak / притупленный вкус; aksamitny sos / бархатистый соус; jedwabisty smak kawy / шелковый вкус кофе, puszysty omlet / пышный, пушистый омлет* и др.

На восприятие вкусовых ощущений большое влияние оказывает зрение, регистрирующее внешний вид и цвет блюда, эстетичный или неэстетичный способ его подачи и т.д. В современной кухне эстетичный вид блюд – наряду со вкусом – является основой кулинарного успеха, поскольку еда должна быть не только удовольствием для вкусовых рецепторов, но и праздником для глаз. Примерами зрительно-вкусовой синестезии, использующей лексику, относящуюся к зрительному чувству, для обозначения вкусовых ощущений, являются лексемы, служащие для определения пространственных свойств: *głęboki, głębia* / глубокий, глубина, характеристики поверхности чего-либо: *plaski* / плоский, а также для описания формы: *okrągły / округлый*. Например: *głęboki nieco słodki smak / глубокий слегка сладковатый вкус; płaski smak kawy / плоский вкус кофе*.

4. Оценочные прилагательные в качестве субъективных оценок вкуса

Общей тенденцией, отмеченной в исследуемом материале, является использование типично оценочных определений вкуса, принимающих форму прилагательных,

В польском переводе положительная аксиологическая характеристика вкуса обычно вербализуется при помощи перечисленных ниже прилагательных (определения по: USJP): 1) *smaczny* – «имеющий хороший вкус, нравящийся кому-либо; побуждающий к еде; вкусный, аппетитный»; 2) *smakowity* – «очень вкусный, аппетитный, побуждающий к еде»; 3) *pyszny, przepyszny* – «вкусный, восхитительный (ред.), изысканный на вкус»; 4) *apetyczny* – «аппетитный, побуждающий к еде; вкусный».

В русскоязычной версии чаще всего выступают (определения по: БТСРЯ): 1) *вкусный* «имеющий приятный вкус, с положительной оценкой. Используется в основном с существительными, относящимися к еде, блюдам, напиткам»; 2) *лакомый* «очень вкусный, доставляющий вкусовое удовольствие», в основном в сочетании с существительными, обозначающими продукты со сладким вкусом (*лакомое блюдо*)»; 3) *смачный* «вкусный, особенно что-то жирное или сладкое»; 4) *аппетитный* «вкусный, аппетитный» отражает связь между вкусом и зрением. Эта особенность вербализуется в контекстах, где восприятие вкуса предшествует положительной оценке внешнего вида продукта или блюда. В польском языке взаимодействие между вкусом и зрительным восприятием отражено в двух прилагательных: *smakowity* и *apetyczny*.

Для негативной оценки качества ингредиентов или блюда используются: 1) *niesmaczny* – «о блюдах, имеющих плохой вкус, неприятные на вкус»; 2) *nieapetyczny* – «не вызывающий аппетита, не побуждающий к еде»; 3) *niezjadliwy* – «разг. шутл. непригодный для еды, невкусный».

В русскоязычной версии к этой группе относятся: 1) *невкусный* – «не имеющий приятных вкусовых качеств»; 2) *неаппетитный* – «не возбуждающий аппетита»; 3) *безвкусный* – «не имеющий какого-л. определенного вкуса; пресный (о пище)»; 5) *несъедобный* – «непригодный для еды».

Помимо представленных до сих пор языковых единиц, на метафорическую аксиологическую характеристику вкуса указывают прилагательные, которые немного говорят о характере вкуса, поэтому не выполняют информационную функцию, а скорее всего функцию убеждения. Например: *wspaniały / великолепный; wyborny, wyszukany / изысканный, wyśmienity / превосходный, cudowny / чудесный, niesamowity / изумительный, niezrównany / несравненный* (положительная оценка); а также *obrzydliwy / отвратительный, nieprzyjemny / неприятный, противный; dziwny / странный; niewyraźny / невыразительный* (отрицательная оценка).

Заключение

Каждое описание вкуса несет в себе определенную личную точку зрения, что затрудняет создание универсального описания в кулинарных руководствах. Субъективность вербализации вкуса выражается прежде всего через использование оценочных прилагательных (например: *вкусный, восхитительный, лакомый*) и синестетических метафор. Как показал анализ в польском и русском языках существует множество способов концептуализации вкусовых ощущений, которые позволяют обогатить языковое представление о вкусах, придавая им большую пластичность и эмоциональное воздействие. Вербализация вкусовых ощущений – сложный и многомерный процесс, так как служит посредником между чувственным опытом и межличностным общением, обеспечивая точную, творческую и эмоциональную передачу вкусовых ощущений.

Кулинарные книги, такие как «Тезаурус вкусов», пытаются систематизировать вкусовые ощущения, но они всегда сохраняют определенную степень субъективности. Идиолект автора и его лингвистическое творчество определяют, как читатель воспринимает и интерпретирует вкусы описываемых блюд.

Подводя итог, можно сказать, что вкус зависит не только от химического состава, но и от многих других факторов. Вкус включает в себя множество дополнительных свойств, таких как текстура, острота или температура. На восприятие вкуса также влияют запах и цвет блюда, и даже акустические ощущения, сопровождающие восприятие. Можно сказать, что восприятие вкуса является производным от стольких разнообразных факторов, что невозможно их всех перечислить и систематизировать.

Названия вкусов и определения, относящиеся к ним, закреплены в языке, однако при хорошем лексическом запасе в кулинарных рецептах значительную роль играют культурные и идиолектные факторы. Словарный запас, используемый для описания вкуса блюд, огромен, но он не исчерпан и его можно по-прежнему обогащать.

Список использованной литературы

- Апресян Ю.Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания // Вопросы языкознания. № 1. 1995. С. 37–67.
- Арутюнова Н.Д. Типы языковых значений. Оценка. Событие. Факт. Отв. ред. Г.В. Степанов. Москва: Наука, 1988. 328 с. URL: <https://www.booksite.ru/fulltext/arutunova/text.pdf> (дата обращения: 10.07.2025).
- БТСРС – Большой толковый словарь русских существительных. (б.д.). Нотка. URL: <https://gramota.ru/slovare/info/bts/> (дата обращения: 06.07.2025).
- БТСРЯ – Большой толковый словарь русского языка / Под ред. С.А. Кузнецова (общ. ред.). URL: <https://gramota.ru/biblioteka/slovare/bolshoj-tolkovyj-slovar> (дата обращения: 22.07.2025).
- Вольф Е.М. Функциональная семантика оценки. Москва: Наука, 1985. 228 с.
- Кондильяк Э.Б. де. Трактат об ощущениях. Ред. и вступ. статья Е. Ситковского. Москва: Государственное социально-экономическое издательство, 1935. URL: <https://www.libr.msu.by/bistream> (дата обращения: 05.07.2025).
- Костяев А.И. Вкусовые метафоры и образы в культуре. Москва: Издательство УРСС, 2007. 155 с.
- Сегнит Н. Тезаурус вкусов (пер. с англ. Е. Н. Кручиной). Москва: Издательство «Эксмо», 2017. 512 с.
- Dawidziak-Kładoczna, M. (2010). Mechanizmy konceptualizacji smaku w opisach i notach degustacyjnych win. *Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo*, 7, 37–48.
- Mitrenga, B. (2014). *Zmysł smaku. Studia leksykalno-semantyczne*. Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Segnit, N. (2010). *The flavour thesaurus*. Bloomsbury Publishing.
- Segnit, N. (2017). *Leksykon smaków* (P. Art, Trans.). Grupa Wydawnicza Foksal.
- USJP – Uniwersalny Słownik Języka Polskiego. (2016). Retrieved 10 August 2025 from <https://usjp.pwn.pl/>
- Wierzchowska, M. (1999). Niewypowiedzianie smaczne, nieopisanie pięknie pachnące – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów

- reklam telewizyjnych. In: W. Gruszyński, J. Bralczyk, & G. Majkowska (Eds.), *Polszczyzna w komunikowaniu publicznym* (pp. 107–114). Oficyna Wydawnicza Aspra.
- Żerański, R. (1976). Pojęcie werbalizacji (analiza psycholingwistyczna). *Poradnik Językowy*, 7, 305–312.

References

- Apresyan, Yu. D. (1995). Obraz cheloveka po dannym yazyka: popytka sistemnogo opisaniya [The image of man: An experiment in systemic description based on linguistic data]. *Voprosy yazykoznanija*, 1, 37–67. (in Russ.).
- Arutyunova, N. D. (1988). *Tipy yazykovykh znachenij. Otsenka. Sobytie. Fakt* [Types of linguistic meanings. Evaluation. Event. Fact] (G. V. Stepanov, Ed.). Nauka. Retrieved 6 July 2025 from Retrieved 10 July 2025 from <https://www.booksite.ru/fulltext/arutunova/text.pdf> (in Russ.).
- Bol'shoy tolkovyy slovar' russkikh sushchestvitel'nykh. (n.d.). [Big explanatory dictionary of Russian nouns]. Notka. Retrieved 6 July 2025 from <https://gramota.ru/slovari/info/bts/> (in Russ.).
- Bol'shoy tolkovyy slovar' russkogo yazyka [Big explanatory dictionary of the Russian language] (S.A. Kuznetsov, ed.). Retrieved 22 July 2025 from <https://gramota.ru/biblioteka/slovari/bolshoj-tolkovyj-slovar> (in Russ.).
- Dawidziak-Kładoczna, M. (2010). Mechanizmy konceptualizacji smaku w opisach i notach degustacyjnych win [Mechanisms of taste conceptualization in wine descriptions and tasting notes]. *Prace Naukowe Akademii im. Jana Dlugosza w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznanstwo*, 7, 37–48. (in Polish).
- Kondilyak, E. B. de. (1935). *Traktat ob oshchushcheniyakh* [Treatise on sensations] (E. Sitkovskiy, Ed.). Gosudarstvennoye sotsial'no-ekonomicheskoye izdatel'stvo. Retrieved 5 July 2025 from <https://www.libr.msu.by/bistream> (in Russ.).
- Kostyaev, A. I. (2007). *Vkusovye metafore i obrazy v kul'ture* [Taste metaphors and images in culture]. URSS. (in Russ.).
- Mitrenga, B. (2014). *Zmysł smaku. Studia leksykalno-semantyczne* [The Sense of Taste. Lexical and Semantic Studies]. Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego. (in Polish).
- Segnit, N. (2010). *The flavour thesaurus*. Bloomsbury Publishing. 400 p.
- Segnit, N. (2017). *Leksykon smaków* [Lexicon of tastes] (P. Art, Trans.). Grupa Wydawnicza Foksal. (in Polish).
- Segnit, N. (2017). *Tézaurus vkusov* [The flavour thesaurus] (E.N. Kruchina, Trans.). Eksmo. (in Russ.).
- Uniwersalny Słownik Języka Polskiego [Universal Dictionary of the Polish Language]. (2016). Retrieved 10 August 2025 from <https://usjp.pwn.pl/> (in Polish).
- Vol'f, E.M. (1985). *Funktional'naya semantika otsenki* [Functional semantics of evaluation]. Nauka. (in Russ.).
- Wierzchowska, M. (1999). Niewypowiedzianie smaczne, nieopisanie pięknie pachnące – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów reklam telewizyjnych [Indescribably tasty, indescribably beautifully fragrant – the description of taste and smell in persuasive messages based on the example of television commercials]. In: W. Gruszyński, J. Bralczyk, & G. Majkowska (Eds.), *Polszczyzna w komunikowaniu publicznym*, 107–114. Oficyna Wydawnicza Aspra. (in Polish).

Żerański, R. (1976). Pojęcie verbalizacji (analiza psycholingwistyczna) [The concept of verbalization (psycholinguistic analysis)]. *Poradnik Językowy*, 7, 305–312. (in Polish).

М. Лучик

Зелена-Гура университети

Зелена Гура, Польша

Г.К. Абзулдинова

Павлодарский педагогический университет имени Э. Маргұлан

Павлодар, Казахстан

ПОЛЯК ЖӘНЕ ОРЫС ТІЛДЕРІНДЕГІ ДӘМ СЕЗІМДЕРІН ВЕРБАЛИЗАЦИЯЛАУ ТУРАЛЫ

Аннотация. Зерттеудің нысаны британ жазушысы Ники Сегниттің «The Flavour Thesaurus» атты кітабындағы дәм сезімдерін поляк және орыс тілдеріне жасалған екі аудармадағы вербализациясы. Зерттеудің мақсаты – әртүрлі тілдік нұсқаларда дәм сипаттамаларының қалай жеткізілетінін және бұл үдерісте қандай лексикалық стратегиялар қолданылатынын анықтау. Негізгі әдіс – лексиканы салыстырмалы түрде талдау, ол екі тілдегі сөз таңдау мен сипаттама беретін тіркестерді салыстыруға мүмкіндік береді. Таңдау құрамына дәм семантикасын білдіретін лексемаларды, тіркестер мен фразаларды анықтау, сын есімдердің, коллокациялардың және метафоралардың қолданылуын салыстыру, сондай-ақ әр тілге тән лексикалық үлгілерді айқындау кіреді. Жүргізілген талдау екі тілдік нұсқаға сүйене отырып, поляк және орыс тілдерінде дәм сезімдерін концептуализациялаудың әртүрлі, бірақ бір мезетте ұқсас тәсілдері бар екенін анықтауға мүмкіндік берді. Оларға ұқсастық бойынша әртүрлі нысандарға телінетін қасиет ретінде дәмді көрсету; прототиптерге қатысты негізгі дәм түрлерін атау; синестетикалық метафораларды қолдану; эмоционалдық реңкі бар бағалауыш сын есімдерді пайдалану жатады. Зерттеу нәтижелері дәмнің тілдік репрезентациясының негізінде жатқан когнитивтік механизмдерді нақтылай түсіп, мәдени контекст оның тілдік бейнелену тәсілдеріне қалай әсер ететінін көрсетеді.

Түйінді сөздер: дәм сезімдері, поляк тілі, орыс тілі, салыстырмалы талдау, вербализация, Ники Сегнит.

M. Luczyk

University of Zielona Gora

Zielona Gora, Poland

G.K. Abzuldinova

Pavlodar Pedagogical University named after A. Margulan

Pavlodar, Kazakhstan

ON THE VERBALIZATION OF TASTE SENSATIONS IN POLISH AND RUSSIAN

Abstract. The subject of this study is the verbalization of taste sensations in the book “The Flavour Thesaurus” by the British writer Niki Segnit, presented in two translations – into Polish and Russian. The aim is to examine how different language versions convey descriptions of tastes and what lexical strategies are used in this process. The main method

employed is a comparative analysis of the lexicon, which makes it possible to compare the choice of words and descriptive expressions in both languages. The analysis includes identifying lexemes, expressions, and phrases with taste-related semantics, comparing the use of adjectives, collocations, and metaphors, as well as identifying typical lexical patterns in each language. The analysis of the two language versions has shown that Polish and Russian possess diverse yet similar ways of conceptualizing taste sensations. These include indicating taste as a property attributed to various objects by resemblance, referring to basic tastes associated with prototypes, employing synesthetic metaphors, and using evaluative adjectives with emotional connotations. The findings clarify the cognitive mechanisms underlying the linguistic representation of taste and demonstrate how cultural context influences the way it is expressed through language.

Keywords: taste sensations, Polish language, Russian language, comparative analysis, verbalization, Niki Segnit.

Вклад авторов

Лучик М. – концептуализация, письмо – первоначальный проект, формальный анализ.

Абзулдинова Г.К. – методология, формальный анализ, письмо – обзор и редактирование.