

УДК 811.112.2:81'373.612

## СТРУКТУРА ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧНОЇ ГРУПИ ГУСТАТИВНИХ ПРИКМЕТНИКІВ СУЧАСНОЇ НІМЕЦЬКОЇ МОВИ ТА ЇХ ФУНКЦІОНУВАННЯ В ГАЗЕТНИХ І РЕКЛАМНИХ ТЕКСТАХ

Воробець П. О.

*Стаття присвячена розгляду складу і структури ЛСГ густативних прикметників як частини ЛСП "СМАК" у сучасній німецькій мові. Висвітлюються особливості функціонування ядерних густативних лексем у газетних текстах, а також використання прикметників для вербалізації смакових відчуттів у рекламі продуктів харчування.*

*Ключові слова:* лексико-семантичне поле, лексико-семантична група, компонентний аналіз, парадигма, когнітивна категорія, архісема.

*Статья посвящена рассмотрению состава и структуры ЛСГ густативных прилагательных как части ЛСП "ВКУС" в современном немецком языке. Освещаются особенности функционирования ядерных лексем в газетных текстах, а также использование прилагательных для вербализации вкусовых ощущений в рекламе продуктов питания.*

*Ключевые слова:* лексико-семантическое поле, лексико-семантическая группа, компонентный анализ, парадигма, когнитивная категория, архисема.

*The article deals with composition and structure of the lexicalesemantic group of gustatory adjectives as part of the "TASTE" lexicalesemantic field in the modern German language. The functions of the kernel lexemes in newspaper texts, as well as the use of adjectives for the verbalization of taste sensation in advertisements for foodstuff are discussed.*

*Key words:* lexicalesemantic group, lexicalesemantic field, componential analysis, paradigm, cognitive category, archiseme.

Питання про те, яким чином відбувається сприйняття і категоризація навколишньої дійсності є центральним у руслі сучасних досліджень когнітивної лінгвістики. Проблема сприйняття (перцепції) нерозривно пов'язана з роботою органів чуттів. Сенсорний рівень є початковим, базовим, у процесі отримання і переробки інформації про світ. Лінгвістичне дослідження номінативних одиниць на позначення сенсорних відчуттів (зору, слуху, смаку, дотику, запаху) має тривалу історію, але найбільше праць присвячено візуальному та аудіальному модусам.

Густативний модус, незважаючи на важливу роль, яку він відіграє в житті кожної людини, довго залишався на периферії наукових зацікавлень як у фізіології і психології, так і в лінгвістиці [5; 2]. Про зростання інтересу до ГЛ (густативної лексики) саме в німецькій мові свідчать сучасні студії вітчизняних і зарубіжних лінгвістів. Це, зокрема, вивчення лексики на позначення смаку з точки зору порівняльного мовознавства М. М. Мохосоєвої [3], а також робота швейцарських лінгвістів Л. М. Білер і М. Рунте, які досліджують способи вербалізації смакових відчуттів на основі даних, отриманих під час обговорення смаку того чи іншого продукту в малих групах [4]. Відсутністю комплексного аналізу мовної об'єктивації густативної інформації в німецькій мові зумовлена актуальність нашого дослідження, основним завданням якого є інвентаризація лексико-семантичної групи (ЛСП) прикметників смаку.

Об'єктом нашого дослідження є особливості структури ЛСГ густативних прикметників у сучасному німецькомовному дискурсі та їх текстова реалізація. Предметом – ад'єктивні номінативні одиниці, які входять до складу ЛСГ "СМАК". Матеріалом слугують лексикографічні джерела (шість тлумачних словників, у тому числі два електронні, і чотири синонімічні) і газетні статті із корпусу сучасної німецької мови Берлінсько-бранденбурзької академії наук – DWDS, а також рекламні тексти опису продуктів харчування он-лайн магазинів.

Першочерговим у вивченні тієї частини ментального континууму, в якій відбувається концептуалізація густативних відчуттів, є вибір адекватного способу

представлення фрагменту мовної картини світу, тобто визначення мікроструктури, яка б найбільш повно відповідала природі смакового відчуття. Лінгвісти часто оперують поняттями лексико-семантичне поле (ЛСП) і лексико-семантична група (ЛСГ). Поняття “поле”, вперше сформульоване Г. Іпсеном (1929 р.), знайшло своє подальше обґрунтування у працях Й. Тріра, зокрема у формулюванні понять лексичного і поняттєвого поля (1931 р.). Виходячи із положення Ф. де Соссюра про системність мови, Й. Трір стверджує, що “жодне слово не існує ізольовано в свідомості мовця, а знаходиться у зв'язку з рядом інших слів, що є його “поняттєвими родичами”, які разом із ним утворюють розділене ціле, яке можна назвати лексичним полем або мовним знаковим полем” [7, с. 12].

Під семантичним полем розуміємо сукупність змістових одиниць, що охоплюють певну галузь людського досвіду, на основі спільної інтегральної ознаки, яка об'єднує всі одиниці поля. Номінативні одиниці різних частин мови можуть служити для об'єктивації когнітивної категорії. Саме цей критерій служить для розмежування понять ЛСП і ЛСГ. На думку З. Н. Вердієвої, лексико-семантична група є *парадигматичним угрупуванням* лексичних одиниць, які обмежуються лише *однією частиною мови* [1, с. 15].

Для виокремлення ГЛ використовуємо метод суцільної вибірки і компонентного аналізу. Процедура врахування ваги компонента в словниковій дефініції для позначень смаку є проблематичною, оскільки об'єктивно жодна стрижнева назва смаку не піддається тлумаченню через іншу.

Згідно із класичною теорією поняття мають чіткі межі, подібно до шматочків мозаїки. ЛСП має закриті кордони і складається із чітко визначеного набору елементів [7, с. 40]. Проте ці положення суперечать природі смакових відчуттів. Хоча категорії основних смаків, на перший погляд, чітко диференційовані, в ході дослідження їх функціонування стає зрозумілим протилежне, про що свідчать словосполучення *bittere Schokolade, süß-saure Soße* тощо. Наприклад: *Zarte Orangenstückchen und knusprige, gehackte Mandeln in feinerherber Schokolade verbinden sich zu einem unvergleichlichen Genussserlebnis* [14]. У випадку категорії смаку неможливо визначити її чіткі межі.

Відсутність чітких меж між категоріями є одним із основних постулатів теорії прототипів Е. Рош, яка передбачає існування кращих представників категорії, найбільш наближених до прототипу – втілення найбільш характерних ознак [6, с. 82]. Ідею прототипу можна частково застосувати для опису структури ЛСГ прикметників смаку, визначивши наявність ядерних лексем, які в першу чергу асоціюються мовцями із поняттям “смак”, на відміну від периферійних, для яких густативне значення є факультативним і детерміноване контекстом.

Оскільки смак є не абстрактним поняттям, а фізіологічним відчуттям, яке, незважаючи на свою суб'єктивність, притаманне усім людям, то при визначенні ядерних ГЛ (як найтипівіших представників категорії смаку), доцільно опиратись на дослідження у сфері фізіології, в результаті яких було визначено чотири основні смаки (солодкий, гіркий, кислий, солоний) [5, с. 65]. На початку ХХ ст. у людини виявлено рецептори для сприйняття смаку глютамату натрію (типові продукти із цим смаком: бульйон, томатний концентрат, пармезан). В розмовному мовленні синонімами є *bouillonartig, würzig* [4, с. 111]. Відповідна лексема *umami* донедавна відсутня в німецькій мові, була запозичена з японської (япон. – смакота). Словникова дефініція не розкриває суті значення: *umami – in einer Geschmacksrichtung liegend, die weder süß noch sauer, bitter oder salzig ist (макуї смак, який є ні солодким, ні кислим, ні гірким чи соленим)* [10]. Оскільки мовна свідомість змінюється значно повільніше ніж наукова, лексема *umami* відома здебільшого тільки фахівцям, тому ми не беремо її до уваги в нашому дослідженні.

Спільною інтегральною ознакою ЛСП “СМАК” є архісема “*номінація смаку*”. Семантичним інваріантом ЛСГ густативних прикметників є не окрема лексема в її складі, а певна ментальна категорія. Можна виділити три основні характеристики смаку – диференційні семи: якість, інтенсивність і гедоністична оцінка, які можуть виступати як самостійно, так і у взаємозв'язку. Наприклад, тільки сема “оцінки” – *lecker (so, dass es sehr gut aussieht oder schmeckt)* [11, с. 679], “якість та оцінка” – *bitter (von sehr herbem Geschmack, der bis ins Unangenehme gehen kann)* [9, с. 263]; “оцінка та

інтенсивність” – *fade (Speisen) so, dass sie nicht gut gewürzt, ohne intensiven Geschmack sind* [11, с. 365].

З наявністю трьох осей категоризації смаків пов'язана складність структури мікросистеми. На основі компонентного аналізу семантики ГЛ (всього 154) умовно можна виділити чотири модулі:

1) лексеми на позначення певної якості смаку (ядерні члени категорії із первинним густативним значенням та їх приядерні похідні: *herb, zartbitter, süßlich, säuerlich, sauersüß* та ін. (всього 34 лексеми):

а) до периферії належать прикметники, які називають смак на основі метонімічного перенесення з певного продукту чи речовини, утворених за схемою “nach etw. schmeckend” (має смак чогось). Наприклад: *hefig – nach Hefe schmeckend* [9, с. 677]; *erdig – wie Erde (ein Geruch; etw. riecht, schmeckt erdig* [9, с. 339]; *fischig – [unangenehm] nach Fisch riechend oder schmeckend* [9, с. 511], *fruchtig (von Duft oder Geschmack) in der Art frischer Früchte* [9, с. 543] (17 одиниць);

2) прикметники із семою “гедоністична оцінка смаку”:

а) позитивна оцінка (*wohlschmeckend, lecker, köstlich, aromatisch, appetitlich, gustiös, geschmackvoll, würzhaft, rezent, vollmundig, pikant, schnuddelig (berlinisch), süffig, rund (Wein)*);

б) недостатня вираженість смаку (*geschmacksneutral, geschmackslos, fade, lasch, schal, gehaltlos, ungewürzt, gewürzlos, ungepfeffert, langweilig, neutral*);

в) негативна оцінка (*unschmackhaft, unappetitlich*). Окрім первинно густативних (34 лексеми), які відносимо до приядерної частини ЛСГ, до складу периферії групи входять прикметники загального оцінного значення (*gut, edel, himmlisch, abgestimmt, fein, angenehm, vorzüglich, vortrefflich, erlesen, delikat, exquisit, herrlich, verführerisch, harmonisch*) (22 лексеми);

3) прикметники, які виражають інтенсивність смаку: *mild, leicht, mager, wässrig, dünn, kräftig, gehaltvoll, herzlich, streng, intensiv*. Особливе місце належить при цьому прикметнику *scharf (sehr stark gewürzt)* [9, с. 1305] та його регіональним варіантам *rass, räss (schweiz., südd., österr.)*, які належать до приядерної зони ЛСГ. Відчуття, яке вербалізує ця лексична одиниця, виникає внаслідок незначного подразнення больових рецепторів [5, с. 24];

4) до периферії належать також прикметники, які характеризують комплексне відчуття смаку продукту:

а) за консистенцією: *weich, hart, cremig, butterig, butterweich, dickflüssig, dünnflüssig, ölig, trocken, saftig, gliitschig, mehlig, pelzig, knusprig, knackig, strohig, saftvoll, teigig, spritzig, schmelzend*;

б) свіжістю: *frisch, frischbacken, altbacken, alt, gammelig, reif, abgestanden, verdorben, faul, dumpf, ranzig*;

в) тепловою обробкою: *angebrannt, verbrannt, brandig (brenzlich), röstig*.

Отож ядро ЛСГ густативних прикметників складають 4 лексичні одиниці (2,6%), приядерна зона включає 66 (42,86%), периферія – 84 лексичні одиниці (54,54%).

У зв'язку із великою частотністю вживання ядерні лексеми ЛСГ прикметників смаку досліджувались у газетних текстах корпусу сучасної німецької мови (DWDS) тільки в сполученні із лексемами *schmecken, Geschmack*, а також у конструкції *schmecken wie*. В результаті було встановлено, що більшість досліджуваних лексем в пресовому дискурсі вживаються не в густативному значенні, а в значеннях, утворених метафоричним перенесенням. Найбільшою частотою вживання характеризуються прикметники *süß* (151 слововживання: в густативному значенні 35,7%, в метафоричному – 64,3%) і *bitter* (270: густативне значення 30%, метафоричне 70%). Прикметник *sauer* (58 слововживань) окрім первинного густативного значення (16) реалізує семи “зіпсований” (2) і “кислотний” (8), частка вживання в метафоричному значенні складає 45%. На відміну від інших ядерних лексем *salzig* (40 слововживань) реалізує тільки первинно густативне значення (30 слововживань) або ж виступає як відносний прикметник у значенні “той, що містить сіль”.

Аналіз досліджуваних прикметників у складі стійких порівнянь виявив асоціативний зв'язок категорії солодкого смаку з іменниками *Zucker, Schokolade, Honig*, кислого – *Zitrone, Essig*. Наприклад: *Das ist fast zuviel! Das ist süß wie türkischer Honig, und davon naschen die Frauen so reichlich, dass es aus den Mündern tropft. Der*

*Tagespiegel*, 04.09.2004. *Ihr Lächeln ist süß wie Schokolade. Der Tagespiegel*, 11.04.2004. *In der "Gänsehirtin am Brunnen" fragt der Vater seine Töchter, wie lieb sie ihn hätten. Eine Tochter antwortet: "So süß wie Zucker. Berliner Zeitung*, 06.11.1998. *Sogar Ananas gibt es, zwar sauer wie drei Zitronen, aber wo sollte sie auch reif werden? Die Zeit*, 23.03.2000, Nr. 13 [8].

Лексема *bitter* найчастіше сполучається з іменниками *Medizin, Tabletten, Kaffee, Tee, Bier, Alkohol*. Наприклад: *Schau mal, Dokumentarfilme schmecken Amerikanern bitter wie Medizin. Also rühre ich einen Löffel Zucker rein, dann geht alles besser runter. Der Tagespiegel*, 18.11.2003. *Denn die Erkenntnis, bitter wie ein Espresso, beendet den Selbsterfahrungstrip: Freundschaft wird in der Toskana nicht erworben, sondern vererbt – in der Fremde bleibt der Fremde ein Fremder. Der Tagespiegel*, 10.01.1999. *Doch gibt es auch ganz angenehme und - in Grenzen genossen – unschädliche Nahrungs – und Genussmittel wie Grapefruitsaft oder Kaffee, die leicht bitter schmecken. Der Tagespiegel*, 13.03.2003 [8].

Аналіз 150 рекламних текстів, які описують смак різних груп продуктів (загалом 10 категорій) показав, що концепт СМАК вербалізується комплексно, тобто не тільки первинно густативною лексикою, але й, наприклад, лексикою на позначення консистенції і свіжості продукту. Наприклад: *Dieser zart-cremigen Schlemmerei wird kein Schleckermaul widerstehen können! Umhüllt von feinsten weißer Lindt Schokolade entdecken Ihre Sinne die unendlich zartschmelzende Füllung, die sich im Gaumen zum vollen Genuss entfaltet [14]. Zuckerschoten: ein zartes und mildes Gemüse [15].* Це обумовлено самою природою відчуття смаку, адже при споживанні їжі взаємодіють декілька сенсорних систем, зокрема одоративна і тригемінальна, що відповідає за тактильні відчуття в ротовій порожнині [5, с. 12].

Важливу роль у текстах опису продуктів відіграють лексичні одиниці:

а) загально-оцінної семантики: *Frisch aus dem Rauch, besitzt unser gestreifter Bio-Speck einen unverwechselbaren Geschmack und erfreut so den Gaumen eines jeden Genießers [15]. Knusprig und köstlich, einfach unwiderstehlich schmeckt das Michelsen Buttergebäck mit einer Extraportion Butter [13];*

б) із семою "інтенсивність": *Wagen Sie diesen neuen kulinarischen Trend, kalt und warm, mit Milch oder Wasser und als besondere Note beim Backen: absolut purer Kakao – reich und mächtig im Geschmack [13]. LINDT EXCELLENCE 99 % Dunkle Chocolate – die Krönung unter den dunklen Chocoladen – weist den stärksten Geschmack auf. Mit ihrem intensiven Aroma und dem gehaltvollen Kakaogeschmack zergeht sie langsam im Mund mit anhaltenden rauchigen Röstaromen und einer Idee von Tabak [14].*

В ході дослідження виявлено, що для вербалізації смаку часто використовуються номінативні одиниці утворенні словоскладанням, відсутні в лексикографічних джерелах: *Eine knusprig-süße Verführung für echte Gourmets und Schokoladen-Kenner [15].*

*Das Naturata Bio-Sesam-Knäckebrot ist eine feine Knusperidee für jede Gelegenheit und verspricht durch seinen würzig-nussigen Geschmack echte Genussmomente [15] Ihren würzig-scharfen Geschmack erhält diese feine Bio-Sauce durch knackige Paprikastückchen und feurige Chilis [15].*

В основі вербалізації смаку часто лежить порівняння, яке ґрунтується на попередньому сенсорному досвіді: *Romanasalat schmeckt kräftiger als Kopfsalat [12].* Такі фонові знання лежать в основі використання лексем на позначення походження продуктів та способу їх приготування, які також можуть отримувати густативне значення в певному контексті. *Aubergine: ein sehr schmackhaftes mediterranes Gemüse [12]. Edelste Früchte, Geduld, viel Zärtlichkeit und Aufmerksamkeit ergeben traumhafte Konfitüren und Gelees die fast wie selbstgekocht schmecken [13].*

Варто зазначити часте вживання лексеми *natürlich*, яка із розвитком харчової промисловості набула нового, відсутнього в лексикографічних дефініціях значення "природний смак продукту, на противагу штучно створеному за допомогою певних хімічних речовин і покращувачів смаку": *Süß-säuerliche Kirschen eignen sich hervorragend als Fruchtaufstrich und fügen sich mit Rohrzucker zu einem sommerlich frischen Bio-Fruchtaufstrich zusammen. Fruchtig-natürlicher geht's nicht! [15]. Umwerfender feuchter Kuchen mit Mandeln und Kakao. Er schmeckt natürlich nach Nuss und Schokolade [13].*

Таким чином, густативні прикметники в німецькій мові об'єднуються в ЛСГ на основі спільної інтегральної семи "номінація смаку". Семантичним інваріантом при цьому є не окрема лексема, а певна ментальна категорія. Фізіологічні механізми відчуття смаку знаходять своє вираження в мові, зокрема, у структурі ЛСГ, а також у відсутності дискретних меж між категоріями основних смаків. Категоризація смаків відбувається на основі трьох осей: якості, інтенсивності і гедоністичної оцінки. ЛСГ густативних прикметників у німецькій мові поділяється на ядро, приядерну зону і периферію. Кількість смакових лексем значно розширюється за рахунок загальнооцінної лексики.

Ядерні лексеми (*süß, bitter, sauer, salzig*) в пресовому дискурсі характеризуються високою частотністю вживання в метафоричному значенні. Аналіз рекламних текстів виявив, що засобами подолання невідповідності між обмеженою кількістю власне густативної лексики і розмаїттям смакових відчуттів є творення нових лексем шляхом словоскладання, порівняння із раніше здобутим сенсорним досвідом, залучення лексики на позначення консистенції, свіжості, походження чи способу виготовлення продукту. Отримані результати дослідження свідчать про необхідність комплексного підходу до категорії СМАК, яку, окрім первинно густативних, вербалізують лексичні одиниці, що набувають густативного значення в контексті. Подальших досліджень потребує мовна об'єктивація відчуття смаку за допомогою номінативних одиниць інших частин мови, зокрема дієслів та іменників.

### Література

1. Вердиева З. Н. Семантические поля в современном английском языке / З. Н. Вердиева. – М. : Высшая школа, 1986. – 119 с.
2. Кантемір С. О. Синтагматичні та парадигматичні властивості прикметників кольору в німецькій мові : дис. ... канд. філол. наук : спец. 10.02.04 / Кантемір Сергій Олександрович. – Чернівці, 2003. – 182 с.
3. Мохосоєва М. М. Густативна лексика в англійській, німецькій та українській мовах : автореф. дис. ... канд. філол. наук : спец. 10.02.17 / Мохосоєва Марина Миколаївна. – Донецьк, 2012. – 21 с.
4. Bieler M. L. Semantik der Sinne. Die lexikographische Erfassung von Geschmacksadjektiven / M. L. Bieler, M. Runte // Lexicographica. Internationales Jahrbuch für Lexikographie. – 2010. – Volume 29. – S. 109–128.
5. Burdach K. J. Geschmack und Geruch: gustatorische, olfaktorische und trigeminale Wahrnehmung / K. J. Burdach. – Bern [u.a.] : Huber, 1988. – 166 S.
6. Dörschner N. Lexikalische Strukturen: Wortfeldkonzeption und Theorie der Prototypen im Vergleich / N. Dörschner. – Münster : Nodus-Publ., 1996. – 126 S.
7. Trier J. Aufsätze und Vorträge zur Wortfeldtheorie / Jost Trier. – The Hague [u.a.] : Mouton, 1973. – 216 S.

### Довідково-лексикографічні джерела

8. Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache. Zeitungskorpora. – Режим доступу: <http://www.dwds.de>. – Назва з екрана.
9. Duden. Deutsches Universal Wörterbuch. – Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich: Dudenverlag, 2002. – 1816 S.
10. Duden online. – Режим доступу: <http://www.duden.de>. – Назва з екрана.
11. Langenscheidt. Großwörterbuch. Deutsch als Fremdsprache / hrsg. von Prof. Dr. D. Götz u. a. – Berlin, München : Langenscheidt KG, 2008. – 1308 S.

### Джерела ілюстративного матеріалу

12. Опис продуктів 1. – Режим доступу: <http://www.derfrischelieferant.de>
13. Опис продуктів 2. – Режим доступу: <http://www.gourmondo.de>
14. Опис продуктів 3. – Режим доступу: <http://www.lindt.de/swf/ger/produkte>
15. Опис продуктів 4. – Режим доступу: <http://www.natur.com>