

УДК 81'42

Фадеева Т.М.

Московский государственный областной университет

ВКУСОВЫЕ СЛОЖНЫЕ ЭПИТЕТЫ РУССКОГО ЯЗЫКА

T. Fadeeva

Moscow State Regional University

TASTE COMPLEX EPITHETS IN THE RUSSIAN LANGUAGE

Аннотация. В статье описывается корпус вкусовых сложных эпитетов русского литературного языка. Автор анализирует существующие в языке способы номинаций вкусовых ощущений композитными единицами. На основе материалов словарей и языка художественной литературы делается вывод о двух вариантах вкусономинации. Структурно-семантический анализ позволяет выявить основные способы создания исследуемых композит, а изучение специфики функционирования композит в художественных текстах – механизмы вторичной номинации.

Ключевые слова: сложный эпитет, композитная единица, вкус, язык художественного произведения, перцепция.

Abstract. The article describes the case of taste complex epithets of the Russian literary language. The author analyses the existing language nomination methods of taste sensations with help of composite units. Basing on the material of the dictionaries and the literary language, the author comes to conclusion that there are two versions taste nomination. Structural and semantic analysis allows to identify the main ways to create the studied composite units, and study of the specifics of functioning of the composite units in fiction allows to determine mechanisms of secondary nomination.

Key words: complex epithet, composite unit, taste, language of fiction, the perception.

Лексико-семантическое поле 'вкус' представлено в русском языке значительным корпусом лексических единиц, становившихся объектами пристального внимания лингвистов. Сфера наших интересов сфокусирована на вкусовых сложных эпитетах (далее СЭ), т. е. определениях, основная роль которых заключается в обозначении признаков, воспринимающихся органами вкуса: *Этот Сущев выпекал удивительно вкусный **кисло-сладкий** чёрный хлеб в высоких конусообразных формах и славился этим на весь город; стоил такой хлеб на полкопейки дороже, чем в государственном магазине* (В. Розов. Удивление перед жизнью).

Вкусономинирующие композитные единицы в русском литературном языке не получают такого широкого распространения, как колористические или одорические. Сама лексема *вкус* демонстрирует довольно немногочисленный круг определяющих её композит:

ВКУС. *Ощущение на языке от пищи.* *Виноградно-серный* (И.А. Бунин), *гнилостно-кислый* (О.О. Павлов), *нежно-дынный* (П.И. Огородников), *орехово-горчичный* (И. Сокольский), *сладко-острый* (В. Дадыкин), *сладко-чернильный* (В.В. Набоков) и некоторые другие.

Отмечаемая физиологами и психологами закономерность, по которой зрение и слух являются источником 99% всей информации, получаемой об окружающей действительности, подтверждается и лингвистическим анализом текстов в антропоцентрическом плане. Даже те объекты, которые представляют для человека пищевой интерес, наделяются чаще всего характеристикой именно по внешнему виду и запаху и значительно реже – по их вкусовым параметрам, например:

© Фадеева Т.М., 2013.

ЯБЛОКО. О цвете. Бело-зелёное (Л.Е. Улицкая), краснобокое (В.В. Быков, Ф.А. Искандер, П.Л. Проскурин), прозрачно-перламутровое (И. Северянин), ярко-румяное (Д.И. Рубина).

О вкусе. Нестерпимо-кислое (А. Серафимович).

Вербализация вкусовых ощущений представляет сложный механизм формирования СЭ. Подбор лингвистических коррелятов, позволяющих словами передать специфику разных значений вкуса, становится явлением в определённой степени субъективным и творческим. Наше исследование подтверждает мысль о том, что потенции дальнейшего развития лексического материала данной группы не позволяют считать данный корпус окончательно изученным.

Вкусономинация, реализующаяся в виде композитных единиц признакового характера, представлена в русском литературном языке ограниченно. Лексика рассматриваемого семантического поля сравнительно бедна и репрезентируется описательными оборотами, в которых функционируют номинации естественных реалий (например, вкус груши, вкус дыни и т. п.). С точки зрения структурно-семантического плана, все вкусовые сложные эпитеты можно разделить на две группы:

1) композиты, компоненты которых не соотносятся со вкусообладающими объектами: *волна избыточно-сладкая* (Д. Рубина);

2) композиты, компоненты которых соотносятся со вкусообладающими объектами: *вкус виноградно-серный* (И.А. Бунин).

Привязка к конкретным предметам, вкус которых общеизвестен или, наоборот, экзотичен, активно используется в авторских композитах признакового плана: *Воспоминание пропитано было солнцем и сладко-чернильным вкусом тех лакричных палочек, которые она дробила ударами перочинного ножа и убеждала держать под языком* (В.В. Набоков. Защита Лужина).

В семантической структуре композиты, репрезентирующей вкусовые признаки,

можно выделить когнитивную составляющую и аксиологическую компоненту, то есть продукт оценочной категоризации. Из всего многообразия вкусовых ощущений традиционно выделяют четыре основные группы: *сладкий, солёный, кислый, горький*. Безусловно, вкусовой спектр значительно шире, к явно доминирующему качеству присоединяется дополнительное, а само определяемое ощущение репрезентирует индивидуально-авторскую перцептивную трактовку предмета. Считаем, что лингвистической причиной развития широкой палитры вкусономинирующих композит является то, что они позволяют конкретизировать вкусовые признаки.

В анализируемой нами тематической подгруппе следует отметить численное доминирование СЭ, характеризующих вкусовые ощущения, представляющих группы вкусов *сладкий* и *кислый*. Композитные единицы данной семантики в общеязыковом корпусе немногочисленны (например, в «Толковом словаре живого великорусского языка» В.И. Даля отмечаются лишь композиты *кисло-творный, кисло-сладкий* [1, т. II, с. 114], а сложные единицы с элементом *сладко-*, фиксирующиеся в данном лексикографическом источнике, демонстрируют развитие вторичной номинации; в «Словообразовательном словаре русского языка» А.Н. Тихонова отмечаются: *кисло-сладкий, кисло-щейный, ино-кислый, слабокислый, солёно-кислый; сладкоплодный, сладкогодный, горьковато-сладкий, горько-сладкий, кисло-сладкий, солёно-сладкий*), однако сложные эпитеты с компонентами *сладкий* и *кислый* активно создаются в рамках художественного пространства той или иной языковой личности: *печенье приторно-сладкое* (И.А. Бунин), *малина сладкая-лесовая* (И.С. Шмелёв), *волна избыточно-сладкая* (Д.И. Рубина), *яблоко нестерпимо-кислое* (А. Серафимович) и другие.

По данным нашей нацеленной выборки, шире, чем анализируемые выше композиты с компонентами *сладкий* и *кислый*, в «Толковом словаре живого великорусского языка» В.И. Даля представлены сложения с вкусо-

вой доминантой *солёный*: *малосолёный огурец* [1, т. II, с. 298], *свежепросольные огурцы* [1, т. IV, с. 147], *солёновялая* или *солёнопровеслая рыба*, *солекокислый огурец*, *солонквасный аржаничек* [1, т. IV, с. 269]; в «Словообразовательном словаре русского языка» А.Н. Тихонова – *солёно-маринованный*, *солёно-сладкий*, *горько-солёный*, *малосолёный*, *слабосолёный*, *среднесолёный*, *сыросолёный*). В корпусе индивидуально-авторских образований подобные сложения отмечаются значительно реже, в основном в художественном пространстве реализацию получают общезыковые бытовизмы (*малосольная сёмга* (В.С. Токарева), *свежепросоленный* (М.Е. Салтыков-Щедрин), *свежепросольная капуста* (Д.Н. Мамин-Сибиряк), *свежепросольный сиг* (Ю.П. Казаков) и другие, тем более запоминающимся становятся субъективно-оценочные сложные эпитеты типа *икра промозгло-солёная* (П.Д. Боборыкин), *волна солёно-жгучая* (И.А. Бунин), *лужа стеклянисто-солёная* (В.В. Набоков), *огурчик поддельно-малосольный* (Т.Н. Толстая), *волна сладко-солёная* (В.Я. Брюсов) и другие.

Наиболее ярким и химички, и физиологи считают *горький* вкус. Сема 'горький' присутствует в таких общезыковых единицах, фиксируемых, например, «Толковым словарём живого великорусского языка» В.И. Даля: *горькогорючий*, *горько-кислый*, *горько-миндальный*, *горько-пресный*, *горько-прокислый*, *горько-пряный*, *горько-сладкий* [1, т. 1, с. 440]; в «Словообразовательном словаре русского языка» А.Н. Тихонова [3] – *горьковато-сладкий*, *горько-миндальный*, *горько-сладкий*, *горько-солёный*. Все указанные сложения определяют вкус *горький* не как основной, а лишь как дополнительный, оттеночный. Этот признак чаще является доминирующим в индивидуально-авторских образованиях вкусохарактеризующего плана, например: *жгуче-горькая вода* (И.А. Бунин), *волна солонатово-горькая* (В.П. Катаев). Внимание к семантическим нюансам нередко становится основополагающим фактором в создании окказионального СЭ вкусономинирующего характера. Так, в окказиональном

СЭ *приторно-горький отвар* (С. Жданова) семантика предопорного компонента *приторный*, традиционно определяющая излишний характер противоположного вкусового качества – *сладкий*, реализует не только авторскую индивидуальность в создаваемом образе, но и подчёркивает существенно иное значение вкусового качества, нежели традиционная композита *горько-сладкий*. Для другой языковой личности оттенок вкуса может быть иным: *На патронных ящиках лежал Пахомыч, слюну горько-приторную сплевывал* (М.А. Шолохов. Коловерть).

Безусловно, лексический корпус вкусономинирующих единиц не исчерпывается лексемами только указанных четырёх групп. К вкусоопределяющим единицам будут относиться также *пресный*, *вяжущий*, *терпкий*, *безвкусный* и многие другие. В корпусе СЭ композиты с компонентами подобной семантики представлены небольшим численным составом и, как правило, не в художественных, а в специальных публицистических или научных текстах: *В европейских и средиземноморских странах очень популярно сочетание острой руколы со сладковато-пресным салатом-латуком* (И. Сокольский. Родственники горчицы).

В узусе, о чём свидетельствуют анализ фиксации слов в словарях, и в рамках художественных текстов различных авторов отмечаются композитные единицы, реализующие смешенную семантику двух вкусовых качеств, отражающих синкретизм рассматриваемой перцептивной номинации. Чаще других отмечаются сочетания *кислого* и *сладкого*: *кисло-сладкая капуста* (Н.С. Лесков), *кисло-сладкая сердцевина* (И.А. Гончаров), *кисло-сладкая подлива* (Б. Васильев), *мясо кисло-сладкое* (Л.Е. Улицкая) и многие другие. Причём единицы *кислый* и *сладкий* могут реализовывать и уточняющий оттенок иного основного вкуса: *Но, как убеждены жители Данилова, местный красный лук – лидер среди всех луков не только по гармоничному сладко-острому вкусу, но и по своим целебным свойствам* (В. Дадыкин. Ай да «репка»!).

Чуть менее продуктивны композиты, совмещающие компоненты *горький* и *солёный*: *Как бы противовесом ей служил отвратительный горько-солёный боржом в таких же бутылках, покупавшийся для мальчика во время болезней* (Б. Кенжеев. Из Книги счастья).

На степень проявления вкусового ощущения в структуре композитной единицы указывает, как правило, один из компонентов, репрезентирующий градуальный признак. В качестве интенсификатора вкусовой насыщенности обычно выступают первые элементы *жгуче-*, *приторно-* или подобные. В подавляющем большинстве это основа качественных прилагательных, выполняющая функцию усиления вкусового ощущения: *А в августе уже не лебеду, не ягоды на картофеле чёрные, приторно-сладкий паслён, он же бздника, и не жёсткие, как верёвки, стебли щавеля, а горох да капустку тайно сгрызешь, а то и брюкву или свеколку – и вот оно, сытое блаженство* (А.И. Приставкин. Вагончик мой дальний).

Нами была отмечена низкая частотность композит, в которых интенсификатор меняется местами с непосредственно вкусономинирующим компонентом: *горько-приторная слюна* (М.А. Шолохов).

Градуальная характеристика вкусового признака может быть реализована и в одном из компонентов основы, включающей суффикс *-оват/-еват-*, со значением «обладающий в смягченной, уменьшенной степени качеством, названным мотивирующим словом» [2, с. 298]. Подобные структурно-семантические образования позволяют автору максимально конкретизировать и вместе с тем субъективировать вкусовую характеристику представляемого объекта: *Было так приятно надкусывать чурчелину, потом надкушенную часть, придерживая зубами, провести по нитке до самого рта, после чего выдернуть нитку изо рта и чувствовать, как сочные дольки ореха пережевываются с кисловато-сладкой кожурой виноградного сока* (Ф.А. Искандер. Чик читит обычаи).

Предопорный компонент может реализовывать и аксиологическую компоненту вкусового признака, указывая на его соотношение с эталонным вариантом, например: *Дома мы уж как-нибудь перебиваемся с водки на картошку, знаем толк в копченой и малосольной рыбке, понимаем тонкости квашения, фыркаем на поддельно-малосольные огурчики, предлагаемые трудолюбивыми кавказскими народами...* (Т.Н. Толстая. Как мы были французами).

Вербально передаваемые СЭ вкусовые ощущения, особенно по их соотносённости с пищевым продуктом, значительно шире четырёх основных рассмотренных выше групп. И СЭ особенно ярко демонстрируют это многообразие: *пирожное шоколадно-масляное* (Л.Е. Улицкая), *орехово-горчичный вкус* (И. Сокольский). Однако каждая подобная композита по своему доминирующему вкусовому ощущению будет соотноситься с одним из четырёх основных классов: сладкий, кислый, солёный, горький.

Нами установлено, что СЭ анализируемой группы могут не только определять субъективно воспринимаемое перцептивное качество объекта реальности, но и представлять характеристику синтетического плана, соединяющую вкусономинию с характером воздействия пищевого продукта на организм. В подобных композитах оценочная составляющая предстает уже не имплицитно, а эксплицитно: *Кашляя и сияя от табаку, немея лицом от горько-хмельного русского вина, они требовали иногда открытого преклонения, иногда тайной любви* (Б.Т. Евсев. Евстигней).

Внимание к вкусовым ощущениям, стремление активизировать все перцептивные возможности читателя характеризуют, например, художественный стиль И.А. Бунина. Писатель прекрасно понимал, насколько усиливается экспрессия образа, если он получает не только визуальную характеристику, но и подтверждение своей истинности запаховой или вкусовой семантики, поэтому и создавал СЭ синкретического характера; вы-

делять их в отдельную группу не стоит, т. к. в зависимости от контекста может происходить диффузность границ языковой картины мира, поэтому их как периферийное явление следует относить к основным тематическим группам, в зависимости от актуализации сем 'запах' или 'вкус'.

Ассоциативный потенциал лексических единиц вкусообозначения становится отправной точкой для развития вторичной номинации. В рамках эпитетного комплекса с объектом эпитетации, номинирующим предмет, лишённый какого бы то ни было вкуса, или некое отвлечённое понятие, рассматриваемые композиты демонстрируют трансформацию первичного значения в оценочное: *Конногвардейцы и кавалергарды постоянно соперничали во всем и должны были соблюдать большую осторожность, чтобы чем-нибудь не обострить кисло-сладких отношений, установившихся между их полками* (А.Н. Апухтин. Неоконченная повесть).

Переносное значение активно развивается у композит, в состав которых входят компоненты *сладкий* и *горький*, что фиксируется в словарях. Например, в «Толковом словаре живого великорусского языка» В.И. Даля находим: *сладкоглаголивый проповедник, сладкогласный соловей, сладкозвучный певец, сладкопеснивый певец, слакоречивый вития, сладкострунные гусли* [1, т. IV, с. 220]; *горько-головый, горькогорючие слёзы, горькопьяный* [1, т. I, с. 440].

Активнейшим образом вкусовые сложные эпитеты демонстрируют развитие вторичной номинации, особенно в сочетании с отвлечённым объектом эпитетации. Подобные соединения образуют развёрнутый метафорический художественный образ:

*А я люблю его неистовый досуг –
Язык бессмысленный, язык солёно-сладкий*

И звуков стакнутых прелестные двойчатки...

Боюсь раскрыть ножом двустворчатый жемчуг

(О.Э. Манделштам. Ариост).

В целом в области развития переносных значений у СЭ данной группы отмечается следующая тенденция:

1) перцепция вкуса → перцепция запаха: *сладковато-приторный воздух* (А. Серафимович);

2) перцепция вкуса → перцепция звука: *песня вкрадчиво-сладкая* (С.Я. Надсон);

3) перцепция вкуса → перцепция общей оценки предмета: *притворно-сладкий сон* (Я.П. Полонский).

4) перцепция вкуса → качество чувства или характера: *боль томительно-сладкая* (Ф.М. Достоевский).

Анализ корпуса лексических единиц рассматриваемой группы свидетельствует, что активизация их употребления отмечается с середины XIX века, авторские же образования появляются только в начале XX в., что в сравнении со СЭ, рассмотренными выше, например, колоративными, позволяет говорить о ещё слабом развитии композит признакового характера семантического поля «вкус».

ЛИТЕРАТУРА:

1. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4-т. – М.: Русс.яз, 2005.
2. Русская грамматика: научные труды / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В. Виноградова. – М., 2005. – Т. 1. – 784 с.
3. Тихонов А.Н. Словообразовательный словарь русского языка: В 2 т. – М.: Изд-во Астрель, 2003. – 860 с.