

УДК 811.161.1=811.162.1'373-115

**«ВКУС НА РАССТОЯНИИ» КАК ПРОЯВЛЕНИЕ  
СИНЕСТЕТИЧЕСКИХ ОЩУЩЕНИЙ  
(НА МАТЕРИАЛЕ  
РУССКОГО И ПОЛЬСКОГО ЯЗЫКОВ)**

Лучик Малгожата

Зеленогурский университет, Польша

E-mail: malgorzata@luczyk.pl

Лучик Малгожата, д-р филол. наук, профессор, зав. кафедрой восточнославянской филологии Института нефилологии Зеленогурского университета, г. Зелена Гура, Польша.

E-mail: malgorzata@luczyk.pl

Область научных интересов: функциональная грамматика, конфронтативное языкознание, семантика.

Представлены результаты интерпретации способов реализации обонятельно-вкусовой синестезии в русском и польском языках на материале безличных предложений.

**Ключевые слова:**

Синестезия, обонятельно-вкусовые ощущения, безличное предложение, русский и польский языки.

Познавательная активность в таком виде, в каком она выступает на первичном уровне в естественных условиях, осложнена использованием и синтезом ощущений и знаний разного типа. Восприятие, в итоге, не является простой суммой впечатлений от раздражителей, полученных разными органами, т. е. сигналов, «замкнутых в пределах одного модуса восприятия»: слуха, зрения, обоняния, вкуса и пр.: «Восприятие полимодально» и «в обрабатываемом потоке информации на вход попадают отнюдь не изолированные сигналы» [1. С. 93]. Феноменологическое знание (извлеченное в результате непосредственного восприятия) является отражением сопряженных сенсорных ощущений в их разных конфигурациях, одну из которых можно определить как «вкус на расстоянии» [2].

«Вкусом на расстоянии» именуется обоняние, или точнее обонятельные ощущения в несколько ограниченном плане: имеется в виду восприятие «вкусовых» запахов – пищевых, питьевых, стереотипных запахов помещений для приготовления пищи и др.

Несмотря, однако, на существующее убеждение в том, что в формировании вкуса огромная роль принадлежит обонятельным ощущениям, обусловливаемым запахами летучих веществ, нужно помнить, что и вкус, и обоняние являются отдельными подсистемами системы восприятия (в терминологии Ю.Д. Апресяна), и в их характеристиках выявляются и общие, и отличительные признаки, как с точки зрения физиологии и психологии, так и с точки зрения языка. Естественно, для нас более важными являются их «языковые характеристики», хотя учтем и некоторые другие. Итак, обе подсистемы как в русском, так и в польском языках являются хеморецептивными, при этом одна из них – вкус – является контактной, т. е. принадлежит к интероцептивному полю, вторая – обоняние – дистантной, принадлежащей к экстероцептивному полю; ни вкус, ни обоняние, в отличие от слухового и зрительного восприятия, не располагают специальными единицами для измерения «силы ощущений» в рамках каждой из модальностей; обе подсистемы обслуживаются отдельными лексемами (для трех смыслов: воспринимать – восприниматься – использовать способность восприятия семантической парадигмы восприятия, по Ю.Д. Апресяну [3]), ср.: обонять – пахнуть – нюхать, польск.: *czuć/odczuwać zapach/woń* –  *pachnieć – wąchać*; ощущать вкус – быть на вкус – пробовать, польск.: *odczuwać smak – mieć (jakiś) smak, smakować (słono, słodko) – smakować (próbować czegoś)*; и вкус, и обоняние сосредоточиваются на обнаружении статических свойств предметов и выражаются, главным образом, прилагательными, указывающими на один признак, ср.: горький, душистый и польск.: *gorzki, pachnący* [4. С. 40].

С точки зрения Н.Д. Арутюновой, показательно, что «незрительные ощущения» практически неразложимы на элементы: трудно, например, назвать признак, отличающий вкус яблока от вкуса груши, запах ландыша от запаха сирени и т. п. Лексика «незрительных ощущение-

ний» немногочисленна, часто отличается окказиональным характером и неоднократно «одалживается» у конкретной (это касается, прежде всего, наименований естественных реалий: вкус яблока, вкус груши; запах розы, запах сирени; ср. польск.: *smak jabłka, smak gruszki, zapach róży, zapach bzu* и пр.). Немногочисленность лексики, называющей обонятельные и вкусовые ощущения, связана посредственно с тем, что «предикатные значения ориентированы на человека, ... формируются в зависимости от каналов связи человека и мира, от того, какому способу познания отвечает значение слова» [там же] и непосредственно с тем, что зрительная лексика (на втором месте – слуховая) постоянно нуждается в обновлении своего лексического фонда из-за того, что именно «зрительная лексика» участвует в моделировании наибольшего количества коммуникативных ситуаций. Этот факт, в свою очередь, предопределяет иерархию подсистем по объему информации, поступающей через них в сознание человека, которая выстраивается следующим образом: зрение, слух, обоняние, вкус, осязание, причем порядок следования трех последних не настолько прочен, как двух первых [3, 5].

«Размытость» позиций обоняния, вкуса и осязания в представленной выше иерархии может быть, как нам кажется, связана с тем, что в реальных ситуациях восприятия, отражаемых языком, вкусовые, обонятельные и осязательные ощущения очень часто неотделимы друг от друга и выступают как соощущения. Здесь следует обратить внимание на факт, что к собственно вкусовым ощущениям обычно «примешиваются» осязательные, отсюда, кроме основных вкусов – сладкий, соленый, кислый и горький, – выделяются: терпкий, вяжущий, острый, жгучий и пр. «вкусы на язык».

Фактический материал для наших рассуждений почерпнут из художественной литературы, так что они касаются литературной перцептивности. Полагаем, что и такая направленность исследования позволяет отразить формы восприятия действительности и их отражение в языке.

Ситуация восприятия рецепторами вкуса, обоняния и пр. предполагает наличие двух участников: субъекта и объекта восприятия. В условиях литературной перцептивности роль первого, т. е. перцептора, выполняет, как правило, или рассказчик, или персонаж.

«Вкус на расстоянии» широко отражается в безличных структурах, которые составляют основной корпус наших примеров, а присутствие перцептора «за кадром» экспонирует в них сам процесс восприятия, сами обонятельные ощущения. Предложения типа *Пахнет грибным супом // Pachnie zupa grzybową* используются как в русском, так и в польском языках. «Вкус на расстоянии» в таких структурах мы предлагаем рассматривать как проявление синестезии, понимаемой нами как явление, заключающееся в том, что какой-либо воздействующий на соответствующий орган раздражитель вызывает кроме ощущения, специфичного для этого органа чувств, одновременно еще дополнительное ощущение, характерное для другого органа. В лингвистическом понимании, синестезия – это «использование слов, связанных с каким-нибудь органом чувств для обозначения понятий, относящихся к сфере другого чувства» [6. С. 65]. Обобщая эти два подхода, можно заключить, что синестезия может быть выражена на уровне слова, предложения и контекста. Попытаемся сказанное проиллюстрировать примерами, при этом для принятой нами интерпретации явления синестезии более предпочтительным является обратное направление: от широкого контекста к предложению и слову.

Очень ярко «вкус на расстоянии» как проявление синестетических соощущений представлен следующим примером: *Из кухни несется запах рыбного жаркого и ракового супа. Я чувствую, как этот запах щекочет мое небо, ноздри, как он постепенно овладевает всем моим телом... Трактир, отец, белая вывеска, мои рукава – все пахнет этим запахом, пахнет до того сильно, что я начинаю жевать. Я жую и делаю глотки, словно и в самом деле в моем рту лежит кусок морского животного...* (Чехов, Устрицы); ср. польск.: *Z kuchni dochodzi zapach pieczenia rybnej i zupy z raków. Czuję, jak ten zapach laskocze moje podniebienie, nozdrza, jak stopniowo opanowuje całe moje ciało. . . Gospoda, ojciec, biały szyld, moje rękawy – wszystko przesiąknięte jest tym zapachem, i pachnie tak mocno, że zaczynam żuć. Żuję i przełykam, jak gdyby naprawdę w moich ustach znajdował się kawalek morskiego zwierzęcia* (Czechow, Ostrygi). Обсуждаемые нами предложения мы считаем своего рода модификациями «по умолчанию» процитированного фрагмента текста. Однако нам кажется, что такая трактовка, скорее всего, может касаться только приятных обонятельно-вкусовых ощущений.

И в этих модификациях наблюдается сильное и свободное сопряжение модусов обоняния и вкуса. Свободное сопряжение проявлено в предложениях, в которых просто констатируется «вкусовой» запах и квалификация которого (как сочетающегося со знаком «плюс» или со знаком «минус») предопределена употреблением соответствующего обонятельного предиката, определенной лексики или контекстом. Итак, положительно оцениваемые ощущения отображаются примерами: *В скоромные дни в домах пахло борщом, а в постные осетриной, жареной на подсолнечном масле* (Чехов, *Моя жизнь*) // *W mięsne dni pachniało po domach barszczem ukraińskim, a w postne – jesiotrem smażonym na słonecznikowym oleju* (Czechow, *Moje Życie*); *Из подвального этажа, где была кухня, в открытое окно слышно было, как там спешили, как стучали ножами, как хлопали дверью на блоке; пахло жареной индейкой и маринованными вишнями* (Чехов, *Невеста*) // *Z suterenu, w których mieszczą się kuchnie, przez otwarte okno słyhać było śpieszną krzątanie, stuk noży, trzaskanie drzwi na bloku; pachnie pieczoną indyczką; marynowanymi wiśniami* (Czechow, *Narzeczona*). Интересно отметить, что тождественный или схожий «вкусовой» запах может вызывать у субъекта восприятия и положительные, и отрицательные ощущения, ср: *На лестнице у меня воняет жареным гусем, у лакея сонная рожа, в кухне грязь и смрад, а под кроватью и за шкапами пыль, паутина, старые сапоги, покрытые плесенью, и бумаги, от которых пахнет кошкой* (Чехов, *В Москве*) // *Na mojej klatce śmierdzi pieczoną gęsią, lokaj ma zaspaną głowę, w kuchni brud i smród, a pod łóżkiem i za szafami kurz, pajęczynę, stare kozaki, pokryte pleśnią i papiery, od których zalatuje kotem* (Czechow, *W Moskwie*) – противоположные ощущения субъекта выражены в отборе соответствующих предикатов. Отрицательные ощущения фиксируются также в следующем контексте: *Утром в комнатах пахло хорошим кофе; когда начинали готовить обед, Клавдия Ивановна страдала от запаха съеденного и нюхала соль, а Софочка кричала мужским голосом из кухни: «Куда же я вонющу дену, не на одеколоне же картошку жарить»* (А. Толстой, *Хождение по мукам*) // *Z rana w pokojach pachniało dobrą kawą; kiedy zaczynało gotować obiad, Kławdia Iwanowna cierpiała wskutek zapachu potraw i wachała sole, a Sofoczka męskim głosem krzyczała z kuchni: «A gdzie ja podziękę przykry zapach, przecież nie będę na kolońskiej wodzie smażyła kartofli»* (А. Толстой, *Дорога через мекку*). Прочитанный фрагмент текста содержит указания на обонятельные предпочтения перцептора-персонажа: «вкусовой запах» оценивается отрицательно, невкусовой – положительно. При этом отрицательная реакция на «вкусовой» запах находит свое выражение в невербальном поведении субъекта восприятия. В том же примере имеется оценка обонятельных ощущений перцептора «за кадром» (рассказчика), характеризующих в большей мере объект, чем «вкусы» субъекта (*пахло хорошим кофе*), хотя, конечно, данная оценка не лишена субъективного элемента.

Сильное сопряжение проявлено в предложениях, в которых восприятие «вкусовых» запахов сопровождается непосредственным указанием на собственно вкусовое ощущение в виде лексем, имеющих общее значение ‘приятное на вкус ощущение’, например: *В их большом каменном доме было просторно и летом прохладно, половина окон выходила в старый тенистый сад, где весной пели соловьи; когда в доме сидели гости, то в кухне стучали ножами, во дворе пахло жареным луком – и это всякий раз предвещало обильный и вкусный ужин* (Чехов, *Ионыч*), ср. польск.: *W ich okazałym murowanym domu było dużo miejsca, latem było chłodno, połowa okien wychodziła na stary, cienisty ogród, gdzie na wiosnę śpiewały słowiki; kiedy w pokojach byli goście, z kuchni słyhać było stuk noży, na podwórzu pachniało przysmażoną cebulką, a to za każdym razem zapowiadało obfitą i smaczną kolację* (Czechow, *Ionycz*); *Куда ни взглянешь – киоты, образа, лампы, портреты духовных особ, пахнет монахами, в кухне стучат ножами, и уже понесся по всем комнатам запах чего-то скоромного, очень вкусного* (Чехов, *Бабье царство*), ср. польск.: *Gdzie spojrzysz – święte obrazy, lampki oliwne, portrety duchownych, pachnie klasztorem, w kuchni brzęczą noże i po wszystkich pokojach już zalatuje czymś bardzo smacznym, niepostnym* (Czechow, *Babiniec*); *Каждый день в полдень во дворе и за воротами на улице вкусно пахло борщом и жареной бараниной или уткой, а в постные дни – рыбой, и мимо ворот нельзя было пройти без того, чтобы не захотелось есть* (Чехов, *Душечка*), ср. польск.: *Co dzień na podwórzu i aż za bramą pachniało smacznie barszczem i pieczoną baraniną albo kaczką, a w postne dni rybami i nie podobna było przejść koło ich bramy, by nie zachciało się jeść* (Czechow, *Duszka*). Инте-

ресно отметить, что второй пример из приведенных выше, представляющий собой в русском языке двусоставное предложение, переводится на польский язык безличным предложением.

К сильному сопряжению обоняния и осязания, на наш взгляд, следует отнести также высказывания, в которых соощущения выражены лексемами, непосредственно называющими один или несколько базовых вкусов, например: *Пахло в комнате чем-то кислым и затхлым* (Чехов, Степь), ср. польск.: *W pokoju pachniało czymś kwaśnym i stęchłym* (Czechow, Step); *Чтобы поскорее отделаться... от кислого запаха, она уже достала портмоне* (Чехов, Бабы царство), ср. польск.: *Żeby szybciej wybawić się ... od kwaśnego zapachu, czym prędzej wyciągnęła portmonetkę* (Czechow, Babiniec); *И только тут Давыдов понял, почему, когда подошел к ним парень, вдруг пахуче и сладко дохнуло от него подсолнечным маслом: его промасленная кожаная куртка была насквозь пропитана этим невыветривающимся вкусным запахом* (Шолохов, Поднятая целина), ср. польск.: *I wtedy właśnie Dawydow zrozumiał dlaczego, kiedy podszedł do nich chłopak, nagle pachnąco i słodko powiało od niego olejem słonecznikowym: jego przethuszczona kurтка była cała na wskroś przesiąknięta tym nieulatniającym się smacznym zapachem* (Szołochow, Zaogany ugóg). Несмотря на то, что два из вышеприведенных примеров имеют в своем составе прилагательное кислый и являются отражением синестезии в общепринятом понимании, *во-первых*, они не связаны с запахом еды и, *во-вторых*, оба представляют ситуации, в которых кислый получает знак «минус» на обонятельной шкале. Третий пример интересен тем, что источником запаха является не еда, а предмет, источающий «вкусовой» запах.

Проведенный фрагментарный анализ не позволяет, естественно, формулировать какие-то серьезные обобщения, тем не менее, мы полагаем, следуя постулату В.Г. Гака о необходимости «...увязывать факты языка с фактами экстралингвистической действительности всякий раз, когда это оказывается возможным...» [7. С. 192], что существование в обоих – русском и польском – языках явления «вкуса на расстоянии» заслуживает более глубокого изучения.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Рузин И.Г. Когнитивные стратегии именованья: модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке // ВЯ. – 1994. – № 6. – С. 79–100.
2. Шеррингтон Ч. Рецепция раздражителей // Психология ощущений и восприятия / под ред. Ю.Б. Гиппенрейтер и др. – М.: ЧеРо, 2002. – С. 47–54.
3. Апресян Ю.Д. Избранные труды: в 2-х т. Т. II. Интегральное описание языка и системная лексикография. – М.: Языки русской культуры, 1995. – 767 с.
4. Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека. – М.: Языки русской культуры, 1999. – 896 с.
5. Pajdzińska A. Wrażenia zmysłowe jako podstawa metafor językowych // Etnolingwistyka. – 1996. – № 8. – С. 36–48.
6. Гак В.Г. Сопоставительная лексикология: На материале французского и русского языков. – М.: Международные отношения, 1997. – 262 с.
7. Гак В.Г. Языковые преобразования. – М.: Языки русской культуры, 1998. – 768 с.

Поступила 06.05.2013 г.