## Для заказа доставки данной работы воспользуйтесь поиском на сайте по ссылке: <http://www.mydisser.com/search.html>

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

**ТИМЕЙЧУК НАДІЯ ОРЕСТІВНА**

УДК 811.124’06’36

**ПРИКМЕТНИКИ СМАКУ У ТВОРАХ ПЛАВТА, ГОРАЦІЯ ТА ПЕТРОНІЯ**

**(ЛЕКСИКО**–**СЕМАНТИЧНИЙ АСПЕКТ)**

10.02.14. – класичні мови, окремі індоєвропейські мови

**Автореферат**

дисертації на здобуття наукового ступеня

кандидата філологічних наук

Львів – 2007

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана на кафедрі класичної філології Львівського національного університету імені Івана Франка, Міністерство освіти і науки України

**Науковий керівник** кандидат філологічних наук, доцент

**ОЛІЩУК Роксоляна Леонідівна**,

Львівський національний

університет імені Івана Франка,

доцент кафедри класичної філології

**Офіційні опоненти:** доктор філологічних наук, професор

**СЕНІВ Михайло Григорович,**

Донецький національний університет,

професор, завідувач кафедри

класичної філології і світової літератури

кандидат філологічних наук, доцент

**СИНИЦЯ Валентина Григорівна,**

Буковинський державний

медичний університет,

доцент кафедри іноземних мов

Захист відбудеться 3 лиипня 2007 р. о 10 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 35.051.15 у Львівському національному університеті імені Івана Франка за адресою: 79000, м. Львів, вул. Університетська, 1.

З дисертацією можна ознайомитися в Науковій бібліотеці Львівського національного університету імені Івана Франка (79005, м. Львів, вул. Драгоманова, 5).

Автореферат розіслано 1 червня 2007 р.

Учений секретар

спеціалізованої вченої ради Шпак О.А.

**ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ**

Згадки про їжу та її смакові характеристики знаходимо у творах багатьох античних авторів (Енній, Плавт, Лукрецій, Катулл, Горацій, Вергілій, Овідій, Федр, Сенека, Лукіан, Петроній, Марціал, Ювенал та інші), адже споживання їжі було необхідною складовою щоденного життя античної людини в усіх його аспектах – від побуту до релігійних обрядів.

Питання їжі та смакового відчуття в античності не залишилися поза увагою сучасних науковців (А.Дозі, Ф.Шнелл, Е.Сальца Пріна Рікотті, А.Далбі, Д. та П.Брозвели, П.Фаас, Дж.Вілкінс, К.Данбебін та інші).

Однак не лише фізіологічний аспект смаку був предметом досліджень. В античності філософи (Платон, Арістотель) досліджували смак, щоб виявити його фізіологічну основу та визначити місце серед інших органів чуття, а також щоб зрозуміти аналізоване поняття як психологічний феномен (смак естетичний).

Визначення естетичного смаку, концептів “насолода”, “міра”, “оцінка” та низки інших термінів, пов’язаних зі смаком в його філософському значенні, намагалися сформулювати представники різноманітних філософських шкіл (Т.Гоббс, Дж.Локк, Д.Юм, Б.Спіноза, Е.Кант, Дж.Мур, Г.Сіджвік, Ч.Стівенсон, Дж.Остін), однак єдиної дефініції смаку як психологічного феномену досі не знайдено. На сучасному етапі фізіологічний базис відчуття смаку досліджують фізіологи, а філософи залишили за собою право сперечатися щодо його естетичного аспекту.

Смак як предмет досліджень становить значний інтерес, однак чимало науковців цікавило вивчення та опис смаку як складової сенсорної системи. Ще античних авторів цікавило питання взаємодії різних відчуттів (синестезії), однак предметом досліджень сучасних учених (психологів, фізіологів і лінгвістів) цей феномен став лише у двадцятому столітті. Зокрема, Дж. Вільямс та С. Ульман на матеріалі англійської мови створили теорію синестетичних переходів.

Сенсорна лексика здавна викликала інтерес у багатьох лінгвістів, однак густативні прикметники були предметом зацікавлення лише декількох філологів: україністів (М.П. Білоус, І.В.Гайдаєнко, А.В.Висоцький), русистів (Г.А.Моран Лойола), компаративістів (А.В.Куценко) та грецистів (Н.К.Малінаускене). Прикметники, що відображають концепт смаку, не були предметом окремого дослідження на матеріалі латинської мови, за винятком вивчення вторинних значень первинних густативних лексем dulcis та suavis на матеріалі творів Цицерона (Н.А.Федоров). Отже, **вибір теми дослідження** зумовлено прагненням вивчення ад’єктивної густативної лексики з позиції її лексико-семантичних особливостей у творах Плавта, Горація та Петронія.

**Актуальність** проведеного дослідження полягає у розробці нової моделі аналізу *лексико-семантичної групи* (ЛСГ) як складової лексичної системи з урахуванням новітніх досліджень не лише лінгвістики, а й суміжних наук, що відкриває перспективи для використання отриманих результатів у працях не лише з лінгвістики (лексичної семантики загалом та сенсорної лексики зокрема), а й інших сфер науки (філософії, психології, фізіології, культурології, античної літератури).

**Метою** дослідження є виявлення лексико-семантичних особливостей прикметників, які належать до ЛСГ смаку, визначення меж ЛСГ та її взаємозв’язків з іншими складовими лексичної системи на основі контекстуальної дистрибуції її членів у творах Плавта, Горація та Петронія.

Відповідно до мети роботи визначено **завдання**:

– визначити корпус прикметників смаку в творах Плавта, Горація та Петронія;

– розглянути історію дослідження явища синестезії з позиції фізіології, психології та лінгвістики;

– виявити джерела поповнення складу ЛСГ смаку, її зв’язки з іншими складовими лексичної системи латинської мови та проаналізувати розвиток негустативних значень первинних термінів, що позначають смак;

– з урахуванням психофізіологічної основи смакового відчуття сформулювати критерії лексичної синонімії густативних номінацій та сформувати на їх базі схему досліджень прикметників смаку;

– проаналізувати лексико-семантичні особливості густативних прикметників на основі їх контекстуальної дистрибуції (у поєднанні з іменниками різних тематичних груп);

– узагальнити особливості ієрархічної структури ЛСГ смаку.

**Об’єктом** дослідження є густативні прикметники як члени ЛСГ смаку, виявлені в творах Плавта, Горація та Петронія.

**Предметом** дослідження є особливості лексичної семантики та ієрархічної структури прикметників смаку на основі їх контекстуальної дистрибуції в творах Плавта, Горація та Петронія.

**Матеріалом** дослідження слугували оригінальні тексти творів Плавта, Горація та Петронія (результатом наскрізної вибірки з яких є 1003 приклади вживання), інтернет-проекти “Персей” ([www.perseus.tufts.edu](http://www.perseus.tufts.edu)), Textkit ([www.textkit](http://www.textkit).com) та “Латинська бібліотека” (www.thelatinlibrary. com), а також комп’ютерна програма оброблення текстів античних авторів Musaios (доступна завдяки фундації Оsrodek badan nad tradycja antyczna (OBTA), Варшава).

**Методи дослідження**. У ході роботи було використано такі методи:

– метод контекстного аналізу, який дає змогу дослідити значення лексем на декількох рівнях контексту;

– дистрибутивний метод – дає змогу ідентифікувати синтаксичне оточення лексем та виявити типові моделі, в яких вони вживаються;

– дескриптивний метод – призначений для дескриптивної характеристики досліджуваних лексем, допомагає повніше розкрити особливості їхньої семантики;

– індуктивний метод дає змогу отримати узагальнені висновки, основою яких є окремі факти;

– порівняльно-історичний метод використано з метою визначення даних різних історичних етапів розвитку мови та точнішого визначення лінгвістичних змін.

**Наукова новизна** дисертаційної роботи полягає в тому, що вперше здійснено спробу аналізу відображення у мовній картині світу концепту смаку засобами ЛСГ густативних прикметників латинської мови з висвітленням лексико-семантичних особливостей ад’єктивів і з урахуванням фізіопсихологічної основи смакового відчуття; виявлено зв’язки ЛСГ смаку з іншими структурними одиницями лексичної системи, враховуючи синестетичні дериваційні процеси семантики та структуризацію її членів у вигляді двох синонімічних рядів на основі позитивної / негативної характеристики лексемами густативної ознаки. Вперше на основі критерію оцінки сформовано семантичну вертикаль ЛСГ смаку.

**Практична цінність.** Отримані у дисертаційному дослідженні результати можуть бути застосовані у викладацькій практиці щодо латинської мови, античної літератури та античної культури (під час опису античного побуту), у спецкурсах, присвячених питанням лексичної семантики та перекладу, під час написання курсових і дипломних робіт, для підготовки навчальних посібників та словників до творів перелічених античних авторів, у спецкурсах з античної філософії (погляди античних авторів на сенсорну систему), психології та фізіології (явище синестезії), а також у курсі комп’ютерної лінгвістики (застосування комп’ютерних програм та інтернет-ресурсів у лінгвістичних дослідженнях).

**Теоретичне значення** дисертаційного дослідження полягає в тому, що воно є певним внеском у розробку актуальних проблем лексичної семантики та психолінгвістики. Результати дослідження даватимуть змогу доповнити чинні теорії та праці щодо феномену синестезії, лексичної системи мови, взаємозв’язків між її структурними частинами (ЛСГ) з урахуванням психофізіологічного підґрунтя сенсорної лексики, ад’єктивної синонімії та мовного відображення явища синестезії, а також слугуватимуть основою для теоретичних висновків та узагальнень у галузі лексикології та лексикографії, сприятимуть комплексному вивченню лексичної системи латинської мови.

**На захист виносяться такі положення**:

1. Поповнення ЛСГ прикметників смаку у творах Плавта, Горація та Петронія відбувається за рахунок синестетичних переходів до їхнього складу густативних *лексико-семантичних варіантів* (ЛСВ) первинно несмакових лексем як з інших сенсорних груп (синестезія у вужчому значенні), так і з несенсорних сфер (феномен синестезії в його ширшому значенні).

2. Основою явища синестезії є оцінний компонент семантики власне густативних лексем, який виявляється вже на ранньому етапі розвитку латинської мови у творах Плавта, зростає у період “золотої латини” у творах Горація та виходить на перший план на пізньому етапі розвитку латинської мови у творах Петронія.

3. Спільним для лексем, які описують власне густативні ознаки, та лексем, щодо яких значення смаку є вторинним, у творах Плавта, Горація та Петронія є їхня оцінна (позитивна чи негативна) характеристика смакової ознаки, що дало змогу досягти підвищення експресивності висловлювання. Таких позитивно та негативно забарвлених номінацій найбільше зафіксовано у творах Горація.

4. Оцінне значення лексем, якими автори описують об’єкти реального світу, базується на їхніх фізичних (об’єктивних) властивостях, але оцінюються вони за суб’єктивними критеріями кожного конкретного індивіда.

5. Густативне значення як первинних смакових, так і синестетичних первісно негустативних лексем можна розкрити лише в умовах їхньої контекстуальної дистрибуції. У поєднанні з іменниками негустативних груп прикметники смаку в творах Плавта, Горація та Петронія реалізують своє вторинне негустативне значення шляхом переходу до сфер аудіальних та оцінних понять.

6. У творах аналізованих авторів контекстуальна дистрибуція членів ЛСГ смаку з урахуванням оцінної основи явища синестезії дає змогу структурувати їх у вигляді двох рядів контекстуальних синонімів на основі критерію “позитивна / негативна характеристика густативної ознаки”.

7. Поповнення складу ЛСГ смаку відбулося внаслідок синестезії, результатом чого стала зміна ієрархічної структури ЛСГ з дворівневої (власне густативні лексеми) на трирівневу (фізіологічний, психологічний і філософський рівні). Критерій оцінки став основою побудови трирівневої ієрархічної структури густативної ЛСГ.

8. З поняттям оцінки тісно пов’язане поняття міри, що зумовлює суб’єктивізм оцінки, отож типологічною особливістю відображення у мовній картині світу концепта смаку можна вважати також суб’єктивну оцінку на основі міри.

**Зв’язок роботи з науковими програмами, планами, темами.**

Дисертаційне дослідження проведено відповідно до плану науково-дослідницької роботи кафедри класичної філології Львівського національного університету імені Івана Франка. Тема дисертації є частиною комплексної наукової теми науковців факультету іноземних мов Львівського національного університету імені Івана Франка “Дослідження структурно-семантичних особливостей та тенденцій розвитку германських, романських та класичних мов” з номером державної реєстрації 0103U001928.

**Апробацію результатів дисертаційного дослідження** здійснено на щорічних звітних наукових конференціях викладачів та аспірантів Львівського національного університету імені Івана Франка (2003-2007); міжнародній науковій конференції молодих учених “Молодежь в науке – 2005” (листопад, 2005, Мінськ); XIV міжнародній науковій конференції “Мова і культура” ім. проф. Сергія Бураго (червень, 2005, Київ); міжнародній науковій конференції “Етнокультурні цінності і сучасна філологія” (травень, 2006, Рівне); міжнародній науковій конференції “Філологічна спадщина професора С.В. Семчинського і сучасність” (травень, 2006, Київ); всеукраїнській науково-практичній конференції “Діалог літературознавства і методики навчання: шляхи аналізу художнього твору” (вересень, 2006, Переяслав-Хмельницький); наукових читаннях, присвячених 130-річчю від дня народження професора І.В.Шаровольського (жовтень, 2006, Київ), міжнародній науковій конференції “Traditie si modernitate in abordarea limbajului” (листопад, 2006, Молдова), а також у шести публікаціях та одних тезах до конференції.

**Структура** дослідження визначається його метою та завданнями.

Дисертація складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків і списку використаної літератури. Загальний обсяг дисертації становить 215 сторінок, з них – 180 основного тексту. Список використаної літератури налічує 488 позицій.

**ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ**

У **Вступі** сформульовано головну мету та основні завдання дослідження, обґрунтовано його актуальність і новизну, практичну цінність і теоретичне значення, визначено методи дослідження, зв’язок дисертаційної теми з науковими програмами та планами, подано основні положення, які виносяться на захист.

У першому розділі дисертаційного дослідження “**Теоретичні засади дослідження густативних прикметників**” на основі вивчення та аналізу наукової літератури викладено основні питання теорії лексичної семантики, серед яких – питання мовної та концептуальної картин світу, поняття “концепт”, “слово” (“лексема”), “семема” та “сема”. Особливу увагу зосереджено на розгляді теорії семантичного поля, розумінні термінів лексико-семантична група (ЛСГ), лексико-семантичний варіант (ЛСВ), які стали теоретичною базою дослідження густативних номінацій у творах Плавта, Горація та Петронія. Розглянуто різні підходи до вивчення значення слова. Звернено увагу на можливість приналежності до ЛСГ прикметників смаку лише окремих ЛСВ як первинно емпірійних, так і раціональних ад’єктивів, що стало основою твердження про можливість встановлення відношень лише контекстуальної синонімії між членами густативної ЛСГ.

Важливе місце відведено також висвітленню поняття синонімії та визначенню критеріїв синонімії густативних лексем з урахуванням їхньої психофізіологічної основи та культурного аспекту їхньої семантики, оскільки смакові явища та лексеми, які дають їх дескриптивну оцінку, є предметом дослідження не лише лінгвістики, а й інших дисциплін, зокрема, психології, фізіології, культурології тощо. Тому для вивчення густативних лексем та дослідження критеріїв їхньої синонімії логічним є застосування **мультидисциплінарного підходу,** враховуючи який, синонімічну структуру ЛСГ смаку подано у вигляді двох рядів контекстуальних синонімів з диференційною густативною ознакою – негативна або позитивна характеристика.

У другому розділі “**Синестезія як джерело розвитку семантики густативних та негустативних лексем**” звернено увагу на історію дослідження явища синестезії від античності до сучасності. Перші спроби пояснити взаємозв’язки між різними органами чуття можна знайти ще у творах античних авторів (Клейдем, Демокріт, Платон, Арістотель).

Незважаючи на те, що синестезія стала об’єктом досліджень науковців ще століття тому, на сучасному етапі не існує єдиної узагальненої теорії щодо згаданого феномену, адже його вивчення не вийшло за межі початкової дескрипції.

На сучасному етапі розвитку науки ще донедавна явище синестезії було предметом досліджень переважно фізіологів і психологів (С.В.Кравков, С.Л.Рубінштейн, А.Р.Лурія), які зосереджували увагу на психофізіологічних основах феномену синестезії. Однак на сьогодні більшість вчених дійшли спільної думки, що явище синестезії слід розглядати не лише в психологічному, а й у мовному аспектах (Н.Д.Арутюнова, В.Г.Гак, М.В.Нікітін, А.А.Леонтьев, С.Вільямс, Г.Стерн, Дж.Вільямс).

Лінгвістам не вдалося дійти спільної думки щодо визначення поняття синестезії в мові. Згадане явище трактується в лінгвістичній літературі по-різному. Більшість мовознавців вважає, що основною ознакою синестезії є перенесення значення з однієї сфери відчуття в іншу, тобто ознака предмета, яка сприймається одним з відчуттів, використовується для характеристики денотата, який має ознаки, що сприймаються іншим органом чуття (В.Г.Гак, Н.Д.Арутюнова, Г.Пауль, С.В.Воронін, С.Ульман, Дж.Вільямс, Б.Уорф) (синестезія у вужчому значенні).

Широке визначення синестезії (синестезія у ширшому значенні) належить авторам, які визначають її як перехід значення слова зі сфери фізичних відчуттів до психічної сфери. Оскільки за основу ми взяли твердження, що лексеми в результаті синестезії можуть розширювати свою семантику не лише в межах сенсорних сфер, а й набувати також емоційно-оцінних значень, то логічним є твердження, що у синестетичних переносах у їх вужчому та ширшому значеннях у ролі “спільного знаменника” може виступати емоційний чинник. Позитивним чи негативним емоційним забарвленням відзначається кожна сенсорна лексема зі збереженням його і під час синестетичного переходу до іншої сфери. Однак роль емоційного чинника на цьому не обмежується – у синестезії (в її ширшому розумінні) емоційно-оцінне значення синестетичної лексеми виходить на перший план і постає самостійним кінцевим елементом ланцюжка синестетичного перенесення “відчуття – емоція”. Тобто, синестетичними можна вважати переноси значення сенсорних лексем до сфери психологічних процесів (розвиток емоційно-оцінного аспекту семантики тощо) в результаті переходу лексеми до вищих рівнів сенсоріуму (відчуття – аналіз відчуття). Тому у нашому дослідженні користуватимемося терміном “синестезія” у аспекті його ширшого лінгвістичного розуміння.

Важливим є питання, які дескрипції смакової ознаки слід вважати первинними, а які такими, що розвинули густативний аспект семантики внаслідок синестетичних переходів їхніх ЛСВ до ЛСГ смаку, а також питання щодо початкового значення первинно негустативних лексем.

Вважаємо, що для визначення початкового значення первинно несенсорних лексем, які отримали вторинне густативне забарвлення, слід враховувати не лише фізіопсихологічний, а й культурологічний аспект явищ, що описуються згаданими номінаціями (наприклад, лексеми – назви місцевостей, де вироблялися вина, з урахуванням культурологічного аспекту їх вживання відносимо до назв сортів вина та вважаємо їх такими, що містять густативні характеристики, притаманні зазначеним сортам вина).

Праці Дж.Вільямса та С.Ульмана відіграли значну роль в аналізі процесів синестезії, хоча згадані дослідники не охопили усіх її аспектів. На нашу думку, теорії С.Ульмана та Дж.Вільямса можна прийняти за основу дослідження, оскільки тези аналізованих авторів підтверджені й іншими дослідниками синестезії в різних мовах (Т.В.Майданова, Т.Р.Степанян, А.А.Капанова, В.Г.Гак). Таке використання дає змогу підтвердити чи заперечити їхні погляди на матеріалі густативних лексем у латинській мові.

У другому підрозділі другого розділу дисертації висвітлено вживання первинно густативних прикметників для опису продуктів харчування.

Враховуючи фізіологічну основу лексем, які описують смакові ознаки, до первинно густативних номінацій слід зачислити лексеми, які описують чотири фізіологічні аспекти смаку – солодкий (dulcis), кислий (acidus), гіркий (amarus), солоний (salsus) та їхні нюанси.

Враховуючи культурологічний аспект дескрипцій смаку в античності до первинно густативних прикметників можна віднести також лексему mellitus – медовий, яка є гіпонімом домінанти dulcis, пов’язаним з дескрипцією ознаки солодкості з позиції античного еталона солодкого смаку – меду, та лексему piperatus – перчений, яка дає опис додаткової смакової ознаки (наявність перцю у страві).

У творах Плавта густативними дескрипціями виступають лексеми dulcis, amarus та salsus, Горацій вживає густативні ЛСВ первинно смакових лексем dulcis, mellitus, amarus та acidus, а Петроній вживає у власне густативному значенні лише лексему piperatus.

Гіперонімом по відношенню до усіх фізіологічно первинних густативних дескрипцій може виступати лексема edulis –- їстивний (смачний), адже опис смакових характеристик є необхідним лише при визнанні придатності продукту для споживання.

На основі аналізу прикладів можна стверджувати, що оцінний компонент семантики, який простежується у первинно густативних лексемах вже на рівні опису власне смакових характеристик навіть на ранньому етапі розвитку латинської мови (у творах Плавта), з її розвитком набуває все важливішого значення. У класичній латині оцінне значення виступає у семантиці аналізованих термінів нарівні з власне густативним (у творах Горація), а на посткласичному етапі розвитку латинської мови навіть витісняє власне смаковий елемент (у творах Петронія). Однак синестезія у семантиці первинно густативних прикметників, які описують продукти харчування, ще не відбувається, оскільки акцент у цій термінологічній сфері ставиться саме на власне смакових їхніх значеннях з урахуванням уже започаткованих додаткових оцінних компонентів.

Факт, що оцінний компонент у семантиці первинно густативних номінацій з’являється ще на рівні опису власне густативних ознак (фізіологічному рівні), вказує на пов’язаність синестезії на рівні фізіопсихологічних процесів та її відображення у мові.

У третьому підрозділі важливе місце відведено аналізу розвитку густативних значень у негустативних лексемах, який стає можливим завдяки синестезії. Зокрема увага акцентується на тезі щодо поповнення ЛСГ смаку як первинно сенсорними (синестезія у її вужчому значенні), так і несенсорними (синестезія у її ширшому значенні) номінаціями внаслідок синестетичних переходів.

Первинні несмакові лексеми, які внаслідок явища синестезії розширюють свою семантику на опис густативних ознак продуктів харчування у творах Плавта, Горація та Петронія, можна поділити на:

1) такі, що перейшли в результаті явища синестезії до густативної ЛСГ з різних негустативних ЛСГ, а саме:

а) лексеми, які перейшли до густативної ЛСГ зі сфери оцінних понять:

У Плавта це – lepidus, probus, у Горація – suavis, pulcher, melior, potior, optimus, tenuis, simplex, recens, malus, vilis, secundus, у Петронія – lautus, mirificus, corruptus, peior, vilis. Тобто зазначені терміни не містять денотативного сенсорного значення, а переходять у сферу смаку завдяки оцінному компоненту своєї семантики;

б) первинно сенсорні лексеми, які отримали внаслідок синестетичного переходу вторинне густативне значення (терміни acer, asper та mollis, які перейшли зі сфери дотику, та лексеми pinguis, opimus та candidus, первинне значення яких міститься у візуальній сфері);

в) лексеми rancidus, adustus, fumosus, foetidus, що описують одночасно густативні та одоративні ознаки. За своєю природою вони є синкретичними, що підтверджує факт тісних не лише фізіологічних, а й психологічних і лінгвістичних синестетичних зв’язків сфер смаку та запаху. Особливістю відображення одоративних та густативних ознак засобами латинської мови є настільки тісний зв’язок лексем, які описують згадані сенсорні явища, що частина номінацій є не лише синестетичною, а й синкретичною.

Особливістю усіх аналізованих номінацій є виділення оцінного компонента їхньої семантики. Оцінка первинно негустативними номінаціями смакової ознаки (як позитивної чи негативної) стала основою їхніх синестетичних переходів до ЛСГ смаку, що підтверджує нашу тезу про необхідність вивчення явища синестезії в його ширшому мовному значенні. Тому аналізовані лексеми (як первинно сенсорні, так і несенсорні) доцільно класифікувати не на основі фізіологічного критерію “достатня чи недостатня / надмірна кількість (сила) ознаки”, який не є доцільним для первинно несенсорних лексем, а базуючись на психологічному критерії “позитивна / негативна характеристика ознаки”.

Важливе місце у другому розділі посідає висвітлення питання ойнографічної лексики як частини ЛСГ смаку.

У складі аналізованих лексем, які служать дескрипціями вина, є як первинно густативні денотати, так і лексеми, які розширили свою семантику завдяки синестезії на опис густативної ознаки. Особливістю частини зазначеної групи лексики (назв сортів вина) є важливість розкриття їхньої семантики з урахуванням культурного контексту, адже зазначені лексеми збуджували стійкі густативні асоціації в античного читача, які відсутні у сучасного читача, необізнаного зі смаковими характеристиками певних сортів античних вин.

Класифікація та опис вин проводилися багатьма античними авторами; однак одним з найдетальніших[[1]](#footnote-1) античних джерел про вино є твір Атенея з Навкратіса “Deipnosophistai” – “Мудреці на бенкеті”. Автор, враховуючи всю попередню літературну та культурну традицію, пов’язану з виноробством, ділить вина відповідно до:

1) смаку; 2) міцності; 3) віку; 4) кольору; 5) консистенції.

Сьогодні вчені вважають за доцільне виокремити серед густативних дескрипцій вина групи лексем, що об’єднуються на основі дескрипції ознаки:

1) солодкість; 2) кислість; 3) гіркота (терпкість); 4) вік; 5) запах; 6) оцінні лексеми.

Тобто врахування критеріїв класифікації густативних ознак вин античними авторами дає змогу зазначити таке:

– античний критерій “смак” – відповідає сучасним критеріям “солодкість”, “кислість”, “гіркота (терпкість)”;

– усі інші критерії класифікації ойнографічних дескрипцій античними авторами (міцність, вік, колір, консистенція) відносимо до первинно негустативних дескрипцій, які несуть додаткову смакову інформацію.

Зокрема, специфікою ойнографічної лексики з точки зору античності є зачислення до групи дескрипцій, що внаслідок явища синестезії набули додаткової (оцінної) густативної характеристики, ад’єктивів, які дають хроматичну характеристику вин, та вилучення з неї лексем, які описують їхні одоративні особливості.

Враховуючи фізіологічне підґрунтя смаку та виділення вже на рівні опису власне густативних ознак у досліджуваних лексемах оцінного компонента семантики, прикметники, що описують густативний аспект вин, можна класифікувати за критерієм “позитивна / негативна характеристика густативної ознаки” з урахуванням фізіологічної основи густативної ознаки (критерію “достатня чи надмірна / недостатня сила (кількість) ознаки”).

У творах Плавта, Горація та Петронія часто зустрічаються також назви конкретних видів (сортів) вина (у творах Плавта – грецькі сорти вин (Lesbium, Chium, Leucadium, Thasium);у творах Горація – грецькі та римські сорти (Lesbium, Chium, Falernum, Caecubum, Albanum, Sabinum, Calenum, Formianum, Massicum, Coum); у творах Петронія – римські та іспанські сорти (Falernum, Hispanum), які займають особливе місце серед ойнографічної лексики, оскільки їх можна віднести до позитивно чи негативно забарвлених первинно негустативних лексем лише за умови володіння інформацією щодо їхніх смакових характеристик, тобто враховуючи культурологічний аспект досліджень густативних лексем.

Найчастіше у поєднанні з номінаціями, що позначають вино, виступають первісно негустативні оцінні лексеми (notus, superbus, salsus (Graecus) та ойнографічні терміни на позначення міцності вина (lenis, modicus, ardens, fortis), його віку (vetus, mustus, hornus, bimus, quadrimus, quinquennis), кольору (albus, ater), смаку (dulcis, acer, acidus, acerbus) та консистенції (liquidus).

Cпільною для лексем, які описують власне густативні ознаки вина, та первинно смакових дескрипцій, які несуть додаткову густативну інформацію, є їхня оцінна (позитивна чи негативна) характеристика смакової ознаки.

У п’ятому підрозділі розглянуто розвиток негустативних значень у номінаціях смаку, який підтверджує тезу щодо двобічної взаємодії ЛСГ смаку та негустативних ЛСГ внаслідок синестезії.

Номінації dulcis, acidus, amarus набувають у творах Плавта, Горація та Петронія низки негустативних значень: dulcis – приємний, acidus та amarus – неприємний для характеристики здебільшого аудіальних явищ: dulcem strepitum (Hor.Carm.4,3,18) – приємний звук, acido cantico (Petr.Satyr.31,5,2) – неприємним співом, amaras historias (Hor.Serm.1,3,88) – неприємні повідомлення. Здійснення синестетичних переходів згаданих базових прикметників смаку до інших ЛСГ здійснюється на основі оцінного компонента їх семантики, процес виділення якого простежується в аналізованих термінах ще в їх первинному густативному значенні.

На основі аналізу ЛСГ смаку у творах Плавта, Горація та Петронія було підтверджено висунуту тезу щодо синестетичних взаємозв’язків ЛСГ прикметників смаку як із сенсорними (переходи тактильних та візуальних лексем до густативної ЛСГ, лексем смаку до аудіальної ЛСГ та синестетично-синкретичні зв’язки одоративної та густативної ЛСГ), так і з несенсорними (оцінна лексика) ЛСГ.

Отже, спільним критерієм, який характеризує як первинно густативні, так і початково несмакові прикметники, що описують концепт смаку, є критерій оцінки.

У третьому розділі “**Контекстуальна дистрибуція густативних лексем у поєднанні з іменниками різних тематичних груп**” особливу увагу приділено дослідженню прикметників смаку у поєднанні з назвами продуктів харчування, вина, рослин та їхніх частин. Тут висвітлено особливості вживання у поєднанні зі згаданими іменниками первинно густативних номінацій і первинно несмакових лексем, які ввійшли до ЛСГ смаку внаслідок синестетичних переходів.

Прикметники смаку, які виступають у творах досліджуваних авторів у поєднанні з іменниками, що означають назви рослин та їхніх частин, є нечисленними. Аналізовані автори описують смакові характеристики рослин та їхніх частин, оскільки зазначені рослини вживалися як складова частина страв.

У творах Плавта, Горація та Петронія густативні лексеми вживаються як для опису їжі загалом, так і страв та продуктів харчування зокрема. Густативні ад’єктиви для дескрипції рослин та їх частин як складових страв простежуються лише в творах Горація.

У досліджуваних текстах Плавта, Горація та Петронія знаходимо як позитивно забарвлені, так і негативно забарвлені прикметники смаку.

Позитивно забарвленими термінами, які поєднуються з номінаціями на позначення страв і продуктів харчування, є:

1) у комедіях Плавта: dulcis, salsus, pinguis, mollis, lepidus, probus;

2) у творах Горація: dulcis, mellitus, suavis, pinguis, pulcher, melior, potior, optimus, opimus, tenuis, simplex, fumosus, recens, adustus, rancidus;

3) у “Сатириконі” Петронія: piperatus, lautus, mirificus, mollis, pinguis.

Негативно забарвлені лексеми, які вжито з назвами страв та продуктів харчування: salsus, asper, foetidus (у комедіях Плавта); non edulis, malus, vilis, adustus, secundus, iners (у творах Горація); mollis, corruptus, peior, vilis, candidus (у “Сатириконі” Петронія).

На основі дослідження прикметників смаку в творах усіх трьох авторів було виявлено, що в аналізованих контекстах реалізуються густативні ЛСВ як первинно густативних, так і початково несмакових лексем, які в результаті синестезії розвинули свою семантику на опис та оцінку смакової ознаки, що свідчить про важливість оцінного аспекту семантики прикметників смаку впродовж усього періоду розвитку латинської мови.

У третьому розділі дисертації висвітлено також питання вживання прикметників смаку в описах назв вин. Зокрема Плавт, Горацій та Петроній вживають значну кількість іменників на позначення вина та його сортів, яким надають густативної характеристики.

Субстантивовані назви вина несуть у своїй семантиці густативний аспект, відомий античному читачеві, а, отже, часто не вимагають додаткової смакової характеристики. Тому з ними часто поєднуються первинно негустативні лексеми, які отримують в умовах контексту значення смаку.

Плавт, Горацій та Петроній, описуючи назви напоїв, використовували як первинно смакові, так і початково негустативні лексеми.

У третьому підрозділі дисертації чимало уваги приділено також поєднанню густативних лексем з іменниками інших тематичних груп, де розглядається контекстуальна дистрибуція негустативних ЛСВ первинно смакових прикметників у поєднанні з іменниками певних тематичних груп.

У поєднанні з іменниками інших (негустативних) тематичних груп згадані номінації смаку реалізують своє вторинне значення шляхом переходу до сфер аудіальних та оцінних понять. Так, оцінне значення лексеми dulcis автори розкривають, характеризуючи (даючи оцінку) певних осіб. Наприклад, Плавт вустами свого героя називає дівчину dulciculus caseus (Plaut.Poenul. 390) – приємний сир. У поєднанні з іменниками на позначення аудіальних явищ номінація dulcis реалізує своє значення “приємний на слух”:

У Плавта – orationem dulcem (Plaut. Poenul. 968) – приємну промову;

у Горація – dulci sono (Hor.Carm. 2, 13, 38 ) – приємним звуком;

у Петронія – dulcis sonus (Petr. Satyr.127, 5, 2) – приємний звук.

Отже, прикметники смаку беруть участь у моделюванні несмакового фрагменту мовної картини світу.

У четвертому розділі **“Особливості ієрархічної структури лексико-семантичної групи прикметників смаку**” увагу приділено структурі густативної ЛСГ у світлі ієрархічних взаємозв’язків її членів, адже входження до складу ЛСГ смаку внаслідок синестезії нових номінацій спричиняє перебудову ієрархічної структури аналізованої ЛСГ на основі оцінного компонента семантики її членів.

Лексеми dulcis (mellitus), amarus, acidus, salsus у їхніх власне густативних значеннях є гіпонімами однієї номінації (edulis), тобто знаходяться на одній лексико-семантичній площині, однак у різних контекстах лексеми dulcis (mellitus), amarus, acidus, salsus можуть слугувати як синонімами, так і антонімами.

У творах аналізованих авторів первинно густативні лексеми dulcis (mellitus), amarus, acidus, salsus вступають у синонімічно-антонімічні відношення. Вторинне оцінне значення первинних номінацій смаку (на відміну від денотативного сенсорного значення лексем на рівні опису власне смакових характеристик) дозволяє намітити певну тенденцію у формуванні структури контекстуальних синонімічно-антонімічних зв’язків в межах ЛСГ смаку на основі оцінної ознаки “позитивна / негативна характеристика ознаки”, враховуючи фізіологічну основу первісно густативних лексем та суб’єктивну позицію автора.

Отже, цілком логічно оцінна семантика розглядається як основа формування ієрархічних зв’язків густативної ЛСГ. Тобто субститутами стосовно прикметників смаку можна вважати лексеми, семантика яких певним чином орієнтована на оцінку (різного ступеня узагальнення).

На основі семантики оцінні номінації було поділено на два види:

1) загальнооцінні (такі, що дають загальну оцінку якості (зазначений вид у творах аналізованих авторів представлено лексемами bonus (lautus, mirificus, optimus, melior, potior), malus (peior) – Н.Т.)

2) частково оцінні (лексеми suavis, pulcher etc – Н.Т.), в основу яких входить додатковий компонент, який належить до структури оцінки[[2]](#footnote-2).

ЛСГ смаку, яка є відносно нечисленною, значно розширює свої функціональні можливості завдяки розвитку оцінного компонента і, отже, вступає у структурні взаємозв’язки з іншими частинами лексичної системи.

Виділення оцінного аспекту семантики номінацій сприяє системно-структурній кристалізації лексики. Зазначена думка підтверджується і на матеріалі густативних лексем у творах Плавта, Горація та Петронія. Наприклад, в аспекті гіперогіпонімічних зв’язків унаслідок явища синестезії в межах ЛСГ смаку відбуваються зміни. В системі структурних зв’язків прикметників смаку з іншими ЛСГ виникає можливість взаємодії названих лексем з оцінною лексикою загального характеру (хороший / поганий, приємний / неприємний). Тобто номінації, які дають загальну позитивну чи негативну характеристику ознаки, виступають в ролі гіперонімів, що беруть участь в організації густативних номінацій як окремої ЛСГ. Оцінні лексеми спеціалізують оцінку, яку вони виражають, та в результаті явища субституції закріплюють її за певним аспектом (наприклад, смаком).

ЛСГ прикметників смаку взаємодіє з іншими складовими лексичної системи (іншими ЛСГ) як по горизонталі, так і по вертикалі. Зокрема взаємодія густативної та негустативних ЛСГ проходить внаслідок синестезії, яка на мовному рівні відображається у семантичних процесах, що йдуть горизонтально – переходи лексем в межах сенсорної сфери, та вертикально – взаємозв’язки густативної ЛСГ зі сферою оцінних понять.

**ВИСНОВКИ**

На підставі проведеного дослідження, яке дало змогу всебічно висвітлити особливості семантики прикметників смаку, враховуючи їх психофізіологічну основу та синестетичні взаємозв’язки з іншими структурними частинами лексичної системи латинської мови на матеріалі творів Плавта, Горація та Петронія, сформульовано такі **висновки**:

1. Квантитативне збільшення ЛСГ смаку відбувається за рахунок переходів до її складу густативних ЛСВ первинно несмакових лексем.

2. Перехід ЛСВ первинно негустативних номінацій до ЛСГ смаку відбувається під впливом синестезії як з інших сенсорних ЛСГ (явище синестезії у вужчому значенні), так і з несенсорних сфер (синестезія в її ширшому значенні).

Процеси синестезії у її вужчому значенні є можливими лише на рівні психології та фізіології, тобто у семантичному значенні лексеми повинна міститися вказівка на фізіологічне відчуття чи фізіологічне підґрунтя оцінки.

Синестезія у ширшому значенні можлива у всьому обсязі ЛСГ, оскільки синестетичні переходи у ширшому значенні стосуються номінацій як сенсорних, так і несенсорних ЛСГ.

3. Синестетичні зв’язки ЛСГ смаку з іншими ЛСГ є двосторонніми, оскільки первинні номінації смаку розширюють свою семантику за рахунок негустативних ЛСВ.

4. Оскільки вже на рівні опису власне смакової ознаки у членів ЛСГ смаку можливо виявити оцінний аспект їхньої семантики, а також враховуючи розширення лексичного складу ЛСГ смаку за допомогою синестезії (в її ширшому значенні) за рахунок частково оцінних або власне оцінних лексем, основою класифікації номінацій, які входять до складу густативної ЛСГ, визнано критерій позитивної / негативної оцінки.

5. Густативне значення початково негустативних лексем розкривається в умовах контекстуальної дистрибуції, тому, враховуючи фізіопсихологічне підґрунтя смакових відчуттів та суб’єктивну позицію кожного автора, на основі критерію “позитивна / негативна оцінка” створено класифікацію членів ЛСГ смаку у вигляді двох синонімічних рядів лексем. *Позитивно забарвлені густативні лексеми*: у Плавта – це dulcis, salsus, mollis, lepidus, probus, vetus, albus, Lesbium, Chium, Leucadium, Thasium; у Горація – dulcis, mellitus, suavis, edulis, pinguis, pulcher, melior, potior, optimus, opimus, tenuis, simplex, fumosus, recens, adustus, rancidus, lenis, modicus, vetus, mustus, hornus, bimus, quadrimus, quinquennis, liquidus, notus, superbus, Falernum, Albanum, Chium, Coum, Sabinum, Calenum, Formianum, Massicum; у Петронія – piperatus, lautus, mirificus, mollis, pinguis, hornus, Falernum, Hispanum. *Негативно забарвлені густативні лексеми*: salsus, acidus, acerbus, asper, pinguis, foetidus, ater (у Плавта); amarus, acidus, malus, vilis, adustus, secundus, iners, ardens, fortis, vetus, salsus (Graecus), Massicum (у Горація), mollis, corruptus, peior, vilis, candidus (у Петронія).

Серед густативних лексем у творах Плавта, Горація та Петронія є значна кількість оцінних номінацій: у Плавта – dulcis, lepidus, probus; у Горація – dulcis, suavis, pulcher, melior, potior, optimus, tenuis, simplex, modicus, notus, superbus, malus, vilis, acer, secundus, iners, fortis; у Петронія – dulcis, lautus, mirificus, corruptus, peior, vilis.

Тобто вже на ранньому етапі розвитку латинської мови (у творах Плавта) спостерігається як розвиток оцінного аспекту семантики власне густативних лексем, так і вживання оцінних номінацій для позитивної чи негативної характеристики смакових ознак. Ця тенденція найяскравіше простежується у період “золотої латини” (у творах Горація). На пізньому етапі розвитку латинської мови (у творах Петронія) на перший план для характеристики густативної ознаки предметів виходять оцінні лексеми.

Густативне значення серед первинних номінацій смаку зберігає лише лексема piperatus, що пояснюється її досить пізньою появою в латинській мові – за короткий період свого функціонування вона не встигла втратити первинно густативного та набути оцінного значення.

6. Стрижнева лексема кожного синонімічного ряду визначалася за найбільшою частотністю її вживання, оскільки до складу ЛСГ смаку внаслідок синестезії зачислено ЛСВ як первинно смакових, так і початково негустативних лексем на основі їхньої контекстуальної дистрибуції, що унеможливлює визначення їхніх синонімічних взаємовідношень на основі компонентного аналізу. Стрижневою лексемою синонімічного ряду на позначення позитивної характеристики смакової ознаки було визнано номінацію dulcis, а у синонімічному ряді лексем, що дають негативну характеристику смакового відчуття – лексему acer.

7. Поповнення густативної ЛСГ внаслідок явища синестезії спричинило перебудову ієрархічної вертикалі в межах аналізованої ЛСГ. У ЛСГ прикметників смаку, яка відображала лише фізіологічно первинні густативні характеристики, семантична вертикаль була **дворівневою** – гіперонімом слугувала лексема edulis, а номінації на позначення основних смакових відчуттів (dulcis, amarus, acidus, salsus) виступали співгіпонімами. Внаслідок процесу синестезії до складу ЛСГ смаку ввійшли лексеми, у семантиці переважної більшості яких можна виявити аспект оцінки, який і покладено в основу переформування семантичної вертикалі густативної ЛСГ. Семантична ієрархія ЛСГ смаку вертикально на основі критерію оцінки переформувалася у **трирівневу**:

**перший рівень** – рівень фізіології (перцептивний). Сюди належать лексеми, як первинно густативні, так і ті, у семантиці яких розвинувся густативний компонент, однак спільною характеристикою, за якою усі згадані номінації належать до перцептивного рівня, є опис ними фізіологічного аспекту смакової ознаки;

**другий рівень** – рівень психології (частково оцінний). До нього належать частково оцінні лексеми, які описують смакове відчуття;

**третій рівень** – рівень філософії (власне оцінний), до якого належать власне оцінні лексеми на позначення понять “позитивне / негативне”.

Визначено також, що психологічний (частково оцінний) рівень у ЛСГ смаку є найбільш навантаженим як кількісно, так і семантично.

8. Семантичний обсяг ЛСГ смаку можна поділити на **три шари (рівні)**. Центром цієї моделі є стрижневі лексеми dulcis та acer, які розташовані на другому рівні. Густативна ЛСГ пов’язана з лексичною системою за допомогою синестетичних зв’язків з іншими ЛСГ. Тобто ЛСГ прикметників смаку є стійкою структурою, в центрі якої на другому (психологічному) рівні знаходяться стрижневі ядерні лексеми acer та dulcis.

9. Набір ад’єктивів (як первинно смакових, так і початково негустативних), які описують концепт смаку у творах кожного з аналізованих авторів, лише частково збігається. На перший план виходить позиція суб’єкта оцінки – саме він з урахуванням власної системи таксономії творить вторинну картину світу, основою якої є принцип антропоцентричності. Однак зв’язок між об’єктивною (фізичною) та суб’єктивною (вторинною) картинами світу зберігається, незважаючи на протиставлення дескриптивної семантики, яка лише описує властивості об’єктивного світу, та оцінної семантики, яка дає їх оцінку стосовно певних критеріїв суб’єкта. Оцінне значення лексем, що описують об’єкти реального світу, базується на їх фізичних (об’єктивних) властивостях, які, однак, оцінюються відповідно до суб’єктивних критеріїв конкретного індивіда. Отже, основні категорії оцінки стосуються як фізіологічного, так і психологічного аспектів густативних ознак.

Терміни з оцінним значенням слугують важливим джерелом поповнення ЛСГ смаку. Причиною цього процесу є незначна кількість власне густативних лексем. Оскільки за допомогою сенсорної системи людина розрізняє значно більше нюансів смакового відчуття, ніж існує лексем для їхнього мовного вираження, то постає необхідність опису отриманих фізіологічних відчуттів за допомогою інших лексем. Частково під час опису смакових ознак на допомогу приходить лексика з інших сенсорних ЛСГ (явище синестезії в її вузькому розумінні), однак інші (негустативні) сенсорні ад’єктиви також не є численними, що зумовлює необхідність долучення до опису густативних явищ і несенсорної (оцінної) лексики.

**Концепт** “**задоволення”** слугує тією ланкою, яка об’єднує фізіологічний (перцептивний) та психологічний (оцінний) рівні опису концепту смаку в межах ЛСГ смаку.

Критерій задоволення є також спільним для психологічного та філософського рівнів дескрипції концепту смаку, адже смак у філософському розумінні є задоволенням на основі міри.

Отож, концепт “задоволення” є базовим поняттям у формуванні структури ЛСГ прикметників смаку. Його приналежність до семантичного рівня психології підтверджує висунуту нами тезу щодо центрального положення психологічного рівня в межах ЛСГ смаку та виділення в межах згаданого рівня стрижневих густативних лексем.

Отже, **основою відображення у мовній картині світу концепту смаку на фізіологічному, психологічному та філософському рівнях можна вважати суб’єктивну оцінку на основі міри**.

Проведене дослідження прикметників смаку підтверджує ефективність системного підходу до вивчення мовних явищ з урахуванням їхньої психофізіологічної основи, що відкриває широкі перспективи для подальшого ґрунтовного висвітлення не лише лексико-семантичних особливостей прикметників смаку, а й інших мовних феноменів.

Застосований у дисертаційному дослідженні інтердисциплінарний підхід відкриває перспективи для використання його результатів в інших галузях науки – фізіології, психології, культурології та у розробці новітніх технологій пошуку інформації в Інтернеті у світлі лінгвістичної теорії структуризації інформаційного кіберпростору у вигляді взаємопов'язаних семантичних полів.

**Основні положення дисертації висвітлено в публікаціях**:

1.*Тимейчук Н.О.* Найменування вина як частина густативної лексики у творах Горація // Вісник Львівського університету. Серія Іноземні мови. – Львів, 2005. – Вип. 12. – С. 267-272.

2. *Тимейчук Н.О.* Номінації на позначення сортів вина у творах Плавта, Горація та Петронія // Філологічні студії. – Луцьк, 2005. – № 3-4. – С. 267-274.

3. *Тимейчук Н.О.* До питання про критерії лексичної синонімії густативних лексем // Мова і культура.Серія “Філологія”. – Київ, 2005. – Вип.8. – Т. 3. – Ч. 1. – С. 59-66.

4. *Тимейчук Н.О.* К вопросу о теории семантического поля // Весці нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Серія гуманітарных навук. – Мінск, 2005. – №5. – Ч. 2. – С. 141-143.

5. *Тимейчук Н.О.* Явище синестезії у ЛСГ на позначення смаку (на основі творів Квінта Горація Флакка) // Слов’янський вісник. Серія Філологічні науки. – Рівне, 2006. – Вип. 6. – C. 232-237.

6. *Тимейчук Н.О.* До питання про критерії класифікації ойнографічних лексем в аспекті синестезії // Гуманітарний вісник державного вищого навчального закладу “Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди”. – Переяслав-Хмельницький, 2006. – Вип. 8. – С. 504-510.

7. *Тимейчук Н.О.* К вопросу об интердисциплинарном изучении феномена синестезии // Тезисы конференции “Traditie si modernitate in abordarea limbajului”. – Бэльц, 2006. – C. 202-203.

АНОТАЦІЯ

**Тимейчук Н.О. Прикметники смаку у творах Плавта, Горація та Петронія (лексико-семантичний аспект). –** Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук за спеціальністю 10.02.14 – класичні мови. – Львівський національний університет імені Івана Франка. – Львів, 2007.

Дисертацію присвячено дослідженню прикметників смаку у творах Плавта, Горація та Петронія у лексико-семантичному аспекті. На матеріалі контекстуальної дистрибуції густативних ад’єктивів у творах аналізованих авторів виявлено, що поповнення ЛСГ прикметників смаку відбувається внаслідок синестетичних двобічніх зв’язків як із сенсорними (синестезія у вужчому лінгвістичному розумінні), так і несенсорними ЛСГ (синестезія в її ширшому мовному значенні). Основою синестезії визнано оцінний компонент семантики синестетичних лексем, який виявляється навіть на рівні опису первинно густативними номінаціями власне густативних ознак, що дало змогу структурувати прикметники смаку у вигляді двох рядів контекстуальних синонімів на основі критерію “позитивна / негативна характеристика густативної ознаки”. Результатом синестетичних процесів стало поповнення ЛСГ смаку первинно негустативними лексемами, значну частину яких становить оцінна лексика (як власне оцінна, так і частково оцінна), квантитативна репрезентація якої відрізняється у різні періоди розвитку латинської мови та є найбільшою у період “золотої латини” у творах Горація. Поповнення складу ЛСГ смаку спричинило зміну ієрархічної структури густативної ЛСГ з дворівневої (власне густативні лексеми) на трирівневу (фізіологічний, психологічний і філософський рівні), основою побудови якої став критерій оцінки. Оскільки з поняттям оцінки тісно пов’язане поняття міри, то основою відображення у мовній картині світу концепту смаку визнано суб’єктивну оцінку на основі міри.

**Ключові слова:** лексико-семантична група, лексема, номінація, синестезія, оцінний компонент, контекстуальна дистрибуція, ієрархія.

Аннотация

**Тимейчук Н.О. Прилагательные вкуса в творчестве Плавта, Горация и Петрония (лексико-семантический аспект). –** Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.14 – классические языки. – Львовский национальный университет имени Ивана Франко. – Львов, 2007.

Диссертация посвящена исследованию имен прилагательных в произведениях Плавта, Горация и Петрония в их лексико-семантическом аспекте. На материале контекстуальной дистрибуции имен прилагательных вкуса в произведениях проанализированных авторов было выявлено, что пополнение ЛСГ имен прилагательных вкуса происходит за счет синестетических двусторонних связей как с сенсорными (явление синестезии в ее более узком значении), так и с несенсорными ЛСГ (феномен синестезии в его более широком значении). Основой явления синестезии был признан оценочный компонент семантики синестетических лексем, что позволило структурировать номинации для обозначения вкуса в виде двух рядов контекстуальных синонимов на основе критерия “позитивная / негативная характеристика вкуса”. Результатом синестетических процессов стало пополнение ЛСГ вкуса за счет первоначально невкусовых лексем, значительной частью которых является оценочная лексика, квантитативная репрезентация которой отличается в разные периоды развития латинского языка. Пополнение состава ЛСГ имен прилагательных вкуса стало причиной изменения иерархичной структуры ЛСГ вкуса из двууровневой (первоначально вкусовые номинации) в трехуровневую (физиологический, психологический и философский уровень), основой построения которой стал критерий оценки.

Номинации с оценочным значением являются важным источником пополнения ЛСГ вкуса. Причиной вышеупомянутого процесса является относительно незначительное количество первоначально вкусовых лексем. Частично при описании вкусовых характеристик на помощь приходит лексика из других сенсорных ЛСГ (явление синестезии в ее более узком значении), но другие (невкусовые) сенсорные номинации также не являются многочисленными, что приводит к необходимости использования при описании вкусовых явлений несенсорной (оценочной) лексики.

Явление синестезии в его более узком значении является возможным только на уровне психологии и физиологии, поскольку синестезия в более узком значении является возможной только в пределах сенсорных ЛСГ, то есть в семантическом значении лексемы должно быть указание на физиологическое ощущение или физиологическую основу оценки.

Синестезия в более широком значении возможна во всем объеме ЛСГ имен прилагательных вкуса, поскольку синестетические переходы в более широком значении имеют отношение как к сенсорным, так и к несенсорным ЛСГ. Вышеупомянутый факт является подтверждением нашего тезиса о необходимости употребления термина “синестезия” в его более широком значении.

Таким образом, поскольку с понятием оценки тесно связано понятие меры, которое обусловливает субъективизм оценки, то логичным является тезис о том, что основой отображения концепта вкуса в языковой картине мира является субъективная оценка на основе меры.

**Ключевые слова:** лексико-семантическая группа, лексема, номинация, синестезия, оценочный компонент, контекстуальная дистрибуция, иерархия.

**SUMMARY**

**Tymeychuk N. Adjectives of taste in the texts of Plautus, Horace and Petronius: lexical-semantic aspect.** – Manuscript.

A thesis for a candidate degree in philology, speciality 10. 02. 14 – Classical Languages. – Lviv Ivan Franko National University. – Lviv, 2007.

The dissertation is concerned with the study of the adjectives of taste in the texts by Plautus, Horace, and Petronius with a particular emphasis on their meanings. The contextual distribution of these adjectives in the texts of the authors mentioned exceeded over a thousand samples proves their synaesthetic links with the adjectives of other sensory groups and with those of the non-sensory signification (the narrow and wide manifestation of this notion, respectively) to be responsible for the new members’ affiliation and the expansion of the lexical-semantic group in question. The nature of the phenomenon of synaesthesia appears to be rooted in the evaluative component inherent of the synaesthetic lexemes’ meanings. The structure of the lexical-semantic group studied can be shown as two sets of contextual synonyms juxtaposed on the basis of the criterion of a *positive* vs. *negative* characteristic of taste revealing certain quantitative fluctuation over time. Synaesthesia also brought about a change in hierarchical structure of the group from two- to tree-tier stratification. The evaluative feature evinced in the studied adjectives is related to the feature of *measure* which receives a subjective interpretation.

**Key words:** lexeme, nomination, synaesthesia, lexical-semantic group, contextual distribution, evaluative component, hierarchy.

Підписано до друку 14.05.2007. Формат 60×90/16.Гарнітура Times New Roman. Папір друк. Друк на різогр.

Ум. друк. арк. 1,0. Обл.-вид. арк. 1,0. Наклад 100 прим. Папір офсетний. Зам. №193

Видавничий центрЛьвівського національного університету імені Івана Франка79000, м. Львів, вул. Дорошенка, 41

## Для заказа доставки данной работы воспользуйтесь поиском на сайте по ссылке: <http://www.mydisser.com/search.html>

1. Bartol K.Atenajosa z Naukratis ksiega win / Meander, Warszawa, 1995, s.215-226: 220 [↑](#footnote-ref-1)
2. Арутюнова Н.Д. Типы языковых значений: Оценка. Событие. Факт. – М.: Наука, 1988. – 328с.: 71 [↑](#footnote-ref-2)