



УДК 81.22

**ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ
ПРИЛАГАТЕЛЬНЫХ ПОЛИМОДАЛЬНЫХ ОЩУЩЕНИЙ
ВО ФРАНЦУЗСКОМ, АНГЛИЙСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКАХ**
**LINGVO-CULTURAL FEATURES OF THE POLYMODAL SENSES
ATTRIBUTES IN THE FRENCH, ENGLISH AND RUSSIAN LANGUAGES**

Е.Ю. Яровая
Y.Y. Yarovaya

*Белгородский государственный национальный исследовательский университет,
Россия, 308015, г. Белгород, ул. Победы, 85
Belgorod National Research University, 85, Pobeda St., Belgorod, 308015, Russia*

E-mail: katerinaus@gmail.com

Аннотация. Данная статья посвящена описанию семантической структуры прилагательных полимодальных видов восприятия, реализующих сему «вкус». В ходе исследования дана типология рассматриваемых прилагательных по основным выделяемым в их семантической структуре коннотативным и денотативным компонентам. В каждой из групп проводится семантический анализ наиболее употребительных прилагательных с выделением коннотативных сем, участвующих в образовании метафор и метонимий, особенно в эмоциональной сфере и сфере жизнедеятельности человека.

Abstract. The article deals with the description of the semantic structure of the polymodal senses attributes actualizing the seme “taste”. These attributes are classified according to the connotative and descriptive semes containing into their semantic structure. In each group of attributes for the most usable of them the full semantic structure is given, especially mentioned metaphoric and metonymic semes in the sphere of emotions and human being.

Ключевые слова: перцепция, полимодальные прилагательные, семантическая структура, концептосфера, антропоцентризм, вкусовое восприятие, синестезия.

Keywords: perception, polymodal attributes, semantic structure, sphere of concepts, anthropocentrism, taste perception, synesthesia.

Научная парадигма, исследования которой объединены одним исходным понятием, называемым «антропоцентризм», не теряет своей актуальности. «Именно человек выступает в роли субъекта, объекта и бенефицианта современных научных разработок» [1, с. 3]. Изучается человек мыслящий (cogens), говорящий (loquens), действующий (agens), играющий (ludens), воспринимающий (parcipiens). Помимо значимости антропоцентрической направленности исследования, актуальность изучения средств номинации вкусовой перцепции, рассматриваемых в рамках данной статьи, объясняется сравнительно малой изученностью лексики этого вида восприятия, являющегося, одним из наиболее значимых в жизни человека.

Проблема перцепции – одна из наиболее важных в исследовании человека, поскольку способность воспринимать реальный мир относится к числу фундаментальных человеческих возможностей наряду с *чувствовать, вообразить, думать, понимать*. Результаты перцептивного процесса – зрения, слуха, осязания, обоняния и вкуса (чувственные ощущения, представления и перцептивные образы) связаны между собой, эта связь

основана на приобретенном опыте [2, с. 115]. Восприятие вместе с ощущением выступают как отправной пункт процесса познания; в ходе восприятия происходит интерпретация сенсорной информации в контексте уже имеющихся знаний о действительности, следовательно, перцепция — не просто реакция на стимул, она тесно связана с другими когнитивными процессами (памятью, воображением, мышлением) [3, с. 15].

При исследовании перцептивной семантики номинативных единиц значимыми являются вопросы о том, каковы особенности окружающего мира, и как они вербализуются в языке. Семантика номинативных единиц восприятия характеризуется в первую очередь антропоцентричностью и взаимообусловленностью всех сфер деятельности сознания, а через перцептивную деятельность осуществляется отражательная функция языка [4, с. 4-5]. На основе восприятия человек посредством языка вырабатывает суждения об окружающем мире, тогда как сам перцептивный процесс становится возможным при помощи языка [4, с. 19]. Таким образом, лексика восприятия является результатом непосредственного взаимодействия человека с миром и, следовательно, несет в себе информацию об этом мире, о возможностях человека оперировать ею в своей практической деятельности [5, с. 25].

Изучение концептосферы с целью выявления национального своеобразия мышления бесспорно важно, так как исследование языкового выражения концептов способствует определению лингвокультурологических особенностей этносов. При этом очевидно, что национальная специфика наиболее отчетлива, если исследуемый концепт значим для этноса и, следовательно, частотен в употреблении. Вкусовое восприятие, одна из пяти перцептивных областей, является основной врожденной человеческой потребностью. Однако лингвистами неоднократно отмечалась бедность и относительно малая изученность средств реализации результатов вкусовой перцепции. В психологии преобладают работы, посвященные зрению и слуху, а исследований природы вкуса значительно меньше. Незавершенность данной проблемы, вероятно, объясняется неясным характером самой перцепции этого вида.

Вкус — явление психофизическое, следовательно, значимым в нем является синтез лингвистических и экстралингвистических знаний, поэтому вкус эволюционировал параллельно с развитием общества. Вкусовая перцепция имеет гораздо более субъективный характер и сохраняет большую связь с эмоциональными состояниями (чувством приятного и неприятного), чем зрительные ощущения, которые могут протекать, не вызывая эмоциональных переживаний, и носят гораздо более объективный и дифференцированный характер, отражая форму, размер и пространственное расположение действующих на человека предметов [5, с. 13; 6, с. 43].

Исследование когнитивного поля концепта «вкус» призвано, помимо прочего, ответить на вопрос, сколько вкусов различает язык. Количество слов, обозначающих вкус, недостаточно, поэтому носители языка для вербализации вкусового ощущения используют сравнение вкуса с эталоном. Однако это дает лишь общее представление о продукте и не является его точной характеристикой.

В силу того, что гастрономический дискурс отражает особенности культуры разных стран, он обладает значимой национально-культурной спецификой, включающей ценностную, образную и понятийную стороны, предопределяющей само существование этнокультуры, формирующей ее



лингвосемиотическую систему и систему коммуникации [7, с. 13]. Поскольку при номинации традиционно из всей совокупности характерных для объекта номинации признаков выделяется один, наиболее значимый для человека в данный момент, при помощи анализа прилагательных вкуса становится возможным ответить на вопрос, что в них «отражено и обобщено, что является коррелятом этих признаков единиц, как в объективной реальности, так и в сознании человека» [8, с. 310].

Целью настоящего исследования является выявление национально-специфических черт, присущих русскому, английскому и французскому этносам в сфере реализации концепта *вкус* на материале вкусовых прилагательных. Основными задачами исследования являются выделение корпуса исследуемой лексики, ее семантический анализ и построение семантической структуры наиболее частотно употребляемых атрибутов с дальнейшим изучением национальных особенностей семантики, а также создание типологии рассматриваемых ЛЕ в зависимости от присутствующих в семанте коннотативных компонентов и вида модальностей восприятия.

Исследование прилагательных чувственного восприятия достаточно актуально в силу интереса многих ученых к изучению семасиологии и относительно малой семасеологической изученности прилагательных. В последнее время наблюдается рост числа работ по семантике прилагательных на материале английского [Ясакова (2007); Воевода (2012); Лечицкая (2007)], русского [Фомина (2009); Матвеева (2005); Гутова (2005)], французского [Мерзлякова (2003); Моисеева (2005); Бубырева (2011); Котенева (2006); и др.] и других языков.

Среди многообразия вкусовых ощущений выделяется четыре основных, мономодальных, вкуса, которые невозможно разложить на более простые. Восприятие данных вкусов уменьшается в следующем порядке: сладкое, соленое, горькое, кислое. Все остальные вкусовые ощущения являются комбинацией четырех основных элементарных вкусов: кисло-сладкий (яблоки или фруктовые напитки), кисло-соленый (огуречный рассол), горько-сладкий (шоколад), сочетания горького и соленого или горького и кислого практически не встречаются, так как такие смеси очень неприятны на вкус [9, с. 90].

Неосновные вкусовые ощущения – полимодальны; это означает, что в перцептивном акте активно участвуют не только вкусовые, но и осязательные, обонятельные и другие виды рецепторов. Психологи отмечают, что при любом типе восприятия органы чувств находятся в комплексном и целостном синестетическом взаимодействии. Это предполагает не просто «сложное действие органов чувств, которое сформировалось в процессе жизни человека и включает в себя ряд сенсорных операций, соответствующих объективно воспринимаемым предметам и взаимоотношениям различных их качеств и сторон», а системную интеграцию всех данных, оценку их значимости и их объединение [9, с. 88]. Помимо непосредственно вкусовых ощущений, получаемых из ротовой полости, к вкусовой перцепции относятся и ощущения, получаемые путем термической и механической стимуляций, относящихся к сфере осязания. Естественна также значительная зависимость вкуса от обонятельных характеристик воспринимаемых блюд. Так, современные нейроисследователи утверждают, что 90% того, что мы воспринимаем как вкус, фактически является запахом, который «не только готовит нас к принятию пищи, но и добавляет ей ту сложность и полноту, на которую основные вкусы – только намекают» [10, с. 59-60].



К полимодальным вкусам относятся: базисные (острый, терпкий, пресный, испорченный) и производные (перцовый, вяжущий и др.). Зачастую подобные вкусовые ощущения образуются при помощи добавления различных специй и приправ в разнообразные продукты, что делает фактически невозможным построение полевой классификации данных атрибутов вкусообозначения [9, с. 152].

Источник эмпирического материала — прилагательные, выявленные методом сплошной выборки из художественной и публицистической литературы (проанализировано 54 источника общим объемом 13727 страниц), из толковых (Толковые словари русского языка Ожегова, Даля; Longman, Webster’s, Oxford dictionaries; Grand Robert, Larousse), аналогических (Dictionnaire analogique par Charles Maquet, Dictionnaire des idées par les mots (analogique) par Delas D.), двуязычных словарей (Новый англо-русский словарь В.К. Мюллера, Le nouveau grand dictionnaire phraséologique français-russe под ред. В.Г. Гака), источников Интернет (в особенности, Интернет-СМИ, как политико-экономических, так и кулинарных блогов: www.gazeta.ru, www.eda.ru, spoon.com.ua, www.nytimes.com, www.thetimes.co.uk, www.chow.com, www.lemonde.fr, www.marmiton.org) и др., всего 28 словарей и 35 Интернет-СМИ. В результате выборки было выявлено 1628 примеров использования полимодальных прилагательных вкусовой перцепции, из которых 523 примера на русском языке, 448 примеров на английском и 657 — на французском языках. Методом компонентного анализа были исследованы семантемы наиболее употребительных полимодальных прилагательных, составленные на основе обобщенных словарных определений и примеров реализации в вышеозначенных источниках.

Исследованные прилагательные были разделены на следующие группы в зависимости от особенностей коннотативных и потенциальных сем, содержащихся в их семантеме:

1. Прилагательные, обозначающие вкусовые ощущения с «прозрачным» эталоном (т.е. эталон задан внутренней формой слова):

Таблица 1

Прилагательные с «прозрачным» эталоном

Русский язык	Английский язык	Французский язык
лимонный	<i>orange taste</i> ‘апельсиновый	<i>caramélé</i> ‘имеющий вкус
вишневый	вкус’	карамели’
лимонно-имбирные оттенки	<i>apple flavor</i> ‘яблочный вкус’	<i>goût de brûlée</i> ‘жженный вкус’

Из табл. 1 видно, что в **русском языке** используются непосредственно прилагательные с прозрачным эталоном, тогда как в **английском** наблюдается переход существительных в разряд прилагательных (*lemon taste* ‘лимонный вкус’), а во **французском** языке наиболее употребительной является модель *существительное вкуса + предлог de + существительное-эталон*, например *goût de pomme* ‘яблочный вкус’. Примечательно, что зачастую субстантивы в признаковой функции реализуют компонент значения «приготовленный с добавлением продукта» (*chocolate cake* ‘шоколадный торт’), и лишь в незначительном количестве случаев сему «относящийся к производящей основе» (*cocconut milk* ‘кокосовое молоко’) [8, с. 310]. Следует отметить также, что рассматриваемые прилагательные с прозрачным



эталонном, описывающие вкусовые ощущения, зачастую перестают быть относительными, переходя в разряд качественных: так, с развитием промышленности появляются вещества, обладающие вкусом эталона, но не состоящие с ним в производных отношениях.

Преимущественное использование субстантивных моделей во французском языке при сравнении с английским и русским может быть объяснено несколько меньшей развитостью в нем лексики для обозначения результатов вкусовой перцепции.

2. Прилагательные, выражающие **изменение вкуса, ухудшение, порчу, актуализирующие сему «неприятный на вкус»**. Данная группа прилагательных может быть подразделена на следующие подгруппы:

Таблица 2

Прилагательные с семой ухудшения вкуса

Подгруппа	Русский язык	Английский язык	Французский язык
гниение	<i>гнилостный, тухлый, гнилой, затхлый</i>	<i>rotten, putrid</i>	<i>nidoreux, pourri, relent, corrompu, croupi, putride, fétide</i>
горение	<i>подгорелый, жженный, горелый, прогорклый</i>	<i>burnt, rancid</i>	<i>roussi, brûlé, calciné, rance, ranci</i>
заплесневение	<i>заплесневелый</i>	<i>musty</i>	<i>moisi</i>
порча от длительного хранения	<i>перезрелый, прелый</i>	<i>spoiled</i>	<i>avancé, taré, tourné</i>
порча при намеренном вмешательстве человека	<i>разбавленный, водянистый</i>	<i>dilute, small</i>	<i>dilué, aqueux</i>

В прилагательных подгруппы гниения, горения сочетаются модусы вкуса и обоняния, т.е. прилагательные сочетают семы «имеющий неприятный вкус и запах»; в подгруппах плесневения и порчи основными модусами восприятия являются вкус и зрение: «имеющий неприятный вид и вкус». Сема отрицательной оценки в атрибутах этой группы используется при создании метафор, в основном, для характеристики человека и его внутренних качеств: *гнилой характер, spoiled character, un homme pourri*.

3. Атрибуты, узуализирующие значение **изменения, улучшения вкуса, приготовление блюда, актуализируется сема «приятный на вкус»**. Эталонном в данной группе могут считаться прилагательное *натуральный / nature / naturel*, выделяются следующие подгруппы:

Таблица 3

Прилагательные с семой улучшения вкуса

Подгруппа	Русский язык	Английский язык	Французский язык
термическая обработка	<i>жареный, вареный, подогретый</i>	<i>grilled, boiled, heated</i>	<i>frit, mijoté, rechauffé</i>
добавление приправ	<i>приправленный, перченый</i>	<i>seasoned, pepper</i>	<i>épice, accomodé, poivré</i>
добавление сахара	<i>засахаренный</i>	<i>Candy</i>	<i>confit</i>



Атрибуты данной группы содержат в себе преимущественно сочетание сем вкусовой и тактильной перцепции, ощущения температуры и воздействия вкусовых веществ на тактильные рецепторы языка. Прилагательные подгруппы «добавление приправ» в русском и французском языке имеют коннотативную сему «имеющий игривый, пикантный характер»: *перченое слово, une aventure épicé* 'пикантное приключение'.

4. Прилагательные иных видов восприятия, которые настолько частотно употребляются в сфере вкусовой перцепции, что не воспринимаются **как синестетическая метафора**. Среди них можно выделить следующие наиболее употребительные подгруппы:

- атрибуты с семой «вкус, вызывающий во рту осязательное ощущение из-за обилия мякоти, жира или сока» (с потенциальной положительной оценочной семой):

Таблица 4

Прилагательные с семой сочности

Русский язык	Английский язык	Французский язык
<i>сочный</i>	<i>juicy</i>	<i>juteux, succulent</i>
<i>жирный</i>	<i>grease</i>	<i>crémeux, graisseux</i>
<i>мучнистый</i>	<i>floury</i>	<i>pâteux</i>
<i>мясистый</i>	<i>puply</i>	<i>charnu</i>

Примечательно, что вкусовая сема не имеет первичного статуса в семантике большинства прилагательных данной подгруппы, она носит потенциальный характер и может быть актуализирована в соответствующем контексте. Основным коннотативным значением данной группы прилагательных является «имеющий яркий, насыщенный цвет»: *сочные краски*, англ. *juicy colors*, франц. *les couleurs juteuses*. Для русской концептосферы характерно также частотное употребление прилагательного *сочный* в значении «имеющий меткий, образный, выразительный характер» (о языке, высказывании, словах): *сочное слово*.

- прилагательные, реализующие сему «вкус, вызывающий во рту интенсивное осязательное ощущение вязкости» (с потенциальной негативной оценочной семой):

Таблица 5

Прилагательные с семой вязкости

Русский язык	Английский язык	Французский язык
<i>терпкий</i>	<i>acerb</i>	<i>acerbe, âpre, bourru</i>
<i>вяжущий</i>	<i>astringent</i>	<i>astringent, acerbe</i>
<i>пикантный</i>	<i>piquant</i>	<i>piquant, relevé</i>
<i>острый</i>	<i>acrid</i>	<i>âcre, mordicant</i>
<i>пряный</i>	<i>spicy</i>	<i>épicé</i>

Прилагательные данной подгруппы актуализируют отраженные в табл. 6 **коннотативные значения** на базе отрицательно-оценочной семы, присущей большинству из них.



Таблица 6

Коннотативные значения прилагательных с семой вязкости

Сема	Русский	Английский	Французский
имеющий неприятный запах	<i>терпкий запах</i>	<i>acrid smoking</i> 'терпкий сигаретный дым'	<i>une âcre fumée</i> 'терпкий дым'
имеющий яркий цвет	<i>терпкий цвет</i>	<i>pungent roses</i> 'яркие розы'	<i>les couleurs acerbes</i> 'яркие цвета'
имеющий резкий неприятный звук		<i>an acerbic tone</i> 'резкий тон'	<i>parler d'un ton acerbe</i> 'говорить резким тоном'
имеющий язвительный характер	<i>он умный человек, но терпкий</i>	<i>he grows more acrid</i> 'он растет более язвительным'	<i>il est très âcre</i> 'он очень язвительен'
выражающий сильные болевые ощущения		<i>pungent pains</i> 'резкая боль'	<i>une âcre douleur</i> 'резкая боль'

- прилагательные, реализующие сему «недавно сделанный, приготовленный, имеющий свой первоначальный (такой, как положено) вкус»: *свежий* / англ. *fresh* / франц. *frais*. Эти несобственно вкусовые прилагательные в контекстах кулинарных рецептов не реализует производно-номинативного вкусового значения «пресный», вместе с тем частотно употребляется в значении «свежий» [10, с. 310].

Прилагательные этой подгруппы реализуют следующие **коннотативные** (преимущественно, синестетические) семы, отраженные в табл. 7.

Таблица 7

Коннотативные значения прилагательных с семой свежести

Сема	Русский	Английский	Французский
прохладный	<i>свежее утро</i>	<i>fresh morning</i>	<i>une fraîche matinee</i>
неприветливый, негостеприимный			<i>un accueil frais</i> 'холодный прием'
дающий ощущение приятной свежести	<i>свежее белье</i>	<i>fresh clothes</i>	<i>des vêtements frais</i>
имеющий яркий оттенок цвета		<i>fresh colors</i>	<i>le teint frais</i> 'яркий цвет'
новый, недавно оставленный, изобретенный	<i>свежие идеи</i>		<i>une trace fraîche</i> 'свежий след'
источающий здоровье			<i>une fille appétissante et fraîche</i> 'аппетитная и здоровая девушка'
чистый, искренний (в моральном плане)			<i>un amour frais</i> 'искренняя любовь'

Атрибуты приведенной ниже группы имеют в своей семантике настолько выраженные оценочные семы, что практически не используются для нейтральной характеристики годности блюда к вкусовому восприятию,

приближаясь к группе прилагательных, выражающих исключительно оценочные смыслы (ср., *вкусный*, англ. *tasty*, франц. *agréable*).

5. Прилагательные с семой «годность к вкусовому восприятию»: рус. *съедобный, съестной, несъедобный*/ англ. *comestible, gustable, uneatable, inedible* /франц. *comestible, sapide, immangeable, inconsommable*.

Таким образом, среди вкусовых прилагательных можно выделить следующие группы:

- мономодальные вкусы (соленый, сладкий, кислый, горький),
- полимодальные вкусы (острый, терпкий, жгучий),
- слабо выраженные вкусы (мягкий, легкий, пресный),
- оценочные вкусы (вкусный, невкусный, безвкусный).

С грамматической точки зрения, рассматриваемые французские атрибуты образуются преимущественно при помощи субстантивных словосочетаний «существительное1» + «предлог de» + «существительное2»: *goût de fraise* 'клубничный вкус'. Употребление модели «существительное в родительном падеже1» + «существительное2» достаточно типично для русского языка: так, словосочетания типа «*вкус лимона*» более употребительны, чем «*лимонный вкус*». Семантика подобных словосочетаний формируется на основе подчинительной связи, обуславливающей наличие в них господствующего и зависимого члена [12]. Широкое употребление данной модели вызвано недостаточным количеством прилагательных вкусообозначения по сравнению с другими языками. Для английского языка свойственно широкое употребление конверсии, в котором из двух рядом стоящих существительных первое играет роль атрибутивной единицы, а второе – субстантивной: *orange taste* 'апельсиновый вкус'.

В ходе исследования были решены основные задачи: методом сплошной выборки отобран корпус исследуемой лексики, проведен анализ семантем наиболее употребляемых атрибутов, их типологизация по наличию коннотативных компонентов в семантической структуре, выявлены национально-специфические особенности прилагательных, вербализующих полимодальные ощущения. Проведенный анализ показал, что общей интегральной семой, которой подчинены все другие, является сема «вкус», тогда как к дифференциальным семам относятся такие, как «сладкий», «горький», интенсивный, семы оценки и т.д. В структуру прилагательных также входят семы «запах», «осязание», «соль», «порча» и др. Дифференциальные коннотативные семы прилагательных вкуса исследуемых языков способствуют активной метафоризации, в основном, созданию синестетических переносов, наиболее типичных для французского языка (12 примеров во французском языке, 8 примеров в английском, 6 примеров в русском языке).

Исследование показало также, что, несмотря на различия в семантической структуре (например, свойственные только французскому языку семы *un amour frais* 'искренняя любовь', *un accueil frais* 'холодный прием' и *une fille appétissante et fraîche* 'аппетитная и здоровая девушка'), прилагательные разных групп имеют общие черты во всех трех рассматриваемых языках: так, например, дальняя периферия многих перцептивных прилагательных распространяется на чувства, эмоции, характеристику человека (например, *терпкий человек, an acrid person, un*



homme âcre). Целесообразным представляется продолжить исследование полимодальных прилагательных с целью выявления наиболее типичных синестетических переносов, отражающих особенности мировосприятия и концептосфер русского, английского и французского этносов.

Список литературы

1. Хомякова, Е.Г. Эгоцентризм речемыслительной деятельности (на материале английского языка) [Текст]: автореф. дис. ... докт. филол. наук / Е.Г. Хомякова. – СПб.: Изд-во СПбГУ, 2002. – 35 с.
2. Воевода, Е.В. Цветовосприятие и ассоциативные поля в русском и английском языках [Текст] / Е.В. Воевода // Научный Вестник Воронежского архитектурно-строительного университета. Серия «Современные лингвистические и методико-дидактические исследования». – Воронеж, 2012. – Вып. №2(18). – С.113-123.
3. Лечицкая, Ж. Лексическое значение слова в аспекте номинации [Текст] / Ж. Лечицкая, Д. Вишняускене // Studies about languages, 2007. – N11. – С. 14-21. – URL: www.cceol.com/aspx/getdocument.aspx?logid=5&id=26a092a2 (время обращения – 20.10.13).
4. Моисеева, С.А. Семантическое поле глаголов восприятия в западно-романских языках [Текст] / С.А.Моисеева. – Белгород: Изд-во БелГУ, 2005. – 248 с.
5. Гутова, Н.В. Семантический синкретизм вкусовых и осязательных прилагательных в языке и художественном тексте [Текст]: дисс. ...канд. филол. наук / Н.В. Гутова, Новосибирский государственный педагогический университет. – Новосибирск, 2005. – 220 с.
6. Фомина, З.Е. Культурно-гастрономические смыслы в европейском и русском языковом сознании как «мир в миниатюре» [Текст] / З.Е. Фомина // Научный Вестник Воронежского архитектурно-строительного университета. Серия «Современные лингвистические и методико-дидактические исследования». – Воронеж, 2009. – Вып. № 1 (11). – С.11-24.
7. Бубырева, Ж.А. Когнитивные основы номинаций осязательного восприятия (на материале русского, французского, английского языков) [Текст]: дисс. ... канд. филол. наук / Ж.А. Бубырева, Белгородский государственный университет. – Белгород, 2011. – 207 с.
8. Ясакова, Е.С. Особенности функционирования различных типов номинаций вкуса в профессионально-ориентированном англоязычном дискурсе (на материале текстов по кулинарии и периодических изданий) [Текст] / Ясакова Е.С., Лаенко Л.В // Дайджест-2007: Дипломные работы факультета РГФ ВГУ / Воронеж. гос. ун-т; под ред. Н.А. Фененко. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2007. – Вып. 8. – С. 307-315.
9. Матвеева, Т.М. Перцептивная категория вкуса и лингвистические средства ее реализации [Текст]: дис. ... канд. филол. наук / Т.М. Матвеева; ГОУ ВПО «Челябинский государственный университет». – Челябинск, 2005. – 200 с.
10. Котенева, И.А. Номинация запаха во французском языке [Текст]: дисс. ...канд. филол. наук / И.А. Котенева, Белгородский государственный университет. – Белгород, 2006. – 181 с.
11. Мерзлякова, А.Х. Типы семантического варьирования прилагательных поля «Восприятие». На материале английского, русского и французского языков [Текст] / А.Х. Мерзлякова. – Москва: Едиториал УРСС, 2003. – 352 с.
12. Гак, В.Г. Теоретическая грамматика французского языка [Текст] / В.Г. Гак. – М.: Добросвет, 2000. – 832 с.

Список словарей

1. Даль, В.И. Толковый словарь русского языка [Текст] / В.И. Даль. – АСТ Астрель, 2007. – 1248 с.
2. Новый большой французско-русский фразеологический словарь / Le nouveau grand dictionnaire phraseologique français-russe (под редакцией В.Г. Гака) [Текст]. – М.: Русский язык-Медиа, 2006. – 1628 с.
3. Мюллер, В.К. Новый англо-русский словарь / New English-Russian Dictionary [Текст] / В.К. Мюллер. – Издательство: Словари.ру, 2008. – 752 с.
4. Ожегов, С.И., Шведова, Н.Ю. Толковый словарь русского языка [Текст] / С.И. Ожегов. – М.: ИТИ Технологии, 2006. – 944 с.



5. Фразеологический словарь русского языка (под редакцией А.И. Молоткова) [Текст]. - М.: Издательство «Русский язык», 1978. – 543 с.
6. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка [Текст]. – М.: Изд-во Терра, 2008. – 576 с.
7. Dictionnaire analogique par Charles Maquet. – Librairie Larousse, Paris-VI, 1981. – 261 p.
8. Dictionnaire des idées par les mots (analogique) par Delas D., Delas-Demou D. – Paris, Robert, 1987. – 612 p.
9. Dictionnaire des synonymes par Charaud H.B. – Paris, Robert, 1987. – 522 p.
10. Le nouveau Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. SEJER, 2006. – 2838 p.
11. Le Robert. Dictionnaire de la langue française. – Paris : Robert, 1985.
12. Longman, New Universal Dictionary. – Longman, 1982. – 1159 p.
13. Nouveau dictionnaire analogique sous la direction de G. Niobey. – Paris: Librairie Larousse, 1981. – 321 p.
14. Oxford advanced learner's dictionary. – Oxford University press, 6-th edition, 2000. – 1540 p.
15. Pocket dictionary and thesaurus – Chambers, 2003. – 824 p.
16. Webster's third New International Dictionary. – Encyclopedia Britannica, inc. – 1993.