

РАЗЛИЧИЯ В ЯЗЫКОВЫХ СРЕДСТВАХ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ВКУСА В РУССКОМ И КИТАЙСКОМ ЯЗЫКАХ

И. Сюй (Москва, Россия)

Данная статья посвящена различиям в языковых средствах для обозначения вкуса в русском и китайском языках. На фоне существенных сходств между обоими языками можно выделить и важные различия. Это касается вкусов «умами» («鲜(xiān)»), «онемение» («麻(má)») и «неприятного вкуса сырой рыбы» («腥(xīng)»), для которых в русском языке соответствующих словных обозначений не найдется, но описательными способами эти три вкуса описываются. Что касается «сладкого», «острого», «жирного», «безвкусного», «пресного» и «пряного», хотя точные эквиваленты одновременно существуют в обоих языках, шкалы представлений о них несколько различаются.

Ключевые слова: вкус, сопоставительная лингвистика, гипотеза лингвистической относительности, русский язык, китайский язык

DIFFERENT LINGUISTIC MEANS OF TASTE DESCRIPTORS IN RUSSIAN AND CHINESE LANGUAGES

Y. Xu (Moscow, Russia)

This article deals with different linguistic means of taste descriptors in Russian and Chinese languages. Against the background of significant similarities between these two languages, there are important differences to be discussed. While for the tastes of “umami” (“鲜(xiān)”), “numbness” (“麻(má)”) and “the unpleasant taste of raw fish” (“腥(xīng)”), there are no exact equivalents in Russian, however, these three tastes can be explained by descriptive linguistic means. As for “sweet”, “pungent”, “oily”, “tasteless”, “unflavored” and “spicy”, precise descriptors exist in both Russian and Chinese languages, though the perception of these tastes may differ between the two nations.

Keywords: taste, contrastive linguistics, linguistic relativity, Russian language, Chinese language

Гипотеза лингвистической относительности (также известна как гипотеза Сепира-Уорфа, ГСУ) была выдвинута в 30-х годах XX века, смысл ее заключается в том, что структура языка определяет мышление и способ познания реальности. Считается, что хотя реальность везде похожа или даже одинакова, народы, говорящие на разных языках, имеют различия в восприятии реальности, в том числе таких ее фундаментальных категорий, как время и пространство, цвет и вкус и т.д.

С 50-х гг., помимо этнолингвистов и антропологов, к ГСУ начинают активно подключаться и психологи. Были проведены многие исследования в странах Азии, Африки и Латинской Америки. В них было показано языковое влияние на особенности осмысления времени, пространства, причинно-следственных связей, классификации предметов и т.д. Однако, самые известные до сих пор исследования в рамках ГСУ были проведены в области цвета. Оказывается, что основные цвета спектра имеют больше шансов получить специальные обозначения в языке. Исследованиям в данной области посвящены работы многих ученых: Р. Брауна, Э. Леннеберга, Дж. Брунера, Б. Берлина, П. Кея, Э. Хейдера, О. Джилберга, А. Франклина, Дж. Уинавера и т.д.

В нашем веке новые экспериментальные процедуры обогащают методы исследования как в сфере цвета, так и во многих других. В последнее время сфера вкуса начала привлекать внимание в связи с развитием органолептики. Кроме того, принятие пищи является одним из важнейших бытовых действий человека, а именно в таких фундаментальных аспектах различия особенно явно показываются. Область вкуса еще мало изучена в лингвистике, однако, она может в значительной степени укрепить или отвергнуть ГСУ.

1. ОТСУТСТВИЕ точных эквивалентов

Что касается вкусов «умами», «онемение» и «неприятного вкуса сырой рыбы», то у них отсутствуют точные эквиваленты в русском языке. Вкус, обозначаемый русским языком, но не имеющий китайского эквивалента, не встречается.

(1) **Умами.** В русской и других западных культурах существует всего четыре базовых вкуса – сладкий, соленый, кислый, горький, а с точки зрения традиции культуры стран Восточной и Юго-Восточной Азии – пять. Пятый вкус в азиатской культуре – «умами». Умами – вкус высокобелковых веществ, вкус гутаминовой кислоты и нуклеотидов. Однако, умами легче ощущать человеческим рецептором в виде

глутамата натрия, поэтому в науке долгое время не различали умами и соленый, только в начале XX века умами был выделен японским ученым Икэда Кикинаэ в самостоятельный вкус.

Для обозначения данного вкуса в русском языке употребляется транслитерированное от японского слова «умами», которое в японском языке значит «приятный вкус», однако это слово не входит в активный запас русского языка, поскольку понятие умами неизвестно в России. Этот вкус также описывается как «приятный», «вкусный», «деликатесный», однако, эти выражения в значительной степени субъективные. Кроме того, для обозначения данного вкуса также употребляются выражения «вкус белковых соединений», «глутаматовый вкус», которые чаще наблюдаются в научном русском языке. А в китайском языке данный вкус описывается словом «鲜(xiān)». Иероглиф «鲜» состоит из двух частей – «鱼(yú)» («рыба») и «羊(yáng)» («баранина»), которые достаточно точно указывают народные представления о носителях такого вкуса.

Самыми типичными источниками вкуса умами являются соевый соус, сыр пармезан и рокфор. Кроме того, умами представлен в таких продуктах, как: 1) мясо и мясные изделия; 2) морепродукты; 3) сыр, грудное молоко; 4) грецкий орех; 5) комбу (водоросль), грибы, брокколи, помидор, сельдерей, шпинат, пекинская капуста; 6) зеленый чай, красное вино; 7) рыбный соус.

(2) Вызывающий онемение. Онемение – вкус сычуаньского перца». Сычуаньский перец традиционно употребляется в Китае, провинции Сычуань. Хотя такой плод называется перцем, он не имеет никакого отношения к черному или красному перцу. Сычуаньский перец дает не острый вкус, а онемение, или, точнее, он приводит к некоторому онемению рта. Такое ощущение похоже на онемение руки, ноги и т.д. Для обозначения этого вкуса в китайском языке употребляется слово «麻(má)», в русском языке – выражения «вызывающий онемение», «жужжащее, ошеломляющее ощущение». Причина отсутствия более конкретного языкового средства для его описания состоит в том, что продукт, который дает данный вкус, не входит в традиционную русскую кухню.

(3) Вкус сырой рыбы. В жизни легко заметить, что от сырой рыбы и мяса неприятно пахнет. Это одновременно и запах, и вкус. Данный запах и вкус в русском языке обычно обозначается описательными выражениями «запах рыбы (мяса)», «пахнущий сырой рыбой (кровью)», «вонь (как от сырого мяса или рыбы)». Однако, вышеизложенные языковые средства недостаточно точные: во-первых, «вонь» скорее всего происходит от порчи, а данный неприятный вкус существует также в свежих продуктах; во-вторых, «пахнущий сырой рыбой (кровью)», «вкус сырой рыбы» подчеркивают характеристику «сырой», но на самом деле такой вкус существует также в приготовленных продуктах.

Что касается китайского языка, то для описания этого вкуса используется слово «腥(xīng)». Оно в китайском языке сочетается не только с рыбой и мясом, но и со многими другими продуктами, которые, по мнению китайцев, имеют тот же самый неприятный вкус, как свежее молоко, яйцо, соевые изделия, чай Пуэр, кровяные изделия (например, кровяная колбаса) и т.д. Даже существуют блюда, для приготовления которых продукты рвут руками, а не режут ножом, потому что металл (особенно железо) также дает продуктам данный неприятный вкус.

Разница в понимании и восприятии этого вкуса между русским и китайским языками находит объяснение и в биологии, и в реальности жизни. Например, что касается молока, китайцы чувствуют в нем некий неприятный вкус, а русские обычно нет. Здесь возможная причина состоит в том, что среди восточных славян только у 16%–18% взрослых людей есть проблема непереносимости лактозы, а среди китайцев – 93%. Данная проблема растет с возрастом, большинство взрослых русских употребляют молоко без проблем, а китайцы, как правило, на 80–90 % теряют способность переваривать лактозу к 3–4 годам. Поэтому молочные изделия играют значительную роль в русской кухне и не вызывают никакой неприятной ассоциации, а китайцы редко их употребляют и ассоциируют их со вкусом «腥». Что касается чая Пуэр, соевых и кровяных изделий, они в России сравнительно реже употребляются.

2. НАЛИЧИЕ точных эквивалентов

(1) а) Сладкий как простой вкус. Сладкий – вкус сахара и меда. Для обозначения этого вкуса в русском языке используются слова «сладкий», «сладостный», а в китайском – «甜(tián)», «甘(gān)».

Самое существенное различие в плане сладкого заключается в степени его восприятия – китайцы стоят гораздо ниже на шкале восприятия, чем русские. Живые примеры такие: очень часто китайцам кажется, что русские кондитерские изделия вкусные, но слишком сладкие; соответственно, некие безвкусные для русских продукты считаются сладкими для китайцев.

Сладкие для обоих народов продукты:	Сладкие для китайцев, но безвкусные для русских продукты:	Сладкие для русских, но безвкусные для китайцев продукты:
1) банан, инжир, финик, личи, дыня, арбуз; 2) морковь, свекла; 3) фенхень, стевия, солодка.	1) рис и мучные изделия; 2) тыква, кабачок, капуста, сладкий картофель, каштан, паприка, баклажан; 3) свежее молоко, сливки, сливочное масло.	нет

б) Сладкий как компонент сложного вкуса. В реальности существует вкус «сладкий + жирный», для описания этого вкуса в русском языке употребляется выражение «сладкий и жирный», а в китайском языке – слово «甜膩 (tián nì)». Однако, здесь компонент «膩» уже содержит некую отрицательную оценку, как «неприятность», «тошноту» и «переедание». Часто употребляемыми продуктами с таким вкусом являются торт, печенье, пирожные, шоколад и другие блюда, которые одновременно содержат большое количество сахара и масла.

Кроме того, существует еще вкус «сладкий + свежий». Здесь «свежий» не значит «недавно добытый или приготовленный, не испортившийся», как «свежее молоко», «свежая рыба», а уникальный вкус, который отличает сладость большинства сортов фруктов от сладости торта, печенья, шоколада, мороженого и т.д. Такая «свежесть» чувствуется особенно сильно тогда, когда люди едят фрукты после жирной пищи и сразу чувствуют некую свежесть и чистоту во рту. (Причина существования данного вкуса заключается в том, что во многих сортах фруктов содержатся химические вещества, эфирные масла, особенно терпены. Терпены – основной компонент смол и бальзамов, в пище терпены дают так называемый свежий вкус.) Среди разных сортов фруктов данный вкус чувствуется особенно сильно в апельсине, мандарине, абрикосе, персике, ананасе и др. В русском языке различия между сладкими вкусами торта и фруктов не обозначаются, для описания этого вкуса можно употреблять выражение «сладкий и свежий», но здесь компонентом «свежий» не точно описывается специфика вкуса. В китайском языке могут использоваться слова «清甜(qīng tián)» и «鮮甜(xiān tián)», но эти слова также не очень точны, поскольку они описывают и вкус других продуктов, таких, как ключевая вода и морепродукты.

(2) Острый. Острый – вкус острого перца. Для описания данного вкуса в русском языке используются слова «острый» и «жгучий», в китайском – «辣(là)». К числу наиболее часто употребляемых острых продуктов относятся: перец, семена горчицы, имбирь, кумин, гвоздика, кардамон, чеснок, хрен, лук.

Здесь существенное различие между двумя народами состоит в том, что при восприятии острого вкуса китайцы находятся выше на этой шкале, чем русские: часто нормальная для китайцев острая еда для русских – слишком острая или уже невыносимая. Соответственно, острый вкус сравнительно реже употребляется в русской кулинарии, но в Китае он является одним из важнейших частоупотребительных вкусов.

(3) Жирный. Жирный – вкус масла и жира. Для обозначения этого вкуса в русском языке используется слово «жирный», в китайском – «香(xiāng)» («вкусный») или «油膩(yóu nì)» («жирный, неприятный»). Здесь слово «油膩» имеет четкую отрицательную оценку, связанную с тошнотой, перееданием.

При восприятии жирного вкуса китайцы находятся немного ниже на шкале, чем русские. Такие продукты, как сливочное масло, сыр, сметана, которые часто употребляются в русской кулинарии, китайцам кажутся очень жирными.

(4) Безвкусный. В широком смысле слово «безвкусный» имеет два значения: 1) не имеющий никакого вкуса; 2) не обозначаемый описательными словами вкус, например, вкус сахара – сладкий, но вкус яйца – не обозначаемый прилагательным. В природе найдется мало продуктов, которые действительно не имеют никакого вкуса, как, например, чистая вода; но существуют много таких, которые на самом деле имеют собственные вкусы, однако описательными словами эти различия назвать нельзя. Например, вкус мяса и вкус картофеля – это не сладкие, не соленые, не кислые, не горькие и не никакие, но очевидно, что они не одинаковы, и даже ничуть не похожи, хотя нельзя обозначать их просто словом «безвкусный». В данной работе термин «безвкусный» употребляется именно во втором значении. Для обозначения такого вкуса в русском языке употребляется слово «безвкусный», а в китайском – «无味(wú wèi)».

Здесь различие между двумя народами состоит в представлении о вкусе. Существует ряд продуктов, которые являются безвкусными для русских, но китайцам кажется, что у них есть обозначаемые вкусы:

Безвкусные для обоих народов продукты:	Безвкусные для русских, но имеющие обозначаемые вкусы для китайцев продукты:	Безвкусные для китайцев, но имеющие обозначаемые вкусы для русских продукты:
1) вода; 2) чечевица, нут, горох, фасоль, бобы; 3) картофель, цветная капуста;	1) пшеница, рис, ячмень, кукуруза, гречка; 2) огурец, баклажан, капуста, кабачок, паприка, тыква; 3) молоко, сливки, сливочное масло, свежие сыры; 4) мясо, яйцо, морепродукты; 5) лен, сезам, кунжут, миндаль, грецкие, кешью.	нет

(5) Пресный. Пресный – без соли или с недостаточным количеством соли (а также кислоты, остроты). Пресное отличается от безвкусного тем, что в пресной еде почти нет соли, пряностей или специй, она неинтересная и невпечатляющая, но ее можно употреблять для здорового питания. Согласно традиционной китайской медицине, еда, которая не содержит сильного вкуса, обычно полезна для здоровья. Для описания данного вкуса в русском языке используется слово «пресный», в китайском – «清淡(qīng dàn)».

В этом плане различие также встречается в народном представлении о вкусе. В китайской культуре существует такое понятие «大味必淡(dà wèi bì dàn)», т.е. настоящий деликатес не имеет сильного вкуса, только пресные блюда позволяют наслаждаться оригинальным вкусом качественных ингредиентов. Поэтому для китайцев «пресный» необязательно связан с «невкусным», «неаппетитивным», «неинтересным» или «невпечатляющим». Соответственно, в китайском языке существуют и такие связанные выражения, как «素淡(sù dàn)» («постный и пресный») и «粗淡(cū dàn)» («неизысканный и пресный»), которые также никак не связаны с «невкусным». (Здесь в выражении «粗淡(cū dàn)» компонент «неизысканный» не имеет отрицательной оценки, поскольку данное слово часто используется для описания определенного образа жизни, когда люди не обращают большого внимания на материальное удовольствие или внешность, а настроены на духовные запросы, внутренний мир и жизненную гармонию.)

(6) Пряный. На самом деле пряный вкус – неопределенный, переменный, он различается в конкретных ситуациях, в зависимости от используемых сортов пряностей. Для обозначения данного вкуса в русском языке употребляется слово «пряный», в китайском языке – «辛香(xīn xiāng)». Однако прилагательное «辛香» достаточно редко употребляется для описания такого вкуса в целом, чаще пряный вкус описывается более конкретно с указанием используемых сортов пряностей, как, например, «вкус корицы», «вкус перца» и т.д.

3. Полное совпадение

Существуют еще вкусы, народные представления и языковые выражения которых у русского и китайского народов почти полностью одинаковы, как, например, «соленый» («咸(xián)»), «кислый» («酸(suān)»), «горький» («苦(kǔ)»), «вяжущий» («涩(sè)»), «копченый» («烟熏味(yān xūn wèi)»), «металлический вкус» («金属味(jīn shǔ wèi)»), «поджаренный» («焦香(jiāo xiāng)»), «свежий» («清香(qīng xiāng)»), «свежий и охлаждающий» («清凉(qīng liáng)»).

В общем можно прийти к выводу, что при обозначении вкусов «умами» («鲜(xiān)»), «онемение» («麻(má)») и «неприятного вкуса сырой рыбы» («腥(xīng)»), в русском языке отсутствуют точные языковые средства, а вкус, не имеющий китайского эквивалента, не встречается. Что касается «сладкого», «острого», «жирного», «безвкусного», «пресного» и «пряного», эквиваленты одновременно существуют в обоих языках, но их представления и восприятия не всегда совпадают. А народные представления и языковые выражения таких вкусов, как «соленый» («咸(xián)»), «кислый» («酸(suān)»), «горький» («苦(kǔ)»), «вяжущий» («涩(sè)») и др., достаточно похожи или одинаковы у двух народов.

В конце стоит отметить, что хотя ощущение вкуса у человека достаточно развито, в общем лексика в этой сфере сравнительно бедна, чаще всего вкус точно описывается только через продукты, как, например, «вкус икры», «вкус сельди» и т.д. Однако, чем же именно отличается вкус красной икры от черной, или вкус сельди от форели? Средства обоих языков достаточно слабы, чтобы ответить на эти вопросы. Но несмотря на слабость лексики в сфере вкуса, выделенные в данной статье различия в языковых средствах для обозначения вкуса в русском и китайском языках в значительной степени уточнили «языковую картину» в области вкуса для русского и китайского языков.

Список литературы

- [1] Гончаров О.А., Князев Н.Н. Лингвистическая детерминация восприятия цветов у русских и коми // Психологический журнал Международного университета природы, общества и человека «Дубна». – 2010. №2. – С. 1–14.
- [2] Органолептические медоты оценок пищевых продуктов: терминология / под ред. Р.В. Головня. – М.: Наука, 1990. – 38 с.
- [3] Терещенко Т.В., Гончаров О.А. Гипотеза лингвистической относительности: теоретический анализ и эмпирические данные // Психологический журнал Международного университета природы, общества и человека «Дубна». – 2014. №2. – С. 11–24.
- [4] Яровая Е.Ю. Лингвокультурологические особенности концепта «вкус» в русской, французской и английской концептосферах // Вестник ИГЛУ. – 2013. – С. 184–191.
- [5] Kawamura Y., Kare M.R. Umami: A basic taste. – New York, NJ: Marcel Dekker. – 1987.
- [6] Robert Krulwich. Sweet, sour, salty, bitter...and umami. National public radio. – 2007.
URL: <http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=15819485>.
- [7] 张晓鸣. 食品风味化学. 中国轻工业出版社, 2009. – 362页.