



Синтаксическая организация высказываний с цепочками осязательных прилагательных при полимодальном восприятии

Елена В. Иванова^{a, @, ID}

^a Иркутский государственный университет, 664003, Россия, г. Иркутск, ул. К. Маркса, 1

@ elena50682@mail.ru

ID <https://orcid.org/0000-0001-7083-5570>

Поступила в редакцию 17.07.2018. Принята к печати 18.01.2019.

Аннотация: В статье рассматривается синтаксическая организация высказываний с цепочками прилагательных, относящихся к разным модусам перцепции, а именно осязательных прилагательных и прилагательных вкуса. Исследуются группы осязательных прилагательных в аспекте полимодальности: тактильные, температурные и гигрометрические прилагательные. Полимодальность проявляется в том, что во время принятия пищи мы чувствуем вкус блюда, а также ощущаем его температуру, мягкость, жесткость, влажность и другие тактильные и гигрометрические характеристики. Предметом исследования является синтаксическая организация высказываний с двучленными адъективными цепочками. Цель статьи – выявление закономерностей в расположении осязательных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса. Приводится статистика употребления отдельных адъективных цепочек, состоящих из осязательного прилагательного и прилагательного вкуса. Сравнительный анализ примеров конструкций с осязательными прилагательными и прилагательными вкуса позволяет выявить закономерности в порядке их следования. В подавляющем большинстве случаев осязательные прилагательные (температурные и тактильные) находятся на первом месте в цепочке, что свидетельствует о том, что осязание является доминирующей модальностью по сравнению со вкусом. Расположение гигрометрических прилагательных в цепочке с прилагательными вкуса зависит от ситуации, в которой происходит процесс восприятия. Варьирование расположения прилагательных в цепочке обусловлено субъективностью восприятия и когнитивной выделенностью. При выведении правил грамматики необходимо учитывать не только перечисленные в статье закономерности, но и отклонения от них.

Ключевые слова: прилагательные вкуса, полимодальность, когнитивная выделенность, тактильные прилагательные, температурные прилагательные, гигрометрические прилагательные, адъективная цепочка

Для цитирования: Иванова Е. В. Синтаксическая организация высказываний с цепочками осязательных прилагательных при полимодальном восприятии // Вестник Кемеровского государственного университета. 2019. Т. 21. № 1. С. 197–204. DOI: <https://doi.org/10.21603/2078-8975-2019-21-1-197-204>

Введение

Восприятие человека системно и целостно, а значит и полимодально: мы задействуем несколько органов чувств при восприятии объекта. Б. Г. Ананьев писал, что «человеку в целом, как индивиду и личности, соответствует именно сенсорно-перцептивная организация как единая система анализаторов всех без исключений модальностей, включенная, в свою очередь, в общую структуру человеческого развития» [1, с. 8]. Человеку с рождения свойственно единство сенсорной организации. Согласно различным исследованиям, когда младенцы слышат звук в темной комнате, они поворачиваются к источнику звука, стараясь одновременно увидеть и услышать его, причем поворачивают свои глаза к источ-

нику звука даже слепые дети. Только спустя несколько месяцев дети приобретают способность дифференцировать чувства [2, р. 56].

Полимодальность определяется как психологический феномен, основывающийся «на сочетании сенсорных модальностей при доминировании одной или нескольких из них» и обеспечивающий «целостность образа предмета или явления» [3, с. 15]. Во время принятия пищи мы чувствуем вкус блюда, ощущаем его запах, видим исходящий пар и поэтому дуем, чтобы не обжечься. Соответственно, задействованы не только вкусовые рецепторы, но и обонятельные, визуальные и температурные.

Некоторые психологи подчеркивают индивидуальный характер восприятия и рассматривают полимодальное

восприятие как «индивидуализированный процесс, частную характеристику индивида, зависящую от функционального состояния как отдельных сенсорных модальностей (обеспечивающих полноценность восприятия модально-специфической информации), так и от уровня их взаимодействия (интегративной активности)» [4, с. 10].

Несмотря на то, что в последнее время появилось достаточно много психологических работ, посвященных явлению полимодальности восприятия, лишь единичные работы упоминают данное явление в языке. Между тем полимодальность можно рассматривать при изучении перцептивных характеристик объекта. С синтаксической точки зрения интересно посмотреть расположение прилагательных, относящихся к разным модусам перцепции. Анализ языкового материала поможет выявить доминирующую модальность при полимодальном восприятии объекта. Доминирующей модальностью «может быть названа та модальность, качественное восприятие которой превалирует в ситуации одновременной актуализации нескольких перцептивных каналов» [5, с. 51].

Актуальность исследования обусловлена тем, что оно выполнено в русле общих тенденций современной когнитивной лингвистики, рассматривающей языковые процессы сквозь призму антропоцентричности. В данной работе исследуется влияние чувственного восприятия на синтаксическую организацию высказываний с осязательными прилагательными, и выявляются закономерности в их расположении. Это особенно актуально в связи с высокой частотностью случаев варьирования расположения осязательных прилагательных в адъективной цепочке и возникающей в этой связи необходимостью анализа и объяснения причин данного явления.

Методы и материалы. Материалом исследования послужили данные британского и американского национальных корпусов, где были представлены тексты различных функциональных стилей, и примеры, полученные методом сплошной выборки из современных англоязычных художественных произведений английских и американских авторов. Всего было проанализировано 208 примеров.

Для решения задач, поставленных в данной статье, нами используются следующие *методы*: метод сплошной выборки, интерпретационный метод, описательный метод, контекстологический метод, метод количественного анализа.

Предмет и цель исследования. Мы рассмотрим цепочки прилагательных чувственного восприятия в атри-

бутивной и предикативной позициях, в которых прилагательные связаны сочинительным союзом *and* или бессоюзной связью (с запятой или без нее). В связи с тем, что мы не нашли явные различия в порядке следования прилагательных в атрибутивной и предикативной позициях, в статье будут рассмотрены обе позиции. Предметом исследования является синтаксическая организация высказываний с двучленными (преимущественно) адъективными цепочками.

Осязательные прилагательные часто встречаются в одной цепочке с визуальными прилагательными. Так, употребляясь с прилагательным размера, осязательное прилагательное в подавляющем большинстве случаев занимает второе место в цепочке, а с прилагательным цвета – первое. Более подробно об этом написано в нашей предыдущей статье [6]. В данной работе мы не будем рассматривать случаи употребления осязательных прилагательных с визуальными.

Также осязательные прилагательные встречаются в одной цепочке с одорическими прилагательными и в подавляющем большинстве случаев занимают первое место в цепочке [7]:

– *The women bathed his body where he lay, gently turning him, wiping his limbs and face with soft, scented cloths*¹.

Целью данной статьи является выявление закономерностей в расположении осязательных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса.

Расположение осязательных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

Осязание и вкус тесно связаны друг с другом, «к вкусовым ощущениям примешиваются тактильные и температурные ощущения от рецепторов, находящихся в области слизистой оболочки во рту. Так, своеобразие "острой" или "вяжущей" пищи главным образом связано с тактильными ощущениями, а характерный вкус мяты в значительной степени зависит от раздражения холодовых рецепторов» [8, с. 188].

Осязательные прилагательные неоднородны. В первую очередь осязание предполагает тактильные ощущения, ощупывание человеком окружающих его предметов – так называемое активное осязание, или *гантика* [9], соответственно, тактильные прилагательные (*soft, hard, etc.*) являются важной группой осязательных прилагательных. К осязательным ощущениям относятся ощущения тепла и холода. Прилагательные, описывающие данные характеристики, называются температурными (*warm, cold, etc.*). В статье будут также рассмотрены

¹ Storm C. Sign for the sacred. London: Headline Book Pub., 1993. P. 172.

DOI: 10.21603/2078-8975-2019-21-1-197-204

гигрометрические прилагательные (*moist, damp, dry, etc.*), описывающие такие характеристики, как сырость, влажность, сухость воздуха или объекта.

А. Расположение температурных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

Ученые, изучающие взаимодействие температурных и вкусовых ощущений, сходятся во мнении, что температура влияет на вкус блюда, хотя вопрос о том, при какой именно температуре происходят вкусовые изменения, остается пока открытым [10, p. 140].

Очень часто в литературе встречаются примеры описания блюд, продуктов, а особенно напитков с использованием двух прилагательных: прилагательного вкуса и температурного, причем первую позицию занимают в 71 % случаев температурные прилагательные (таблица 1).

Таблица 1. Расположение температурных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

Table 1. Arrangement of temperature adjectives and taste adjectives in a chain of adjectives

| Адъективная цепочка | Количество примеров | Процентное соотношение |
|--|---------------------|------------------------|
| Cool bitter | 3 | 2,2 % |
| Bitter cool | 0 | 0 % |
| Cold sweet | 22 | 15,9 % |
| Sweet cold | 8 | 5,8 % |
| Hot salted | 3 | 2,2 % |
| Salted hot | 1 | 0,7 % |
| Cool sweet | 12 | 8,7 % |
| Sweet cool | 3 | 2,2 % |
| Warm sweet | 13 | 9,4 % |
| Sweet warm | 5 | 3,6 % |
| Hot sweet | 41 | 29,8 % |
| Sweet hot | 22 | 15,9 % |
| Warm salty | 4 | 2,9 % |
| Salty warm | 1 | 0,7 % |
| Итого | 138 | 100 % |
| % цепочек с температурным прилагательным на первом месте | | 71 % |

– Coffin drank his **cold sweet** coffee down to the bottom of the cup².

– His driver sipped **hot sweet** tea from an open plastic cup, oblivious to the potholes and lurching of the van as he navigated the switchbacks of the steep, two-lane road that passes isolated Palestinian villages and gated Jewish settlements³.

– I tried some more of my coffee, but it had gone **cool and bitter**⁴.

– They were stationed near an Oxfordshire village-half-timber houses and a high street pub that sold **warm bitter** beer – and Racket had wasted no time meeting the local fauna⁵.

– I sopped it up on **hot buttered** crumbly biscuits and washed it down with cool sweet milk⁶.

– All I'm aware of is the **warm salty** liquid on my tongue⁷.

Мы полагаем, что такое расположение прилагательных можно объяснить тем, что вкусовые рецепторы в первую очередь реагируют на температуру потребляемой еды или напитков, т. к. слишком горячая или холодная пища вызывает неприятные ощущения, к тому же слишком горячая пища может привести к ожогу гортани.

Однако в некоторых случаях температурные прилагательные находятся на втором месте в адъективной цепочке:

– He bit into it, the **sweet cold** fruit rough against his tongue⁸.

В данном предложении описывается следующая ситуация: мальчик увидел свисающее с дерева одинокое яблоко, выглядящее вполне приличным, сорвал его и впился в него зубами. Фрукт показался ему сладким, при этом вкусовые качества яблока превалировали над температурными характеристиками, что проявляется в расположении прилагательных. В данной ситуации мы сталкиваемся с явлением салиентности, или выделенности, связанной с избирательным характером восприятия. Салиентность проявляется в том, что в процессе восприятия «мы сознательно направляем внимание на одни признаки или объекты больше, чем на другие» [11, с. 18]. Из всех многочисленных когнитивных процессов, протекающих в настоящее время, некоторые отличаются повышенной интенсивностью и выделяются из всех остальных [12, p. 115]. Говоря о порядке слов в предложении, в частности о расположении однородных членов, следует отметить: то, что является более важным, более значимым для субъекта восприятия, помещается в начало цепочки. При этом «значение элемента всей конструкции выдвигается на передний план внимания. Такая

² British National Corpus. Режим доступа: <http://corpus.byu.edu/bnc/> (дата обращения: 03.06.2018).

³ Corpus of Contemporary American English. Режим доступа: <http://corpus.byu.edu/coca/> (дата обращения: 03.06.2018).

⁴ Там же.

⁵ Там же.

⁶ Там же.

⁷ Kinsella S. The undomestic goddess. London: Black swan, 2006. P. 173.

⁸ Corpus of Contemporary American English ...

дополнительная выделенность обычно сопровождается и усиливает последующий когнитивный эффект, а именно создание концептуального контраста» [13, с. 31].

В следующих двух предложениях мы видим разное расположение температурного прилагательного *hot* и прилагательного вкуса *salted*:

– *When she returned to the room with the **salted hot** water, Frank and May between them had lifted Andrew on to the bed, and there he was propped up and breathing very heavily now*⁹.

– *When the **hot, salted** water went down Andrew's throat, he gulped, and it would have all spurted out had Peggy, and none too gently, not clamped his jaws together again*¹⁰.

Оба примера взяты из одного романа, однако во втором предложении прилагательное *hot* занимает первое место в цепочке, что соответствует закономерности, описанной выше, а в первом предложении – второе. Данные примеры описывают следующую ситуацию: мужчина употребил чрезмерное количество таблеток и чуть было не умер. Женщины пытались привести его в чувство, и самое верное средство в такой ситуации, по мнению самой старой и мудрой женщины, – это соль и вода. Словосочетание *salted hot water* подчеркивает то, что в воду было добавлено много соли, прилагательное *salted* является более когнитивно выделенным по сравнению с температурным прилагательным *hot*. Во втором предложении мы видим привычное расположение данных прилагательных в связи с тем, что уже нет необходимости еще раз подчеркивать чрезмерное количество соли в воде.

Е. С. Кубрякова писала о конструировании мира, согласно которому «один и тот же реальный объект в окружающей нас действительности и одна и та же объективная ситуация и положение дел в мире могут быть – по воле говорящего – описаны по-разному» [14, с. 15]. В своем конструировании мира человек изменяет язык, при этом «делает это в зависимости от того, какие явления или свойства объектов – для него салиентны, или значимы» [14, с. 16], что отражено в вышеприведенных примерах.

Б. Расположение тактильных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

На вкус блюда влияют не только температурные, но и тактильные ощущения. Все мы хорошо помним пример из детства про манную кашу с комочками, которая,

имея тот же вкус, что и без комочков, вызывала стойкое неприятие и отвращение [15]. Употребляясь в одной адъективной цепочке с прилагательными вкуса, тактильные прилагательные ведут себя таким же образом, что и температурные – в подавляющем большинстве случаев они занимают первую позицию (таблица 2).

Таблица 2. Расположение тактильных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса
Table 2. Arrangement of haptical adjectives and taste adjectives in a chain of adjectives

| Адъективная цепочка | Количество примеров | Процентное соотношение |
|---|---------------------|------------------------|
| Soft sweet | 23 | 51,1 % |
| Sweet soft | 6 | 13,4 % |
| Soft salty | 2 | 4,4 % |
| Salty soft | 0 | 0 % |
| Tough bitter | 7 | 15,6 % |
| Bitter tough | 3 | 6,7 % |
| Hard salty | 2 | 4,4 % |
| Salty hard | 2 | 4,4 % |
| Итого | 45 | 100 % |
| % цепочек с тактильным прилагательным на первом месте | | 75,6 % |

– *After 10 to 15 minutes of occasional turning, the meat is **soft and sweet** and makes a wonderful addition to just about everything*¹¹.

– *We ate pears until we couldn't eat any more, loving the juicy, **soft, sweet** taste, and filling our pockets with them*¹².

– *A ripe plum resists peeling; to arrive at its heart of sweetness, you first have to pass through the **tough bitter** gates of its skin*¹³.

– *The hot garlic butter sauce poured over the snails obviously has a lot to do with the success of the dish, but to those who say that that is all you taste I have always protested that the **soft, salty** flesh of the snail is very much part of the enjoyment*¹⁴.

– *She closed her eyes and put her arms around my neck and I kissed her. Her lips tasted **soft and salty***¹⁵.

Расположение тактильных прилагательных на первом месте в цепочке обусловлено физиологическими факторами. Б. Г. Ананьев писал, что «тактильные ощущения

⁹ British National Corpus...

¹⁰ Там же.

¹¹ Corpus of Contemporary American English...

¹² Brown C. Coming Up Down Home. Hopewell, NJ: Ecco Press, 1993. P. 98.

¹³ Corpus of Contemporary American English...

¹⁴ British National Corpus...

¹⁵ Geras A. The green behind the glass. London: Lions Teen Tracks, 1989. P. 109.

DOI: 10.21603/2078-8975-2019-21-1-197-204

сопровождают многие другие чувственные деятельности, что объясняется особой ролью кожи как покрова и барьера тела, а вместе с тем участников обмена веществ» [1, с. 15]. Осознание стоит на втором месте после зрения и слуха по важности получаемой с помощью него информации [16]. Некоторые исследователи ставят его на второе и даже на первое место.

В редких случаях на первом месте в адъективной цепочке находится прилагательное вкуса:

– *She loved filling her family with comfort food thick soups and stews, hearty casseroles, pastas in rich sauces and sweet, soft breads*¹⁶.

В данном предложении говорится о блюдах, которые готовила мать героини романа. Будучи деловой женщиной, она все же находила время, чтобы прийти с работы пораньше с сумками продуктов и, проведя несколько часов на кухне, приготовить хороший домашний ужин. Как правило, это происходило в дождливые, мрачные дни, которые женщина называла *soup days* (дословно: дни для супа). Спустя годы в один из таких дождливых дней героиня вспоминает с теплотой и нежностью недавно умершую мать. Она сама пекла хлеб и, без сомнения, он был мягким, поэтому нет необходимости это подчеркивать и ставить *soft* на первое место в цепочке. В детских воспоминаниях хлеб был в первую очередь сладким. В данном контексте прилагательное *sweet* обладает большей когнитивной выделенностью, что отражается на аранжировке прилагательных. При этом мы сталкиваемся здесь с явлением субъективности восприятия: «познавательная деятельность человека не ограничивается простым отражением реального мира, не менее важной составляющей этого понятия является также субъективная интерпретация описываемого объекта. Эта интерпретация заключается в выражении личностного отношения к явлению, субъекту или объекту» [17, с. 296]. Н. Н. Болдырев писал, что человек «выступает активным участником описываемых в языке событий. <...> Определенным знанием, влияющим на формирование смысла высказывания, всегда владеет конкретный человек, а не абстрактный индивид или социум, и именно он отражает в высказывании свое собственное восприятие тех или иных событий» [18, с. 36].

Прилагательные *hard* и *salty* довольно редко употребляются вместе в одной адъективной цепочке для обозначения вкуса блюда, причем их расположение зависит от конкретной ситуации, в которой происходит процесс восприятия. Рассмотрим следующую пару примеров:

– *They also complement hard, salty cheeses, such as cheddar and gruyere*¹⁷.

– *They were salty and hard; broke between the jaws with an interesting concussion*¹⁸.

В первом предложении речь идет о сортах сыра. Как известно, одной из основных характеристик сыра является твердость / мягкость; количество соли же, равно как и различные добавки для усиления вкуса, считаются дополнительными, а не приоритетными характеристиками. Прилагательное *hard* является более значимым в данной ситуации и занимает первое место в цепочке.

Во втором предложении описываются фирменные хлебные сухарики. Будучи традиционной закуской к пиву, сухарики обязательно должны быть солеными, поэтому прилагательное *salty*, являясь более когнитивно выделенным, располагается в начале адъективной цепочки.

В. Расположение гигрометрических прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

Гигрометрические прилагательные (прилагательные, описывающие такие характеристики, как влажность, сырость, сухость воздуха или объекта) редко употребляются в одной цепочке с прилагательными вкуса. В связи с этим не представляется возможным вывести закономерности расположения данных прилагательных в адъективной цепочке. Как видно из таблицы 3, гигрометрические прилагательные занимают первое место в цепочке только в 48 % случаев.

Таблица 3. Расположение гигрометрических прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса

Table 3. Arrangement of hygrometric adjectives and taste adjectives in a chain of adjectives

| Адъективная цепочка | Количество примеров | Процентное соотношение |
|---|---------------------|------------------------|
| Moist sweet | 3 | 12 % |
| Sweet moist | 7 | 28 % |
| Dry salty | 3 | 12 % |
| Salty dry | 0 | 0 % |
| Dry bitter | 1 | 4 % |
| Bitter dry | 0 | 0 % |
| Dry sweet | 5 | 20 % |
| Sweet dry | 6 | 24 % |
| Итого | 25 | 100 % |
| % цепочек с гигрометрическим прилагательным на первом месте | | 48 % |

¹⁶ Corpus of Contemporary American English...

¹⁷ Там же.

¹⁸ Там же.

Чтобы объяснить синтаксическую организацию предложений с гигрометрическим прилагательным и прилагательным вкуса, необходимо учитывать ситуацию, в которой происходит процесс восприятия. Рассмотрим следующие примеры:

– *If you like your brownies soft and chewy, then you'll love this recipe's secret ingredient (sshhh... it's prune baby food!) that keeps them moist and sweet*¹⁹.

– *In a delicious and healthful twist on traditional sweet potato biscuits, fat-free and flaky Yam Good Biscuits are made with sweet, moist, boiled yams*²⁰.

В первом предложении речь идет о шоколадных кексах, которые получаются рыхлыми и влажными внутри благодаря черносливу. Прилагательное *moist*, являясь более релевантным, занимает первую позицию в цепочке. Во втором примере говорится о печенье, приготовленном из сладкого картофеля. В отличие от маффинов и кексов, печенье обычно бывает сухим и рассыпчатым, поэтому *moist* не обладает большей значимостью, гораздо важнее то, что печенье готовится из сладкого картофеля, поэтому *sweet* занимает первое место в цепочке. Таким образом, «выделение объектов носит субъективный характер и зависит от того, как говорящие воспринимают объекты и события и как их конструируют» [11, с. 35].

Что касается расположения в одной цепочке прилагательного вкуса *sweet* и гигрометрического прилагательного *dry*, то следует заметить, что в тех случаях, когда на первом месте находится *sweet*, речь идет, как правило, о разного рода фруктах, тогда как цепочка *dry sweet* описывает сорта вин:

– *"We never had a tree on the table when Baba made it. I don't even know what a lotus tree is." "It's a sweet, dry fruit. Just put out some apricots or prunes," Mom called from the kitchen. "That will work."*²¹

– *They have even taken to making vermouth: dry, sweet and sipping*²².

Литература

1. Ананьев Б. Г. Сенсорно-перцептивная организация человека // Познавательные процессы: ощущения, восприятие / ред. А. В. Запорожец, Б. Ф. Ломов, В. П. Зинченко. М.: Педагогика, 1982. С. 7–31.
2. Classen C. Worlds of sense: Exploring the senses in history and across cultures. London: Routledge, 1993. 172 p.
3. Бандурка Т. Н. Исследование полимодальности восприятия у студентов // Психология человека в современном мире. Т. 1. Комплексный и системный подходы в исследованиях психологии человека. Личность как субъект жизненного пути (Материалы Всерос. юбилейной науч. конф., посвященной 120-летию со дня рождения С. А. Рубинштейна, 15–16 октября 2009 г.) / отв. ред. А. А. Журавлев, В. А. Барабанщиков, М. И. Воловикова. М.: ИП РАН, 2009. С. 14–20.

¹⁹ Corpus of Contemporary American English...

²⁰ Там же.

²¹ Shushtari J. Kevin. The sweet dry fruit of the lotus tree // The Iowa Review. 2012. Vol. 42. Iss. 1. P. 54. DOI: 10.17077/0021-065X.7115

²² Corpus of Contemporary American English...

²³ Bender Karen E. Like normal people. Boston: Houghton Mifflin, 2001. P. 3.

В следующем предложении речь идет о популярной в США закуске – вяленой говядине. Прилагательное *dry* находится на первом месте в цепочке, т. к. оно обладает в данном случае большей когнитивной выделенностью, описывая нарезанное ломтиками, подсушенное, вяленое мясо с добавлением соли и приправ:

– *She had vowed not to eat it herself, but last night she had missed Lou terribly and had tried a few of the dry, salty strips while she watched television*²³.

Заключение

Итак, в ходе анализа примеров были выявлены некоторые закономерности в порядке следования осязательных прилагательных в цепочке с прилагательными вкуса: в подавляющем большинстве случаев осязательные прилагательные (температурные и тактильные) находятся на первом месте, что свидетельствует о том, что осязание является доминирующей модальностью по сравнению со вкусом.

Тем не менее в отдельных случаях данные закономерности не действуют, т. к. порядок расположения прилагательных в цепочке может быть обусловлен обстоятельствами описываемой ситуации, внутренним состоянием субъекта восприятия или другими факторами. Говоря о порядке слов в английском языке, Н. А. Кобрин писала, что «в правилах его организации действует общий диалектический закон человеческой ментальной деятельности: значимы не только определенные правила аранжировки компонентов предложения, но и их нарушения, если они достаточно частотны и закреплены в структуре предложения» [19, с. 82]. Полагаем, что это же можно отнести к порядку следования перцептивных прилагательных, а именно осязательных прилагательных в адъективной цепочке с прилагательными вкуса, и при выведении правил грамматик необходимо учитывать не только вышеприведенные закономерности, но и отклонения от них.

4. Мурашова И. Ю. Полиmodalное восприятие дошкольников. Как повысить эффективность преодоления недоразвития речи. М.: Логос, 2018. 310 с.
5. Некрасова Е. Д. Когнитивная обработка языковых стимулов в условиях бимодального аудиовизуального восприятия: дис. ... канд. филол. наук. Кемерово, 2016. 240 с.
6. Иванова Е. В. Синтаксическая организация высказываний с цепочками визуальных прилагательных при полиmodalном восприятии // Успехи современной науки. 2017. Т. 2. № 2. С. 109–113.
7. Иванова Е. В. Принципы аранжировки одорических прилагательных в адективной цепочке (на материале английского языка) // Вестник Кемеровского государственного университета. 2013. № 1. С. 174–178.
8. Маклаков А. Г. Общая психология. СПб.: Питер, 2008. 583 с.
9. Рубинштейн С. Л. Основы общей психологии. СПб.: Питер, 2007. 713 с.
10. Delwiche J. The impact of perceptual interactions on perceived flavor // Food quality and preference. 2004. Vol. 15. № 2. P. 137–146. DOI: [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(03\)00041-7](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293(03)00041-7)
11. Ирисханова О. К. Игры фокуса в языке: семантика, синтаксис и прагматика дефокусирования. М.: Языки славянской культуры, 2014. 319 с.
12. Langacker R. W. Foundations of cognitive grammar: theoretical prerequisites. Stanford: Stanford university press, 1999. 516 p.
13. Талми Л. Феномены внимания // Вопросы когнитивной лингвистики. 2006. № 2. С. 23–44.
14. Кубрякова Е. С. Язык и знание: на пути получения знаний о языке: части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира. М.: Языки славянской культуры, 2004. 560 с.
15. Яворская М. В. Полиmodalность в аспекте перцептивных прилагательных и согиперонимия при ее представлении в RussNet // Структурная и прикладная лингвистика / под ред. А. С. Герда. СПб.: Изд-во С.-Петербург. ун-та, 2010. Вып. 8. С. 138–160.
16. Агалакова Т. Б. Синестетическое употребление древнеанглийских «осязательных» прилагательных // Актуальные проблемы лингвистики XXI века: сб. тезисов и ст. по материалам междунар. науч. конф., г. Киров, 6–7 декабря 2006 г. в ознаменование 65-летия фак. лингвистики ВятГУ. Киров, 2006. С. 11–16.
17. Попова М. И. Перцептуальное пространство наблюдателя // Studia Linguistica Cognitiva. Вып. 1. Язык и познание: Методологические проблемы и перспективы. М., 2006. С. 294–307.
18. Болдырев Н. Н. В поисках оценочного смысла // В поисках смысла / отв. ред. Т. А. Клепикова. СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2010. С. 36–51.
19. Кобрина Н. А. Порядок слов в английском предложении // Вопросы когнитивной лингвистики. 2006. № 2. С. 75–83.

Syntactical Organization of Statements with Chains of Tactile Adjectives in Polymodal Perception

Elena V. Ivanova ^{a, @, ID}

^a Irkutsk State University, 1, Karl Marx street, Irkutsk, Russia, 664003

@ elena50682@mail.ru

^{ID} <https://orcid.org/0000-0001-7083-5570>

Received 17.07.2018. Accepted 18.01.2019.

Abstract: The article deals with the syntactic organization of statements with chains of adjectives related to different modes of perception, namely: tactile adjectives and taste adjectives. Such groups of tactile adjectives as haptical, temperature, and hygrometric adjectives were investigated in the aspect of polymodality. Polymodality is manifested in the fact that while eating we feel the taste of the dish, as well as its temperature, softness, hardness, humidity, and other haptical and hygrometric characteristics. The research featured the syntactic organization of statements with two-element adjective chains. The research objective was to identify patterns in the arrangement of tactile adjectives in a chain of adjectives with taste adjectives. The article features some statistics of the use of certain chains of adjectives consisting of a tactile adjective and a taste adjective. A comparative analysis of various contexts of tactile adjectives and taste adjectives allowed the author to deduce some rules

of their arrangement, namely: in the vast majority of cases, tactile adjectives (temperature and haptic) are on the first place in the chain, which indicates that touch is the dominant modality compared with taste. The arrangement of hygrometric adjectives in a chain with taste adjectives depends on the situation in which the process of perception takes place. The variation of the arrangement of adjectives in a chain is due to the subjectivity of perception and cognitive emphasis. When deriving grammar rules, it is necessary to take into account not only the regularities listed in the article, but also deviations from them.

Keywords: taste adjectives, polymodality, cognitive emphasis, haptic adjectives, temperature adjectives, hygrometric adjectives, chain of adjectives

For citation: Ivanova E. V. Syntactical Organization of Statements with Chains of Tactile Adjectives in Polymodal Perception. *Vestnik Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta*, 2019, 21(1): 197–204. (In Russ.) DOI: <https://doi.org/10.21603/2078-8975-2019-21-1-197-204>

References

1. Ananyev B. G. Sensory-perceptual organization of man. *Cognitive processes: sensations, perception*, eds. Zaporozhets A. V., Lomov B. F., Zinchenko V. P. Moscow: Pedagogika, 1982, 7–31. (In Russ.)
2. Classen C. *Worlds of sense: Exploring the senses in history and across cultures*. London: Routledge, 1993, 172.
3. Bandurka T. N. Study of students' polymodality of perception. Human psychology in the modern world. Vol. 1. Comprehensive and systematic approaches in the study of human psychology. *Personality as a subject of life's journey: Proc. All-Russian jubilee Sci. Conf. dedicated to the 120th anniversary of the birth of Rubinstein S. L., October 15–16, 2009*, eds. Zhuravlev A. L., Barabanshchikov V. A., Volovikova M. I. Moscow: IP RAN, 2009, 14–20. (In Russ.)
4. Murashova I. Yu. Polymodal perception of preschoolers. *How to improve the efficiency of overcoming speech underdevelopment*. Moscow: Logos, 2018, 310. (In Russ.)
5. Nekrasova E. D. *Cognitive processing of language stimuli under bimodal audiovisual perception*. Cand. Philol. Sci. Diss. Kemerovo, 2016, 240. (In Russ.)
6. Ivanova E. V. Syntactical organisation of utterances with chains of visual adjectives in polymodal perception. *Uspekhi sovremennoj nauki*, 2017, 2(2): 109–113. (In Russ.)
7. Ivanova E. V. Principles of arrangement of olfactory adjectives in a chain of adjectives (based on the English language). *Vestnik Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta*, 2013, (1): 174–178. (In Russ.)
8. Maklakov A. G. *General psychology*. Saint-Petersburg: Piter, 2008, 583. (In Russ.)
9. Rubinshteyn S. L. *Basics of General Psychology*. Saint-Petersburg: Piter, 2007, 713. (In Russ.)
10. Delwiche J. The impact of perceptual interactions on perceived flavor. *Food quality and preference*, 2004, 15(2): 137–146. DOI: [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(03\)00041-7](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293(03)00041-7)
11. Iriskhanova O. K. *Focus games in the language: semantics, syntax and pragmatics of defocusing*. Moscow: Iazyki slavianskoi kul'tury, 2014, 319. (In Russ.)
12. Langacker R. W. *Foundations of cognitive grammar: theoretical prerequisites*. Stanford: Stanford university press, 1999, 516.
13. Talmy L. Attention phenomena. *Voprosy kognitivnoy lingvistiki*, 2006, (2): 23–44. (In Russ.)
14. Kubryakova E. S. Language and knowledge: towards the acquisition of knowledge about the language: parts of speech from a cognitive point of view. *The role of language in the knowledge of the world*. Moscow: Iazyki slavianskoi kul'tury, 2004, 560. (In Russ.)
15. Yavorskaya M. V. Polymodality in the aspect of perceptual adjectives and co-hyperimony when presented in RussNet. *Structural and applied linguistics*, ed. Gerd A. S. Saint-Petersburg: Izd-vo S.-Peterb. un-ta, 2010, iss. 8, 138–160. (In Russ.)
16. Agalakova T. B. Synesthetic use of Old English "tactile" adjectives. *Topical problems of linguistics of the XXI century: Proc. Intern. Sci. Conf., Kirov, December 6–7, 2006 to mark the 65th anniversary of the fact. linguistics VyatSHU. Kirov, 2006*, 11–16. (In Russ.)
17. Popova M. I. Perceptual space of the observer. *Studia Linguistica Cognitiva. Vol. 1. Language and cognition: Methodological problems and prospects*. Moscow, 2006, 294–307. (In Russ.)
18. Boldyrev N. N. In search of an evaluative meaning. *In Search of Meaning*, ed. Klepikova T. A. Saint-Petersburg: Izd-vo SPbGUEF, 2010, 36–51. (In Russ.)
19. Kobrina N. A. Word order in English sentence. *Voprosy kognitivnoy lingvistiki*, 2006, (2): 75–83. (In Russ.)