

# 汉俄味觉形容词语义认知机制探究

谭鑫洁

(四川大学外国语学院, 成都 610208)

**摘要:** 本文以具身认知理论为核心框架, 聚焦汉俄味觉形容词, 系统探究味觉形容词多义现象背后的认知机制。首先剖析味觉的生理特性与认知功能, 指出味觉具有高具身性、本质性与强主观性, 由此说明味觉形容词是实现抽象思维具象化表达的重要手段。随后从味觉与情感、评价、审美、人生、言辞、通感六大维度, 结合汉俄双语实例, 深入分析味觉形容词语义衍生的方向及认知机制: 味觉与情感、评价的紧密共生, “鉴美即鉴味”的哲学思想, 味觉体验与人生境遇的类比构建, 舌头辨味与言说的功能统一, 感知整体性和跨感官体验相似性的协同驱动。研究发现, 汉俄味觉形容词语义呈现出由生理味感向心智认知的扩展趋向, 其多域映射能力由味觉自身特性、感官生理结构、词源信息及人类主观能动性共同决定。

**关键词:** 味觉; 味觉形容词; 语义衍生; 认知机制

**中图分类号:** H030

**文献标识码:** A

## 1 引言

人的一切认识活动无不以具身经验为根本依托, 身体作为连接人与外部世界的关键枢纽, 为抽象思维的形成和概念体系的构建提供了最本源的认知参照。“人类语言和思维的生成, 植根于反复的身体活动模式之中, 这些模式制约着在线心智行为。”(J.R.W. Gibbs 2005: 9) 感觉系统是“最基本原始的活动系统”(Ю.Д. Апресян 1995: 458), 它与外部世界持续互动所形成的感知觉是身体经验的核心构成要素, 为高级认知活动的开展奠定基础。“在人与世界的交互过程中, 人类关于外部世界的一切信息最初均经由各类人体感官, 以感觉的形式摄入。”(王宇弘 2008: 15)

味觉作为人类最主要的感觉器官之一, 在感知世界、获取信息的过程中扮演着至关重要的角色。它不仅是一种生理层面的感官知觉能力, 更是一种独特的表征方式, 能够将抽象的思想与复杂的心智意识具象化呈现。然而, 长期以来, 味觉及其认知功能并未得到应有的重视和深入的认识。它常被贬抑为“低级感官”, 在感知和概念处理过程中的作用被严重低估, 甚至被归并为触觉的一种变体, 附属于触觉范畴(苗力田 1992)。

味觉词汇是味觉感知经验的语言载体, 主要涵盖名词、动词和形容词三大类别。其中, “酸”“甜”“苦”“咸”等用于描述味感特征的形容词数量最多, 且最具代表性和典型性。语言语义的生成离不开认知主体的能动建构, “意义并非客观存在, 而是(人为)建构出来的, 即便是描述客观现实的表达亦是如此”(R. Langacker 1987: 194)。同时, “味觉是人的认知能力的重要组成部分”(荣跃明 2024: 36), 它能够驱动思考、推理等高级认知活动。由此可见, 味觉形容词必然蕴含丰富的语义内容, 不仅包含与生理味觉相关的具象意指, 更会在认知过程中发展出高度抽象的认知语义。

语义是人类洞察世界的一面镜子,研究语言的意义是重新审视并深刻理解世界的重要途径。语义分析作为一种哲学方法,将语言视作人类普遍使用的符号系统,通过对具体语句意义的剖析,揭示人类认知世界的深层结构和思维模式(谢维营、刘晓雪 2005)。味觉词汇作为人类在体验、思考和表达世界过程中凝结而成的重要概念,其语义深刻反映了人类的认知世界图景。

味觉词汇因数量相对有限且长期处于被轻视的境遇,在语言学界的关注度远低于触觉和视觉等感官词汇,这使得味觉词汇的研究依然存在广阔的探索空间和丰富的潜在价值。目前,国内外语言学界对味觉词的研究主要集中在以下几个方面:味觉词语义衍生的认知理据(Б.Н. Жантурина 2011; Лю 2020; 彭志瑛 2014; 莫丽红、白解红 2015 等),味觉词的隐喻映射机制(彭玉海 2018; Bagli 2021),味觉通感模式(Zhao et al. 2018; 赵永峰 2021; O.B. Макарова 2021),味觉词语义的历时演变(Т.Ю. Щуклина 2012; 潘秋平、张家敏 2017; C. Classen 2019)以及语义结构(孙敏庆 2014; Е.Ю. Яровая 2015; Г.Б. Блинные 2023)。然而,现有研究成果大多侧重于对语言现象的表层描述和简单解释,鲜有从宏观语义学角度切入,综合词源、生理及感知等多方面因素,深入观察并揭示味觉词背后所蕴含的人类世界观和思维方式的深层图景。基于此,本文旨在突破既有研究的局限性,超越单纯的语言学分析框架,以汉俄味觉形容词为具体研究对象,通过挖掘其负载的丰富语义内涵,阐释人类如何基于具身化的味觉经验构建和理解世界,揭示隐藏于语言表层之下的深层思维理念。

## 2 味觉与味觉形容词

味觉(taste)指液体或溶解于液体、唾液的物质作用于舌表面味蕾后所产生的感觉。人类基本的味觉感受包括酸、甜、苦、咸四种,其余复杂的味道均由这四种基础味觉按不同比例混合而成。人体对不同味觉刺激所产生的本能反应存在显著差异:个体普遍会主动趋向并偏好甜味与咸味食物,这是因为甜味通常与安全且富含碳水化合物的食物相关联,能够为机体提供必需的能量,且能带来愉悦、舒适的感受;而咸味主要来源于氯化钠,作为维持机体正常生理功能不可或缺的矿物质,机体对其存在强烈的需求。与之相反,酸味与苦味往往会引发人体的排斥反应。酸味通常是食物腐败、变质或果实未成熟的信号,这类食物可能对人体健康造成危害;苦味则多与植物中的有毒生物碱相关,是植物自身的一种化学防御机制,同时也为人类提供规避危险的警示信号(卡尔森 2007: 157—158)。综上所述,味觉在人类的生存竞争过程中发挥着至关重要的作用。

味觉积极参与认知建构,这与其自身特性密不可分,主要体现在以下三个方面:其一,味觉是高具身程度的感觉。味觉要求感知者与被感知对象发生直接物理接触,这赋予味觉极强的可及性(Y. Shen 1997)。与视觉和听觉的远距离、非侵入性的感知方式不同,味觉的产生需要食物与口舌直接接触,并经过咀嚼、消化、吸收等一系列过程,在此过程中,感知客体的原有形态会发生不可逆转的改变。这种零距离的交互方式使得味觉体验具有高度具身性,物质直接、即时地作用于主体,使感知者更快速、更容易地获取味觉信息。其二,味觉是本质性的感觉。哲学有言“透过现象看本质”,于感觉而言,“现象”即“形”,“本质”即“味”。视觉只能达到表面观形的效果,而味觉却能直抵内部探明本质,实现对事物的“最内在的吸收”(康德 2008: 150),故“‘味’乃物之内在体质所散发者,即一物本身之内在固有者”(贡华南 2018: 11),味觉超越了事物的表象,直接指向其内在属性。其三,味觉是主观性强的感觉。古语有云“舌者,心之官也”“心主舌”“心在窍为舌”,这表明舌受心主使,是心的外在表现器官,心通过舌通达外界,内心情志状态外化为舌上生理现象。同时,舌与食物之间无距离的接触状态为味觉的主观性提供了生理前提,“距离与客观和理智有关,靠近与主观、亲密和感情有关”(E. Sweetser 1990: 43—44)。味觉“把人从超然的旁观者扭转为感应者,以此消弭物我之距离”(贡华南 2018: 11),促使事物本质与主

体感受深度融合，以“物我同体”的形式存在。更有甚者，将“感”定义为“有心之咸”（贡华南 2018），认为人于品万物之味中有所感。

味觉体验经认知加工形成相关的概念结构，再以语言符号为载体进行表征，最终形成味觉词汇。在味觉词汇体系中，与味觉相关的名词主要包括“味/вкус, привкус”，动词有“吃/кушать”“尝/пробовать”，表味觉的形容词则包含“酸/кислый”“甜/сладкий”“苦/горький”“咸/солёный”等。其中，味觉形容词的数量最多，也最具个性。味觉形容词属于典型的“经验形容词”（экспериенциальное прилагательное），表示事物作用于主体，并引发主体产生某种感觉和反应的特征属性（Г.И. Кустова 2016: 275）。味觉形容词本义所描述的味感特征并非指向某个具体的事物对象，而是认知主体在味蕾品尝体验的基础上，充分发挥主观能动性进行概念化加工的结果。

味觉的具身性、本质性和主观性促使味觉形容词成为抽象思维和心智意识具象化表征的一种方式。在认知相似性、生理构造关系、原始词源信息等多种因素的共同作用下，味觉形容词以图式结构为载体，将自身的相关特征内容转移到非身体概念域，使得味感图式与新的本体意象融合，衍生出新的语义内容，进而组织构成复杂的语义关系网络。此外，通感隐喻也是味觉形容词语义衍变的重要形式，感官之间的协同合作以及相似的跨感官感知体验，促使味觉形容词能够与非味觉范畴的词汇成员进行搭配使用。因此，从多维度出发对味觉形容词丰富的语义内容及其中复杂的认知机制展开深入的综合性讨论，具有重要的学术研究价值。

### 3 味觉形容词语义中的认知机制

#### 3.1 味觉与情感

味觉与情感在生理神经层面存在密切关联。相关研究表明：“情感处理与气味和味道的感知具有相似的神经基础，即使在非情感背景下，嗅觉和味觉刺激似乎在很大程度上也是根据其情感内容进行加工处理的。”（M. Phillips & M. Heining 2002: 204）同时，食物的味道能够引发人类不同的情感反应：苦味和酸味通常会引发厌恶、悲伤等消极情感，而甜味则更容易唤起积极情感（J.K. Eskine et al. 2011; C. Noel & R. Dando 2015）。此外，抽象的情感往往需要借助具体实际的事物才能实现形象化表征，“以身喻心”这一典型的思维模式在情感表达中发挥重要作用。味觉可以为情感提供身体层面的类比依据，将无法直接观察的情感状态类比为可真实感知的身体反应，例如“отвращение — неприятный вкус”（反感——令人不喜的味道）（Ю.Д. Апресян 1995: 459—461）。在语言层面，味觉词表现出高情感性，兼具味觉感官意义与情感意义。情感是推动味觉词汇隐喻映射的主要驱动因素，在某些特定情境下，语言使用者在选择词汇时，会优先考虑词汇所蕴含的情感意义，而非感知意义（B. Winter 2019）。概言之，味觉词汇的情感语义特征是生理味觉的情感价值与情感的味觉化隐喻认知共同作用的结果。

酸味所引发的“五官扭曲、流泪”等身体反应，与人类处于悲伤状态时“眉头紧锁、眼眶泛红”的外在表现高度相似。人类通过味觉体验到的“痛苦感、不适感”成为解读“悲伤、不愤”等负面情感的重要认知素材，这促使“酸/кислый”衍生出“伤心的，不高兴的”情感语义。例如：

（1）一种难堪的**酸楚**与悲痛，突然地涌上了我的心头！自己已经在外飘流八九年了，有些什么能对得住姐姐和爹爹呢？<sup>1</sup>

（2）Акица нездорова, одолела сонливость, очень **кислое настроение**, полдня лежала.（阿基察身体不适，昏沉贪睡，**心情酸涩**，躺着休息了半天。）

与之相反，甜味刺激人体大量分泌传递兴奋信息的多巴胺，这种生理反应与美好的爱情所带来的“兴奋、愉悦”心理感受具有相同的积极效价。身体对甜味的积极体验转化为对美

好情感的具象化表达,抽象的“幸福”通过舌尖的“甜”变得可感可知,由此解释“甜/сладкий”衍生出“甜蜜的,温情的”情感表达义。例如:

(3) 世博园区已出现不少着婚纱漫步的青年情侣。“让世博刻录下新人**甜蜜的爱情**”,成了这一主题婚纱照的宣传口号。

(4) Кокосовые конфеты в белой праздничной коробке, перетянутой красным бантом, были для нас большой **сладкой радостью**. (装在系着红色丝带的白色节日礼盒里的椰子糖,对我们来说是莫大的**甜蜜喜悦**。)

### 3.2 味觉与评价

食物本身固有的味道与人类的主观评价之间呈现出一种共生关系。味觉感知绝非纯粹的生理反应,它在发生之初便已内在地承载着人类的价值判断。H.Д. Арутюнова 表示,味觉评价没有理性依据可言,而是直接源于人的身体感觉,独立于人的意志和自我控制(H.Д. Арутюнова 1999: 199)。食物的味觉品质与情感价值之间存在天然联系,甜味作为能量的重要来源,对人体具有积极效价,而苦味具有消极效价(赵翥等 2024)。再者,味觉意象图式是人类在反复的感知运动模式基础上构建形成的心智结构,它能够同时映射感官和主观体验信息,其中主观经验是“具身理解的血与肉”(M. Johnson 2005: 27)。味觉与评价之间形成的“甜—好”“苦—坏”等感知关联,为构筑人类普遍的价值体系奠定底层框架。在语义层面,评价要素伴随味觉信息共同负载于味觉形容词这一语言物质形式上,最终具象化为词汇的语义信息。

“甜/сладкий”作为一种普遍受大众喜爱的味觉体验,其对应的评价机制在味觉形容词中得以具象化,该词的语义内涵延伸用于表征人、事物或现象的积极方面,表达个体的喜爱。例如:

(5) 盛大展台的舞台表演一浪高过一浪,而今日,一群**甜妹子**登台拉起抒情提琴合奏,更是为现场增添了不少“文艺范儿”。

(6) Нары, застеленные ватными матрасами, где мы вольготно развалились, погрузили всех в **сладкий сон**. (我们舒适地躺在铺着棉褥的床铺上,所有人都进入了**甜美的梦乡**。)

味觉浓度会影响人们的好恶判断(Reed et al. 2006),适度的甜味让人愉悦,但当甜度过高时,这种味觉体验会迅速向不适感转变,身体也会随之产生排斥反应。味觉形容词“甜腻的/приторный”的语义中鲜明地映现出这一“感知—评价”关联。例如:

(7) 如果不能包容不同意见,听不得不同声音,甚至只习惯听顺耳话、赞美话、奉承话,只喜欢拍马屁的人,那么便很可能被**甜腻的蜜语**所黏,被势利小人所包围,这实在是很危险的。

(8) Каролина Яновна, печально прославившаяся в 126-м **приторной вежливостью** с начальством, также как и феноменальной грубостью с нижестоящими. (卡洛琳娜·亚诺芙娜在第 126 室臭名昭著,她对上司**甜腻谄媚**,对下属则粗鲁无比。)

### 3.3 味觉与审美

味觉形容词的审美隐喻义并非预设而成,而是“鉴美即为鉴味”的哲学思想在语言中的沉淀。这种思想首先体现在字形词源上,汉语《说文解字》将“美”和“甘”等同观之,认为“美”可拆解为“羊大”,“羊大则肥美”意为“甘”,这直接将“甜”与“美”进行“味觉—审美”认知绑定,揭示“以甜为美”的审美思想。在印欧语言中,英语 taste、俄语 вкус、法语 goût、德语 Geschmack 等味觉词均是“审美”“品鉴”等的隐喻源头(M. Фасмер 1986: 326; Г.А. Крылов 2005: 70; 黄仲山 2023: 101—102),这种词源重合现象印证了西方审美思想同样源于味觉,人类最早的“审美判断”即是对食物“滋味好坏”的味觉评价。从哲学思维的发展历程来看,味觉向审美的升华是人类认知从“身体感知”向“心智判断”的跃迁。早在 17 世纪, taste 一词就“从对感官体验的描述上升至对成熟的心智判断过程的客观

呈现”（何畅 2022: 92），综合了感知和反思判断；18 世纪，康德提出“审美判断”（*judgment of taste*），进一步将味觉的个人体验转化为普遍的审美素养，让味觉从生理层面上升至哲学层面，形成“味觉审美”。在中国哲学中，以“味”判断万物是中国审美思想的核心，“以味喻美”的思想贯穿于诗歌、绘画、书法等多个领域，如“韵味”“品味”等。因此，“审美口味是味觉的一个自然隐喻”（丹托 2012: 117），食物的滋味为人类的审美判断提供重要的经验参照，味觉词向审美域的映射是词义发展的必然结果。味觉形容词的审美隐喻是指以物质性的滋味喻说精神性的品味，本质是将对味道的好坏判断升华为对事物和人的评鉴，其应用范围涵盖艺术、穿着、容貌等多个方面。

食物“风味缺失”的味觉体验对应审美对象“品味低下”的主观判断，主体将身体对无味的排斥投射到对事体的否定审美中，“低级”“俗气”通过“无味”获得具象解释。例如：

（9）观众感觉我们某些**话剧淡而无味**，看了不想再看。

（10）Обычно Жуков носил довольно **безвкусный** тёмный костюм.（朱可夫经常穿着一套非常**没品味的**深色西装。）

相反，“多滋美味”的味觉体验与“脱俗”“有品味”等积极审美相关联，人类对食物味道的正面肯定升华为对艺术、容貌的审美认可。例如：

（11）这一场中以簧调、大陆调为主的大段唱腔婉转动人，**韵味醇厚**。

（12）Аппетитная девица заманчиво приплясывает возле дискотеки.（一位**秀色可餐**的女孩在迪斯科舞厅旁翩翩起舞。）

### 3.4 味觉与人生

人类以身体对味觉的“多元体验”类比人生的“多样境遇”，让抽象的生活境况获得可感的味觉形态。这种隐喻是古今中外共通的认知，苏轼以“人间有味是清欢”喻说自己的人生态度，鲁迅、汪曾祺以饮食滋味书写人生百态，马赛尔·普鲁斯特（Marcel Proust）借玛德莱娜蛋糕（*Madeleine*）的味道追忆童年时光。味觉是人生体验的具象符号，是承载个人境遇和情感记忆的重要载体。味觉与人生之间主要存在“体验相似”和“记忆关联”两种关系。就体验相似而言，生活顺遂如蜜糖之甜，让人眉目舒展、满怀欣喜；生活艰苦如食黄连之苦，使人眉头紧锁、满面愁容。就记忆关联而言，某一种味道往往与特定的人生阶段、境遇绑定，当这种味道被激活时，与之对应的人生记忆也会随之被唤醒，如童年的零食、母亲烹制的饭菜。味觉形容词的生活域映射正是“味觉—人生”这一认知模式在语言层面的具体体现，以味觉形象描绘百态生活。

味道“甜、苦、淡、咸”分别对应人生的“幸福、苦难、平淡或乏味、精彩或刺激”。以茶为例，茶的味道先涩后甘，恰如人生历经磨砺后的回甘，茶味中的淡、苦、甜等多重滋味传达出人生的多样形态。盐乃百味之首，食物因缺盐而失去风味，就好似生活因缺乏乐趣而变得枯燥无聊，生活的“无趣”通过味觉的“寡淡”变得可感可知。例如：

（13）人生如茶，**茶味人生**随意过，知足**淡泊苦**后甜。

（14）Она время от времени что-то там рисовала, пописывала стихи, и вообще пыталась как могла разнообразить **пресную жизнь** домохозяйки, жены занятого человека.（她不时在那里作画、写诗，身为一名家庭主妇、一位大忙人的妻子，她努力让**平淡的生活**变得丰富多彩。）

“苦/горький”对应生活中的挫折和磨难。一方面，苦味常与有毒物质关联，是危险的警示信号；另一方面，苦味和生活的艰辛都让人呈现出面目紧皱、嘴角下垂的“苦相”。因此，认知主体用“苦”描述生活的凄惨或童年的苦难经历。例如：

（15）上映的其它国产片还有描写清朝末年川剧艺人饱受欺凌和**苦酸的生活命运**的彩色故事片《梨园传奇》（峨眉电影制片厂）。

(16) Мама умерла от тифа ещё раньше, и мне пришлось испытать **горькую судьбу** беспризорника. (母亲更早因伤寒去世, 我不得不经历**悲苦的孤儿命运**。)

### 3.5 味觉与言辞

味觉词的言辞义衍生根植于舌兼具辨味与言说的双重功能。《说文解字》对“舌”的解释是“在口, 所以言也, 别味也”, 指明舌既是味觉感知器官, 也是言语生成器官, 这为味觉隐喻言辞提供具身基础。汉语中同时存在味觉词汇“甜”和言语词汇“辞”, 便是这一功能关联的有力证明。在印欧语言中, 俄语 язык 和英语 tongue 均兼具“舌”“语言”“说话方式”等词义, 且两者与英语 language 同源于拉丁语 lingua(舌头)(哈德 2000: 258, 497; M. Фасмер 1987: 550—551)。这种功能同构关系促成了味觉与言辞之间的语义联结, 直接印证了身体经验决定认知思维的逻辑原则, 是具身哲学的语言实践。从“以具体喻抽象”的认知逻辑来看, 相对抽象的言语特点和文体风格正是借助具体可感的味觉体验才得以实现意义的传递与解读。例如:

(17) 批评他不一定要严厉, 可以用那些幽默, 但又**酸溜溜的话**刺他, 让他无还手之力。

(18) Он, конечно, сперва поворчал, наговорил несколько **кислых слов** по поводу вас. (他当然先是抱怨了几句, 说了些关于您的**酸话**。)

“酸/кислый”本指柠檬或醋的味道, 带有明显的刺激性与不适感。例(17)言辞中隐含的讽刺意味保留了酸的刺激性, 描述话语像酸味一样“刺痛”对方。例(18)则根据酸味所带来的口腔不适感与不中听言语引发的心理抵触感之间的认知契合, 将味觉层面的生理反感转化为言辞带来的心理排斥。

(19) 在这些优秀的或较好的作品之中, 往往在一些玉润珠圆的段落之间夹杂着一些**生涩的诗行**。

(20) Но рядом, но вокруг неутомленно бегущая, **терпкая разговорная речь**. (然而紧接着, 周遭都是喋喋不休、**尖涩刻薄的话语**。)

“涩/терпкий”的味觉体验表现为粗粝的质感与咽喉发紧的阻滞感, 这会使人产生吞咽不畅的生理感受。这种“干滞、不顺畅”的味觉特质正是其言辞隐喻义的核心认知基础。例(19)聚焦于言辞“表达不畅、生硬难懂”与口感“干滞”之间的认知共鸣, 借助涩味的粗糙、阻滞喻指诗行表达上的生硬、拗口。例(20)则强化涩味带来的负面感受体验, 传递出言辞中的尖刻与冷漠。

### 3.6 味觉与通感

人类感官彼此关联、交汇互通, 感官体验具有整体性特征。首先, 通感并非简单的感官跨界现象, 而是人类以自身身体为中心, 发挥多元感官认知能力, 对外部环境进行整体性认识的产物。感知的整体性既源于生理层面各感觉器官的协同运作, 也受制于外部环境本身的复杂性。例如, “风味”(flavour)是一种典型的多感官体验, 其涵盖味觉、嗅觉和触觉感知到的气味、温度、质地等多种信息(M. Bagli 2021)。其次, 味觉属于近距离的内在感官, 具有较高的具身性。在通感隐喻中, 感官映射呈现出显著的方向性规律, 即由具身程度较高的感官模态向具身程度较低的感官模态迁移(Y. Shen 2008; Q.Q. Zhao 2020)。

#### 3.6.1 味觉→嗅觉

(21) 他们嗅到的不是煤烟味, 而是微山湖水的**咸腥的气味**和湖边的禾苗、青草的湿泥土味。

(22) Створка отворилась, а в нос ударил **сладкий запах** дорогих духов. (门扇打开, 一股名贵香水的**甜香味**扑鼻而来。)

#### 3.6.2 味觉→视觉

(23) 他成天愁眉苦脸, 生产不积极, 学习也不努力。

(24) На лице появилась **сладкая улыбка**, в глазах вспыхнула лёгкая искра. (脸上漾起**甜美的笑容**, 眼中闪过一抹微光。)

### 3.6.3 味觉→听觉

(25) 星空里回荡着孩子们**甜甜的笑声**。

(26) Я чрезвычайно удивился, услышав вместо **горьких жалоб** расточаемые ему похвалы. (听到的不是**苦怨的控诉**, 反而是对他的大肆赞扬, 我大为震惊。)

### 3.6.4 味觉→触觉

(27) 湿热的南风时时吹来, 吹到老年人的骨节里引起了**酸痛**。

(28) Я натянула бвер, ежась от **кислого прикосновения** металла. (我套上制服, 金属的**酸涩触感**让我不由得瑟缩了一下。)

味觉形容词的通感隐喻建构既具备客观的生理依据, 也受到感知体验中主观相似性联想的驱动。例(21)和(22)中, 味觉和嗅觉在生理感知上的紧密配合, 为味觉形容词跨界描摹嗅觉对象提供底层支撑。例(23)和(24)以及例(25)和(26)中的通感表达均建立在感官体验的情感共鸣基础上, 苦味所承载的消极情绪意涵和甜味所关联的美好愉悦感受投射到视觉和听觉感知中, 使情感表达更加具象生动。例(27)和(28)则突出酸味引发的不适感和滞涩感, 使触觉体验描述更显细腻饱满。

## 4 结语

本文围绕味觉的特征、味觉形容词的内涵、汉俄味觉形容词的多义表现及其认知机制等问题展开了深入探讨。研究发现, 味觉的高体认性与强主观性、味觉感官的功能和结构关系、味觉词汇的字形词源信息以及人类的主观能动性等多种因素, 共同决定味觉形容词的多域映射能力和外延扩展方向。汉俄味觉形容词的多义语义内容表明, 味觉与情感、评价、审美、人生、言辞以及其他感觉之间存在密切的认知关联, 且两者语义衍生的整体趋向呈现出高度一致性, 均表现为从生理味感向心智认知升华的语义扩展规律, 这印证了人类具身认知的普遍性特征。

普遍的具身认知构成汉俄味觉形容词语义拓展的共通基底, 而民族特有的文化语境则赋予其特定的语义衍生方向, 从而生成具有文化色彩的语义变体。与中国南方民族嗜辣的饮食传统不同, 辣味在俄罗斯饮食文化中并不突出, 这导致俄语中缺乏专门表征“辣”的味觉形容词, 而常用于指称辣味的 **острый** 是由表“锐利”的触觉形容词派生而来。此外, “在俄罗斯隐喻世界图景中, 咸味意象常与人生际遇、生活艰辛与不幸相关联” (A.A. Полякова&E.A. Юрина 2020: 80), 这催生了俄语味觉形容词 **солёный** (咸的) “繁重的, 疲惫的” 隐喻义项。然而, 这些文化差异并未脱离味觉具身认知的核心逻辑, 而是在人类普遍认知规律的基础上, 受民族文化语境塑造而形成的衍生产物。综上所述, 味觉形容词的语义认知以具身生理结构为根基, 同时充分融合认知主体的主观体验, 并承载着不同民族的文化特质。

通过对味觉以及味觉形容词的全面、细致分析, 本研究不仅明确了味觉形容词语义衍变的主要方向, 还深入揭示了其隐喻意义生成的外在与内在理据。本研究成果有望为感官语言学、认知语义学等领域的研究提供有益参考, 同时也为跨语言语义对比研究提供新的视角与思路。

## 附注

1 文中汉语例句皆出自 CCL 语料库, 俄语例句皆出自《俄语词汇与表达地图》(КартаСлов.Ру) 和俄语国家语料库 (НКРЯ)。

## 参考文献

- [1] Апресян Ю.Д. Избранные труды. Т. II. Интегральное описание языка и системная лексикография[M]. Москва: Язык русской культуры, 1995.
- [2] Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека[M]. Москва: Языки русской культуры, 1999.
- [3] Блинные Г.Б. Семантические фреймы сенсорных качеств вкуса в русском и итальянском языках[J]. Вестник Томского государственного университета, 2023(487).
- [4] Жантурина Б.Н. Структура многозначности прилагательного bitter в русском и английском языках[J]. Вестник Челябинского государственного университета, 2011(11).
- [5] Крылов Г.А. Этимологический словарь русского языка[Z]. Санкт-Петербург: ООО «Полиграфуслуги», 2005.
- [6] Кустова Г.И. Типы производных значений и механизмы языкового расширения[M]. Москва: Издательство «ФЛИНТА», 2016.
- [7] Лю Цзюань. Метафоризация лексических единиц с семантикой вкусового восприятия в китайском и русском языках[J]. Отечественная филология, 2020(5).
- [8] Макарова О.В. Вкусовая синестетическая метафора в художественном тексте[J]. Вестник Калмыцкого университета, 2021(2).
- [9] Полякова А.А., Юрина Е.А. Метафоризация вкусовых признаков в русском языке и картине мира[J]. Вестник ТГПУ, 2020(2).
- [10] Фасмер М. Этимологический словарь русского языка (в 4-х томах). Т. I.[Z]. Москва: Прогресс, 1986.
- [11] Фасмер М. Этимологический словарь русского языка (в 4-х томах). Т. IV.[Z]. Москва: Прогресс, 1987.
- [12] Шуклина Т.Ю. О роли социокультурных факторов в семантическом развитии прилагательных в русском языке[J]. Вестник Бурятского государственного университета, 2012(10).
- [13] Яровая Е.Ю. Лингвокультурологические особенности прилагательных полимодальных ощущений во французском, английском и русском языках[J]. Вопросы журналистики, педагогики, языкознания, 2015(12).
- [14] Bagli M. Tastes We Live By: The Linguistic Conceptualisation of Taste in English[M]. Berlin/Boston: De Gruyter Mouton, 2021.
- [15] Classen C. Words of Sense[A]. // Speed L.J., O'Meara C., Roque L.S., Majid A. Perception Metaphors[C]. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2019.
- [16] Eskine J.K., Kacinik A.N., Prinz J.J. A Bad Taste in the Mouth: Gustatory Disgust Influences Moral Judgment[J]. Psychological science, 2011(22).
- [17] Gibbs J.R.W. Embodiment and Cognitive Science[M]. Cambridge / New York: Cambridge University Press, 2005.
- [18] Johnson M. The Philosophical Significance of Image Schemas[A]. Hampe B., Grady J. From Perception to Meaning: Image Schemas in Cognitive Linguistics[C]. Berlin / New York: Mouton de Gruyter, 2005.
- [19] Langacker R. Foundations of Cognitive Grammar, Volume I: Theoretical Prerequisites[M]. Stanford: Stanford University Press, 1987.
- [20] Noel C., Dando R. The Effect of Emotional State on Taste Perception[J]. Appetite, 2015(95).

- [21]Phillips M., Heining M. Neural Correlates of Emotion Perception: from Faces to Taste[A]. Rouby C., Schaal B., Dubois D., Gervais R., Holley A. Olfaction, Taste, and Cognition[C]. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- [22]Reed D.R., Tanaka T., McDaniel A.H. Diverse Tastes: Genetics of Sweet and Bitter Perception[J]. *Physiology & Behavior*, 2006(3).
- [23]Shen Y. Cognitive Constraints on Poetic Figures[J]. *Cognitive Linguistics*, 1997(1).
- [24]Shen Y. Metaphor and Poetic Figures[A]. Raymond W. Gibbs Jr. *The Cambridge Handbook of Metaphor and Thought*[C]. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- [25]Sweetser E. *From Etymology to Pragmatics: Metaphorical and Cultural Aspects of Semantic Structure*[M]. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.
- [26]Winter B. *Sensory Linguistics: Language, Perception and Metaphor*[M]. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 2019.
- [27]Zhao Q.Q., Huang C.R., Long Y.F. Synaesthesia in Chinese: A Corpus-based Study on Gustatory Adjectives in Mandarin[J]. *Linguistics*, 2018(5).
- [28]Zhao Q.Q. *Embodied Conceptualization or Neural Realization A Corpus-Driven Study of Mandarin Synaesthetic Adjectives*[M]. Beijing: Peking University Press, 2020.
- [29]丹 托. 寻常物的嬗变: 一种关于艺术的哲学[M]. 陈岸瑛译. 南京: 江苏人民出版社, 2012.
- [30]哈 德. 牛津英语词源词典[Z]. 上海: 上海外语教育出版社, 2000.
- [31]何 畅. 西方文论关键词: 趣味[J]. *外国文学*, 2022(3).
- [32]黄仲山. 中西历史文化语境中的“趣味”[J]. *中国文学批评*, 2023(3).
- [33]卡尔森. 生理心理学·第六版[M]. 苏彦捷译. 北京: 中国轻工业出版社, 2007.
- [34]苗力田. 亚里士多德全集·第三卷[M]. 北京: 中国人民大学出版社, 1992.
- [35]莫丽红, 白解红. 英语基本味觉词“sweet”一词多义的认识解[J]. *湖南科技大学学报(社会科学版)*, 2015(5).
- [36]潘秋平, 张家敏. 从语义地图看五味之词的语义演变[J]. *语言学论丛*, 2017(1).
- [37]彭志瑛. 味觉词多义现象的认知研究——以“Sweet/甜”与“Bitter/苦”为例[J]. *广州大学学报(社会科学版)*, 2014(12).
- [38]彭玉海. 俄语动词认知隐喻机制研究[M]. 北京: 中国社会科学出版社, 2018.
- [39]荣跃明. “味道”的语义内涵和结构特征[J]. *探索与争鸣*, 2024(4).
- [40]孙敏庆. 俄语感知动词语义研究[D]. 黑龙江大学博士学位论文, 2014.
- [41]王宇弘. 通感隐喻的认知基础和哲学意义[J]. *外语与外语教学*, 2008(4).
- [42]谢维营, 刘晓雪. 语义分析何以成为哲学方法[J]. *山西师大学报(社会科学版)*, 2005(6).
- [43]赵永峰. 基于体验认知的英语基本味觉形容词通感模式研究[J]. *西安外国语大学学报*, 2021(1).
- [44]赵 翥, 陈 巍, 汪 寅. 活力形态及其神经基础: 寻找失落的社会认知拼图[J]. *应用心理学*, 2024(3).

## **An Exploration of the Semantic Cognitive Mechanisms of Chinese and Russian Taste Adjectives**

Tan Xin-jie

(College of Foreign Languages and Cultures, Sichuan University, Chengdu 610208, China)

**Abstract:** Taking the theory of embodied cognition as the core framework, this paper focuses on Chinese

and Russian taste adjectives, and systematically explores the cognitive mechanisms underlying the polysemy of taste adjectives. It first dissects the physiological characteristics and cognitive functions of taste, highlighting its high embodiment, essentiality, and subjectivity, thereby establishing taste adjectives as crucial means for concretizing abstract thought. Subsequently, it analyzes the directions and cognitive mechanisms of semantic derivation of taste adjectives from six dimensions — emotion, evaluation, aesthetics, life, language and synaesthesia, and combined with bilingual Chinese and Russian examples. It explores the close symbiosis between taste and emotion, evaluation; the philosophical thought of “appreciating beauty is appreciating taste”; the analogical construction between taste experiences and life circumstances; the functional unity of the tongue in tasting and speaking; and the synergy of holistic perception and cross-modal sensory similarities. The study finds that Chinese and Russian taste adjectives show a tendency of semantic expansion from physiological taste sensation to mental cognition, and their multi-domain mapping ability is jointly determined by the inherent characteristics of taste perception, the physiological structure of senses, etymological information, and human subjective initiative.

**Keywords:** taste; taste adjectives; semantic derivation; cognitive mechanism

**基金项目:** 本文系国家自然科学基金一般项目“俄语动词概念隐喻的文化认知研究”（19BYY209）的阶段性成果。

**作者简介:** 谭鑫洁（1998—），四川大学外国语学院博士生，研究方向：语言学、认知语言学。

**收稿日期:** 2025-07-22

**[责任编辑: 惠秀梅]**