

Т. И. Митричева

СЕМНО-КОМПОНЕНТНЫЙ АНАЛИЗ ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ «СОУСЫ» ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

*Работа представлена кафедрой западноевропейских языков и методики их преподавания
Московского Педагогического Государственного Университета.*

Научный руководитель – кандидат филологических наук, профессор И. И. Козубенко

*В статье представлен опыт структурного анализа лексики, входящей в семантическое поле «пища» во французском языке и осуществляется семантическое моделирование фрагмента лексикона на основе наименований соусов с помощью теории типологии сем. Во французском языке группа «соусы» является многочисленной (35 номинаций) и разветвленной, так как в ней доминирует признак дифференциации (8 подгрупп). Основанием для выделения группы послужило имя *sauce*, зафиксированное в дефинициях, представленных в толковых словарях.*

Ключевые слова: *семно-компонентный анализ, базовый компонент, семантический компонент, лексико-семантическая группа, супероним, субгруппа, дифференциальные семы, семемы, нейтрализация семы, оппозиция.*

SEME-COMPONENT ANALYSIS OF THE LEXICO-SEMANTIC GROUP “SAUCES” IN THE FRENCH LANGUAGE

The semantic modeling process is presented in the article as well as the structural analysis, which helps to describe a French language fragment on base of the seme typology theory. The semantic field “sauces” in French includes 35 definitions fixed in dictionaries, 8 subgroups of them are defined according to differentiation.

Key words: *semantic field, lexical structure, semantic component, definitions, groups, subgroups, semes, cognation, differentiation.*

Семно-компонентный анализ представляет собой актуальное и перспективное исследование содержательной стороны значимых единиц языка, имеющей целью разложение значения на минимальные семантические составляющие. Под минимальной семантической составляющей подразумевается сема, называемая исследователями как «семой», так и «семантическим признаком», «дифференциальным семантическим признаком» значения слова. Как отмечает А. Лерер, важным моментом в компонентном анализе является включение в него аспектов полевой теории [4, с. 225].

Ф. Лонсбери приводит анализ набора слов четко очерченной области, которые имеют общие базовые семантические признаки, «но чьи значения противопоставляются в силу одного или нескольких различий по другим признакам». [5, с. 158–194]. Полевое исследование анализирует строение и взаимодействие целых лексических массивов в языковом лексиконе, выразительных средств языка. Компонентный анализ характеризует строение и взаимодействие дискретных единиц языка — частиц этих массивов. По мнению С. Г. Шафикова, компонентный анализ использует в семантике структурный лингвистический анализ, с помощью которого выявляется осуществляемая словом информация, заключенная в его значении и раскрываемая путем опосредованного рассуждения.

Теоретической основой компонентного анализа являются положения:

1) значение слова есть информация, разложенная на отдельные частицы, или кванты, далее неделимые;

2) кванты информации имеют структурный характер;

3) значения слов определенной лексической парадигмы могут и должны быть описаны с помощью ограниченного набора квантов информации;

4) кванты информации могут служить метаязыком всей лексико-семантической системы языка [3, с. 92].

Компонентный анализ дает описание лексических значений языковых единиц посредством определенного набора сем, т. е. осуществляет семантическое моделирование фрагмента общей семантической системы языка. Типология сем в научной литературе описана достаточно подробно. Наиболее полно она разработана Л. М. Васильевым, который различает семы по 8 параметрам:

1) способ манифестации в плане выражения (эксплицитные и имплицитные);

2) тип отношений, в составе которых они находятся (парадигматические и синтагматические);

3) характер отношений внутри семемы (доминирующие и зависимые);

4) отношение к идентифицирующему значению того или иного семантического класса (ядерные и периферийные);

5) функции в составе лексической и грамматической парадигмы (идентифицирующие или интегральные, дифференцирующие или дифференциальные);

6) степень повторяемости, регулярности и, соответственно, абстрактности (категориальные, идеосинкретические или идеозтичные);

7) степень фиксированности за определенными значениями (обязательные и факультативные);

8) соответствие структурным компонентам словоформы (лексические, т. е. соотносимые со словообразовательными и корневыми морфемами и грамматические, т. е. соотносимые со словоизменительными морфемами) [1, с. 105–113].

Таким образом, при изучении системной организации языкового лексикона компонентный анализ наиболее полно и последовательно осуществляется в единстве с полевым анализом лексики.

Лексико-семантическая группа «соусы» представляет собой набор номинаций четко очерченной области, имеющих общие семантические признаки. Во французском языке данная группа является многочисленной (35 номинаций) и разветвленной, так как в ней доминирует признак дифференциации (8 подгрупп). Основанием для выделения группы послужило имя **sauce**, зафиксированное в дефинициях, представленных в толковых словарях французского языка. Супероним группы — **sauce**, базовая лексическая единица с высоким уровнем абстракции. Шесть субгрупп были выделены на основе фиксации в значении наименований базовых компонентов: «соусы, приготовленные на основе молочных продуктов», «соусы, приготовленные на основе растительного масла», «соусы, приготовленные на основе уксуса», «соусы, приготовленные на основе вина», «соусы, приготовленные на основе растительных ингредиентов», «соусы, приготовленные на основе продуктов животного происхождения». Две субгруппы были выделены на основе актуализированных дифференциальных сем: «соусы, приготовленные особым способом», «соусы, приготовленные для особых блюд».

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе молочных продуктов» состоит из 9 номинаций: *béchamel*, *beurre blanc*, *sauce béarnaise*, *sauce hollandaise*, *sauce mousseline*, *sauce blanche*, *sauce blonde*, *sauce normande*.

Семемы дифференцируются актуализированной семой «базовый компонент» в оппозиции семантического компонента (далее СК)

(lait) : СК (*beurre*) : СК (*jaune d'œuf*) : СК (*œuf*) : СК (*farine*) : СК (*échalote*) : СК (*eau*) : СК (*sauce hollandaise*) : СК (*crème*). Семема *béchamel* дифференцируется семой «цвет» в оппозиции СК (*blanc*) : нейтрализация семы. Семемы *béchamel* и *sauce béarnaise* дифференцируются семой «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1735) : СК (1864) : нейтрализация семы. Семемы *beurre blanc* и *sauce mousseline* дифференцируются семой «способ приготовления» в оппозиции СК (*émulsionné*) : нейтрализация семы. Семема *sauce béarnaise* дифференцируется семами: 1) «консистенция» в оппозиции СК (*épais*) : нейтрализация семы; 2) семами «температура» в пересечении с семой «способ подачи» в оппозиции СК (*servir chaud*) : нейтрализация семы. Семемы *sauce mousseline* и *sauce (à la) poulette* дифференцируются семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (*crème fouettée*) : СК (*vinaigre*) : СК (*jus de citron*) : нейтрализация семы.

Существуют объекты, которые можно распознать через их существенные свойства (необходимые и достаточные признаки), в отличие от объектов, которые трудно подвести под определенную категорию, так называемые пограничные случаи в силу размытости границ между категориями и их взаимозависимостью. Подобная размытость отражена в словарных дефинициях.

Границы значения наименования **sauce (à la) poulette** размыты: в составе ее дефиниции есть квантитативное наречие *un peu* и сочинительный союз *ou*, который выражает логическую операцию дизъюнкции [2, с. 268–284]. Семема **sauce blonde** дифференцируется семой «качество» в пересечении с семой «вкус» в оппозиции СК (*très doux*) : нейтрализация семы.

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе растительного масла» состоит из 5 лексических единиц: **aïloli/aï oli**, **rémoulade**, **rouille**, **sauce mayonnaise**, **sauce tartare**. Субонимом субгруппы является номинация **sauce mayonnaise**. Соотносимая с ней семема интегрирует семемы субгруппы семами «базовый компонент» [СК (*huile*) : СК (*jaune d'œuf*)], «дополнительный компонент» [СК (*assaisonnement varié*)], «температура» [СК (*froid*)] и дифференцируется пересекающимися семами «способ пригото-

ления» и «консистенция» [СК (battre jusqu'a prendre de la consistance, par émulsion de l'huile dans le jaune d'œuf)] : нейтрализация семы.

Семемы **ailloli /aï oli, rémoulade, rouille, sauce tartare** дифференцируются конкретизирующей семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (ail) : СК (moutarde) : СК (herbe) : СК (piment rouge) : СК (câpre). Семема **rémoulade** дифференцируется семой «качество дополнительного компонента» в оппозиции СК (fine) : нейтрализация семы.

Семема **rouille** дифференцируется семой «функция» в оппозиции СК (accompagner la bouillabaisse) : нейтрализация семы.

Семема **sauce tartare** дифференцируется семой «вкус» в оппозиции СК (relevé) : нейтрализация семы. Границы значения наименования **sauce tartare** размыты: квантитативное наречие *assez* выражает значение оценки достаточности в сравнении с идеальным средним представлением [2, с. 268–284].

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе уксуса» представлена 5 лексическими единицами: **vinaigrette, ravigote/sauce ravigote, sauce gribiche, poivrade, aillade1**. Субонимом является номинация **vinaigrette**. Соотносимая с ней семема интегрирует семемы субгруппы семами «базовый компонент» [СК (huile) : СК (vinaigre) : СК (sel)], «температура» [СК (froid)], «запах» [СК (aromatisé)], «функция» [СК (servir à assaisonner la salade, les crudités)] и дифференцируется семой «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1393) : нейтрализация семы. Границы значения наименования размыты: наречие *souvent* выражает идею неопределенной частотности [2, с. 268–284].

Сема «запах» имплицитно представлена в семной структуре семем **aillade1, poivrade, sauce gribiche, ravigote/sauce ravigote** семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (ail) : СК (poivre) : СК (fine herbe).

Семема **aillade1** дифференцируется семами: 1) «регион функционирования наименования» в оппозиции СК (provenç.) : нейтрализация семы; 2) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1532) : нейтрализация семы.

Семемы **sauce gribiche** и **ravigote/sauce ravigote** дифференцируются семами: 1) «способ

приготовления» в оппозиции СК (mêler) : нейтрализация семы; 2) конкретизирующей семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (cornichon) : СК (câpre) : СК (hachis d'œuf dur) : СК (œuf dur pilé).

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе вина» представлена 3 лексическими единицами: **meurette, sauce matelote, sauce madère**. Семемы интегрируются семой «базовый компонент» [СК (vin rouge) : СК (madère)].

Семема **meurette** дифференцируется семами: 1) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1903) : нейтрализация семы; 2) «регион функционирования наименования» в оппозиции СК (Bourgogne, etc.) : нейтрализация семы; 3) «функция» в оппозиции СК (servir à accommoder le poisson, les œufs) : нейтрализация семы.

Семема **sauce matelote** дифференцируется конкретизирующей семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (échalote) : СК (oignon).

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе растительных ингредиентов» состоит из 6 лексических единиц: **sauce graine, pili-pili, sauce moutarde, ketchup, sauce verte, soja1**. Семемы интегрируются семой «базовый компонент» [СК (graine de palmier) : СК (piment rouge) : СК (moutarde) : СК (tomate) : СК (jus d'épinard) : СК (verjus) : СК (fine herbe) : СК (graine de soja)].

Семемы **pili-pili, soja1** и **ketchup** дифференцируются семами: 1) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1957) : СК (1873) : СК (1842) : нейтрализация семы; 2) «лингвистические особенности наименования» в оппозиции СК (swahili pilipili «piment, poivre») : СК (mot angl.) : СК (mot mandchou, du jap. soy, par l'angl. soja) : нейтрализация семы.

Семема **pili-pili** дифференцируется семой «вкус» в оппозиции СК (très fort) : нейтрализация семы.

Семема **sauce moutarde** дифференцируется семой «температура» в оппозиции СК (chaud) : нейтрализация семы и конкретизирующей семой «дополнительный компонент» в оппозиции СК (beurre fondu).

Семема **ketchup** дифференцируется семами: 1) «цвет» в оппозиции СК (rouge orangé) : нейт-

реализация семы; 2) «способ приготовления» в оппозиции СК (vinaigré) : СК (sucré) : нейтрализация семы. Границы значения наименования размыты: в дефиниции присутствует наречие с относительным значением *légèrement*. [2, с. 268–284].

Семема **sauce verte** дифференцируется семой «время функционирования реалии» в оппозиции СК (de nos jours) : нейтрализация семы. Границы значения наименования размыты: наречие *plus souvent* выражает идею неопределенной частотности [2, с. 268–284].

Субгруппа «соусы, приготовленные на основе продуктов животного происхождения» представлена 2 лексическими единицами: **fumet** и **nuoc-mam/nuoc-mâm**. Семемы интегрированы семой «базовый компонент» [СК (jus de viande) : СК (poisson)].

Семема **fumet** дифференцируется семой «функция» в оппозиции СК (assaisonner de truffes et de champignons) : нейтрализация семы.

Семема **nuoc-mam ou nuoc-mâm** дифференцируется семами: 1) «способ приготовления» в оппозиции СК (macérer dans une saumure) : нейтрализация семы; 2) пересекающимися семами «сфера функционирования реалии» и «регион функционирования реалии» в оппозиции СК (dans la cuisine vietnamienne) : нейтрализация семы; 3) «частотность использования» в оппозиции СК (très employer) : нейтрализация семы; 4) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1803) : нейтрализация семы; 5) «лингвистические особенности наименования» в оппозиции СК (mot vietnamien «eau de poisson») : нейтрализация семы.

Субгруппа «соусы, приготовленные особым способом» включает лексическую единицу **coulis**. В соотносимой семеме актуализирована дифференциальная сема «способ приготовления» в оппозиции СК (passer au tamis) : нейтрализация семы. Семема дифференцируется семами: 1) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1393) : нейтрализация семы; 2) «консистенция» в оппозиции СК (concentré) : нейтрализация семы.

Субгруппа «соусы, приготовленные для особых блюд» состоит из 3 лексических единиц

saupiquet1, **sauce à la harissa** и **sauce financière/financière**. Семемы **saupiquet1**, **sauce à la harissa** и **sauce financière/financière** дифференцируются семой «основное блюдо» в оппозиции СК (ris de veau) : СК (quenelle de volaille) : СК (lapin) : СК (pigeon) : СК (lièvre) : СК (couscous).

В семемах **saupiquet1** и **sauce financière/financière** сема «функция» выражена, в отличие от других единиц субгруппы, эксплицитно. Семемы дифференцируются семой в оппозиции СК (accompagner) : СК (garni).

Семема **sauce à la harissa** дифференцируется семой «базовый компонент» в оппозиции СК (harissa) : нейтрализация семы.

Семема **saupiquet1** дифференцируется семами: 1) «время функционирования наименования» в оппозиции СК (1380) : нейтрализация семы; 2) «лингвистические особенности наименования» в оппозиции СК (provenç. salpicar) : нейтрализация семы; 3) «сфера функционирования наименования» в оппозиции СК (Cuis.) : нейтрализация семы; 4) «вкус» в оппозиции СК (relevé) : нейтрализация семы; 5) «время функционирования реалии» в оппозиции СК (de nos jours) : нейтрализация семы.

Таким образом, в семной организации ЛСГ «соусы» во французском языке участвуют 20 дифференциальных сем. Семы «базовый компонент», «время функционирования наименования», «дополнительный компонент» и «способ приготовления» актуальны для анализируемой ЛСГ. Семы «запах», «качество», «качество дополнительного компонента», «способ подачи», «сфера функционирования номинации», «сфера функционирования реалии» и «частотность использования», «основное блюдо» фиксируются единично (табл. 1).

Традиционное использование такой реалии, как соус, во французской кулинарии отражается в количестве наименований соусов, составляющих 35 лексических единиц, зафиксированных в словарях Le Grand Robert de la langue française. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française, Paris ; Le Robert (Troisième Édition entièrement revue et enrichie par Alain Rey); Littré, Émile (1968) ; Dictionnaire de la langue française, Paris: Gallimard; Dictionnaire de l'Académie française (8^e édition).

Семная организация ЛСГ «соусы» во французском языке

Семы	1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*
Базовый компонент	+	+	+	+	+	+		+
Вкус	+	+			+			+
Время функционирования наименования	+		+	+	+	+	+	+
Время функционирования реалии					+			+
Дополнительный компонент	+	+	+	+	+			
Запах			+					
Качество	+							
Качество дополнительного компонента		+						
Консистенция	+	+					+	
Лингвистические особенности наименования					+	+		+
Регион функционирования наименования			+	+		+		
Способ подачи	+							
Способ приготовления	+	+	+		+	+	+	
Сфера функционирования наименования								+
Сфера функционирования реалии						+		
Температура	+	+	+		+			
Функция		+		+		+		+
Цвет	+				+			
Частотность использования						+		
Основное блюдо								+

Примечание.

1* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе молочных продуктов».

2* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе растительного масла».

3* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе уксуса».

4* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе вина».

5* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе растительных ингредиентов».

6* – Субгруппа «соусы, приготовленные на основе продуктов животного происхождения».

7* – Субгруппа «соусы, приготовленные особым способом».

8* – Субгруппа «соусы, приготовленные для особых блюд».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Васильев Л. М. Теория семантических полей // Вопросы языкознания. 1971.
2. Гак В. Г. Теоретическая грамматика французского языка. Морфология. М.: Высшая школа, 1986.
3. Шафигов С. Г. Теория семантического поля и компонентной семантики его единиц. Уфа: Башкирский ун-т, 1999.
4. Lehrer A. Semantic field and lexical structure. Amsterdam, 1974.
5. Lounsbury F. A semantic analysis of the kinship usage // Language. 1956.