

Małgorzata Łuczyk
Instytut Neofilologii
Uniwersytet Zielonogórski

СИНЕСТЕЗИЯ В КУЛИНАРНОМ БЛОГЕ КАК ПРОЯВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВОЙ КРЕАТИВНОСТИ

Key words: synesthesia, food blog, linguistic creativity

Широкий диапазон функций блогосферы, а также своеобразный разносторонний характер феномена блог¹, предоставляющие возможность удовлетворять самые разные личностные потребности, способствуют появлению различных типов блогов, одним из которых является кулинарный.

Блог-коммуникация отождествляется некоторыми исследователями с понятием блог-дискурса [Бойченко 2012, 85], следовательно, в рамках кулинарного блога анализируется кулинарный, гастрономический или глоттонический дискурс².

Выбор нами именно кулинарного блога в качестве источника материала обусловлен, прежде всего, его спецификой по сравнению с традиционными поваренными книгами. Основным «строительным материалом» кулинарного блога и поваренной книги является текст кулинарного рецепта, ориентированный на кулинарные привычки данного народа, которые представляют собой «динамичное образование, подверженное влиянию культурных, исторических, экономических, социальных, религиозных, географических, климатических и многих других факторов». В кулинарном

¹ Слово блог возникло путем переразложения основ weblog, где web обозначает сеть, а log – журнал (например, вахтенный журнал на корабле). С 1997 года, когда впервые появилось слово блог, относящееся к определению сайта, блоги претерпели многие изменения, сохраняя, однако, характер своего рода сетевого дневника/журнала. *В настоящее время блог понимается как «сайт (или раздел сайта), содержащий датированные записи текстового и мультимедийного характера с возможностью комментирования, расположенные в обратном хронологическом порядке [Rettberg 2012, 35-36].*

² Термин гастрономический дискурс был введен А.В. Оляничем [Олянич 2004, 393].

дискурсе отражается взаимосвязь «между технологическим прогрессом и изменениями в кулинарных обычаях» [Жарски 2008, 57].

Креолизованность кулинарного рецепта, а также использование определенных лексических, грамматических и образных средств в его тексте имеет своей целью воздействие на реципиента. В настоящем исследовании учитываются оба этих фактора, играющих роль в составлении текста рецепта в виде блоговой записи.

Возможности большей языковой креативности автора блога, по сравнению с традиционной поваренной книгой, predeterminedены, в частности, интерактивностью первого. На самом деле интерактивность предоставляет автору возможность активно влиять на содержание, внешний вид и тематическую направленность блога, а также возможность общаться, высказывая свое мнение и узнавая мнение партнера [Баженова, Иванова 2012, 128-129].

Фатическая коммуникативная функция блога является, на наш взгляд, основным фактором, порождающим большую «развернутость» текста кулинарного рецепта, помещенного в блоговой записи, нежели в поваренной книге. Блогзовые записи создаются с целью спровоцировать соответствующие реакции адресата, его отклик на прочитанное. Поэтому текст самого рецепта сопровождается субъективными комментариями автора, нередко включающими ссылки на собственный опыт, необязательно связанные с процедурой приготовления пищи. В качестве дополнительной информации он может включать и сведения историко-культурного характера, замечания, связанные с сервировкой стола, подачи блюда и т.п.

Субъективный фактор, а также возможность включения в блогзовую запись языковых средств, обладающих признаками синхронных форм общения, таких как спонтанность, разговорность, неформальность, эмоциональность, в соответствии со своим коммуникативным намерением, predeterminedяют специфику блогзовых записей или кулинарного блога в целом.

Однако несмотря на перечисленные возможности, которыми располагает блог как жанр компьютерно опосредованной коммуникации, кулинарный дискурс в нем получает различное выражение.

Источником нашего исследования послужил блог «Кулинарные заметки» Алексея Онегина³ (<https://arborio.ru/>). Выбор обоснован, прежде всего, нестандартностью представленного в этом блоге кулинарного дискурса.

При исследовании блога наше внимание было сосредоточено на выражении вкусов и запахов, так как эти два модуса неотделимы друг от друга.

По объему поступающей информации модус вкуса в системе сенсориума занимает предпоследнюю позицию, перед осязанием. Это связано, прежде

³ Алексей Онегин – кулинар-любитель и путешественник из Санкт-Петербурга, ставящий целью создать лучший авторский кулинарный сайт Рунета.

всего, с ограниченными возможностями данного модуса, узким кругом его применения в человеческой жизнедеятельности. Значимо также то, что вкус является контактной подсистемой, а вкусовые ощущения формируются в субъекте восприятия и именно им вербализуются.

Языковые средства для определения вкуса ограничены, выражены лексемами, называющими базовые вкусы: *сладкий, горький, соленый и кислый*. Сравнительно недавно зафиксирован вкус *умами* (вкус высокобелковых веществ) и *жирный* вкус (вкус жирных кислот *олеогустас*). Вкус *умами* (из японск. 'вкусный, приятный на вкус') с 2000 года зарегистрирован как пятый базовый. Но с момента его обнаружения японским химиком Кикунэ Икеда (в начале XX) прошло почти сто лет [Руссо, online]. В свою очередь *олеогустас*, выделенный австралийским ученым Расселом Кист, пока не признан шестым базовым вкусом. До сих пор точно не определены в организме человека рецепторы, отвечающие за этот вкус.

В результате исследований системы сенсориума специалистами разных научных дисциплин выявляются самые разнообразные вкусы, обогащающие перечень четырех базовых. Для примера, Аристотель признавал *горький, сладкий, соленый, вяжущий, резкий и острый* вкусы. В Древнем Китае, в связи с пятичленной моделью мира, допускалось существование пяти вкусов, к базовым четырем прибавлялся и острый вкус. Тот же *острый*, а также *кисловатый* вкусы (вкус незрелых фруктов) отражены в системе вкусовых ощущений М.В. Ломоносова [Руссо, online].

Узкий круг атрибутивных определений вкуса обогащается «родительным качеством», что отражено в выражениях: *вкус малины, вкус шоколада, вкус яблока* и вообще вкус любого съедобного «объекта» [Рузин 1994, 84].

Кроме того «вкусовое пространство» расширяет свой объем за счет искусственно создаваемых вкусов, называющих новые продукты, появившиеся в недавнем прошлом в связи с развитием пищевой промышленности. В разговорном русском языке присутствуют: *шоколадный вкус ликера, клубничный вкус крема* и т.п. [Рузин 1994, 85].

При этом нужно отметить, что модус вкуса располагает эталонами для своих репрезентаций: сладкий – вкус сахара или меда, соленый – вкус соли, кислый – вкус уксуса или лимона и т.д. Эталоны могут быть различными для разных этносов, например эталоном горького для русского народа является полынь, хина, для литовского – перец, а для английской культуры – кофейный осадок [Рузин 1994, 84].

Вкусовые ощущения могут получать в языке разнообразное выражение, мы способны описать вкус любой пищи, употребляя для этой цели существующие в «естественном (не научном) языке обозначения» [Рузин 1994, 85]. Одним из средств такого описания является синестезия.

Психофизиологическое явление синестезии состоит «в том, что какой-то раздражитель, действуя на соответствующий орган чувств, помимо воли субъекта вызывает не только ощущение, специфичное для данного органа

чувств, но одновременно еще и добавочное ощущение или представление, характерное для другого органа, как например, цветной слух» [*Психологический словарь*, online].

В языке синестезия проявляется в употреблении языковых средств одного модуса для наименования ощущений другого модуса. При интермодальности, основанной на явлении синестезии, всегда можно выявить исходный модус, т.е. тот, с которым по аналогии рассматривается другой (например, *мягкий свет*, где неоспорима первичность тактильного модуса) [Рузин 1994, 94].

В лингвистике синестезия получает различную трактовку, может рассматриваться в более широком и более узком планах. В узком понимании синестезия – синестетическая метафора, относящаяся только к сфере сенсориума.

Говоря о синестетических переносах, нельзя не назвать принцип «иерархической дистрибуции», т.е. перенос с одного перцептивного модуса на другой должен осуществляться от низших модусов к высшим. В свете сказанного, исследуя синестезию в области вкуса, мы должны ожидать перенос лексических средств, называющих тактильные ощущения, на ощущения вкуса. Если же учесть, что некоторые исследователи не выражают категорического мнения насчет порядка трех перцептивных модусов: обоняния, вкуса, осязания, – отдавая предпочтение зрению и слуху, можно предположить разные вариации переносов в сфере этих трех модусов. Что касается вкусо-обонятельных соощущений, типа *сладкий аромат*, *горький запах*, *кислая вонь* и т.п., то они вписываются в предпосылки принципа «иерархической дистрибуции» и, на наш взгляд, являются синестетическими метафорами.

Перенос с модуса обоняния на вкусовые ощущения практически невозможен, и определения, основанные на обонятельно-вкусовых соощущениях, не встречаются. Русскому языку чужды выражения типа: *смердный вкус*, *ароматный вкус*, *пахучий вкус* и т.п., тем самым язык подтверждает принцип «иерархической дистрибуции».

Вопрос упорядочения трех модусов системы сенсориума по объему информации об окружающей действительности до конца не решен. Вероятно, обоняние является более объемным модусом по сравнению со вкусом. Большинство исследователей придерживаются следующего порядка системы сенсориума: зрение – слух – обоняние – вкус – осязание. Следовательно, можно предположить, что синестезии с участием вкуса – от низших к высшим модальностям – должны быть разнообразной природы: осязательно-вкусовые и вкусо-обонятельные, вкусо-слуховые, вкусо-зрительные. Проиллюстрируем сказанное примерами.

По-настоящему праздничный салат с мягким и свежим вкусом – вот что такое салат из крабов (рецепт «Салат из крабов»). Оба прилагательные относятся к осязанию, оба принадлежат к градуальным.

Тактильность является одним из самых «размытых» модусов. Довольно сложно найти в языке слова, определяющие параметры «под которые подводится ряд перцептивных признаков» [Рузин 1994, 83]. Разновидности элементарных кожных ощущений – прикосновения, давления, тепла, холода, боли – не всегда вписываются в субъективные характеристики тактильных свойств. В некоторых работах температурные ощущения рассматриваются отдельно. Атрибут *мягкий* в значении ‘легко поддающийся давлению, сжатию, малоупругий, эластичный’ [Ожегов 1978, 337] относится, по И.Г. Рузину, к субмодусу консистенции, и рассматривается исследователем как одно из звеньев тройки (*мягкий – гибкий – твердый*), представляющей собой основную группу «по степени отношения к деформации: полное изменение при деформации». *Свежий* в данном случае не соотносится со значением, связанным с качеством пищевого продукта или временным промежутком от момента приготовления, т.е. ‘недавно добытый или приготовленный, не испортившийся’ и ‘идуший в пищу в своем натуральном виде, без приготовления’. *Свежий вкус* употреблен в значении ‘освежающий’ и связан с температурными ощущениями. Ср.: *свежий* ‘о воздухе: прохладный и чистый, не спертый’; ‘о ветре, погоде: холодный’ [Ожегов 1978, 644].

В следующем примере: *Рыба и мясо нечасто встречаются в одной тарелке, но дуэт нежной телятины (ее вкус, в отличие от остального мяса, не так ярко выражен) и консервированного тунца (вкус которого, напротив, более мускулист, чем у других рыб) получается вполне гармоничным* (рецепт «Вителло тоннато»). Краткая форма прилагательного *мускулистый* в значении ‘с развитыми мускулами’ [Ожегов 1978, 335], скорее всего, указывает на упругость мяса консервированного тунца, следовательно, также является переносом с модуса осязания, касается консистенции.

И еще один пример, иллюстрирующий перенос с субмодуса консистенции на вкус – разбавленный вкус. Ср.: *Когда спаржа увеличится в размерах и обмякнет, выньте ее из воды, хорошенько отожмите и обсушите бумажными полотенцами: понятно, что немного воды так или иначе останется, но чем меньше ее будет, тем менее “разбавленным” будет вкус готового салата* (рецепт «Салат с соевой спаржей»). *Разбавленный* образован от *разбавить* в значении ‘прибавить что-нибудь, сделать менее крепким, более жидким’ [Ожегов 1978, 589]. Антонимом *разбавленного* вкуса следует считать *концентрированный вкус*, т.е. ‘обладающий высокой концентрацией’: ‘количество[м] вещества, содержаще[м]ся в единице массы (концентрированный раствор, концентрированный корм) (с высоким содержанием питательных веществ)’ [Ожегов 1978, 269]. Например: *Вяленые помидоры – это что-то невообразимое: невзрачные на первый взгляд, они превосходно сохраняют концентрированный вкус и аромат летних помидоров, попутно приобретая новые, неожиданные и слегка*

пикантные нотки (рецепт «Вяленые помидоры»). *Концентрированный* в данном случае относится и к запаху, и к вкусу.

По нашему мнению, атрибут *насыщенный* является своеобразным синонимом *концентрированного вкуса*, и соответственно должен рассматриваться с перспективы субмодуса консистенции. Его применение касается и вкуса, и запаха. Ср.: *Результатом станет паста в густом сливочном соусе, под завязку наполненная **насыщенным вкусом** креветок, который мы по максимуму “вытащим” не только из этих милых ракообразных, но и из их панцирей* (рецепт «Ризони с креветками»). *Насыщенный* часто употребляется в определении вкусовых ощущений, но может также выступать в качестве характеристики обонятельного восприятия. *Насыщенный* имеет значение ‘содержащий в себе предельное количество растворенного вещества (насыщенный раствор)’ [Ожегов 1978, 360], и тоже относится к градуальным модусам, являясь одним из членов разветвленных синонимических рядов антонимической пары.

Параметр градуальности осязательных ощущений является так же размытым, как и весь модус тактильности. «Основную группу градуальных параметров составляют антонимичные прилагательные, точкой референции для которых выступает некий медиум, а не максимум» [Рузин 1994, 89].

Примеры переноса с участием осязания являются довольно многочисленными в исследуемом источнике, но наряду с ними присутствуют и другие примеры межчувственных переносов, отражающих синестезию в узком понимании. К ним относятся переносы с модуса зрения, т.е. примеры, противоречащие принципу иерархической дистрибуции, так как соощущения имеют направление от высшего модуса к низшему. Например: *Залейте помидоры заправкой так, чтобы каждому ломтику досталось поровну, и оставьте на какое-то время, чтобы содержимое салатной миски успело обменяться **яркими летними вкусами*** (рецепт «Египетский салат из помидоров»). *Яркий вкус* противопоставляется *вкусу тусклому*: *Без сыра вкус шампиньонов мог бы получиться **тусклым и невыразительным**, но тут на помощь приходит другой продукт – мисо, паста из ферментированной сои* (рецепт «Фаршированные шампиньоны с мисо»). Атрибут *тусклый* в значении ‘слабый, не яркий (тусклый свет)’ [Ожегов 1978, 750] является градуальным параметром света, обозначает его характеристику, противостоящую световому признаку *яркий*. Определение вкуса словом *невыразительный* в значении ‘не имеющий ярких, характерных черт, признаков, неспособный четко, ярко выразить, передать что-либо’ [Кузнецов, online] является синонимом прилагательного *тусклый* и выступает в качестве пояснения, уточнения к понятию *тусклый вкус*.

Синестетический перенос осуществляется также при аудио-вкусовых соощущениях, когда звуковые ощущения переносятся на сферу модуса вкуса, например: ***Хрусткая соленость** тыквенных семечек **рифмуется** с пряной запеченной тыквой и **противостоит мягкой сладости***

ставшей по-настоящему медовой хурмы, оттененной пикантным голубым сыром (рецепт «Запеченная тыква с хурмой и голубым сыром»), где хрусткий имеет значение 'издающий хрустящий звук (хрусткий снег)' [Ожегов 1978, 779]. В процитированном контексте упоминается и *мягкая сладость* – тактильно-вкусовой межчувственный перенос, осуществленный в соответствии с принципом иерархической дистрибуции, иллюстрации которого приводились выше.

Особняком стоит атрибут *мощный*, который определяет и вкусовые и обонятельные ощущения. Значение вписывается в градуальность, но оно неоднозначно: '1. Очень сильный, значительный (по степени, величине), могучий; 2. Обладающий большой мощностью; 3. Большой величины, массивный, толстый' [Ожегов 1978, 333]. Например: *Не смотрите, что фенхель – овощ незнакомый, и вдобавок с довольно мощным запахом: этот рецепт укрощает его довольно быстро, и горячая закуска выходит просто на загляденье* (рецепт «Карамелизированный фенхель с козьим сыром»); Или: *Паста мисо придает блюдам **мощный импульс умами**, и кроме известного всем супа с ней можно готовить все, что угодно, от рыбы до баклажанов или этих вот фаршированных шампиньонов* (рецепт «Шампиньоны с мисо»). Этот атрибут трудно отнести к какой-либо одной модальности, как и в случае общеупотребительных выражений, которые все знают и не ощущают в них переноса: *сильный запах, приятный вкус, яркий цвет*. Хотя, как полагает И.Г. Рузин, эти «признаки не являются собственными, а метафорически перенесены из других областей» [Рузин 1994, 93].

Приведенные выше примеры позволяют поставить вопрос о необходимости пересмотра принципа «иерархической дистрибуции» по отношению к сфере сенсорiums.

Синестезия может выходить за отведенные ей рамки и рассматриваться в широком смысле, например охватывать сферу эмоций. Второе понимание синестетической метафоры характерно для новых лингвистических исследований этого явления. Переосмысление синестезии изменило не только обозначение сути этого явления. Синестезия рассматривается как механизм, основанный на процессе эмоционального обобщения свойств, относящихся к разным модальностям [Прокофьева 2010, 25], что касается также ее организации. В структурном плане синестетическая метафора может выступать образованием разной протяженности (слово, словосочетание, предложение, микроконтекст), включающим в свой состав слова разных частей речи, которые в прямом значении относятся к разным перцептивным модусам [Бардовская 2005, 5].

Сенсорно-эмоциональные соощущения, являющиеся частным проявлением синестезии, обозначаются термином синестэмия, введенным С.В. Ворониным. Он определяет синестэмию как «психофизиологическ[ую] универсали[ю], лежащ[ую] в основе универсалии лингвистической, область

действия которой – сенсорно-эмоциональная сфера (ощущение – эмоция)» [Колодкина 2009, 105].

Рассмотрение сенсорно-эмоциональных переносов нуждается в более широком ракурсе воззрения на природу синестезии, в учете аксиологической картины мира. Эмоциональное состояние отражает взаимообусловленность оценки и эмоций. При этом холистическая и сенсорная оценки отличаются своим характером: первая – состоит из баланса положительных и отрицательных признаков, вторая – представляет собой оценку объекта с какой-либо одной стороны [Арутюнова 1994, 12]. Синестезия, основанная на переносе ощущение → эмоция, базируется на частнооценочных значениях, которые, по классификации Ю.Д. Арутюновой, включают, с одной стороны, оценки сенсорно-вкусовые (вкусный – невкусный, нравится – не нравится), с другой, эмоциональные (приятный – неприятный, радостный – грустный и т.п.). Оценки, основанные на чувственном опыте, не мотивируются, проистекают прямо из того, что ощущает, испытывает человек [Арутюнова 1994, 14].

Эмоциональное отношение к вкусу может отражаться в самом его назывании, но может также явно указывать на последующее эмоциональное состояние, появившееся под влиянием именно данного вкуса. Например: *Пряная садовая зелень – это совершенно особое летнее удовольствие. Само собой, на дворе не XVII век, и пучок петрушки можно купить даже зимой, но почему-то именно летом дерзкий вкус сочной зелени наилучшим образом гармонирует и с погодой, и с настроением. А раз так, то почему бы не поиграть с канонами, приготовив особенный, летний салат из зелени* (рецепт «Летний салат из зелени»). В высказывании вкус назван оценочно-эмоциональным атрибутом *дерзкий*, по всей вероятности, в значении ‘смелый’. Сам вкус помещается в более широкий ситуационный контекст, напоминающий о хорошей летней погоде и соответствующем настроении.

Следующий пример тоже экспонирует соощущения вкус – эмоция: *Впрочем, если вернуться к разговору о вкусе этого супа, то тут тоже все в полном порядке – сытный, густой, согревающий, с идеально выверенным балансом кислоты, сладости и остроты, суп из чечевицы дарит ту простую радость, за которой многие гонятся всю жизнь, да так и не находят* (рецепт «Ветхозаветный суп из чечевицы»). Выраженное положительное эмоциональное состояние является результатом неповторимого «многогранного» вкуса.

Обсуждая сенсорно-эмоциональные соощущения, нельзя упустить из виду еще одно свойство вкуса, которое подчеркивает его сильную связь с обонянием, о чем мы упоминали выше. Известно, что запахи и вкусы в одинаковой степени могут восстанавливать в нашей памяти образы прошлого, вызывать сильные эмоции. Такое явление в психологии определяется феноменом Пруста, суть которого заключается в обретении воспоминаний

через запахи и вкусы. Основопологающим моментом эффекта стала ситуация, зафиксированная в романе М. Пруста *В поисках утраченного времени*, когда главный герой, угощаемый матерью бисквитным печеньем „Мадлен”, макает его в липовый чай и в результате обонятельно-вкусовых ощущений испытывает чувство восторга, напоминающее ему о детстве [Czerniawska, Czerniawska-Far 2007, 52].

В кулинарном дискурсе блогера Алексея Онегина имеется много примеров, которые могут служить иллюстрацией действия эффекта Пруста, мы приведем один из них: *Когда я был маленьким, такой суп мне делала бабушка. Насыщенный аромат грибов, перловка, непременно сметанка – ясное дело, это был мой любимый суп, и тут я ни капли не лукавлю. Это практически классический рецепт, которым можно и нужно наслаждаться зимой, когда острых вкусовых ощущений не так уж и много* (рецепт «Суп из сушеных грибов с перловкой»).

В заключение отметим следующие положения. Во-первых, отсутствие единой концепции синестезии стимулирует ученых, представителей разных научных дисциплин, к поиску ее модификаций, обнаружению закономерностей, отражающих взаимодействие анализаторных систем человека и вообще целостность восприятия действительности его сознанием; во-вторых, активное использование синестезии в кулинарном дискурсе является проявлением языковой креативности автора.

Библиография

- Arutunova Nina Davidovna. 1984. *Aksiologija v mehanizmah žizni i azyka*. V: *Problemy strukturnoj lingvistiki*. Red. Grigor'ev V.P. Moskva: Nauka: 5-23 [Арутюнова Нина Давидовна. 1984. *Аксиология в механизмах жизни и языка*. В: *Проблемы структурной лингвистики*. Ред. Григорьев В.П. Москва: Наука: 5-23].
- Bardovskaâ Anastasiâ Igorevna. 2005. *Sredstva nominacii sinestetičeskikh soošušenij (na materiale anglijskih i rusских hudožestvennyh tekstov)*. Avtoreferat na soiskanie učenoj stepeni kandidata filologičeskikh nauk. Tver': Izdatel'stvo VâtGU [Бардовская Анастасия Игоревна. 2005. *Средства номинации синестетических ощущений (на материале английских и русских художественных текстов)*. Автореферат на соискание ученой степени кандидата филологических наук. Тверь: Издательство ВятГУ].
- Baženova Elena Aleksandrovna, Ivanova Irina Andreevna. 2012. *Blog kak internet-žanr*. V: <http://www.rfp.psu.ru/archive/4.2012.pdf> [Dostup 15 V 2017] [Баженова Елена Александровна, Иванова Ирина Андреевна. 2012. *Блог как интернет-жанр*. В: <http://www.rfp.psu.ru/archive/4.2012.pdf> [Dostup 15 V 2017].
- Bojčenko Tat'âna Vladimirovna. 2012. *Gendernyj analiz blog-kommunikacii s pozicijj prezentacionnoj teorii diskursa*. V: <https://cyberleninka.ru/article/n/gendernyy-analiz-blog-kommunikatsii-s-pozitsii-prezentacionnoj-teorii-diskursa> [Dostup 15 V 2017] [Бойченко Татьяна Владимировна. 2012. *Гендерный анализ блог-коммуникации с позиции презентационной теории дискурса*. В: <https://cyberleninka.ru/article/n/>

- gendernyu-analiz-blog-kommunikatsii-s-pozitsii-prezentatsionnoy-teorii-diskursa [Доступ 15 V 2017].
- Bol'shoj tolkovyj slovar' russkogo âzyka*. 1998. Gl. red. Kuznecov S.A. Sankt-Peterb urg: Norint. V: <https://gufo.me/dict/kuznetsov/nevyrazitel'nyj> [Dostup 10 V 2017] [*Большой толковый словарь русского языка*. 1998. Гл. ред. Кузнецов С.А. Санкт-Петербург: Норинт. В: <https://gufo.me/dict/kuznetsov/nevyrazitel'nyj> [Доступ 10 V 2017].
- Czerniawska Ewa, Czerniawska-Far Jadwiga. 2007. *Psychologia węchu i pamięci węchowej*. Warszawa: Wydawnictwo Akademickie i Profesjonalne.
- Kolodkina Elena Nikolaevna. 2009. *Vkusovaâ sinestetičeskaâ metafora*. V: www.gramota.net/materials/2/2009/1/25html [Dostup 15 II 2015] [Колодкина Елена Николаевна. 2009. *Вкусовая синестетическая метафора*. В: www.gramota.net/materials/2/2009/1/25html [Доступ 15II 2015].
- Olânič Andrej Vladimirovič. 2004. *Prezentacionnâ teoriâ diskursa: monografiâ*. Volgograd: Paradigma [Олянич Андрей Владимирович. 2004. *Презентационная теория дискурса: монография*. Волгоград: Парадигма].
- Onegin Aleksej. *Kulinarne zamecki Alekseâ Onegina*. V: <https://arborio.ru/> [Dostup 7 VI 2017] [Онегин Алексей. *Кулинарные заметки Алексея Онегина*. В: <https://arborio.ru/> [Доступ 7 VI 2017].
- Ožegov Sergej Ivanovič. 1978. *Slovar' russkogo âzyka*. Red. Švedova N.Û. Moskva: Izdatel'stvo Russkij âzyk [Ожегов Сергей Иванович. 1978. *Словарь русского языка*. Ред. Шведова Н.Ю. Москва: Издательство Русский язык].
- Prokoŭeva Larisa Petrovna. 2010. *Sinesteziâ v sovremennoj naučnoj paradigme*. V: <http://cyberleninka.ru/article/n/sinesteziya-v-sovremennoy-nauchnoy-paradigme> [Dostup 10 III 2015] [Прокофьева Лариса Петровна. 2010. *Синестезия в современной научной парадигме*. В: <http://cyberleninka.ru/article/n/sinesteziya-v-sovremennoy-nauchnoy-paradigme> [Доступ 10 III 2015].
- Psihologičeskij slovar'*. V: <http://psychology.net.ru/dictionaries/psy.html?word=890> [Dostup 10 V 2015] [*Психологический словарь*. В: <http://psychology.net.ru/dictionaries/psy.html?word=890> [Доступ 10 V 2015].
- Rettberg Jill Walker. 2012. *Blogowanie*. Przekł. Szczubiałka M. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Russo Maksim. 2014. *Palistra kusa*. V: http://Polit.ru/article/2014/01/26/PS_taste [Dostup 10 V 2015] [Руссо Максим. 2014. *Палистра вкуса*. В: http://Polit.ru/article/2014/01/26/PS_taste [Доступ 10 V 2015].
- Ruzin Igor' Gennad'evič. 1994. *Kognitivnye strategii imenovanîâ: modusy percepcii (zrenie, sluh, osâzanie, obonânie, vkus) i ih vyraženie v âzyke*. «Voprosy âzykoznanîâ» № 6: 79-100 [Рузин Игорь Геннадьевич. 1994. *Когнитивные стратегии именования: модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке*. «Вопросы языкознания» № 6: 79-100].
- Źarski Val'demar. 2008. *Analiz kulinarного diskursa*. V: www.ifp.uni.wroc.pl/data/files/pub-5960.pdf [Dostup 10 V 2017] [Жарски Вальдемар. 2008. *Анализ кулинарного дискурса*. В: www.ifp.uni.wroc.pl/data/files/pub-5960.pdf [Доступ 10 V 2017].

Summary

SYNESTHESIA IN THE FOOD BLOG AS A MANIFESTATION OF LINGUISTIC CREATIVITY

This article attempts to analyze synesthesia in the culinary idiomatic discourse presented in Alexei Oniegin's blog "Culinary Notes". In the language employed in the blog synesthesia constitutes one of the author's creative efforts, which involve the selection of appropriate language means, aiming to give it characteristics of difference, unconventionality and originality.

Kontakt z Autorką:
malgorzata@luczyk.pl