

Kuidas maitseb? Eesti ja saksa aktiivse maitsetsõnavara empiiriline uurimus

KARIN ZURBUCHEN

Tallinna Ülikool

Ülevaade. Artiklis võrreldakse ja kirjeldatakse empiirilise uuri-
muse käigus kogutud eesti ja saksa keele aktiivset maitsetsõnavara,
selle ulatust ja kultuurilisi erisusi ning analüüsitakse maitsetsõnade
nimetamisstrateegiaid. Eesti- ja saksakeelseid empiirilisi sõnavara-
andmeid ei ole seni võrdlevalt uuritud. Tulemused kinnitavad
hüpoteesi ja näitavad, et kahe uuritava mittedugulaskeskele aktiivne
maitsetsõnavara on sarnane nii ulatuselt kui ka sõnastamisstratee-
giatelt, mis on tingitud eesti keeles juurdunud saksa keele malli-
dest ja kultuurilisest lähedusest. Uurimuses ilmnenu kahe keele
aktiivse maitsetsõnavara viimaste kümnendite muutused osutavad
ennekõike kultuurilistele eripäradele, maailmaköövide ja multi-
kultuursetete tavade levimuse mõjule Euroopa läänelikes keele-
kogukondades.

Võtmesõnad: maitsenimetused; välimeetodid; aktiivne sõnavara;
võrdlev analüüs; nimetamisstrateegiad; kultuurilised eripärad;
eesti keel; saksa keel

1. Sissejuhatus

Anatoomiliselt on keel paljudel indiviididel esmajärgus kompimis-, seede- ja maitsmisorgan, teisalt aga kõige liikuvam ja olulisim artikulationielund. Piltlikult kohtuvad keelel maitse ja seda väljendavad sõnad.

Tuttavaid maitseid peetakse enamasti meeldivaks, vähemtuttavaid kiputakse võõristama. Hinnangu andmisel mängivad rolli eri tegurid, alustades kollektiivsest ja kultuurilisest kogemusest, mille kaudu õpitakse juba maast madalast teatud maitseid eelistama ja teisi vältima. Uued maitsete vajavad sageli kohanemisaega. Isiklikest maitsekogemustest rääkides ei mainita enamasti konkreetset maitset, vaid see parafraseeritakse erinevate keeleliste väljendusvõimaluste ja sõnastamisstrateegiatega abil (vt nt Bieler & Runte 2010; Rhee & Koo 2017; Bagli 2021). Lingvistiliselt hõlmab maitse kirjeldamine maitseaistingu headust ehk subjektiivset hinnangut (nt *hea, halb, maitsev* jne), intensiivsust (nt *maitsetu, viirtsikas, kange* jne), toidu olekut ehk selle konsistentsi, tekstuuri ja temperatuuri (nt *kreemine, krõmpsuv, krõbe, külm* jne). Peale selle nimetatakse sageli nn objektipõhiseid adjektiive (vrld ingl *source-based*: Majid & Burenhult 2014; vt ka võrdlusomadussõnad: Kasik 2015), milles kasutatakse maitsekogemuse võrdlusalusena toidu kui objekti omadusi (nt *soola-ne, vesi-ne, pipra-ne* jne).

Eri maitsekirjelduste ja väljendusvõimaluste kõrval kasutavad iga keelekogukonna liikmed väljakujunenud põhimaitsetsõnu (vt Sutrop 2002), mis kuuluvad tavakõneleja kesksesse sõnapagasisse ehk nn aktiivse sõnavara hulka. See omandatakse juba lapseas ja meenub katsete käigus maitsete kirjeldamisel esmajärjekorras.

Siinses uurimuses keskendutakse sellele, kuidas on maitse domeen leksikaliseerunud kahes keeles, mis ei ole omavahel suguluses (eesti soomeugri ja saksa germaani keelena), kuid mille seos on olnud kultuuriliselt tihe. Nimelt mängis saksa keel 17. ja 18. sajandil eesti kirjakeele arengus suurt rolli. Kirikukirjanduse (nt pühakirjatekstid, kirikumanuaalid ja -laulud, katekismused jms) tõlked saksa keelest mõjutasid suurel määral kujunemisjärgus eesti kirjakeele sõnajärge ning sõnavara (vt Ross 2019,

2022), sh tajusõnavara. Keeleline ja kultuuriline laenamine käisid paratamatult käsikäes, mis lihtrahva elujärje paranedes ja võimaluste tekkides tingis muutusi ka toidukultuuris. Keskaegse Eesti aladel mängis kesket rolli Hansaliidu vilgas kaubavahetus ning sellega rikaste toidulauale jõudnud haruldased vürtsid ja võõramaised maitseained. Saksa keel oli suure tõenäosusega eesti keelde jõudnud maitсениmetuste kujunemisel vahendajastaatuses. Suurima laensõnade rühma moodustavad eesti keeles alamsaksa laenud, mis pärinevad 13.–17. sajandist, sh näiteks suhkur ← *Sucker* (esmamainimine Göseken 1660) või kaneel ← *Zimmet, Kanehl* (esmamainimine Wastne Testament 1686) (vt Viikberg 2016).

Siinse uurimuse peamise uurimisküsimusena võetakse luubi alla kahe mittediagramma keele aktiivse maitseõnavara sarnasused ja erinevused põhimaitseõnade, aktiivse maitseõnavara ulatuse ja sõnastamisvõtete osas. Lähtutakse hüpoteesist, et eesti ja saksa keele aktiivne sõnavara sarnaneb kõigis kolmes aspektis: nii põhimaitseõnade kasutusaktiivsuse, maitseõnavara orienteeruva suuruse kui ka nimetamisstrateegiate poolest.

Et empiirilise uurimuse püstitatud eeldusele kinnitust leida, rakendatakse lingvistilisi välimeetodeid ja küsitletakse tavakõnelejaid, võttes aluseks Sutropi (2002) samalaadne tajusõnavara uurimus. Töös keskendutakse empiirilise uurimuse loetelu- ja kirjelduskatse tulemustele, vaadeldakse kõiki kogutud maitсениmetusi ja -kirjeldusi ning klassifitseeritakse neid nimetamisstrateegiate järgi, tuginedes järgmistele küsimustele:

- 1) kui lai ja rikkalik on aktiivne maitseõnavara, kui keelejuhid peavad nimetama maitseõnu spontaanselt, eelnevalt katse sisu teadmata;
- 2) kuidas keelejuhid maitseõnu kognitiivselt kategoriseerivad ja milliseid nimetamisstrateegiaid kasutavad;
- 3) millised sõnad meenuvad küsitletutele esmajärjekorras ja kas nende hulgas on ka viies põhimaitseõna *umami*.

Järgnevalt avatakse teoreetiline taust, millele järgneb katseisikute, meetodi ja andmeanalüüsi tutvustus. Seejärel esitletakse, analüüsitakse

ja võrreldakse kahe keele loetelukatse ja kirjelduskatse tulemusi. Artikkel lõpeb eesti ja saksa aktiivse maitsesõnavara hiliste muutuste eritluse ja kokkuvõttega.

2. Teoreetiline taust

20. sajandi teisel poolel värvilingvistikast (vt Berlin & Kay 1969) tõukunud nn eksperimentaalne ajajärk (vt Uusküla 2016) vallandas kogu tajusõnavara viljaka ja laiapõhjalise empiirilise uurimise nii lingvistikas, antropoloogias kui ka psühholoogias ning kognitiivteadustes. Viimase kümnendi kultuurideülesed empiirilised tajusõnavarauuringud on keskendunud peamiselt taju ja mõtlemise ning keelekasutuse seoste uurimisele. Märkimisväärselt on kasvanud huvi võrdlevate uurimuste vastu, mis võimaldavad esile tuua eri keelte tajusõnavara sarnasusi ja erinevusi ning kultuurilisi iseärasusi (nt Ibarretxe-Antuñano 1997; Uusküla 2008; Majid jt 2018; Kalda 2022 jpt).

Nagu viimaste aastakümnete arvukad keeleuurimused on näidanud, võib eri keeltes olla maitsesõnu erinev hulk (vt Ree & Koo 2017), näiteks on jaapani keeles 26 (Backhouse 1994), korea keeles aga üle 100 maitsesõnad (Park 1989). Seega ei ole maitsesõnavara keeliti universaalne.

Eesti keele maitsesõnavara on ainsana empiiriliselt uurinud Urmas Sutrop (2002), kelle mahukale tajusõnavarauurimusele (värvi-, temperatuuri-, maitse- ja lõhnasõnad) sinne võrdlev uurimus metoodiliselt ja katsete ülesehituselt toetub. Eesti maitsesõnade ja emotsioonide seoseid on uurinud Ene Vainik (2018). Anu Kalda (2022) doktoritöö käsitles tajumetafooride tõlkimist, mis hõlmas muuhulgas ka eesti maitsesõnu.

Arvestades saksa keele rääkijate arvu ja keele uurimisvõimalusi, eeldas autor, et saksa maitsesõnavara on pärvinud enam keeleteaduslikku tähelepanu kui eesti maitsesõnad. Ent saksa maitsesõnade uurimused on tõusnud huviorbiiti samuti alles viimase paari aastakümne vältel (nt Burdach 1988; Buckenhüskes jt 2005 jne), kuid autorilegi üllatuseks on saksa maitsesõnade empiirilisi sõnavarauuringuid ilmunud väga vähe.

Maitsetsõnade kultuuriüledest võrdlevatest uurimustest tasub esile tõsta poola keeleteadlase Staniewski (2017, 2019) korpuspõhiseid tajusõnavarauurimusi, mille raames on ta võrrelnud muuhulgas poola ja saksa maitsetsõnu, et tuvastada eelkõige nende figuratiivsust.

Kaasaja kõige mahukam ja ulatuslikum saksa keele maitsetsõnade empiiriline uurimus pärineb aastatest 2008–2011, mille tegid Šveitsi erinevate üli- ja kõrgkoolide lingvistid, kognitivistid ja toiduteadlased ühisprojektina "Sensory language and the semantics of taste" (SenS). Projekti eesmärk oli kaardistada ja kirjeldada saksa maitsetsõnavara (ligi 600 sõnet, vt Bieler & Runte 2010: 112) ja sõnastamisstrateegiaid ning projekti tulemusena pidi valmima saksa maitsetsõnade leksikograafiline andmebaas (Bieler & Runte 2010: 110).

Kuna siinne artikkel keskendub maitse keelelistele ja kultuurilistele väljendusvõimalustele, võetakse aluseks antiikajast kinnistunud viie meele mudel (nägemine, kuulmine, kompimine, maitsmine, haistmine). Juba antiikfilosoofid eesotsas Aristotelelega kuni nüüdisaegsete neuroteadustel põhinevate filosoofiliste seisukohtade esindajateni lähtuvad tõsiasjast, et maitse on multimodaalne tajukogemus (vt nt Staniewski 2019: 234; Bagli 2021: 19, 20). Maitse tajumisel mängivad suurt rolli toidu lõhn, konsistents, tekstuur ja temperatuur, mille kohta saadakse söömise ajal teavet teiste tajusüsteemide kaudu. Maitseaistingut mõjutavad otseselt nii kompimine kui ka haistmine, kõigil kolmel meelel on tajutava objektiga vahetu kontakt (Auvray & Spence 2008: 1026).

See, mida inimene kogeb maitsetena, on summa kõigist suus ja kurgus tajutavatest stiimulitest (Buckenhüskes jt 2004: 80), mis tekivad toidu söömise ja närimise käigus. Nendeks on 1) maitseaisting, 2) lõhnaaisting, 3) mehaaniline ärritus, 4) termiline ärritus ja 5) valuaisting (ingl *nociception*, vt nt Basbaum jt 2009). Eelnevast lähtuvalt ei ole sageli võimalik maitset lõhnast eraldada ega ole ka üllatav, et eksisteerivad rahvuslikud ja regionaalsed keelesisesed erisused, milles ei tehta maitse ja lõhna tundmisel vahet. Šveitsi saksa keeles ja Lõuna-Saksa piirkondade dialektides peegeldub selline regionaalne erisus näiteks verbides *schmecken* 'maitsma, maitsema' ja *riechen* 'lõhnama, lõhna tundma' (Runte &

Nuessli Guth 2021: 44), mis tähistavad mõlemat, nii maitse- kui ka lõhnaaistingut ja ühtlasi maitse ning lõhna lahutamatu seost. Verbi *schmecken* tähendus erineb saksa kirjakeeles ja nimetatud regioonide dialektides. Näiteks kui Šveitsi saksa emakeelrääkija soovib öelda, et miski maitseb hästi, siis ta väljendab seda sõnadega ”*Es isch fein*”, samal ajal kui sakslane ütleb ”*Es schmeckt gut*”. Eri keelevariandid on väärtuslik allikas, et saada aimu maitsekogemuse kultuurilistest aspektidest.

Siinne kirjeldav empiiriline uurimus lähtub antropoloogilise suunitlusega kognitiivsest lähenemisviisist, milles emakeelsete keelejuhtide küsitamiseks kasutatakse lingvistilisi välimeetodeid (vt Sutrop 2002; Vainik 2004; Uusküla 2008; Bieler & Runte 2010; Wnuk & Majid 2014; Bagli 2021 jt). Sõnaandmete kogumiseks toetutakse Sutropi (2002) samalaadsele uurimusele, mis kasutas Corbetti ja Daviese välimeetodit (1997) modifitseeritud kujul.

Uurimuse fookuses on aktiivne sõnavara, mille hulka kuuluvad kõik tuntud, kättesaadavad ja sagedamini kasutatavad sõnad. Passiivne sõnavara hõlmab seevastu sõnu, mis ei kuulu keelekasutaja igapäevaleksikasse, ent mida ta tunneb ja mõistab.

Põhimaitse sõna määratlus toetub siinses töös Berlini ja Kay (1968) põhivärvinime analoogiale: põhisõna on psühholoogiliselt esilduv; enamasti morfoloogiliselt lihtne omasõna, mis kuulub domeeni prototüüpsete esindajatega samasse sõnaliiki; sellel on sama semantilise välja prototüüpsete liikmetega samasugune grammatiline potentsiaal; see tähistab enamasti mõnd põhitasandi objekti, nähtust või kvaliteeti ning seda saab kasutada kõigis olukordades (Sutrop 2002: 40).

3. Empiirilise uurimuse valim ja meetod

3.1. Valim

Empiiriliste andmete kogumiseks küsitleti kokku 86 keelejuhti (vt tabel 1). Katsetes osales vabatahtlikult 43 eesti ja 43 saksa emakeelega inimest. Andmeid koguti aastatel 2020–2022.

TABEL 1. Valimi ülevaade

Keelejuhid	Arv	Vanuse- vahemik	Keskmine vanus	Mediaan- vanus
Mehed ET	12	40–57	34,8	45,5
Naised ET	31	18–73	42,9	
Mehed DE	20	18–89	46,4	55
Naised DE	23	20–84	45,7	

Eesti emakeelega keelejuhtide hulgas oli 28 kõrg-, 13 keskeri- ja 2 põhiharidusega inimest. Valdav enamus küsitletutest elab ja töötab Tallinnas või selle lähiümbruses, ent on sündinud Eesti eri paigus. Keelejuhtide hulgas oli väga erinevate erialade esindajaid: mitu ettevõtjat, pangametnikku, raamatupidajat ja tarkvaraspetsialisti, aga ka kelner, sommeljee, stjuardess, tõlk, keeleteoimetaja jt. Enamik küsitletutest räägib kahte või kolme võõrkeelt, millest esimene on valdavalt inglise, teine vene keel. Ligi pool küsitletutest räägib ka soome keelt. Saksa keelt oskab B1-tasemel neli ja A2-tasemel samuti neli keelejuhti. Küsitletutest räägib ainsa võõrkeelena vene keelt ainult üks: 75-aastane naine.

43 saksa emakeelega küsitletu hulgas oli 23 šveitslast, 12 sakslast ja 8 austerlast. Keelejuhtidest 21 on kõrg-, 16 kesk-eri-, 3 gümnaasiumi- ja 3 põhiharidusega. Osalejatel on erinev erialataust: koduperenaisest, kelnerist, juuksurist, põllumehest, armee varustusveeblist kuni *scrummaster*'i, astrofüüsiku, koolidirektorite ja tippjuhtideni välja. Valdav enamus räägib kahte või kolme võõrkeelt. Šveitsi keelejuhtide esimeseks võõrkeeleks on enamasti prantsuse, teiseks inglise keel; sakslastel ja austerlastel aga vastupidi ehk inglise ja prantsuse keel. Kolmandaks võõrkeeleks on kolmandikul keelejuhtidest itaalia või hispaania keel. Vaid üks küsitletu ei osanud ühtki võõrkeelt ja kahe keelejuhi ainsaks võõrkeeleks oli inglise keel. Eesti keelt oskas A2-tasemel kaks küsitletut.

Keelejuhtide haridustausta põhjal võib järeldada, et tegemist on homogeense valimiga, mis erineb teatud määral mediaanvanuse poolest.

3.2. Meetod

Artiklis lähtutakse seisukohast, et vaba loetelu katse on sobivaim meetod, mis aitab määratleda domeeni semantilisi ja kultuurilisi piire (Weller & Romney 1989: 10) ning selgitada välja maitse kui tajuvaldkonna põhisõnad ja mittepõhisõnad (Rosch jt 1976; Taylor 1989; vt ka Sutrop 2002; Vainik 2004; Uusküla 2008).

Maitsetsõnade uurimiseks osalesid keelejuhid loetelu- ja kirjelduskatses, mille koostamisel võeti aluseks Sutropi (2002) tajusõnavarauurimuse katsed. Et loetelukatse küsimuse sõnastamisel vältida keelejuhtide eelhäälestamist, jäeti nimetamata sõna *maitsetsõnad*, aga viidati maitseorganile: "Mida tunnete suu ja keelega?" / "Was können wir im Mund und auf der Zunge wahrnehmen?" Teises, kirjelduskatses puudus vajadus eelhäälestamist vältida, sest loetelukatsega oli see juba toimunud. Kirjelduskatses tuli vastata küsimusele "Mõttele eelmisele katsele ja kirjelda eri maitseid!" / "Denke an das Vorangehende und beschreibe verschiedene Geschmäcke!"

Katseisikuid küsitleti nende emakeeles, st kas eesti või saksa kirja-keeles. Enne katse tegemist ei teavitatud neid katse sisust ega iseloomust, et vältida eelhäälestust ja säilitada sundimatu olukord. Mõlemas katses tuli loetleda nii palju sõnu, kui vastajale parasjagu meenub. Kõik vastused protokolliti nimetamise järjekorras. Katsed ei olnud ajaliselt piiritletud, need loeti lõpetatuks, kui keelejuhil tekkis pikem mõttepaus või kui ta ütles, et talle rohkem sõnu ei meenu. Pärast katseid täideti anonüümne isikuandmetee soo, vanuse, päritolu, hariduse ja elukutse andmetega.

3.3. Andmeanalüüsi parameetrid

Uurimustulemuste eritlemiseks sisestati andmestik pärast protokollimist MS Exceli tabelisse ja salvestati isikuandmetest eraldi. Tulemusanalüüsis kasutatakse kognitiivse esiletuleku indeksit (vt Sutrop 2002, 2011), rakendades valemit $S = F / (N \times mP)$, milles S (ingl *salience*) on indeks, F tähistab nimetatud sõna sagedust, N keelejuhtide arvu ja mP (keskmine

positsioon) näitab sõna keskmist asetust loetelus. Esiletulekuindeks S on sobiv parameeter hindamiseks, millised on vastava domeeni põhisõnad, millised sõnad kuuluvad aktiivse ja millised passiivse sõnavara hulka. Aktiivses kasutuses olevatel sõnadel on esiletulekuindeks kõrgem, harvem kasutatavatel madalam. Esiletulekuindeks ei sõltu loetelu pikkusest ja võimaldab seetõttu eri uuringute tulemusi omavahel võrrelda (Sutrop 2011: 51).

4. Loetelukatse tulemused

Vaba loetelu katse eesmärk on välja selgitada domeeni aktiivne sõnavara, selle ulatus ja nimetamisstrateegiad eesti ja saksa keeles.

4.1. Loetelukatse kvantitatiivsed tulemused

Tabelis 2 on toodud loetelukatse tulemuste ülevaade: *valim* – katses osalejate arv; *sõnu kokku* – kui palju sõnu kõik keelejuhid kokku nimetasid; *erinevad* – kui palju esines kõigi vastuste hulgas eri nimetusi; *üksiknimetused* – kui palju oli sõnu, mida nimetas üks keelejuht ainult üks kord; *nimetusi keskmiselt* – mitu nimetust nimetati iga keelejuhi kohta keskmiselt. Nagu tabelist 2 selgub, on mõlema grupi keelejuhtide antud vastused arvandmetelt väga sarnased. Seda vaatamata asjaolule, et eesti ja saksa emakeelsete keelejuhtidega tehti katsed eri ajal ja eri asukohtades, ka vanuseliselt oli valimis mõningaid erinevusi.

TABEL 2. Loetelukatse kvantitatiivsete tulemuste ülevaade

Emakeel	Valim	Sõnu kokku	Erinevad	Üksiknimetused	Nimetusi keskmiselt
Eesti	43	200	82	54	4,7
Saksa	43	218	85	54	5

Loetelukatse tulemustabelis 3 troonib mõlemas keeles sõna *maitse/Geschmack*, mis jääb silma ka teistest vastustest selgelt eristuva kõrge

esiletulekuindeksiga: eestikeelne *maitse* on saanud indeksiks 0,662, saksaakeelne *Geschmack* 0,494. Seega meenub mõlema keele rääkijatele esimesena maitse, kui esitada küsimus "Mida tunnete suu ja keelega?". Pärast esimest sõna teeb kognitiivse esiletuleku indeks suure hüppe allapoole ja mõlema keele tabeliasetuselt teisena nimetatud sõna on märkimisväärselt madalama indeksiga. Edasistes vastustes on kahe keele vahel hulgaliselt kattuvusi. Sarnased vastused erinevad peamiselt oma kognitiivse esiletuleku indeksi ja seetõttu tabeliasukoha poolest. Pärast esimest nelja nimetust kognitiivse indeksi langus vaibub, mis näitab, et esilduvuse erinevused on vastuste vahel väiksemad.

TABEL 3. Loetelukatses nimetatud sõnad eesti ja saksa keeles (järjestatud kognitiivse esiletuleku indeksi (S) järgi; esitatud on üksnes sõnad, mille esiletulekuindeks (S) on vähemalt 0,01)

Nimetus ET	S	Nimetus DE	Tõlge	S
1. <i>maitse</i>	0,662	<i>Geschmack</i>	maitse	0,494
2. <i>temperatuur</i>	0,137	<i>Essen</i>	toit	0,122
3. <i>tekstuur</i>	0,119	<i>Konsistenz</i>	konsistents	0,105
4. <i>lõhn</i>	0,047	<i>Temperatur</i>	temperatuur	0,089
5. <i>magusus</i>	0,047	<i>Aroma</i>	aroom	0,047
6. <i>konsistents</i>	0,040	<i>Formen</i>	kujud, vormid	0,041
7. <i>nauding</i>	0,035	<i>Kälte</i>	külm	0,040
8. <i>struktuur</i>	0,031	<i>Wärme</i>	soojus	0,029
9. <i>kuju</i>	0,029	<i>Gewürze</i>	vürtsid	0,027
10. <i>rahulolu</i>	0,026	<i>Schmerz</i>	valu	0,023
11. <i>kuivus</i>	0,026	<i>Trinken</i>	joomine	0,023
12. <i>toit</i>	0,019	<i>Beschaffenheit</i>	tekstuur	0,020
13. <i>soolasus</i>	0,019	<i>Gerüche</i>	lõhnad	0,019
14. <i>tahkus</i>	0,016	<i>Getränke</i>	joogid	0,019
15. <i>armastus</i>	0,016	<i>Trockenheit</i>	kuivus	0,019
16. <i>elamus</i>	0,016	<i>Genuss</i>	nauding	0,017
17. <i>söök</i>	0,016	<i>Geschmacks-richtungen</i>	maitse-omadused	0,016

Nimetus ET	S	Nimetus DE	Tõlge	S
18. viskoossus	0,016	<i>Oberflächen</i>	pealispinnad	0,016
19. soojus	0,014	<i>Festes</i>	tahkus	0,016
20. olek	0,013	<i>Brennen</i>	põlemine	0,016
21. emotsioon	0,013	<i>Schärfe</i>	teravus	0,013
22. meeldivus	0,012	<i>Säure</i>	hapusus	0,013
23. niiskus	0,012	<i>Erinnerung</i>	mälestus	0,013
24. sõnad	0,012	<i>Lebensmittel</i>	toiduained	0,013
25.		<i>Ekel</i>	vastikus	0,012
26.		<i>Flüssiges</i>	midagi vedelat	0,012

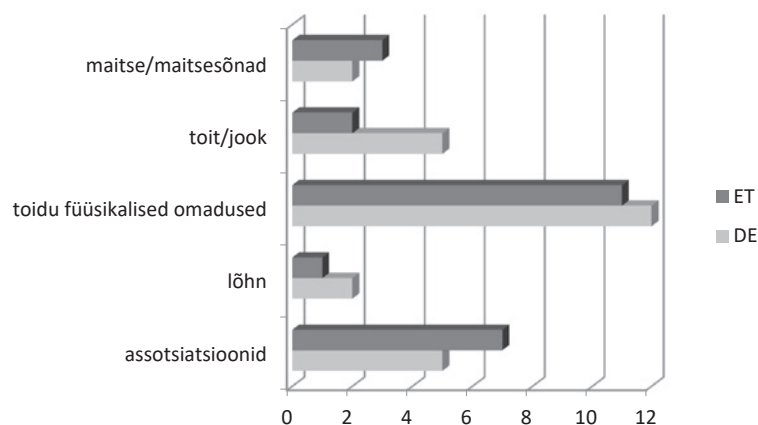
4.2. Loetelukatse kvalitatiivsed tulemused

Loetelukatse mõlema keele vastused võib jagada nimetamisstrateegiate alusel järgmistesse gruppidesse:

- 1) maitse ja maitsesõnad, nt *maitse/Geschmack, magusus, soolatus, Säure*;
- 2) toit ja jook, nt *toit, söök, Trinken, Getränke*;
- 3) toidu füüsilised omadused: temperatuur, koostis, tekstuur, nt *temperatuur/Temperatur, konsistents/Konsistenz, soojus/Wärme*;
- 4) lõhn kui teine tajumodaalsus, nt *lõhn/Gerüche, Aroma*;
- 5) maitsega seotud assotsiatsioonid, nt *nauding/Genuss, armastus, Schmerz, Ekel*.

4.2.1. Maitse ja maitsesõnad

Loetelukatse enim esilduvate vastuste hulgas esinevad peale domeeni üldnimetuse *maitse/Geschmack* maitseadjektiivide nimisõnalised tule-
tised. Eesti keeles on neid loetelukatse vastustes kaks: *magusus* ja *soo-
latus*; saksakeelsete vastuste hulgas esineb vaid maitseadjektiivist *sauer*
'hapu' moodustatud tuletis *Säure* 'hampusus'.



JOONIS 1. Nimetamisstrateegiate võrdlev jaotus esilduvaimate vastuste hulgas (tabel 3)

4.2.2. Toit ja jook

Saksakeelse tabelirea kõrgel teisel kohal asub vastusena *Essen* 'toit' ($S = 0,122$), mille ekvivalentideks saab eestikeelsete tulemuste hulgas pidada kahte sõna: *toit* ($S = 0,019$) ja *söök* ($S = 0,016$). Toidu ja söögiga seostub ka saksakeelsete vastuste hulgas sõna *Lebensmittel* 'toiduained', mis asub üsna tabeli allosas.

Saksa emakeelega keelejuhid on nimetanud loetelukatses ka joomise ja joogiga seonduvaid sõnu, nagu tegusõna nimisõnaline tuletis *Trinken* 'joomine' ($S = 0,023$) ja mitmuseline *Getränke* 'joogid' ($S = 0,019$), mida huvitaval kombel eestikeelsete vastuste seas üldse ei esine.

4.2.3. Toidu füüsilised omadused

Eestikeelsete vastuste hulgas on *temperatuur* ($S = 0,137$) teisel kohal, saksakeelne *Temperatur* 'temperatuur' ($S = 0,089$) on kõrgel neljandal kohal, kuid sõna esilduvus on märksa madalam kui eestikeelsel vastel. Nagu tabelist 3 nähtub, on temperatuurile viitavaid sõnu kõige

esilduvamate eestikeelsete vastuste hulgas vaid üks: omadussõnast tuletatud nimisõna *soojus*. Saksakeelsete vastustena on tabeli seitsmendal ja kaheksandal kohal järjestikku nimisõnalised tuletised *Kälte* 'külm' ja *Wärme* 'soojus'.

Loetelukatse tulemuste hulgas esineb mõlemas keeles sõna *kuivus/Trockenheit* tabeli keskel. Esilduvaimate vastuste hulka jõudmise põhjal võib oletada, et kuigi aisting on igal inimesel individuaalne, seostub see katseisikutele suu ja keelega tajutavaga nii sageli, et see seos kuulub lekseemina aktiivsesse sõnavarasse. Sõna *niiskus* mainiti seevastu üksnes eesti keeles.

Mõlemas keeles asetub tabelis kolmandale kohale suus või keelel tuntava/kogetava (vrld nt Bieler & Runte 2010: 112) ehk söödava või joodava olekut iseloomustav sõna, milleks eestikeelsete vastete hulgas on *tekstuur* ja saksa keeles *Konsistenz* 'konsistents'. Mõlema keele keelejuhid on nimetanud loetelukatses toidu olekut kirjeldavaid sõnu. Esilduvaimate eestikeelsete vastuste hulgas on neid seitse, tabelis esinemise järjekorras: *tekstuur*, *konsistents*, *struktuur*, *kuju*, *tahkus*, *viskoossus*, *olek*. Siinjuures viitavad *struktuur* ja *kuju* tekstuurile, *tahkus* ja *viskoossus* kirjeldavad aga konsistentsi.

Loetelukatse saksakeelsete vastuste hulgas on toidu olekule viitavaid sõnu kokku kuus, esitatud esilduvuse järjekorras: *Konsistenz* 'konsistents', *Formen* 'kujud', *Beschaffenheit* 'tekstuur', *Oberflächen* 'pealispinnad', *Festes* 'tahkus', *Flüssiges* 'midagi vedelat'. Kaks viimasena mainitud ehk *Festes* 'tahkus' ja *Flüssiges* 'midagi vedelat' on konsistentsi kirjeldavad sõnad, *Formen* 'kujud' ja *Oberflächen* 'pealispinnad' viitavad aga tekstuurile. Tekstuur ja konsistents on keele ja suu kompimisfunktsiooni peegeldused, mille esiletulekut soosis mõneti katseküsimuste sõnastus "Mida tunneme keele ja suuga?" (vrld kompimisverb *tundma*, Proos 2021).

Kaudselt viitavad maitsega seotud kompimisaistingutele (vt ka ptk 4.2.5) saksakeelsete vastuste hulgas veel kaks sõna: *Gewürze* 'vürtsid' ja *Schärfe* 'teravus'. Esimene osutab toitide-jookide maitsestamiseks kasutatavatele vürtsidele, et anda toidule teatud maitseüans. Teine sõna, *Schärfe* 'teravus', on figuratiivne ja peegeldab teravat ja

põletavat maitseaistingut (vt Duden, punkt 2. a: *eine beißende, brennende Geschmacksempfindung auslösend* 'teravat ja põletavat maitseaistingut tekitav').

4.2.4. Lõhn kui teine tajumodaalsus

Suu ja keelega kogetavaga seostub vastajatele esimeste hulgas ka lõhn. Eestikeelsete vastuste hulgas on sõna *lõhn* tabelis oma kõrge kognitiivse esiletulekuindeksiga $S = 0,119$ kolmandal kohal. Saksa emakeelega keelejuhid on nimetanud küll sama sõna mitmusevormis *Gerüche* 'lõhnad' ($S = 0,019$), mis jääb tabelis 13. kohale. Ent saksakeelsete vastuste hulgas on tabeli kõrgel viiendal kohal sõna *Aroma* 'aroom' ($S = 0,047$), mille esimeseks tähenduselgituseks annab Duden (2022): *ausgeprägter angenehmer Geschmack, würziger Duft* (DUDEN 2022) 'selgelt äratuntav meeldiv maitse, aromaatne lõhn'. Samuti esineb saksakeelsete vastuste hulgas sõna *Geschmacksrichtungen* 'maitseomadused', mis tähistab peamiselt toidu aroomi (ingl *flavour*), mis ühendab endas söömisel tekitavat olfaktoorse ja sematosensorset teavet (Spence jt 2015; vrdl Bagli 2021: 68; vt ka ptk 4.2.5).

4.2.5. Maitsega seotud assotsiatsioonid

Hedonistlikele assotsiatsioonidele viitavad mõlema keele vastustes esinenud positiivsed emotsioonisõnad *nauding/Genuss* (vrdl Vainik 2004). Eesti emakeelsetele meenus *nauding* ($S = 0,035$) sageli ja esimeste sõnade hulgas, sest esiletulekuindeksi poolest on see tabelis 3 seitsmendal kohal. Saksa emakeelsed mainisid sõna *Genuss* 'nauding' ($S = 0,017$) mõnevõrra harvem ja hiljem ning madalama indeksiga asetub sõna tabelis 16. kohale.

Eestikeelsed keelejuhid mainisid esilduvaimate vastuste hulgas veel selliseid positiivselt laetud assotsiatiivseid sõnu nagu *rahulolu*, *armastus* ja *meeldivus*, aga ka neutraalsema sisuga nimisõnu, nagu *elamus* ja *emotsioon*, mis osutavad samuti otseselt positiivsele emotsionaalsele

kogemusele, mis avaldab muljet ja jääb meelde. Saksakeelsete vastuste hulgas eesti keeles nimetatud sõnade ekvivalente ei leidu, küll aga on saksa emakeelega küsitletavad nimetanud neutraalse tähendusega *Erinnerung* 'mälestus' ja mitu negatiivse varjundiga assotsiatsioonisõna, nagu *Schmerz* 'valu', *Brennen* 'põletamine, kõrvetamine', *Ekel* 'vastikus'. Sõna *Schmerz* 'valu' väljendab valu ja *Brennen* 'põletamine, kõrvetamine' valuaistingut. *Ekel* 'vastikus' viitab intensiivsele ebameeldivale tundele, mis tekitab vastumeelsust või isegi iiveldust, kui lähtuda saksa-keelsest sõnaseletusest Dudenis (2022): *Übelkeit erregendes Gefühl des Widerwillens, des Abscheus vor etwas als widerlich Empfundene* 'iiveldust tekitav vastumeelsuse, tülga tunne millegi eemaletõukava ees'. Selline väga suur erinevus kahe keele kõnelejate vastustes on huvitav ja üllatav.

Täiesti erandlik on assotsiatiivsete vastuste hulgas eestikeelsete keelejuhtide nimetatud *sõnad*, mida tõenäoliselt seostatakse rääkimise kui tegevusega, millesse on kaasatud ka suu ja keel. Eeldatavasti on vastus tingitud katseküsimusest "Mida tunneme suu ja keelega?", lähtudes siin sellest, et suud ja keelt kasutame aktiivselt ka rääkimiseks.

5. Kirjelduskatse tulemused

5.1. Kirjelduskatse kvantitatiivsed tulemused

Kirjelduskatse eesmärk on saada laiem ülevaade sellest, milliseid adjektiive nimetavad eesti ja saksa keelejuhid maitse kui tajuvaldkonna kirjeldamiseks ja millistest parameetritest nad nimetatud leksikaalsete vahendite valikul lähtuvad.

Tabelist 4 selgub, et eesti keelejuhid on andnud küll koguarvuna enam vastuseid, aga eri vastusetüüpide poolest on kahe keele tulemus praktiliselt võrdne: eesti keeles 214 ja saksa keeles 213 erinevat sõna. Sarnane võrdne seis on ka üksikvastuste osas: 131 ja 135.

TABEL 4. Ülevaade kirjelduskatse tulemustest

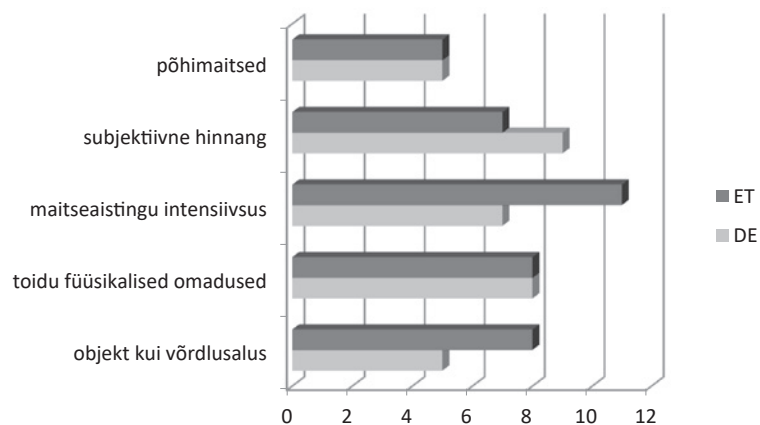
Emakeel	Valim	Sõnu kokku	Erinevad	Üksik-nimetused	Nimetusi keskmiselt
Eesti	43	749	214	131	17,4
Saksa	43	676	213	135	15,7

5.2. Kirjelduskatse kvalitatiivsed tulemused

Küsitletud keelejuhid kasutasid maitse kirjeldamiseks erisuguseid nimetamisstrateegiaid.

Tabelis 5 esitatud andmetest selgub, et mõlemas keeles antud vastused saab jagada viide suurde rühma selle järgi, millele adjektiivid viitavad:

- 1) põhimaitseõnad, nt *magus/süß, soolane/salzig, hapu/sauer*;
- 2) subjektiivne hinnang, nt *hea/gut, halb/schlecht*;
- 3) maitseaistingu intensiivsus, nt *vürtsikas/würzig, terav/scharf*;
- 4) toidu füüsikalised omadused: temperatuur, konsistents ja tekstuur, nt *soe/warm, pehme/weich, kuiv/trocken*;
- 5) objekt (või nähtus) kui võrdlusalus, nt *tuline/brennend, rasvane, fruchtig*.



JOONIS 2. Nimetamisstrateegiate võrdlev jaotus esilduvaimate vastuste hulgas (tabel 5)

TABEL 5. Kirjelduskatses nimetatud sõnad eesti ja saksa keeles (järjestatud kognitiivse esiletuleku indeksi (S) järgi; esitatud on üksnes sõnad, mille esiletulekuindeks (S) on vähemalt 0,01)

Kirjeldus ET	S	Kirjeldus DE	Tõlge	S
1. <i>magus</i>	0,489	<i>süß</i>	magus	0,489
2. <i>soolane</i>	0,281	<i>salzig</i>	soolane	0,254
3. <i>hapu</i>	0,195	<i>sauer</i>	hapu	0,217
4. <i>kibe</i>	0,128	<i>bitter</i>	kibe	0,149
5. <i>mõru</i>	0,114	<i>scharf</i>	terav	0,125
6. <i>vürtsikas</i>	0,052	<i>kalt</i>	külm	0,050
7. <i>terav</i>	0,045	<i>gut</i>	hea	0,049
8. <i>mage</i>	0,042	<i>schlecht</i>	halb	0,045
9. <i>ebameeldiv</i>	0,037	<i>umami</i>	umami	0,037
10. <i>külm</i>	0,035	<i>warm</i>	soe	0,033
11. <i>meeldiv</i>	0,034	<i>heiß</i>	kuum	0,032
12. <i>piprane</i>	0,033	<i>mild</i>	mahe	0,031
13. <i>maitsetu</i>	0,030	<i>weich</i>	pehme	0,031
14. <i>lääge</i>	0,026	<i>flüssig</i>	vedel	0,027
15. <i>umami</i>	0,026	<i>angenehm</i>	meeldiv	0,025
16. <i>vastik</i>	0,025	<i>fest</i>	tahke, kõva	0,024
17. <i>vedel</i>	0,024	<i>hart</i>	kõva	0,021
18. <i>mõrkjas</i>	0,023	<i>würzig</i>	vürtsikas	0,020
19. <i>soe</i>	0,023	<i>lecker</i>	maitsev	0,019
20. <i>kuiv</i>	0,022	<i>ekelig</i>	vastik	0,018
21. <i>kuum</i>	0,020	<i>intensiv</i>	intensiivne	0,015
22. <i>hea</i>	0,018	<i>aromatisch</i>	aromaatne	0,015
23. <i>kirbe</i>	0,018	<i>unangenehm</i>	ebameediv	0,015
24. <i>maitsev</i>	0,018	<i>herb</i>	mõrkjas	0,014
25. <i>rasvane</i>	0,017	<i>ekelhaft</i>	vastik	0,012
26. <i>vesine</i>	0,015	<i>fein</i>	maitsev, hõrk	0,012
27. <i>pehme</i>	0,015	<i>brennend</i>	tuline, põletav	0,012
28. <i>halb</i>	0,015	<i>trocken</i>	kuiv	0,011

Kirjeldus ET	S	Kirjeldus DE	Tõlge	S
29. <i>mõnus</i>	0,014	<i>fade</i>	mage, maitsetu	0,011
30. <i>imal</i>	0,013	<i>fruchtig</i>	puuviljane	0,011
31. <i>hapukas</i>	0,011	<i>verschieden</i>	erinev	0,01
32. <i>tuline</i>	0,011	<i>mehlig</i>	jahune	0,01
33. <i>limane</i>	0,011			
34. <i>tummine</i>	0,011			
35. <i>suhkrune</i>	0,01			

5.2.1. Põhimaitstesõnad ja *umami*

Kirjelduskatse kõige esilduvamad vastused mõlemas keeles on maitseadjektiivid, mis tähistavad põhimaitseid ja sarnanevad suuresti oma esiletulekuindeksi ja seetõttu ka tabelijärjestuse poolest (vt tabel 5). Tabeli esimesel kohal on mõlemas keeles maitstesõna *magus/süß*, millele järgnevad *soolane/salzig*, *hapu/sauer* ja *kibe/bitter*. Eestikeelsete vastuste hulgas on tabeli viiendal kohal maitstesõna *mõru*, mis aga oma esiletulekuindeksi poolest ei kvalifitseeru põhimaitsesõnaks (vt Sutrop 2002: 98). Nii eesti kui ka saksa emakeelega vastajad on nimetanud ka maitstesõna *umami*. Saksa emakeelega katseisikutele meenus *umami* (S = 0,037) katses varem ja seda mainiti sagedamini, mistõttu asetub see tabelis üheksandale kohale. Eestikeelsete vastuste hulgas on *umami* indeksiga S = 0,026 umbes tabeli keskpaigas ehk 15. kohal.

5.2.2. Subjektiivne hinnang

Isiklikku hinnangut väljendavad adjektiivid viitavad maitseheadusele (sks *Wohlgeschmack*) ja sellele, kuidas keelekasutaja oma maitsekogemust hindab. Eesti keeles on nimetatud kokku kuus ja saksa keeles kaheksa adjektiivi, mis väljendavad maitseaistingut meeldiva-ebameeldiva skaalal. Hinnangulisi adjektiive lähemalt uurides selgub, et kattuvaid sõnu on mõlemas keeles enamus ja need on üldised omadussõnad: *ebameeldiv/unangenehm*, *meeldiv/angenehm*, *hea/gut*, *halb/*

schlecht, vastik/ekelig, ekelhaft. Viimane, vastumeelsust väljendav sama-tähenduslik adjektiiv esineb tabelis 5 saksakeelsete vastuste loetelus erineva tuletusliitega kahes morfoloogilises vormis: *ekel-ig, ekel-haft* 'vastik'. Kogemuse meeldivust kirjeldavad mõlema uuritava keelerühma katseisikute erinevad vastused: eestikeelne omadussõna *mõnus* ja saksa-keelsed adjektiivid *lecker* 'maitsev' ja *fein* 'väga maitsev, hõrk'. Saksa-keelne *verschieden* 'erinev' osutab erinevusele võrreldes tavapärasega, seega võib see viidata ka võõrapärasele.

5.2.3. Intensiivsust väljendavad omadussõnad

Intensiivsust väljendavate adjektiivide hulgas on kahe keele vastuste hulgas rohkem sarnasusi kui erinevusi. Eestikeelsed keelejuhid on nimetanud üheksa ja saksa emakeelega keelejuhid seitse adjektiivi, mis kirjeldavad toiduelamuse intensiivsust. Eestikeelsete vastuste hulgas järgnevad tabelis 5 neljale põhimaitsetsõnale ja maitseadjektiivile *mõru* kolm intensiivsust tähistavat adjektiivi: *vürtsikas, terav* ja *mage*. Siia rühma kuulub tabeli 13. kohale asetunud, ainult eesti keelejuhtide nime-tatud *maitsetu*.

Terava vaste *scharf* (vt ka ptk 5.2.5) on tabelis 5 kümne saksakeelse esilduvaima vastuse seas kõrgel viiendal kohal. Ülejäänud intensiivsust tähistavaid adjektiive on saksa emakeelega katseisikud nimetanud harvem ja need on meenunud neile küsitluse käigus hiljem, mida peegeldab ka madalam kognitiivse esiletuleku indeks.

Nagu vastuste võrdlusest nähtub, kattuvad tulemustes järgmised intensiivsust väljendavad omadussõnad: *vürtsikas/würzig, terav/scharf, mõrkjas/herb*. Saksakeelse *fade* vasteks võib eestikeelsete vastuste hulgast pidada *magedat* ja *maitsetut*. *Lääge* on sünonüümne eestikeelsete vastuste hulgas esinenud adjektiiviga *imal*, sest tähistab sama tähendusvälja (vt ka ptk 5.2.5).

Eestikeelsed intensiivsust tähistavad adjektiivid *kirbe, imal* ja *hapukas* esinevad tabeli vastuste lõpuosas kui harvem ja hiljem meenunud nimetused. Sõna *kirbe* kasutatakse eesti keeles nii lõhna kui maitse

kirjeldamiseks ja see tähistab ühtaegu nii teravat kui mõrkjat maitsevõi lõhnaistingut (EKSS 2009). *Hapukas* on põhimaitsetsõna *hapu* tule-tis, mis näitab omaduse esinemist vähese määral ja mis kajastub vastes: *kergelt, veidi hapu* (EKSS 2009). Saksakeelne *intensiv* 'intensiivne' viitabki vahetult intensiivsusele.

Mõneti saab intensiivsust tähistavateks pidada mõlemas keeles väiksema esiletulekuindeksiga osalisi sünonüüme *tuline* ja *brennend* (vt allpool ptk 5.2.4 ja 5.2.5). Kuna *tummine* tähistab eesti keeles peale konsistentsi ka maitsetugevust (vt EKI ühendsõnastik 2021: 1. (keeduse, joogi kohta:) *pisut paks, poolpaks; 1.1. (toidu kohta:) maitserikas, toitev*), siis on põhjust arvata ka *tummine* intensiivsust tähistavate maitseadjektiivide hulka.

5.2.4. Toidu füüsilised omadused: temperatuur, konsistents ja tekstuur

Kõige suurema rühma moodustavad mõlemas keeles antud vastustest adjektiivid, mis kirjeldavad toidu olekut. Nende seas esildub kaks rühma.

Esilduvaimate vastuste hulgas on mõlema keele **temperatuurisõnu** ühepalju ja need kattuvad: *külm/kalt, soe/warm, kuum/heiß, tuline/brennend*. Esimesena on mõlema keele kõnelejad nimetanud sõna *külm/kalt*, mis on saksakeelses tabeliveerus kõrgel seitsmendal kohal, eestikeelsete vastuste hulgas pisut madalama esiletulekuindeksiga kümnendal kohal. Temperatuurijadjektiivid *warm* 'soe' ja *heiß* 'kuum' esinevad tabelis pisut kõrgemal kui eestikeelsed ekvivalendid *soe* ja *kuum*, mis asetuvad väikese indeksierinevusega tabeli keskossa. Huvitaval kombel kattuvad mõlemas keeles ka objektipõhised temperatuurisõnad *tuline/brennend*, mis sarnanevad omavahel ka esiletulekuindeksi poolest.

Mõlema keele **konsistentsi ja tekstuuri kirjeldavad sõnad** asuvad tulemustabelis 5 pigem keskel ja allpool, mis näitab nende madalamat kognitiivset esilduvust. Sellesse rühma kuulub seitse eestikeelset (*vedel, kuiv, pehme, rasvane, vesine, limane, tummine*) ja kuus saksakeelset adjektiivi (*weich* 'pehme', *flüssig* 'vedel', *fest* 'tahke', *hart* 'kõva', *trocken*

'kuiv', *mehlig* 'jahune'), millest kattuvaid on kolm: *vedel/flüssig*, *pehme/weich* ja *kuiv/trocken*.

Selle rühma mõlema keele kõik mittekattuvad adjektiivid viitavad konsistentsile ja erinevad peamiselt spetsiifilisuse poolest. Eesti keeles kuuluvad nende hulka *rasvane*, *vesine*, *limane* ja *tummine*. Olgu siinkohal toodud kõigi nelja adjektiivi toiduga seotud tähendused (EKI ühendsõnastik 2021):

- rasvane* 1) rohke rasvasisaldusega;
2) rasvaga kaetud, rasva sisaldavast ainest määratud;
- vesine* (toidu, joogiga ühenduses:) rohke vee tõttu maitsetu, lahja;
- limane* limaga kaetud või lima sisaldav;
- tummine* 1) (keeduse, joogi kohta:) pisut paks, poolpaks;
2) (toidu kohta:) maitserikas, toitev.

Sõnastikuvastete kohaselt on *limane* ainus adjektiiv, mis seostub toiduga vaid kaudselt, pigem aistingupõhiselt millegagi, mis võib olla limane, näiteks seente või mereandidega.

Saksa keele üldised adjektiivid *fest* 'tahke' ja *hart* 'köva' on sünonüümid, mis viitavad konsistentsile ja mida võib pidada adjektiivi *weich* 'pehme' antonüümideks. Huvitav on asjaolu, et eesti keeles ei mainitud adjektiivi *köva* kordagi. Konsistentsi kirjeldav adjektiiv *mehlig* 'jahune' osundab puu- või köögivilja viljaliha omadusele: *nicht saftiges, wässriges, sondern trocken-lockeres Fruchtfleisch habend* 'mitte mahlane ega vesine, vaid kuiv-kohev viljaliha' (Duden 2023).

5.2.5. Objektipõhised adjektiivid

Kokku esines kirjelduskatse esilduvaimate vastuste hulgas kaheksa eesti-keelset ja viis saksakeelset objektipõhist adjektiivi. Nagu juba määratlus ise ütleb, on objekt või nähtus aistinguvõrdluse aluseks. Kattuvaid objektipõhiseid sõnu oli kahe keele vastuste hulgas kaks: *soola-ne/salz-ig* ja maitseadjektiiv *vürtsi-kas/würz-ig*, kus esimese tüvi on eesti ja saksa keeles vastavalt *sool/Salz* ja teise *vürts/Gewürz*. Nagu eelpool mainitud,

on *soolane/salzig* põhimaitse sõna, adjektiiv *vürtsikas/würzig* väljendab maitsekogemuse intensiivsust.

Muus osas objektipõhised sõnad tulemustes lahknesid. Eestikeelsed adjektiivid *pipra-ne* ja *tuli-ne* on samuti maitse intensiivsust väljendavad adjektiivid, mida saab pidada sõna *vürtsikas* sünonüümiks (vt EKI ühendsõnastik 2021), kuigi adjektiivi *tuline* esimene tähendus on seotud temperatuuriga (vt ülal ptk 5.2.4.; EKI ühendsõnastik 2021), millele viitab ka sõnatüvi *tuli*.

Eelnimetatutele tabelis 5 järgnenud eestikeelsed objektipõhised adjektiivid *rasva-ne*, *vesi-ne* ja *lima-ne* ning saksakeelne *mehl-ig* 'jahune' tähistavad konsistentsi (vt ptk 5.2.4). Võrdlusaluseks on nimetatud sõnadel sõnatüvi, vastavalt *rasv*, *vesi*, *lima* ja *Mehl* 'jahu'. Adjektiivi *suhkru-ne* tüvi on *suhkur* ja sõna väljendab magusat maitseaistingut (vt EKI ühendsõnastik 2021).

Saksakeelne *aroma-t-isch* 'aromaatne' on esilduvaimate katsetulemuste seas ainus lõhnaspetsiifiline adjektiiv, mis viitab otseselt maitseaistingu multisensoorsele olemusele. Sõna tüvi on *Aroma* 'aroom', mis tähistab meeldivat lõhna ja sellest tuletatud adjektiiv positiivset lõhnaaistingut. Eesti keeles ei mainitud sõna *aromaatne* kordagi.

Eraldi tähelepanu pälvib tulemustabeli 5 saksakeelsete viimaste vastuste hulgas esinenud objektipõhine adjektiiv *fruchtig* 'puuviljane' ($F = 6$; $mP = 13$; $S = 0,011$), mis tähistab iseloomulikku puuviljast maitset või lõhna ning asetub 30. kohale. Eestikeelsete katsevastuste seas esines *puuviljane* ainult üks kord, mida tuleb pidada harvaesinevaks üksikvastuseks. Seega näitavad siinsed tulemused, et *fruchtig* 'puuviljane' kuulub küll saksa keeles tavakõneleja aktiivse sõnavara hulka, ent eestikeelse keelejuhi aktiivses sõnavaras *puuviljane* (veel) ei esine.

6. Eesti ja saksa keele aktiivse maitsetsõnavara hiljutistest muutustest

Kuigi endiselt arutletakse eri teadusharudes, sh lingvistikas selle üle, kui palju on põhimaitseid ja missugused need täpselt on, siis praegu ollakse ühisel seisukohal, et neljale põhimaitsele on lisandunud ka viies: *umami* (nt Kurihara 2015). Mõistele *umami* puudub nii eesti kui ka saksa oma-keelne vaste ehk neis keeltes, sarnaselt inglise keelele (Bagli 2021), esineb leksikaalne tühimik, mida aasia keeltes tähistab enamasti omasõna: hiina keeles *xian*, indoneesia keeles *gurih* ja jaapani keeles *umami* (vt ka Wagner 2009). *Umami* figureerib otselaenuka eesti ja saksa keeles. Seega saab antud näite varal tõdeda, et kultuuriruum mõjutab keelekeskkonda (Bieler & Runte 2010: 111).

Veel 12 aastat tagasi ilmunud artiklis kirjutasid Bieler ja Runte (2010: 111), et nende uurimus annab tunnistust selle kohta, et *umami* on kinnistunud küll toidutehnoloogia terminina, ent saksa üldkeeles kasutatakse seda sõna harva või ei tunta üldse. Autorid testisid kokku 226 katseisikut, kellest mainis sõna *umami* ainult kaks (Bieler & Runte 2010: 111), vrdl Sutropi (2002: Appendix V) 20 aasta taguses maitsetsõnade uurimustulemustes ei esinenud sõna *umami* kordagi. Kõrvutusena olgu ära toodud Bagli inglise keele maitsetsõnade uusim empiiriline uurimus (2021), milles autor kasutas vaba loetelu katseid, küsitles kokku 40 keelejuhti ning kasutas analüüsi põhiparameetrina kognitiivse esiletuleku indeksit. Bagli katsetulemustes figureerib *umami* tulemustabelis 52 esilduvaima vastuse hulgas kõrgel 9. kohal, mis näitab, et laensõna *umami* kuulub tõusva tendentsiga inglise üldkeeles esilduvimate maitsekirjelduste hulka (vt Bagli 2021: 54–56).

Lisaks eelnevale näitasid siinse uurimuse kirjelduskatse tulemused, et *umami* on saksakeelsete vastuste hulgas eestikeelsetest teataval määral esildavam (vt tabel 5). Ometi on tähelepanuväärne, et sõna *umami* mainis saksa keeles 43 katseisikust kümme, eesti keeles vaid seitse keelejuhti, ent sõna keskmine positsioon oli mõlema keelejuhirühma tulemustes 6,3. Sellest nähtub, et kuigi *umami* mainimine ei olnud katses sage, siis

kõnekas näitaja on sõna kõrge keskmine positsioon. Sarnane seaduspärasus ilmneb ka Bagli katsetulemustes (2021: 56–57), mida analüüsi-des lähtub autor oletusest, et põhjuseks võib olla nn laienev aktiveering (ingl *spreading activation*, vt Anderson 1983: 85–125; Schmid 2007), mis tähistab mõiste aktiveerumist tõömälus, mille vallandavad omavahel semantilises väljas lähedalt seotud mõisted (Bagli 2021: 56).

Eelnevale toetudes saab järeldada, et *umami* on viimase kümne aasta jooksul leidnud oma koha nii eesti- kui ka saksakeelses aktiivses sõnavaras, ent esiletulekuindeksi järgi ei ole *umami* põhimaitsetsõnana kummaski keeles juurdunud. Nagu Bagli (2021: 57) järeldas, avaldub sarnane tendents ka saksa keele sugulaskeeles inglise keeles. Näib, et sõna *umami* kasutus levib kõigis kolmes keeles. Eeldatavasti mängib siin rolli üleilmastumine, sotsiaalmeedia kasutus, avardunud reisimisvõimalused ja rahvusrestoranide ja -toitude kulinaarne mitmekesisus kõigis mainitud Euroopa keelekogukondades.

Siinse uurimuse tulemused näitavad, et mõlema keele kõige esilduvamad maitsekirjeldused on põhimaitsetsõnad (vt tabel 5): *magus/süß, soolane/salzig, hapu/sauer, kibe/bitter*. Väga kõrge kognitiivse esiletuleku indeksiga on ka mõlema keele tulemustes 5. kohal paiknevad sõnad: eesti keeles *mõru* ja saksa keeles *scharf* 'terav', mis vajavad lähemat eritelu.

20 aasta taguses tajusõnavara uurimuses vaatles Sutrop (1998) mh maitsetsõnu *kibe* ja *mõru* ning järeldas, et need kaks sõna on esinenud eesti keeles rööbiti juba pikka aega. Eesti ja vene maitsetsõnade süsteeme kõrvutades leidis ta, et venekeelsele maitsetsõnale *горький* nagu ka saksa ja inglise keelsele *bitter* on eesti keeles kaks vastet: *kibe* ja *mõru*, mille tähendused on suuresti kattuvad, mistõttu ei saa mõlemad olla põhimaitsetsõnad. Kuid nentis samas, et kui nende kahe sõna tähendus peaks edaspidi veelgi enam diferentseeruma, võib ka sõnast *mõru* saada põhimaitsetsõna. (Sutrop 1998: 454, 458)

Kibe ja *mõru* kasutatakse eesti keeles erinevates kontekstides: näiteks on šokolaad ja kohv mõru, mitte kibe, aga viin on kibe, mitte mõru. Siin võib rolli mängida asjaolu, et enne 1990-ndaid ei olnud eestlaste

toidulaua nii avarat valikut sellisest suupärasest, mida võidi nimetada mõruks. Siinse uurimuse tulemused osundavad hiljutisele muutusele. Selle põhjal võib eesti keeles tähistada ebameeldivat maitsekogemust sõna *kibe* ja vähem ebameeldivat või neutraalset sõna *mõru*. Seetõttu näib, et *mõru* tähistab maitseüansi, mida *kibe* tähendusväli ei kata, ja vastu-pidi. Seega ei ole *mõru* ja *kibe* täissünonüümid, vaid osasünonüümid.

Lähemaks vaatlemiseks võrdlen kirjelduskatse esimese kuue esildu-vaima nimetuse kalkuleeritud parameetreid (tabel 6).

TABEL 6. Kirjelduskatse esimesed kuus positsiooni
(*F* = sagedus, *mP* = keskmine positsioon, *S* = esiletulekuindeks)

Kirjeldus	F	mP	S
<i>magus</i>	43	2,047	0,489
<i>soolane</i>	41	3,390	0,281
<i>hapu</i>	39	4,641	0,195
<i>kibe</i>	29	5,276	0,128
<i>mõru</i>	25	5,12	0,114
<i>vürtsikas</i>	19	8,526	0,052

Tabelist 6 selgub, et 43 küsitlusest enam kui pooled on nimetanud kirjelduskatse sõnu *magus*, *soolane*, *hapu* ja *mõru*. Kõik esimesed viis sõna, kaasa arvatud *mõru*, on ka kõrge keskmise positsiooniga. Kognitiivse esiletuleku indeks teeb suurema hüppe allapoole alles pärast viienda sõna. Sõnade *kibe* ja *mõru* keskmise positsiooni erinevus on samuti väga väike, mis viitab tõenäoliselt sellele, et mõlemad sõnad on meenu-nud katseisikutele vahetult teineteise järel. Viimast võib tingida nn laie-nev aktiveering ehk mõiste aktiveerub töömälus teiste, semantiliselt väljas omavahel lähedalt seotud mõistete tõttu (vt eespool, Bagli 2021: 56).

Määratluse järgi on põhisõna "psühholoogiliselt esilduv ja enamasti lihtne omasõna, mis kuulub samasse sõnaliiki (omadus-, nimi- või tegu-sõna) kui selle domeeni prototüüpsed esindajad ning millel on sama grammatiline potentsiaal nagu domeeni prototüüpsetel esindajatel. Sõna osutab põhitasandi objektile, kvaliteedile või nähtusele, seda saab

kasutada kõigis kontekstides” (Sutrop 2002: 49). Nii *kibe* kui ka *mõru* vastavad põhisõna määratluse tingimustele, aga ühe erandiga. N-ö puuduseks saab pidada asjaolu, et sõna *kibe* ega ka *mõru* ei saa eesti keeles kasutada kõikides kontekstides, sest – nagu eelpool mainitud – tähistab kumbki tähendusvälja, mida teine osasünonüüm ei asenda.

Seega võiks saksa- ja ingliskeelse sõna *bitter* vasteks pidada rööbiti mõlemat ehk *kibe/mõru*, seda siis sõltuvalt kontekstist, mida kummagi maitsetsõna kasutus eeldab. Nende põhisõna staatuse selgitamiseks väärisksid *kibe* ja *mõru* leksikaalsed suhted sügavamalt ja laiemalt analüüsi, hõlmates ka keelekorpusi, lisaküsitlusi jms. Seda, et sama tähendusvälja eri aspektide väljendamiseks on eesti keeles kaks eri tähistajat, on alust pidada kultuuriliseks eripäraks.

Tähelepanuväärne on ka saksakeelsetes tulemustes sõna *scharf* ’terav’ ($F = 30$; $mP = 5,6$; $S = 0,125$) kõrge esilduvus, paigutudes tabelis 5. kohale, kohe pärast nelja põhimaitsetsõna. Esiletulekuindeksi poolest ei erine *scharf* suuresti viimasest põhimaitsetsõnast *bitter* ($S = 0,149$). Alles pärast neid teeb S tabelis suure hüppe allapoole ning järgnevatel maitsetsõnadadel on märkimisväärselt madalamad esiletulekuindeksid: sõna *kalt* ’külm’ saksa vastustes on indeksi poolest poole võrra väiksem ($S = 0,052$). Sama tendents tuli esile SenS-projekti empiirilistest katsetest (Bieler & Runte 2010: 113), milles uurijad täheldavad, et *scharf* meenub keelejuhtidele pea sama sagedasti (F) ja kiiresti (mP) nagu põhimaitsetsõnadki. Viimase põhjal võib järeldada, et sõna *scharf* kuulub lahutamatult saksa keelekasutaja aktiivse sõnavara hulka. Seda kinnitavad ka siinse uurimuse katsetulemused.

Ometi ei ole *scharf* ’terav’ maitse domeeni prototüüpne esindaja, vaid tähistab kompimisaistingut. Viimast tähistavad keeles taktilised ja haptilised adjektiivid, mida kasutatakse katusteterminitena, tähistamaks neid tajusüsteeme, mis saavad oma sisendi nahalt, lihastelt, kõõlustelt ja liigestelt (Winter 2019: 17; vt ka Bagli 2021). Sõnal *scharf* on veebisõnastikus Duden (2023) koos lisakonnotatsioonidega 21 tähendust, millest nähtub sõna äärmiselt suur polüseemsus. Saksa maitsetsõnavaras on *scharf* tähendus ’lõikavat, põletavat maitseaistingut vallandav’ (*eine*

beißende, brennende Geschmacksempfindung auslösend, Duden 2023), mis ühelt poolt osutab lõikavale (valuaisting, nagu lõikaks noaga) ja teisalt põletavale (kuumust tekitavale) tunde. Rakova (2003) uuris erinevates indoeuroopa keeltes adjektiivide *hot-spicy* metonüümilisi seoseid ning koostas loendi eri keeltes esinevatest tajuadjektiividest, mis tähistavad tulist vürtsikat maitsekogemust (ingl *spiciness*, vt Rakova 2003: 39). Selle järgi tähistab saksakeelne *scharf* nii tulist kui ka lõikavat aistingut. Eestikeelse sõna *terav* tähendus on tajuvaldkonnas: 4. *intensiivselt meelte mõjuv, tugevat (sageli häirivat) aistingut tekitav; [---] b. (maitse kohta:) suu limaskesti ärritav, suus erilist hõõgumistunnet tekitav; mitte mahe* (EKSS). Et *terav* seostub otseselt ka temperatuuriga, saab terava, intensiivse, tugeva maitseaistinguga seostada objektipõhist temperatuurisõna *tuline* ja järelikult selle saksakeelset ekvivalenti *brennend*. Rakova (2003) toob võrdluse soome keelega, mis järgib *hot-spicy* seoseid: ingliskeelsele sõnale *hot* on vasteks soomekeelne *tulinen*. Soome keele näitele tuginedes saab väita, et selle eestikeelne vaste *tuline* ja saksakeelne *brennend* kui polüseensed temperatuuradjektiivid (vt ka Tuulik 2022: 44) järgivad samuti Rakova mudeli *hot-spicy* seoseid ning tähistavad üheaegselt nii tulist kui ka vürtsikat maitseaistingut. Sellest tähendusväljast ei saa välja jätta eestikeelset objektipõhist sõna *vürtsikas* (*ohtralt vürtsi sisaldav, tugeva, terava maitsega*, EKI ühendsõnastik 2021), mis figureerib samuti *hot-spicy* teljel ning tähistab tulist, intensiivset ja teravat maitset. Samasse tähendusvälja saab liigitada ka saksakeelse sõna *würzig* (*kräftig schmeckend oder duftend* 'tugeva maitse või lõhnaga', Duden 2023), mis on eestikeelse *vürtsika* laenuallikas (← sks *Würze*, vt Etümolooogia-sõnaraamat 2012). Siinse uurimuse tulemustest on selle tähendusvälja viimaseks liikmeks eestikeelne objektipõhine adjektiiv *piprane* (*(toidu kohta:) maitsemisel tuntavalt pipart sisaldav, (liiga) terava maitsega*, EKI ühendsõnastik 2021), mille sõnatüvi viitab lõunamaise taime kibedamaitselisele viljale. Ilmselt on tähenduse laienemist tinginud maailmakööride mõju, sest varem osutas *vürtsikas* rohkem maitsetaimedele (nt kaneel, nelk, muskaat, must pipar jne) ja *piprane* mustale piprale, aga nüüd seostatakse neid kirjelduskatses sageli ka erinevate tsillipipardegaga.

Seega on loetelu- ja kirjelduskatses esinenud eestikeelsed *terav*, *tuline*, *vürtsikas* ja ning saksakeelsed *scharf* 'terav', *würzig* 'vürtsikas' ja *brennend* 'tuline, põletav' ühelt poolt ühe maitsetähendusvälja sünonüümsed adjektiivid ning teisalt polüseemsed kompimisadjektiivid, mis tähistavad vähemal või suuremal määral terava, tulise maitsega kaasnevat valuaistingut (ingl *nociception*) ja temperatuuriaistingut (vt ka *painful touch*, Bagli 2021). Nagu eespool mainitud, peetakse valuaistingut söömise ja joomisega kaasnevaks aistinguks, mis on sageli maitseaistingu osa (vt Basbaum jt 2009).

On mitmeid tegureid, mis tingivad toidu või joogi maitsete tundlikkuses erinevusi, näiteks maitsestimuli temperatuur või stimuleeritud keelepiirkond. Sõltub suuresti stiimuli kontsentratsioonist, kas maitset peetakse meeldivaks või ebameeldivaks: pisut soolane on tavapärane, liiga soolane kibedapoolsest kuni talumatuseni välja. Backhouse (1994: 3) möönab, et "kontsentratsiooni suurenedes mõjuvad kibe, hapu ja soolane üha ebameeldivamalt, aga magusa maitse meeldivus püsib kõrgel tasemel ka siis, kui suhkru kontsentratsioon kasvab". Väide tõstatab õigustatud küsimuse, et kui magusat saab koguselt samuti liiga palju, kas siis muutub ka see maitsekogemus vastumeelseks. Tunnistust näivad selleks andvat siinse uurimuse tulemustes esinenud sünonüümsed tajusadjektiivid nagu *lääge*, *imal* ja *läila*. Kui *lääge* ($F = 9$; $mP = 8$; $S = 0,026$) ja *imal* ($F = 6$; $mP = 10,5$; $S = 0,0013$) kuuluvad 35 enim esilduva vastuse hulka, siis sünonüüm *läila* ($F = 3$; $mP = 16,33$; $S = 0,0083$) jääb parameetrite poolest harvem meenunud ja hiljem nimetatud vastuste hulka. Ent kõik kolm adjektiivi tähistavad eesti keeles maitseaistingut (EKSS 2009):

- lääge* ebameeldivalt magus v. magusavõitu, imal, läila;
- imal* lääge, vastumeelselt magusavõitu;
- läila* (maitse v. lõhna kohta:) (iivelduseni) ebameeldivalt maotu v. magus; imal.

Seega peegeldub keeles üheselt ka magusa aistingu ebameeldivus. Kui analüüsida saksakeelseid tulemusi eelnevat silmas pidades, siis selgub, et ainus esilduvaimate hulka kuuluv sõna, mis võiks eestikeelsetega samasse

tähendusvälja kuuluda, on *fade* ($F = 9$; $mP = 8$; $S = 0,026$). Saksa-eesti sõnaraamat (2007) annab saksakeelse *fade* vasteks *lääge*, *maitsetu*, *mage*. Dudenis (2023) toodud tähendused aga läägele maitsele ei osuta: [*leicht unangenehm*] *nach nichts schmeckend; schlecht gewürzt, schal* '[kergelt ebameeldiva] ilmetu maitsega; vähe maitsestatud, mage'. Arvestades asjaolu, et *lääge*, *imal* ja *läila* tähendused viitavad vastumeelselt magusale maitseüansile, mille tagajärjel kipub süda pahaks minema, siis ei pruugi *fade* eestikeelne vaste *lääge* olla sobivaim, pigem on see *maitsetu* ja *mage*.

Lisaks ilmneb tulemuste võrdlusest huvitav tõsiasi, et kui eesti keeles esines kokku kolm ebameeldivalt magusat aistingut tähistavat sõna (*lääge*, *imal*, *läila*), siis saksa keeles vaid üks osalise kattuvusega (*fade*). Huvitaval kombel ei maininud saksa emakeelega katseteisikud kordagi sõna *süßlich*: [*auf unangenehme Weise*] *leicht süß* '[ebameeldivalt] magusavõitu' (Duden 2023), mille sünonüümideks on samas allikas märgitud *honigsüß* 'mesimagus', *zuckerig* 'suhkrune' ja mida võib pidada eestikeelse *imala*, *lääge* ja *läila* lähedaseks vasteks.

Sutropi (2002) ja SenS-projekti empiirilise uurimuse tulemustes esinesid ülalnimetatud sõnad samuti kognitiivselt esilduvimate sõnade hulgas: *lääge* ($F = 22$; $mP = 7,55$; $S = 0,028$), *läila* ($F = 6$; $mP = 6,5$; $S = 0,018$) ja *imal* ($F = 8$; $mP = 7,5$; $S = 0,011$) olid 29 vastusega tabelis vastavalt 17., 20. ja 24. kohal; saksakeelse 36 esilduvaima vastuse seas esines selle semantilise välja esindajana samuti ainult *fade* tabeli kõrgel 7. kohal. Selle võrdluse põhjal saab järeldada, et eesti keel näib olevat vastumeelse magusa maitse tähistajate poolest rikkalikum: saksa keele tavakasutaja aktiivses sõnapagasis on vaid üks lekseem, mis tähistab kaudselt seda, mida peame eesti keeles läägeks, imalaks või läilaks. Siin võib oletada mõningast kultuurilist mõju sõnavarale, eeldades, et saksa emakeelega keelekasutajad on suuremad maiustajad ega ole magusa maitse suhtes nii tundlikud kui eestlased, kes enamasti kipuvad eelistama vähem magusaid magustoite. Põhjapanevamate järelduste tegemiseks vajaks see sõnarühm lähemat võrdlevat uurimist.

Eraldi tähelepanu pälvib kirjelduskatse (tabel 5) 32 esilduvaima tulemuse seas saksakeelne objektipõhine adjektiiv *fruchtig* 'puuviljane'

($F = 6$; $mP = 13$; $S = 0,011$). Eestikeelset ekvivalenti *puuviljane* oli maininud ainult üks katseisik, mistõttu liigitub see üksikvastuseks ja tulemus-tes arvesse lähe. Olgu siinkohal ära toodud sõnatähendused:

- fruchtig* wie frische Früchte duftend, schmeckend 'värskete puuviljade järele lõhnav, maitsev' (Duden 2023);
- puuviljane* 1. rikkalikult puuvilja sisaldav;
2. (veini vm joogi kohta:) selline, kus on rikkalikult mahlakust, puuviljade maitset ja aroomi ning kerget magususe nüanssi (EKI ühendsõnastik 2021).

Etümoloogilise seletuse põhjal on adjektiiv *fruchtig* hiljutine tuletis nimisõnast *Frucht* 'puuvili' ega pärine keskülemsaksa tüvest *vriuhtec*, *vrihtic* 'viljakas, kasutoov, külluslik', mis veel 17. sajandil oli kasutusel kujul *früchtig* ja mis elab tänaseni samal kujul edasi dialektides (vt Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache 2023). Eestikeelne *puuviljane* esineb uues ühendsõnastikus (2021), aga ühestki varasemast (nt ÕS 2018, EKSS 2009 jt) sõnastikust seda ei leia. See annab alust oletada, et *puuviljane* sagenenud kasutus on ka eesti keeles viimase kümnendi tendents ja oletatavasti tulnud üldkeelde veinisõnavarast. Viimast oletust näib kinnitavat tõsiasi, et eestikeelne *puuviljane* ei esine kordagi Sutropi (2002) maitseõnade uurimuse tulemustes ega saksakeelne *fruchtig* 'puuviljane' SenS-projekti põhimaitseõnade empiirilise katse esilduvaimate sõnade hulgas (Bieler & Runte 2010: 112). Siinse uurimuse tulemuste põhjal saab järeldada, et kuigi saksa üldkeeles kasutatakse sõna *fruchtig* üha sagedamini, siis eesti keele tavakasutaja aktiivses sõnavaras ei ole *puuviljane* (veel) kinnistunud. Sõna *fruchtig* laienev kasutus on kõnekas näide sotsiaalsest ja kultuurilisest mõjust, mida vormib kollektiivne mälu ja teadmine (vt Bieler & Runte 2010: 115).

7. Kokkuvõte

Artiklis võrreldi ja analüüsiti eesti ja saksa aktiivset maitseõnava empiirilise uurimuse tulemuste põhjal. Andmeanalüüsi peamise parameetrina kasutati kognitiivse esiletuleku indeksit (Sutrop 2002).

Uurimuse eesmärk oli selgitada välja kahe uuritava mittedugulaskeele aktiivse maitseõnava sarnasused ja erinevused, analüüsides põhimaitseõnade esilduvust, aktiivse maitseõnava ulatust ja maitsega seotud sõnade nimetamisstrateegiaid. Autor püstitas hüpoteesi, et mõlema uuritava mittedugulaskeele aktiivses sõnavaras avaldub palju sarnasusi, seda nii põhimaitseõnade, sõnavaraulatuse kui ka sõnastamisvõtete poolest. Keelandmestiku kogumiseks tehti kaks spontaanse nimetamise katset: loetelu- ja kirjelduskatse.

Siinse uurimuse kvantitatiivsete andmete põhjal võib järeldada, et aktiivse maitseõnava ulatus on eesti ja saksa keeles väga sarnane. Mõlemas katses ja keeles nimetati nii nimetuste koguarvu kui ka esile tulekuindeksi järgi aktiivse sõnava hulka kuuluvaid sõnu pea ühepalju.

Loetelu- ja kirjelduskatse kvalitatiivsed tulemused näitasid, et eesti ja saksa keele maitseõnavaras on rohkem sarnasusi kui erinevusi. Loetelukatse tulemuste järgi on maitse domeeni põhisõna ehk katustermin mõlemas keeles sama: eesti *maitse*, saksa *Geschmack*. Kirjelduskatse tulemused näitasid, et esmajärjekorras meenuvad mõlema keele kõnelejatele põhimaitseõnad, mis on uurimistulemustes sarnased nii kõrge esilduvuse kui ka viimasest tingitud nimetamisjärjestuse poolest: *magus/süß*, *soolane/salzig*, *hapu/sauer* ja *kibe/bitter*.

Siinse uurimuse tulemused annavad alust järeldada, et sõnadel *kibe* ja *mõru* on sarnane põhisõnapotentsiaal, et neid mõlemaid pidada rööpseks ekvivalendiks teistes keeltes esinevale, ainsale sama tähendusvälja tähistavale sõnale, näiteks *bitter* saksa või inglise keeles. Kahe sõna, *kibe* ja *mõru* olemasolu eesti keeles saab pidada kultuuriliseks nähtuseks. Siinse tulemuse ja järelduse põhistamiseks väärriks teema põhjalikku uurimist, millesse võiks kaasata keelekorpused, lisaküsitlused jne.

Nagu tulemustest selgus, siis viiendaks põhimaitseõnaks peetav *umami* eesti ja saksa keeles sellesse positsiooni ei kuulu, küll aga on selle levimustendents mõlemas keeles kasvav ning esilduvuse järgi saab *umami* pidada nii eesti kui ka saksa keele aktiivse maitseõnava osaks. Erinevusena ilmnes asjaolu, et *umami* on saksa keele kõnelejate seas kindlasti tuntum ja kasutatakse aktiivsemalt kui eesti keeles.

Maitseõnava ühistest joontest annab tunnistust ka nimetamisstrateegiade sarnasus eesti ja saksa keeles. Nii loetelu- kui ka kirjelduskatse tulemuste põhjal selgus, et maitse sõnastamisel mängivad eesti ja saksa keeles suurt rolli maitsekogemusele antav subjektiivne hinnang (*hea/gut, halb/schlecht* jne), maitseastingu intensiivsus (*vürtsikas/würzig, terav/scharf* jne) ning söödava-joodava füüsilised omadused (temperatuur, tekstuur, konsistents), mida kõnelejad väljendavad kompimisastinguid tähistavate adjektiividega, nagu näiteks *soe/warm, pehme/weich, vedel/flüssig*. Loetelukatsetes kompimistajule viitavad nimetused *konsistents/Konsistenz, tekstuur/Beschaffenheit* ning kirjelduskatsetes toidu füüsilisi omadusi kirjeldavad kompimisadjektiivid (nt *terav/scharf*) peegeldavad keele ja suu kompimisfunktsiooni, mille esiletulek vastustes on tõenäoliselt teatud määral tingitud katseülesande sõnastusest "Mida tunneme keele ja suuga?". Eelnev annab alust järeldada, et eesti ja saksa emakeelekõnelejate kognitiivsed kategoriseerimismustrid on maitsekogemuse sõnastamisvõtetes suures osas sarnased.

Üllatavaks saab pidada loetelukatsetes nimetatud maitsega seonduvaid assotsiatsioonisõnu, milles avaldus kahe keelegrupi suurim erinevus. Eesti emakeelsetele meenusid loetelukatsetes eelkõige positiivsed emotsioonisõnad, nagu *armastus, rahulolu*, saksa emakeelega katseisikutele aga negatiivseid tundeid väljendavad assotsiatiivsed sõnad, nagu *Schmerz* 'valu', *Ekel* 'vastikus'. Eestikeelsete positiivsete emotsioonisõnade esilduvuse põhjal leidis kinnitust maitsekogemuse seos emotsioonidega, mida teistsuguste keeleandmetega näitas ka Vainik (2017). Huvitavaks erinevuseks saab kahe keele tulemustes pidada ka asjaolu, et saksa emakeelsed nimetasid loetelukatsetes jooki ja joomist tähistavaid sõnu, nagu *Trinken* ja *Getränke*, mida eestikeelsete esilduvaimate nimetuste hulgas ei leidunud.

Kirjelduskatse tulemuste põhjal kuulub saksa emakeelega tavakõneleja aktiivse sõnavara hulka veinisõnavarast üldkeelde tulnud objektipõhine adjektiiv *fruchtig* 'puuviljane'. Eestikeelses kirjelduskatsetes leidis *puuviljane* mainimist vaid üksiksõnana ehk seda nimetas üks küsitletu ainult üks kord. Sõna *fruchtig* aktiivne kasutus saksa keeles viitab oletatavasti kahe keelekogukonna kultuuriliste tavade erinevusele.

Siinses võrdlevas uurimuses avaldusid maitsega seotud sõnade loetlemisel ja kirjeldamisel sarnased muustrid nii mõlema keele kui ka mõlema katse tulemustes. Eesti ja saksa aktiivse maitsestõnavara kvantitatiivsete ja kvalitatiivsete uurimustulemuste sarnasus osutab eesti keeles sügavalt juurdunud saksa keele mallidele ning kahe keelekogukonna kultuuriline lähedus peegeldub ka maitsestõnade kognitiivsetes kategoriseerimis- ja nimetamisstrateegiate valikutes.

Eesti ja saksa keele aktiivse maitsestõnavara võrdluses ilmsiks tulnud viimase paari kümnendi muutused, sh uurimistulemuste üllatavad erinevused, on eeldatavasti tingitud eelkõige kultuurilistest eripäradest, üleilmastumisega kaasneva toidu- ja joogikultuuri kiirest arengust ning levivatest multikultuursetest tavadest Euroopa läänelikes keelekogukondades.

Võrgumaterjalid

- Duden 2023. Bibliographisches Institut GmbH. <https://www.duden.de/>
 EKI ühendstõnastik 2021. <https://sonaveeb.ee/>
 EKSS = Eesti keele seletav sõnaraamat 2009. <https://www.eki.ee/dict/ekss/>
 SenS = Sensory Language and the Semantics of Taste. <http://www.sensorysemantics.ch/>
 Viikberg, Jüri 2016. Alamsaksa laensõnad eesti keeles. Veebistõnastik. <https://www.eki.ee/dict/asl/>
 ÕS = Eesti õigekeelsussõnaraamat 2018. <https://www.eki.ee/dict/qs/>

Kirjandus

- Anderson, John R. 1983. *The Architecture of Cognition*. Cambridge: Harvard University Press.
- Auvray, Malika, Charles Spence 2008. The multisensory perception of flavor. – *Consciousness and Cognition* 17 (3), 1016–1031. <https://doi.org/10.1016/j.concog.2007.06.005>
- Backhouse, Andrew E. 1994. *The Lexical Field of Taste: A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. Cambridge Studies in Linguistics. Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511554322>
- Bagli, Marco 2021. *Tastes We Live By: The Linguistic Conceptualisation of Taste in English*. Applications of Cognitive Linguistics 50. Berlin–Boston: De Gruyter Mouton. <https://doi.org/10.1515/9783110630404>

- Basbaum, Allan I., Diana M. Bautista, Grégory Scherrer, David Julius 2009. Cellular and molecular mechanism of pain. – *Cell* 139 (2), 267–284. <https://doi.org/10.1016/j.cell.2009.09.028>
- Berlin, Brent, Paul Kay 1969. *Basic Color Terms: Their Universality and Evolution*. Berkeley: University of California Press.
- Bieler, Larissa, Maren Runte 2010. Semantik der Sinne. Die lexikografische Erfassung von Geschmacksadjektiven. – *Lexicographica* 26, 109–128. <https://doi.org/10.1515/9783110223231.1.109>
- Buckenhüskes, Herbert J., Klaus von Heusinger, Tina Nawrocki 2005. Die Dimension des Geschmacks: Bedeutungsfelder für Geschmacksadjektive. – *Semantik der Sinne*. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004. Universität Zürich, 75–84.
- Burdach, Konrad J. 1988. *Geschmack und Geruch: Gustatorische, olfaktorische und trigeminale Wahrnehmung*. Bern–Stuttgart–Toronto: Huber.
- Corbett, Greville G., Robert L. Davies 1997. Establishing basic color terms: Measures and techniques. – C. Hardin, Luisa Maffi (eds.). *Color Categories in Thought and Language*. Cambridge: Cambridge University Press, 197–223. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511519819.009>
- Eesti etümolooiasõnaraamat 2012. *Iris Metsmägi, Meeli Sedrik, Sven-Erik Soosaar (toim.)*. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.
- Ibarretxe-Antuñano, Iraide 1997. Smelling and perception: A cross-linguistic study. – *Cuadernos de Filología Inglesa* 612, 113–121.
- Kalda, Anu 2022. *Translating Perception Metaphors: An Empirical Approach to English into Estonian Translation*. Dissertations on Humanities 72. Tallinn: Tallinn University.
- Kasik, Reet 2015. *Võrdlusomadussõnad*. – Reet Kasik. *Sõnamoodustus*. Eesti keele varamu I. Tartu: Tartu Ülikooli kirjastus, 335–341.
- Kurihara, Kenzo 2015. Umami the fifth basic taste: History of studies on receptor mechanisms and role as a food flavor. – *Biomed Research International*, ID 189402. <https://doi.org/10.1155/2015/189402>
- Majid, Asifa, Niclas Burenhult 2014. Odours are expressible in language, as long as you speak the right language. – *Cognition* 130 (2), 266–270. <https://doi.org/10.1016/j.cognition.2013.11.004>
- Park, Yongsu 1989. *Wulimal Kalay Sacen* [‘Korean Lexicon by Semantic Categories’]. Seoul: Hankil Publishing.
- Proos, Mariann 2021. *Meaning and Usage of Estonian Experience Perception Verbs*. *Dissertationes linguisticae Universitatis Tartuensis* 41. Tartu: University of Tartu.

- Rakova, Marina 2003. *The Extent of the Literal: Metaphor, Polysemy and Theories of Concepts*. New York: Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9780230512801>
- Rhee, Seongha, Hyun Jung Koo 2017. Multifaceted gustation. – Terminology. *International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication* 23 (1), 38–65. <https://doi.org/10.1075/term.23.1.02rhe>
- Rosch, Eleanor, Carolyn B. Mervis, Wayne D. Gray, David M. Johnson, Penny Boyes-Braem 1976. Basic objects in natural categories. – *Cognitive Psychology* 8 (3), 382–439. [https://doi.org/10.1016/0010-0285\(76\)90013-X](https://doi.org/10.1016/0010-0285(76)90013-X)
- Ross, Kristiina 2019. Meie ja teie eesti kirjakeel. – *Keel ja Kirjandus* 1–2, 57–68. <https://doi.org/10.54013/kk735a5>
- Ross, Kristiina 2022. Eesti keele varauusaegne mänguruum. – *Keel ja Kirjandus* 8–9, 716–731. <https://doi.org/10.54013/kk776a5>
- Runte, Maren, Jeanette Nuessli Guth 2021. Reden über Geschmack: Komplexität von Sinneswahrnehmungen interdisziplinär betrachtet. – *Mitteilungen des Deutschen Germanistenverbandes* 68 (1), 41–46. <https://doi.org/10.14220/mdge.2021.68.1.41>
- Schmid, Hans-Jörg 2007. Entrenchment, salience, and basic levels. – Dirk Geeraerts, Hubert Cuyckens (eds.). *The Oxford Handbook of Cognitive Linguistics*. Oxford: Oxford University Press, 117–138.
- Spence, Charles, Malika Auvray, Barry Smith 2015. Confusing tastes with flavours. – Dustin Stokes, Mohan Matthen, Stephen Biggs (eds.). *Perception and Its Modalities*. Oxford: Oxford University Press, 247–274. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780199832798.003.0011>
- Staniewski, Przemysław 2017. Geschmack und smak: Sprachliche Aspekte der gustatorischen Wahrnehmung im Deutschen und Polnischen. – *Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung, Sonderheft 25*, 223–247.
- Staniewski, Przemysław 2019. Inwieweit sind Geschmacksbezeichnungen als figurativ einzustufen? Eine Untersuchung auf der Basis des Deutschen und Polnischen. – *Linguistische Treffen in Wrocław* 15, 233–249.
- Sutrop, Urmas 1998. Eesti keele maitsenimetustest. – *Keel ja Kirjandus* 7, 446–458.
- Sutrop, Urmas 2001. List task and a cognitive salience index. – *Field Methods* 13 (3), 263–276. <https://doi.org/10.1177/1525822X0101300303>
- Sutrop, Urmas 2002. *The Vocabulary of Sense Perception in Estonian: Structure and History*. *Opuscula Fenno-Ugrica Gottingensia* 8. Frankfurt am Main: Peter Lang.

- Sutrop, Urmas 2011. Loetelukatse ja kognitiivse esiletuleku indeks. – Mari Uusküla, Urmas Sutrop (toim.). Värvinimede raamat. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 51–61.
- Taylor, John R. 1989. *Linguistic Categorization: Prototypes in Linguistic Theory*. Oxford: Clarendon Press.
- Tuulik, Maria 2022. Adjektiivide süstemaatiline polüseemia eesti keeles tajudjektiivide näitel. *Dissertationes linguisticae Universitatis Tartuensis* 45. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.
- Uusküla, Mari 2008. *Basic Colour Terms in Finno-Ugric and Slavonic Languages: Myths and Facts*. *Dissertationes linguisticae Universitatis Tartuensis* 9. Tartu: Tartu University Press.
- Uusküla, Mari 2016. Värviline maailm: Värv(nime)de uurimisest meil ja mujal. – *Oma Keel* 2, 3–9.
- Vainik, Ene 2004. *Lexical Knowledge of Emotions: The Structure, Variability and Semantics of the Estonian Emotion Vocabulary*. *Dissertationes linguisticae Universitatis Tartuensis* 5. Tartu: Tartu University Press.
- Vainik, Ene 2017. Tunnetest, piltlikult. – *Mäetagused* 69, 9–38. <https://doi.org/10.7592/MT2017.69.vainik>
- Vainik, Ene 2018. Emotion meets taste: Taste-motivated emotion terms in Estonian. – *Folklore: Electronic Journal of Folklore* 71 (1), 129–155. <https://doi.org/10.7592/FEJF2018.71.vainik>
- Wagner, Daniela 2009. *Semantische Dimensionen von Geschmacksadjektiven: Eine Skizze zum Adjektiv würzig*. – Eva Lavric, Carmen Konzett (eds.). *Food and Language / Sprache und Essen*. *Inntrans. Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation* 2. Frankfurt am Main et al.: Peter Lang, 135–146.
- Weller, Susan C., A. Kimball Romney 1988. *Systematic Data Collection. Qualitative Research Methods* 10. Newbury Park, London: SAGE. <https://doi.org/10.4135/9781412986069>
- Winter, Bodo 2019. *Sensory Linguistics: Language, Perception and Metaphor. Converging Evidence in Language and Communication Research* 20. Amsterdam–Philadelphia: John Benjamins. <https://doi.org/10.1075/celcr.20>
- Wnuk, Ewelina, Asifa Majid 2014. Revisiting the limits of language: The odour lexicon of Maniq. – *Cognition* 131 (1), 125–138. <https://doi.org/10.1016/j.cognition.2013.12.008>

What does it taste like? A comparative study of taste terms in Estonian and German

KARIN ZURBUCHEN

Tallinn University

This article compares and describes Estonian and German active taste vocabulary on the basis of the empirical data in respect of the salience. Two field experiments were undertaken by interviewing 43 native speakers of both languages. The aim of the study was to determine actively used taste terms, the range of active taste vocabulary and their naming strategies in two, genetically unrelated languages. The author hypothesised that the active vocabularies of the languages would feature many similarities.

The quantitative and qualitative results of the study demonstrate that the range of active taste vocabulary is very similar in both languages: the umbrella term in the taste domain is *maitse/Geschmack*, and, ahead of other words, the speakers recall basic taste words: *magus/süß* 'sweet', *soolane/salzig* 'salty', *hapu/sauer* 'sour' and *kibe/bitter* 'bitter'.

The word *umami* has no status as a basic term neither Estonian nor German, although its spread is growing, and regarding the salience it can be considered part of the active taste vocabulary of Estonian and German.

The results give a basis to infer that the Estonian taste words *kibe* 'bitter' and *mõru* 'bitter' may have similar basic term potential, and can be considered a cultural phenomenon of the language. To lend further credence to this observation, the subject is worth investigating in greater depth.

The list task results showed a surprising difference in the associative words linked to taste (*armastus* 'love', *rahulolu* 'satisfaction' in Estonian, *Schmerz* 'pain', *Ekel* 'disgust' in German). The salience of the positive emotional words in Estonian seems to confirm the link between taste experience and emotions as demonstrated by Vainik (2017).

Commonalities are reflected in the similarity of the naming strategies of the taste words, based on the subjective evaluation (*hea/gut* 'good', etc.), the intensity of taste experiences (*vürtsikas/würzig* 'spicy', etc.), physical qualities of

food (temperature, texture, and consistency), expressed with adjectives of touch domain: *soe/warm* 'warm', *pehme/weich* 'soft', etc.) in both languages. Words referring to touch (*konsistents/Konsistenz* 'consistency', *tekstuur/Beschaffenheit* 'texture') and adjectives describing qualities of food (e.g., *terav/scharf* 'sharp') reflect the sensory function of the tongue and mouth. Thus, the cognitive categorisation patterns of native speakers of Estonian and German are in large part similar in terms of naming strategies.

The active vocabulary of German includes the adjective *fruchtig* 'fruity', which has made its way into everyday language from the wine vocabulary. Estonian equivalent *puuviljane* 'fruity' was mentioned only once, by a single respondent. Presumably, the findings demonstrate a difference in the cultural customs of the two language communities.

As the results of this comparative study show, similar patterns exist in the listing and description of words linked to taste in both languages and both tasks. The similarity of the quantitative and qualitative results of research into active taste vocabulary in Estonian and German points to patterns of the German language that are deeply rooted in Estonian, while the cultural proximity of the two language communities is also reflected in their cognitive categorisation and naming strategy choices for taste words.

The changes over the last couple of decades that have come to light in the comparison of active taste vocabulary in Estonian and German, including the surprising differences revealed in this research, are presumably due first and foremost to cultural peculiarities, the rapid developments in food culture as a result of globalisation and the spread of multicultural norms in Europe's western language communities.

Keywords: taste terms; field methods; active vocabulary; comparative analysis; naming strategies; cultural factors; Estonian; German

Karin Zurbuchen

Narva mnt 25, 10120 Tallinn, Estonia
karin.zurbuchen@tlu.ee