

SZEVERÉNYI SÁNDOR

A nganaszan íz- és szagnevek rendszere*

The paper discusses Nganasan flavour and odour terms (the latter in relation to the former). We begin by surveying the non-linguistic possibilities of examining different forms of sensation, which we then narrow down to tasting and smelling. We demonstrate that, from a psychophysical, neurological etc. point of view, these differ from the perception of colours – the most often studied of the five sensations. We also survey the most recent results of research into the sense of flavour and its categorisation and how these are related to research into flavour terms. We stress the importance and the clarity of basic terms. We then turn to Nganasan flavour terms, which are first approached from a semantic direction with correlates sought for the domains SWEET, BITTER, SOUR, SALTY as well as for the generally appreciative qualification PLEASANT (TASTE), and further conclusions are drawn. In this part of the paper the relevant part of the Nganasan vocabulary is presented on the basis of the literature as well as data collected during field work carried out in Ust'-Avam in summer 2008, with special respect to its morphological structure as well as the basic flavour terms.

KEYWORDS: Nganasan, perception, taste, smell, basic terms, derivation KULCSSZAVAK: nganaszan, érzékelés, íz, szag, alapterminusok, szóképzés

1. Bevezetés

A dolgozatban a nganaszan íz- és szagneveket vizsgálom. Először az érzékelések vizsgálatának nem nyelvészeti lehetőségeit tekintem át, majd leszűkítem az ízekre és a szagokra. Bemutatom, hogy pszichofizikai, neurológiai stb. oldalról ez a terület különbözik a színek érzékelésétől – amely terület a leginkább kutatott az öt érzékelés közül. Bemutatom továbbá, hogy milyen újabb eredmények vannak az ízérzékelés és -kategorizálás kutatásának területén, és ezek hogyan függnek össze az íznevek kutatásával. Külön kitérek az alapfogalmak fontosságára és tisztázására.

Ezután rátérek a nganaszan íznevekre. Kiindulásként a jelentések felől közelítek a kérdéshez: az ÉDES ÍZ(Ű), KESERŰ ÍZ(Ű), SAVANYÚ ÍZ(Ű), SÓS ÍZ(Ű) tartományok mellett a FINOM ÍZ(Ű) általános pozitív minősítéshez keresem a megfeleléseket, valamint ezekből kiindulva további megállapításokat és összefüggéseket. A dolgozat ezen részében a rendelkezésre álló szakirodalom, valamint a 2008 nyarán Uszty-Avamban

* A tanulmány a K-60807 számú, „A nganaszan nyelv számítógépes morfológiai elemzése” című OTKA-pályázat keretében készült. Ezúton szeretném megköszönni lektoraimnak építő jellegű bíráló megjegyzéseit.

végzett terepmunka alapján mutatom be a nganaszan szókinsznek ezt a részét, bemutatva morfológiai felépítésüket, valamint az alapízneveket.

2. Az érzékelésről és az érzetek nyelvi kategorizációjáról

Azokat az ingereket, amelyek információtartalmukkal valamilyen érzékelést váltanak ki, többféle szempontból is csoportosíthatjuk. Az érzékelések között vannak fizikaiak és kémiaiak. Előbbihez tartoznak a fény-, hang-, hő- és tapintási ingerek, utóbbi csoportba pedig az íz- és szagérzékelés. Csoportosíthatjuk az érzékelést abból a szempontból is, hogy mennyire közvetlen. Közeli (vagy közvetlen) érzékelés így az ízlelés, szaglás és tapintás, távoli a fény és a hang. Jól látható, hogy a színérzékelés és az ízérzékelés típusa egymástól nagymértékben eltér, bár „a környezet iránt érdeklődő szervezet nézőpontjából a »kémiai érzetek« kifejezés kicsit félrevezető”. Ugyanis „a vegyi anyagok a szem fényreceptorait érő fényenergiához hasonlítanak. De [...] tárgyakat látunk, nem fényt; ebben a gondolatmenetben maradvá: tárgyakat és anyagokat ízlelünk és szagolunk, nem vegyszereket” (Sekuler–Blake 2004: 447). Mivel azonban a színérzékelés a legjobban kutatott terület – mind a nyelvészetben, mind a pszichológiában –, módszereiben a többi érzékelés vizsgálatánál is gyakran ugyanazokat módszereket, fogalmakat, szempontokat próbálják meg alkalmazni. Ez esetenként hasznos, esetenként ugyanakkor félrevezető is lehet, hiszen nem biztos, hogy azonos kognitív folyamatok zajlanak le a különböző érzékeléseknél, és ez a nyelvi kategorizációra is hatással lehet.

3. Az ízek érzékelése

Az ízérzékelés vizsgálata első ránézésre egyszerűbbnek látszik a többi érzékelésénél, hiszen ma már egyre pontosabban meghatározhatók azok a receptorok, amelyek egy-egy íz érzékeléséért felelnek. Nemrég számoltak be például a savanyú érzetért felelős receptorok felfedezéséről (Huang et al. 2006).

Hagyományosan négy alapíz különítenek el: édes, sós, keserű és savanyú – és a világ nyelveinek adatai is alapvetően ezt támasztják alá. Többben azonban – elsősorban pszichofizikai oldalról – megkérdőjelezzik ennek a csoportosításnak a jogosságát (lásd Erickson 2008). Az utóbbi időben egy ötödik ízt, az umamit (amely a keleti konyhára jellemző nátrium-glutamát íze) is többben alapízként kezelik,¹ s nemrég beszámoltak arról, hogy talán megvan a hatodik alapíz is: a kalcium íze.

Az a hagyományos nézet, miszerint csupán a fent felsorolt négy alapíz létezik, és hogy ezek a nyelv meghatározott részein érezhetők (az édes elöl, a sós hátul, a sava-

¹ Az umamit egy japán tudós fedezte fel még a múlt század elején, de csak az utóbbi években fordult felé fokozott figyelem (Ikdea 1909/2002).

nyú és a keserű pedig oldalt) jó néhány évtizede beivódott már a köztudatba, s vált kikezdzhetetlen és kritikátlanul idézett tézissé. Ugyanakkor már annak is több évtizede, hogy kimutatták, hogy ez nem egészen így igaz: mind a négy ízt érezhetjük a nyelv bármelyik pontján – persze minden bizonnyal nem egyenletes mértékben (Collings 1974, Bartoshuk 1993). A négy alapíz elmélete Boring 1942-ben megjelent munkája nyomán terjedt el, aki Hanig (1901) – az ízérzékelés területén egyébként a ma napig fontosnak tartott – munkáját értelmezte félre.

Tudjuk, hogy vannak további ízek, például csípősen fanyar, illatos menta, pikáns, csípős, avas, fűszeres-ízes, zsíros stb. Ezek nagy része nem jelenik meg alapíz-érzékelésként, az azonban bizonyosnak tűnik, hogy az alapízek száma magasabb lehet, mint azt korábban gondolták.

A kérdés csupán az, hogy ezek az alapkategóriák mennyire értelmezhetők úgy, mint a színneveknél. Tehát az alapíz és az alapíz név definíciója megalkotható-e az alapszín és az alapszín név alapján. És egyáltalán: szükséges-e különbséget tenni (van-e különbség?) az alapíz és az alapíz név között. Tudjuk például, hogy az alapszínek esetében létrehozhatók ún. „composite category”-k, amelyek megjelenése univerzalisztikus vonásokat mutat: noha hat alapszínből elvileg 63 ilyen lenne lehetséges, valójában csupán 9 fordul elő (lásd pl. Sutrop 2002: 51). Ilyen típusú rendszerről az ízek esetében egyelőre nem tudunk.

Ha az ízek esetében – úgy tűnik – egyelőre nem beszélhetünk ilyen „composite category”-król, akkor felmerül a kérdés, hogyan kell értelmezni a „nem alapízeket”, és ha csak alapízek (basic taste) vannak, akkor mi van a többivel: ha nem „alap”, akkor mi? Pszichofizikai oldalról kétféle megközelítés vitatkozik egymással: az egyiket „basic taste model” vagy „labeled-line model”-nek nevezzük (lineáris ingerület), a másikat „across-fiber pattern model”-nek (mintázatérzékelés). Előbbi szerint egy bizonyos idegrosttípus csak egy bizonyos ízminőséget reprezentál, míg az utóbbi szerint a szállító idegrostok teljes együttese reprezentál egy ízt. E két szemlélet közötti parázs vita folyt egy tavalyi pszichológiai tanulmányban, megnyugtató végkifejlet nélkül. Erickson (2008) tanulmányát 18 hozzászólás, majd a viszontválasz követi. A mi szempontunkból az a kérdés, hogy a nyelvi adatok szerepet játszanak-e az alapízek meghatározásában. Ebben sincs egységes vélemény. Például Di Lorenzo és Chen (2008) úgyesen ötvözi a nyelvi, a pszichofizikai és a neurológiai szempontokat. Ez az elképzelés érdekes lehet mint tesztelhető hipotézis. Kiindulópontjuk egyaránt kapcsolódik a r e l a t i v i z m u s (Belpaeme 2008) és a n o m i n a l i z m u s (Majid–Levinson 2008) szemléletéhez. Előbbi a n y e l v é s z e t i r e l a t i v i z m u s pozíciója: a nyelv módosítja a belső biológiailag vezérelt perceptuális szerkezetet és hatással van rá. Ezzel ellentétben áll a vitaindító tanulmány szerzőjének álláspontja, akinek a megközelítése u n i v e r z a l i s z t i k u s, mely szerint az ízérzékelést csakis a biológia irányítja, s az ízek nyelvi kategorizációja ettől független. A másik végletet képviseli például Majid és Levinson. N o m i n a l i s t a pozíciójuk szerint a szavak valóban érvényes alapízkategóriákat alkotnak, és ezt a világ nyelveinek adatai is alá-

támasztják. Annyi mindenesetre bizonyosnak látszik, hogy az alapízeknek – amennyiben ennek definíciójába a nyelvi kategorizáció is beletartozik – van kultúraspecifikus háttere.

3.1. Univerzalisztikus és kultúrafüggő vonások

Myers (1904) anyaga alapján – mely óta igazából nem készült nagyobb összefoglaló nyelvi felmérés – gyakorlatilag univerzalisztikus vonásnak tekintik a négy alapízt: az íznevek nem mutatnak olyan mértékű sokszínűséget tipológiai szempontból, mint a színnevek. De magának a kérdőívnek a kérdései is már négy alapízt (és így négy alapíznevet) feltételeznek.²

Ma már az is bizonyos, hogy az ízérzékelés genetikailag van vezérelve, s a különbségek mögött is genetikai okot lehet feltételezni: például az afrikaiak érzékenyebbek a keserű érzetekre. A szagok érzékelését inkább tanult képességnek tartják.

Bizonyos általános tendenciák az ízfelismeréssel kapcsolatban megállapíthatók. Így például az édes és a keserű pszichológiailag a leginkább különböző és elkülönülő ízek. Az édes és a sós inkább egymáshoz hasonlít, mint a többihez. A savanyú és a keserű inkább egymáshoz hasonlít, mint a többi ízhez.

Végül azt is meg kell említeni, hogy egy nyelven belül is keveredhet az ízek megítélése (= megnevezése). Az ún. felismerési hibákat illetően az angol nyelv alapján a következő tendenciák állapíthatók meg (pl. O'Mahony et al. 1979). Leggyakrabban a keserű és a savanyú ízt keverik össze, ennél ritkábban a sós és a savanyú ízeket, még ritkábban a sóst és a keserűt, ellenben például a keserűt és az édeset soha.

Amit még nagyon fontos kiemelni: az ízérzékelés kultúrafüggéséről egyelőre nagyon keveset tudunk. Például a pszichológia-kézikönyvek is csak négy alapízt említenek, anélkül hogy arra kitérnének, hogy ezek mennyire tekinthetők univerzálisnak.³

² Myers (1904) tipológiai kérdőívet állított össze, amelyet szétküldött misszionárisoknak, hivatalnokoknak és európai csoportoknak. A kérdőív első felében a négy íz kifejezésére kérdezett rá, a második felében pedig az elnevezések eredetét, használati körét firtatta. Megállapította, hogy az alapvető oppozíció az ízletes – nem ízletes.

³ Így például az itthon talán leginkább használt Atkinson és társai által jegyzett „Pszichológia” (1995) a következőképpen szól: „Minden íz leírható a négy alapvető ízminőség (édes, savanyú, sós és keserű) közül eggyel vagy többnek a kombinációjával (McBurney 1978)” (127), majd: „Ha a személyeket arra kérik, hogy a különböző anyagok ízeit a négy alapízzel határozzák meg, minden gond nélkül képesek erre; sőt még ha további, saját maguk választotta minőségeket is használhatnak, akkor is a négy alapízre hagyatkoznak (Goldstein 1989)”. Azaz egyfelől az ízkategorizáció univerzálításáról nem esik szó, hanem tényként kezelt (pl. fontos lenne tudni, hogy ezek a megállapítások hány nyelv vizsgálatán alapulnak), másfelől a kiindulópont itt is az elnevezések (alapíznevek) s nem az attól függetlenül kezelendő érzékletek (alapíz). Egy újabb könyv, az „Általános pszichológia” (Csépe et al. 2007: 460) már valamivel pontosabb, de még mindig nem derül ki, hogy az alapíz pontosan mi is, és a nem alapízek pontosan mik.

4. Alapterminusok

Az ízneveknél a kategorizáció során felmerül egy olyan probléma, amely más-képp kezelendő, mint a színeknél. Úgy tűnik, hogy az alapízeket önkéntelenül is azonosítják az alapíznevekkel. Holott a kettő nem (feltétlenül) ugyanaz. A relativisták szerint egyáltalán nem, a nominalisták szerint viszont igen: ebben az esetben azonban épp a nyelvi adatokkal (azaz az alapíznevekkel) igazolják a pszichológiai-neurológiai érzetek alapját.

Az alapszínnevek kritériumai már régóta ismertek, ezek Berlin–Kay (1969) munkája óta tovább finomodtak. Ezek alapján Sutrop (2002) megalkotta mind az öt érzékelésre az alapterminus definícióját. Az ízek esetében ez a következő (Sutrop 2002: 41): „A basic taste term is a psychologically salient, in most cases morphologically simple and native word, which belongs to the same word class and has the same grammatical potential as the prototypical taste term(s). That term generally denotes a quality or a phenomenon of taste at the basic level, and is applicable in all relevant domains.”

Ki kell emelni, hogy ez a definíció az alapszínnev definícióján alapszik, tehát nem az ízek biológiai vagy pszichológiai szempontú vizsgálatán. Azt is meg kell jegyezni, hogy a definíció nincs tekintettel a kivételekre. A színneveknél maradvá: éppen a színnevek esetében tudunk ennek a definíciónak ellentmondó példát. A tundrai nyenyecben az alapszínnevek nem ugyanabba a szófajba tartoznak, egyes alapszínnevek – a 'fekete' vagy a 'piros' – igék, míg mások – például a 'fehér' – névszók (lásd pl. Salminen 1993: 259).

5. Az íznevek történeti nyelvészeti szempontú megközelítése

Az öt érzékelést megnevező terület (látás, hallás, ízlelés, tapintás, szaglás) közül az íz és a szagok/illatok elnevezéseiről tudunk a legkevesebbet történeti és tipológiai szempontból (ezt Sutrop is kiemeli, 2002: 183).⁴ Ennek az az oka, hogy ezek a legkevésbé rekonstruálható fogalmak, az elnevezések általában transzparensnek, morfológiailag összetettek. Sutrop (2002: 199–200) azt is megjegyzi az észti és szomszédos nyelveinek elnevezéseit vizsgálva, hogy az alapnyelvekre e fogalmak közül egy sem rekonstruálható. Sutrop történeti szempontból kétféle magyarázatot tud elképzelni: vagy a 'van íze' – 'nincs íze' állt szemben egymással, vagy pedig ez a szembenállás a 'jó/kellemes íz' – 'rossz íz' lehetett. Ezeket a feltevéseket erősíti meg például a nyenyec

⁴ Természetesen nem hagyhatók figyelmen kívül az érzékelések nyelvi összekapcsolódásának vizsgálatával, elsősorban hierarchiájukkal, metaforikus (elsősorban szinesztetikus) használatukkal foglalkozó munkák (pl. Williams 1976). Szintén foglalkoztak az érzékelésigék tipológiájával (Viberg 2001). Ezek azonban alapvetően nem érintik dolgozatom tárgyát, ahol igen, ott igyekszem ezt megemlíteni.

jibcada szó, amely mind a négy alapízre vonatkozhat.⁵ Így a régi nyelvi rétegekre vonatkozóan az 'íz' jelentésű etimológiákat is számba kell venni. Sutrop munkáján kívül más munkáról, amely valamely uráli nyelv íz- és szagérzékelésével foglalkozott volna, nem tudok.

6. Terepmunka: az adatközlők és az interjúk

A gyűjtőmunkára 2008. július 16. és augusztus 6. között, Uszty-Avamban (Tajmir-félsziget) került sor. Öt adatközlővel dolgoztam, mindegyik 60–65 éves nő, a falu (s így egyben a nganaszan közösség) legjobb nganaszan beszélői közé tartoznak.⁶

A kérdőív célja egyfelől az alapíznevek megállapítása, az ízek minősítési módjainak leírása, valamint az utóbbi évek írásos anyagában (ez gyakorlatilag a Kosterkina–Momde–Ždanova-szótár) felbukkant új alakok morfológiai és jelentésbeli tisztázása. Kémiai tesztre nem volt alkalmam – ami talán tipológiai szempontból a legadekvátabb módja lenne a tesztelésnek (tehát kóstoltatni, s annak az ízére rákérdezni).

A lekérdezés szóban történt. Ennek elsődleges oka az adatközlők bizonytalan nganaszan olvasás- és íráskészsége.⁷ Ebből kifolyólag a beszélgetések nem egyformán alakultak. A beszélgetés nyelve főleg az orosz volt, de ahol és amikor lehetett, igyekeztem a nganaszant használni. A kiinduló kérdések az alapízekre, illetve minősítésekre vonatkoztak:

Mi az, hogy 'finom'? Mi az, ami finom?

Mi az, hogy 'édes'? Mi az, ami édes?

Mi az, hogy 'sós'? Mi az, ami sós?

Mi az, hogy 'keserű'? Mi az, ami keserű?

Mi az, hogy 'savanyú'? Mi az, ami savanyú?

A második körben az adatközlő által nem említett, de a nganaszan írásos forrásokban (folklórszövegek, szójegyzékek, szótárak) előforduló lexémákra kérdeztem rá. Erre azért volt szükség, mert az adatok jelentős része kevés, néha csak egy forrásban fordul elő, és a jelentést is pontosítani kellett, ha az adott szóalak például csak egy folklórszövegben jelenik meg.

⁵ Tereščenko szótárában például a következőt találjuk (Tereščenko 1965: 134): ибцѣда 1. горький; 2. кислый; 3. чересчур солёный; 4. вост. сладкий.

⁶ A nganaszan kihaló nyelv. Az anyanyelvi beszélők a legidősebb generáció tagjai (ez kb. 55-65 évet jelent), és többnyire nők, aminek az az oka, hogy a férfiak korábban elhunynak (napjainkban a várható élettartam mindössze 40-42 év).

⁷ A négy adatközlő közül egy, a helyi iskola nyugdíjas nganaszantanítója volt képes könnyedén követni az írott szöveget. Könnyedén olvasott egy másik hölgy is, három adatközlőnek viszont problémát jelentett a nganaszan szöveg olvasása.

(A) Feltételezett alapízek:

savanyú	<i>čiiniʒia</i>
keserű	<i>tasəgəə</i>
sós	<i>sʒrʒəgə</i>
édes	<i>sakʒrʒəgə</i>

(B) Íz: *ɲobta* (csak Castrén 19. századi anyagában fordul elő [1855: 45], 'Geruch' jelentéssel)

(C) Mit jelentenek az alábbi szavak (korábbi forrásokból összeválogatva)?

biə 'illat', *dʒrʒəgəə*, *bʒnəgəə*, *kiriba nəgəə*, *kolʒəgə*, *ɲəmsuəgə*, *kiribaəgə*, *hotəgəə* stb.

Jó alakok-e a következők (a fentiek mintájára én alkottam meg)?

a rén íze	<i>taənəgə</i>
a medve íze	<i>ɲarkaʒəgə</i>
a vadrén íze	<i>bahiʒəgə</i>

A harmadik körben pedig konkrét dolgok ízére és szagára kérdeztem rá (de csak abban az esetben, ha korábban még nem említette meg az adatközlő).⁸

7. A nganaszan íz- és szagnevek

7.1. 'édes'

Az édes megfelelőjeként az adatközlők mindegyike a *sakʒrʒəgə* szót említette, s mindegyikük csak a teával kapcsolatban:

- (1) *sakʒrʒəgə čaj* 'édes tea'
- (2) *čaj-mə sakʒrʒəgə* 'a teám édes'

Ennek az ellentéte a *sakʒr-kali čaj* (azaz cukor⁹ nélküli tea) kifejezés.

7.2. 'savanyú'

Az orosz 'кислый' jelentéseként egyöntetűen a *čiiniʒia* szót említették a konzultánsok, amely csak hússal, hallal, valamint levessel hozható összefüggésbe:

⁸ Egy fontos csoport kimaradt, illetve nem tudtam lekérdezni: az általuk fogyasztott néhány növény és bogyó ízére való rákérdezés. A kérdés nehézségét mutatja, hogy amikor az egyik adatközlőtől megkérdeztem, hogy a gombának milyen az íze, azt válaszolta, hogy nem mondja meg, mert nem szereti a gombát.

⁹ A *sakʒr* 'cukor' az orosz *сахар* átvétele.

(3) *čiiiniʔia ηəmsu, kolj* 'savanyú (~ romlott) hús, hal'

(4) *čiiiniʔia biʔə* 'savanyú leves'

Két érdekesebb adatot emelek itt ki:

(5) *čiiiniʔiaagə* 'savanyú'

Ennek az adatnak az az érdekessége, hogy szerepel rajta egy ún. íz- és szagnév-képző (-əgə, bővebben lásd 8.1). Ez minden bizonnyal analógia eredményeként került a tőre. A képző funkciója ebben az esetben a szag kiemelése lehet, mivel a *čiiiniʔia* szó elsődlegesen ízt fejez ki. Ezt támasztja alá a következő példa is:

(6) *čiiiniʔiaagətu sojbutu* 'savanyú íz/szag érződik'

Itt az igére hívnám fel a figyelmet: a nganaszanban eddig nem voltak arra adatok, hogy hangzást/hallást kifejező igék más érzékelést fejeznének ki.¹⁰ Így a *sojbusa* (KMZ 155) szótári jelentése 'hangzik, hallatszik, zúg', ám itt egyértelműen a szag érzékelésére vonatkozik. Ha valaki érzi a szagot, akkor azt a *d̥indiši* 'hallani' igével is ki lehet fejezni (lásd 15. példa).

Az egyik adatközlő az inkább a keserű ízek felé hajló *tašütü* szót is említette savanyú jelentésben:

(7) *biʔə-mə taəsiəδə s̥jɾələ-mə tašü-tü*
leves-PxSg1 nagyon sóz-PtPass keserű-Aor3Sg
'A levesem nagyon sós, keserű.'

Ennek ellentéte lehet a 'jó, finom' jelentésű *ñaagəə*:

(8) *kolj-mə ñaagəə, ñintuu čiiiniʔia*
hal-PxSg1 jó nem savanyú
'A halam finom, nem savanyú.'

7.3. 'keserű'

A legáltalánosabb lexéma ebben a jelentésben a *tašüʔtütü/tasəgəə*. Vonatkozhat túl erős teára, levesre, a só ízére (amennyiben túlságosan sós az étel). Hús (*ηəmsu*) jelzője viszont nem lehet.

(9) *tašüʔtütü/tasəgəə čaj, s̥jɾ* 'keserű (~ erős) tea, só'

(10) *ñaagəiʔ s̥jɾələ-mə biʔə* 'jól megsózott (~ nagyon sós) leves'

Mivel a só íze itt 'keserű', így a keserű levest ki lehet fejezni a só jelentésű szó származékaival.

¹⁰ Az egyéb uráli nyelvekben ez nem ritka jelenség (lásd Viberg 2001), a nganaszanban azonban eddig nem jegyezték le.

- (11) *sjɾəlaməə bjiʔə* 'sós leves'
 (12) *sjɾɾəəgə kolj* 'sós/sózott hal'

A cigaretta ízét is itt említették meg, más lexémával:

- (13) *ɲəmuəgə tabak* 'keserű (erős) cigaretta'

A *ɲəmu* jelentése 'dohány', az *-əgə* funkciójáról lásd lejjebb.

7.4. 'sós'

A sós *sjɾɾəəgə*, illetve *sjɾ(ə)laməə*, ám amennyiben túlságosan sós, akkor a 7.3.-ben említett *tasüʔtütü/tasəgə* 'keserű' jelentésű szó használatos.

7.5. Íz és illat általános megnevezése

Úgy tűnik, hogy bár létezik a nganaszanban általános ízfogalom, ritkán használják. A *ɲəbta* szót nem említették, csak rákérdezést követően. Ennek talán az az oka, hogy *íze* mindig konkrétan valaminek van, „általában” az ízről nehéz beszélni. Volt olyan adatközlő, akitől amikor az általános 'íz' nganaszan megfelelőjét kérdeztem, adatokat kezdett sorolni: *ɲəmsuəgə* 'hús íze', *koljəgə/koljʔitü* 'hal íze' stb. Az illat/szag terminus esetében is elsősorban konkrét szagnevek bukkantak fel, például:

- (14) *hotəəgə/hotəitü* 'hagymaszagú- és ízű (ember is)'¹¹
bahiəgə/bahiʔitü 'vadréznamatú'
bańəəgə 'kutyaszagú'
dəbtuəgə / dəbtüʔitü 'madárszagú- és ízű'
ɲəbtəəgə 'öreg(ember)szagú'
bajkaʔa ɲəbtəʔitü 'az öregember öregszagú'

A *biə* 'szag, illat' szó létezik, de elsődleges jelentése 'szél'.

8. Az íznevek morfológiája

A bemutatott adatokat alaktanilag rendszerezve több olyan képzőt (vagy képzőszerű alakulatot) találunk, amelyet a korábbi nyelvtani leírások (Tereščenko 1979; Helimski 1998; Wagner-Nagy 2002; Katschmann 2008; de megemlíthetjük a Bol'dt 1989 képzőmonográfiát is) nem tartalmazzak. Ennek oka az, hogy az első adatok megjelenése is csak a 2001-es nganaszan szótárhoz köthető. Kérdés, hogy ezek valóban új alakulatok-e, vagy csak elkerülték a korábbi gyűjtők figyelmét.

¹¹ A *hotəitü* alak felépítéséhez a magyarázatot lásd 8.3. alatt.

8.1. *-əgə* 'valamilyen ízű és/vagy szagú; valaminek az íze és/vagy szaga'

Mint említettem ezt a képzőt a korábbi nganaszan nyelvtani leírások nem tartalmazzák. Először a Kosterkina–Momde–Ždanova (2001) szótárban fordul elő. Kizárólagosan az íz és a szag tartományához kötődik (így nevezhetjük *z a m a t k é p z ő nek*).

A képző eredete nem világos (erre még visszatérek a 12.1. pontban), tipológiai szempontból viszont különösen figyelemreméltó jelenség, hogy bizonyosan nem vezethető vissza tartalmazó szóra. Ilyen típusú íz- és szagnévképzőt más nyelvekben tudomásom szerint nem nagyon találunk, a nganaszant környező nyelvekben bizonyosan nem.

Az adatközlőkkel folytatott interjúk azt támasztják alá, hogy a képző produktív és gyakori. Produktív voltát mutatja, hogy orosz szavakhoz is hozzáteszik: *lukaagə* 'hagymaszagú- és ízű' (vö. or. *luk* 'hagyma').

A képző jelentése 'valamilyen ízű és/vagy szagú; valaminek az íze és/vagy szaga'. Az alábbi példa azt mutatja, hogy csak szagra is vonatkozhat, ráadásul itt főnévként jelentkezik:

- (15) *Basu-tuə* *ŋanasa* *kintə-əgə* *dʒindi-lə*.
 vadászik-PtImp ember füst-Níz hall-Aor3Sg
 'A vadászó ember füstszagot érzett.'

- (16) *ŋüŋgə-tənu-ntu* *kintə-əgə* *čüüü-lə*
 orr-Loc-GenPx3Sg füst-Níz érez-Aor3Sg
 'Az orrában füstszagot érzett.'

8.2. *-ńəəgə* 'valamilyen ízű és/vagy szagú; valaminek az íze és/vagy szaga'

A nganaszban találunk egy *-ńəəgə* 'valamilyen ízű, illatú' jelentésű toldalékot, amely mindig utótagként jelenik meg, önállóan nem fordul elő. A toldalék valószínűleg a *ńaaəgə* 'jó, finom' szóhoz köthető. Például: *sakjır-ńəəgə*: 'cukor' + 'ízű', *sjır-ńəəgə* 'só + ízű'. További példák:

- (17) *djırńəəgə* 'zsíros (íz)'
bjńəəgə '1. vizes, 2. vodkaillatú- vagy ízű'
kiriba ńəəgə 'kenyérízű'
čajńəəgə čaj 'finom (= teaízű) tea'

A toldalék státusa kérdéses. A Kosterkina–Momde–Ždanova-szótárban (2001) külön szócikként szerepel, azzal a megjegyzéssel, hogy akár egybe is lehet írni az előtte álló szóval. Ez is jól mutatja a bizonytalanságot.

A képző egyalakú, ugyanakkor ritkán előfordul *-ńəkə* formában, ez is erőteljes grammatikalizációs folyamatra utal (lásd alább).

Funkcióját tekintve a *-ńəəgə* képző az *-əgə* képzőhöz képest inkább az íz felé hajlik, és talán jobban minősít, ám itt is találunk ellenpéldát:

(18) *bańaəə* 'kutyaszagú';

mert a kutyának – mivel nem fogyasztják – az íze nem releváns, s a szaga sem tartozik az egyértelműen kellemes szagok közé.

Érdekes grammatikalizációs jelenséget figyelhetünk meg, ha a két képző viselkedését hasonlítjuk össze. Az *-əə* képzős névszói alakok mellett ugyanolyan jelentésű igei alakokat is létre lehet hozni, például:

(19) *hotə* 'hagyma' *hotəəə* *hotə(?)itü*

(20) *bahi* 'vadrén' *bahiəə* *bahi(?)itü*

A *bahi(?)itü* alak a következőképpen épül fel: *bahi-(?)i-tü*. A *-(?)i-* szegmentum ún. szenzitív képző (Wagner-Nagy 2002: 131), melynek funkciója 'valamilyennek érződik', a *-tü-* pedig az időértéket megmutató imperfektív koaffixum (*-NTU-*) allomorfa, az egyes szám harmadik személy ragja pedig zéró. Nézzük, hogy mi történik a *-ńaəə* képzős alakokkal, ha a szenzitív képzővel akarjuk ellátni, például:

(21) *ďir* 'zsír' *ďirńaəə* *ďirńaintü*

Azaz mi történik? A szóvégi *-əə* szekvenciát érzékelik képzőként, s ezt vágják le, függetlenül attól, hogy mi marad meg tőnek. A következő elemzések lehetségesek:

(22) *ďir-ńa-i-ntü*

vagy: *zsír-??-Sen-Aor3Sg*

vagy: *zsír-Sen-Aor3Sg*

Az egyik lehetőség szerint *ďir* lenne a tő, de akkor a *-ńa-* szótagot is meg kell magyarázni. Képző nem lehet, mert nem ismerünk ilyen toldalékot. A másik elemzési lehetőség szerint *ďirńa-* lenne a tő, de akkor ez meg miféle alak? Nem illik bele a nganaszan morfofonológiai rendszerbe. Úgy tűnik tehát, hogy nem csupán egy grammatikalizációs folyamatnak vagyunk a szemtanúi, hanem egy reanalízisnek, továbbá minden bizonnyal szemantikai elhomályosulásnak is (amennyiben a *ďirńa-* tő mellett tennénk le a voksunkat).

Az jól látszik, hogy a két képző között nehéz meghatározni pontos funkcióbeli különbséget (ez is motiválhatja a *ďirńaintü* típusú alakok kialakulását). A képzőválasztást pedig befolyásolhatja az alapszó fonológiai szerkezete is, és ez inkább az *-əə* képző megjelenését korlátozza. Ennek alátámasztására a következőket említem:

a) CVC szerkezetű tőhöz (*čaj, ďir, sĳr*) nem kapcsolódik *-əə* képző, tehát **čajəə, *ďirəə* alakok nincsenek. Ha a CVC tő második C-je olyan mássalhangzó, amely mellett nem állhat *-ń-* (pl. *luk* 'hagyma'), az kizárja a *-ńaəə* megjelenését is. Ilyenkor *-əəə* alakban kapcsolódik az *-əə* képző (*lukəəə*).

b) CVV szerkezetű tőhöz (*taa* 'házi rén') szintén nem kapcsolódik *-əə* képző (**taa+əə*).

8.3. -(ʔ)i 'valamilyennek érződik'

A képzőt említi Wagner-Nagy (2002: 131) mint szenzitív denominális verbumképzőt, -J mélyszerkezeti alakban. Ez a képző minden bizonnyal ugyanaz, adatközlőim ugyanakkor mindig egyértelműen *-i*-t mondtak, *i*-re végződő tőhöz kapcsolódva pedig egyértelműen hallható a gégezárhang (*bahiʔiti*). Funkciója megegyezik az *-əgə* képzőével (voltak olyan adatközlők, akik egyszerre említették a két alakot), úgy tűnik, különbség csak a szófajtságban rejlik.

8.4. *-lə* valamivel való ellátottságot kifejező denominális verbumképző (?)

A képző funkciója, produktivitása nem világos, kevés gyűjtött alakban fordult elő. Mindig a participium passivum képzője (*-məə*) követi: *-lə-məə* (pl. *čaj-lə-məə*, *šir[ə]ləməə*). A *-ʔlə* 'valamiként használ' (Wagner-Nagy 2002: 132) képző az egyetlen eddig ismert képző, amellyel kapcsolatba hozható. Ennek tisztázására további vizsgálatokra lenne szükség.

9. Az ízek minősítése: 'finom'

A kellemes íz kifejezésére számos lehetőség áll rendelkezésre. A legáltalánosabb a *ńaaagəə* 'jó, finom' szó alkalmazása, amely általánossága miatt nem minősíthető íznevek:

- (23) *ńaaagəə kolj* 'finom hal'
 (24) *ńaaagəə koljəgəə biʔə* 'finom halízú/illatú leves'

A másik általános, de az előzőnél ritkább, pozitívan minősítő jelző:

- (25) *ńimtagəə biʔə/ńimtitjə biʔə* 'finom leves'

A *ńimtidj* 'megnevez, nevén szólít' (KMZ 116) származéka, a *ńimtagəə* -*Kəə* képzős melléknév, a *ńimtitjə* folyamatos melléknévi igenév (azaz szó szerint 'neves'). Ízre vonatkozó használatára más írott forrásban nincs példa.

Pozitívan minősít a jelző akkor is, ha az adott ételnek, itálnak legjellemzőbb tulajdonságát emeli ki, például:

- (26) *śeləgəə/śelitjə kolj* 'finom hal' (= 'zsíros'; vö. *śela* 'olvasztott halzsír')

Ez a tulajdonság – mivel az ízre, illatra, vagyis a zamatra vonatkozik – legtöbbször az íz- vagy szagnévképzős alak:

Ez lehet maga az egész étel, ital:

- (27) *ηəmsuəgə ηəmsu* 'finom hús (szó szerint: húszamatú hús)' (= 'jó zsíros')

- (28) *čajnəəgə/čajńəkə/čajləməə čaj* 'teazamatú tea'
 (29) *bijəgə bijə* 'finom, ízletes leves (szó szerint: levezamatú leves)'

Ilyenkor is megjelenhet a *ńaaəgə*, a jelző és a jelzett szó között. Ez magyarázza a *ńaaəgə* grammatikalizációját (lásd 8.2.):

- (30) *səlitjə ńaaəgə kolj* 'zsiros, finom hal'

Ritkán előfordul más minősítő elem is:

- (31) *ńaaəgə məńələkə kiriba* 'finom kenyér' (vö. *məńələkə* 'kellemes, érdekes, elragadó' – KMZ 103)

Ritkábban az *əəkərə* 'szép' is megjelenik minősítőként, de önálló elemként ('finom' jelentéssel) nem:

- (32) *kuʔ əəkərə ŋəmu-əgə sojbu-tu*
 nagyon szép dohányzamat-Níz érződik-AorSg3
 'nagyon jó dohányzamat érződik'

Más forrás szerint a *ńeluəgə* 'finom, édes' is minősít (KMZ 109), ám ezt az alakot az adatközlők nem említették.

Kellemetlen íznek minősül a *tasəgəə* és a *čiińiʔia* is. Más, kellemetlen ízre vonatkozó általános minősítő szót nem említettek az adatközlőim.

10. Alapíznevek a nganaszanban

A előzőekben elmondottak alapján két alapíznevet tartok indokoltnak felvenni a nganaszanban. Ezek a *čiińiʔia* és a *tasəgəə/tašüʔtütüə*. Mindkettő kellemetlen ízt fejez ki.

A hagyományosan alapíznek tartott ízek közül a nganaszanban megtalálható még a sós (*sjńńəəgəə*) és az édes (*sakjńńəəgə*) megnevezése is. Ezeket a következők miatt nem sorolom az alapíznevek közé:

a) Morfológiailag és jelentéstanilag (*sjń* 'só', *sakjń* 'cukor') transzparenssek. Szerkezetük nem különbözik az ezzel a képzővel létrehozott más alakulattól.

b) A 'túlságosan sós, elsózott' jelentést nem a *sjńńəəgəə* szóval fejezik ki, például 'elsózott leves' *tašütü bijə*. A túlságosan erős (ennél fogva kellemetlen) ízeket is a 'keserű' alapjelentésű szóval fejezik ki: 'túl erős tea' *tasəgəə/tašüʔtütüə čaj* (ebben az esetben ez teljesen logikus is, hiszen a túl erős tea valóban keserű).

c) A legfontosabb szemantikai érv: a só íze – *tašüʔtütüə sjń*. Továbbá: *sjńələməə bijə, ńaaəgəiʔ sjńələməə bijə* 'keserű (elsózott) leves'. Ez arra utal, hogy a só íze nem számít annyira kiemelkedőnek, hogy alapízként szóba jöhessen.

11. Történeti háttér

11.1. A nganaszan íz- és szagképzők eredetéről

Az *-əgə* képző alakjának eredetéről csak találgatásokba tudunk bocsátkozni, bizonyítást nem tartunk lehetségesnek, az alábbiakat azonban megállapíthatjuk:

a) A korábbi lejegyzésekben, szövegekben, nyelvtanokban nem találkozunk ezzel a képzővel.

b) A nganaszan nyelv gazdag melléknévképzőkben (Wagner-Nagy 2002: 86–88). Ezek legtöbbje ma már nem produktív. Ezek a képzők általában egy szótagúak, s mindegyikük magja egy *-k-* (amelynek gyenge fokváltakozott párja a *-g-*). A képzők vokalizmusa sem túl változatos. Ezeket a képzőket egymásból levezetni nem lehetséges, ám annyi bizonyosnak látszik, hogy egymás kialakulására (akár analógia útján) hatással lehettek. Egyes képzők bizonyos tartományokhoz kötődnek – igaz, nem kizárólagosan. Így a *-KUə-*-t tipikusan színneveken találjuk, a *-Kəə* képzőt dimenzió-nális melléknéveken és fizikai tulajdonságot megnevező szavakon. Ilyen környezetben kialakulhatott akár egy újabb képző is, ezekből az elemekből építkezve.

c) Lehetne azt is feltételezni, hogy az *-əgə* képző a *-ńəgə* képzőből alakult ki elvonással (a fentebb említett képzők hatására), ám ennek némileg ellentmond, hogy az *-əgə* gyakoribb, mint a *-ńəgə*, és a használata is szélesebb körűnek tűnik.

11.2. A nganaszan alapíznevek eredetéről

Két olyan szóra kell még kitérnünk, amelyek nem transzparenssek.

činiŋia

A protoszamojéd alapnyelvre vezethető vissza a szó töve: **ti* (mt) ~ **te* 'Eiter'; **ti-* (?**tij-*) ~ **te* (sk, km-kb) 'faulen' (SW 161). Főnévi jelentéssel csak a déli szamojéd nyelvekből mutatható ki, igei származékként már az északi szamojéd nyelvekből is. Werner a nganaszan szót kapcsolatba hozza a jen. *¹śińś* 'faul', 'verfault', 'alt', 'alterschwach', 'gebrechlich' szóval (Werner 2002: 2/207). Ez véleményem szerint nem fogadható el, mert Werner protojenyiszeji **siń* 'alt', 'gebrechlich', 'faul' rekonstruált alakot említ (Starostin nyomán), ugyanakkor a nganaszanban a nazális nem a tőhöz tartozik (vö. PS **ti* (mt) ~ **te* 'Eiter', SW 161), hanem egy nomen possessoris képző egyik eleme (mai alak: *-nəə* – vö. Castrén: *tī-nea*). Castrénnál a nganaszan szó 'sauer, verfault' jelentéssel szerepel.

tašü(ɪ)tüə/tasəgə

Ismeretlen eredetű szó, más származéka nem fordul elő. Az első alak folyamatos melléknévi igenév, a második *-Kəə* melléknévképzős alak. A *tasə-* névszói, illetve *tašü-* igei tő passzív, más származéka nem fordul elő. Áttanulmányozva a környező

nyelvek adatait, esetleges kölcsönzés nyomára nem bukkantam (Szeverényi 2007). Esetleges rokon nyelvi megfelelései: enyec *taserádde* 'sárga' (Castrén 1855: 87), nyenyec *macexəŭ* 'sárga' (Tereščenko 1965: 639). A 'sárga' és a 'savanyú' jelentések abban az esetben kapcsolhatók össze, ha a főnévi tő egy 'epe' jelentésű szóra lenne visszavezethető, ilyet azonban nem találunk. Továbbá az első szótag magánhangzója sem szabályos megfelelés (a nganaszanban *o*-nak kell jelentkeznie). Valószínűbb, hogy a nyenyec és az enyec nganaszan megfelelése a *tođakuə* 'sárga, barna, zöld'.

12. Összefoglalás

Eredményeim:

1. A nganaszan íznevek nem támasztják alá a négy alapíz prominenciáját. Sem a sós, sem az édes nem emelkedik ki a többi íz közül. Az alapszembenállás a kellemes/kellemetlen, utóbbin belül további két csoportot állapíthatunk meg a romlott, rothadt (savanyú) és az egyszerűen kellemetlen, nem finom ízeket. Ezek funkciója – úgy gondolom – egyértelmű.

2. Két terminust leszámítva a nganaszan íznevek mindegyike morfológiailag transzparens, képzett alak.

3. A nganaszan íznevek közül mindössze kettőnek az alapszava nem transzparens szemantikailag. Ebből az egyik a szamojéd alapnyelvre vezethető vissza, a másik eredete ismeretlen.

4. A nganaszan íz- és szagneveket illetően eddig le nem írt, produktív képzőket találunk. Tipológiai szempontból az *-əgə* képző különösen érdekes, mert nem mutatható ki az eredete (tehát nem 'íz' vagy 'szag' jelentésű szó grammatikalizációjával alakult ki), a képző beleilleszkedik abba a rendszerbe, amely a nganaszan melléknevek többségét jellemzi.

Rövidítések

Aor	aoristos	mt	mator
Gen	genitivus	PJ	protojenyiszeji
jen	jenyiszeji	PtPass	szenvető melléknévi igenév
kb	kojbál	Px	birtokos személyrag
km	kamassz	Sg	egyes szám
Loc	locativus		

Irodalom

- Atkinson, Richard C. et al. (1995), *Pszichológia*. Osiris–Századvég, Budapest.
- Bartoshuk, Linda M. (1993), The biological basis of food perception and acceptance. *Food Quality and Preference* 4: 21–32.
- Belpaeme, Tony (2008), Insights from the colour category controversy. *Behavioral and Brain Sciences* 31: 75–76. [Kommentár Erickson (2008) tanulmányához.]
- Berlin, Brent–Kay, Paul (1969), *Basic color terms. Their universality and evolution*. University of California Press, California.
- Bol'dt, E. P. [Большдт, Е. П.] (1989), *Именное словообразование нганасанского языка*. Наука, Новосибирск.
- Boring, Edwin Garrigues (1942), *Sensation and perception in the history of experimental psychology*. Appleton-Century-Crofts, New York.
- Castrén, Mattias Alexander (1854), *Grammatik der samojedischen Sprachen*. Kaiserliche Akademie der Wissenschaften, St. Petersburg.
- Castrén, Mattias Alexander (1855), *Wörterverzeichnisse aus den Samojedischen Sprachen*. Kaiserliche Akademie der Wissenschaften, St. Petersburg.
- Collings, Virginia B. (1974), Human taste response as a function of location of stimulation on the tongue and soft palate. *Perception and Psychophysics* 16: 169–174.
- Csépe Valéria – Györi Miklós – Ragó Anett (szerk.) (2007), *Általános pszichológia I*. Osiris, Budapest.
- Di Lorenzo, Patricia M. – Chen, Jen-Yung (2008), Basic tastes as cognitive concepts and taste coding as more than spatial. *Behavioral and Brain Sciences* 31: 78–79. [Kommentár Erickson (2008) tanulmányához.]
- Erickson, Robert P. (2008), A study of the science of taste. On the origins and influence of the core ideas. *Behavioral and Brain Sciences* 31: 59–105.
- Goldstein, E. Bruce (1989³), *Sensation and Perception*. Wadsworth, Belmont.
- Hanig, David Pauli (1901), Zur psychophysik des Geschmackssinnes. *Philosophische Studien* 17: 576–623.
- Helimski, Eugen (1998), *Nganasan*. In: Abondolo, Daniel (ed.), *The Uralic Languages*. Routledge, London–New York. 480–515.
- Henning, Hans (1916), Die qualitatensreihe des geschmacks. *Zeitschrift Psychologie* 74: 203–219.
- Huang, Angel L. et al. (2006), The cells and logic for mammalian sour taste detection. *Nature* 442: 934–938.
- Ikdea, Kikunae (1909/2002), New seasonings. *Chemical Senses* 27: 847–849.
- Katzschmann, Michael (2008), *Chrestomathia Nganasanica. Texte – Übersetzung – Glossar – Grammatik*. Books on Demand, Norderstedt.
- KMZ = Kosterkina, N. T. – Momde, A. Č. – Ždanova, T. Ju. [Костеркина, Н. Т. – Момде, А. Ч. – Жданова, Т. Ю.] (2001), *Словарь нганасанско-русский и русско-нганасанский*. Просвещение, Санкт-Петербург.
- Kosterkina, N. T. – Nagy, Beáta Boglárka – Sobanski, Florian (1997), Über die Tiere auf der Erde. Ein nganasanisches Märchen nebst Übersetzung und morphologischem Wörterverzeichnis. *NéNy* 38: 157–199.
- Majid, Asifa – Levinson, Stephen C. (2008), Language does provide support for basic tastes. *Behavioral and Brain Sciences* 31: 86–87. [Kommentár Erickson (2008) tanulmányához.]

- McBurney, D. H. (1978), Psychological dimensions and the perceptual analysis of taste. In: Carterette, E. C. – Friedman, M. P. (eds.), *Handbook of perception* 6. Academic Press, New York.
- Myers, Charles Samuel (1904), The taste-names of primitive peoples. *British Journal of Psychology* 1: 117–126.
- O'Mahony, Michael et al. (1979), Confusion in the use of the taste adjectives 'sour' and 'bitter'. *Chemical Senses* 4: 301–318.
- Salminen, Tapani (1993), Word Classes in Nenets. *MSFOu* 215: 257–264.
- Sekuler, Robert–Blake, Randolph (2004), *Észlelés*. Osiris, Budapest.
- Sutrop, Urmas (2002), The vocabulary of sense perception in Estonian. *Opuscula Fenno-Ugrica Göttingensia* 8. Peter Lang, Frankfurt am Main.
- SW = Janhunen, Juha (1977), *Samojedischer Wortschatz*. *Castrenianumin toimitteita* 17. Helsinki.
- Szeverényi Sándor (2007), Prototipikus tulajdonságfogalmak lexikai kategorizációja a nganaszanban. PhD-értekezés. Szegedi Tudományegyetem, Szeged.
- Tereščenko, N. M. [Терещенко, Н. М.] (1965), *Ненецко-русский словарь*. Советская Энциклопедия, Москва.
- Tereščenko, N. M. [Терещенко, Н. М.] (1979), *Нганасанский язык*. Наука, Ленинград.
- Viberg, Åke (2001), Verbs of perception. In: Haspelmath, Martin et al. (eds.), *Language typology and language universals. An international handbook / Manuel international / Ein internationales Handbuch*. Walter de Gruyter, Berlin–New York. 1294–1309.
- Wagner-Nagy Beáta (szerk.) (2002), *Chrestomathia Nganasanica*. SUA 10. MTA Nyelvtudományi Intézet–SZTE Finnugor Tanszék, Budapest–Szeged.
- Werner, Heinrich (2002), *Vergleichendes Wörterbuch der Jenissej-Sprachen* 1–3. Harrassowitz Verlag, Wiesbaden.
- Williams, Joseph M. (1976), Synaesthetic adjectives. A possible law of semantic change. *Language* 52: 461–478.