

УДК 81.373.2

DOI: 10.17223/19986645/71/8

Н.И. Панасенко

КАНАЛЫ ПОЛУЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ В ФИТОНИМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКЕ: ВКУС

Представлены результаты интегративного лингвокогнитивного исследования обширной группы фитонимов различных языков в аспекте лингвосенсорики (вкусовая модальность восприятия). Ономаσιологический анализ фитонимов дает возможность установить лексические и формальные базисы, а также приписываемые им предикатом ономаσιологические признаки. Когнитивный анализ позволяет выяснить, как в ономаσιологической модели представлены каналы получения информации, и установить их локализацию: в базисе или признаке.

Ключевые слова: когнитивная лингвистика, каналы получения информации, вкус, названия лекарственных растений, ономаσιологический базис, ономаσιологический признак

Введение

Данная статья представляет результаты исследования фитонимической лексики в романских, германских и славянских языках, целью которого было описать и проанализировать выбранный пласт лексики, а также установить его место и роль в языковых картинах мира. Объектом послужили литературные и народные названия лекарственных растений (ЛР) во французском, немецком, английском, русском, украинском, польском, чешском и словацком языках; всего свыше 10 000 примеров. Для их обработки использовалась специально написанная программа «Флора».

Важными для данного исследования были структурно-семантический анализ и ономаσιологический анализ с его последующей когнитивной интерпретацией. Процедура проведения каждого из этих анализов представлена далее.

Структурно-семантический анализ позволил выделить шесть основных структурных моделей в литературных и народных названиях травянистых ЛР (ТЛР) и ЛР-кустарников (ЛРК) и установить наиболее частотные в каждом из изучаемых языков, что дало возможность перейти к более сложному лингвистическому анализу – ономаσιологическому. В основе проводимого нами исследования лежит тернарная модель производного и сложного слова, разработанная Е.С. Кубряковой [1], которая добавила к модели М. Докулила предикат-связку или атомарный предикат. Эта модель включает ономаσιологический базис, ономаσιологический признак и предикат-связку, которые в дальнейшем именуются просто базис, признак и предикат.

В результате была структурно и семантически описана зона базиса и приписываемая ему атомарными предикатами признаковая зона фитони-

мов. Мотивировочные признаки, которые кладутся в основу номинации различных ЛР, можно рассматривать как универсальные категории: пространство, время, форма, цвет и т.д. Признаки, характеризующие ЛР, в большинстве своем являются статическими. Существуют две стратегии распознавания и отождествления объекта: по целостному образу и по броскому признаку. Получив в результате анализа широкий инвентарь универсальных для многих языков признаков, мы можем предположить, что распознавание ЛР и отнесение его к определенному классу происходит главным образом на основании выделения одного или нескольких признаков. Анализ словообразовательной и ономаσιологической структуры фитонимов позволяет реконструировать номинативную деятельность человека и установить некоторые принципы номинации, которые формируются на основе обобщения мотивировочных признаков уже известных растений и служат базой для новых наименований.

Однако ни словообразовательный, ни ономаσιологический анализ не объясняют, почему названия растений даются через иное понятие – лицо, животное, мифическое существо и пр. Как справедливо замечает Е.С. Кубрякова, «реинтерпретация данных ономаσιологического анализа в когнитивных терминах отнюдь не представляет собой процедуру простого перевода с одного языка на другой, но известные переосмысления данных с новых позиций» [2. С. 40–41].

Прежде чем детально описать каналы получения информации в фитонимической лексике, остановимся кратко на базовых понятиях когнитивной лингвистики и обозначим методы, которые были использованы нами при проведении когнитивного анализа.

Когнитивная лингвистика, которую Е.С. Кубрякова назвала «зонтичным термином» [3. С. 7], а В.А. Маслова [4. С. 4] наукой будущего, неизменно остается в поле зрения ученых, о чем свидетельствуют многочисленные публикации как российских ученых [5–13], ученых из ближнего [4, 14–17] и дальнего зарубежья (А. Голдберг, Р. Джекендофф, Дж. Лакофф, Р. Лэнекер и др.), фундаментальные работы которых собраны в коллективной монографии «Cognitive linguistics: basic readings» [18].

Как показывают ономаσιологические исследования конца 1970-х – 1980-х гг., именно этот тип анализа явился конечной целью анализа производной (вторичной) лексики, а его результаты использовались для общей характеристики особенностей изучаемой группы слов и, главное, конкретных способов ее моделирования. Когнитивная лингвистика выявила, однако, возможности и более глубоких обобщений на этом материале путем детального анализа полученных данных именно с когнитивной точки зрения, т.е. по их роли в процессах *познания* мира. В этом смысле и ономаσιологический анализ, и словообразовательный оказались определенными этапами в рассмотрении формальных и семантических свойств изучаемого пласта лексики, предваряющими этап *когнитивного* осмысления этой лексики.

Когнитивно ориентированный ономаσιологический анализ фитонимов позволяет рассмотреть по-новому организацию данной лексико-семантической группы и дать более адекватную интерпретацию ее составных ча-

стей. Когнитивный анализ названий ЛР соответствует сущности когитологии: получение информации (каналы в семантике фитонимов и их сочетаемость); обработка информации (метафора и метонимия); структура представления знаний (использование главным образом фреймовой модели, которая наиболее полно характеризует структуру лечебной деятельности человека и свойства ЛР); реконструкция этапов когнитивной и практической деятельности человека, принципов восприятия и категоризации мира.

Названия ЛР позволяют описать языковую картину мира, присутствующую в сознании говорящего и организующую его внутренний лексикон. Систематизация в терминах когнитивной лингвистики литературных и народных названий ТЛР и ЛРК дает возможность установить, какая именно часть знаний о лекарственном растении отражена в его названии и какие именно признаки кладутся в основу номинации в каждом из рассматриваемых языков. Такими важными признаками являются оценочные и признаки внешнего вида [19].

Отправной точкой когнитивной деятельности человека является получение первичной информации по зрительному, тактильному, обонятельному, вкусовому и слуховому каналам. Чтобы получить суждение об объекте (в нашем случае – о ЛР), его нужно осмотреть, изучить на ощупь, иногда попробовать на вкус. Одной из особенностей нашего лексического материала является отражение сочетаний различных каналов в названии ЛР при несомненном приоритете зрения.

Каналы получения информации в названиях лекарственных растений

Обобщая сказанное выше, ещё раз повторим основные задачи когитологии: изучение способов получения, хранения, обработки и передачи информации. Передача информации осуществляется косвенно, по информационным каналам от поколения к поколению, от народа к народу в виде легенд, преданий и пр., что составляет культурологический аспект семантики фитонимов. Теперь опишем модусы перцепции, которые можно проследить в семантике фитонимов.

Общеизвестно, что источником знаний человека об окружающем мире являются ощущения, восприятия, представления и понятия. Как отмечает Л.М. Лещева, часть знаний формируется ежедневным опытом в результате прямого взаимодействия с окружающей средой на базе ощущений (тепло – холод), часть знаний приобретается на основе более сложного процесса познания – восприятия, дающего информацию о предмете в его целостности при непосредственном воздействии этого предмета на органы чувств [20. С. 51]. Теперь попытаемся описать, как знания, полученные по сенсорным каналам восприятия, в языке находят своё выражение в виде имён существительных (предметных имён), т.е. базисов, или в виде имён атрибутивов (признаковая лексика), т.е. признаков. Категориально мы выделили две группы базисов: именующих растения и прочие и установили, что имеется взаимосвязь между лексическими классами базисов и признаками с

модусами перцепции. Нас также интересует, какие именно установленные нами в процессе ономаσιологического анализа признаки получены по зрительному каналу, обонятельному, тактильному, вкусовому и слуховому, в каком языке в семантике фитонима наблюдается приоритет того или иного канала, какой из всех каналов наиболее важен в номинации растений.

Лексика, связанная с модусами перцепции, неоднократно являлась объектом исследования не только лингвистов [19, 21–27], но и психологов [28–31], физиологов [32], антропологов и этнографов [33].

Перцептивная и номинативная деятельность человека тесно взаимосвязаны. Об этом свидетельствует тот факт, что предметные имена, особенно референтные, включают в своё номинативное содержание не только понятия, но и элементы чувственной ступени познания: зрительного, слухового и пространственного представления вещей и предметов [34. С. 16].

Информация, полученная по различным каналам, каким-то образом обрабатывается головным мозгом человека. Утверждают, что центральная нервная система оказывается ответственной за своеобразную интеграцию информации, полученной по разным каналам. Не исключено, что по аналогии с этим слово можно считать такой центральной единицей оперативного сознания [35. С. 8]. Каналами получения информации являются зрение, осязание, обоняние, вкус и слух. В нашем языковом материале они имеют различную степень частотности.

Приоритетное положение во всех рассматриваемых нами языках занимает **зрение**. В славянских языках, где нами было выделено большое число производной лексики, в названиях ЛР зрительный канал прослеживается в таких оценочных признаках, как **физические свойства растения**. Эта же группа признаков приписывается формальным или лексическим базисам. В то же время некоторые базисы сами отражают модусы перцепции. Так, благодаря **зрению** можно описать такие свойства ЛР, как **цвет, форма, особенности строения, время цветения, место произрастания** и ряд других. Из всех выделенных нами базисов такой класс, как растение, наименее представлен в зрительном модусе; **форма** ЛР описывается через название фруктов, овощей и через уже известное растение. Именно в других лексических классах нашли яркое отражение мотивировочные признаки, полученные благодаря зрительному каналу. Это такие признаки, как **форма** (артефакт, части тела животного, человека, вещество, лицо, объект природы и пр.), напр. чешск. *Kněžské čepičky* /шапочки священника/ – Бересклет европейский (*Euonymus europea* L.); базис – артефакт, которому при помощи уменьшительно-ласкательного суффикса приписывается **признак внешнего вида (размер)** в сочетании с **признаком отторжимой от лица принадлежности** → **форма; цвет** (явление природы, металл, вещество и пр.), напр. русск. *Солнечное золото* – Цмин песчаный (*Helichrysum arenarium* (L.) Moench.); **особенности строения** (состояние, части тела, местность, чувство, свойство характера и пр.), напр. укр. *Хлопців любов* – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.); **собственно внешний вид** (существо, части тела животного, животное, насекомое, артефакт и

пр.). Такие признаки, как локативные и темпоральные, представлены единичными примерами.

Поскольку мы работаем с большим корпусом примеров в разноструктурных языках, считаем целесообразным пояснить, как используются различные графические средства и как осуществляется описание того или иного ЛР. Мы выделяем ТЛР и ЛРК, литературные названия (лит.), которые включены в ботанические справочники и известны широкому кругу людей, народные (в тексте подаются курсивом, не обозначаются, так как они преобладают) и научные (латинские). В одних языках первый элемент названия растения пишется с прописной буквы, в других – со строчной; ботанический термин, как правило двучленный, пишется с прописной буквы. Мы используем прописную букву во всех языках, чтобы показать различие между повседневной и фитонимической лексикой, ср. *майка* – предмет одежды и русск. *Майка* – народное название Одуванчика лекарственного (формальный базис – суффикс -к и темпоральный признак, обозначающий время цветения). Для обозначения базиса используется специальный шрифт, ономаσιологические признаки подаются полужирным курсивом. В некоторых случаях дается перевод фитонима. Описание фитонима выглядит следующим образом: франц. *Reine des bois* /королева лесов/ – Ясменник душистый (*Asperula odorata* L.), базис – лицо (метафора), которому приписывается **признак-локатив**; высокий статус королевы в социальной иерархии общества позволяет говорить о полезных свойствах данного ЛР (**оценочный признак**).

Тактильные ощущения в названиях ЛР нашли своё отражение преимущественно в признаках, обозначающих физические свойства растения [27]. В зоне базиса практически нет имен растений, низкочастотны и другие лексические классы базисов, такие как животное, чувство, ткань (названия ТЛР), артефакт и прочие (названия ЛРК), напр. англ. *Old man's flannel*, русск. *Суконце* – Коровяк скипетровидный (*Verbascum thapsus* L.).

Канал **обоняния** представлен в фитонимической лексике достаточно ярко, при этом следует отметить, что он обозначается главным образом в признаковой зоне при помощи соответственных прилагательных: душистый, вонючий, зловонный и т.д. Нам удалось выделить только два типа базисов: формальный – суффикс и категориальный – растение [26]. Часто одно растение называется через другое, при этом используются эталоны растительного происхождения, напр. нем. *Schwarzer Flieder* /черная сирень/ – Бузина черная (*Sambucus nigra* L.); англ. *Sweet cinnamon* /сладкая корица/ – Аир болотный (*Acorus calamus* L.).

Слуховой канал в нашем лексическом материале практически не задействован и представлен единичными примерами.

Что же касается такого канала, как **вкус**, то кроме признаков физических свойств в названиях ЛР встречаются и базисы – растения (овощи со специфическим вкусом, известные растения с эталонным вкусом). Из «других» лексических классов базисов как в названиях ТЛР, так и ЛРК можно выделить такие, как напиток, вещество, пищевые продукты. Более подробно такие примеры будут рассмотрены ниже.

Вкус

Вкус традиционно считается периферийной перцепцией. В психологии много работ, посвящённых зрению и слуху, работы же по природе вкуса малочисленны [36–38]. Полагаем, что лингвистических исследований также недостаточно [39–41].

Мы разделяем мнение У. Найссера о том, что вкус – это более пассивное чувство по сравнению со зрением или осязанием [42. С. 159]. Вкусовая информация хотя бы после однократного употребления какого-либо вещества остаётся неизменной, тогда как практически невозможно увидеть одно и то же явление или предмет одинаково.

Следует отметить, что в большинстве языков существуют два способа обозначения вкуса: при помощи прилагательных вкуса и при помощи эталонного объекта. По мнению И.Г. Рузина, основные эталонные атрибуты вкуса определяются словарем через вкус эталонного объекта: сладкий – подобный вкусу сахара, кислый – подобный вкусу лимона. Примечательным представляется и тот факт, что основные вкусовые атрибуты, выделяемые языком, ложатся в основу классификации вкуса в психологии. Почти во всех предлагаемых списках основными являются сладкий, горький, кислый, солёный [23. С. 81]. Что касается эталонов вкуса, то в разных языках они различны. Ж.В. Лечицкая установила, что эталоном горького вкуса для русского языка выступают полынь, хина; для литовского – перец; для английского языка – корка апельсина, кофейный осадок [43]. Нами также были выявлены специфические эталоны вкуса в различных языках, которые будут приведены ниже.

А.А. Романовская [44] сделала подробный анализ прилагательных вкуса в различных словарях русского языка. Так, в словаре С.И. Ожегова прилагательное *сладкий* определяется следующим образом: имеющий приятный вкус, свойственный сахару или меду. Дефиниция прилагательного *горький* такова: резко неприятный на вкус: имеющий вкус горчицы, хины и т.п.

На основании примеров из художественной литературы Ж.В. Лечицкая выделяет следующие прилагательные вкуса: сладкий, солёный, горький, талый, терпкий, вкусный, острый, пряный, вяжущий, пикантный, жгучий, лакомый, резкий [43. С. 7]. Однако не все из приведённых ею прилагательных имеют одинаковую частотность употребления. Обычно прилагательные вкуса обозначают не только абсолютный признак, который в них содержится, а отношения между признаком и «эталонным предметом», которому приписывается данный признак.

Ж.В. Лечицкая приводит следующие примеры: *кислый* – имеющий своеобразный вкус, подобный вкусу лимона, клюквы; *солёный* – содержащий соль и обладающий свойственным ей специфически острым вкусом [43. С. 8–9]. Данные прилагательные универсальны и отмечаются в большинстве языков. В то же время существуют расхождения в ряде языков при обозначении сложных вкусовых ощущений. Так, в литовском языке имеются прилагательные, обозначающие интенсивные вкусы нерасчле-

ненно (синкретно). Ср.: *gaižūs* – горький, терпкий, прогорклый, едкий (в русском языке данному прилагательному соответствует словосочетание кислая горечь), *gailūs* – едкий, горький, терпкий [45].

Анализируя обонятельные признаки в семантике фитонимов, мы выделили такие, как наличие запаха, его интенсивность, оценочный компонент и ряд других. При описании вкусовых ощущений также можно выделить ряд семантических признаков, например *интенсивность* или *градуальный признак* степени проявления или воздействия вкусовых ощущений: сладковатый, горьковатый, приторный; *оценку* – положительную или отрицательную характеристику вкусовых ощущений с точки зрения личностных, субъективных критериев: вкусный, невкусный, лакомый, сладенький. Ж.В. Лечицкая говорит о бытийности признака – его *наличии или отсутствии*: пресный, несладкий и *синкретизме чувственных восприятий* – вкуса и тактильных ощущений, вкуса и обонятельных ощущений: терпкий, прогорклый, пряный [43. С. 13–14]. Однако данная классификация приемлема не для любого языка, а только для языков с развитой системой аффиксального словообразования.

Обработав большое количество примеров в языковом материале, мы смогли установить в названиях ЛР следующие виды вкусовых признаков (таблица).

Признаки вкуса в названиях ЛР

Прилагательное вкуса	Градуальные признаки	Эталон	Пищевые растения, продукты
Сладкий	приятный, приторно сладкий, сладковатый	сахар, мед малина	сахар, мед малина
Горький	жгучий, горящий, пылающий, острый, обжигающий, кусающий	горчица хина цикорий полынь	горчица перец редька миндаль
Кислый	едкий резкий	уксус барбарис кислота	лимон клюква щавель, капуста, квас
Солёный	–	соль	соль
Специфический	–	–	хлеб, мясо, вино, чай, сыр, салат

Таковы выделенные нами в фитонимах вкусовые характеристики, общие для фитонимической лексики. Однако данные признаки по-разному проявляются в каждом рассматриваемом нами языке, в литературных и народных фитонимах, в названиях ТЛР и ЛРК. Эталоны вкуса также очень различны. Следует отметить, что данный канал более ярко отражен в названиях ТЛР, где можно выделить большое число лексических классов базисов, обозначающих растение или его части. В этих базисах наше внимание привлекает такая группа, как собственно растение с ярко выраженным вкусом (горчица, цикорий, полынь), а также окультуренные растения, которые входят в класс овощей (перец, редька, щавель, капуста, салат) и

специй (майоран, базилик, сельдерей, кориандр, душица), употребляются в пищу как человеком, так и животными. В других же типах базиса можно выделить три лексических класса: напиток (английский язык – чай, русский и украинский языки – квас, словацкий язык – сок), вещество (французский язык – хина, русский – кислота, соль), пищевые продукты (немецкий язык – хлеб, словацкий – хлеб и специфическая выпечка: калач, пагач – изделие из соленого теста).

Все вышесказанное можно проиллюстрировать следующими примерами.

Вкусовой канал в названиях ТЛР

Сладкий вкус

Фитонимы с обозначением сладкого вкуса малочисленны, поскольку сладких ЛР не так уж и много. Выделенные нами примеры связаны с двумя растениями – Солодкой голой (*Glycyrrhiza glabra* L.): нем. лит. Echten Süßholzes, русск. лит. Солодка голая, укр. лит. Солодка гола, нар. *Солодець*, словацк. лит. Sladovka hladkoplodá, нар. *Lékorica sladká, Sladič drevo, Sladké drevko, Sladký koreň* и Пасленом сладко-горьким (*Solanum dulcamara* L.) – словацк. *Sladká vrbka*.

Горький вкус

Во французском языке в литературных фитонимах на горький вкус растения указывает соответственное прилагательное: *Persicaire âcre* /едкая, жгучая персикария/ – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.). В народных фитонимах горький вкус имеет градуальный признак: *Piment brûlant* /жгучий/ – Водяной перец. В качестве эталона горького вкуса выступают: **перец** – *Persicaire poivrée* – Водяной перец; **горчица** – *Moutarde* – Пастушья сумка (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.) и **хина** – *Quinquine des Panores* – Арника горная (*Arnica montana* L.).

В немецком языке этот канал получения информации наиболее значимый после зрения [19. С. 309]. В литературных фитонимах эталонами горького вкуса выступает **перец**: *Pfeffer knöterich* – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.). Наибольшее число народных фитонимов отражают горький вкус. Мы можем говорить о **градуальных признаках**: *Bitterwurz* /горький/ – Арника горная (*Arnica montana* L.), *Brennender Ruttich* /жгучая редька/, *Scharfer knöterich* /острый перец/ – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.). Эталонами горького вкуса служат **перец**, **редька** /см. примеры выше/, а также **цикорий**: *Cichorie wilde* – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.).

В русском, как и в других славянских языках, вкус обозначается уже не только при помощи специальных прилагательных. Нами было выделено большое число производных слов, причем они более типичны для народных фитонимов. Например, для обозначения горького вкуса используется только одно прилагательное – *Горичейна трава* – Арника горная (*Arnica montana* L.),

остальные же фитонимы в нашем языковом материале представляют собой производные слова, которые могут входить в несколькословные (НСЛ) комплексы: *Гирчак богородичный*, *Горчаки* – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.); *Горечавка*, *Горичка*, *Горчавка*, *Горчанка* – Горечавка желтая (*Gentiana lutea* L.); *Горчинка* – Вьюнок полевой (*Convolvulus arvensis* L.); *Горькуха*, *Горькуша* – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.). В качестве эталона горького вкуса служат **репа** – Репник – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.); **миндаль** – Миндальная трава – Вьюнок полевой (*Convolvulus arvensis* L.); **цикорий** – Цикорея, Цикория дикая – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.); **перец** – Перец собачий – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.); **горчица** Горчица – Водяной перец и Тысячелистник обыкновенный (*Achillea millefolium* L.) и производные от этого слова: *Горчишка*, *Горчишина* – Водяной перец.

В украинском языке на горький вкус указывают производные и простые слова – *Гірчак* – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.), Чистотел большой (*Chelidonium majus* L.), Пастушья сумка (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.); *Горечавка* – Горечавка желтая (*Gentiana lutea* L.); *Горцяк*, *Горчак* – Водяной перец; а также **эталонные слова**: *Горчиця* /искаж. *Гірчиця*/, *Перець собачий* – Водяной перец; *Полинчик* – Цмин песчаный (*Helichrysum arenarium* (L.) Moench.); *Цикорий* – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.). Мы можем также говорить о градуальности вкуса. Так, Авран аптечный (*Gratiola officinalis* L.) обладает таким горьким вкусом, что, попробовав его, человек невольно морщится, что находит отражение в его народном названии *Зажмурник*.

В польском языке, в отличие от других языков, литературные и народные слои лексики представлены одинаковым количеством примеров. Например, лит. *Goryczka* – Горечавка желтая (*Gentiana lutea* L.); нар. *Gorzyknót* – Коровяк скипетровидный (*Verbascum thapsus* L.); *Gorzykwiat* – Адонис весенний (*Adonis vernalis* L.). Здесь хотелось бы указать, что русское название ЛР *Горицвет весенний* происходит не от слова «гореть», а от польского *gorzy kwiat* – горький цвет. **Эталон** горького вкуса в польском языке служит такой лексический класс базиса, как овощи, в частности **перец** – *Wielczy peperz* – Вороний глаз (*Paris quadrifolia* L.).

В чешском языке горький вкус отражен в производных и сложных словах: лит. *Horčiak pieperový* – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.); нар. *Hořec žlutý* – Горечавка желтая (*Gentiana lutea* L.); *Gořikwiat* – Горицвет весенний (*Adonis vernalis* L.). **Эталон** горького вкуса в чешском языке служит такой базис, как овощи – перец (см. соответственное прилагательное в приведенном выше примере – *pieperový*), литературное название Водяного перца – *Rdesno pepřík*.

Среди словацких примеров есть названия двух видов *Полыни*, которая сама является растительным **эталон** горького вкуса: лит. *Palina abrotská* – Полынь древовидная (*Artemisia abrotanum* L.) и *Palina pravá* – Полынь горькая (*Artemisia absinthum* L.), а также многочисленные просторечные и диалектные дериваты с этим корнем: нар. *Pelinek*, *Pelynek*, *Pelynka*, *Polínek*, *Políněk*,

Polyňka, Polyňok (всего 20 примеров). Горький вкус растения обозначается соответствующими прилагательными: *Horká zelina* – Золототысячник малый (*Centaureum erythraea* Rafn.); *Horká ďatelina* /горький клевер/ – Клевер луговой (*Trifolium pratense* L.); *Zlý jazýček* – Тысячелистник обыкновенный (*Achillea millefolium* L.), а в литературном названии Золототысячника малого эталоном животного происхождения является желчь, имеющая очень горький вкус: *Zemežlč menšia* /малая земляная желчь/.

Некоторые растения содержат млечный сок, на что указывает лексический базис напиток (*mlieko* – молоко). Его горький вкус идентифицируется при помощи признака отторжимой от животного принадлежности, причем все эти животные имеют ярко выраженную негативную коннотацию и акцентируют невозможность употребления этого напитка в пищу человеком: *Psie mlieko* – Чистотел большой (*Chelidonium majus* L.), *Žabie mlieko* – Одуванчик лекарственный (*Taraxacum officinale* Wigg.), *Hadie mlieko* /змеиное/, *Psia mlieko* /собачье/, *Súče mlieko*, *Vlčje mljeko*, *Žabacie mlieko* – Молочай прутьевидный (*Euphorbia virgata* Waldst. & Kit.).

Из приведенных выше примеров явствует, что в НСЛ номинациях лексическим базисом могут быть само растение или базисы из класса «другие». В производной же лексике формальному базису (суффиксу) при помощи предиката сравнения приписывается **оценочный** ономасиологический признак **физические свойства** ЛР.

Кислый вкус

Кислый вкус отражается в таких французских фитонимах: *Oxile de mouton* /кислица барашка/ – Кислица обыкновенная, *Oxalide-oseille* /кислица-щавель/ – Кислица обыкновенная. В качестве **эталона** кислого вкуса служит **щавель**: *Oseille du bucheron* /щавель лесоруба/ – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

В немецком языке **эталон** растительного происхождения также служит **щавель** *Roßampfer* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

Нами было выделено большое число русских примеров, отражающих данный признак вкуса, главным образом, это производные слова: *Заячья кисленица*, *Заячья кисленка*, *Заячья кислица*, *Кислец цветущий*, *Кисличка*, *Кислушка* – Кислица обыкновенная; а также **эталонные слова**: *Воробьева кислота*, *Заячий квас*, *Заячий щавель*, *Заячья капуста* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

В украинском языке кислый вкус представлен производными словами – *Кіслиця*, *Кислець звичайний*, *Кислиця* – Кислица обыкновенная, а также **эталонными словами** и их производными – *Журавльов щавель*, *Заячий щавух*, *Щавелек*, *Заячий квасок*, *Кваснічка*, *Квасниця*, *Квасовина*, *Заяча капуста* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

В польских литературных фитонимах **эталон** кислого вкуса также служит **щавель** – *Zajeczy szczawik* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

Реализация данной вкусовой категории в чешском языке происходит при помощи некоторых **эталонов**: **щавель** – *Šťavík, Šťawel, Zaječí štava* – Кислица обыкновенная и **капуста** – *Zaječí zeli* – Кислица обыкновенная. Интерес представляет народное название Кислицы обыкновенной *Kysánek* /нечто квашеное, т.е. кислое, от *kysáný* – квашеный/.

В словацкой группе лексики нами было выявлено также достаточное количество фитонимов (1 литературный и 33 народных). Среди анализируемых нами растений есть те, которые сами являются **эталонами** кислого вкуса. Это **Кислица** лит. *Kyslička* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.) и **Щавель** лит. *Štiav lúčny* – Щавель луговой. Третьим растительным эталоном является **капуста**: *Zajačá kapusta* – Кислица обыкновенная; *Kapušnica* /искаж. *kapustnica* – традиционное словацкое рождественское блюдо из кислой капусты) – Щавель конский (*Rumex confertus* Willd.). В другом случае щавель выступает в качестве лексического базиса в названии Кислицы обыкновенной – *Zajačia štiav*. Кислый вкус передается при помощи соответственных прилагательных: *Kisela jatelinka, Kysla datělina* /кислый клевер/ – Кислица обыкновенная, дериватов типа *Kyseláč, Kyselák, Kyselica* – Щавель луговой, а также напитков кислого вкуса (*šťava* – сок, *kvas*).

Солёный вкус

Примеры с обозначением малочисленны: англ. лит. *Opposite-leaved salt wort* – Солянка содоносная (*Salsola soda* L.); русск. лит. Солерос европейский и Солерос травянистый (*Salicornia europaea* L.), нар. *Солоники* и *Заячья соль* – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.), укр. лит. Солонец европейский и Солонец трав'янистый, нар. *Солинка, Солянка* – Солерос европейский (*Salicornia europaea* L.); словацк. *Pagáčki* /кондитерское изделие из слоеного соленого теста/ – Просвирник лесной (*Malva sylvestris* L.); *Slanobyľ* – Солянка содоносная (*Salsola soda* L.)

Специфический вкус

Большая группа немецких примеров представлена фитонимами, отражающими вкусовые качества известных **продуктов**: *Hundslattich* /собачий салат/ – Одуванчик аптечный (*Taraxacum officinale* Wigg.), *Hasensalat* /заячий салат/, *Kuckuckskohl* /кукушкина капуста/, *Hasenkohl* /заячья капуста/, *Kukusbrot* /кукушкин хлеб/, *Himmelbrot* /небесный хлеб/ – Кислица обыкновенная (*Oxalis acetosella* L.).

В польских фитонимах возможно выделение не только вкусовых признаков, но их сочетаний, напр. лит. *Rdest ostrogorski*, нар. *Rdest ostrogorski* – Водяной перец (*Polygonum hydropiper* L.).

Можно привести ряд словацких примеров, в которых лексический базис представляет собой пищевые продукты специфического вкуса: *Syrčeky, Tvarožky* – Просвирник лесной (*Malva sylvestris* L.); напиток: *Plaňé víno* /полевое вино/ – Будра плющевидная (*Glechoma hederacea* L.), *Červené psi víno* – Паслен сладко-горький (*Solanum dulcamara* L.), пряность: *Planá bazalička* – Мята полевая (*Mentha arvensis* L.).

В словацких примерах также можно выделить сочетания разного вкуса: **мед и лимон** – *Medovka citrónová* – Мелисса лекарственная (*Melissa officinalis* L.), **горький и сладкий** – лит. *ĖuĖok sladkohorkų*, нар. *Horkosladká vřbka*, *Potmечut' sladkohorká* – Паслен сладко-горький (*Solanum dulcamara* L.).

Вкусовой канал в названиях ЛРК

Данный канал получения информации в названиях ЛРК имеет ряд отличительных особенностей, которые описаны ниже.

Сладкий вкус. Нами были выделены единичные примеры, содержащие такой вкусовой признак, как сладкий: нем. *Honigbeere* /медовая ягода/ – Малина обыкновенная (*Rubus idaeus* L.).

Горький вкус. В немецких фитонимах горький вкус имеет градуальные признаки – *Brennwarz* /горящий/ – Волчье лыко. Его традиционным **эталон**ом является **перец**: *Pfefferstrauch* /перцовый куст/, русск. *Дикий перец*, *Волчий перец*; чешск. *Divoký pepř*, *Vlčí pepř*; словацк. *Vlčí peper* – Волчье лыко (*Daphne mezereum* L.).

Кислый вкус. В немецком языке кислый вкус обозначается при помощи соответственных прилагательных в сложных словах – *Saurdorn* /кислая колючка/, *Eßigdorn* /уксус + колючка/, *Eßigflasche* /уксус + бутылка/ – Барбарис обыкновенный (*Berberis vulgaris* L.); *Sauerbeere* /кислая ягода/ – Клюква четырехлепестковая (*Oxycoccus palustris* L.). Хотелось бы отдельно прокомментировать народное название Клюквы четырехлепестковой – *Affenbeere* /обезьянья ягода/. Как известно, ягоды клюквы имеют очень кислый вкус. Попробовав их, человек невольно морщится, т.е. делает обезьяньи гримасы. Ягоды барбариса также имеют кислый вкус. Немецкое народное название Барбариса обыкновенного *Beissenbeere* /кусающая ягода/ позволяет говорить о градуальном признаке вкуса.

В русских и украинских фитонимах кислый вкус отражен в производных словах: русск. *Кислица*, *Кислянка* – Барбарис обыкновенный и в одном сложнопроизводном слове: *Барбарис-кислич* – Барбарис обыкновенный (*Berberis vulgaris* L.); укр. *Кислетка*, *Кислиць звичайний*, *Кислиця*, *Кисличник* – Барбарис обыкновенный; *Кислянка* – Бересклет европейский (*Euonymus europea* L.).

В украинских несколькословных номинациях нами был выделен пример с соответственным прилагательным вкуса: *Дерево кисле* – Барбарис обыкновенный. В качестве эталонного признака выступает кислый пищевой продукт, популярный среди украинцев, – **квас**: *Квасниця* – Барбарис обыкновенный. Аналогичный пример можно встретить и в польском языке: лит. *Kwašnica pospolita*, нар. *Kwašnica* – Барбарис обыкновенный.

Солёный вкус. В немецкой лексике были выявлены только два примера: *Salsendorn* /солёная колючка/ – Барбарис обыкновенный (*Berberis vulgaris* L.) и *Kellersalz* /подвал + соль/ – Волчье лыко (*Daphne mezereum* L.) – толкование данных фитонимов требует дальнейшего уточнения.

Специфический вкус. Немецкие названия двух кустарников отражают вкусовые качества пищевых продуктов: *Theeholunder* /чай/ – Бузина черная (*Sambucus nigra* L.) и *Weinzäperchen* /вино/ – Барбарис обыкновенный (*Berberis vulgaris* L.).

Английские фитонимы содержат названия пищевых продуктов: лит. *Crystaltea ledum* – Багульник болотный (*Ledum palustre* L.) и нар. *Bread-and-cheese* – Боярышник кроваво-красный (*Crataegus oxyacantha* L.).

Характеризуя вкусовой канал получения информации в названиях ЛРК, следует отметить, что он представлен не так широко и вариативно, как в названиях ТЛР. Во французском языке вообще отсутствуют названия ЛРК, связанные со вкусом. В литературных фитонимах данный канал прослеживается только в английском и польском языках. Народные же названия обозначают такие признаки вкуса, как кислый, горький, солёный, сладкий, а также вкус конкретных пищевых продуктов. В целом по частотности вкусовой канал занимает третье-четвертое место в названиях ЛРК.

Заключение

Подвергнув анализу лексикон рассматриваемых нами языков в целом и названия ЛР в частности, мы приходим к выводу, что информация о физических, полезных и других свойствах растений, полученная человеком по различным каналам, кодируется в этих названиях. Она может быть свернутой и развернутой. Лексико-семантическая группа фитонимов включает простые, сложные, производные слова, несколькословные номинации и фразы. Способы номинации ЛР объединяют всю лексику флоры в систему как со стороны семантики, так и со стороны структуры слов. Каждый из способов номинации обладает отличительными особенностями. Через названия ЛР, которые являются объектом данного исследования, можно восстановить концепты, существующие в сознании человека, и его взаимоотношения с окружающей средой.

Названия ЛР представляют собой особый пласт лексики. Неслучайно ЛР имеет по несколько (иногда больше ста) названий в каждом языке. Эти названия довольно прозрачны по своей семантике (за исключением единичных примеров с неясной или утраченной этимологией). Поскольку каждое название растения содержит определенный объем информации о свойствах ЛР, форма представления знаний очень важна. Очевидно, что объем такой информации в простом слове и несколькословном комплексе различен. Простые слова невозможно подвергнуть и ономаσιологическому анализу, так как в них нельзя выделить ономаσιологический признак / базис и связку-предикат, но они часто представляют собой примеры метафоризации и метонимизации. Естественно, главный акцент в нашем исследовании сделан на изучении других словообразовательных моделей.

Комплексный подход, используемый в данном исследовании, позволяет детально описать не только мотивировочные признаки, лежащие на поверхности, но и последовательно вскрыть глубинные уровни сознания че-

ловека, отражающие этапы его когнитивной деятельности, модусы перцепции, которые нашли свое отражение в имени ЛР.

Проведенное исследование показывает, что такой канал получения информации, как вкус, отражен в фитонимической лексике разными способами. В ономаσιологической несколькословной модели это могут быть прилагательные, входящие в группу ономаσιологических признаков **физические свойства ЛР**; в производной лексике формальным базисом может быть суффикс, которому приписываются указанные выше признаки. В лексических базисах можно выделить класс растений, которые сами являются эталоном вкуса (перец, хина, щавель, лимон, репа, горчица, цикорий, базилик и пр.). Другую группу образуют пищевые продукты, имеющие специфический вкус: мёд, сыр, хлеб, квас, молоко, соль и пр., что позволяет говорить о процессе метафоризации, особенно характерном для народной лексики.

Результаты познавательной и классифицирующей деятельности человека находят свое выражение в системе номинаций, которая может быть прямой и косвенной. Называя предмет, человек классифицирует его и относит к определенному классу. Количество таких классов обусловлено совокупностью знаний и представлений об окружающем мире. Отсюда следует, что название ЛР можно представить как когнитивную модель деятельности человека, отражающую сумму его знаний не только о конкретном растении, но и о процессе познания внешнего мира в ходе исторического развития. Эта деятельность носит универсальный характер и одновременно национально-специфична. Ономаσιологический и когнитивный анализ фитонимов позволил установить, с помощью каких языковых форм представлена данная лексика в сопоставляемых языках. Поскольку в этой лексике большую роль играют мотивированные языковые формы, главный акцент в данном исследовании был сделан на них.

Литература

1. Кубрякова Е.С. Части речи в ономаσιологическом освещении. М. : Наука, 1978. 115 с.
2. Кубрякова Е.С. Начальные этапы становления когнитивизма: лингвистика, психология, когнитивная наука // Вопросы языкознания. 1994. № 4. С. 34–47.
3. Кубрякова Е.С. Об установках когнитивной науки и актуальных проблемах когнитивной лингвистики // Вопросы когнитивной лингвистики. 2004. № 1. С. 6–17.
4. Маслова В.А. Введение в когнитивную лингвистику. М. : ФЛИНТА : Наука, 2017. 296 с.
5. Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека. М. : Школа «Языки русской культуры», 1999. I–XV, 896 с.
6. Беляевская Е.Г. Интерпретация знаний о мире в языке: методы изучения // Интерпретация знаний о мире в языке. Тамбов, 2017. С. 82–157.
7. Болдырев Н.Н. Язык и система знаний: Когнитивная теория языка. 2-е изд. М. : Издательский Дом ЯСК, 2019. 480 с.
8. Демьянков В.З. О когниции, культуре и цивилизации в трансфере знаний // Вопросы когнитивной лингвистики. 2016. № 4. С. 5–9.
9. Карасик В.И. Языковые мосты понимания. М. : Дискурс, 2019. 524 с.
10. Кобрин Н.А. Когнитивная лингвистика: истоки становления и перспективы развития // Когнитивная семантика. Ч. 2. Тамбов, 2000. С. 170–175.

11. Кубрякова Е.С. Язык и знание: На пути получения знаний о языке: Части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира. М. : Языки славянской культуры, 2004. 560 с.
12. Manerko L. Towards understanding of conceptualisation in cognitive terminology // *Lege artis. Language yesterday, today, tomorrow. The Journal of University of SS Cyril and Methodius in Trnava*. Warsaw : De Gruyter Open, 2016. Vol. I, iss. 2. December 2016. P. 129–170. DOI: 10.1515/lart-2016-0012
13. Попова, З.Д., Стернин, И.А. Когнитивная лингвистика. М. : АСТ : Восток-Запад, 2010. 314 с.
14. Лещева Л.М. Лексическая полисемия в когнитивном аспекте. М. : Языки славянских культур, 2014. 256 с.
15. Bigunova, N. Cognitive pragmatic regularities in communicative manifestation of positive evaluation // *Lege artis. Language yesterday, today, tomorrow. The journal of University of SS Cyril and Methodius in Trnava*. Trnava : University of SS Cyril and Methodius in Trnava, 2019. Vol. IV, iss. 1. June 2019. P. 2–46.
16. Marina O. Cognitive and semiotic dimensions of paradoxicality in contemporary American poetic discourse // *Lege artis. Language yesterday, today, tomorrow. The journal of University of SS Cyril and Methodius in Trnava*. Warsaw : De Gruyter Open, 2018. Vol. 3, iss. 1. June 2018. P. 179–222. DOI: 10.2478/lart-2018-0006
17. Prihodko A., Prykhodchenko A. Frame modeling of the concepts of LIFE and DEATH in the English Gothic worldview // *Lege artis. Language yesterday, today, tomorrow. The journal of University of SS Cyril and Methodius in Trnava*. Warsaw : De Gruyter Poland, 2018. Vol. III, iss. 2. December 2018. P. 164–203. DOI: 10.2478/lart-2018-0018
18. *Cognitive linguistics: basic readings* / ed. by D. Geeraerts. (Cognitive linguistics research; 34). Berlin : Mouton de Gruyter, 2006. 485 p.
19. Панасенко Н. Фитонимическая лексика в системе романских, германских и славянских языков (опыт ономаσιологического и когнитивного анализа). Черкассы : Брама-Україна, 2010. 452 с.
20. Лещева Л.М. Когнитивная лингвистика: формирование объяснительных моделей // Словообразование и лексические системы в разных языках. Уфа, 1994. Вып. 1. С. 47–55.
21. Жантурина Б.Н. Метафоры на основе перцептивного компонента. М. : ФЛИНТА, 2016. 163 с.
22. Панасенко Н.І. Нюховий канал у назвах лікарських рослин // Гуманітарний вісник. Серія: Іноземна філологія. Ч. І: Проблеми сучасної лінгвістики. Черкаси, 1998. С. 157–164.
23. Рузин И.Г. Когнитивные стратегии именования: модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке // Вопросы языкознания. 1994. № 6. С. 79–100.
24. Усик Л.М. Модусний тип мотивації фітонімів у германських і слов'янських мовах // Proceedings of the III International Scientific and Practical Conference «Topical Problems of Modern Science and Possible Solutions» (September 28–29, 2016, Dubai, UAE). № 10 (14), vol. 4 (October 2016). Ajman, 2016. P. 38–41.
25. Majid A., Levinson S.C. The senses in language and culture // *Senses & Society*. 2011. Vol. 6, is. 1. P. 5–18.
26. Panasenکو N. Olfactory information processing channel in medicinal plants' names (based on Germanic and Western Slavic languages) // International Scientific and Practical Conference «WORLD SCIENCE». December 2015. № 4 (4), vol. 3. Ajman, UAE. P. 34–42.
27. Panasenکو N. Tactile information-processing channel in the plants' names // Acta Facultatis Philosophicae Universitatis Prešovensis. Jazykovedný zborník 41. Language, literature and culture in a changing transatlantic world II (PART I: Linguistics, Translation and Cultural Studies). Prešov, 2012. P. 128–153.

28. Ананьев Б.Г. Теория ощущений. Л. : Изд-во Ленингр. ун-та, 1961. 456 с.
29. *Переработка информации в зрительной системе: Высшие зрительные функции.* Л. : Наука, 1982. 168 с.
30. Atwood G. An experimental study of visual imagination and memory // *Cognitive psychology*. 1971. Vol. 2, № 3. P. 290–299.
31. Lederman S.J. The perception of texture by touch // *Tactual perception: a sourcebook*. Cambridge ; London, etc. : Cambridge University press, 1982. P. 130–167.
32. Соколов Е.Н. Психофизиология цветового зрения // *Познавательные процессы: ощущения, восприятия.* М. : Педагогика, 1982. С. 167–178.
33. Энхдэлгэр О. Цветообозначения в русском языке (с позиций носителя монгольского языка) : дис. ... канд. филол. наук. М., 1996. 132 с.
34. Языковая номинация. Виды наименований. М. : Наука, 1977. 357 с.
35. Кубрякова Е.С. Лексикон и современные проблемы его изучения // *Картина мира: лексикон и текст (на материале английского языка)* : сб. науч. тр. МГЛУ. Вып. 375. М., 1991. С. 4–11.
36. Barretto R.P.J., Gillis-Smith S., Chandrashekar J., Yarmolinsky D.A., Schnitzer M.J., Ryba N.J.P., Zuker C.S. The neural representation of taste quality at the periphery // *Nature*. 2015. Vol. 517. P. 373–376.
37. Beidler L.M. Mechanisms of gustory and olfactory receptor stimulation // *Sensory communication* / ed. by W.A. Rosenblith. New York ; London : MIT Press, 1961. P. 143–157.
38. Lee H., Macpherson L.J., Parada C.A., Zuke C.S., Nicholas J.P. Rewiring the taste system // *Nature*. 2017. Vol. 548. P. 330–333.
39. Коробецкая А.В. Семантические особенности лексики перцептивной категории вкуса в английских сказках // *Научно-методический электронный журнал «Концепт»*. 2016. Т. 11. С. 3711–3715.
40. Лаенко Л.В. Перцептивная картина мира в языке и межкультурной коммуникации (лингвокогнитивный анализ русских и английских прилагательных, обозначающих вкус) // *Информация – Коммуникация – Общество (ИКО – 2002)*. СПб., 2002. С. 350–351.
41. Матвеева Т.М. Категоризация вкуса в языке профессиональных дегустаторов (на материале немецкого языка) // *Вестник Челябинского государственного университета. Филология. Искусствоведение*. 2005. Вып. 57. С. 249–252.
42. Найссер У. Познание и реальность: Смысл и принципы когнитивной психологии. М. : Прогресс, 1981. 230 с.
43. Лечицкая Ж.В. Прилагательные вкуса в современном русском языке : автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 1985. 17 с.
44. Романовская А.А. Оценочный фактор системной организации лексики : дис. ... канд. филол. наук. Минск, 1993. 185 с.
45. Либериц А. Литовско-русский словарь. Вильнюс : Мокслас, 1989. 924 с.

Information Processing Channels in Phytonymic Lexicon: Taste

Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya – Tomsk State University Journal of Philology. 2021. 71. 133–151. DOI: 10.17223/19986645/71/8

Nataliya I. Panasenko, University of Ss Cyril and Methodius in Trnava (Trnava, Slovakia)
E-mail: lartispanasenko@gmail.com

Keywords: cognitive linguistics, information processing channels, taste, medicinal plant names, onomasiological base, onomasiological feature.

The article presents the results of onomasiological and cognitive analysis of phytonymic lexicon. The aim of the research is to compare literary and common medicinal plant names in the languages with different structures: Romance (Latin and French), Germanic (German and English) and Slavic (Russian, Ukrainian, Polish, Czech, and Slovak), and to find out how

information processing channels are reflected in them. Studying the information processing channels by which a person receives information about the outside world is very important for explaining one's cognitive and nominative activities. The study has several stages: onomasiological, then cognitive analysis. Onomasiological analysis of phytonyms makes possible to establish and describe onomasiological bases (lexical and formal), predicates and onomasiological features: features of outlook, evaluative features, features of alienated/unalienated possession, features of warning against the dangerous properties of a herb, and some others. Cognitive analysis allowed indicating all the five information-processing channels in herb names: vision, smell, touch, taste, and hearing. Vision prevails in all the languages under consideration. It can be explained by the fact that it helps describe the look of a medicinal plant (its color, shape, structure features), indicate the time of flowering and collection of medicinal raw materials, and localize the areal of the given plant. Via the tactile information processing channel, it is possible to characterize such properties of the plant's surface as smoothness, elasticity, humidity, oiliness, etc. The analysis of the olfactory information-processing channel gives us possibility to identify in medicinal plant names the presence or lack of smell, its intensity, as well as the evaluating component (pleasant: fragrant, sweet-scented; unpleasant: stinking, fetid, odoriferous, suffocating); complementary properties (sweet, sour); existence of a perception standard for vegetable, animal or other origin (lily of the valley, fir, rosemary, bug, goat, vinegar, lime, honey, etc.). Hearing has the least frequency in this language material. Phytonyms reflecting the taste channel are subject of a more detailed analysis. The results of the study show that this channel is verbalized in the names of medicinal plants with the help of adjectives of taste (sweet, bitter, sour, salty); gradual features (sugary, burning, biting, etc.); corresponding standards of vegetable or animal origin: sweet (sugar, honey, raspberry), bitter (mustard, quinine, chicory, absinth, pepper, radish, horseradish, almond, bile), sour (vinegar, barberry, acid, lemon, cranberry, sorrel, kvass), salty (salt); and also a group of words denoting specific taste associated with a variety of foods (bread, meat, wine, cheese, salad). In the onomasiological model, the channel of taste can be located in the bases and in the features of evaluation denoting physical properties of a medicinal plant.

References

1. Kubryakova, E.S. (1978) *Chasti rechi v onomasiologicheskom osveshchenii* [Parts of Speech in Onomasiological Coverage]. Moscow: Nauka.
2. Kubryakova, E.S. (1994) The early stages of cognitivism: Linguistics – Psychology – Cognitive science. *Voprosy yazykoznaniiya*. 4. pp. 34–47. (In Russian).
3. Kubryakova, E.S. (2004) Of cognitive science guidelines and vital problems of cognitive linguistics. *Voprosy kognitivnoy lingvistiki – Issues of Cognitive Linguistics*. 1. pp. 6–17. (In Russian).
4. Maslova, V.A. (2017) *Vvedenie v kognitivnuyu lingvistiku* [Introduction to Cognitive Linguistics]. Moscow: FLINTA: Nauka.
5. Arutyunova, N.D. (1999) *Yazyk i mir cheloveka* [Human Language and World]. Moscow: Shkola “Yazyki russkoy kul'tury”.
6. Belyaevskaya, E.G. (2017) Interpretatsiya znaniy o mire v yazyke: metody izucheniya [Interpretation of knowledge about the world in a language: methods of study]. In: Besedina, N.A. (ed.) *Interpretatsiya mira v yazyke* [World Interpretation in Language]. Tambov: Derzhavin Tambov State University. pp. 82–157.
7. Boldyrev, N.N. (2019) *Yazyk i sistema znaniy. Kognitivnaya teoriya yazyka* [Language and Knowledge System. Cognitive theory of language]. 2nd ed. Moscow: Izdatel'skiy Dom YaSK.
8. Dem'yankov, V.Z. (2016) On cognition, culture and civilization in knowledge transfer. *Voprosy kognitivnoy lingvistiki – Issues of Cognitive Linguistics*. 4. pp. 5–9. (In Russian). DOI: 10.20916/1812-3228-2016-4-5-9
9. Karasik, V.I. (2019) *Yazykovye mosty ponimaniya* [Language Bridges of Understanding]. Moscow: Diskurs.

10. Kobrina, N.A. (2000) [Cognitive linguistics: the origins of formation and development prospects]. *Kognitivnaya semantika* [Cognitive Semantics]. Proceedings of the II International Seminar on Cognitive Linguistics. Part. 2. Tambov. 11–14 September 2000. Tambov: Tambov State University. pp. 170–175. (In Russian).
11. Kubryakova, E.S. (2004) *Yazyk i znanie: Na puti polucheniya znaniy o yazyke: Chasti rechi s kognitivnoy tochki zreniya. Rol' yazyka v poznanii mira* [Language and Knowledge: Towards a Knowledge of Language: Parts of speech from a cognitive perspective. The role of language in the knowledge of the world]. Moscow: Yazyki slavyanskoy kul'tury.
12. Manerko, L. (2016) Towards understanding of conceptualisation in cognitive terminology. *Lege Artis. Language Yesterday, Today, Tomorrow*. 2 (1). pp. 129–170. DOI: 10.1515/lart-2016-0012
13. Popova, Z.D. & Sternin, I.A. (2010) *Kognitivnaya lingvistika* [Cognitive Linguistics]. Moscow: AST: Vostok-Zapad.
14. Leshcheva, L.M. (2014) *Leksicheskaya polisemiya v kognitivnom aspekte* [Lexical Polysemy in the Cognitive Aspect]. Moscow: Yazyki slavyanskikh kul'tur.
15. Bigunova, N. (2019) Cognitive pragmatic regularities in communicative manifestation of positive evaluation. *Lege Artis. Language Yesterday, Today, Tomorrow*. 1 (4). pp. 2–46.
16. Marina, O. (2018) Cognitive and semiotic dimensions of paradoxicality in contemporary American poetic discourse. *Lege Artis. Language Yesterday, Today, Tomorrow*. 1 (3). pp. 179–222. DOI: 10.2478/lart-2018-0006
17. Prihodko, A. & Prykhodchenko, A. (2018) Frame modeling of the concepts of LIFE and DEATH in the English Gothic worldview. *Lege Artis. Language Yesterday, Today, Tomorrow*. 2 (3). pp. 164–203. DOI: 10.2478/lart-2018-0018
18. Geeraerts, D. (ed.) (2006) *Cognitive linguistics: basic readings (Cognitive linguistics research; 34)*. Berlin: Mouton de Gruyter.
19. Panasenکو, N. (2010) *Fitonimicheskaya leksika v sisteme romanskikh, germanskikh i slavyanskikh yazykov (opyt onomasiologicheskogo i kognitivnogo analiza)* [Phytonymic Vocabulary in the System of Romance, Germanic and Slavic Languages (Experience of onomasiological and cognitive analysis)]. Cherkassy: Brama-Ukraina.
20. Leshcheva, L.M. (1994) Kognitivnaya lingvistika: formirovanie ob'yasnitel'nykh modeley [Cognitive linguistics: the formation of explanatory models]. In: *Slovoobrazovanie i leksicheskie sistemy v raznykh yazykakh* [Word Formation and Lexical Systems in Different Languages]. Vol. 1. Ufa: Bashkir State Pedagogical Institution. pp. 47–55.
21. Zhanturina, B.N. (2016) *Metafora na osnove pertseptivnogo komponenta* [Metaphors based on Perceptual Component]. Moscow: FLINTA.
22. Panasenکو, N.I. (1998) Nyukhoviyy kanal u nazvakh likars'kikh roslin [Olfactory channel in the names of medicinal plants]. *Gumanitarniy Visnik. Seriya: Inozemna Filologiya. Ch. I: Problemi Suchasnoy Lingvistiki*. pp. 157–164.
23. Ruzin, I.G. (1994) Cognitive strategies of naming: Modalities of perception (sight, hearing, touch, smell, taste) and their expression in language. *Voprosy Yazykoznavaniya*. 6. pp. 79–100. (In Russian).
24. Usik, L.M. (2016) [The fashionable type of motivation phytonyms in Germanic and words of language]. *Topical Problems of Modern Science and Possible Solutions*. Proceedings of the III International Conference. 10 (14). Vol. 4. Dubai, UAE. 28–29 September 2016. Ajman: WORLD SCIENCE. pp. 38–41.
25. Majid, A. & Levinson, S.C. (2011) The senses in language and culture. *Senses & Society*. 1 (6). pp. 5–18.
26. Panasenکو, N. (2015) Olfactory information processing channel in medicinal plants' names (based on Germanic and Western Slavic languages). *International Scientific and Practical Conference "WORLD SCIENCE"*. 4–3 (4). pp. 34–42.
27. Panasenکو, N. (2012) Tactile information-processing channel in the plants' names. *Language, Literature and Culture in a Changing Transatlantic World II*. Pt. 1. Prešov: University of Prešov. pp. 128–153.

28. Anan'ev, B.G. (1961) *Teoriya oshchushcheniy* [Theory of Sensations]. Leningrad: Leningrad State University.
29. Glezer, V.D. (ed.) (1982) *Pererabotka informatsii v zritel'noy sisteme. Vysshie zritel'nye funktsii* [Processing Information in the Visual System. Higher visual functions]. Leningrad: Nauka.
30. Atwood, G. (1971) An experimental study of visual imagination and memory. *Cognitive Psychology*. 3 (2). pp. 290–299.
31. Lederman, S.J. (1982) The perception of texture by touch. In: by Schiff, W. & Foulke, E. (eds) *Tactual perception*. Cambridge; London, etc.: Cambridge University press. pp. 130–167.
32. Sokolov, E.N. (1982) Psikhofiziologiya tsvetovogo zreniya [Psychophysiology of color vision]. In: Zaporozhets, A.V., Lomov, B.F. & Zinchenko, V.P. (eds) *Poznavatel'nye protsessy: oshchushcheniya, vospriyatiya* [Cognitive Processes: Sensations, perceptions]. Moscow: Pedagogika. pp. 167–178.
33. Enkhdelger, O. (1996) *Tsvetooboznacheniya v russkom yazyke (s pozitsiy nositelya mongol'skogo yazyka)* [Color designations in Russian (from the standpoint of a native speaker of the Mongolian language)]. Philology Cand. Diss. Moscow.
34. Serebrennikov, B.A. & Ufimtseva, A.A. (1977) *Yazykovaya nominatsiya. Vidy naimenovaniy* [Language Nomination. Types of names]. Moscow: Nauka.
35. Kubryakova, E.S. (1991) Leksikon i sovremennye problemy ego izucheniya [Lexicon and modern problems of its study]. In: *Kartina mira: leksikon i tekst (na materiale angliyskogo yazyka)* [Picture of the world: lexicon and text (based on the English language)]. Vol. 375. Moscow: Moscow State Linguistic University. pp. 4–11.
36. Barretto, R.P.J. et al. (2015) The neural representation of taste quality at the periphery. *Nature*. 517. pp. 373–376.
37. Beidler, L.M. (1961) Mechanisms of gustory and olfactory receptor stimulation. In: Rosenblith, W.A. (ed.) *Sensory Communication*. New York; London: MIT Press. pp. 143–157.
38. Lee, H. et al. (2017) Rewiring the taste system. *Nature*. 548. pp. 330–333.
39. Korobetskaya, A.V. (2016) Semanticheskie osobennosti leksiki pertseptivnoy kategorii vkusa v angliyskikh skazkakh [Semantic features of the vocabulary of the perceptual category of taste in English fairy tales]. *Kontsept*. 11. pp. 3711–3715.
40. Laenko, L.V. (2002) [Perceptive picture of the world in language and intercultural communication (linguo-cognitive analysis of Russian and English adjectives denoting taste)]. *Informatsiya – Kommunikatsiya – Obshchestvo (IKO – 2002)* [Information – Communication – Society (ICO – 2002)]. Proceedings of the International Conference. Saint Petersburg. 12–13 November 2002. Saint Petersburg: [s.n.]. pp. 350–351. (In Russian).
41. Matveeva, T.M. (2011) Kategorizatsiya vkusa v yazyke professional'nykh degustatorov (na materiale nemetskogo yazyka) [Taste categorization in the language of professional tasters (based on the German language)]. *Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya. Iskusstvovedenie – Bulletin of Chelyabinsk State University*. 24 (239). pp. 249–252.
42. Naysser, U. (1981) *Poznanie i real'nost': Smysl i printsipy kognitivnoy psikhologii* [Cognition and Reality: The Meaning and principles of cognitive psychology]. Moscow: Progress.
43. Lechitskaya, Zh.V. (1985) *Prilagatel'nye vkusa v sovremennom russkom yazyke* [Adjectives of taste in modern Russian]. Abstract of Philology Cand. Diss. Moscow.
44. Romanovskaya, A.A. (1993) *Otsenochnyy faktor sistemnoy organizatsii leksiki* [Evaluation factor of the systemic organization of vocabulary]. Philology Cand. Diss. Minsk.
45. Liberis, A. (1989) *Litovsko-russkiy slovar'* [Lithuanian-Russian Dictionary]. Vilnius: Mokslas.