

ВРЕМЯ И ИСТОЧНИКИ ПОЯВЛЕНИЯ НОМИНАЦИЙ РУССКИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МЕДА

С. В. Перова

Белорусский государственный университет

Минск, Беларусь

e-mail: miss.perovas@mail.ru

В статье анализируются номинации медовых безалкогольных напитков русского языка в диахроническом аспекте. Рассмотрено происхождение и первое упоминание слов *сыта* и *сбитень* в лексикографических источниках, а также их функционирование в современном русском языке. Выявлены лингвистическая и экстралингвистическая сущности номинаций медовых напитков, установлено влияние национально-культурных, прагматических, исторических, эстетических и других факторов на их возникновение.

Ключевые слова: напитки на основе меда; сыта; сбитень; внутренняя форма; ассоциативные связи; диахронический аспект.

TIME AND SOURCES OF THE APPEARANCE OF RUSSIAN SOFT DRINKS NOMINATIONS BASED ON HONEY

S. V. Perova

Belarusian State University

Minsk, Belarus

e-mail: miss.perovas@mail.ru

In the article the peculiarities of the nominations of honey drinks in Russian are analysed in the diachronic perspective. The origin and the first mentioning of the words 'syta' and 'sbiten' in lexicographic sources, as well as their functioning in the modern Russian language are considered. The author reveals linguistic and extra linguistic essentials of honey drinks nominations and the influence of national and cultural, pragmatic, historical, aesthetic and other factors on their emergence.

Keywords: honey drinks; 'syta'; 'sbiten'; inner form; associative relations; diachronic perspective.

Одними из самым любимых напитков на Руси были меды питные. По мнению В. В. Похлебкина, это были крепкие алкогольные напитки, которые готовили почти все древние народы Европы: пикты и валлийцы в Британии и Шотландии, древние германцы и скандинавы, древние греки и литовцы времен Гедимина и т. д. [1, с. 98]. Однако в славянской культуре мед был продуктом, который обладал особым символизмом. Мед являлся символом плодородия и благополучия, поэтому использовался в различных ритуалах [2, с. 208]. К названиям безалкогольных напитков, основным ингредиентом которых был мед, можно отнести слова *сыта* и *сбитень*.

Сыта – это ‘вода, подслащенная медом, или медовый напиток, отвар’ [3, с. 1300]. Обычно сыту использовали для приготовления сладких лакомств, а также с сытой ели кутью и кисель [4, с. 819]. Напиток играл важную роль в обряде погребения усопших: после похорон было принято ставить на стол сыту и ждать, что душа прилетит в образе мухи и выпьет приготовленный медовый отвар [2, с. 208].

Этимология слова *сыта* однозначно не установлена. Ученые сходятся во мнении, что данная номинация происходит от общеславянского слова **syť* [5, с. 820], которое, по версии П. Я. Черных, первоначально означало ‘пища, корм’, что связывает слово с прилагательным *сытый*. В подтверждение этого в словаре В. Даля мы встречаем следующее определение: *сыть* – ‘пища, харчъ, все, что насыщает голодного’ [6, с. 377]. Также можно отметить соотношенность **syť* с и.-е. корнем **sā-*, **sə-* – ‘насыщать, быть достаточным’ [7, с. 876], что прослеживается в ряде языков (ср. др.-ирланд. *sāith* (**sāti-*) ‘сытость’; готск. *sōþa* ‘насыщение’; лат. *satis* ‘достаточно’; лит. *sótis* ‘насыщение’).

Наличие во внутренней форме номинации признака сытости вполне объяснимо: мед обладает питательным свойством. Однако Ю. Покорный ставит вопрос о неясности происхождения [y] в корне ст.-слав. *syť* ‘сытый’ и выдвигает версию, что именно вокализм не позволяет сблизить данное слово с другими семантически и морфологически схожими словами [7, с. 876]. Поэтому П. Я. Черных пишет о возможном происхождении ст.-слав. **syť* от и.-е. корня **seu-*, *seuə-*, *sū-* [8, с. 222] со значением ‘сок, жидкость’ [7, с. 912–913]. Рассмотрев вопрос этимологических связей русского напитка *сыта*, А. И. Лазаренко поддерживает последнюю гипотезу и считает, что именно она подтверждает связь прилагательного *сытый* с сущ. *сыта*. В своей работе «Русское сыта и его этимологические связи» он пытается объяснить семантическую связь между значениями и.-е. корня **seu-*, *seuə-*, *sū-* ‘сок, влага’ и прил. **syť* ‘наевшийся, напитанный’. Автор отмечает, что семантический переход «сок, влага» → «жидкая пища» достаточно распространен в индоевропейских языках. Так, в русском языке от слова *сок*, который имеет тот же корень **seu-/sū-*, образовались следующие названия пищи – *соковеня* (диал.) – ‘блины с квасом’; *сочиво* – ‘каша с соком семян’, *сочни* (диал.) – ‘пресные лепешки на конопляном соке’ [9, с. 56].

Древнерусское *сыта* впервые зафиксировано в X в. в «Повести временных лет»: *Людьє же нальѡша корчагу цѣбжа и сыты от колодезя, вдаша Печенѡгомъ* [10, с. 877]. В «Словаре Академии Российской» слово *сыта* представлено в словарной статье, посвященной сотам, что ука-

зывает на связь напитка с медом, так как *сыта* – та же ‘вода в коей разпущень медь’ [11, с. 663].

В «Большом толковом словаре русского языка» под редакцией С. А. Кузнецова слово *сыта* стоит с пометкой *устаревшее*, что свидетельствует о том, что в значении напитка оно практически не употребляется. Однако в НКРЯ можно встретить данную номинацию в сказках или при описании событий прошлого: *Водяной царь бросился на кисель и сыту, ел-ел, пил-пил, – до того, что лопнул!* (В. Я. Пропп. Исторические корни волшебной сказки, 1946); *Ни вина не пьют, ни сыты, ни меда* (Н. К. Гудзий. История древней русской литературы (XI-XV вв.), 1938); *Ячмень твой будет корм, сыта медова – пойло* (И. А. Крылов. Рыцарь, 1816) [НКРЯ].

Известными медовыми напитками в Древней Руси также были *сбитень* и *медовуха*. Если *меды питные* считались крепкими алкогольными напитками [1, с. 98], то *сбитень* можно было готовить и без алкоголя. Сбитень был зимним питьем и представлял собой ‘горячий напиток из воды, меда и пряностей’ [3, с. 1151]. Его варили для продажи в больших (ведерных) самоварах и продавали на рынках и в местах большого скопления людей [1, с. 159]. Этот напиток был особо популярен среди средних и малоимущих слоев населения, так как считался хорошим средством профилактики от цинги [12, с. 4].

Название напитка *сбитень* происходит от гл. *сбить* [5, с. 568]. Как поясняет В. В. Похлебкин, глагол *сбивать*, в этом случае следует рассматривать в значении ‘соединять, собирать воедино разнородные части’, а не ‘взбивать’ [13, с. 391].

Напиток известен с нач. XV в. [1, с. 159]. Одно из первых письменных упоминаний о сбитне встречается в памятнике русской литературы XVI в. «Домострое». Следует отметить, что классический рецепт данного напитка, помимо основных ингредиентов меда и пряностей, включал вино и уксус: *Сбитень делать так: вина пузырек, уксуса пузырек, пива пузырек, перцу четверть, фунт патоки, три гривенки вина заморского, у кого как случится – столько и положит; сразу же с медом и варить, чтобы не убежало. Как только сварится, пускай устоитя, и тогда слить в посуду* [14, с. 44]. Такой же рецепт напитка, включающий алкоголь, уксус, патоку и перец, мы встречаем во второй половине XVII в.: *Болнымъ вино и уксусъ и збитень [велено отпускать] съ Москвы изъ дворца* [15, с. 74]. К концу XVII в. Сбитень стал означать еще род кушанья: *Выдано.... Свъжсие рыбы въ тѣло, въ кружеск и въ збитень 2 щуки да судакъ просолной* [15, с. 74].

Так, В. В. Похлебкин выделяет особый рецепт приготовления национального русского напитка, который называет московским сбитнем.

В состав напитка не входит алкоголь, в основном он состоит из 1 кг белой патоки, 200 г меда, 2 г корицы, 5 бутонов гвоздики, 2 чайных ложек имбиря, 10 горошин черного перца, 5 столовых ложек сухой мяты, кардамона и нескольких звездочек бадьяна [1, с. 159]. Насыщенный пряно-стями напиток хорошо согревал в суровые зимы: – *Да почему же не сбитень – прервал я. – Сбитень? – повторил камергер. – Конечно, зимой русскому мужичку, когда он продрогнет на морозе, хорошо выпить стакан сбитню с перцем или имбирем, – да это наслаждение совсем другого рода* (М. Н. Загоскин. Москва и москвичи, 1842–1850) [НКРЯ].

Таким образом, сбитень был основным горячим напитком до появления в широком обиходе чая и был распространен не только в домашнем, но и общественном питании кадетов и даже моряков: *Сбитень с молоком составлял приятный напиток, а булка представляла солидный «денежный знак»: за нее можно было обменять и карандаши, и тетради* (К. Ф. Кулябка. Из «Воспоминаний старого орловца», 1908); *В сбитень для матросов добавляли изюм и стручковый перец, а для офицеров – корицу и имбирь* (Л. Выскочков. Дебош с дамами и питье непрерывное, 2007) [НКРЯ].

В XXI в. напиток *сыта* не пользуется большой популярностью: он считается устаревшим. Русский медовый напиток *сбитень*, напротив, фиксируется в газетных статьях в качестве традиционного угощения: *В завершение оба руководителя России и Китая съели приготовленные блины... Также российский лидер приобрел мед и сбитень. При этом сбитень он отдал китайскому коллеге. «Я думаю, что рублей у меня нет», – сказал председатель КНР. «Юанями потом отдашь», – пошутил в ответ Путин* (Известия, 2018) [НКРЯ].

Библиографические ссылки

1. Похлебкин В. В. О кулинарии от А-Я : словарь-справочник. Минск : Польшя, 1988. 223 с.
2. Славянские древности : этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 3. М.: Международные отношения, 2004. 697 с.
3. Большой толковый словарь русского языка / сост., гл. ред. С. А. Кузнецов. СПб. : Норинт, 1998. 1534 с.
4. Святая Русь. Русский образ жизни : большая энцикл. рус. народа / сост. О. А. Платонов. М. : Институт русской цивилизации, 2007. 942 с.
5. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / под ред. Б. А. Ларина. Изд. 2-е, стер. Т. 3. М. : Прогресс, 1987. 830 с.
6. Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. Т. 4. М. : Русский язык, 2003. 683 с.
7. Pokorny J. Indogermanisches etymologisches Wörterbuch : in 2 Bd. Bd. 1. Munchen: Francke. 1959. 1183 p.

8. Черных П. Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка: 13 560 слов : в 2 т. 3-е изд., стер. Т. 2. М. : Рус. яз., 1999. 559 с.
9. Лазаренко А. И. Русское сыта и его этимологические связи // Язык и культура. 2011. № 3. С. 51–57.
10. Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам: в 3 т. Т. 3. СПб. : Императорская Академия наук, 1912. 272 с.
11. Словарь Академии Российской : в 6 ч. / сост.: Д. И. Фонвизин [и др.]. Ч. 6. СПб. : Императорская Академия наук, 1794. 600 с.
12. Медоварение на Руси : рецепты приготовления напитков, медов, вин, наливков // Малое предприятие «Нектар», 1991. 28 с.
13. Похлебкин В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты М. : Центрполиграф, 2009. 975 с.
14. Домострой / подгот.: В. В. Колесов, В. В. Рождественская. СПб. : Наука, 1994. 399 с.
15. Словарь русского языка XI–XVII вв.: в 28 т. / гл. ред. В. Б. Крысько. Вып. 28. Наука, 2008. 303 с.