

УДК – 81.112

С. В. Перова

аспирант каф. теоретического и славянского языкознания
Белорусского государственного университета
e-mail: miss.perovas@mail.ru

К ВОПРОСУ О НОМИНАЦИИ НАПИТКА КВАС В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ В ДИАХРОНИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ

Рассмотрено функционирование номинации «квас» начиная с X в., со времени принятия христианства киевским князем Владимиром Святославовичем, по настоящее время. Выполнено исследование лингвистической и экстралингвистической сущности номинации «квас», установлено влияние национально-культурных, прагматических, исторических, эстетических и других факторов на их возникновение.

Введение

Квас – один из самых распространенных славянских напитков. Благодаря несложному способу приготовления и вкусовым свойствам он стал главным атрибутом на столе древних русичей, играя важную роль как в духовной, так и в мирской жизни.

С одной стороны, квас был особым обрядовым реквизитом: им открывали поминальную трапезу (например, на белорусском Полесье); на сороковой день варили квас и готовились к «отпуску души» на тот свет; накануне свадьбы девушки парились в бане с квасом, а после венчания родители жениха встречали молодоженов квасом и хлебом. У русинов после брачной ночи невеста, принеся первое ведро из колодца, выливала его в бочку с квасом и только из второго давала умываться гостям [1, с. 488]. Напиток был особым оберегом, поэтому у восточных славян ходило поверье, что огонь можно потушить только молоком или квасом. В качестве ритуального напитка квас всегда готовился в календарные праздники Рождества, крещенского сочельника в Сибири; на Полесье на Крещение квасом «окрашивали воду» в реке перед купанием, а в Поволжье его пили на Троицу [1, с. 488]. Квас был неотъемлемым и разрешенным питьем в пост: «особенно в летнее время, почти главную пищу простого народа составляет квас с зеленым луком и черным хлебом» [2, с. 862].

С другой стороны, напиток использовали как лекарственное средство. В древности оно было больше апотропейным, т. е. обережным, средством: так, при сложных родах, чтобы отошел послед, роженице давали квасной гущи, солода или спорыньи (Ярославль); соленой квасной гущей лечили болезнь пальцев в Сибири [1, с. 489], «русская госпитальная гигиена, приспособляясь к народному вкусу, сделала квас обязательным продуктом продовольствия больных в лазаретах и госпиталях» [2, с. 863]. Сегодня квас утратил свою позицию лечебного средства, однако считается полезным напитком. Изготовленный из ржаного и ячменного солода, он не только хорошо утоляет жажду, но благодаря содержанию молочной и отчасти уксусной кислоты нормализует обмен веществ и способствует хорошему пищеварению.

Статья посвящается рассмотрению вопроса о появлении номинации напитка в русском и английском языках в диахроническом аспекте. В результате работы со словарем русского языка XI–XVII вв. [3], словарем русского языка XVIII в. [4], словарем С. А. Кузнецова [5], Национальным корпусом русского языка [НКРЯ], а также Оксфордским словарем английского языка [7] и английским Национальным корпусом [OED] нам удалось проанализировать лингвокультурологический аспект диахронических изменений номинации *квас* в период с конца X в. до начала XXI в.

Напитки, которые готовились из смесей муки с солодом путем сбраживания и заваривания, известны еще со времен древних цивилизаций. Так, кислые напитки наподобие русского кваса умели делать еще тысячи лет тому назад в древнем Шумере и в древнем Египте во времена правления фараонов [9, с. 3]. Описание похожего полезного кислого напитка можно встретить в трудах Геродота об истории греко-персидских войн V в. до н. э., а также в трудах «Естественная история в 37 книгах» Плиния Старшего в 77 г. н. э. [9, с. 3]. Несмотря на схожесть в приготовлении напитка много веков назад, квас является исконно русским питьем, и ни в одной другой культуре он не получил такого распространения.

Этимология слова *квас* связана с общим индоевропейским корнем *-kuat(h)* ‘заквашенный’, ‘кислый’ [10, с. 627–628]. По версии П. Я. Черных, основа **kuat-s* (o) в славянских языках ассимилировалась, и сочетание **ts* преобразовалось в *> *s*, что и привело к образованию номинации. Как возможный вариант развития семантики автор приводит пример гот. *h'afō* ‘пена’ или лат. *cāseus* ‘сыр’ [11], однако основополагающим в семантике этого слова стало значение чего-то закисшего или заквашенного (ср. чеш. *kvas* ‘закваска’, пол. *kwas* ‘кислота’).

Первое летописное упоминание номинации *квас* на Руси датируется 989 г., и оно относится к периоду, когда князь Владимир Святославович в Киевской Руси вводил христианство как государственную религию: «Раздать народу пищу, мед и квас» [12, с. 212]. В начале XI в. квасной напиток чаще ассоциировался с пьянящим или алкогольным питьем на праздниках: «Да тѣмь праздноуимъ, рече, не въ квасѣ ветьсѣ, ни въ квасѣ злобы и лукавства» [13, с. 1202]. Если в XI в. квас больше по крепости напоминал пиво и был алкогольным, то в XII в. стали различать опьяняющий квас «твореный», т. е. «сваренный, специально сделанный, а не произвольно закисший, как обычный квас» [14, с. 14], и простой слабоалкогольный.

Русской культуре известно три способа приготовления кваса: на основе муки, хлеба и солода. Первые два способа были более простыми и распространенными, т. к. солод был не в каждом доме, и на его приготовление уходило больше времени. Приготовление на основе муки было распространено в северно-русских губерниях, где был известен особый напиток *сулой* ‘молодой квас’ на основе воды с мукой и закваской [15, с. 801] или ‘мутный квас, бурда’ [16]. Напиток делали из ячменной, овсяной или ржаной муки и заквашивали тестом из квашни. Он становился белого цвета, и его также называли *белым квасом* [17, с. 521]. Такой вид кваса варили в XVI–XVII в.: *Иные ж(е) в квасу варят и иные в сулое* [3, с. 19]; в XVIII в. в приказах А. В. Суворова упоминается правило хранения такого кваса, чтобы он не забродил: *Драгоценность блюда онаго в естественных правилах. Питье – квас, для него двойная посуда, чтоб не было молодого и перекислового; коли ж вода, то здоровая или нечто приправленная* (А. В. Суворов. Приказы, 1778–1793) [НКРЯ].

Второе значение номинации *сулой* – это ‘кружение воды от удара о берег, водоворот’ [3, с. 20], что объясняет ее применение к мутному пенистому напитку. С середины XIX в. слово *сулой* перестает использоваться для описания мучнистой жидкости, из которой готовили квас, и называет лишь сильное течение: *Вы не знаете, что такой «сулой»? И дай бог вам не знать. Сулой – встреча ветра и течения. У нас был норд-остовый ветер, а течение от SW. Что это за наказание!* (И. А. Гончаров. Фрегат «Паллада», 1855) [НКРЯ].

Иной способ приготовления кваса был на хлебной основе. Существовали разные традиции и рецепты сквашивания: малороссы сушили сухари из пресного теста, заливали их кипятком и солодили в течение шести часов; белорусы и южнорусские жители готовили квас из кислого или солодового теста (такие сухари назывались *квасникъ*):

«Белорусы замешивали густое тесто из ржаной муки, оставляли его на 2–3 дня и затем пекли из него хлеб. Этот хлеб ломали на куски и сушили из них сухари. Сухари клали в бочонок с холодной водой, иногда в мешке. Через неделю квас, сделанный из квасников, был готов. Белорусы, когда пекли квасники, смешивали иногда ржаную муку с вареным толченым картофелем» [17, с. 521].

Основой приготовления кваса является процесс скисания, что находит свое подтверждение в существовании в языке еще одного индоевропейского корня *-*sū-ro / *sou-ro-* со значением ‘закисший, сквашенный’ [10, с. 1039], поэтому ранее квас могли называть *суровец, сыровец* [17, с. 521]. Упоминания слова *суровица* со значением ‘сыворожка’ фиксируется еще в XV в.: *Аще человека потварят яйцем, давати фириака з суровицею и з окропом за пять дней* [3, с. 51]. Квас – *сыровец/суровец* – не просто был важным напитком на столе мирян в XVIII в., его пили от недугов и считали лекарством: *В постели прикрываться потеплее. Ложась в постелю, пить по всяк раз вместо горячего чаю шалфей с патокою, либо траву ромашку, либо цвет бузинный, либо с патокою же квас горячий, сыровец. Или наливая на раскаленную плитку железную или на разжженный кирпич, либо на камень уксус или квас, сыровец, окутавшись над паром стоять, либо сидеть; что бы всеудобнее, попользуясь способами сими, возможно б было наидовольнейшие в постели каждой раз пропотеть* (Д. С. Самойлович, 1797) [НКРЯ].

В XX в. мы встречаем данную лексику как номинацию традиционного русского напитка в описании русского быта: *И доживал Петр Кириллыч, – сутулый брюнет, с черными, внимательно-ласковыми глазами, немного похожий на тетю Тоню, – в тихом помешательстве... А не то переставлял тяжелую мебель в зале, в гостиной, все ждал чьего-то приезда, хотя соседи почти никогда не бывали в Суходоле; или жаловался на голод, и сам мастерил себе тюрю – неумело толоч и растирал в деревянной чашке зеленый лук, крошил туда хлеб, лил густой пенящийся суровец и сыпал столько крупной серой соли, что тюря оказывалась горькой и есть ее было не под силу* (И. А. Бунин. Суходол, 1911) [НКРЯ]; в рецептах кулинарных книг и статей: *По мере использования его нужно доливать холодной кипяченой водой (4–5 раз) и периодически удалять плесень. Квас-сыровец из сухарей к борщам, свекольникам, окрошкам. На 10 л кваса: сухари ржаные – 2 кг, мука ржаная – 400 г, вода – 15 л, дрожжи – 40 г. (Что у нас на обед, 2000)* [НКРЯ].

Солодовый квас, который был распространен на севере Руси, напоминал жидкое пиво, основой приготовления которого было брожение: «Солод иногда смешивали с мукой или ячменными отрубями, заливали горшком горячей воды, варили и затем ставили на ночь в вытопленную печь. Жидкость, полученную таким способом, севернорусские называли *приголовок*. Ее нередко вместе с горшком опускали в кадку с холодной водой, где она быстро начинала бродить» [17, с. 521]. Солод был особым и очень ценным компонентом, который придавал квасу насыщенность и делал напиток полезным. К сожалению, не в каждом доме могли позволить себе солодовые угощения: *У них в доме жили старинные русские традиции, которые совершенно отмерли к этому времени в нашем селе. Так, например, единственно у Пеньковых я видел, как делают солод, и, может быть, если бы не поел его там вдоволь (пальцем проковыривали дырочку в мешке с теплым, парным, душистым и сладким зерном), то до сих пор не знал бы его вкуса. Ну, значит, и солодовый квас, и солодовый пирог, и солодовый кисель – все это впервые и на всю жизнь было попробовано у Пеньковых. И вовсе не потому у них был солод, а у нас или у других его не было, что жили Пеньковы лучше и богаче, наоборот, я помню, что моя мать, когда я не хотел есть что-либо, всегда говорила мне: – Отправить бы тебя на недельку к Пеньковым, небось все бы стал есть* (В. А. Солоухин. Капля росы, 1959) [НКРЯ].

В зависимости от способа приготовления и сырья напитков квас мог быть как алкогольным, так и слабоалкогольным. Вплоть до XVII – начала XVIII в. квас часто упоминался в качестве хмельного напитка, от которого церковь призывала отказаться: *О сладости в желчь обращающиеся! Зрите тайну, слышателие, для чего Господь Бог от жертвы своея отрывает квас и мед; Так то Господу Богу ненавидим есть грех, яко и образ греха, то есть квас и мед, далече от себе и от жертвенника своего отметаает! Чтож на тое речем, котории в квасе греховном киснем, в меду плотскаго сладострастия углебаем; Рцыте ми, насытил ли кого довольным насыщением квас греховный; усладила ли кого совершенным услаждением сладость греховная; Ах несчастливого, тревокаяннаго наслаждения!* (митрополит Стефан (Яворский) / Проповеди, 1700–1722) [НКРЯ]. Однако уже в словаре русского языка XVIII в. мы не видим негативного оттенка в определении кваса, который описывается как просто напиток: *Лучшей их харч состоит в хлѣбѣ и квасѣ* [4, с. 27].

Квас сегодня – это «безалкогольный напиток темно-коричневого цвета с приятным ароматом ржаного хлеба и кисло-сладким вкусом, который прекрасно утоляет жажду, бодрит, освежает, обладает многими полезными свойствами» [18, с. 618]. В промышленности напиток получают путем комбинированного молочнокислого и незавершенного спиртового брожения (квасы брожения) с возможностью последующего смешивания с сахарным сиропом (газированные квасы) [18, с. 619]. Такой квас является любимым напитком как взрослых, так и детей: *Утром озадаченные родители снова заваривали чай, подозревая в похищении заварки то одну, то другую соседку. Пили также квас. Поздней весной в переулок по утрам пригоняли желтую цистерну, подсоединенную, в рассуждении санитарии и гигиены, к водопроводной сети. Собственно, о том, что ее именно пригоняли, мальчик догадался самостоятельно (первый урок отвлеченного мышления), потому что неискушенный мог подумать, что она стоит на углу вечно. Но ведь квас иногда кончался, размышлял мальчик, значит, цистерну следовало снова наполнить, а для того – увезти* (Бахыт Кенжеев. Из Книги счастья, 2007 // Новый Мир, 2008) [НКРЯ].

Квас был важным напитком в ежедневном рационе русского человека. Квасы на муке и хлебе не считались деликатесами и были на столе даже у малообеспеченных людей. Поэтому, когда в доме ничего не было и человек испытывал нужду, люди говорили о нем, что он *перебивается с хлеба на квас*. Это выражение входит в массовое употребление во второй половине XIX в., что фиксируется литературными источниками: *Пришло бедняге так, что продала на корню весь хлеб, подати еле-еле отдала, две души в общество сдала и уж кое-как выплакала земельки на одну-то душу – думает, ворочусь я все как-нибудь... Какая была скотина лишняя – продала, наняла работника, посеялась и перебивается зиму-то с хлеба на квас...* (Г. И. Успенский. Не случись, 1883) [НКРЯ]. В XXI в. эта фраза также используется для описания голода или тягот существования: *Иногородним давали «стахановские», то есть талончик для покупки каши в столовой. Мама там, на Кубани, с пятью детьми перебивалась с хлеба на квас и изредка присылала кукурузной крупы* (Нонна Мордюкова. Казачка, 2005) [НКРЯ].

Следует отметить, что квас получил широкую известность не только в рамках одной культуры. Он стал популярен и среди англичан как «ферментированный напиток из России, обычно изготавливаемый из настоя ржаной муки или хлеба с солодом» [OED]. Так, в середине XVI в. появляется номинация *quass*, и из контекста видно, что этот напиток напоминает традиционный английский эль: *Their drinke is like our peny Ale, and is called Quass* (R. Chancellor in R. Hakluyt Princ. Navigations, 1556) [OED]. До второй половины XIX в. в английских письменных источниках данная номинация, представлявшая собой транскрипцию русского *квас*, имела различные формы написания: *quasses* (The Russe drinks quasses (1608)); *quash* (Beer, quash, and bad wine (1753)),

quas (*The drink was quas or sour small beer* (1778)) – и использовалась для обозначения именно слабоалкогольного напитка, наподобие пива [OED]. Со второй половины XIX в. написание слова становится современным – *kvass*, и номинация начинает использоваться для обозначения обычного прохладительного напитка: *'Fetch the kvas', repeats the same woman's voice* (C. Garnett tr. I. Turgenev House Gentlefolk 1894) [OED] Популярность русского напитка сохраняется и сегодня, поскольку в некоторых статьях известных англоязычных газет можно встретить его упоминание: *The menu also includes soups, salads, kasha (buckwheat groats) with additions like smoked salmon, and, among the drinks, some Russian options like kvass, a fermented beverage* (New York Times, 2016) [19].

Заключение

Проведя исследование номинации квас в диахроническом аспекте в английском и русском языках, мы пришли к следующим заключениям.

1. Общеславянское слово *квас* образовалось от индоевропейского корня *kwat(h)* со значением 'киснуть'. Этот же корень прослеживается в словах *кисель*, *кислота*, *кислый*, *квасить*, *квашеный*, *квашня* и т. д.

2. История русского кваса начинается в X в., когда напиток становится неотъемлемым атрибутом как духовной, так и мирской жизни.

3. В X–XI квас считался в большей степени праздничным алкогольным напитком. С XII в. существовал как алкогольный, так и слабоалкогольный квас, в зависимости от способа приготовления.

4. В английскую культуру слово *квас* было заимствовано в XVI в. для обозначения исконно русского хмельного напитка, напоминающего пиво.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Славянские древности : этнолингв. словарь : в 5 т. / Т. А. Агапкина [и др.]. – М. : Междунар. отношения, 1995–2009. – Т. 2 : Д–К. – 1999. – 697 с.
2. Энциклопедический словарь : в 86 т. / изд. Ф. А. Брокгауз, И. А. Ефрон ; под. ред. К. К. Арсеньева, Ф. Ф. Петрушевского. – СПб., 1896. – Т. XXVIII. – 962 с.
3. Словарь русского языка XI–XVII вв. : в 27 вып. / редкол.: С. Г. Бархударов (гл. ред.) [и др.]. – М. : Наука, 1975–2006.
4. Словарь русского языка XVIII века : в 19 вып. / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз. ; редкол.: Ю. С. Сорокин (гл. ред.) [и др.]. – Л. : Наука, Ленингр. отд-ние, 1984–2006.
5. Кузнецов, С. А. Большой толковый словарь русского языка / С. А. Кузнецов. – СПб. : Норинт, 2000. – 1536 с.
6. Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ruscorpora.ru/index.html>. – Дата доступа: 16.08.2019.
7. Oxford Advanced Learner's Dictionary. 9th Edition. – Oxford : Oxford University Press, 2015. – 1780 p.
8. «Kvass, n.» [Electronic resource] // OED Online. – Oxford University Press. – Mode of access: <https://www-oed-com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/104613?redirected-From=Kvass+#eid>. – Date of access: 20.08.2019.
9. Пиво, квас, брага / сост. В. М. Рошаль. – М. : ЭКСМО ; СПб. : Терция, 2007. – 64 с.
10. Pokorny, Y. Indogermanisches etymologisches Wörterbuch / Y. Pokorny. – Bern ; Munchen : Francke, 1959. – Vol. 1. – 1183 p.
11. Черных, П. Я. Историко-этимологический словарь русского языка : в 2 т. / П. Я. Черных. – М. : Рус. яз. – Медиа : Дрофа, 2004–2009. – Т. I. – 2004. – 623 с.
12. Домашнее пиво и квас / авт.-сост. Л. Смирнова. – Минск : Харвест, 2007. – 288 с.

13. Срезневский, И. И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам : в 3 т. / И. И. Срезневский. – СПб. : Отд-ние рус. яз. и словесности Акад. наук, 1890–1912. – Т. 1. – 806 с.
14. Похлебкин, В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2007. – 974 с.
15. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / М. Фасмер ; пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева ; под ред. и с предисл. Б. А. Ларина. – 2-е изд., стер. – М. : Прогресс, 1986–1987.
16. Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / В. И. Даль. – М. : Рус. яз. – Медиа, 2003. – Т. 4. – 688 с.
17. Русский народ. Этнографическая энциклопедия : в 2-х т. / О. А. Платонов (гл. ред.). – М. : Ин-т рус. цивилизации, 2013. – Т. 1 : А–Н. – 792 с.
18. Технологии пищевых производств / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. – М. : КолосС, 2005. – 768 с.
19. Электронная библиотека Merriam-Webster [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/kvass>. – Дата доступа: 10.08.2019.

Рукапіс паступіў у рэдакцыю 30.10.2019

Perova S. V. To the Issue of Kvass Nomination in the Diachronic Perspective in Russian and English

The article attempts at detecting and describing some peculiarities of Kvass nomination in English and Russian in the diachronic perspective. The article determines the functioning of these nominations in modern language.