

# РУССКИЙ ЯЗЫК

УДК 811.161.1

**Борисова Л. В.**

*Чувашский государственный университет им. И.Н.Ульянова*

## КОНЦЕПТ «НАПИТКИ» В КУЛИНАРНОМ КОДЕ КУЛЬТУРЫ

**L. Borisova**

*Chuvash State University*

### CONCEPT "DRINKS" IN THE CULINARY CODE OF THE CULTURE

*Аннотация.* В статье приведены результаты лингвокультурологического и когнитивно-дискурсивного анализа слов и устойчивых сочетаний, репрезентирующих концепт «напитки» в русской языковой картине мира. Как показало исследование, лексика тематической группы «напитки» формирует один из значимых фрагментов языковой картины мира носителя русского языка, что позволяет говорить о важности кулинарного кода в культуре русского народа. Предпринятый анализ вносит определённый вклад в реконструкцию целостной языковой картины мира русского этноса, а также позволяет выявить особенности национального мировосприятия.

*Ключевые слова:* языковая картина мира, лингвокультурология, менталитет, концепт, коннотация.

*Abstract.* The article presents results of cognitive-linguistic-cultural and discursive analysis of the words and phrases that represent the concept "drinks" in the Russian language picture of the world. The study showed that topical vocabulary of the group "drinks" forms one of the most important fragments of the worldview of the Russian language, which suggests the importance of the code in the culinary culture of the Russian people. The analysis makes a certain contribution to the reconstruction of the integrated language world picture and also helps to find out some peculiarities of national comprehension.

*Key words:* language picture of the world, linguistic cultural studies, mentality, concept, connotation.

Современная лингвистика активно разрабатывает направление, в котором язык рассматривается как культурный код нации [11, с. 79]. Как отмечают исследователи, «код культуры – это нормативно-ценностная система, организующая этнокультурное сознание и проявляющаяся в процессах категоризации мира» [9, с. 108]. По словам В.В. Красных, набор кодов культуры для человечества универсален, однако их проявления, удельный вес каждого из них в определённой культуре, а также метафоры, в которых они реализуются, всегда национально детерминированы и обусловлены конкретной культурой [10, с. 232]. По мнению многих исследователей, пищевой код культуры является одним из базовых, а концептуальная сфера «Еда» служит богатым источником метафорической интерпретации различных сфер действительности, средством метафорической характеристики человека и его свойств [13, с.

32]. Особое место в кулинарном коде культуры занимают напитки.

Настоящая работа, выполненная в рамках антропоцентрической парадигмы, посвящена одной из актуальных и недостаточно разработанных тем современной лингвистики – лингвокультурологическому и когнитивно-дискурсивному исследованию репрезентации концепта «напитки» в традиционной русской лингвокультуре. Репрезентация концепта «напитки» в русской языковой картине мира ещё не становилась объектом специального лингвокультурологического исследования, что обуславливает научную новизну данной работы.

Существительное «напиток» в русском языке выражает значение “специально приготовленная для питья жидкость” (ср.: *прохладительные напитки, спиртные напитки*), но отглагольное существительное «питьё» В.И. Даль толкует как “все, что пьётся, что можно пить” и приводит следующие примеры: *Моё питьё вода либо квас. Чай да кофей пития прихотливые* [2, т. 4, с. 116]. Если исходить из последнего, более широкого, толкования, то начать анализ следует, несомненно, с **воды** как жидкости, пригодной для утоления жажды. Сравните: *Пей воду, вода не смутит ума; Покуда есть хлеб да вода, всё не беда; Что за беда, коли пьётся вода; Лучшие хлеб с водою, чем пирог с бедою* [1, т. 1]. На Руси к воде всегда относились с особым благоговением как к дару Божьему: *Вода Божья, за неё деньги брать грешно; Хлеб – батюшка, водица – матушка* [1, т. 1]. В традиционной русской лингвокультуре вода как питьё простого народа, бедных слоёв населения, противопоставляется мёду как напитку людей зажиточных, богатых. Ср.: *Лучше воду пить в радости, чем мёд в кручине; Покой пьёт воду, а беспокойство – мёд; Лаком гость к мёду, да пить ему воду* [1, т. 1].

На Руси задолго до того, когда славяне впервые узнали о существовании кофе и чая, пили свои, традиционные русские, напитки, ничем не уступающие иноземным ни вкусовым великолепием, ни целебной силой. Мно-

гие из традиционно русских напитков ныне вышли из употребления. Древнейшими напитками на Руси являлись **мёды**, или **медки**, которые не следует путать с так называемыми *ставленными медами* (крепкими алкогольными напитками). *Медки* – это безалкогольные напитки, которые приготавливались на воде с добавлением небольшого количества мёда, хмеля, липового цвета, вишни. Название этого напитка широко представлено в русском устном народном творчестве: *С умным разговориться что мёду напитокся; Твоими бы устами да мёд пить; Отвага и мёд пьёт, и кандалы трёт* [1, т. 2]. *Наша девка нежна, / В городе зродилася, / Калачами кормилася, / Мёдом поилася!* (Свад. песня) [4, с. 82]. Мёд в русской лингвокультуре – символ здоровья, благополучия, «сладости» жизни, красоты, счастья (ср.: *Хорошо на хорошо – ровно мёд с калачом, а худо на худо – ровно с похмелья батожьём; Одна рука в меду, другая в сахаре*). Первый месяц супружеской жизни русские называют «медовым месяцем». Мёд был продуктом любимым (ср.: *С мёдом и долото проглотишь*), но дорогим, доступным для знати, и подавался он на большие торжества. Ср.: *Воеводою быть – без мёду не жить; У кого медок и маслице, у того и праздничек* [1, т. 1]. Со вкусовыми качествами мёда (сладкий, приторный) в русской лингвокультуре ассоциируются ластивые речи, подхалимство: *Не тот друг, кто мёдом мажет, а тот, кто правду скажет; На языке мёд, а под языком лёд* [1, т. 1].

Весьма популярна была на Руси **сыта** – сладкий безалкогольный медовый напиток, представляющий собой разведённый в воде мёд. Ср.: *С калача лицо белеет, а с сыты краснеет* [1, т. 2]. *Знать, её маменька калачами кормила / И сытою поила* (Свад. величальн. песня) [4, с. 106]. Обычно густую сладкую сыту подавали к овсяным киселям (*Кисель да сыта – бабья еда*). Лексема «сыта» одного корня с прилагательным «сытый». В словаре В.И. Даля приведены следующие однокоренные слова и выражения: *сытит воду (пиво, водку)* “подслащать мёдом”; *пить сыченое*

“быть на сговоре, на помолвке, где молодые должны *сытить* горькое вино по требованию гостей, т. е. целоваться” [2, т. 4, с. 377].

Одним из весьма популярных и любимых старинных русских напитков является сбитень. **Сбитень** – традиционный русский горячий безалкогольный напиток, приготавливаемый из мёда, пряностей (корицы, гвоздики) и ароматных трав (мяты, душицы, чабреца). Приготавливая сбитень, патоку вместе с различными пряностями уваривали до густоты, перекладывали в банки и хранили в прохладном месте. При употреблении брали некоторое количество этой тягучей, густой массы и растворяли в горячей воде или травяном отваре; при желании можно было добавить по вкусу мёд. Исконно сбитень готовился в двух отдельных сосудах. В одном настаивался мёд, а в другом травы, и непосредственно перед употреблением содержимое сосудов смешивалось (*сбивалось*), откуда и произошло название «сбитень». Сбитень пили только в горячем виде. Сбитень был русским национальным зимним напитком, в то время как квас – летним. Сбитень и сыта заменяли чай до его появления. До конца XVII в. сбитень был широко распространён, но затем стал постепенно уступать место чаю.

Всенародной любовью на Руси пользовался не только сбитень, но и один из древнейших русских национальных напитков – **квас**. Лексема «квас» одного корня с прилагательным «кислый», не случайно одно из значений слова «квас», отмеченное в словаре В.И. Даля, – «кислота» (*Яблоко с кваском «кислое яблоко»; Пиво с квасом (с кислотой), лошадь с запинкой да человек с ленцой два века живут*) [2, т. 2, с. 103]. Сравните также лексемы *квашеный, закваска*. Квас изготавливался на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав (мяты, чабреца, душицы) или ягодных и фруктовых соков. К XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса: *брусничный, вишнёвый, малиновый, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый, мятный, имбирный* и др. Заслуживает внимания такая разновидность ква-

са, как *кислые щи*. Ср.: *Удастся, квас, а не удастся, кислы щи* [1, т. 2, с. 83]. *В двух местах продавали водку, в нескольких кислые щи, которые пили преимущественно девицы* (Решетников, Глумовы) [5, т. 2, с. 89]. Этот напиток готовили из ржаного солода, а также смеси овсяной и гречневой муки, с добавлением патоки и изюма. Квас был напитком, применявшимся ежедневно, в прошлые века русский человек не мог обойтись без кваса. Сравните пословицы: *Квас, как хлеб, никогда не надоест; И худой квас лучше хорошей воды* [1, т. 1]. В старину в каждой русской семье хранилось в холодных погребах огромное количество кваса: его пили, с ним готовили холодные и горячие жидкие блюда. Наличие большого количества паремий с лексемой «квас» в русском устном народном творчестве свидетельствует о популярности и значимости этого напитка. Ср.: *Часом с квасом, а порою с водою; Есть и квас, да не про вас; Русский квас много народу спас* [1, т. 1]. *У каждого крашены ставни, / По праздникам мясо и квас* (С. Есенин, Анна Снегина) [5, т. 2, с. 87]. Если в крестьянском доме варили квас, это говорило о его благополучии, крепости и устойчивости быта. Изобретённый более тысячи лет назад, квас пользуется заслуженной популярностью и в наше время.

Одним из древнейших напитков является и **берёзовица** (*берёзица, берёзовка, берёзовник*) – напиток на основе берёзового сока. Берёзовица готовилась из нацезженного весной берёзового сока, который, перебродив естественным путём в открытых бочках, давал сладковатый напиток. До X-XI вв. берёзовица была основным русским напитком, затем уступила место квасу. В паремиологическом фонде русского языка сохранилась поговорка *Берёзовицы – на грош, а лесу на рубль изведёшь* [1, т. 2, с. 96]. Берёзовица была двух видов – обычная и «пьяная». *Пьяная берёзовица* представляла собой самопроизвольно забродивший берёзовый сок, который затем долгое время сохраняли в открытых бочках. В словаре В.И. Даля содержится следующий пример: *Пьяную берёзовицу навеселяют хмелем* [2, т. 1, с. 83].

Издавна распространены были на Руси и **взвары** – концентрированные компоты из сушёных плодов, ягод и трав, подслащённые мёдом. В паремиологическом фонде русского языка сохранилась загадка: *Стоит град пуст, а около града растёт куст, из града идёт старец, несёт в руках ставец, в ставце-то взварец, а во взварце-то сладость* (пасека) [2, т. 1, с. 192]. Питательные взвары, горячие в холод и остуженные в жару, поднимали силы и настроение. В малом академическом словаре современного русского языка с пометой «обл.» приведены два значения лексемы «взвар»: 1) отвар ягод, трав, листьев и т. п. *Женищина налила себе из котелка душистого липового взвару, которым угощала нас вместо чая*. Б. Полевой, Мама Клава; 2) компот из ягод и фруктов. *Хозяйка принесла стакан холодного вишнёвого взвару*. Шолохов, Тихий Дон. [5, т. 1, с. 243]. Следует отметить, что в русском языке лексема «взвар / взварец» имела и другие значения: «(ярс., кстр.) говяжий навар, подаваемый обычно на свадьбах», «(влгд.) полхлёбка из отварных луковиц на квасу», «(сиб.) напиток из пива, вина, мёда с черносливом, изюмом, имбирём, калганом и сарачинским пшеном» [2, т. 1, с. 192].

**Чай** в России появился в 1638 г. [13, с. 70]. Поначалу он применялся в качестве целебного средства, будучи привилегией высшего общества. Лишь в XIX веке, когда к нам стали поставлять цейлонский и индийский чай, цена на него снизилась, его смогли пить все жители России, но бедным слоям населения доставался чай худшего качества. В паремиологическом фонде русского языка зафиксировано амбивалентное отношение к чаю. Сравните: *С чая лиха не бывает; Кто пьёт чай, тот спасения не чай* [2, т. 4, с. 580]. Тем не менее чаепитие среди русского народа привилось и стало национальным обычаем. И по сей день в России принято приглашать в гости «на чай».

**Алкогольные напитки** появились на Руси очень давно и имеют свою богатую историю. Алкоголь добывали путём сбраживания. Особенно любим был игристый

**мёд**, или **медовина**. Мёд, разбавленный водой, естественным путём начинает бродить, или, как говорили, *играть*. Медовину готовили, прокипятив мёд с водой и дав напитокку *переиграть*. Алкогольные напитки на основе мёда были чрезвычайно популярны на Руси вплоть до XVII века. Существовало три типа алкогольных медовых напитков: *ставленный мёд, хмельной мёд и варёный мёд* [12, с. 28]. **Ставленный мёд** состоял из двух третей (и более) мёда и одной трети натурального сока ягод (в основном малины, брусники или вишни), без малейшей примеси воды. Эта смесь подвергалась естественному брожению в бочках большого объёма, а затем многократно переливалась и выдерживалась в засмоленных дубовых бочонках, зарываемых в землю на 15-20 и даже 35-40 лет. Самым коротким сроком для созревания такого мёда считался срок в 5-8 лет. Но такой мёд расценивался как *плохой, сырой, молодой*. Уже в X в. ставленный мёд считался слишком «медленно зреющим» продуктом, и ему стали искать замену в более быстро приготавливаемом и относительно более дешёвом и крепком **хмельном мёде**. Для ускорения процесса в медово-ягодное сусло добавляли сразу же, до начала брожения, так называемый *оксимель*, то есть заранее приготовленный медовой уксус, а также хмель. В остальном процесс оставался таким же, как и у ставленного мёда, но готовый продукт получался уже на третий год. Пятилетний хмельной мёд считался средним по качеству, а 10-летний – превосходным. Для массовых целей уже в конце XI в. стали употреблять **варёный мёд**, который готовили по технологии, близкой к изготовлению пива. Напиток был готов уже через две-три недели или даже в течение одной недели. Этот тип питного мёда требовал меньше сырья, давал гораздо меньше отходов, но открывал путь к широкой фальсификации напитка путём внесения в варящийся мёд различных растительных добавок, усиливающих опьянение: не только хмеля, но и бузины, полыни, белладонны и других. Прекращение массового изготовле-

ния крепких медовых напитков наступило в первой половине XVI в. Мёд был вытеснен водкой. В XIX веке появилось известное в настоящее время слово «медовуха», но этот алкогольный напиток не имеет почти никакого отношения к классическим русским питным мёдам средневековья. Он готовится путём разведения относительно небольшого количества мёда в воде, добавления к этой смеси алкоголя в виде водки или спирта. Классические же питные мёды не содержали ни воды, ни водки и обладали совершенно особыми вкусовыми качествами. Сравните: *Его девицы встречают, / Вина рюмку наливают. / Не пью я простого / Вина зеленого, / Подайте мне мёду, / Мёду в стакане* (Свад. песня) [4, с. 112]. *Ай да мёд! И в голову и в ноги так и бьёт! Жаль, горек* (А. Пушкин, Русалка) [5, т. 2, с. 193].

**Вино** (алкогольный напиток, получаемый в результате брожения сока, выжатого из плодов винограда) появилось на Руси в IX веке. Слово «вино» происходит от латинского *vinum*. Вино было привозным, оно доставлялось из Византии и в силу дороговизны было доступно главным образом городской знати и богатым людям. До середины XII века вино обязательно разбавлялось водой, как это делалось в Византии. С середины XII века под *вином* понимают уже чистое виноградное вино без добавления воды. Ср.: *Все вместе, а вино и табак пополам; Опречь хлеба святого да вина проклятого всякое брашно приедчиво* [1, т. 1, с. 85]. В.И. Даль в своём словаре различает *вино виноградное* и *вино хлебное (зелено-вино)*, то есть водку [2, т. 1, с. 205].

С X-XI веков на Руси было известно **пиво** – слабоалкогольный напиток из ячменного солода. Этот напиток всегда заваривали с хмелем и давали выстояться. Пиво варили из ржи, ячменя и овса, наилучшим считалось ржаное. Оно было крестьянским хмельным напитком, который подавался на все семейные, календарные и христианские праздники. Ср.: *Праздник любить – пиво варить; Пиво вари да гостей зови* [1, т. 1]. *И я там был, мёд, пиво пил, по усам текло, а в рот*

*не попало* (окончание большинства русских сказок). Первоначально слово «пиво» служило для обозначения любого питья, напитка вообще, т. е. данное слово не обозначало алкогольного напитка в современном смысле. «Благослови пищу нашу и пиво», – говорится в источнике XI века [3, с. 205]. И только со временем появляется понятие «творёное пиво», т. е. напиток, специально сваренный. В словаре В.И. Даля приводится слово «перевара / перевар», выражающее значения «второй налив пива и браги, по спуске первого сула», «излишний выход, против счёту, или что сварено лишку против условий (о пиве, мёде)» [2, т. 3, с. 205]. Разновидностью пива является **брага (бражка, (ярс.) браванда)** [2, т. 1, с. 122]. Слово «брага», возможно, восходит к чувашскому *пйрака* «отходы спиртового производства и пивоварения в виде гущи». Брага – старинный русский слабоалкогольный напиток, домашнее крестьянское корчажное пиво; хлебный напиток, иногда более похожий на квас. Ср.: *То и благо, у кого есть кисель да брага; Пей вино, да не брагу, люби девку, а не бабу; Сидеть у бражки смиреннько, позовут и к пиву* [1, т. 1]. В.И. Даль различает *брагу простую* (изготовленную без хмеля) и *брагу пьяную (хмельную)*. Брага называлась также *полпивом*, или *полпивцем*, так как по крепости уступала пиву. Производными от лексемы «брага» являются *бражничать (бравандить)* «пить хмельные напитки; пировать, гулять» (ср.: *Лучше пряничать, чем бражничать*) и *бражник* «охотник бражничать, пьяница» (ср.: *У бражников много праздников*). Ещё одной разновидностью пива является **буза**, которая приготавливалась преимущественно из проса, а также из гречихи, овса, ячменя по способу приготовления браги, вкусом походила на неё, но в числе ингредиентов отсутствовал хмель. Этот слабоалкогольный густой кисло-сладкий напиток был широко распространён среди татар, башкир, узбеков, казахов и др. тюркских народов. Слово «буза», восходящее к персидскому *boza*, заимствовано из тюркских языков: ср. тур., карач., казах. *boza*

1) напиток из квашеного проса; 2) напиток из кислого молока, тат., чагат., тоб. *буза*... [7, т. 1, с. 53]. В современном русском просторечии слово «буза» выражает значение «шум, скандал, беспорядок». Ср.: – *Зачем же бузу заваривать? Я за хорошее дело взялся, ты меня поддержать должен, помочь, а ты скандалишь* (Н. Островский, Как закалялась сталь) [5, т. 1, с. 62]. Производными от лексемы «буза» являются *бузить* «поднимать шум, вызывать беспорядок; скандалить» и *бузотёр* «(прост., неодобр.) человек, затевающий скандалы, ссоры; задира, скандалист» [2, т. 1, с. 89]. Относительно происхождения последнего слова следует отметить, что в старину проштрафившихся во время предыдущего застолья перед новым заставляли на специальной тёрке растирать зерно для приготовления этого напитка. Работа не столько тяжёлая, сколько наносящая многочисленные потёртости и ссадины на тыльные стороны ладоней. В процессе исследования нами были обнаружены слова, в современном русском языке являющиеся архаизмами: **сикера (сикер)**, **оловина (ол)**, **олуй**. Первое слово, являющееся заимствованием из греческого языка, в словаре В.И. Даля с пометой «црк.» толкуется как «хмельной, пьяный, брожёный напиток, кроме вина» [2, т. 4, с. 184]. В словаре церковно-славянского языка, составленном Г. Дьяченко, со ссылкой на известного знатока священных древностей Г. Властова, приведена следующая информация: «Под именем *сикеры* разумеется всякий хмельной напиток, более лёгкий, чем вино: пиво, буза, финиковое вино, виноградное молодое вино и подобное» [3, с. 595]. В словаре старославянского языка приведён следующий пример с анализируемым словом: «БЖДЕТЬ БО ВЕЛЕИ ПРЪДЪ ГОСПОДЬМЪ И ВИНА И СИКЕРА НЕ ИМАТЬ ПИТИ» [6, с. 602]. Таким образом, можно сделать вывод, что слово *сикера (сикер)* служило для общего обозначения слабоалкогольных напитков. Что касается слов *оловина, ол*, то в словаре В.И. Даля они (с пометой «црк.») толкуются как выражающие одно и то же значение – «сикер,

всякий хмельной напиток, кроме вина виноградного; брага, пиво, мёд». В.И. Даль приводит следующие примеры: *Аще кто ко олтарю принесет вместо вина сикеру, си есть оловину, да извержется; Вина же и олу поскуду да будет ему* [2, т. 2, с. 671]. Итак, можно предположить, что *ол* и *оловина* являются русскими (восточнославянскими) эквивалентами греческого по происхождению слова *сикера*. И в словаре В.И. Даля, и в словаре Г. Дьяченко лексема «олуй» приведена в значении «пиво». Если учесть, что первоначально слово «пиво» служило для обозначения любого питья, напитка вообще, то, скорее всего, тот напиток, который мы в настоящее время именуем *пивом*, в древности наивался *олум*. Вполне возможно, что слово «олуй» родственно лексеме «эль», обозначающей светлое английское пиво, изготовляемое из ячменного солода.

В 40-70 гг. XV в. в России появилась **водка**. Впрочем, водку называли тогда *вином*. Из ржи, пшеницы и ячменя изготовляли *хлебные вина*, которые отличались особой крепостью. В.И. Даль в своём словаре отмечает: «Вино хлебное – водка, горячее вино, зелено-вино, перегоняемое в кубе из заквашенного хлебного затора» [2, т. 1, с. 205]. Ср.: *Просим милости откушать зелена вина, отведать хлеба-соли! За что обнесли меня чарой зелена вина? (обделили, обошли)* [2, т. 1, с. 677]. По традиции, в России водка – обязательный элемент любого застолья. Действительно, самые важные события в жизни, будь то свадьба, рождение ребёнка, похороны никогда не обходятся без «стаканчика». Ср.: *Нет питья лучше воды, как перегонишь её на хлебе; Чай, кофей не по нутру, была бы водка поутру* [1, т. 2]. На водке издавна готовили разнообразные **настойки** и **наливки**. **Настойки** изготовляются настаиванием водки на различных плодах, косточках, пряностях, душистых и целебных травах. В русских помещичьих домах было принято держать запасы самых разнообразных настоек: анисовых, рябиновых, с добавлением миндаля и пряностей (имбиря, лаврового листа, перца, тмина). А в крестьянских домах водку

настаивали на мяте, горчице, зверобое, шалфее, можжевельнике и других травах. В XIX веке появились новые алкогольные напитки – *ерофеичи* и *ратафии*. К праздничному столу подавали настойку, которая называлась «ерофеич / ерошка», её настаивали на различных травах (мяте, анисе и др.). Ср.: *Ерофеич часом дружок, а другим вражок; Ничто нипочём: был бы ерофеич с калачом* [1, т. 2, с. 203]. Шомполов достаточно уж ублажил свои внутренности из графинчика, содержащего в себе настойку, известную под именем ерофеича (М.Е. Салтыков-Щедрин, Невинные рассказы) [5, т. 1, с. 193]. По легенде, своё название настойка получила по отчеству виноторговца (или цирюльника) Василия Ерофеевича, вылечившего его в 1768 году графа Алексея Орлова. **Наливка** – это весьма распространённый в России сладкий фруктово-ягодный алкогольный напиток (- *Какой он угостил меня наливкой из чёрной смородины!* А.Н. Толстой, Детство Никиты). **Ратафии** – это алкогольные напитки, более крепкие и менее сладкие, чем наливки. Готовятся ратафии смешением свежавыжатых соков, спирта и сахара (*ратафия малиновая, анисовая* и др.).

Спиртные напитки в русской культуре занимают достаточно важное место. Ср.: *Не пить, так на свете не жить; Не допиваешь, так не долюбливаешь хозяев*. Русский человек может пить как губка, до положения риз, как бездонная кадка, до чёртиков. Человек в таком состоянии не знает меры: *Напился чернее матушки грязи; Пить мёртвую (непробудную, непросыпную) чашу*. Паремнологический фонд русского языка сохранил огромное количество пословиц и поговорок, призывающих к употреблению или оправдывающих употребление спиртных напитков. Ср.: *Пей пиво, запивай вином, лучше хмель не возьмёт; Пьёшь – помрёшь, и не пьёшь – помрёшь, уж лучше ж умереть, да пить; Не пьют только на небеси, а тут – кому ни поднеси; Чарка вина прибавит ума; Человека хлеб живит, а вино крепит* [1, т. 1]. Человек, измученный тяготами жизни, находит утешение в вине: *Утопим горе в чарке вина; На*

*радости выпить, а горе запить; Вино веселит сердце*. В то же время следует отметить и пословицы, осуждающие пьянство: *В пьяном бес волен; Чай попил – орлом летаю, водку пью – свиньёй лежу; Кто вино любит, тот сам себя губит; Вино с разумом не ходят: хмель шумит – ум молчит; Был Иван, а стал болван, а всё вино виновато; В вине больше погибает, чем в море утопает; Зелено вино на пагубу дано* [1, т. 1].

В завершение хочется отметить, что кулинария в целом и отдельные её части могут рассматриваться как один из важнейших модулей, посредством которого этнос выстраивает свой национально специфический образ мира. Лексика тематической группы «напитки» формирует один из значимых фрагментов языковой картины мира носителя русского языка. Это позволяет говорить о важности кулинарного кода в культуре русского народа. Настоящая работа, призванная внести определённый вклад в реконструкцию целостной языковой картины мира русского этноса, может служить материалом для дальнейших лингвокультурологических и когнитивно-дискурсивных исследований, в том числе и в сопоставительном аспекте.

#### ИСТОЧНИКИ И ЛИТЕРАТУРА

##### ИСТОЧНИКИ:

1. Даль В.И. Пословицы рус народа. В 2 т. – М.: Худож. лит., 1984. – Т. 1. – 383 с.; Т. 2. – 399 с.
2. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. – М.: Русский язык, 2006. – Т. 1. – 699 с.; Т. 2. – 779 с.; Т. 3. – 555 с.; Т. 4. – 683 с.
3. Дьяченко Г. Полный церковно-славянский словарь (со внесением в него важнейших древнерусских слов и выражений). Репринтное воспроизведение изд-я 1900 г. – М.: Отчий дом, 2001. – 1120 с.
4. Русское народное поэтическое творчество. Хрестоматия / сост. Ю.Г. Круглов. – Л.: Просвещение, 1981. – 474 с.
5. Словарь русского языка. В 4 т. / под ред. А.П. Евгеньевой. – М.: Русский язык, 1985-1988. – Т. 1, 1985. – 696 с.; Т. 2, 1986. – 736 с.; Т. 3, 1987. – 752 с.; Т. 4, 1988. – 800 с.
6. Старославянский словарь (по рукописям X-XI веков) / под ред. Р.М. Цейтлин, Р. Вечерки, Э. Благовой. – М.: Русский язык, 1999. – 842 с.

7. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. В 4 т. – М.: Астрель, 2004. – Т. 1. – 558 с.; Т. 2. – 671 с.; Т. 3. – 831 с.; Т. 4. – 863 с.
8. Фразеологический словарь современного русского литературного языка. В 2 т. / под ред. А.Н. Тихонова. – М.: Наука, 2004. – Т. 1. – 831 с.; Т. 2. – 830 с.
9. Капелюшник Е.В. «Сладкое» в кулинарном коде культуры (на материале лексики образного семантического поля *еда / пища*) // Язык – Текст – Дискурс: Традиции и новации: Мат. междунауч. конф.: В 2 ч. Ч. 1. – Самара: Изд-во Самарского ун-та, 2009. – С. 107-115.
10. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. – М.: Гнозис, 2002. – 284 с.
11. Пименова М.В. Коды культуры и проблемы классификации концептов // Язык. Текст. Дискурс: Научный альманах Ставропольского отделения РАЛК / под ред. проф. Г.Н. Манаенко. Вып. 5. – Ставрополь: Изд-во СГЛУ, 2007. – С. 79-85.
12. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). – М.: Пищевая промышленность, 1978. – 304 с.
13. Тарасова Ф.Х. Паремии с компонентом «пища» в татарском, русском и английском языках: лингвокультурологический и когнитивно-прагматический аспекты. Монография. – Казань: РИЦ, 2012. – 304 с.