

## Лексика, описывающая процесс пивоварения, в когнитивном аспекте

Тимофеев Виктор Владимирович

Студент Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова,  
Москва, Россия

Процесс пивоварения, рассматриваемый в данном докладе на материале говоривших Верхнетоемского района Архангельской области, представляет собой стандартный ряд сменяющих друг друга ситуаций и поэтому может описываться как фрейм-сценарий. Под этим термином принято понимать организацию знания о стереотипных сменах событий в памяти человека или в программе определенным образом [Кронгауз: 90]. Для обозначения узлов структуры фрейма, «позиций, которые могут заполняться информацией» применяется термин «слот» [Кронгауз: 89]. Выявление слотов в рассматриваемом случае (т. е. деление процесса пивоварения на этапы) необходимо, так как рецепт приготовления пива сильно варьируется в пределах района и часто даже в пределах одного населенного пункта. Это отчасти можно объяснить утратой традиций домашнего пивоварения в Верхнетоемском районе, вследствие чего рецепт приготовления пива постепенно забывается местными жителями. Поэтому целью доклада является описание ситуации пивоварения и ее лексического воплощения, а также смысловое членение этой ситуации.

Для приготовления пива берется 7–8 кг ржаных зерен (реже ячменя). Их насыпают в мешок, который привязывается на кол, опускают в реку и *мочат* сутки или двое. Затем смотрят, *прочухнулось* ли (появились ли у зерен корешки), и заносят домой. После того как зерно *очахнет* (подсохнет), его рассыпают по *бересчаным коробкам* (получается 3–4 коробки) и ставят в прохладное место на 2–3 недели. Рожь прорастает и превращается в плотный белый пласт – *рощу*.

Хозяйка вынимает *рощу* из коробок, *росиньгает* (разделяет) руками, обливает кипятком и кладет на клеенку на печь. Сверху плотно чем-нибудь закрывают, и проросшее зерно зреет сутки. Потом корешки *натеребят*, *провеют* на ветру, останутся одни влажные коричневые зернышки. Их на противне ставят сушить в печь. После высушенные зерна ссыпают в какую-нибудь посуду и идут молотить на жерновах. Получившуюся *мучку* называют *солодом*.

*Солод* заливают кипятком и получившуюся кашу выливают в *корчагу*. *Корчага* – глиняный горшок емкостью 5 л или ведро с отверстием в нижней части. Отверстие затыкают *щелоком* (*щелчком*), пробкой из черемухи. Внутри с боков *корчагу* обкладывают соломой, а снаружи *щелок*, чтобы не подтекало, замазывают тестом (хлебом). Сверху *корчагу* закрывают крышкой и на день (или на сутки) ставят преть в печь.

Через день *корчагу* вынимают, подставляют к *щелчку* *желобок*, молотком открывают и подставляют ведро. Сквозь солому в ведро бежит (*избежит*) густая коричневая сладкая жидкость – *сусло*. *Сусло*, или *первак*, считалось самым вкусным напитком, его часто давали детям. Иногда *сусло* могло быть горьким от *пережару* (т. е. если *сусло* передержат в печи).

Оставшуюся кашу выливают в кастрюлю и *наживляют* – добавляют *наживу*, ложки две, и (опять в *корчаге*) ставят в теплое место – на печь. Таким образом *пиво* делают раза три и называют *третьяк*. Постепенно *пиво* становится бледным, *тонким* (пиво становится *тонковатое*, в противоположность густому *суслу*).

За редким исключением *пиво* варились по праздникам. Хозяйка обносила гостей по кругу *братыню* с *пивом*. *Братынь* – медная чаша с ребристыми боками, с рожком, из которого гости пили. Угощения на всех пришедших, к примеру, на свадьбу хватить не могло, и тех, кого не приглашали за стол, обносили *братыню*.

На столе *пиво* стояло в *ендовах*, а также *ковшах-скопкарях* (в отличие от *братыней*, они изготавливались из дерева).

Анализируя лексику, связанную с процессом пивоварения, мы пришли к выводу о том, что этот процесс может быть разделен на слоты в соответствии с глаголами, его описывающими. Каждый глагол задает некую мини-ситуацию, составляющую отдельный этап приготовления пива. В то же время ни один из глаголов (*парить*, *преть*, *шиньгать*, *наживить*, *мочить* и др.) не соотносится однозначно с ситуацией пивоварения. Так, в качестве прямого объекта при глаголе *парить* частотно для Верхнетоемского района употребление существительных *белье* и *молоко*. А глагол *росшиньгать* может использоваться по отношению к *шерсти*, *вате* и *соломе*. Между тем имена существительные, обозначающие предметы быта, связанные с процессом приготовления пива (*братынь*, *ендова*, *скопкарь*, *щелок* и т. д.), а также называющие продукт на разных стадиях приготовления (*роща*, *солод*, *сусло*, *первак*, *третьяк*), в основном однозначно отсылают к рассматриваемому сценарию. Именно они образуют ядро фрейма, соответствуя «постоянным для данной ситуации понятиям» [Кронгауз: 89].

Необходимо отметить, что количество слотов внутри фрейма может варьироваться. Так, в некоторых деревнях Верхнетоемского района после того, как *солод* пропарился в течение суток, его выливали в ушат и кидали туда горячий красный камень, чтобы жидкость еще раз прокипела. Если брать для сравнения материал других районов Архангельской области, можно обнаружить и много других отличий. Например, в Котласском районе приготовленное пиво могли долгое время хранить. Для этого использовали ушаты – *лагуны*, которые плотно закупоривали специальными крышками – *тулками*.

С другой стороны, одни и те же слоты могут иметь различное лексическое наполнение. При этом важно разделить случаи, когда разные слова имеют один и тот же референт (*корчагу*, к примеру, в одних населенных пунктах называют глиняной, а в других – *каменной*); глаголу *очахнуть* в Котласском районе соответствует глагол *оклеиться*) и когда различаются сами предметы быта (в некоторых деревнях залитый водой *солод* ставят в печь не в *корчагах*, а в *чугунниках*).

Таким образом, лексика, описывающая процесс приготовления пива является сложно организованной системой, органично вписанной в диалектную картину мира, и представляет собой обширное поле для более пристального исследования.

#### Литература

Кронгауз М.А. Семантика. М., 2001.