



“ВОДКА ВИНУ ТЕТКА”

Г. В. СУДАКОВ,

доктор филологических наук

В эволюции русского стола есть такой исторически важный момент, как переход в XV–XVII веках от “питного” меда к водке. Почему это случилось, что заставило русских заменить сладкий мед горькой водкой, как повлияла эта история на изменение всей системы названий столовых напитков – об этом и пойдет речь в предлагаемых заметках. Но предварим, однако, рассмотрение этой проблемы изложением нескольких важных положений.

Система названий напитков до середины XX века, пока для изготовления напитков использовалось исключительно сырье естественного происхождения, решающим образом зависела от сырья, из которого напитки изготавливались.

Сырье для изготовления напитков связано с определенными территориями – климатическими зонами произрастания и производства исходных компонентов, поэтому у многих народов система названий напитков обязательно имеет национальный колорит. Любой этнический тип более приспособлен для жизни в той местности, где он сформировался и развивался: уклад жизни, материальная культура, местная пища и напитки – всё играет роль. Народ той или иной местности привычен к определенным типам напитков, а в некоторых случаях определенные типы напитков ему вообще противопоказаны. Так, у народов крайнего Севера в составе их национальной пищи никогда не было ни винограда, ни меда, ни зерна – тех веществ, из которых изготавливают алкогольные напитки. Вероятно, поэтому у северных народов нет иммунитета к алкоголю.

Решающее влияние на карту национальных напитков оказывает изменение технологии переработки первичного сырья.

Эти три составляющие: *сырье – климатическая зона – технология* – определяют и три главных семантических компонента в номенклатуре названий напитков, от этих признаков зависит строение корневых гнезд и система составных наименований. Именно эти три компонента являются и самыми древними в общем наборе семантических показателей, организующих лексику питья.

В IX–XIV веках на Руси различались в зависимости от исходного материала, технологии изготовления три типа напитков. Их отличало одно общее свойство: до XV века славяне, как балты и германцы, не готовили и не употребляли крепких напитков.

Прежде всего в традиции было виноградное *красное вино* – ритуальный напиток. Такое вино распространилось с принятием христианства, являлось символом христовой жертвы. Вслед за греками русские пили виноградное вино только пополам с водой, не крепче. Названия вина этого периода, кроме слов *вино, питье*, – преимущественно греческие заимствования, т.к. это было иноземное привозное вино. Именно поэтому номенклатура вин в древнерусском языке совершенно не развита. Позже, во времена Московской Руси XIV–XVII веков терминология вин несколько усложняется благодаря развитию торговых контактов с Западом: появились *фряжские вина* – это французские, итальянские и крымские; греческие вина – *мальвазия, бастр*; французские – *романья, мушкатель; ренское* – германское вино из мозельских виноградников.

Второй тип – напитки местного производства, получаемые в результате естественного сбраживания меда. *Мед* – название древнее, упоминается уже в Остромировом евангелии (XI в.). *Питный мед* – хмельной напиток, приготавливаемый из смеси меда диких пчел и ягодных соков и подвергаемый выдержке от 10 до 35 лет. До XVII века мед – главный национальный напиток Руси. Но и в XVII–XVIII веках он не был редкостью на русском столе.

Судя по регулярным заменам *медь – вино*, отмеченным еще А.Х. Востоковым в текстах XI века, мед издавна ценился как хмельной напиток: “В мед (вариант: *в вине*) не мужаися. мнози бо погубил мед”; “Не упиваитеся медом” (вариант: *вином*).

Фольклор и художественные тексты зафиксировали основные качества *питьевого меда* – сладость и крепость: “еще пьет черлено вино и меды сладкие и веселится” (Казанская история. М., 1954); “Просил царь Соломан испить меду пьяново, чтоб не страшна смерть была” (Памятники старинной русской литературы. СПб., 1860. Вып. 3).

В деловых текстах акцентируется внимание на технологии изготовления меда (*медку розсытить – меды сытить – меды посычены, меду поставлено*), причем часто в сопоставлении с приемами изготовления других популярных для того времени крепких напитков: “пивца сварити или медку розсытити”; “вина усижено и пива сварено и меду поставлено”.

Технология приготовления меда менялась (вначале – *медостав*, потом – *медоварение*), поскольку сокращались медовые запасы. Чем отличался *ставленный мед* от *вареного меда*? В том и другом случаях мед вначале *рассычивали* (разбавляли водой): норма рассычивания для медостава – 1:4, 1:6. При медостава рассыченный мед выпаривали: из шестнадцати килограммов пчелиного меда, получали четыре килограмма кислого меда. Выпаренный осадок заквашивали, затем кислый мед клали в котел с ягодами, этот настой бродил, его томили в печи, переливали в бочонки и ставили в погреб на выдержку.

Медоварение развилось позже медостава, в XIII–XIV веках, когда стала очевидной нехватка меда. При рассычивании норма воды была увеличена: 1:7, к меду стали добавлять патоку, состав обваривали кипятком (*обарный мед*), вкладывали дрожжи и старались, чтобы продукт брожения уходил в сам мед – отсюда “сногшибательная” сила меда при его незначительной (по нынешним меркам) крепости – до шестнадцати градусов. По традиции и новую технологию называли *мед ставити*, вот ее подробное описание в Домострое по списку XVII века: “С зелии мед ставити со всякими: с мушкатом и с корицею и с гвоздиком и с инбирем и с иными всякими зельи, положить меду кислова, которого ни буди, в малые бочечки да подкормити патокою, да те зелья истерти мелко да класти в мешечки портяные, да те мешечки с теми зельи положить в те малые бочки, и в мед на нитках повесити в воронки, а воронки закрывати накрепко, чтоб из бочек дух не выходил” (Чтения в об-ве истории и древностей российских. М., 1881. Кн. 2).

Смена технологии и разнообразие местных добавок к основному продукту существенно повлияли на развитие номенклатуры названий: нами учтено около семидесяти отдельных лексем и составных наименований. В русской номенклатуре названий медов обычно используются указания на девять признаков напитка: 1 – способ приготовления и дополнительная обработка (*мед вареный*); 2 – обозначение добавок (*мед малиновый*); 3 – продолжительность выдержки и одновременно градация по сортности (*мед легкий – мед средний – мед крепкий*); 4 – оценка общего качества (*мед добрый*); 5 – назначение (*мед столовый*); 6 – цвет (*мед белый, мед красный*); 7 – место изготовления (*мед немецкий*); 8 – время изготовления (*мед вешний*); 9 – посуда или место хранения (*мед ковшечный, мед амбарный*).

Сортов меда было великое множество. Так, иностранному послу в 1602 году было предложено “23 или 24 сорта меду попробовать, который ему больше понравится”. Способ приготовления и дополнительная обработка отразились в таком ряду названий: *ставленный, вареный – обьярный – обарной, сыченый, цеженный*: “меду цежена” (1284 г.); “мед обарной и паточной и цеженой” (1583 г.); “медов ставленных 20 ведр доброго, 150 ведр росхожего” (1676 г.); “у тебя меду сыченого мало” (Рязанская кормчая 1284 г. Сб. Отдела русского языка и словесности

РАН. 1899. Т. 65; Сб. Русского исторического общества. СПб., 1883. Т. 38; Русская историческая библиотека. СПб., 1907. Т. 21; Полн. собр. соч. русских летописей. Л., 1950. Т. 37).

Вторым по важности является обозначение добавок (ягод, фруктов, пряностей), на которых настаивали мед. Кстати, в этой группе представлен и весь спектр синтаксических моделей составных наименований: прилагательное + существительное; именительный падеж существительного + с + творительный падеж существительного, например, *ягодные меду*: “2 ковшу меду паточнаго с гвосцы 2 ковшу меду с мушкатом, 2 ковшу меду с кардамоном” (Домострой; Сб. Отд. рус. яз. и сл. РАН. Т. 1. № 3; Забелин И. Домашний быль русских царей. М., 1915. Ч. 2).

Преобладали в ягодной России *ягодные меду*: *малиновуь, черемховуь, черничнуь, смородиннуь, черносмородиннуь, косяничнуь, мозжевеловуь, вишневуь, терновуь* – “подавал ему мед вишневу и малинову в ковшех” (1517 г.); “две кружки меду черемховогу” (1599 г.); “меду вишневогу, малиновогу, смородинногу по 2 кружки, костеничногу, черемховогу, мозжевеловогу по кружке” (1664 г.; Памятники дипломатических отношений с Римскоу империеу. СПб., 1851; Акты исторические. СПб., 1841; Дворцовые разряды. СПб., 1852). Из фруктовых меду был популярен *яблочнуь*, остальные фрукты не вызревали в суровоу России.

Вероятно, третье место в медовоу иерархии займут меду, поименованные с учетом продолжительности выдержки, влияющей и на градацию по сортности: “две бочки меду старогу”; “А из сырцу доброгу поставити приказных трех меду: лехково, середнево да крепково по 5 ведр” (1673 г.).

Оценка общего качества напитка выражалась словами *добруь, простуь, расхожуь*: “меду ставленых 20 ведр доброгу, 150 ведр расхожегу” (1676 г.); “2 ведра простогу меду” (1684 г.; Иосафовская летопись. М., 1957; Рус. ист. б-ка. Т. 1; Полн. собр. законов Российскоу империи. СПб., 1830. Т. 11).

Предназначенность меда тоже учитывалась в его наименовании, она зависела от вкусовых качеств и продолжительности выдержки: *княжуь, боярскоу, приказноу, рядовоу, братскоу, столовоу*. Например, боярскоу мед готовили из чистогу меда, патоки не добавляли: “10 ведр меду княжогу, 15 ведр меду боярскогу” (ок. 1560 г.); (Рус. ист. б-ка. Т. 10; Государственный архив Вологодскоу области).

Следующий мотивировочный признак – цвет: *белуь, светлуь – краснуь*. Краснуь мед был ценнее белогу, отличался разнообразием добавок и более совершенной технологией изготовления. Белуь-светлуь мед противопоставлялся медам выкислым, т.е. всем ягодным и фруктовым медам, но он мог насыщаться пряностями: “Давати мед белоу да пиво, красных меду не давати” (1584 г.); “Велел

г(о)с(у)д(а)рь подавати послу в ковшех в золотых мед вишневой и малиновой и белой” (1583 г.); “белые меды: паточный с гвоздцы, ковшичный с мушкатом, с кардамоном” (1667 г.; Пам. дипл. снощ. Моск. госва; Забелин. Указ. соч.).

Столовый обычай старой Руси состоял в том, что гостям выставляли (посылали) сразу несколько разновидностей меда: “Послано дворяном полведра меду вишневого, полведра меду малинового, полведра меду боярского, полведра меду обарного, 5 ведр меду паточново, 10 ведр меду княжего” (1594 г.). В первую подачу в стол великому государю подавали три вида “медов красных: вишневой, малиновой, смородинный; 2 подача: малиновой боярский; 3 подача: можжевеловой, черемховой” (1667 г.; Забелин. Указ. соч.). В древности мед пили из кубков и рогов, а во времена Московской Руси – из кружек, ставиков, ковшей (белый мед – из белых ковшей, красный – из цветных) и стаканов: “Святейшему патриарху подносили в нарядных ковшах с жемчугом и камнем красной мед, в белых ковшах – белой мед” (1667 г.; Записки – Древнероссийская Вивлиофика. СПб., 1773. Ч. II. Июль).

Перейдем к рассмотрению третьего типа напитков, получаемых в результате искусственного сбраживания зерна после варки и добавления трав. Прежде всего это квас и пиво. Если мед был торжественно-праздничным напитком, его пили изолированно от приема пищи, то рядовыми столовыми напитками были квас и пиво.

Первоначально пиво готовили один раз в году к Новому году, а год начинался с первого марта. С первого затора (это смесь солода, хмеля и дрожжей) сусло получалось густое, а пиво – самое лучшее. Такое пиво называли *мартовское*. Последующие выгонки сусла были жиже и светлей – пиво хуже. Практика многолетнего приготовления пива показала необходимость сохранения строгой, неизменной технологии: река под названием “пиво” течет в очень узких технологических берегах, выход за пределы которой мгновенно превращает пиво в “непиво”. По этой причине номенклатура названий пива была менее развита, чем система названий меда: их ровно вдвое меньше.

Эксперименты с сбраживанием теста привели к открытию в середине XV века винокурения: изобрели ржаное вино и водку.

Слово *водка* (от “невинного” слова *вода*) в старорусском языке имело несколько значений, что объясняется качествами данной жидкости, главное из которых – большое содержание алкоголя (спиртуозность). Это позволяло использовать водку как техническую жидкость, например, в ювелирном деле: “Государева жалованья алхимисту и водочнику Вилиму Смиту за водки, что он перепускал водки к золотому делу” (1626 г.; Чтения в обществе истории и древностей российских. М., 1882. Кн. 3).

В водке легко растворялись (настаивались) пахучие вещества, поэтому *водкой* называли “духи, гигиенические жидкости”: “С аромат-

ными духи 4 сулейки вотки гуляфные, 4 сулейки вотки ароматные” (1661 г.; Армяно-русские отношения в XVII в. Ереван, 1953. Т. 1). *Гуляфная – голяфная* (или *свероборинная-свороборинная*) водка настаивалась на цветах шиповника.

Ароматные водки настаивались на естественном сырье, имеющем лечебные свойства, поэтому они могли служить и “лекарством”. В этом качестве водка – водки были рано и широко известны на Руси: “Вели, государь, мне дать для моей головной болезни из своей государьской аптеки водок: свороборинной, буквишной, кроловы, мятовые, финиколевой” (1630 г.); “Поп Григорей давал ему протопопу из своих рук из скляницы неведомо какое составное питье, а называл де он то питье водкою” (1684 г.; Акты историч. Т. III; Русская историч. б-ка. Т. 14).

Довольно рано русские стали использовать водку и как “хмельной напиток”: “Когда они веселятся, то пьют главным образом водку и медовый напиток” (Россия н. XVII в. Записки капитана Маржерета. М., 1982). Водки ароматизировали, старались придать какой-то цвет, такие технологии повторяли уже известную ранее практику приготовления питного меда: “Для тезоименитства ея государынина водок коричной, анисовой, приказной, гвоздичной, кардамонной, кишнецовою по четвертной склянице” (1700 г.; Забелин. Указ. соч.). Отсюда пошло выражение *зелено-вино* – это *зельено вино*, то есть “с зельем – хмелем, зверобоем и иными травами”.

Популярностью пользовались *анисовая, полыньковая-полынная водки*: “Велено им дать в Аптекарской приказ про государя в водку анисую сладкую шесть фунтов анису” (1631 г.); “водка полыньковая” (1699 г.; Акты историч. Т. 3.; Розыскные дела о Ф. Шакловитом. СПб., 1885. Т. II). Для государева стола Сытный приказ, который ведал кушаньями и напитками, заказывал водки в Аптекарском приказе: “Велети изсидети в Аптекарском приказе на государев обиход на Сытной дворец из четырех ведер из романей водка коричная” (1628 г.; Забелин. Указ. соч.). Как лекарственную, так и хмельную водку первоначально делали из виноградных вин путем перегонки – *сиденья*: “Дворцовому винокуру Осипу Федорову за работу что он сидел вотку...” (1699 г.; Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям... СПб., 1890).

Водилась и привозная водка: немецкая, “фрянчюжская”, киевская: “Есть у тебя водочки добрые немецкие. Пожалуй, Костянтин Родионович, изволь тое водочки бочечку к нам прислать” (1663 г.; С.-Петербургское отд. Ин-та истории).

Растет крепость вина, появилось *горячее вино* – “обладающее способностью гореть” (ср. одновременно появившиеся украинская *горилка*, немецкое *Brandtwein*). В Новгородской летописи за 1548 год впервые упоминается *горькое вино* “водка с настоем полыни и древесных почек”. Сейчас выражение переосмыслено как “напиток, приносящий горькую жизнь, выпиваемый с горя”.

Для усиления крепости напиток нагревался и перегонялся дважды, трижды. Отсюда термины: *простое вино* или *полугар* (23 градуса), *двойное вино* (37–45), *тройное* (70, это классическая основа для разведения водой до состояния водки, но вначале из тройного вина за счет подслащивания и добавок делали бальзамы, русские ликеры и запеканки); *четверенное вино* (80 градусов, в XVIII веке из него делали настойки – ерофеичи или подслащенные тафии-ратафии).

С середины XVII века водка становится русским национальным напитком. Формируется обычай *угощенья-жалованья водкой, кушанья водки*: “Тебе б приятелю моему кушать из нея водочку на здоровья” (XVII в.; грамотка); “Жаловали бояр и окольных и думных и ближних людей кубками фряских питей, а стольников и генералов и стряпчих походных и полковников стрелецких и дьяков из приказов и гостей водкою” (1691 г.; Петровский сборник. СПб., 1872).

Из-за семантической загруженности слова *водка*, используемого часто в докторских рецептах, крепкий напиток на основе перегонки виноградных вин называют *горячее вино* или *двойное вино* (Курц Б.Г. Сочинение Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича. Киев, 1915). Чаще всего крепкий напиток по традиции называли *вином*, но добавляли определение-уточнитель: “Вина строят различныя пряныя и нарядныя, тройныя и четверныя, строят для славы и чести, а не для себя” (Космография к. XVII в. – Зап. Моск. археолог. ин-та. 1911. Т. XI).

Некоторое время, преимущественно в севернорусских актах, хлебный крепкий напиток называли *арака*: “У перепуска смечать по скольку ис котла араки первой и другой” (Домострой); “То вино тот голова Прокопей Самойлов с товарищи пограбил и браги излил и араку к себе на поварню и запасы хлебные по имал” (1632 г.; Рус. ист. б-ка. Т. 25). Арака была известна русским первоначально как турецкий или якутский напиток, приготавливаемый из зерна.

Однако с водкой в силу ее большей крепости по сравнению с обычным вином все чаще отождествляется двойное вино. Так, на московской таможне в 1684 году при распросе торговец заявляет к перевозке “три боченка киевской водки ведр с девять”, а при сыске у него обнаружено “две бочки вина двойного мерою по три ведра” (Акты историч. Т. XI). Судя по показаниям словарей, и в XVIII веке названия крепкого хлебного напитка свободно заменяли друг друга: “Вино горячее, водка, горелка”; “Двойное вино – вотка”.

Официальное признание термина *водка* состоялось 8 июня 1751 года путем издания царицей Елизаветой Петровной указа “Кому дозволено иметь кубы для двоения водок”.

В XVIII веке перестали напиток рассычивать, т.е. добавлять раствор пчелиного меда, а больше стали заниматься ароматизацией за счет добавок пряностей и трав. Начали пробовать разные варианты

смешивания напитков: появилось *вино с махом* (2/3 простого вина и 1/3 двойного), но его делали без очистки, поэтому вскоре перевели в разряд технических смесей. А вот на основе разведения тройного вина водой до сорока градусов по предложению Д.И. Менделеева в 1894 году Россия запатентовала “Московскую особую”, прославившуюся на весь мир.

Дополним историю водки рассказом о горилке. Слово *горилка* в значении “крепкий напиток, водка” попало в русский из украинского. Украинская *горілка* отождествлялась с жженым вином: “указ о жженном вине, сиречь о горелке”. Первые партии горилки были привозными, поэтому в первых примерах употребления слова подчеркивался иноземный характер напитка и любовь к нему именно иноземцев: «Немчин Иван фон Любцов учил Говорить: “Есть де у вас горелка, станем де мы пить про оролевскую мамку здоровье»” (1631 г.; Зап. Моск. археолог. ин-та. Т. XIV). С середины XVII века *горелка* (ср.: не *горилка*) становится хорошо известным напитком в России, растет и ее крепость. Так, в 1664 году в связи с присылкой патриарху несвежей рыбы провинившиеся получили такую саркастическую грамоту от святейшего: “Буде толко сами такие ж едите и сами провоняете, чаят и в банях своих неделею не отмоете смраду того и яковитою горелкою вскоре не запьете” (Рус. историч. б-ка. Т. V).

Одновременно с эволюцией хмельных напитков развивались и представления о питейной посуде: норма потребления снижалась, но крепость напитка росла. Для древних русичей и четырнадцать градусов – крепко, для русского барина и ерофеич в семьдесят градусов – сладко, а пролетарская водка имела сорокаградусный стандарт. Итак, вот меры жидкостей для хмельного: московское ведро – 12 литров, четверть – четверть ведра, 3 литра; стопа – 10 чарок, полтора литра; водочная бутылка – 0.61 литра (современная поллитровка появилась в конце 20-х годов XX века); ковш – 3 чарки, поллитра; чарка – 143.5 грамма (гениальное открытие древних русичей, поскольку позже было доказано, что медицинской нормой единовременного потребления водки являются 150 граммов, это знаменитые “наркомовские сто пятьдесят”, хорошо известные участникам Великой Отечественной войны).

Обратим внимание на распространенность слова *чарка*: *поднести чарку*, *выпил чарку*. Вообще фразеология русского застолья была связана не столько с названиями напитков, сколько с названиями питейной посуды: *Заздравная чаша*; *Выпей чарку*; *Поднесли ковши*; *Спасибо кувшину, что размыкал кручину*; *Одна рюмка на здоровье, другая на веселье, третья на вздор*; *Загорелась душа до винного ковшика*. А вот как соблазняют молодца в “Горе-Злочастии”: “Испей чару зелена вина, запей ты чашею меду сладково”. *Здравница* – “заздравный тост” от русского выражения *заздравная* или *здоровная чаша*. Обы-

чай произносить здравицу появился очень давно, в Изборнике Святослава 1076 года читаем: “Чашу принося к устам, помяни звавшего на веселие”. С древности существовали правила поведения за столом. Часть из них записана прямо на ковше середины XVII века, хранящемся в Историческом музее в Москве: “Человече, буди при славе смирен, при печали мудр, не зван на пир – не ходи, аще пойдеси – в высоком месте не садись, да сзади всех опозоренный не будешь, не всякой ковш пей до дна, да не будешь без ума, а к чюжим женам в кут не ходи, с ними не беседуй, да не будеши бесчестен”.

Названия напитков в застольной фразеологии стали преобладать в новое время, с развитием в обществе тяги к спиртному, что добросовестно зафиксировал В.И. Даль: “Чай, кофей – не по нутру; была бы водка поутру” (заметим, что обычай европейского трапезования не предполагает употребления крепких напитков ни утром, ни даже в обед, а только после пятнадцати часов); *Где вино, тут и праздничек, Водка вину тетка* (Даль В.И. Пословицы русского народа. М., 2000).

Процедура трапезы начиналась с закуски. Закуску называли еще иногда *завтраком*, он ведь тоже предшествовал обеду – главной трапезе. *Закуска* – легкое кушанье (икра, копченая рыба, сыр, соленое мясо, сухарики, печенье и напитки), цель закуски – не утоление голода, а возбуждение аппетита. *Закусочный стол* – русское изобретение, в 60-х годах XIX века он вошел в моду во Франции.

Русский закуской стол сложился тоже под влиянием всеильной с XVIII века водки именно как закуски к крепким напиткам. Он представляет собою три группы закусок: а – *мясные* (9 видов) – *свиное соленое сало, ветчина (окорок тамбовский), говяжий студень, холодец пороссячий-свиной, голова свиная холодная, язык свиной, или говяжий отварной, телятина холодная заливная, солонина отварная*; к этому набору обязательны *горчица* и *хрен*, совершенно непопулярные во времена питного меда; б – *рыбные* (24 вида) – *селетка с подсолнечным маслом и луком, икра черная паюсная (хуже – зернистая) лососевая, икра красная лососевая, икра розовая сиговая, балык осетровый холодного копчения* и т.д.; в – *овощные* (11 видов) – *огурцы соленые, капуста квашеная, капуста провансаль* и т.д.

В заключение одно замечание – в порядке предположения и намека на возможную перспективу исследования.

Номенклатура названий напитков в основе своей андрогенна по происхождению, т.е. ее сформировали мужчины: в качестве виноделов, медоваров и винокуров издревле выступали мужчины; женщин допускали к изготовлению пив, медов, тем более – водки лишь на отдельных, первоначальных стадиях изготовления сырья. Дело в том, что по мере изготовления напитка его полагалось пробовать на вкус, а женщине это не всегда показано. Эволюция названий хлебных напитков, например, преимущественно отражает три этапа развития

технологии. Так, бытовые названия XV–XVII веков по-мужски строги, точно отражают качества реалии, предельно информативны: *хлебное вино, вареное вино, перевар, куренное вино, горячее вино, корчма, русское вино, житное вино, горькое вино*.

В XVIII–XIX веках появляются эвфемизмы и жаргонные выражения, что отражает привыкание общества к крепким напиткам, переход от оценки питья крепких напитков как дела неприличного к квалификации как благопристойного занятия. Поэтому наряду с “технологичными” наименованиями (*самогон, перегар, сивуха – сивалдай* [серого, неочищенного цвета]) появляются и по-мужски грубовато-шутливые: *царская мадера, французская 14 класса* (намек на то, что пьет самый низший чин), *сильвулле, петровская водка, огонь да вода, хлебная слеза, дешевая, чем тебя я огорчила, крякун, клин в голову* (Даль. Указ. соч.). Тогда же появляется огромный ряд выражений, характеризующих состояния подпития: *под турахом; под куражем; подшофе; залить за галстук, за ворот, за ухо; убить муху; побороть медведя; зашибить дрозда; замочить губы (рыло, морду); смазать глотку, смочить горло, сполоснуть зубы; пустить в жилку; замочить усы в чарке; заморить червячка; через край хлебнул (хватил); насандалить нос; наклюкаться; нарезать; натянуться; насошаться; закатить ухарскую* и т.д. Там же). Наконец, в XIX–XX веках преобладают технические термины: *рака, простое вино, полугар, пенное вино, двухпробное вино, трехпробное вино, четырехпробное вино, двойное вино, вино с махом, тройное вино*.

Вологда

