

церковной и монашеской среды XVI в. соответствует существовавшей в то время церковной иерархии: для лиц, игравших разную роль в деятельности монашеской обители, в документах избираются разные способы именовании. По мере развития монашеская антропонимия обособляется в особую подсистему собственных именовании русских людей.

Источники и литература

1. Вотчинные хозяйственные книги XVI в.: Приходные, расходные и окладные книги Спасо-Прилуцкого монастыря 1574 – 1600 гг. / под ред. А.Г. Манькова. – М.; Л., 1979.

2. Переписная книга имущества, казны и вотчин, составленная сыном боярским вологодского архиепископа Симона Ф.Г. Блиновым, отписавшим монастырь на архимандрита Данила, 1670 г. // Переписные книги вологод-

ских монастырей XVI – XVII вв.: Исследования и тексты. – Вологда, 2011.

3. Спасо-Прилуцкий монастырь: Переписная книга имущества, казны и вотчин, составленная сыном боярским вологодского архиепископа П. Ташлыковым, отписавшим монастырь на архимандрита Иону с соборными старцами, 1688 г. // Переписные книги вологодских монастырей XVI – XVII вв.: Исследования и тексты. – Вологда, 2011.

4. Чайкина, Ю.И. Именования духовных лиц на Руси во второй половине XVI в. [на материале приходно-расходных книг Спасо-Прилуцкого и Иосифо-Волоколамского монастырей] / Ю.И. Чайкина, С.Н. Смольников // Словесность и современность: материалы научной конференции. Часть II. – Пермь, 2000.

5. Черкасова, М.С. К изучению монашеской антропонимики Русского Средневековья [по материалам Троице-Сергиева монастыря XIV – XVII вв.] / М.С. Черкасова // Проблемы истории культуры. – Нижневартовск, 1997.

УДК 81

Г.В. Судаков

СИСТЕМА НАЗВАНИЙ НАПИТКОВ В СТАРОРУССКОМ ЯЗЫКЕ

В перечне русских напитков преобладали напитки питательные и прохладительные, а в их названиях заметно выделяются составные единицы. Система наименований напитков эволюционировала как единое лексическое сообщество. Статья посвящена происхождению и эволюции названий напитков в русском языке XIV – XVIII вв.

Лексическая группа, принципы номинации, история этноса и история языка, напитки питательные, напитки прохладительные.

Soft and nutritious drinks predominated over other Russian beverages; the names of these drinks are mostly compounds. The system of beverage names has evolved as a single lexical community. The article considers the origin and evolution of the beverage names in the Russian language of the XIVth – XVIIIth centuries.

Lexical group, principles of nomination, ethnos history and language evolution, nutritious beverages, soft beverages.

В перечне русских блюд и напитков преобладали напитки питательные и прохладительные. Миф о том, что «веселие русских есть питие», опровергается при обращении к реальной истории русского застолья. Слово *питие* при описании трапезы встречается часто, с XI века упоминается *чаша заздравная* или *ковш заздравной*, но питье за здравие носило торжественный ритуальный характер, а самый выдержанный мед (имеется в виду напиток) был не крепче четырнадцати градусов. Более крепкие напитки на основе перегонки зернового состава стали употребляться в XVII веке, но они не были украшением русского стола и вообще не были самыми популярными.

Расширение ассортимента и функций напитков чаще всего выражалось в речи увеличением числа наименований и составных номинаций, называющими разные виды напитков. На первом месте по значимости были напитки питательные и прохладительные.

К прохладительным напиткам относились напитки кислые (кисель, квас, кислые шти, морс), к питательным – преимущественно напитки сладкие (взвар, сбитень, сыта, сусло, росол свекольный) или молочные (молоко).

Рассмотрим группу наименований такого автори-

тетного и широко употребительного пития, как *квас* «кислый напиток, приготовленный на воде с солодом из различных видов зерна или муки». Это общеславянское слово от праславянского корня *кыс-а-ти*, *кис-ну-ти*, имеющего соответствия в латинском и древнеиндийском [30].

Сам напиток и его название упоминаются в письменных источниках с летописных времен без каких-либо жанровых и территориальных ограничений. Об обычае древних русичей париться в бане, бросая на каменку *квась оусняныи*, впервые повествуется в Лаврентьевской летописи. *Квас* как обязательный напиток для пира, вечера упоминается в Великих Четье-Минеех: *Где квасы и пирове и вечера и обладания и таньства*. По мнению А.Х. Востокова, застолье с хмельным называли *квасами* – во множ. числе [5, с. 169].

Слово *квас* зафиксировано в первых записях русских пословиц, относящихся к XVII в.: *Обыскал себе Влас по праву квас; Азь пью квась а коли вижу тво не проду ево мимо*.

Квас и его производные есть практически во всех словарях XVIII века. Качества и функция кваса активно описаны в стихотворной эпистоле Д. Тербервиля, направленной им в 1568 г. из России в Анг-

лию: *он слаб и водянист и кисловат на вкус. Случится ли, что гость к соседу в дом зайдет, он и не смотрит на еду, лишь был бы квас да мед* [16, с. 25]. А вот мнение другого иностранца: *Питие же их обыкновенное квас есть, которой нашему тонкому пиву подобенъ* [25, с. 464]. Русский человек описывал квас более поэтично: *квась сладостень и благово-ненъ и добровиденъ* [12, с. 49].

Квас пили в царских палатах и в поле во время летней страды. Пили квас из ковшей, из братин и из чаш-чашек, а хранили в ведрах, в бочках, в мехах, в кувшинах, берестяных туссах. Технология изготовления кваса была до тонкостей разработана в монастырских поварнях, поэтому в монастырях был и наибольший ассортимент этих напитков.

Основное сырье для приготовления кваса – это заквашенное зерно, причем технология предусматривала и прямое изготовление кваса из пророщенного зерна – из *жита* (так называли ячмень), *ржи*, *овса*; пророщенное зерно – *солод* затем мололи. Получали квас из остатков пивной гущи, из хлебных сухарей. Житный квась, не сыченый ни медом, ни патокой, пили по постным дням. Приведем названия кваса по основному сырью: *пицца на братню рыба добрая, пироги, квась ячюи* (1631 г.); *куплено яшно-го квасу на 3 алт.*; *квасу ржаного на 12 алт.* (1688 г.). Особый случай – *квас свекольный*: *миро, аки квас свекольный*. «Добрый квас» получали из сусла (*сусляной переварной квас*), хуже качеством был *квас дробинной*. Над таким квасом творить благодарственную молитву считалось предосудительным делом. См. поясняющий пример: *после стола о ирвскомъ величестве над чашеи бга молит над дробинным квасом а про себя онъ иумень в келе держит всегда квас добрый сусляной переварной* [6].

Квас варили: *варил пивовар Федюня кислой квас*. Название технологии приготовления кваса дало целую серию производных: *пивовар, пивоварня, чан пивоварной* и т.д.

Обратим внимание на то, что в зависимости от качества заквашенной гущи, от этапов ее обработки получали *квас кислой (обышней)* или *квас пьяный*. Уже в Паремейнике 1271 г. словом *квас* при переводе заменяют греческое слово *sikera* «опьяняющий напиток». Добавка меда или дрожжей (*медвяной квась – медовой квась – квас от меду; дрожжаной квас*) также превращала квас в хмельной напиток, см. пример: *Заказать им всем крестьяном накрепко чтоб судов винных не держали и квасов пьяных не продавали и без явки не держали* [3, с. 670]; *промышлять ему за нашею порукою в торгу простым квасом и суслом, а хмельного и дрожжаного квасу отнюдь не держати* [4, с. 318]. Иногда квас сытили патокой (*патошный мед*): *чаша квасу патошнаго, чаша квасу медвянаго* (нач. XVII в.). Однако сыченной квас не обязательно становился хмельным напитком: *На господьские праздники и на наши царские кормовые столы ставят на братью просто сыченной квась безъ хмелю* (1647 г., царская грамота). *Квас кислой(-ый), безхмельной, непьянственной, непьяной* – это прохладительный напиток, он назывался также *простой квас* или просто *квас*: *Человек*

самой кажетца доброй и разума не простого, и кроме квасу ничего нге пьеть [10, с. 144].

Обратим внимание на один технологический нюанс изготовления непьяного кваса: *Нехорошку с то-варыщи ... держать ... на продажу всякой харч и квас непьяной... а квас им квасить кислошною гущемо а не дрожжами* [4, с. 577]. Кислый квас называли также *квасом цавным* (от слова *ци*): *велено отпустить съ дворца четверникъ квасу цавново. Квас пьяный* – это слабоалкогольный напиток, употребление которого, тем не менее, осуждала православная этика: *горе восстающим заутра и квась гонящимъ, и ждущим вечера съ гусльми и сопельми и съ бубны, пють бо* [5, с. 169]; *заказать им всем крестьяном накрепко, чтоб судов винных не держали и квасов пьяных не продавали и без явки не держали* (нач. XVII в.) [2, с. 670]; *а праздниковъ ради торжественныхъ держати въ монастырехъ на погребехъ пиво и квась медвеной, безхмельной и непьянственной, а винного пития отнюдь держать не велеть* (1682 г.). Приведем еще пример, свидетельствующий о синонимии наименований *квас хмельной* и *пьяный квас*, употребленных в составе одного документа при упоминании одного и того же напитка: *чтобъ пивъ и брагъ и квасу хмельного безъявочно не варили; сварить пива или браги или пьяного квасу* [10, с. 373].

В квас добавляли пряности: *звездки куплено въ медвеной квась*. Медвяной квас без пряностей назывался *квасом медвяным простым*.

В «Послании» Иосифа Волоцкого XVI в. есть существенная деталь, объясняющая, как уменьшить спиртуозность кваса и меда: *в постныя дни пити квасу житного ино ноужи ради великия испити меду; какъ бы пияньства не слышати: или к меду воды приляти или в квась мало медуу вольяти*.

После второго налива солодовая гуща теряла свои качества: результатом был кислый водянистый напиток *кислые ити*, что зафиксировано пословицей: *Удастся квась а не удастся инъ кислые ити* (XVII в.). Эту пословицу повторил затем Курганов в своем «Письмовнике».

Для придания квасу различных вкусовых оттенков в него, как сообщается в «Домострое», закладывали яблоки или груши и получали *квас яблочный - яблонный, квас грушиной*. А вот еще квасы из разряда ягодных: *велеть квасы малиновые и черемховые и вишневые готовить* (1657 г.).

По сладости различались три категории кваса: *сладкий, черствый, выкислый*. *Держати квасы сладкие и черствые и выкислые, кто какова требует*. Чтобы сделать квас сладким, его сытили («подделывали») патокой или медом: *квась медвеной братцкии квась патошныи квась сыченои; квась овсяной и квась полуянъ. Сыченый квас* противопоставлялся *квасу простому*, а выдержанный (*старый*) квас – *квасу черствому: а в великихъ обителяхъ всякие бы квасы были: и старые, и черствые, и выкислые, и сладкие, и житные сыченые и простые, чье какое естество подыметъ* [29, с. 130].

Назначение кваса подчеркивалось определениями: *братский квас* в монастыре – это жидкий повседневный напиток для монастырских работников; *до-*

брый квас – напиток для знатного гостя, см.: *да ему же дано на дорогу ... квасу медвяного доброго В ведре* (1592 г.).

Разновидности кваса имели и цифровые обозначения *полуторный, двумерный-двомерный*: *2 бочки полутарного квасу да бочка квасу двумерного в восемь ведрь* (1592 г.). Пока не удалось обнаружить контекстов, позволяющих точно расшифровать смысл подобных обозначений.

Квас готовили не только для домашних нужд, но и на продажу, для чего нужно было оформлять *откуп*, т.е. право торговли откупным квасом: *Велено мне съ темъ откупнымъ квасомъ на Вологде внутри города и за городомъ по прежнимъ местамъ стоять* (1647 г.). Торговали квасом в лавках на торговой площади и в разнос. В таком случае изготовление и торговля квасом превращались в промысел, о чем свидетельствует фраза из жалобы 1688 г.: *и квасом промышлят не дают* [8].

Знаменитый напиток *кислые шти* приближается по своим качествам к квасу. Основа его – солод и мука, а готовился этот напиток в пивоварне по технологии, близкой к пивной. См. примеры: *А в пивоварную поварню на пиво и на брагу и на кислые шти солоду и муки и хмелю отдать* [11, с. 46].

О наименованиях некоторых кислых напитков поговорим далее. А теперь перейдем к названиям сладких напитков. Таким, например, был *взварь* – *зварь, зварец* «напиток из кваса, пива, вина и меда, сваренный с пряностями, ягодами, травами». Слово *взварь* – от глагола *възварити* «заварить»: *Князь ... по приращению же мало възвару вкуси* [27, с. 339].

Взвар варили, неслучайно поименован он по способу приготовления: *По утру звар варит, а к вечеру мир мирит* (пословица XVII в.). В взвар обильно добавляли мед или патоку, клали шафран и черный перец, корицу, изюм, рис («*тишено сорочинское*»). Иногда к взвару подавали сыр и лук. Вот как описан в письменных источниках старорусский взвар: *государю патриарху ествы подавали взварь со пшеномъ сорочинскимъ да съ шафраномъ да съ перцомъ да съ ягоды; взварь медвяной квасной со пшеномъ да съ изюмомъ, съ шафраномъ да съ перцомъ; взварь шафранной съ ягоды съ коринкою* [29, с. 66, 79].

Пили его из ковшей: *а въ столе носили напередъ взварь въ ковшахъ* [9, с. 471].

Ни одно историческое повествование о Древней Руси не обходится без упоминания сбитня – напитка на меду с ягодами или пряностями, такой напиток употребляли подогретым. Особенно это было полезно в зимнее время, а также при лечении больных и раненых. Сбитень хорошо сохранялся, а его основные компоненты можно было долго хранить, поэтому различали *сбитень сухой* и *сбитень вареный*. См. примеры: *По холодной застале выдавать рати меду на сбитню; послано къ нему съ Москвы дворцовыхъ запасовъ съ нимъ Юрьемъ... збитню доброво 5. роскожево 7 ведрь; посылать больнымъ и раненымъ стрельцомъ уксусу, вина и збитню; надобно дать 12000 человекомъ збитню сухова по фунту человеку и что въ тотъ збитень надобно пряныхъ зелей и что имъ цена и надобно збитню 300 пудъ; боченокъ ведра въ два съ сбитнемъ варенымъ.*

Сыта «напиток с медом» иногда использовался как самостоятельный напиток, но чаще как медовая вода для рассычивания других напитков. Сыта – добавок к киселю – упоминается уже в Лаврентьевской летописи (запись под 997 г.): *и яко свариша кисель и поимше придоша с ними к другому кладезю и почерпоша сыты и почаша ясти*. В описи Кирилло-Белозерского монастыря 1601 г. упоминается «*котель медяной ведрь въ двенадцать, а подвариваютъ въ немъ сыту*».

Если взвар и сбитень предпочитали подогретым, то кисель пили и холодным, хотя технология его подготовки – варка: *сковородка медная кисель варятъ*. Но основное качество киселя – быть кислым. Слово *кисель* – общеславянское, по своему происхождению слово родственно слову *квас* [30, с. 239]. Кисель упоминается уже в Лаврентьевской летописи под 997 г., и этот фрагмент повторяется во многих летописных сводах: *повеле женамъ створити цежъ в лето же варятъ кисель*. В Никоновской летописи поясняется: *Повеле ископати два кладезя, и поставити въ нихъ по кади, и единъ наполнивъ цежа кисельнаго, сиречь киселя несваренаго, а другый сыты*.

Что такое *cejж*? *Cejж* – это сырая заготовка для варки киселя, это разведенная в воде овсяная мука, см. в письменных источниках: *кутиль на кисель cejжу; послали мы к вамъ в мнстръ... овсяныя муки на кисел*. Таким образом, старая Русь предпочитала овсяный кисель, а ела его с сытой, с сусликом или с молоком, со сливками, с маслом: *кисель холодной съ сокомъ... кисель клюковной... кисель горячей съ патокой... кисель холодной съ сливками, кисель горячей съ масломъ... кисель холодной съ сытою* [15]. Напомним, что картофельный крахмал, как и сам картофель, Россия узнала только в XVIII веке.

Благодаря своей распространенности слова *кисель* и *киселек* уже в XVIII в. попало во все словари. Наличие киселя среди угощения почиталось признаком благополучия дома. В то же время кисель не считался дорогим кушаньем: *Убог рад киселю, а богато му и злато в горло не идет* (пословица XVII в.).

Кисель часто пили с молоком. Но *молоко-млеко* употребляли и как самостоятельный напиток, не нуждающийся в добавках, а выступающий наряду с другими популярными напитками как особо ценный питательный компонент. Именно об этом свидетельствует следующая запись в Рязанской кормчей 1284 года (здесь, как и в других книжно-славянских текстах, употребляется старославянский вариант слова *млеко*): *едина воды не мутящихся другая млека не изменяемого сладости своя 3-я вина сладка 4-я меду cejжена*. Молоко потребляли монахи и миряне, но для монашествующих оговаривались условия его употребления в связи с постами: *запретил масла и млека въ среды и в пятки не ясти*.

Различали *молоко пресное*, т.е. сырое, и *молоко топленое*: *въ кашу же и въ молочко топленое полведра молока пресного*. Знали русичи и сливки: *На блюдо киселя белого, а въ него ковшъ молока пресного, ставецъ сливокъ* (1613 г.).

Русские пили молоко коровье, тюркские народы предпочитали в связи со своими условиями хозяйствования молоко козье или молоко кобылье. Из кобы-

ля молока монголы, татары и калмыки готовили *кумыс-кумыз-кумуз-нимыс*. Тюркское название этого напитка попало в Ипатьевскую летопись в записи под 1185 и 1250 гг., откуда их и извлек И.И. Срезневский: *пьши ли кобылли кумузь?* [27]. Молоко кобылье – напиток питательный, а кумыс – напиток горячительный («вино кумыское»): *молоко козье и коровье и вино, а по их кумыз, из молока ж; да кумыз из молока ж кобылья* [25, с. 59, 61]. Надо сказать, что русичи путались, когда перед ними кислый питательный кумыс, а когда – вино кумыское: *вино ис кумызу, бело, а пьяно: только братина духовая выпить, и человек пьян будет так, что с меду* [25]. Впрочем, теперь ученые установили, что слабая доза алкоголя действительно есть и в кефире.

Сусло было сладким питательным напитком, получаемым из настоя солода. Дальнейшая переработка сусла позволяла получать и пиво, и квас. Срезневский отметил слово *сусло* в Хождении Иоанна Богослова по списку 1419 г. [27]. Во времена Московской Руси сусло было напитком распространенным и любимым, сусло варили для домашних нужд и на продажу: *промышлять ему за нашею порукою в торгу простым киселем и суслом* [2, с. 318]. Кстати, кисель и ели с суслом: *куплено сусла с киселем есть*.

Любопытно, что все хмельные напитки в старой Руси были сладкими, высококалорийными и питательными. К таким относилась, например, брага, упоминание о которой находим в жалованной грамоте великого князя Ивана Васильевича 1505 г.: *которому будет человеку монастырскому к празднику розсытит меду или тива сварити и браги сварити*. Брагу варили из овсяного солода.

В Домострое упоминается *бесхмельная брага*: *тила бы безхмельную брагу и квась и дома, и в людехъ*. Вероятно, о такой браге речь идет и в Послании Иосифа Волоцкого: *А птшии квась и брагу, а от пьянства воздержатися*.

Но была и *брага пьяная*: *про себя меду поставит или тива сварит и брагу пьяную зблати*. Такая брага упоминается в царском указе 1686 г. Сладкий и любимый напиток иногда называли *бражкой*: *Сидеть у бражки смиреннько, позовут и к тиву* (пословица XVII в.).

Благодаря расширению контактов с иноземцами список напитков в XVI – XVII вв. стал быстро пополняться. Одним из первых таких питий был *шер-рап-шарап*: *А принесли отъ шаха ...виноградного титья шеррапу ведра съ четыре* [19, с. 257]. Таким сладким напитком русских послов угощали в Персии, в Армении, в Грузии.

Прямым родственником шарапа был *сироп* – *сыроп*. Во всяком случае, у слов *сироп*, *шарап* и *шербет* один персидский предок. Первое упоминание о сиропе содержится в статейном списке посольства в Персию: *один мен сирона кислых гранат* (1599 г.); *сыропу солодкого четь фунта, сыропу фьялкового 6 золотниковъ...сыропу изъ маку красного четь фунта* (1680 г.). Вскоре стали производить и свой российский сироп из малины: *4 ведра ягоды малины на сыропы* [18, с. 1239].

Шербет упоминается в «Проскинитарии» Арсе-

ния Суханова: *патриархъ вина не пиль, а принесли ему шербету чашу* (1653 г.). А вот наблюдения стольника П. Толстого: *Неаполитанские жители... потчивают другъ друга шербетамы и лимонадами* [10, с. 50].

С чаем и с кофе русские познакомились в XVII веке.

В статейных списках русских посольств в Китай и Монголию впервые упоминается *чай* – *чай вареный*, по поводу которого у наших предков было много гаданий: *а птье чай, а словет неведомо какова дерева лист, неведомо травяной лист в воде варят да забеливают молоком* [25, с. 125]; *а тили чай словет, а чай лист не ведать деревянной, не ведать травы какой, а варят ево в воде, да прибеливают молоком. А к ним, к мухальцом, чай идет ис Китайского, а сказывают, что чай лист снимают с виноградного дерева, а како дерево имянно, росказать не умеют* [25]. Чай варили с маслом и с молоком: *А чай был варен с маслом и с молоком, а чай подносили не татарской, а китайской* (1676 г.).

Иноземный напиток кофе русские узнали во второй половине XVII века. Название заимствовано, как полагал Фасмер, из английского языка [30, с. 355], но вариантов его было чрезвычайно много: *кофий, кефа, кофа, кафе, кафеи, кофь, кофей, кава, кохий, кохий, кохвей*. Мы обнаружили первое употребление этого слово в медицинских текстах, переведенных с латинского: *Изряднее ко отончению приспособляет варено кафе, персянем и турком знаемое и обычайное после обеда* [18, с. 788]. А далее русские пробовали этот напиток только во время иноземных путешествий. В XVIII веке кофе стали подавать и в домах столичной знати.

Холодные кислые напитки русские делали давно. К таким относятся, например, брусничная вода и морс: *а брусничная вода и вишни в патоке, и малиновои морсь, и всяки сласти; ягодныи и вишневои морсь* [11, с. 43, 45]. «Бочку морсу вишневого» получили, например, монахи Троице-Сергиева монастыря в 1544 г. «Делали морсы» в Аптекарском приказе в 1677 г. Судя по текстам, *морсом* называли и сок черники (цельный или разбавленный – «наливной»), который использовали как один из ингредиентов при приготовлении ягодного меда: *медовъ красныхъ:... 30 ведрь чернишного изъ целного морсу, 95 ведрь чернишного из наливного морсу*.

Безусловно, кислым напитком был уксус, который в число напитков между медом и пивом включил иностранец Том Фенни: *медъ яблоцны уксус тива* (1607 г.). Кислотность этого напитка создавалась за счет добавки клюквы: *да он же купил в уксус ягод клюквы* [6, л. 151].

К «питиям» Номенклатор голландский (это русско-голландский словарь) относит *яблочникъ*, упомянутый также при описании столовых запасов боярина Морозова: *ставъ съ яблочникомъ* (1656 г.).

В конце XVII века было освоено искусство приготовления лимонного сока – лимонада. Вот характерные примеры: *есть ли лимоновъ свежихъ будетъ много, половину осолить, а другую натер(е)ть на сахаръ, искрошивши, всыпать въ бутъли, а нутрь*

изрезать и пересыпать сахаром же въ ставики. А буде мало будетъ, все сделать въ лимонатъ [20, с. 25]. А примером для подражания были обычаи итальянцев: *Неаполитанские жители потчиваютъ другъ друга шербетами и лимонадами, а вина пьютъ мало виноградного, а водокъ отнюдь не пьютъ* [21, с. 50].

Таким образом, русский стол изобилует разными типами кислых или сладких напитков. Все они непременно были сытными – питательными, поэтому и взрослые, и дети увлекались этим питьевым богатством во здравие и веселье свое и приходящих гостей.

При номинации таких напитков чаще употреблялись составные названия, но семантическим ядром любой микрогруппы выступало название однословное типа *квас, кисель, взвар*. В основе номинирования был отличительный признак напитка (кислотность, сладость), технология его приготовления (*взвар* – варить), сырье для изготовления и т.д. К концу старорусского периода увеличивается число новых напитков иноземного происхождения: *чай, кофе*. На изменение номенклатуры напитков и их наименований влияли условия хозяйствования, смена сырья и технологий и иные социально-экономические факторы. В старорусский период было значимо клерикальное влияние на активность употребления тех или иных напитков.

Источники и литература

1. Акты Холмогорской и Устюжской епархии. Ч. 1 – 3. – СПб., 1890 – 1908.
2. Акты юридические. – СПб., 1838.
3. Архив П.М. Строева. Т. 1 – 2. – Прага, 1915 – 1917.
4. Акты, относящиеся до юридического быта древней России. Т. 1 – 3. – СПб., 1861 – 1865.
5. *Востоков, А.Х.* Словарь церковнославянского языка. Т. 1 / А.Х. Востоков. – СПб., 1858 – 1861.
6. Государственный архив Вологодской области (ГАВО). – Ф. 883. – Д. 19.
7. ГАВО. – Ф. 1260. – Кор. 10. – Д. 232.
8. ГАВО. – Ф. 1260. – Оп. 5. – Д. 167.

9. Дворцовые разряды. Т. 1 – 4. – СПб., 1850 – 1855.
10. Путешествие стольника П.А. Толстого // Русский архив, 1881.
11. Домострой // Чтения в обществе истории и древностей российских, 1881, 1908.
12. Дополнения к Актам историческим. Т. 1 – 12. – СПб., 1846 – 1872.
13. Дела Тайного приказа. Кн. 1 – 4, 1907 – 1926.
14. Житие преподобного Даниила Переяславского. – М., 1908.
15. Книга расходная Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану. – СПб., 1890.
16. Литературное наследство. – М., 1982. – Т. 81.
17. Материалы для истории Воронежа и соседних губерний. Т. 1 – 2. – Воронеж, 1887, 1891.
18. Материалы для истории медицины в России. Вып. 1 – 4. – СПб., 1881 – 1885.
19. Памятники дипломатических и торговых сношений Московской Руси с Персией. Т. 1 – 3. СПб., 1898.
20. Письма и бумаги имп. Петра Великого. Т. 1 – 9. – СПб.; М., 1887 – 1950.
21. Путешествие стольника П.А. Толстого // Русский архив. – 1881.
22. Расходная книга митрополита новгородского Никона // Временник Общества истории и древностей российских. – 1852. – № 13.
23. Розыскные дела о Федоре Шаковитом и его общниках. Т. 1 – 4. – СПб., 1884 – 1893.
24. Русская историческая библиотека. Т. 1 – 6. – СПб., 1875 – 1908.
25. Русско-монгольские отношения. Т. 1 – 2. – М., 1959, 1974.
26. *Срезневский, В.И.* Описание рукописей и книг / В.И. Срезневский. – СПб., 1913.
27. *Срезневский, И.И.* Материалы для словаря древнерусского языка / И.И. Срезневский. Т. 1 – 3. – М., 1958.
28. Стоглав. – Казань, 1887.
29. Столовая книга патриарха Филарета Никитича 1623 – 24 г. // «Старина и новизна». – СПб., 1906 – 1909. – Кн. 11, 13.
30. *Фасмер, М.* Этимологический словарь русского языка / М. Фасмер. – Т. I – IV. – М., 1986.
31. Чтения в обществе истории и древностей российских. – 1847. – № 1.

УДК 070

М.В. Фомина, А.В. Чернов

**ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРЕМИЙ И ПРОБЛЕМА
«УЛУЧШАЮЩЕГО ОТБОРА» В ОТРАСЛИ
(на примере национальных премий в области радиожурналистики)**

В статье рассмотрены основные профессиональные конкурсы и национальные премии в области радиожурналистики. Отмечено влияние их идеологии, критериев и результатов на качество регионального вещания. Особое внимание уделяется роли экспертной оценки качества творческого продукта и описанию моделей конкурсного отбора и оценки работ.

Радиовещание, региональная радиожурналистика, профессиональная премия, национальный конкурс, номинация, экспертная оценка, конкурсный отбор.

The main professional contests and national awards in the sphere of radio journalism are considered in the article. The influence of their ideology, criteria and results on the quality of regional broadcasting is underlined in the paper. Special attention is paid to the role of peer review in evaluation of the quality of the creative product and the description of the models of the competitive selection and evaluation of works.