

УДК 81-112

Резвухина Ю.А.

Северо-Восточный государственный университет

**КОЛЫМСКИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ ПРОДУКТОВ
ИЗ РЫБЫ (НА АРХИВНОМ МАТЕРИАЛЕ 20-Х ГГ. XX ВЕКА)**

Y. Rezvukhina

North-Eastern State University

**REGIONAL KOLYMA NAMES OF FISH PRODUCTS
(BASED ON THE ARCHIVE MATERIALS OF THE 1920S)**

Аннотация. Статья посвящена проблемам региональной лингвистики Крайнего Северо-Востока России. В статье анализируется группа лексем, бытовавших в 20-е гг. XX века на северном побережье Охотского моря (в настоящий момент принадлежащем Магаданской области), которые обозначают продукты из рыбы. Проводится подробный лексико-семантический анализ упомянутых лексем, указываются особенности их функционирования в указанный временной промежуток. Устанавливаются региональные компоненты значения, уточняются толкования, имеющиеся в лексикографических источниках.

Ключевые слова: региональная лингвистика, колымский региолект, наименования продуктов из рыбы.

Abstract. The article is dedicated to the problems of regional linguistics of Far North-East of Russia. In the article, the author analyses a group of lexemes – names of fish products, which were used on the northern coast of Okhotsk sea in the 1920s (this territory now belongs to Magadan region). The author gives detailed lexical and semantic analysis of the named lexemes, points out some peculiarities of their functioning in the time indicated in the article. The author specifies regional components of the semantics of analyzed lexemes, improves the explanation given in existing lexicographical materials.

Keywords: regional linguistics, Kolyma regiolect, names of fish products.

Изучению особенностей функционирования русского языка в его литературной и внелитературной формах посвящено значительное количество работ различных исследователей. Однако всё ещё недостаточно изученным, на наш взгляд, является анализ региональных особенностей русского языка, в частности на Крайнем Северо-Востоке России. Существует ряд работ (В.Г. Тан-Богораза, Г.В. Зотова, А.А. Соколянского, Е.М. Гоголевой, Н.Н. Соколянской, О.Е. Шепиловой, О.Н. Евсюковой, Ю.Ю. Магерамовой, О.А. Иконниковой, А.И. Курьяновой), посвященных проблемам региональной лингвистики Северо-Востока.

С течением времени все чаще осознавалась необходимость изучения состава и особенностей функционирования региональной лексики в XX и XXI веке. Если фонетические, лексические, грамматические особенности языка XVIII-XIX вв. на Крайнем Северо-Востоке неоднократно становились предметом специального изучения, то лексика советского периода российской истории до сих пор не получила сколько-нибудь системного рассмотрения (в поле зрения попадали только отдельные лексемы).

Для выявления корпуса региональной лексики 20-х гг. XX века мы обратились к документам Государственного архива Магаданской области (ГАМО), Государственного архива Хаба-

ровского края (ГАХК) и Российского государственного архива экономики (РГАЭ) (г. Москва). Нами были рассмотрены документы, относящиеся к деятельности местных органов власти, предприятий и организаций, активно действовавших на северном побережье Охотского моря (принадлежащего в настоящее время Магаданской области). Большое количество материалов представляли собой личные заявления, отношения и т. п. жителей указанной местности. В число документов, послуживших источниками материала для исследования стали и дальневосточные экономические журналы 20-х годов XX века, черновики не увидевшей свет Дальневосточной энциклопедии, а также сохранившиеся в архивах дневниковые записи. Указанные документы анализировались историками, но в лингвистическом отношении представляют особый интерес, поскольку ранее не входили в поле зрения языковедов.

Рыбная ловля являлась одним из основных занятий оседлого населения северной части побережья Охотского моря (принадлежащего в настоящее время Магаданской области) в 20-е годы XX века. Поэтому лексика, связанная с рыбообработкой составляет значительный пласт региональной лексики. К производимым из рыбы продуктам питания с региональными наименованиями можно отнести следующие лексемы: *колодка*, *юкола*, *аргиз*. Рассмотрим каждое из упомянутых наименований подробнее.

Колодка в изученных нами документах рассматривается как способ посола рыбы лососевых пород и как результат этого посола.

Толковые и аспектные словари русского языка фиксируют эту лексему в нескольких значениях, которые не являются региональными и не имеют отношения к рыбной ловле и переработке рыбы. Однако в Сибири, на Урале и Русском Севере под *колодкой* (помимо прочих значений) понимается соленье целой, т. е. непотрошёной рыбы. Так, в словаре В.И. Даля обнаруживается следующее определение: «колода или колодка – урал.-каз. рыбная туша, цельная красная рыба, особенно мёрзлая, как товар» [1, т. 2, с. 140]. Словарь

русских народных говоров (СРНГ) приводит сходное значение («рыба, засаливаемая особым образом, целиком, с потрохами»). В СРНГ указываются также несколько вариантов значения, которые близки региональному колымскому значению, обнаруженному нами: *рыба, разрезанная только по брюшку; солёный или вяленый судак, у которого внутренности вынимаются через брюшной надрез*. Тем не менее, применительно к красной рыбе указывается следующее значение: *цельная красная рыба (особенно мороженая)* [3, вып. 14, с. 159]. В Словаре современного русского литературного языка (БАС) также указывается, что *колодка* представляет собой рыбу, засолённую с потрохами, лексема сопровождается пометами *спец.* и *обл.* [4, т. 5., ст. 1173-1174].

Дальневосточное и колымское значение лексемы *колодка* применительно к засолке рыбы отличается от сибирского и севернорусского, фиксируемого указанными выше словарями. Так, согласно материалам Дальневосточной энциклопедии, *колодка* – «посол рыбы с удалением внутренностей, но без разреза толщи мяса вдоль хребта... При разделке на колодку сначала удаляют жабры (солят и с жабрами), а затем с хвоста от анального отверстия делают разрез, который проходит между брюшными плавниками до грудных. Очищенные от внутренностей и крови и тщательно вымытые рыбы засаливаются...»¹. Из ряда других контекстов можно также понять, как обрабатывалась рыба для засолки колодкой: *Резка рыбы должна быть правильной, т. е. разрез должен быть от нижнего заднего плавника до передних плавников, калтык не должен быть оторван от головы и не прорезан²; ...должно быть разрезано брюшко, вычищены все внутренности и кровь и удалены жабры, причём горлышко (калтык) рыбы не должен ни резаться, ни прорываться³.*

¹ Государственный архив Хабаровского края (далее ГАХК), ф. Р-537, оп. 1, д. 47, л. 182. (Здесь и далее сохранены орфография и пунктуация оригинала)

² Государственный архив Мурманской области (далее ГАМО), ф. Р-12, оп. 1, д. 8, л. 54.

³ ГАМО, ф. Р-10, оп. 1, д. 8, л. 3.

Таким образом, лексема *колодка* в зафиксированном нами значении, имеет ряд сем, отличающих её от словарных дефиниций, имеющих в нашем распоряжении. В колымском региолекте 20-х гг. XX века эта лексема имела значение «потрошёная, очищенная, промытая, а затем засоленная рыба, преимущественно лососевых пород».

Другим региональным наименованием продукта из рыбы является лексема *аргиз*. В большинстве проанализированных нами контекстов лексема *аргиз* никак не комментируется, однако из следующего фрагмента можно в целом выделить его семантику: ... *семсот горбуш засоленных в яме (аргизу)...¹; Прошу Ольский Сельсовет понудить гр. Бушуева отдать принадлежащие тысячу триста шт... рыбы мне и ремень, и семсот шт аргизу²*. Лексема *аргиз* зафиксирована в Словаре региональной лексики Крайнего Северо-Востока России Г.В. Зотова в значении: *рыбные и мясные отбросы, из которых готовится корм для собак* [2, с. 53]. Там же приводится контекст из Н.В. Слюнина (1900): ... *для домашнего же прокорма, когда собаки мало работают, служат аргиз и квашеная рыба*. Данное толкование и процитированный Г.В. Зотовым контекст оставляют открытым вопрос о самом способе приготовления корма. Кроме того, лексема с данным Г.В. Зотовым толкованием плохо сочетается с количественными числительными, например, как в контексте, зафиксированном нами. В иллюстративной цитате, приведённой в словаре, можно также отметить то, что понятия «аргиз» и «квашеная рыба» разводятся и, по-видимому, представляют собой два различных продукта. СРНГ также фиксирует лексему *аргиз* в значении «кислая рыба (в Охотске)». При этом лексема характеризуется как камчатская, что вступает в некоторое противоречие с процитированным толкованием и указанием в качестве места его бытования г. Охотск [3, вып. 1, с. 271].

¹ ГАМО, ф. Р-10, оп. 1, д. 6, л. 14.

² ГАМО, ф. Р-10, оп. 1, д. 6, л. 31.

Наиболее полное и точное, на наш взгляд, толкование лексемы *аргиз* можно обнаружить в работе Н.А. Татаренковой «Командорские острова: местные слова и термины, устаревающие и редко употребляемые понятия», где эта лексема трактуется следующим образом: «*сквашенная, «кислая» рыба. В отличие от Сибири и Камчатки на Командорах в начале XX в. аргиз готовили не только в ямах, но и в ящиках и бочонках... В первой половине и середине XX в. аргиз приготавлился для подкормки собак наряду с юколой...*» [6].

Значение зафиксированной нами колымской региональной лексемы, вероятно, должно звучать так: «*сквашенная, «кислая», засоленная в яме рыба*». Необходимо ещё раз подчеркнуть, что данная лексема в 20-х годах XX века могла сочетаться с количественными числительными, что в целом не характерно для наименований пищевых продуктов.

Лексема *юкола* представляет собой региональный этнографизм-экзотизм, который фиксируется словарями русского языка ещё в XIX веке. С XIX века это слово в лексикографических источниках прочно связано с Камчаткой и Дальним Востоком. Так, Словарь церковно-славянского и русского языка, составленный вторым отделением Императорской Академии наук, со ссылкой на работу Крашенинникова, толкует данную лексему так: «*Сушеная и квашеная в ямах рыба, употребляемая Камчадалами*» [5, с. 476]. В. И. Даль, также указывая камчатское бытование лексемы, расширяет толкование: «*Вяленая, провесная и немного квашеная в ямах рунная рыба, сиг, лосось, кета, горбуша; юколой кормятся люди и собаки*» [1, т. 4, с. 688]. Из приведённых словарных дефиниций можно сделать вывод о том, что фактически *юкола* – это высушенный аргиз.

Более современные источники, а также наши собственные наблюдения и собранные материалы говорят о том, что толкование слова и территория его бытования после XIX века изменились. В 20-е годы XX века *юкола*, по-видимому, активно производилась и употреблялась в пищу всеми жителями побере-

жья Охотского моря, а не только камчадалами или жителями Камчатского полуострова. При этом юкола рассматривалась как вяленая рыба, не проходившая «квашение», о чём свидетельствуют следующие контексты: *Обработка рыбы – консервное производство, посол, замораживание, вяление /юкола/, квашение; заготовка икры¹; Балаганом русское и обрусевшее население Камчатского края называет постройки на сваях, в которых хранится запас вяленой рыбы /юкола/, рыболовные сети и др. промысловый инвентарь²; Количество пойманной рыбы и оставленной для себя и собак: Вяленой юколы..., балыков..., аргиза...³*. В приведённых контекстах можно также заметить, что при употреблении в речи лексемы юкола, встречался плеоназм (словосочетание *вяленая юкола*), поскольку лексическое значение слова, как видно из приведённых толкований и контекстов, включает сему «вяление». Подчёркнём также, что юкола считалась совершенно отдельным от аргиза продуктом, так как рыба, предназначенная для изготовления юколы, никогда не квасилась и даже не всегда просаливалась перед вялением.

Согласно материалам словаря Г.В. Зотова, лексема юкола имела несколько дериватов (*юкольник, юкольница*) и входила в устойчивые сочетания (*белая юкола, мягкая юкола, твёрдая юкола, черканная юкола, жёлтая юкола, юкола потекла*). Кроме указанных сочетаний, имелись и другие разновидности юколы и блюда из неё, представленные разнокорневыми наименованиями (*барча, дахамса, кепи, халта, хахта*). Иллюстративный материал, представленный в словаре Г.В. Зотова, позволяет сделать вывод о том, что лексема была распространена повсеместно по Дальнему Северо-Востоку в XX веке, а возможно, и ранее, а также, что в различных

этнографических описаниях, начиная с середины XIX века, начинают фиксироваться разнообразные фразеологически связанные сочетания (*белая юкола* и т. п.). [2, с. 61, 65, 87, 215, 231, 534].

Несмотря на то, что юкола была распространённым и регулярно заготавливаемым продуктом, в рассматриваемых нами документах данная лексема представлена не слишком широко. Вероятно, это связано с тем, что юкола была продуктом, изготавливавшимся для личного употребления, а не на продажу, а потому этот продукт редко упоминается в документах предприятий и учреждений.

В заключение необходимо отметить, что представленные наименования рыбопродуктов имеют ярко выраженный региональный компонент значения, который позволяет отнести их к лексике колымского диалекта 20-х гг. XX века.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. – СПб., М., – 1880-1882.
2. Зотов Г.В. Словарь региональной лексики Крайнего Северо-Востока России / под ред. А.А. Соколянского. – Магадан: Изд-во СВГУ, 2010. – 539 с.
3. Словарь русских народных говоров. Выпуск 1, 14. М.-Л.: Наука, 1965, 1978.
4. Словарь современного русского литературного языка: В 17 т. – М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1950-1965 гг.
5. Словарь церковно-славянского и русского языка, составленный вторым отделением Императорской Академии наук: В 4 т. – Т. IV. – СПб.: Типография Императорской Академии Наук, 1847. – 488 с.
6. Татаренкова Н.А. Командорские острова: местные слова и термины, устаревшие и редко употребляемые понятия [Электронный ресурс]. – URL: www.kamlib.ru/resources/tatarenkova_29.htm (дата обращения: 14.09.2013)

¹ ГАХК, ф. Р-537, оп. 1., д. 4 а, л. 14.

² ГАХК, ф. 537, оп. 1, д. 22, л. 57-59.

³ ГАМО, ф. Р-17, оп. 1, д. 1, л. 6.