

Голованева Татьяна Александровна

### **ИЗОБИЛИЕ ПИЩИ В ФОЛЬКЛОРЕ АБОРИГЕНОВ КАМЧАТКИ**

В статье рассматриваются способы изображения изобилия пищи в мифологических сказках береговых коряков. В корякской повествовательной традиции происходит упрощение эпизодов, стирание некогда важных примет национальной кухни. В то же время современные рассказчики воспринимают знание о традиционных корякских блюдах как значимую, достоверную информацию о древнем времени своих предков и по этой причине стремятся по возможности актуализировать ее в фольклорных текстах, насколько позволяют им знание традиции и жизненный опыт.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2014/8-2/13.html](http://www.gramota.net/materials/2/2014/8-2/13.html)

Источник

### **Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2014. № 8 (38): в 2-х ч. Ч. II. С. 49-54. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2014/8-2/](http://www.gramota.net/materials/2/2014/8-2/)

### **© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [voprosy\\_phil@gramota.net](mailto:voprosy_phil@gramota.net)

## Список литературы

1. Байденко В. И., Зантворт Дж. ван. Модернизация профессионального образования: современный этап / Европейский фонд образования. М., 2003. 186 с.
2. Дахин А. Н. Компетенция и компетентность: сколько их у российского школьника? [Электронный ресурс] // Вопросы интернет-образования. № 17. URL: [http://vio.uchim.info/Vio\\_17/cd\\_site/articles/art\\_1\\_6.htm](http://vio.uchim.info/Vio_17/cd_site/articles/art_1_6.htm) (дата обращения: 10.05.2014).
3. Зимняя И. А. Ключевые компетенции – новая парадигма результата современного образования [Электронный ресурс] // Эйдос. 2006. № 5. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2006/0505.htm> (дата обращения: 10.05.2014).
4. Маркова А. К. Психология профессионализма. М.: Знание, 1996. 312 с.
5. Митина Л. М. Психология профессионального развития учителя. М.: Флинта, 1998. 200 с.
6. Мищенко В. А. Региональная модель формирования профессиональной мобильности студентов: дисс. ... д. пед. н. М., 2012. 434 с.
7. Насырова А. А. Формирование регионально-ориентированной коммуникативной компетенции бакалавра лингвистики: автореф. дисс. ... к. пед. н. Калининград, 2013. 23 с.
8. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка / Рос. акад. наук. 4-е изд-е. М.: Азъ, 1999. 944 с.
9. Пахаренко Н. В., Зольникова И. Н. Модель определения уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций [Электронный ресурс] // Современные проблемы науки и образования. 2012. № 6. URL: <http://www.science-education.ru/106-7502> (дата обращения: 10.05.2014).

**KEY COMPETENCES AS A BASIS FOR THE DEVELOPMENT OF PROFESSIONAL MOBILITY OF A BACHELOR OF LINGUISTICS IN THE ETHNO-CULTURAL CONTEXT****Gatsaeva Aksana Bunkhoevna***The Chechen State University**ksjusha06@mail.ru*

In the article the issues relating to the practice-oriented education, aimed at the formation of key competences which are a basis of the development of professional mobility of graduates of foreign languages departments are revealed. Professional mobility is considered in the ethno-cultural context. The reasonability of inclusion of the ethno-cultural component in the content of foreign language education as a source of regional studies knowledge is grounded.

*Key words and phrases:* practice-oriented education; key competences; professional mobility; ethno-cultural component; ethno-cultural regional studies.

УДК 398.22

**Филологические науки**

*В статье рассматриваются способы изображения изобилия пищи в мифологических сказках береговых коряков. В корякской повествовательной традиции происходит упрощение эпизодов, стирание некогда важных примет национальной кухни. В то же время современные рассказчики воспринимают знание о традиционных корякских блюдах как значимую, достоверную информацию о древнем времени своих предков и по этой причине стремятся по возможности актуализировать ее в фольклорных текстах, насколько позволяют им знание традиции и жизненный опыт.*

*Ключевые слова и фразы:* аборигены Камчатки; коряки; фольклор коряков; сказки; мифологический эпос; Вороний эпос; этнографические истоки; ритуальная пища; архаическая культура.

**Голованева Татьяна Александровна**, к. филол. н.*Институт филологии Сибирского отделения Российской академии наук, г. Новосибирск**gta-77@mail.ru***ИЗОБИЛИЕ ПИЩИ В ФОЛЬКЛОРЕ АБОРИГЕНОВ КАМЧАТКИ<sup>©</sup>**

Изобилие пищи – вечная мечта человечества. У каждого народа свои представления об изобилии, но вкусно и много – эти категории, наверное, универсальны. Проблема в том, как универсалии воплощаются в реальной этнической культуре. В данной статье на примере мифологических сказок рассматриваются способы выражения представлений об изобилии в корякской фольклорной традиции. Иными словами, как это – вкусно по-корякски и сколько это – много?

Все тексты, послужившие материалом для данного исследования, были предоставлены новосибирским лингвистом Аллой Александровной Мальцевой. Предоставленный фольклорный материал был записан на рубеже XX-XXI вв. в сёлах и посёлках Камчатки от оседлых коряков (нымылан), свободно владеющих родным языком. Современные рассказчики невольно передали те тенденции повествовательной системы, которые были характерны для древней корякской культуры.

В архаическом обществе, где голод – постоянная угроза, изобилие пищи – один из явных признаков богатства. Сказка должна поражать воображение слушателя, поэтому в корякских сказках изобилие рисуется с чувством, через подробное перечисление традиционных блюд национальной кухни. Перечисляются самые вкусные лакомства, одно упоминание которых уже должно было вызывать сильные эмоции у слушателей: *И пестрые желудки, наполненные костным мозгом, и отдельные желудки, наполненные жирным варёным мясом, языками старухе дала (Тинианавыт)* [1, т. 114, с. 802] (*здесь и далее т. – текст – прим. автора – Т. Г.*). Костный мозг, языки и жир – это, наверное, самое вкусное, что только существует на свете. Вкусная еда – это жирная еда. Когда в корякской сказке хотят усилить превосходное качество и вкус пищи, подчёркивают её жирность: *Там живёт (Куткыннюку). Только жирной толкушей, жирным мясом питается* [Там же, т. 28, с. 236]. В корякской сказке питаться только одним жиром – это предел изобилия: *(Младший брат) кушает одно жирное мясо, потому что много туш. В доме сложили, одним жиром питается, а мясо не ест. Потом сильно наелся* [Там же, т. 93, с. 648]; *Куткыннюку (говорит): —Абейте жирных производителей и важенок. Только жирных, упитанных важенок*” [Там же, т. 8, с. 64]. Особое лакомство – жирные варёные языки: *Эта Лиса всегда только языками питается. <...> Лиса из одних языков варит, из жира варит* [Там же, т. 78, с. 549].

Одно из наиболее часто упоминаемых в сказках блюд – это толкуша. Толкуша – древнее корякское блюдо, которое «делается из толчёной юколы с тюленьим жиром и голубикой. Эта смесь толчётся на деревянных лотках или блюдах деревянными или костяными пестиками» [5, с. 112]. Толкушу готовят до сих пор как праздничное ритуальное блюдо. Именно поэтому в сказках упоминание о толкуше устойчиво сохраняется – с одной стороны, как примета древнего времени, а с другой, – как традиционное исконно корякское блюдо, знакомое каждому рассказчику. Картины изобилия (как в сказках, так и в реальной жизни) сопутствуют встрече большой семьи во время праздника: *Дочери из рода Мити пришли домой, все их сыновья, дочери, (сыновья) вместе с женами. Ой, всё это белое (т. е. свежее), на улице мясо дикого оленя, всякую еду, дикоросы привезли. Делают толкушу* [1, т. 7, с. 48].

Праздник, пир – исключительно важная, эмоционально значимая константа для любого человеческого общества: «Пир всегда торжествует победу – это принадлежит к самой природе его. Пиршественное торжество – универсально: это торжество жизни над смертью» [2, с. 312]. В корякских сказках устойчиво сохраняется изображение праздничного продовольственного изобилия. В мифологических сказках в празднике участвуют не только люди, но и животные, ибо праздник в архаической культуре позиционируется как всеобщий: *Начали угощать толкушей приехавших на праздник, много. Две сороки поели толкуши, много съели толкуши. <...> Всех приехавших на праздник нагрузили толкушей* [1, т. 27, с. 222].

Поедание костного мозга – отдельное действие в корякском празднике. В корякской национальной кухне костный мозг – это гастрономическая мечта. Костный мозг – это реальное лакомство, которое пробовал каждый рассказчик. Дробление костей, кормление костным мозгом семейных охранителей – обязательная составляющая осеннего промыслового праздника оленних коряков. Несмотря на глубокую древность практика дробления костей для извлечения костного мозга сохранилась до наших дней. Это блюдо до сих пор остается одним из главных в корякских ритуальных праздниках. В этнографическом исследовании В. В. Горбачёвой помещена фотография, сделанная исследовательницей в 1979 году, которая так и называется: «Лакомство сырым костным мозгом во время праздника Коянайтатык»: «Мозг, который доставали из раздробленных задних ног оленя, употребляли в сыром виде все присутствовавшие на празднике, кроме маленьких детей. Категорически запрещалось вытаскивать (выковыривать) мозг косточкой оленя из целых, недроблённых трубчатых костей» [4, с. 41].

Дробление костей и добывание костного мозга восходит к глубочайшей древности, о чём свидетельствует первобытность инструментов, предназначенных для этого процесса: «Каменный прибор для дробления костей составляет необходимую принадлежность каждого хозяйства. Он состоит из большой каменной плиты и каменного пестика или молотка. И то, и другое отыскивают среди отшлифованных водой камней на берегах рек» [5, с. 106].

Угощение костным мозгом в сказках – признак изобилия и благополучия: *Ылми говорит Амамкту: —Ели бы я тебя не жалела, то с младшими сестрами была бы, держала бы с ними длинный костный мозг из бедренных костей*” [1, т. 113, с. 776]. В гости к семье Большого Ворона Куткыннюку приходит их зять, Человек-Ласточка. Вот как изображается встреча зятя: *—Быстрее, Мити, подай миску костного мозга, хорошие связки мелкой рыбы*” [Там же, т. 64, с. 403]. Если костный мозг – лакомство исключительно вкусное, но реально знакомое рассказчикам, то мясо горных баранов – блюдо, уже ставшее полулегендарным.

В середине XVIII века, по свидетельству Г. В. Стеллера, охота на горных баранов являлась частью традиционного промысла: «Эти животные [каменные бараны] встречаются по всей Камчатке в изобилии. <...> Как и у северных оленей, слой жира у них достигает толщины в 2-4 пальца. Как их мясо, так и жир отличны и на вкус очень приятны» [8, с. 87]. В. И. Иохельсон, изучая традиционный охотничий промысел коряков в начале XX в., также пишет об охоте на горных баранов, но уже не говорит об их изобилии: «Мясо и жир горного барана считаются лакомым блюдом. <...> Среди приморских коряков Северной Камчатки есть специальные охотники, уходящие в горы осенью или в начале зимы для охоты на баранов» [5, с. 97]. Советский этнограф И. С. Вдовин приводит данные, которые свидетельствуют о том, что горные бараны в середине XX в. встречаются всё реже и реже, в чём повинно применение огнестрельного оружия, возможности которого несопоставимы с возможностями древних корякских луков [3, с. 117]. Можно с большой долей вероятности говорить о том, что современные рассказчики если и пробовали мясо горных баранов, то только в детстве, однако, родители рассказчиков баранье мясо пробовали наверняка. Охота на горных баранов ещё в первой

половине XX в. была реальностью, хотя и требовала особой удачи. В конце XX в. охота на горных баранов уже стала воспоминанием о минувших временах. Однако в сказках сохраняются приметы времени, как минимум, на глубину двух поколений: рассказы родителей – живая реальность для рассказчиков, а рассказы бабушек и дедушек – уже почти легенда.

Современные рассказчики, упоминая в сказках баранье мясо как признак изобилия, удачи, благополучия, опираются не столько на свой жизненный опыт, сколько на опыт своих родителей и фольклорную традицию: *Всё время в кукулях с ногами лежат, едят мясо больших осенних горных баранов* [1, т. 66, с. 440]; *Оказывается, красивый человек, богатый, красивыми шкурами застелено. Баранину и мясо дикого оленя жарит* [Там же, т. 115, с. 808].

Угостить гостя бараньим мясом, значит, оказать ему особые почести: *Привез (Куткынню) её (Женщину-Какашку) в снежный олений дом. Сходил за мясом осенних баранов. Начал варить, сильно развёл огонь* [Там же, т. 62, с. 382]. В сюжете о сватовстве Куткынню к Женщине-Какашке комический эффект зиждется на полном несоответствии почестей, оказываемых госте (угощение бараньим мясом), и её реальной сущности, которая обнаруживается утром, когда Женщина-Какашка, растаяв, пачкает возжелавшего её Куткынню.

В корякских сказках мотив изобилия востребован в эпизодах, изображающих праздник, встречу гостя, кормление могущественного существа, что нередко связано между собой. В одной из сказок во время праздника жена Большого Ворона Куткынню, старшая женщина рода – Мити, идет в гости к Канимтанав. Мити встречают как дорогую гостью, прародительницу. Для Мити готовят самые лучшие угощения. Рассказчица, Голикова Татьяна Николаевна, 1937 г.р., подробно рассказывает, какие блюда были приготовлены: *Быстрее блюда приготовьте, отличные блюда: жир, блюдо толкуши, блюдо княженики, блюдо ягоды, блюдо морошки, всего, что угодно. Блюдо рябины, блюдо толкуши, блюдо брусники. Жировая толкуша, всё из мяса приготовлено* [Там же, т. 7, с. 48]. В этом описании чувствуется опора рассказчицы на собственный житейский опыт: в настоящее время на Камчатке сбор разнообразных лесных ягод – обычная бытовая практика. В то же время из исконно традиционных блюд Т. Н. Голикова упоминает только толкушу. Рассказчица стремится изобразить абсолютное изобилие, но, не владея в полной мере знаниями об архаической корякской кулинарии, она, что очень показательно, не решается упомянуть современные блюда. Это бы полностью дискредитировало доверие слушателей.

Учитывая, что все приводимые в этой статье фольклорные тексты были записаны в современное цивилизованное время, поражаешься, насколько устойчивы приметы древней национальной кулинарии в фольклоре. Сознательно или нет, но рассказчики изображают именно традиционную кухню. По ощущениям самих рассказчиков, события, о которых повествуется в сказках, относятся к древним временам. Само упоминание современных блюд вносило бы диссонанс в повествование, делало бы сказку откровенной выдумкой. Из современных блюд в сказках упоминается только чай: *Стали есть. Закончил Куткынню, говорит: — Ёперь давайте попьём чаю* [Там же, т. 57, с. 323]. Упоминание в сказках чая встречается редко и является, скорее, исключением, нежели правилом, хотя чай появился у коряков еще в середине XVIII в., а к началу XX в. был хорошо известен: «С чаем они познакомились после того, как пришли в соприкосновение с русскими. Теперь он широко распространён везде. <...> Чай пьют кирпичный. <...> Коряки пьют много чая, чашек десять и больше подряд и делают это несколько раз в день, когда находят кого-нибудь, готового их угощать» [5, с. 113]. И при такой любви коряков к чаю в традиционных корякских сказках чай упоминается редко. Другие заимствованные от русских продукты (мука, рис), употребляемые коряками уже в начале XX в., в современных записях сказок вообще не встречаются, хотя нынешние рассказчики знакомы с рисом и мукой даже лучше, чем с некоторыми корякскими блюдами. Принципиально важно, что национальная кулинария воссоздается современными коряками если и не точно, то с опорой на внутренние субъективные представления об исконных корякских традициях. Изобразить национальную кухню, не зная реалий, невозможно. Конкретные детали требуют конкретных знаний. Поэтому в текстах иногда встречаются абстрактные описания, которые в самых общих чертах изображают изобилие пищи вне времени и этнической специфики: *Потом (краб) привез (Большого Ворона Куткынню) к морским жителям. Зашли в один богатый дом. Обрадовались морские жители. Приехал к ним, наконец-то, создатель. Всего наставили, всякие припасы поставили на стол. Стали есть* [1, т. 57, с. 323].

В том случае, если рассказчик сам лично знаком с традиционной кухней и для него эта кухня самая что ни на есть живая реальность (или была таковой), то описание кулинарных блюд может быть очень подробным. Так Мария Иннокентьевна Притчина подробно объясняет А. А. Мальцевой не только, что едят герои сказки в дороге, но и как эти блюда готовятся: *По большой замерзшей дороге по спине (мифического существа) обозам поехал народ. <...> Всякая еда, припасы, всё, что угодно: мясо, мясные колобки, как котлеты корякские. Всегда в дорогу использовали в старину: мясо скатывают в шарики, как котлеты тоже. Жир, всё, что хочешь, туда добавляют* [Там же, т. 58, с. 342]. Кулинарные традиции, опосредованно воплотившиеся в фольклорных текстах, позиционируются рассказчицей как специальное знание, требующее пояснений для человека, не знакомого с традиционной корякской культурой. Кулинария – это код для своих. Может быть, именно поэтому так устойчиво сохраняются (и охраняются) блюда национальной кухни даже в современном космополитичном мире.

Все приводимые в данной статье тексты были записаны от оседлых (береговых) коряков. Для береговых коряков традиционный промысел – рыболовство. Рыба с древнейших времён и по сей день является повседневной кулинарной реальностью оседлых коряков. В начале XX в. В. И. Иохельсон писал: «Рыба свежая и высушенная на солнце – главная пища приморских коряков. Летом и осенью едят свежую, вареную рыбу. Любят её также жарить на вертеле. Головы едят сырыми, а хрящи считаются особым лакомством. Зимой рыбу

едят варёную и сырую. <...> Сухая рыба, называемая русскими жителями «юколой», готовится женщиной в летний сезон на берегах рек или на морском побережье и сохраняется для употребления зимой» [5, с. 108]. С одной стороны, парадоксально, а с другой, – совершенно закономерно, что именно рыбные блюда менее всего востребованы в эпизодах, изображающих праздничное изобилие в сказках береговых коряков. Связано это с тем, что когда рассказчики изображают праздничный пир, то упоминают не просто различные традиционные блюда, а именно лакомства. Рыба не лакомство. Это обычная, повседневная еда. В сказках описание кулинарных изысков имеет совершенно определённую функцию – вызвать сильные эмоции у слушателей, чтоб аж слюнки потекли. Воссоздание быта, т.е. этнически узнаваемого пространства, вторично. Есть определённая закономерность в том, что обычная, ежедневная еда оседлых коряков не упоминается в их сказках как признак праздничного изобилия. Рыба – это не мечта. Рыбное изобилие встречается в сказках как иллюстрация удачного промысла, но не праздника: *Наступило лето. Стали ловить уёк сетью, есть варёную рыбу, есть рыбу много ранней весной.* <...> *Семья Куткыннюку все юкольники забила юколой, живут на одних головках.* <...> *Народ разделявает рыбу. Места разделки рыбы ломаются* [1, т. 67, с. 478, 479].

В сказке о путешествии Куткыннюку к жителям подводного мира рассказчики изображают угощение соответственно тем возможностям, которыми, по мнению рассказчиков, обладают жители подводного мира, но рыбу, тем не менее, не упоминают: *Пошёл (Куткыннюку), пришёл в первую очередь к тюленям.* <...> *– Давай иди, ешь жиру, сколько хочешь. Чего только нет: кислые ласты, запечённые ласты, сильно наелся* [Там же, т. 63, с. 394]. Рыбой поразить воображение слушателей, которые целый год едят практически одну только рыбу, невозможно. А вот запечённые или проквашенные ласты тюленей или китовое мясо – это другое дело!

Тюленьё мясо и мясо сивучей в начале XX в. ещё было доступно приморским корякам. По свидетельству С. Н. Стебницкого, к 1937 г. моржи на побережье Берингова моря были практически истреблены, однако, «все разновидности тюленя до сих пор имеются в достаточном количестве» [7, с. 104]. В современных записях корякских сказок упоминания о тюленьем мясе устойчиво сохраняются, связано это с тем, что в первой половине XX в. охота на морских млекопитающих была реальностью, чего нельзя сказать об охоте на китов. Коряки начали охотиться на китов ещё в средние века: «Древнекорякская культура достигла расцвета в хозяйственном и социальном отношениях в X–XIII вв. В морском промысле большое значение приобрела охота на китов наряду с добычей мелких ластоногих» [6, с. 9]. Но всё изменилось в XIX в. Американские китобойные суда истребили животных. В. И. Йохельсон писал о том, что некогда успешный китобойный промысел к началу XX в. практически исчез: «Старые коряки до сих пор рассказывают, как они сами ходили на китов, но этот промысел прекратился уже много лет назад» [5, с. 95]. После этой этнографической записи прошло сто лет. Сменилось три поколения. И вот в начале XXI в. в мифологических сказках береговых коряков отголоски древней охоты на китов встречаются исключительно редко. В одном из вариантов сказки о путешествии Куткыннюку в подводные миры есть упоминание о китовом мясе: *— Ышь китового мяса, сколько хочешь. Он (Куткыннюку) и (начал) есть китовое мясо* [1, т. 63, с. 397]. Закономерно, что китовое мясо упоминает одна из старейших рассказчиц А. А. Мальцевой – М. И. Притчина (1918 г.р.). Т.е. понадобилось примерно сто лет, чтобы древнее кулинарное блюдо, ушедшее из реального бытования, исчезло и из фольклорных текстов. Современные слушатели не могут вспомнить вкус китового мяса, т.к. они его никогда не пробовали, и их родители тоже не пробовали. Конечно, вкус китового мяса можно попытаться придумать в своём сознании и поразиться небывалому вкусу, однако, без отсылки к миру реальности бытовая примета времени, отражённая в устном фольклорном тексте, постепенно сотрётся. Вкус китового мяса могли знать прабабушки и прадедушки рассказчиков, т.е. вкус китового мяса, судя по этнографическим записям В. И. Йохельсона, был актуален четыре поколения назад, примерно, в 1880-е гг.

Как бы устойчивы ни были приметы архаической кулинарии, они не вечны. Если блюда традиционной кухни уходят из бытования, то велика вероятность, что они исчезнут из реально воспроизводимых, устных фольклорных текстов. Однако этот процесс обратим. Будучи зафиксированными в этнографических исследованиях и сборниках фольклорных материалов, приметы древности уже остаются в культуре навечно. В современное время появилась тенденция сценического воссоздания традиционных праздников и традиционной кулинарии. Сценическое воссоздание традиции – тоже реальность, хотя и отличная от подлинной бытовой архаической культуры.

Поразить воображение можно не только вкусом, но и размерами. Архаической и средневековой культуре присуще «преувеличение, гиперболизм, чрезмерность, избыток» [2, с. 337]. В национальной повествовательной традиции формируются устойчивые приёмы, позволяющие раз за разом наглядно изображать огромное количество пищи, несопоставимое с реальным повседневным дефицитом еды.

Традиционное изображение изобилия в корякском фольклоре – **забить на еду стадо быков**: *Важенок на еду забили. И вся семья их поехала, все братья. И стадо быков на еду забили и ещё гонят оленей* [1, т. 58, с. 338]; *Стадо самцов-оленей на еду забили и стадо важенок* [Там же, т. 67, с. 486].

Одна из устойчивых гипербол, призванных подчеркнуть предельную изобильность, – это **утопание части тела в миске с едой**. В сказке толкуши так много, что в неё можно погрузить руку: *Неожиданно заглянул (Сисисъын), в жирную толкушу руку погрузил* [Там же, т. 28, с. 235] или даже провалиться по бедру: *Старуха-Злой дух ворчит. Вот посюда, по бедру провалилась в миску толкуши. — Ой, откуда это? — Зажигает костер. В миску с толкушей по бедру провалилась* [Там же, т. 8, с. 67]. Изобилие еды должно вызывать у слушателя бурю эмоций, поэтому само изображение при всей своей фантастичности очень конкретно.

В сказках предел изобилия – когда еды так много, что **съесть всю невозможно**: *Ой, много сивучёвого жиру. Глазами бы съел сивучину – ешь, сколько хочешь, сивучину* [Там же, т. 63, с. 396].

Еды так много, что заполнена вся посуда: *Что-то во рту держит (Куткыннюку), ничего не говорит. Потом рот открыл. Всю посуду жиром наполнил. Больше некуда наливать* [Там же, т. 104, с. 690].

Интересно, что коряки не были обжорами: «В еде коряки довольно умеренны. Такие обжоры, как встречаются у якутов, среди них редки. Едят они дважды в день. <...> Если пищи достаточно, они едят еще что-нибудь легкое в середине дня» [5, с. 115].

Особую роль в изображении изобилия играет числительное ‘десять’. Само слово ‘десять’ *мынгы=t*, восходит к двойственной форме существительного ‘рука’: десять – это две руки, т.е. некоторая полнота: *Рира набрала десять юкольников дикоросов, всякими дикоросами (наполнила), мешки, длинные травы (собрала). Десять мешков* [1, т. 66, с. 461]; (*Чичичъын говорит своей сестре*): —*Башшой мешок с провизией занеси и десять закисших рыбин кеты занеси. Перед тем как играть на бубне, немного поем*”. *Десять закисших рыбин кеты съел. И связку юколы всю съел* [Там же, т. 112, с. 765].

Десять – это много, но два раза по десять – это больше, чем много: *В семье Куткыннюку собирается вся семья. Объединился народ. Стали бить оленей, так встречаются. —Сисъын, двадцать туш обработай. Самцов – десять, важенок – десять. Двадцать*” [Там же, т. 67, с. 492].

В начале XX в. В. И. Иохельсон, анализируя особенности счёта у коряков, пришел к выводу, что «Корякская система счёта, так же как у чукчей, имеет две основы: пять – число пальцев на одной руке, и двадцать – сумма пальцев на руках и ногах» [5, с. 31]. Интересно, что в сказках для изображения изобилия числительное ‘пять’ не используется, может быть, потому, что пять это все-таки не абсолютная полнота (ведь остается еще одна рука!), зато ‘двадцать’, действительно, употребляется как показатель сказочного изобилия.

В современных фольклорных корякских текстах сравнения используются рассказчиками исключительно редко. Однако, возможно, отсутствие сравнений связано с угасанием фольклорной традиции. В частности, одна из старшей рассказчиц А. А. Мальцевой, Мария Иннокентьевна Притчина, изображая огромную массу еды, пользуется именно сравнением: (*Сисъын*) *огромную, как деревянная лодка, миску наполнил мясом, вытащил (из бульона). Двадцать корзин положил кореньев, дикого риса, еще какие-то дикоросы, собранные Рирой, положил. Суп вкусно пахнет. Кровь от двадцати туш вылил, до того большой котел. До того сладко пахнет суп. <...> Освежившись, весь костный мозг съел. А потом миску мяса величиной с лодку всю съел* [1, т. 67, с. 493].

Мечта о нескончаемой вкусной еде – самая древняя мечта человечества. При всей близости чревоугодия животным инстинктам, кулинария – истинно человеческое достижение. Может быть именно поэтому этническая культура так ревностно сохраняет национальную и семейную кухню, поддерживая уже полузабытые рецепты если и не в бытовании, то в устных и письменных текстах. Всем хозяйкам знакомы записные книжки с бабушкиными рецептами: бабушки давно уже нет, а её рецептом пользуется никогда не видевшая её правнучка. Национальная кухня, специфические национальные блюда, семейная кухня – это не только торжество и радость человеческого духа, но и самая непосредственная связь с миром своих предков.

Изобилие по-корякски, вернее, изображение этого изобилия в корякском фольклоре восходит к древнейшей промысловой культуре. В этом изображении сохраняются приметы архаической кулинарной технологии: дробление оленьих костей для извлечения костного мозга, растирание жира, кореньев и ягоды для приготовления толкуши, запекание мяса морских животных на огне.

Древняя корякская кулинария в наше цивилизованное время не является повседневностью для современных коряков, но она сохраняется в ритуальных праздниках и в фольклорных текстах как одно из ярких проявлений этнической самоидентификации народа.

#### *Сведения о фольклорных текстах, использованных в статье*

В процессе работы был использован архив А. А. Мальцевой: архив фольклорных текстов, записанных в ходе экспедиций 1992-2006 гг. [1]. Все тексты расшифрованы с плёночных и цифровых аудиозаписей и переведены на русский язык ведущим научным сотрудником сектора языков народов Сибири Института филологии СО РАН Аллой Александровной Мальцевой при участии коряков-алюторцев, владеющих родным языком.

[Там же, т. 7, 8] – Рассказала Татьяна Николаевна **Голикова**, 1937 г.р., уроженка с. Анапка. Тексты записаны в ходе экспедиции ИФЛ СО РАН в п. Палана в 2006 г. Аудиозаписи расшифрованы и переведены с якутского языка А. А. Мальцевой при участии В. М. Кириченко в п. Оссора в 2007 г.

[Там же, т. 27, 28] – Рассказала Дарья Андреевна **Мулинаут**, 1918 г.р., уроженка с. Вывенка. Тексты записаны в ходе экспедиции ИФЛ СО РАН в с. Вывенка в 2004 г. Аудиозаписи расшифрованы и переведены с якутского языка А. А. Мальцевой при участии А. И. Поповой в г. Новосибирске в 2004 г.

[Там же, т. 57] – Рассказала Анна Ивановна **Попова**, 1953 г.р., уроженка р. Уйвынвяям. Текст записан в ходе экспедиции ИФЛ СО РАН в с. Вывенка в 2004 г. Аудиозапись расшифрована и переведена с якутского языка А. А. Мальцевой в с. Вывенка в 2004 г.

[Там же, т. 58] – Рассказала Мария Иннокентьевна **Притчина**, 1918 г.р., уроженка с. Анапка. Текст записан А. А. Мальцевой в п. Оссора в 2005 г. Аудиозапись расшифрована и переведена с якутского языка А. А. Мальцевой при участии А. Я. Волковой в п. Оссора в 2005 г.

[Там же, т. 62, 63] – Рассказала Мария Иннокентьевна **Притчина**, 1918 г.р., уроженка с. Анапка. Тексты записаны А. А. Мальцевой в п. Оссора в 2005 г. Аудиозаписи расшифрованы и переведены с якутского языка А. А. Мальцевой при участии Л. И. Чечулиной в г. Елизово в 2009 г.

[Там же, т. 66, 67] – Рассказала Мария Иннокентьевна **Притчина**, 1918 г.р., уроженка с. Анапка. Тексты записаны А. А. Мальцевой в п. Оссора в 2005 г. Аудиозаписи расшифрованы и переведены с якутского языка А. А. Мальцевой при участии В. М. Кириченко в п. Оссора в 2007 г.

[Там же, т. 78] – рассказал Василий Николаевич **Чечулин**, ок. 1942 г.р., уроженец с. Анапка. Текст записан в ходе совместной экспедиции ИФЛ СО РАН и Новосибирской консерватории в п. Оссора в 1992 г. Аудиозапись расшифрована и переведена с алюторского языка А. А. Мальцевой при участии А. И. Поповой в г. Новосибирске в 2004 г.

[Там же, т. 93] – Рассказал Николай Николаевич **Апполь**, 1931 г.р., уроженец с. Рекинники. Текст записан А. А. Мальцевой в с. Тымлат в 2000 г. Аудиозапись расшифрована и переведена с алюторского языка А. А. Мальцевой при участии О. Н. Панкариной в п. Оссора в 2007 г.

[Там же, т. 104] – Рассказала Татьяна Васильевна **Котавынина**, 1933 г.р., уроженка с. Рекинники. Текст записан А. А. Мальцевой в с. Тымлат в 2000 г. Аудиозапись расшифрована и переведена с алюторского языка А. А. Мальцевой при участии Н. Н. Нестеровой в с. Тымлат в 2005 г.

[Там же, т. 112, 113, 114, 115] – Рассказала Ирина Егоровна **Нестерова**, 1933 г.р., уроженка с. Подкагерная. Тексты записаны А. А. Мальцевой в с. Тымлат в 2005 г. Аудиозаписи расшифрованы и переведены с алюторского языка А. А. Мальцевой при участии Н. Н. Нестеровой в с. Тымлат в 2005 г.

#### Список литературы

1. **Архив корякских фольклорных текстов** / собр. и пер. А. А. Мальцевой, вед. науч. сотр. сектора языков народов Сибири Института филологии Сибирского отделения Российской академии наук.
2. **Бахтин М. М.** Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. М.: Художественная литература, 1990. 543 с.
3. **Вдовин И. С.** Очерки этнической истории коряков. Л.: Наука, 1973. 303 с.
4. **Горбачёва В. В.** Обряды и праздники коряков. СПб.: Наука, 2004. 152 с.
5. **Иохельсон В. И.** Коряки. Материальная культура и социальная организация. СПб.: Наука, 1997. 238 с.
6. **Камчатка XVII-XX вв.** Историко-географический атлас. М.: Федеральная служба геодезии и картографии России, 1997. 112 с.
7. **Стебницкий С. Н.** Очерки этнографии коряков. СПб.: Наука, 2000. 236 с.
8. **Стеллер Г. В.** Описание земли Камчатки. Петропавловск-Камчатский: Камчатский печатный двор, 1999. 287 с.

#### PLENTIFUL SUPPLY OF FOOD IN THE FOLKLORE OF THE NATIVES OF KAMCHATKA

**Golovaneva Tat'yana Aleksandrovna**, Ph. D. in Philology

*Institute of Philology of the Siberian Branch of Russian Academy of Sciences in Novosibirsk*

*gta-77@mail.ru*

The article investigates the methods for representation of plentiful supply of food in the mythological tales of coastal Koryaks. The Koryak narrative tradition is characterized by the simplification of episodes, deletion of the formerly important features of national cuisine. At the same time the modern storytellers consider the knowledge about the traditional Koryak meals as meaningful, reliable information about the ancient time of their ancestors and for this reason they tend to actualize it in the folkloric texts in accordance to their life experience and knowledge of tradition.

*Key words and phrases:* the natives of Kamchatka; the Koryaks; folklore of the Koryaks; tales; mythological epos; Crow epos; ethnographical origins; ritual food; archaic culture.

УДК 81

#### Филологические науки

*Одной из самых актуальных проблем современного терминоведения является синонимия терминов. Это явление может препятствовать взаимопониманию специалистов как из разных областей науки и техники, так и внутри одной отдельно взятой сферы. Данная статья посвящена разграничению значений квазисинонимов в инженерной коммуникации на основе семантической и валентностной характеристик терминов. Работа выполнена на материале толковых словарей, учебной литературы по инженерным дисциплинам.*

*Ключевые слова и фразы:* терминология; синонимия; квазисинонимы; семантика; валентность.

**Денико Роман Викторович**

*Национальный исследовательский Томский политехнический университет*

*rdeniko@gmail.com*

#### ПРОБЛЕМА КВАЗИСИНОНИМИИ ТЕРМИНОВ В ИНЖЕНЕРНОЙ КОММУНИКАЦИИ<sup>©</sup>

Терминологические единицы и их свойства неизменно находятся в центре внимания терминоведов. Традиционно к термину предъявляются следующие основные требования, которые варьируются у разных авторов: однозначность, точность, краткость, системность, эмоционально-экспрессивная нейтральность, отсутствие синонимов и омонимов в пределах одной терминосистемы (совокупности терминов, функционирующих