

Николаева Татьяна Николаевна

**ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ЯКУТОВ КАК ИСТОЧНИК ЖИЗНЕННОЙ ЭНЕРГИИ (НА МАТЕРИАЛЕ ГЕРОИЧЕСКОГО ЭПОСА - ОЛОНХО)**

В данной статье рассматривается традиционная пища якутов как источник жизненной энергии на примере ряда текстов героического эпоса - олонхо. Основное внимание автор акцентирует на выявлении компонентов традиционной пищи якутов как составляющих материальную культуру данного народа в эпических текстах. В олонхо описывается в основном кумыс как напиток "богатырей" среди других молочных продуктов, которые издревле входят в комплекс традиционной пищи якутов. Гостей угощают не только кумысом, но и другими национальными блюдами.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2015/8-2/37.html](http://www.gramota.net/materials/2/2015/8-2/37.html)

Источник

**Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2015. № 8 (50): в 3-х ч. Ч. II. С. 136-140. 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/2/2015/8-2/](http://www.gramota.net/materials/2/2015/8-2/)

**© 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: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

5. **Иванов К. В.** Сочинения / на чув. и рус. языках. 2-е изд-е, доп. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 1990. 447 с.
6. **Кудрявцева Р. А.** Марийская женщина в бытовом пространстве времени (на материале рассказов 20-х годов XX века) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2015. № 3 (45): в 3-х ч. Ч. II. С. 130-133.
7. **Мышкина А. Ф.** Чувашская художественно-философская и художественно-публицистическая проза второй половины XX века. Чебоксары: Изд-во Чуваш. ун-та, 2005. 275 с.
8. **Никифорова В. В.** Особенности художественной прозы Юрия Скворцова: дисс. ... к. филол. н. Чебоксары, 2002. 191 с.
9. **Родионов В. Г.** Этнос. Культура. Слово. Чебоксары: Изд-во Чуваш. ун-та, 2006. 551 с.
10. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Модернизм> (дата обращения: 10.03.2015).

#### MODERNIST TENDENCIES IN THE CHUVASH LITERATURE AT THE BEGINNING OF THE XX CENTURY

**Myshkina Al'bina Fedorovna**, Doctor in Philology  
**Il'ina Galina Gennad'evna**, Ph. D. in Philology, Associate Professor  
*The Ulianov Chuvash State University*  
*alb-myshkina@mail.ru; galiil69@mail.ru*

The article deals with the issues of penetration of the teachings of Western non-classical philosophy in the poetics of national literature at the beginning of the XX century. The authors express their view on the formation of the Chuvash classical literature and on the reasons of penetrating the modernist tendencies of Western culture into it. The poem of the classic of the Chuvash poetry K. Ivanov "Narspi" is analyzed in terms of the expression of modernism elements in it. Special attention is paid to the peculiarities of synthesis of national (Chuvash) attitude and non-classical philosophy in the classic work.

*Key words and phrases:* non-classical philosophy; Chuvash classical literature; poetics of modernism; "modelling of the situation"; dialogue between Western and Eastern philosophy; freedom of choice; synthesis of literature and philosophy.

УДК 811.512.157

#### Филологические науки

*В данной статье рассматривается традиционная пища якутов как источник жизненной энергии на примере ряда текстов героического эпоса – олонхо. Основное внимание автор акцентирует на выявлении компонентов традиционной пищи якутов как составляющих материальную культуру данного народа в эпических текстах. В олонхо описывается в основном кумыс как напиток «богатырей» среди других молочных продуктов, которые издревле входят в комплекс традиционной пищи якутов. Гостей угощают не только кумысом, но и другими национальными блюдами.*

*Ключевые слова и фразы:* традиционная пища; героический эпос; материальная культура; якутский напиток – кумыс; эпический текст; источник сил; национальное блюдо.

**Николаева Татьяна Николаевна**, к. филол. н., доцент  
*Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова*  
*tnikolaeva184@mail.ru*

#### ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ЯКУТОВ КАК ИСТОЧНИК ЖИЗНЕННОЙ ЭНЕРГИИ (НА МАТЕРИАЛЕ ГЕРОИЧЕСКОГО ЭПОСА – ОЛОНХО)<sup>©</sup>

*Статья подготовлена при финансовой поддержке РГНФ. Проект № 15-14-14004.*

На северо-востоке Азии якуты представляли единственную тюрко-монгольскую этническую группу, расположенную в виде острова среди большого мира маньчжурских и палеоазиатских племен и народов, которых они значительно превосходили своей численностью. Среди окружающих народов пища якутов, как и другие виды их материальной культуры, по составу и технологии приготовления занимала особое, более чем самостоятельное место [9, с. 24].

О кумысе впервые упомянуто в записках Исбранта Идеса: «Этот кумыс представляет собой водку из молока, которую якуты обычно употребляют в основном во время ысыахов» [3, с. 27].

В. Л. Серошевский определял якутский кумыс следующим образом: «Кумыс – это сырое кобылье молоко, пришедшее в кислое и спиртное брожение. Приготавливается оно у якутов таким образом: парное кобылье молоко, остывшее в подойнике до обыкновенной температуры, сливают в смир, продыmlенный кожаный мешок с узким горлышком. Затем молоко старательно взбалтывают мутовкой. Мешок для приготовления кумыса стоит обыкновенно недалеко от камина, на низком стульчике, подвзанный во избежание падения за “уши” на длинном ремне к крыше дома. Дети и женщины между делом подходят к нему и взбалтывают содержимое.

Он бодрит, быстро восстанавливает силы, прекрасно утоляет жажду. Якуты, избегающие употреблять в пищу кислое после сильной усталости, делают исключение для кумыса. Он быстро, почти без остатка усваивается организмом, возбуждает кровообращение и усиливает все жизненные отправления. Он вместе с кобыльим мясом остался лакомым угощением богачей, воспеваемой в песнях пищей героев» [10, с. 298-299].

А. А. Саввин пишет: «Одним из молочных продуктов, занимавших большое место в пище якутов, был кумыс – легкоусвояемый и чрезвычайно питательный пищевой продукт, усиливающий обмен веществ и повышающий секреторную деятельность желудочно-кишечного тракта» [9, с. 18]. При употреблении кумыса человек быстро прибавлял в весе, возрастала его физическая сила. Квашеные молочнокислые продукты, занимавшие не менее 80% в общем составе молочной пищи, несомненно, играли чрезвычайно большую роль в сохранении нормального уровня физического состояния якутов.

В. Н. Федорова, составитель и переводчик первой книги на русском языке о приготовлении блюд народов Якутии «Блюда народов Якутии», пишет: «Настоящий якутский кумыс отличался крепостью, изготовлялся только из кобыльего молока. Для этого использовался наглухо закрытый кожаный сосуд – симиир, который делали из кожи взрослой лошади и сшивали мездрой внутрь. Кожу очищали от волос, коптели на дыму и смазывали маслом. Бывали сосуды емкостью от 16 до 48 л и от 50 до 150 л. Кумыс, приготовленный в симиире, отличался высокими вкусовыми качествами, имел шипучую пенящуюся консистенцию от обилия в нем газа» [1, с. 118].

В Большом толковом словаре якутского языка дается следующее определение кумыса и его разновидностей: Кымыс – кисломолочный напиток из кобыльего молока, кумыс [12, с. 261].

- Аарахтаах кумыс – кумыс, приправленный парным молоком или сливками, чтобы понизить кислотность;
- Арыылаах кумыс – кумыс с топленным маслом;
- Көйөргө (көйүү) кумыс – подвергнутый длительному брожению, крепкий, перебродивший кумыс с более высоким содержанием углекислоты, вызывающий легкое опьянение;
- Кулун кымыһа – самый ранний кумыс, распиваемый на малом ысыахе в конце мая или в начале июня;
- Кыдымахтаах кумыс – кумыс, заправленный растопленным маслом.

В тексте олонхо «Ала-Булкун» обнаруживаются и другие виды якутского кумыса. Например:

*Көйүө кымыһынан* күөмэйин аһынна,  
*Саамал кымыһынан* санаатын тарбатта;  
*Догуу маҕан халлаанна*  
*Чороон айах тутан тосхойдо* [2, с. 15].

Крепким кумысом горло промочил,  
Свежим кумысом душу усладил;  
Белым небесным божествам  
Чорон кумысный преподнес<sup>1</sup>

В «Примечаниях» к данному олонхо приводится дополнительное пояснение к слову «көйүө» = көйүү, и Э. К. Пекарский определяет его как «крепкий, отстоянный», т.е. как крепкий кумыс [8, т. I, стлб. 1131].

В «Толковом словаре якутского языка» зафиксировано слово «көйөргө (көйүү)» с пояснением как подвергнутый длительному брожению, крепкий, перебродивший, т.е. көйөргө (көйүү) кумыс – это кумыс с более высоким содержанием углекислоты, вызывающий легкое опьянение [12, с. 261].

«Саамал кумыс» – в «Словаре якутского языка» Э. К. Пекарского толкование дается следующим образом: уже готовый кумыс, переливаемый в другой сосуд, чтобы хорошо перемешался; первый весенний кумыс, свежий, свеженалитый кумыс; запасной кумыс (кумыс обыкновенно квасится в маленьких сосудах и из них выливается в большой сборный; когда в нем понемногу наберется порядочный запас, то его называют саамал кумыс) [8, т. II, стлб. 2060].

Обильное потребление молочных продуктов с раннего детства не могло не отразиться на физическом состоянии якутов, которые в прошлом в основной своей массе были хорошо сложенным, физически крепким и чрезвычайно выносливым народом.

В примере из сюжета олонхо «Нюргун Боотур Стремительный», воссозданного П. А. Ойунским, описывается трапеза, осуществляемая героем олонхо:

*Чороонноох кымыһы*  
*Чороччу тутан ылан,*  
*Күөмэйин оҕотун*  
*Көҥкөтөн баран*  
*Курааннах уһаакка*  
*Кутан эрэр курдук*  
*Курулаччы кутан,*  
*Мэнгис гынан*  
*Мэлитэн кэбистэ* – [7, с. 168].

Взял высокий чорон,  
Весело поднял его  
И в свою разверстую пасть,  
В широкое горло свое  
Опрокинул пенный кумыс [6, с. 76].

Кумыс всегда присутствует при приеме пищи как обязательный компонент традиционной пищи якутов в силу своих вышеупомянутых вкусовых, витаминосодержащих, здоровье укрепляющих и т.п. свойств.

В олонхо кумыс как напиток всегда подается к трапезе в чороне. Чороон А. А. Саввин определяет как «выдолбленный из дерева с одной или несколькими ножками орнаментированный кубок для питья кумыса. Орнамент представляет собой повторяющиеся вырезанные геометрические фигуры, расположенные по окружности чорона в виде чередующихся параллельных рядов. Делается из березы или лиственницы» [9, с. 243].

<sup>1</sup> Перевод выполнен автором статьи – Т. Н.

Следует отметить, что и кумыс, и узорный кубок-чорон являются традиционными предметами ритуального угощения не только гостей, но и становятся главными атрибутами, сопровождающими церемонию умилоствления духов и божеств:

*Догуу маџан халлаанга  
Чороон айах тутан тосхойдо* [2, с. 15].

«Айах тут», по определению Э. К. Пекарского, – держать (подавать, подносить) большой кумысный кубок (чашу угощения), т.е. в данном контексте описывается обряд преподнесения кумыса в чороне небесным божествам [8, т. III, с. 2865].

Следующий пример из текста олонхо «Нюргун Боотур Стремительный» также содержит ритуальный обряд преклонения перед огнем с подношением кумысного кубка со словами алгыса:

<i>Алаһа дьэтигэр киирэн Аал уотун иннигэр Ангаар атаџынан сөһүргэстээн туран, Чороонноох кымыһы өрө тутан, Үс хос тимир кураах бэргэһэтин Үстэ-түөртэ өрүтэ сэбэлдьитэн Үгэн-сүктэн туран, Алгыс алџаан Амалыйа туйбуут эбит</i> [7, с. 221]...	Вошел в просторный свой дом, Снял с головы серебряный шлем, Поднял полный чорон кумыса – И, перед горящим огнем очага Колено правое преклонив, Поклонившись трижды огню, Молящим голосом произнес Прощальное заклетье свое [6, с. 100]...
--	--

Таким образом, в связи с культом добрых духов Верхнего мира, кумыс как напиток не только людей, но и богов, имел очень важное ритуальное значение.

В текстах олонхо описывается не только божественный напиток кумыс, но и другие молочные продукты, которые издревле входят в комплекс традиционной пищи якутов:

<i>Сүөгэй сүдүрүүнүгэр, Сүүмэх тураныгар Сүһүбүнэн тирэннэбинэ, Арыы далбардаах Араџас илгэџэ Атаџынан үктэннэбинэ – Ураанхай буолан Улаатыах этэ</i> [7, с. 31]...	Чтобы крепкими дети росли, Чтоб они здоровьем цвели, Чтобы выросли богатыри, Надо, чтобы полон был дом Изобилием и добром, Желтым благом и молоком [6, с. 16].
---	---

В олонхо «Кыыс Дэбэлийэ» приводится другой пример:

<i>Аранас илгэ быйаннаах, Үрүн илгэ үктэллээх</i>	с изобильной желтой влагой-илгэ с щедрой белой влагой-илгэ [4, с. 74].
---	---

Сливки В. Л. Серошевский описывает так: «Сүөгэй (сливки) снимают с молока, для этого якуты отстаивают молоко в неглубоких ямах. Сливки снимают один только раз, и они главным образом идут на приготовление масла (арыы). Для этого проквашенные сливки перед сбиванием ставят в теплое место, где они согреваются до 20 с лишним градусов, а затем сбивают при помощи мутовки. За 15-20 минут масло готово» [10, с. 303].

Согласно толкованию Большого словаря якутского языка, *араџас (аранас) илгэ* – образное выражение со значением «сливочное масло».

Араџас илгэ – 1) миф. Дар богов, дающий силу и богатство (по представлениям древних якутов, светло-желтого цвета и овальной формы, размером с яйцо утки-гоголя); 2) миф. Желтая влага (по представлениям древних якутов, сок трав, превращающийся в масло).

*Сүүмэх* – гуща прокисшего молока, остающаяся после процеживания [11, с. 619].

В вышеуказанном контексте речь идет о благотворном влиянии перечисленных молочных продуктов на здоровье и рост ураангхай-сахы с малых лет.

Масло как пища высшего достоинства играет, по мнению В. Л. Серошевского, немаловажную роль на свадьбах, празднествах, шаманствах и в других торжественных случаях. Это лучшее угощение и самый ценный подарок богам, заключает автор [Там же, с. 304]. Об этом говорится и в следующем примере:

<i>Айах үрдүтэн Айхаллаан, Аџыс дьаралык Кэрдийс ойуулаах Кэриэн ымыйалаах Эдьээн иэйиэхситин Эргишпит, Ахтар айыһытын Ахталыппыт Араџас арыытын аџалан Айыһыт атааран Айаара олорбуттар эбит</i> [7, с. 68]...	На толстых белых кошмах За кумысной чашею круговой, Поставив перед собой Всякую изобильную снедь И желтого масла большую бадью, Чтоб умилилась Иэйэхсит, Славословие произнеся, Шумно, радостно веселясь, Справили праздник они, Проводили Айыһыт [6, с. 33].
---	--

В якутской культуре питания особое место принадлежит мясным блюдам. Их популярность определяется следующими критериями – богатством витаминов, питательностью, замечательным свойством восстанавливать силы. С незапамятных времен якуты питались блюдами из мяса диких животных и пернатой дичи, водившихся в богатых лесных угодьях.

В нижеприведенном отрывке из текста олонхо «Нюргун Боотур Стремительный» описан эпизод приготовления мяса дикого животного, а затем его подачи на стол.

*Өлөрбүт кыылын этин  
Өрөн өрөһөлөттө,  
Олохсуйан туран  
Оргуутан ойуокалаатта,  
Мишинин сыта биллэрин кытта  
«Минньигэс даҕаны» – диэтэ,  
Мичик гына түстэ...  
Эти хоторон  
Элэннэтэн кэбистэ [7, с. 167]...*

Чистой водой ключевой  
Наполнил корчагу он,  
Гору мяса в нее навалил,  
На огонь поставил варить.  
Только варева духом густым  
Наполнился трапезный покой,  
За шестиногий стао-сандалы  
Сел проворно Нюргун Боотур,  
Руки по столу распластал [6, с. 76].

Р. К. Маак пишет по этому поводу: «Мясо употребляется в пищу вареное и без соли; Мясо варят в больших железных котлах (солур) и обыкновенно громадными кусками, для вынимания которых употребляется железный крюк» [5, с. 221].

«Приготавливают якуты свою пищу чрезвычайно просто, – пишет В. Л. Серошевский, – мясо они чаще всего варят в воде без соли и всяких приправ. Проваривают его лишь настолько, чтобы оно хорошо насквозь прогрелось и утерало сырой, кровавой цвет. Мяса вываренного и даже такого, в котором все белки круто свернулись, якуты не любят. Приправ якуты никаких не употребляют» [10, с. 312].

В тексте олонхо «Кыыс Дэбэлийэ» описывается сцена щедрого угощения гостей не только кумысом, приготовленным разными способами, но и другими национальными блюдами:

Бар дьонун маанылаан,  
Күнүн дьонун күндүлээн,  
Айыгытын аймаҕын аһатан,  
Көйөргө кымыһынан көхсүлэрин дьэнкэрдэ,  
Аарахтаах кымыһынан айахтарын сайҕата,  
Саамал кымыһынан санааларын дьэгдьитэ,  
Халын хартанан хабыалата,  
Суон саалынан уобалата сырҕытта

весь народ свой дальше потчевать стал,  
солнечных людей ублажать стал,  
сородичей айыы угощать стал,  
крепким кумысом жажду их утолял,  
приправленным кумысом рты их освежал,  
свежим кумысом их дух поднимал,  
жирную кишку-харта в изобилии преподносил,  
толстый жир-саал щедро предлагал [4, с. 124].

Харта – конская толстая кишка.

Саал – жировое отложение на загривке лошади.

Жир с загривка лошади и конская толстая жирная кишка считаются лакомством у якутов.

Таким образом, состав пищи как фактор физического развития и долголетия, как могучее профилактическое средство и источник, стимулирующий физические силы человека и способствующий сохранению нормального уровня жизнеспособности всякого народа, в частности, якутов, имел и будет иметь в будущем исключительно важное значение.

Вышеописанные компоненты традиционной пищи якутов представлены не только в олонхо – эпосе древнего происхождения, они и сегодня существуют как национальные блюда.

#### Список литературы

1. **Блюда народов Якутии** / сост. В. Н. Федорова. Якутск: Кн. изд-во, 1990. 208 с.
2. **Захаров Т. В.** Чээбий. Ала-Булкун: Якутское олонхо / запись В. Н. Васильева; подг. текста Э. К. Пекарского, Н. В. Емельянова; пер. Г. В. Байшева. Якутск: РАК Сиб. отд-е Якут. ин-та яз., лит. и ист., 1994. 104 с.
3. **Культура питания якутов** / авт.-сост.: М. Н. Габышева, А. Н. Зверева; пер. с якутского М. А. Алексеевой. СПб.: Русская коллекция, 2012. 232 с.
4. **Кыыс Дэбэлийэ: якутский героический эпос.** Новосибирск: ВО «Наука». Сибирская издательская фирма, 1993. 330 с.
5. **Маак Р. К.** Виллойский округ. 2-е изд. М.: Яна, 1994. 592 с.
6. **Нюргун Боотур Стремительный: якутский героический эпос – олонхо. Воссоздал на основе народных сказаний Платон Ойунский** / науч. ред. И. В. Пухов; перевел на русский язык В. Державин. Изд. 2-е. Якутск: Кн. изд-во, 1983. 432 с.
7. **Ойуунускай П. А.** Дьулуруйар Ньургун Боотур (олонхо). Якутскай: Саха сиринээҕи кинигэ издательствота, 1959. Т. IV. 313 с.
8. **Пекарский Э. К.** Словарь якутского языка: в 3-х т. 2-е изд. Л.: Изд-во Акад. Наук СССР, 1959. Т. I. 1280 стлб. Т. II. 2507 стлб. Т. III. 3858 стлб.
9. **Саввин А. А.** Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). Якутск: ИГИ АН РС(Я), 2005. 376 с.
10. **Серошевский В. Л.** Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е изд. М.: РОССПЭН, 1993. 736 с.
11. **Толковый словарь якутского языка:** в 15-ти т. / под ред. П. А. Слепцова. Новосибирск: Наука, 2006. Т. 3. 844 с.
12. **Толковый словарь якутского языка:** в 15-ти т. / под ред. П. А. Слепцова. Новосибирск: Наука, 2007. Т. 4. 671 с.

TRADITIONAL FOOD OF YAKUTS AS SOURCE OF VITAL ENERGY  
(BY THE MATERIAL OF HEROIC EPOS – OLONKHO)

Nikolaeva Tat'yana Nikolaevna, Ph. D. in Philology, Associate Professor  
M.K. Ammosov North-Eastern Federal University  
nikolaeva184@mail.ru

This article considers the Yakuts' traditional food as a source of vital energy by the example of a number of texts of heroic epos – olonkho. The author pays special attention to the identification of the components of the Yakuts' traditional food as a component of the people's material culture in the epic texts. Olonkho describes mainly koumiss as a drink for "heroes" among other dairy products that come in a set of old traditional food of the Yakuts. Guests are treated not only with koumiss, but also with other national dishes.

*Key words and phrases:* traditional food; heroic epos; material culture; the Yakut drink – koumiss; epic text; source of strength; national dish.

УДК 81

**Филологические науки**

*В настоящей статье рассматриваются этнографические реалии как часть безэквивалентной лексики (в основном, относящиеся к еде), которые являются самым ярким отражателем лингвокультурного своеобразия народа. Данное исследование проводилось на материале романа современной британской писательницы Софи Кинселлы «Богиня на кухне» (Sophie Kinsella «The Undomestic Goddess»), целью которого явилось определение, насколько точно язык перевода (русский) отражает национально-культурную сущность безэквивалентной лексики языка оригинала (английский).*

*Ключевые слова и фразы:* безэквивалентная лексика; сопоставительная лингвокультурология; этнографические реалии; бытовая лексика; лингвокультурное своеобразие народа; национально-культурная сущность.

**Полякова Галина Михайловна**, к. филол. н.

Московский государственный областной социально-гуманитарный институт  
galina-polyakova@list.ru

**СОПОСТАВИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ БЕЗЭКВИВАЛЕНТНОЙ ЛЕКСИКИ  
(НА МАТЕРИАЛЕ РОМАНА «THE UNDOMESTIC GODDESS» СОФИ КИНСЕЛЛЫ)©**

Изучение безэквивалентной лексики является в современном мире актуальной проблемой в связи с бурным развитием прикладных филологических направлений, таких как сопоставительная лингвокультурология. Так как под безэквивалентной лексикой понимаются обозначения специфических явлений определенной культуры, то правомерно утверждать, что наиболее ярко различия лингвокультур проявляются при сопоставлении словарных составов языков, включающего лексику с национальным компонентом, так как каждый язык по своему отражает и закрепляет в значениях своих лексических единиц объективную действительность.

Являясь хранителем национально-культурного наследия народа и отражая специфику его национальной культуры, безэквивалентная лексика представляет наибольший интерес, но также и сложность для исследователя.

У разных исследователей понятие «безэквивалентная лексика» трактуется неоднозначно. Л. С. Бархударов в монографии «Язык и перевод» подробно рассматривает вопрос о безэквивалентной лексике. Под безэквивалентной лексикой автор понимает лексические единицы одного из языков, которые «не имеют ни полных, ни частичных эквивалентов среди лексических единиц другого языка» [1, с. 94-95]. К данному понятию ученый относит три больших разряда лексических единиц:

I. имена собственные, географические названия, названия учреждений, организаций, газет и пр.;

II. реалии – слова, обозначающие предметы, понятия и ситуации, не существующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке (например, названия блюд национальной кухни, виды народной одежды, то есть предметы материальной и духовной культуры);

III. «случайные лакуны» – лексические единицы одного из языков, которым по каким-либо причинам нет соответствий в лексическом составе другого языка.

Расширенное исследование безэквивалентной лексики провел А. О. Иванов. Безэквивалентную лексику он определяет как «лексические единицы, которые не имеют в словарном составе языка перевода эквивалентов, то есть единиц, при помощи которых можно на аналогичном уровне плана выражения передать все релевантные в пределах данного контекста компоненты значения или одного из вариантов значения исходной лексической единицы» [2, с. 9-10]. Автор приводит подробную классификацию безэквивалентной лексики. Он выделяет *референциально безэквивалентную лексику* и *прагматически безэквивалентную лексику*. К первому типу исследователь относит:

- реалии;
- термины;