

УДК 811.511.151

Л.А. Андреева

Блины в языковой картине мира марийцев

Аннотация. Статья посвящена раскрытию содержания концепта *блины* в картине мира марийцев сквозь призму языка и культуры путем анализа средств его репрезентации: словарной дефиниции, пословиц, поговорок, песен, художественных текстов. Данный концепт относится к числу древнейших и важнейших в сознании и культуре марийского народа. Блины осмысливались как неповседневный продукт, который добывается в поте лица. Судя по пословицам, блины означали достаток. Блины пекутся в честь дорогих гостей, на праздники, они обязательный атрибут на религиозных праздниках и молениях, являются обрядовым угощением.

Ключевые слова: марийцы, языковая картина мира, концепт, блины.

L.A. Andreyeva

Pancakes in linguistic worldview of the mari

Abstract. The article is devoted to the investigation of the concept pancake in the worldview of the Mari through the prism of language and culture by analyzing the following means of representation: a dictionary definition, proverbs, sayings, songs, literary texts. This concept is among the oldest and most important in the minds and culture of the Mari people. Pancakes have not been everyday food, they were considered as the food which was gotten by the sweat of the brow. According to proverbs, pancakes meant prosperity. Pancakes are baked in honor of our dear guests, on holidays, they are compulsory attribute on religious holidays and prayers, and they are also a ceremonial food.

Keywords: the Mari, linguistic worldview, concept, pancakes.

В современном языкознании отмечается стремление к интеграционному пониманию сущности языка как динамической системы, в центре которой стоит человек. В соответствии с антропоцентрической тенденцией лингвистика проявляет особый интерес к проблемам возрождения национальной культуры, к изучению отдельных фрагментов языковой картины мира, к роли языка как одного из важнейших средств выражения специфики национального мировидения. Языковая картина мира – это не научное отражение понятия мира, а зафиксированное в языковых формах коллективное сознание этноса, в том числе и донаучное [1, 64]. Создателем и центром языковой картины мира считается человек. В языке запечатлены результаты и особенности познания человеком как окружающего мира, так и самого себя. Картина мира, как справедливо замечает В.Н. Телия, *не может быть*

выполнена в «языке», незнакомом человеку [2, 52]. Из поколения в поколение передается не только содержательное значение слова, но и связанный с ним коллективный символ. Как отмечает Ж.А. Вардзелашвили, «при этом даже самые обыденные слова могут оказаться символами высокой духовности» [1, 64].

Представление народа о мире раскрывается в определенных понятиях – концептах, которые являются основополагающей, базовой категорией, характеризующей своеобразие концептосферы того или иного народа. В работах Н.Д. Арутюновой, А. Вежбицкой, С.Г. Воркачева, В.В. Воробьева, В.В. Колесова, Е.С. Кубряковой, Д.С. Лихачева, В.А. Масловой, В.П. Сянчикина, Ю.С. Степанова, И.А. Стернина, В.Н. Телии и др. освещаются вопросы теории концепта.

В связи с исчезновением традиционного уклада народной культуры и ее

компонентов актуальной задачей науки является изучение народного мирозерцания и выявление особенности национальной культуры посредством воссоздания наивной картины мира, воплощенной в языке, поэтому в область современных научных исследований включаются элементы национальной картины мира. В данной работе мы попытаемся раскрыть содержание концепта «блины» в картине мира марийцев сквозь призму языка и культуры путем анализа средств его репрезентации: словарной дефиниции, текстов, вбирающих народную мудрость (поговорки, пословицы), песен, художественных текстов.

В течение многих столетий блины являются одним из самых любимых лакомств народов мира, при этом многие народы считают блины исконно своим национальным блюдом.

В 10-томном словаре марийского языка приводятся два основных значения слова **мелна** [3]: 1. **Блин, блины.** *Совла мелна, изи мелна* ‘олады’; *мелна дене сийлаш* ‘угощать блинами’. 2. *в поз.опр. блинный.* *Мелна ложкаш* ‘блинная мука’, *мелна осо* ‘четверть блина’, *мелна кышыл* ‘стопка блинов’.

Приведем некоторые примеры: *мелна ўпи* ‘запах блинов’: *Урем дене эртетат, нерышкет мелна ўпи веле пура* (К. Васин) Идешь по улице и всё чуешь запах блинов; *мелна руаш* ‘тесто для блинов’: *Сакар куважым мелна руаш лугаиш шо-галтыш* (Д. Орай) Сакар заставил свою жену замесить блинное тесто; *Маска конгамбалне мелна руашым лоптык-лоптык лугалта* (Ўнымарий) ‘Медведь на печи затевает тесто для блинов’.

Различают овсяные блины (*шўльб мелна*), пшеничные блины (*шыдан мелна*), ячменные блины (*шож мелна*), блины, покрытые сверху крупяной кашей (*шўрашан мелна*), блины с конопляным семенем (*нõшмõ мелна*), гречневые блины (*шемшыдан мелна*) *эгыжмелна* ‘лепёшка из малины (сушёная

на капустном листе в печи)’, *команмелна* ‘трёхслойные блины, слоёные блины’. *Шож мелна гай – шочмо мõнгõ – марий-влакын уло мут* (Й. Осмин) ‘Есть выражение у марийцев, что ячменные блины – дом родимый’; *Нõшмõ ожно кочкаш кугун кучылталтын: нõшмыгинде, нõшмõ мелна, нõшмõ перемеч* ‘Конопляное семя раньше широко употреблялось в пище: толчёное конопляное семя с хлебом, блины с конопляным семенем, ватрушки с конопляным семенем’; *Онбыкуваже ўстел тич кочкыш-йўышым поген. Идымысе послыдымо шурно каван гай койын, ўстел покшелне шўльб мелна кышыл шинча* (М.-Азмекей) ‘Тёща собрала полный стол угощения. На середине стола, словно непечатый скирд хлеба в гумне, возвышается стопка овсяных блинов’; *Венян аваже пеш тамле шемшыдан мелнам кўэштеш* ‘Мать Вени печёт очень вкусные гречневые блины’.

Команмелна является марийским национальным блюдом. Ещё классик марийской литературы М. Шкетан заметил: «Команмелна – марийын эн спайле чесше» ‘Слоёные блины – у марийца самое хорошее угощение’. Следует заметить, она не распространена у восточных марийцев. Команмелна представляет собой слоёные блины из разных видов муки. Название происходит от марийских слов «коман» (слоёный) и «мелна» (блин). Один из непреходящих ритуальных продуктов во время моления в марийской традиционной религии. Первый слой выпекается из пшеничной или ржаной муки и яиц. Второй слой готовится из овсяной муки или манной крупы, сметаны и простокваши или кефира. Третий слой готовится из овсяной муки и сметаны. Ингредиенты смешиваются, тесто раскатывают в лепешку, выпекают в печи, смазывают топленым или сливочным маслом и подают горячими: *Команмелна – поян чес. Кок тўрлõ ложкаш кўлеш, шõрўмбал, торык, ўй* (М. Шкетан) ‘Слоёные блины – знатное яство. Нужны два сорта муки,

сметана, творог, масло»; *Команмелна тугай тамле, парнятым нулалат* («Ончыко») «Команмелна такие вкусные, пальчики оближешь». Приготовление слоёных блинов занимает много времени, их в основном готовят по праздникам, к приезду дорогих гостей и в качестве подношений богам: *Паша годым (команмелнам) кочмаш уке. Паша жапыште тудын дене шогылташ ок тол* (М. Шкетан) «Во время работы слоёные блины не едим. В страду возиться с ними не годится». Хотя слоёные блины и очень вкусные, но это – тяжёлая пища: *Команмелнат – неле кочкыш* (М. Шкетан) «И слоёные блины – тяжёлая еда»; *Команмелнам кочмек, ик корка вудым йуат гын, вара мушкырышет кўр-р да кўр-р шоктыкташ тўнгалеш* (М. Шкетан) «Если выпить после слоёных блинов один ковш воды, то потом начинается долго бурчать в животе».

Процесс приготовления блинов – это поистине целое искусство и великое действо, у каждой хозяйки свой рецепт приготовления блинов. Очень важными при этом являются духовная сторона и мастерство каждой хозяйки. У восточных марийцев существует такой запрет (*ойөрө*): *Кинде ыштыме годым сөгедалаш ойөрө – киндет огеи уно* «Нельзя ругаться, когда печёшь хлеб – он не получится» [4, 22]. Таким образом, готовить блины нужно с чистой душой и добрыми помыслами. Многие хозяйки при выпечке блинов на национальные праздники после бани надевают чистую одежду и специальный чистый белый платок, который хранится для этого случая.

Рецептов приготовления блинов, как было уже сказано выше, много, но традиционно марийские блины готовят примерно одинаково. В данной работе мы приведём рецепт приготовления блинов, описанный в «Черемисском диалектном словаре» Э. Беке. Как известно, знаменитый учёный собирал материал у 29 марийских военнопленных, попавших на территорию Венгрии во

время Первой мировой войны в 1916-1918 годах. Таким образом, этот рецепт отражает жизнь марийского народа начала XX века. Далее приводится текст в кириллице (в оригинале записано в фонетической транскрипции): *«кас тене мелнаруашым лугат шўльё (шож) ложаш тене; эр мартен шуэи, вара изиш нугыдемдат (изиш ложашым пишат), пёртеш олтан, салмам шиндат конгашке, салма ира, салмавондо дене салмам луктыт; мелна вичкыж; салмашке ўйым шўрат, пишат руашым салмашке, тўнгалыт кошташ, вара мелна кўэи, адак шўрат, мелнам тушкалтен кочкыт ўшке; му денат кочкыт»* [5, 1421]. «вечером замешивают тесто из овсяной (ячменной) муки; доходит до утра, затем немного делают более густым (немного добавляют муки), топят печь (букв. дом), ставят сковородку в печку, сковородка нагревается, сковородником достают сковороду; блины тонкие; сковородку намазывают маслом, ложат в сковородку тесто, начинают засушивать (в данном случае, нам кажется, что слово должно было быть *кўэшташ – выпекать – А.Л.*), затем блины выпекаются, снова намазывают, блины кушают, макая в масло, кушают также с мёдом».

Проследим далее, как значения «блины» развиваются до обобщающих культурно освоенных смыслов в устойчивых выражениях, высказываниях, пословицах и поговорках марийского народа.

Пословицы [6] о блинах показывают, что, не работая, блины кушать не будешь *«Пашам от ыште гын, ўстембалнет мелна ок лий»*. Блины – это не повседневное блюдо (*«Икмаяк ўян мелнам кочкаш ок верешт»*), *Йўшө енгын ушыштыжшо арака, його енгын омыштыжшо мелна* (Калыкмут) «У пьющего человека на уме водка, а у лентяя – блины»; раньше в основном их могли позволить себе только богатые: *Команмелна – поян енгын чесше* «Слоеные блины – угощение богатых»; *Ен мелна дене ныллым ит чўктө* «Не проводи чужими блинами

сороковины'; *Ен мелна дене ныллым чўктынет* (Я. Ялкайн) 'Хочешь чужими угощениями справить поминки'.

Итак, блины осмысливаются как неповседневный продукт, который добывается в поте лица. Судя по пословицам, бедные не могли позволить себе часто печь блины или ели их без масла, мёда, таким образом, блины означали достаток.

Марийские загадки [7] раскрывают в основном процесс приготовления блинов: *Чойн полат кўргыштў лудымо кол шолеш* 'Внутри чугунного дворца варится рыба без костей', *Шун олаш мийышым, савырнен тольым – пел шўргем тул чевертыш* 'Сходил в глиняный город, вернулся, жар поджарил мою щёку', *Шўльў каван ўмбалне йошкар ушкал кудалыштеш* 'По овсяной скирде бурёнушка бегают' (блины, масло), *Пу ола ўмбалне шун ола, шун ола ўмбалне чугун ола, чугун ола ўмбалне лудымо кол шолеш* 'Над деревянным городом – глиняный город, над глиняным городом – чугунный город, над чугунным городом варится рыба без костей' (опечье, печь, сковорода, блины). Таким образом, блины готовятся в чугунной сковороде в глиняной печи, затем смазываются маслом. Кроме этого, встречается следующая загадка: *Вичкыж, тамле, пайрем еда ўстембалне* 'Тонкий, вкусный, на каждом празднике – на столе'.

Далее выясним, когда готовятся блины. Судя по разнообразным источникам, блины пекутся марийскими хозяйками во время праздников, к приезду дорогих гостей и в качестве подношений богам во время молений. Марийцы во время праздников первым делом на стол ставили стопку блинов (*мелна кышыл*). *Кунам пайрем шуэш мемнан, марий еш кўэштеш мелнам, подкогыльым ышташ пижеш* (В. Дмитриев) 'Когда наступает праздник, марийская семья печёт блины, принимается стряпать вареники'; *Пайрем кечын ўстембалне шўльў мелна, вокзак ўмбалне шыл шўр пушлана* (А. Эры-

кан) 'В праздничный день на столе красуется стопка блинов, над очагом распространяется запах мясного супа'; *Аваже комакаш олтен шынден, пайрем кечылан мелнам кўэшташ тўнгалнеже* (Д. Орай) Его мать затопила печь, собирается печь праздничные блины; *Конга тулда уло мо, мелна тўсда уло мо?* (Песня) 'Есть ли у вас огонь в печке, есть ли золотистый цвет на ваших блинах?'

Угощая на празднике, марийки поют:

*Пайрем толын шуын, ўстембалне чес
Пурамат вет шуын тендан толмашеш.
Айста, родем-шамыч, мурен колтена,
Пайрем годым ильыш пешак весела.
Ик осым кочкат гын, шеретат темеш.
Айста, родем-шамыч, мелнам кочкына,
Ик осым кочкат гын, шеретат темеш.*

'Праздник пришёл, на столе угощения,
И квас поспел к вашему приходу.
Давайте, родные, споём,
Во время праздника жизнь очень весела.
Съешь четвертушку блина и наешься.
Давайте, родные, блины будем кушать,
Съешь четвертушку блина и наешься'.¹

Блины пекутся на все национальные праздники, например: *Семык кече эрдене, кўэштме мелна осым падыштен, кылым тупынь мут дене сийлат* (И. Васильев) 'Утром в день Семика, доля испеченные блины на части, угощают покойников, сопровождая это словами с противоположными значениями'. *Ўярня пайрем годым ятыр суртышто мелнам кўэштеш, а Кугечылан муным чиялтат* («Ончыко») 'На Масленицу во многих домах пекут блины, а на Пасху красят яйца'.

*Кугече пайремым вуча марий калык,
Вуча Пошкырт Элыште мыйын авам.
Капка дек лектеш,
«ўстембалым» нумалын,
Шола, пелештен, чыве муным, мелнам.*

¹ Исполняет ансамбль из Параньгинского района Республики Марий Эл. [Электронный ресурс] // URL: www.youtube.com/watch?v=ywredyTyMO08.

Ждет праздник Пасхи марийский народ,
Ждет в Башкортостане моя мама.
Выходит к воротам, вынося «стол»,
Ложит, проговаривая, яички, блины².
(отрывок из стихотворения Т. Япаевой).

Отдельно следует остановиться на празднике «Масленица» (Ўярня). Русские говорят: «Без блинов не Масленица». В связи с популяризацией этого праздника в последние годы Масленицу проводят многие народы обязательно с блинами, при этом многие традиции перекрещиваются. Однако у марийцев сохранились поговорки, например: *Ўярня йор-йор. Мелна чож-чоуж. Волжо лот-лот* ‘Масленица йор-йор-йор. Блины чож-чоуж. Кoryто лот-лот-лот’, а также песни праздника Ўярня, по которым можно судить, что блины были непременным атрибутом этого праздника, например:

*Таче тыште Ўярня,
Шошо пушан сай арня.
Оза лийын мелна ос,
Тамлен ончаи тол тый, тос!*

Сегодня здесь Масленица,
С запахом весны хорошая неделя.
Стала хозяином четвертушка блина,
Иди, попробуй, друг!

*Ўярня, тый Ўярня Сайын тыйым
ваишлияна. Ўй, муй мелна ден, Ўярня муно
ден* ‘Масленица, ты Масленица. Хорошо
тебя встретим. Блинами с маслом, мёдом,
масленичными яйцами’ (Ўярня пайрем
муро-влак – праздничные песни).

Как отмечает Л. Тойдыбекова, «Несмотря на разрушение традиционного праздника, в этническом самосознании марийцев ещё сохраняется представление о том, что

праздник Ўярня по традиции должен быть отмечен с блинами» [8, 237].

В последнее время марийцы начали восстанавливать национальные праздники, одним из которых является *Авын (лит. Агун ‘овин’) мелна* ‘овинные блины’. Как отмечает участница народного фольклорного ансамбля «Олык сем» (Звениговский район республики Марий Эл), праздник «Овинные блины» проводят после окончания всех работ в середине ноября. Собрыв новый хлеб (*в значении – зерно – А.Л.*), смолотив (*превратив зерно в муку – А.Л.*), из свежей муки пекут свежие блины» («*Авын мелна пайрем чыла паша эртарымеке, кылме тылзын кыдалныже эртарат. У киндым поген налын, йонгыштен, у ложкаш дене у мелнам кўэштыт*»)³. На празднике хозяйка поёт:

*Авын мелна, шўльö мелна,
Пешак тамле путьрак.
Авын мелна, шўльö мелна,
Кочкаш толза, родем-влак.*

Овинные блины, овсяные блины,
Очень вкусные.
Овинные блины, овсяные блины,
Идёмте кушать, родные.

Интересной традицией, в некоторых местах сохранившейся до наших дней, является *Оръян мелна (у вате мелна, шешке мелна)* ‘молодушкины блины’. На следующий день после свадьбы невеста печёт блины, обычно в печи, и угощает родственников жениха, показывает, какая она хозяйка. Л. Тойдыбекова полагает, что «главной целью «у вате мелна» является разжигание в печи «собственного огня» молодой. Во время обряда «первых блинов» все участники свадьбы желали молодым счастья» [8, 290]. И.С. Иванов указывает: «Оръян мелнам

² Праздник Кугече (Пасха) – один из значимых и больших праздников весеннего календарного цикла, отмечается через семь недель после праздника Ўярня (Масленицы). Главным в празднике Кугече является обряд поминовения предков. Поминовение усопших происходит в четверг (подробнее об этом можно посмотреть: <http://mariez.ru/tradicii-i-obryady/kueche-pasha>). После обеда провожают усопших: берут яства с поминального стола, выходят к калитке, отламывают по несколько кусочков, вспоминают всех усопших, приговаривая «шужо» – чтобы «дошло» (до умерших).

³ «Авын мелна» пайрем (Марий фольклорный ансамбль «Олык сем» ончыкта – показывает марийский фольклорный ансамбль «Олык сем», Звениговский район республики Марий Эл). [Электронный ресурс] // URL: http://vk.com.video-29889753_166920071.

кочкаш толшо-влак сугыньлымо мурым му-реныт» (пришедшие опробовать молодушкины блины пели напутственную песню):

*Сай илыза, сайын кодса,
Йӱд омыдам сай малыза.
Мемнан вес гана толмешке
Йӱстел йыр куржталше шочшан лийза.*

Хорошо живите, счастливо оставайтесь,
Ночью хорошо спите.
До нашего следующего прихода
Вокруг стола с бегаящими детьми будьте.
[9, 40].

В некоторых случаях невеста не сама печёт блины, а просит об этом кого-нибудь из родственниц, при этом она даёт ей немного денег. Информантка У. Шаймарданова привела интересную примету: *Марий мелнам тӱржӧ гыч пурлеш гын, ӱдыр лийын, покшеч – вате* ‘Если муж (жених) откусит блины с краю, то невеста была девушкой, если посередине – женщиной’.

Таким образом, на каждом празднике у марийской хозяйки должна была стоять стопка свежеприготовленных блинов (*мелна кышыл*). Недаром марийцы говорят: «Пушкыдо мелна – озаватын кумылжо!» (Пышные блины – душа хозяйки!) При этом, приготовив блины, каждый хозяин / хозяйка, ставя блины на стол, читал молитвы богам, прося хороший урожай, благоприятной погоды, счастья, здоровья, благополучия в семье, всем родственникам, марийскому народу и всем людям. (*Макси чоклымым ок вучо, (мелнам) салма гыч вик, лекме семынак кочкаш тӱнгалеш (Д. Орай)* ‘Макси не ждёт моления, начинает есть блины прямо со сковороды, по мере выхода из печи’. По традиции блины едят только руками (*ӱмбал мелнам кучен, Сакар нылыте осылыш (Д. Орай)* ‘Взяв в руки верхний

блин, Сакар разделил на четыре части’), их нельзя резать ножом, хотя в последнее время часто встречается обратное.

Традиционно блины являются также обрядовым угощением. Л. Тойдыбекова пишет: «Обряд – мелна, кинде ден чокылен Юмылан кӱшкӧ шындена ‘хлеб и блины возносим вверх’, когда после чтения молитвы хлеб и блины ставятся повыше (на шкафы), проводит в деревне каждый башкирский мариец. У луговых марийцев во время моления в священной роще у дерева онапу накрывается стол: на него ставят каравай хлеба или блины, посвящая эту ритуальную еду верхнему миру» [8, 111]. Следует заметить, что и башкирские марийцы ходят в священные рощи молиться с блинами, например: *Чорай марий-влак, мелна кышыл дене шелькыш лектын, юмылан сукен шинчын кумалыныт* («У илыш») ‘Жители деревни Чураево со стопками блинов выходили на моление (букв. на место моления), на коленях молились богу’; (*Шӱвылан тыгыдемдыме мелнам онаен кидышкыже налеш (ӱньмарий)*) Жрец берёт в руки кусочки блина (букв. измельчённый на жертвенные кусочки блин). Угощение из блинов также ставится для хозяев хлева, оно выполняет функцию оберега скота и способствует его плодовитости (8, 197). Сохранилась жертвенно-молельная песня, исполняемая во время моления Агавайрам⁴:

*О-ро-ро-ро-ро-ро,
Кумалтышым йӱратышит,
Салмавушым йӱратышит,
Тичмаш мелнам йӱратышит.*

О-ро-ро-ро-ро-ро,
Пусть примут наши моления,
Пусть полюбят наши угощения,
Пусть полюбят наши непочатые блины
[8, 247].

4 Агавайрем – древний земледельческий праздник, посвящен божествам плодородия, земли и силам природы, имеет важное религиозное значение. Им завершается весенний цикл праздничной обрядности марийцев. Агавайрем прежде считался одним из почитаемых и уважаемых марийцами календарных праздников и отмечался с большой торжественностью. Приуроченный к важнейшему этапу сельскохозяйственных работ – весеннему севу, праздник представлял собой сложный комплекс обрядов, пронизанных аграрной тематикой. Основными функциями обрядов были обеспечение своевременного посева зерновых, достижение плодородия земли и содействие росту растительности, обеспечение в будущем ее обильного плодоношения. В содержание праздника входят аграрно-магические обряды и коллективное моление с жертвоприношением из блинов, яиц и пива, народные увеселения.

Таким образом, концепт «блины» относится к числу древнейших и важнейших в сознании и культуре марийского народа. Несмотря на то, что в современной жизни марийские хозяйки могут испечь, когда захотят, блины продолжают осмыс-

ливаться как неповседневный продукт. Блины пекутся в честь дорогих гостей, на все праздники, они обязательный атрибут на религиозных праздниках и молениях, а также являются обрядовым угощением.

Литература

1. Вардзелашвили Ж.А. Символизация обыденного в языковой картине мира // *Acta Linguistica. Journal of Contemporary Language Studies* / Vol. 3 № 2 (2009) / Eurasia Academia Publishes. Sofia. С. 64-70. [Электронный ресурс] // URL: <http://www.actalinguistica.com/arhiv/index.php/als/article/view/205/294> (дата обращения: 11.11.14).
2. Телия В.Н. Метафоризация и ее роль в создании языковой картины мира / В.Н. Телия // *Роль человеческого фактора в языке. Язык и картина мира*. М.: Наука, 1988.
3. 10-томный электронный словарь марийского языка. [Электронный ресурс] // URL: <http://marlamuter.com/muter/ru/> (дата обращения: 11.11.14).
4. Ялаева Р. Что может спасти природу и каждого из нас? 163 табу-запрета народа мари. Мишкино, 2005. 54 с.
5. Beke Ö. *Mari nyelvjárási szotár (tscheremissisches dialektwörterbuch)*. T. IV (m, n, ń, o, ö). Savariae, 2000.
6. Китиков А.Е. Калыкмут. Йошкар-Ола: Марий кн. изд-во, 1981. 120 с.
7. Марий калык ойпого: Марий калык тушто-влак / Сост. А.Е. Китиков. Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2006. 432 с.
8. Тойдыбекова Л. Марийская языческая вера и этническое самосознание. Joensuu, 1997. 397 p.
9. Иванов И.С. Марий сӱан. Йошкар-Ола: Изд-во «Периодика Марий Эл», 1994. 64 с.

References

1. Vardzelashvili Zh.A. Simvolizacija obydenного v jazykovej kartine mira // *Acta Linguistica. Journal of Contemporary Language Studies* / Vol. 3 No 2 (2009) / Eurasia Academia Publishes. Sofia. С. 64-70. [Jelektronnyj resurs] // URL: <http://www.actalinguistica.com/arhiv/index.php/als/article/view/205/294> (data obrashhenija: 11.11.2014).
2. Telija V.N. Metaforizacija i ee rol' v sozdanii jazykovej kartiny mira / V.N. Telija // *Rol' chelovecheskogo faktora v jazyke. Jazyk i kartina mira*. M.: Nauka, 1988.
3. 10-tomnyj jelektronnyj slovar' marijskogo jazyka. [Jelektronnyj resurs] // URL: <http://marlamuter.com/muter/ru/> (data obrashhenija: 11.11.2014).
4. Jalaeva R. Chto mozhет spasti prirodu i kazhdogo iz nas? 163 tabu-zapreta naroda mari. Mishkino, 2005. 54 s.
5. Beke Ö. *Mari nyelvjárási szotár (tscheremissisches dialektwörterbuch)*. T. IV (m, n, ń, o, ö). Savariae, 2000.
6. Kitikov A.E. Kalykmut. – Joshkar-Ola: Marij kn. izd-vo, 1981. 120 s.
7. Marij kalyk ojpogo: Marij kalyk tushto-vlak / Sost. A.E. Kitikov. Joshkar-Ola: MarNIJALI, 2006. 432 s.
8. Tojdybekova L. Marijskaja jazycheskaja vera i jetnicheskoe samosoznanie. Joensuu, 1997. 397 p.
9. Ivanov I.S. Marij sӱan. Joshkar-Ola: Izd-vo «Periodika Marij Jel», 1994. 64 s.