

Отражение взаимодействия быта и культуры русских и коми-пермяков (на материале лексики питания пермских говоров и коми-пермяцкого языка)¹

Исследователи истории Пермского края отмечают, что территория Верхнего Прикамья русскими осваивается в XV веке, изначально на этих землях проживали финно-угорские народы (коми, удмурты, манси). Соседство русских с коми-пермяками обусловило появление в лексике пермских говоров большого количества коми-пермяцких по происхождению слов.

Так, русские заимствовали как названия некоторых кушаний у коми-пермяков, так и сами реалии, обозначаемые этими словами. Чаще всего подобные наименования сохраняют то же значение, что и в языке-источнике (*ля'зга* 'каша из черемуховой муки' ← коми-перм. *лязгай* [КПРС: 238]; *пелья'н* 'пельмень' ← коми-перм. *пельнянь* [КПРС: 330], *челпа'н* 'круглый хлеб из ржаной муки, каравай' ← *човпан* 'каравай' [КПРС: 540]. В картотеке «Словаря русских говоров севера Пермского края» [далее – КСРГСПК] есть лексема *ко'рыши* 'сочень' (*Оденьё – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Корыши делают. Корыши на оденьё, замешанные сочни* (Ужиткарс Гайн.). Слово *кõрыши* фиксируется в словарях коми-пермяцкого и коми языков со значениями: 1) 'сочень, сочни' [КПРС: 194]; 2) коврига, каравай, буханка; 2) 'ком круглого теста (для лепёшки или сочня)' [КРС: 322]. Со словом *корыши* соотносится *колы'шка* 'каравай хлеба' (*Хлеб принесёт нам, такую как колышку, в котомку завяжет в платке* (Вильва Сол.). Возможно, *колышка* является производной от *колыш* – фонетического варианта слова *корыш*.

В некоторых случаях происходит изменение семантики заимствованного слова (ее конкретизация), например, *тупо'шка*, *тупо'ська* имеет в пермских говорах значение 'творожная запеканка, оладья (без крупы)' (*Надо тупоску испечь* (Юм Юрл.); *Тупоська – она из творога* (Юм Юрл.); *Я таки шаньги на Петров день пеку, тупошки, с творогом* (Сергеева Юрл.) [СРГКПО: 242]). Лексема является производной от коми-пермяцкого *тупõсь*, *тупõська* 'булочка, плюшка' [КПРС: 494] и родственна коми-зырянскому *тупõсь* 'круглый ржаной хлеб, коврига, каравай' [КЭСКЯ: 286].

В русских говорах бывшего Коми-Пермяцкого автономного округа бытует слово *шо'мша* 'блюдо из вареных пиканов с квасом' (*Шомишу я и сейчас ем, и робята у меня тоже любят, тиканы с квасом сделаешь и вот* (Пож Юрл.) [СРГКПО: 267]). Слово происходит от коми-пермяцкого *шõма* 'кислый' [КПРС: 567] (из общепермского *šom 'кислый') и *шыд* 'суп, щи' [КПРС: 575] (из допермского *šuttz 'суп, щи'). В русском языке слово претерпело фонетические изменения, а также изменило значение, что, несомненно, связано с тем, что в русском языке слово *щи* имеет ту же семантику. В русских говорах Чердынского района лексема *шо'мша* имеет значение 'каша из пшеницы или ржи, заправленная суслом' (*Сусло из муки, это как квас, густой, тенется, сусло с шомишой едим; Рожь напарим, шомишу сделаем, хлебаем с суслом. Густая она, как каша* (Марушево Черд) [КСРГСПК]). Скорее всего, в русских говорах Чердынского района слова *шомиша* закрепилось с этим значением, потому что имеет более конкретную, узкую семантику, чем русское слово *каша*.

В картотеке СРГСПК отмечается лексема *тусь* (*тус*) 'ячмень' (*Толстая крупа. Крупу натолкут, в ступах толкли. Пестом ячмень вытолкут в ступе, мекина*

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке гранта РГНФ 11-34-00330 а2 «Материальная и духовная культура в лексике и фразеологии Пермского края»; РГНФ 12-34-01043 «Традиционная культура Пермского края по данным лексики говоров и памятников письменности Пермского края».

отлетит, извеют. Горошницу варят с тусём. (Тиуново Гайн.); *Шшы, кашу варили из туси, крупа это перловая* (Нырб Черд.); *Толста крупа – тусь* (Ужиткарс Гайн.). В коми-пермяцком языке *тусь* 1) ‘зерно (злаков)’; 2) ‘ягода’ [КПРС: 496] восходит к общепермскому **tus* ‘зерно, семя’, в который заимствовано из чувашского: *tüš* ‘зерно, косточка’ [КЭСНЯ: 288]. В русских говорах слово получает более узкое, конкретное значение, потому что лексема с более общим значением (*зерно*) уже существует в них. Коми-пермяцкое же по происхождению слово используется тогда, когда тождественное понятие на русском языке можно передать только словосочетанием. Кроме значения ‘ячмень’, у этого слова в чердынских говорах фиксируется и более узкое значение – ‘целое зерно ячменя’ (*Заспа – ячменная сечка. Тус – это целиком зерна* (Бондюг Черд.); в СПГ находим фонетический вариант *тюсь* ‘крупная ячневая крупа’ (*На завтрак надо бы каши из тюси сварить* (Редикор Черд.) [СПГ 2: 459]. Важность этой зерновой культуры в питании населения Прикамья объясняет такую конкретизацию семантики: почти в половине фиксаций КСРГСПК *заспа* обозначает мелкую крупу именно из ячменя (*А это заспа. Ячмень растёт, из его заспу толкли в ступе толкли* (Велгур Краснов.); *Заспа как перловая крупа. Ячменя зерно толкли* (Тулпан Черд.); *Толкём в ступе заспу. Ячмень в ступу засыплешь и шлёпашь* (Редикор Черд.).

Довольно часто заимствованное слово в пермских говорах получает русский суффикс. Так, в «Словаре пермских говоров» и в КСРГСПК зафиксирована единица *ня'нька* ‘хлеб’ (*Ешь няньку с молоком* (Ст.Пашня Караг.) [СПГ 1: 605]; *Мама, дай мне няньку белую – хлеб* (Кривцы Гайн.) [КСРГСПК]). Слово происходит от коми *нянь* с тем же значением из общепермского **n'an* ‘хлеб’, лексема считается заимствованием из иранских языков [КЭСНЯ: 202].

Заимствование лексем не единственный результат соседства русского и коми-пермяцкого народов на территории Пермского края. Так, употребление некоторых кушаний русскими можно считать влиянием коми-пермяцкой (финно-угорской) кухни. Например, жители Пермского края использовали в пищу побеги хвоща полевого (*пестики*) и стебли борщевика (*пикана*). В словарях пермских говоров фиксируются названия различных блюд, в которых употребляются эти растения: *пи'стешек, писте'шник, пести'чный (пестяно'й)* пирог ‘пирог с начинкой из побегов хвоща полевого’ (*Пистики наберём, делам пистишки* (Илаб Сол.); *В голодные-то годы пестешники стряпали* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]; *Стряпали пестичны пироги: пестики вычистишь, сваришь, изрубишь, ичко избьёшь, сметаны положишь, и вкусны пироги* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 96]; *Пестики растут на полях. Небольшой. Пироги можно стряпать, пестяные пироги* (Вильгорт Черд.) [КСРГСПК]; *пи'щница, пи'стичная ячница, крупн'шница, пи'стикова каша* ‘запеканка из полевого хвоща с яйцами и молоком’ (*Ой, пистики как были. Мы злые на эти пистики... Им не хватало питания или что. Мелконьки, крупны, таки толстые. Их нарвёшь делали пищницу, ящницу. Тожо изрубишь в корыте, мясорубки раньше не было, молоко линёшь, ячко – и поставишь в печь* (Пухирёво Сол.) [КСРГСПК]; *Пестики очистят, порубят, зальют ичком, и пестична ячница будёт* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 96]; *Весной как пистики на полях выйдут, собирали их да крупшницу пекли – запекали с ячками да с молоком* (Филатово Ильинск.) [СПГ 1: 442]; *Пистики [ели]. Кашу с маслом. Пстикова каша* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]; *шо'мша* ‘блюдо из вареных пиканов с квасом’, *пика'нник* ‘пирог с пиканами’ (*Шомиу я и сейчас ем, и робята у меня тоже любят, пиканы с квасом сделаешь и вот* (Пож Юрл) [СРГКПО: 267]; *Из пиканов называли пиканники пироги* (Илаб Сол.) [КСРГСПК].

Материалы СРНГ и других диалектных словарей показывают, что названия кушаний из борщевика и хвоща полевого фиксируются только в говорах Урала и Приуралья: *пиканница* ‘суп из пикана’ (удм.) [СРНГ 27: 23], *пистишница* ‘кушанье из

молодых побегов полевого хвоща – пистиков, сваренное на молоке’ (перм.) [СРНГ 27: 50]. Упоминания об использовании этих растений в качестве пищевых мы находим в этнографических источниках по Русскому Северу: «В традиционном питании большую роль играли дикорастущие растения. Их обычно собирали весной. В пищу употребляли побеги полевого хвоща, получившие в народе разные названия: песты, пестики, пистики, пестушки, письники и другие, а также его клубни. Ели дикий лук, чеснок и щавель (кислицу), стебли зонтичных растений» [Русский Север 2004: 389].

Подобную локализацию лексем можно объяснить влиянием на рацион жителей территории Русского Севера, Урала и Приуралья традиций питания финно-угорских (пермских) народов. Так, у коми-пермяцкого народа блюда из *пиканов* и *пистиков* являются национальными и до сих пор употребляются в пищу. В.В. Похлебкин считает, что употребление этих растений характеризует именно финно-угорскую (пермскую) кухню: «Из применяемых только в пермяцкой кухне продуктов следует отметить молодой полевой хвощ (пестики) и пиканы (растение, близкое к ангелике). Их используют как овощи в супах, в пирогах в виде начинки и в пермяцких “селянках”. Под этим русским названием в пермяцкой кухне фигурируют яично-молочные смеси, выпекаемые, как яичницы, на сковородках в печи (а не на огне) и сдобренные большим количеством мясных, рыбных, грибных или овощных добавок» [Похлебкин 2004: 317].

В некоторых случаях коми-пермяцкому слову – названию блюда соответствует русское, однако саму реалию можно считать заимствованием. Например, в «Коми-пермяцко-русском словаре» [далее – КПРС] фиксируется слово *лукасо'в* ‘кушанье, приготовленное из зеленого лука с солью’, в русских говорах бывшего Коми-Пермяцкого округа эта лексема отмечается в фонетическом оформлении *лукасо'л*, *рукосо'л* (*Это пермяцкое кушанье лукасол, мы тоже едим. Это вот как делается: зеленый лук помнут, посолят, водой разведут. А щас туда яички да что да ложат. Летом ели* (Крохалево Юсьв.); *Лук надо мелко нарезать, соль положить, вот и рукосол* (Миронова Юрл.) [СРГКПО: 141]). Примеры свидетельствуют, что блюдо воспринимается как заимствование из кухни коми-пермяков, хотя в основе коми-пермяцкого слова лежат русские корни *лук-* и *сол-*. В Соликамском районе это кушанье называется \diamond *лук солёной*, \diamond *луковая соль* (*В пост ели лук солёной: нарежешь перо луково, истолкёшь, посолишь, воды плеснёшь – вот и всё кушанье* (Володино Сол.); *Шибко я люблю лукову соль. Она-то нисколь не горька* (Соколово Вер.) [СПГ 1: 492]).

В «Коми-пермяцко-русском словаре» находим слово *лязгай* ‘кисель (приготовленный на солоде из толченых или молотых ягод)’ [КПРС: 238], в «Коми-русском словаре» слово *ляз* с тем же значением [КРС: 404]. Коми-пермяцкое слово заимствовано пермскими говорами и фиксируется в «Словаре пермских говоров»: *ля'зга* ‘каша из черемуховой муки’ (*Айдаге лязгу хлепать!* (Верх-Глубокая Ос.) [СПГ 1: 499]). В картотеке СРГСПК приведенному в словарях коми и коми-пермяцкого языков значению соответствует сочетание \diamond *заварна'я черёмуха* (*Сушёная черёмуха размалывается в муку, после чего готовят заварную черёмуху. Солод кладут сюда, мачут мягким хлебом. Горячим, вместо киселя* (Половодово Сол.) [КСРГСПК]). Скорее всего, *ля'зга* обозначает не кашу, а именно кисель из черемуховой муки, поскольку пример из «Словаря пермских говоров» не очень показателен. Блюдо можно считать заимствованным из кухни коми, так слова, называющие его, отмечаются на севере Пермского края, где влияние пермских народов на уклад и жизнь русских ощутимо более всего. Кроме того, об употреблении черемуховой муки упоминают авторы монографии «Народы Поволжья и Приуралья»: «Орловские коми-пермяки из сушеных ягод черемухи делали «муку», добавляя ее в ржаное тесто» [Народы Поволжья и Приуралья: 110].

В русских говорах Гайнского района зафиксировано слово **крупиня'к** 'шаньга с начинкой из крупы' (*Сецька – крупа, на молоке моцишь, на кисло тесто кладёшь или нас пресно идут, крупиняки* (Усть-Чукурья Гайн.); *Крупиняки – крупяные пироги* (Базуева Гайн.) [КСРГСПК]). В СРНГ находим лексему **крупеник** 'ватрушка или лепешка из пресного теста с начинкой из рассыпчатой каши' [СРНГ 15: 317] с пометой «пермское»; в других говорах слово с тем же значением не встречается. Материалы картотеки СРГСПК показывают, что **сечка** обозначает не любую дробленую крупу, как в литературном языке [Ожегов: 715], а мелкую крупу из ячменя: *Сечка – из ячменя, ну дак она рубленая, как вот и сечка и есть* (Пянтег Черд.); *Из ячменя-то толстая крупа, мелкая крупа из ячменя – сечка* (Камгорт Черд.). В Соликамском районе Пермского края также фиксируется сочетание \diamond **шаньги перловенные** (*Пироги, булочки. С творогом [пироги], с капустой. С капустой редко. Потом какой есть фарш. Шаньги стряпали, шаньги перловенные* (Тюлькино Сол.) [КСРГСПК]). На сайте, посвященном коми кухне, размещен рецепт крупяных шанег (*шыдӧса шаньга*), в качестве начинки в них используется ячневая крупа. О распространении шанег с крупой пишут и авторы монографии «Народы Поволжья и Приуралья»: «Она [выпечка] была самой разнообразной – блины, оладьи, колобки, но особенно почитаемы коми пироги с рыбой (черинянь) и шаньги с кашей. Крупу для начинки шанег приходилось готовить наряду с опарой еще с вечера; замешивали ее на простокваше или на воде и держали на печке» [Народы Поволжья и Приуралья: 109]. Родственным блюдом в карельской кухне являются калитки с перловой (из целого зерна ячменя) крупой. В.В. Похлебкин отмечает, что «особое место в кулинарии финно-угорских народов занимает использование зерна и каш из него. Древнейшие виды зерна — ячмень и полба. Поэтому ячменная каша (перловая) — национальное блюдо карелов, а также коми и пермяков» [Похлебкин // http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/989/КУХНЯ].

Естественно, что влияние коми-пермяцкого языка и культуры на русский язык и быт не было односторонним. В КПРС отмечаются слова, относящиеся к тематической группе «Питание», которые заимствованы не только из литературного языка, но и из русских говоров. Так, в словаре фиксируются слова: **бражно** 'бражно (смесь овсяной муки с солодом, из которой варят брагу)' [КПРС: 43], **выть** 'количество пищи, потребное для насыщения', 'аппетит' [КПРС: 94], **геже'нь** 'напиток из толокна, разведенного квасом' [КПРС: 97], **гу'бница** 'грибница, грибная похлебка' [КПРС: 109], **кули'г** 'картофельная шаньга' [КПРС 200], **кумы'шка** 'самогон' [КПРС: 201], **морёнка** 'хмельная брага' [КПРС: 253], **парени'ча** 'пареная репа (брюква)' [КПРС: 323], **селя'нка** 'омлет, селянка' [КПРС: 422], **томлёнка** 'томленая брага, томленное пиво' [КПРС 476], **яру'шник** 'ячный хлеб (округлой формы)', 'каравай (хлеба)' [КПРС: 594].

В большинстве случаев перечисленные лексемы в пермских говорах имеют такое же значение, хотя могут быть и изменения семантики заимствованного слова. Так, в «Коми-пермяцко-русском словаре» **гежень** имеет два значения: 1) 'напиток из толокна, разведенного квасом'; 2) обл. 'блюдо из земляники со сметаной'. В русских говорах **дежень**, **гежень** – 'холодное кушанье из толокна, негусто замешанное на квасе или сусле' (*В квас или в сусло мешают толокно жиденько и хлебают с хлебушком, дежень называется* (Нырб Черд.); *Сусло нальют, толокно намешают, называют гижень* (Марушева Черд.) [КСРГСПК]). Второе значение возникает уже в коми-пермяцком языке, его появление можно объяснить при обращении к данным пермских говоров. В картотеке СРГСПК существует несколько лексем, которые обозначают кушанье из толокна с различными ягодами: **сыроежка** (*Сыроежка из толокна. Бруснику растолкёшь и толокно замешают – и будет сыроежка* (Вильгорт Черд.); **жаварёха**, **жаварёшка** (*Кушанье из толокна и клюквы с сахаром – жаварёха* (Пянтег Черд.); *Жаварёшка – сухая черёмуха с толокном* (Черепаново Черд.); **лу'да** (*Луда из толокна,*

тюре ле. Густуишшая, на клюкве, сахар туда намешашь (Говорливое Краснов.); *тю'ря* (*Тюря ягодная – толчёная ягода с толокном* (Половодово Сол.)). Скорее всего, в коми-пермяцком языке слово *гежень* обозначало любое блюда с толокном, а поскольку разбавлять этот продукт можно не только квасом, суслом, водой, молоком, простоквашей, но и ягодами, возникло второе, переносное, значение, фиксируемое в КПРС.

Несмотря на то что в «Коми-пермяцко-русском словаре» фиксируется диалектная лексика, однако нельзя сказать о ее полном отражении в издании. Можно предположить, что в говорах коми-пермяцкого языка существовало большее количество заимствованных из русского языка лексем, обозначающих продукты питания и блюда из них. Так, в этнолингвистическом сборнике «Лупьинцы: история, культура, язык» мы находим лексемы *ли'ственка* 'хлеб, испеченный на капустных листьях, то же, что русское диалектное *листянка*' [Лупьинцы: 225]; *се'ченка, си'ченка* 'квашеная капуста из верхних рубленых листов кочана' [Лупьинцы: 229]. Записи речи коми-пермяков, рассказывающих о традиционных продуктах питания, также свидетельствуют наличии таких слов в лексиконе. Так, в воспоминаниях жительницы деревни Лёвич Косинского района встречаются, наряду с коми-пермяцкими названиями блюд (*шомшyd*), русские слова: *повалика* 'каша из пшеничной или ячменной муки, заваренной кипятком' (*Дак это мукой, хоть какой мукой, мать-то делывала, покойная. Хлеба не давали, колхоз не было, одну траву ели в войну-то. Да кипячёной водой мешашь да и, муку сыплешь да вот тебе и каша.* [Как ее называли?] *Повалика-каша*) и *ушки' (уши')* 'пельмени с грибами': ([Пельмени вы стряпали?] *Мать делала.* [А с какой начинкой делала?] *Да капустные, когда мясные ешо, от грибов ушки. Тут варишь грибов тут, и этой водой. У нас говорили ешо: уши. Вкусно кушать было, я помню*). О существовании слова у коми-пермяков пишет и пермский этнограф А.В. Черных: «Сухие мелко порубленные грибы использовались и как начинка для пельменей с грибами, которые назывались ушки» [Народы Пермского края: 95]. Лексема *ушки* встречается в северных пермских говорах: соликамских и чердынских. Диалектоносители подчеркивают разницу между пельменями и ушками: *Пельмяни, они круглые делашь, а ушки нет, не заворачиваешь их. Их варят в грибной воде* (Бондюг Черд.); *Вот они высохли, сушёные грибы, пожалуйста, ушки* [делают]. *Ну как подвид пельменей, только их варят в бульоне, подвид пельменей, только их загибают* (Бондюг Черд.); *Ушки тако загибаем концики, пельмяны положоньки, а ушочки токо загнём концики* (Усть-Уролка Черд.) [КСРГСПК]. Из примеров видно, что *пельмени* и *ушки* для носителей диалекта – это разные виды кулинарных изделий, которые отличаются не только начинкой (грибами), но и формой – загнутыми концами, в отличие от пельменей, которые стряпали, как пироги: *Пельмени-то как пирог* (Пянтег Черд.); *Пельмян-от не загибают* (Пянтег Черд.); *Сушёные [грибы] рубят да мочат, пельмяшки да угопочки делают. Пельмяшки только согнёшь, а угопочки ишо концики пригнёшь* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]. Именно этот признак (форма) лег в основу номинации этого вида пельменей. Существенной особенностью приготовления этого блюда является также то, что ушки варят в той воде, в которой замачивали. Разграничение этих двух слов характерно и для коми-пермяцкого языка: [Ушки круглые были? Концы защипывали?] *Они вот пельмени, вот делашь пельмени, их токо чуть-чуть согнут, а их [ушки] вот так туго делают.* [Соединяли?] *Да. Их с этой хлебашь* [Лёвич Кос.]. Таким образом, близость коми-пермяцкой и русской кухни обнаруживается не только в существовании одинаковых блюд и слов их называющих, но и в способе приготовления.

Итак, анализ лексики питания пермских говоров и в коми-пермяцкого языка свидетельствует о сходстве кухни двух народов, такая близость объясняется не только

постоянными контактами, но и проживанием в одинаковых природно-климатических условиях, единым хозяйственным укладом.

Использованная литература с сокращениями

Коми шаньги // <http://4vkusa.ru/выпечка-и-десерты/16796/коми-шаньги> (дата обращения 1.11. 2012).

КПРС – *Коми-пермяцко-русский словарь*/ Сост. Р.М. Баталова, А.С. Кривошекова-Гантман. М., 1985. 624 с.

КРС – *Коми-русский словарь* / под ред. В.И. Лыткина. М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей. М., 1961. 928 с.

КСРГСПК – *Картотека словарь русских говоров севера Пермского края*

КЭСКЯ – Лыткин В.И., Гуляев Е.С.: *Краткий этимологический словарь коми языка*. М., 1970.

Лупьинцы – *Труды Института языка, истории и традиционной культуры коми-пермяцкого народа* / ред. коллегия А.С. Лобанова, А.М. Белавин. Вып. VIII. Голева Т.Г. Лупьинцы: история, культура, язык. Этнолингвистический сборник / Т.Г. Голева, И.а. Подюков, Л.Г. Пономарева. А.В. Черных. Пермь: ИД Типография купца Тарасова, 2011. 142 с.+ Прил. (102 с.)

Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М.: Наука, 2000. 579 с.

Ожегов – *Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка*. 4-е издание, дополненное. М.: ООО «ИТИ Технологии», 2008. 944 с.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Москва: Центрполиграф, 2004. 329 с.

Похлебкин В.В. Кухня финно-угорских народов России // http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/989/КУХНЯ (дата обращения 31.10.2012).

Русский Север. Этническая история и народная культура. XII – XX века. М.: Наука, 2004. 848 с.

СПГ – *Словарь пермских говоров*. Вып.1-2 / под ред. А.Н. Борисовой и К.Н. Прокошевой. Пермь, 2000-2002.

СРГКПО – *Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа*. Пермь: ПОНИЦАА, 2006. 272 с.

СРНГ – *Словарь русских народных говоров* / под ред. Ф.П. Филина, Ф.П. Сороколетова. – СПб., 1966-2011. Вып. 1-44.

Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь: Изд-во «Пушка». 2007. 296 с.

Сокращенные названия районов Пермского края

Гайн. – Гайнский район; Ильинск. – Ильинский район; Караг. – Карагайский район; Кос. – Косинский район; Краснов.– Красновишерский район; Ос. – Осинский район; Сол.– Соликамский район; Черд. – Чердынский район; Юрл.– Юрлинский район; Юсьв. – Юсьвинский район.