

Российская академия наук

Музей антропологии и этнографии
имени Петра Великого (Кунсткамера)

МАТЕРИАЛЫ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ МАЭ РАН

Выпуск 15



Санкт-Петербург
2015

В.А. Прищепова

**ПОСУДА И ДОМАШНЯЯ УТВАРЬ ТАДЖИКОВ
ВЕРХНЕГО ЗЕРАВШАНА 1926–1927 гг.
(по материалам Г.Г. Гульбина)**

Григорий Григорьевич Гульбин работал в МАЭ с 1925 по 1930 г. научным сотрудником¹. В 1926–1927 гг. он был участником комплексной Среднеазиатской этнологической экспедиции АН СССР (1926–1929). Этнологическую секцию возглавлял известный иранист И.И. Зарубин. В 1926 г. Г.Г. Гульбин обследовал население Пенджикента, верхнего течения р. Зеравшан (Фальгар и Матча), в 1927 г. предметом наблюдений ученого была материальная культура таджикского населения Искандеровской волости. Результатом двух полевых сезонов стали сборы вещевых и иллюстративных коллекций для МАЭ, а также экспедиционные записи, музейные описи, отчеты о работе исследователя.

Для Г.Г. Гульбина главной целью экспедиций 1926–1927 гг. было ознакомление с жилищем таджиков. В процессе изучения внутреннего вида домов, их планировки исследователь обращал внимание на устройство местных кухонь, их различие в Пенджикенте, Фальгаре и Матче, районах верхнего Зеравшана и кишлаках Искандеровской волости, выявляя тем самым локальные особенности таджикской культуры.

До настоящего времени отсутствуют специальные работы, посвященные этнографическому изучению культуры питания таджиков. Краткие сведения о пище коренного населения Средней Азии, некоторых традиционных блюдах, порядке чаепития, дастархане, народном гостеприимстве содержатся в публикациях отечественных авторов конца XIX–XX вв. [Айни 1960; Андреев, Чехович 1972; Антропологическая выставка 1879; Борнс 1849; Верещагин 1874; Духовская 1913; Ежегодник Ферганской области 1904; Ефремов 1952; Записки о Бухарском ханстве 1983; Кисляков 1962; и др.].

¹ Подробнее о биографии Г.Г. Гульбина см.: [Прищепова 1995: 192–195].

Однако в целом продукты питания таджиков, связанные с ними обычаи и обряды, кухонная утварь не получили должного освещения в историко-этнографических трудах. Исследование особенностей народных повседневных и ритуальных блюд, изучение кухонных принадлежностей и домашней утвари позволяет более глубоко осветить развитие культуры народа. Попытаемся выделить из экспедиционных материалов Г.Г. Гульбина 1926–1927 гг. именно те, которые относятся к данной теме.

Как отмечал Г.Г. Гульбин в отчете об экспедиционной работе, ему удалось собрать этнографические коллекции, характеризующие население Пенджикента, Фальгара и Матчи [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219, 220]. Вещевые и фотографические коллекции, поступившие в МАЭ в 1926 и 1927 гг., по музейной документации были обозначены как предметы, собранные в целом Среднеазиатской этнологической экспедицией. Поэтому сейчас довольно трудно определить вклад каждого из ее участников в пополнение фондов музея. Однако сравнение списка предметов утвари, собранных Г.Г. Гульбиным в 1926 г., с составом одной из коллекций позволяет прийти к выводу, что ее формировал именно он [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 223].

В вещевую коллекцию вошла кухонная утварь, предназначенная для обработки и приготовления молочных и мучных блюд, хранения пищи, образцы посуды таджиков, деревянные и глиняные сосуды, соломенные крышки, корзинки, ложки, матерчатые и кожаные мешки, скребки. Эти предметы составляют лишь часть обширной коллекции, насчитывающей около пятисот предметов. На фотокадрах Г.Г. Гульбин запечатлел традиционные способы приготовления блюд в условиях жизни горных таджиков.

Исходным пунктом работы экспедиции был Пенджикент. Здесь участники пробыли недолго, и обследование местного населения получилось, по выражению самого исследователя, беглым. При описании планировки и устройства домов в отчете о полевых изысканиях 1926 г. Г.Г. Гульбин отметил, что внутренний вид местных жилищ «настолько обычен, что можно ограничиться 2–3 словами» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 15]. По наблюдениям Г.Г. Гульбина, в Пенджикенте внутреннее помещение жилища не разделялось на жилую часть и кухню. Судя по фотографиям исследователя, в Пен-

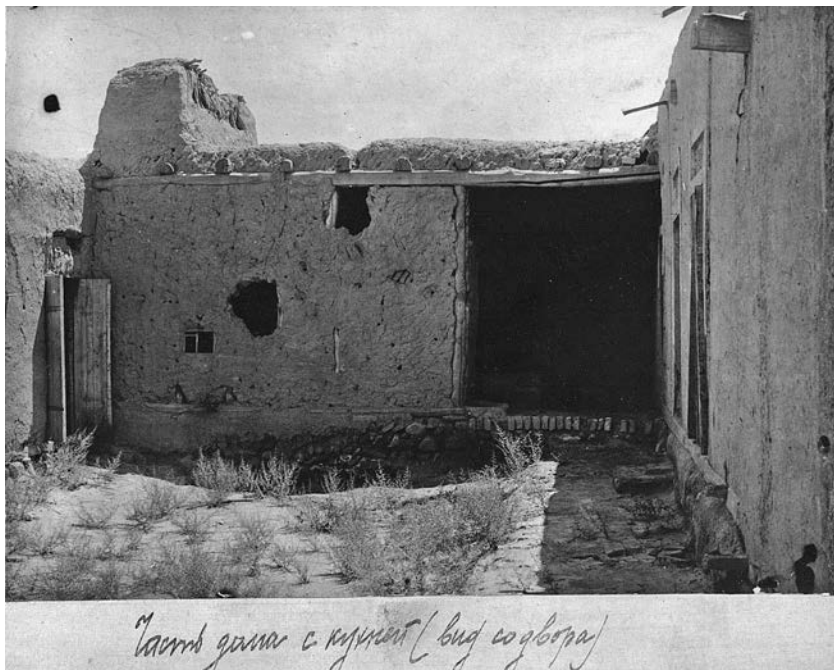


Рис. 1. Часть дома с кухней, вид со двора. Таджики. Г. Пенджикент, 1926 г. Таджикистан. Среднеазиатская этнологическая экспедиция АН СССР. МАЭ РАН, № 3489-9

джикенте в большинстве случаев кухонное помещение с отдельным входом пристраивалось к дому (рис. 1).

После Пенджикента экспедиция продолжила свой путь ниже по течению реки Зеравшан — в Фальгар и Матчу.

В пище таджиков обследовавшихся в 1926–1927 гг. районов большое место было отведено продуктам земледелия, особенно зерновым. Важнейшей повседневной едой были мучные и крупяные изделия. Хлеб, лепешки готовили обычно из ячменной муки [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 142. Л. 72].

В связи с изучением традиционного жилища в Матче Г.Г. Гульбин в 1926 г. отметил как одну из характерных черт расположение в жилых помещениях больших ларей, выполненных из глины и предназначенных для хранения пшеницы, ячменя и бобов, — *хамма* (*хама*): «Необходимо отметить особенность в предметах домашне-

го обихода резко бросающуюся в глаза при сравнении матчинского жилища с пенджикентским и урмитанским. Эта особенность — наличие в матчинском жилище больших комодообразных хранилищ» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 24]. Обычно хамма устраивали в кухонной части домов Матчи у стены, противоположной очагу (рис. 2).

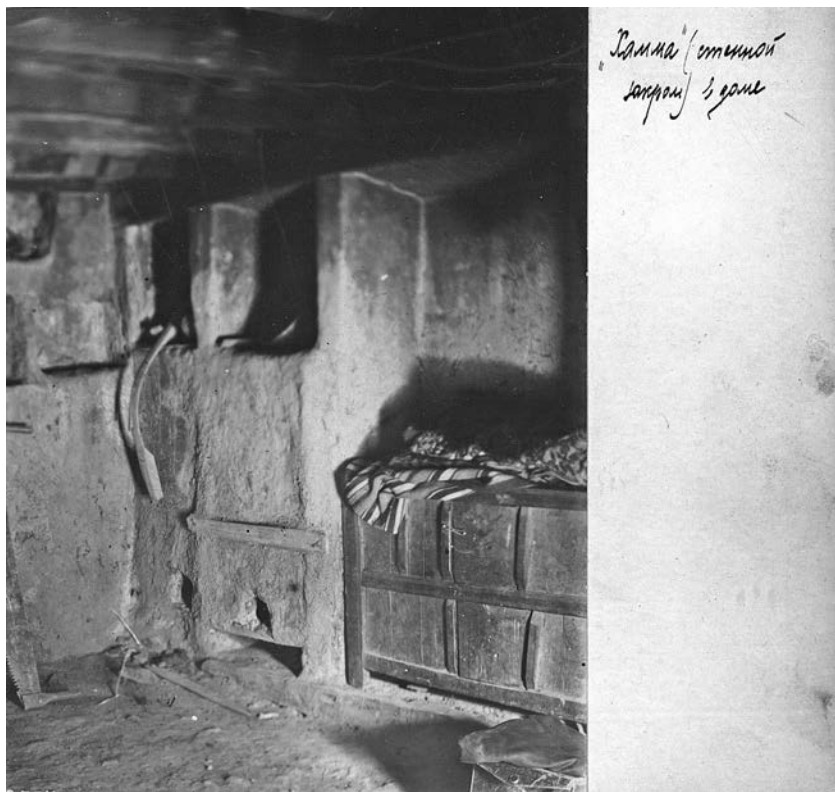


Рис. 2. Хамма (хранилище для зерна в доме (с. Шурмашк). Таджики.

Искандеровская волость, Таджикистан, 1927.

Среднеазиатская этнологическая экспедиция АН СССР.

МАЭ РАН, № 3557-43

Эти закрома представляли собой высокие широкие ящики, с полукруглыми, квадратными, овальными отверстиями в верхней части для засыпания зерна. В некоторых случаях хамма изготавливали

с двумя-тремя внутренними перегородками, чтобы содержимое разного вида (горох, зерно, мука) не перемешивалось. Внизу на лицевой стенке ларя делали отверстия, через которые высыпалось зерно, их затыкали тряпкой. Иногда зерно или муку из закромов доставали из того же отверстия, через которое засыпали. В некоторых случаях внешняя сторона таких ларей была украшена примитивным лепным орнаментом. Обычно эти хранилища изготавливали сами хозяйки. Высота хамма достигала 1–1,5 м, длина — 2 м, ширина — около 0,5 м [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 24].

Такие громоздкие и хрупкие предметы, как хамма, было бы невозможно доставить в музей. Поэтому внешний вид хранилища, находящегося в доме, зафиксирован на фотокадрах и в зарисовках, а описание материала и конструкции Г.Г. Гульбин оставил в полевых записях.

Кроме больших хамма, в хозяйствах Матчи встречались кладовки поменьше — *хаммача* [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 24]. По форме они напоминали усеченную пирамиду. Через верхнее отверстие зерно засыпали, а из бокового высыпали. Хаммача женщины изготавливали также из глины, разведенной водой. Руками хозяек же делались сосуды *голича* разнообразной формы и назначения. Их лепили из коровьего помета, затем сушили на солнце [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 25].

Во время обследования жилищ в 1926 г. Г.Г. Гульбин обратил внимание на тарелкообразное углубление около места, предназначенного для еды. Оно делалось для придания большей устойчивости блюду с кушаньем, которое обычно ставилось в это углубление [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 16].

В 1927 г., занимаясь изучением материальной культуры Искандеровской волости, Г.Г. Гульбин выявил, как и в Матче в предыдущем году, наличие в домашних помещениях зерновых хранилищ хамма и отметил региональные различия между ними: «Они разнятся лишь внешним видом с матчинскими: те представляют собой как бы, грубо сравнивая, комод, в Искандере же хамма <...> представляет собой или глинобитный, частично сбоку, сверху открытый, или же деревянный ящик <...> хаммы же чисто матчинского типа отсутствуют» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 16]. Обычно такие грубо сколоченные деревянные ящики делали на стойках. Под ними

хранили все лишнее. Задней поверхностью ларя служила стена дома, внешние и внутренние делали из досок и снаружи обмазывали глиной [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 8]. Встречались хаммы с открытой верхней частью. Обычно в доме была одна-две такие



Рис. 3. Стенные закрома (хаммы) в доме. Таджики. С. Канти (Искандер), Таджикистан, 1927 г. Среднеазиатская этнологическая экспедиция АН СССР. МАЭ РАН, № 3556-122

кладовки (рис. 3).

Хаммача Искандеровской волости отличались от матчинских внешним видом. Обычно они находились в углу жилища и пред-

ставляли собой ящик неправильной формы с квадратным отверстием в верхнем правом углу. «Матчинских хаммача нигде видеть не пришлось (имею в виду внешний вид), но зато в том же с. Габируд встретились сосуды, по назначению сходные с матчинскими хаммача, а по материалу — с матчинскими голича (сосуды из помета животных и людей). Такие сосуды цилиндрической почти, а гораздо чаще конусообразной формы делаются из помета, поверх которого накладывают слой глины. Делаются, как и голича, женщинами, при помощи одних рук. После того как женщина вылепит такой *кулла*, она ставит его сушиться на солнце» [АМАЭ. Ф. К-I. Оп. 2. Д. 221. Л. 16].

Сосуд голича для хранения муки, лепешек, зерна, вылепленный из коровьего помета, неправильной конусообразной формы, участники экспедиции приобрели для музея в кишлаке Демунора, Матча (МАЭ РАН, № 3339-320).

Для измельчения зерновых продуктов хозяйки использовали ступки разнообразной формы. Часто встречались деревянные переносные, переходившие из дома в дом. Г.Г. Гульбин отмечал, что в некоторых случаях для разбивания соли мог служить деревянный обрубок. Участники экспедиции передали в музей подобную ступку с пестом — продолговатым уплощенным камнем (МАЭ РАН, № 3339-333).

Иногда таджики устраивали около своего дома или во дворе большие деревянные ступки. Ступки, выточенные или выдолбленные из дерева, в таджикском обиходе служили также для растирания жевательного табака. Иногда, в случае, если пест был деревянным, его прикрепляли к ступке шерстяной веревкой.

В полевых записях 1927 г., сделанных в кишлаке Шурмашк, Г.Г. Гульбин заметил на открытой террасе (*айван*) одного из домов ступку. Она представляла собой большой камень с двусторонним деревянным пестом с цилиндрическими утолщениями на концах (рис. 4). Такие ступки, судя по словам таджиков, делали женщины. Толочь в них мог всякий без какого-либо вознаграждения за это владельцу. По объяснению местного населения, такие ступки было трудно делать, поэтому в окрестностях их было мало, и если уже существовали готовые, то не стоило, как считалось, тратить время на их изготовление [АМАЭ. Ф. К-I. Оп. 2. Д. 137. Л. 25].



Рис. 4. Ступка и пест общего пользования. Таджики. С. Канти (Искандер), Таджикистан, 1927 г. Среднеазиатская этнологическая экспедиция. МАЭ РАН, № 3556-124

Чаще всего общественные ступки ставились на улице, где-нибудь в стороне от дороги. «Нередко, как сообщили в с. Хундехум, — писал Г.Г. Гульбин, — такие ступки делаются по обету. Если ступка прикреплена к одному месту, то она обычно имеет вид большого камня с выдолбленной в нем глубокой дырой (это делается “чок”-ом (род кирки), иногда сильно выдающегося над поверхностью земли, а иногда расположенного почти вровень с нею» [АМАЭ. Ф. К-I. Оп. 2. Д. 221. Л. 11] (рис. 5).

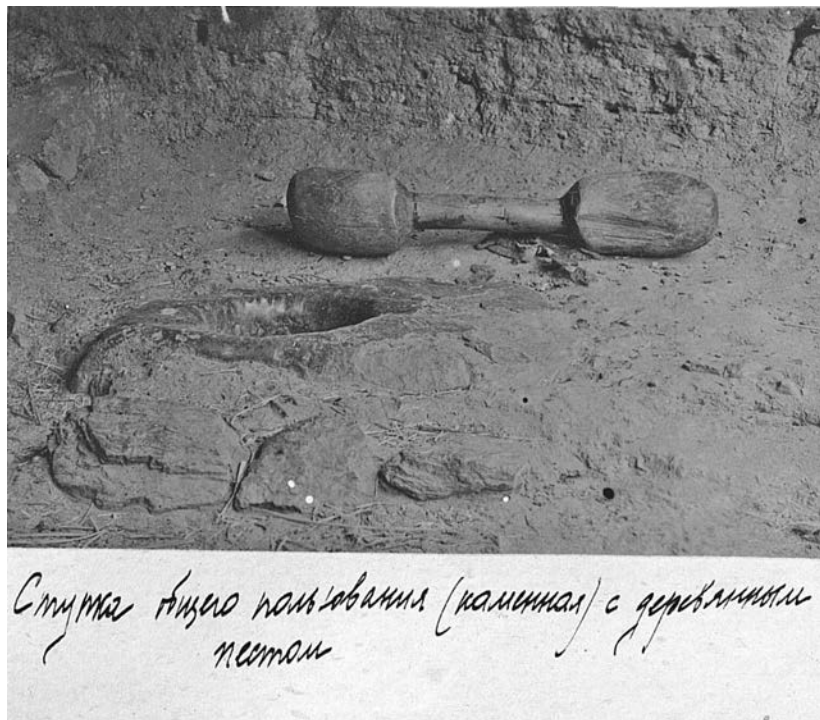


Рис. 5. Ступка общего пользования (каменная) с деревянным пестом.
Таджики. С. Шурмаш (Искандер), Таджикистан, 1927 г.
Среднеазиатская этнологическая экспедиция АН СССР.
МАЭ РАН, № 3556-6

Ступки общего пользования могли быть выполнены из большого гладкого камня или каменной плиты с круглым углублением, с пестом двусторонним деревянным либо массивным каменным: «Пест представляет собой двустороннюю колотушку, с утолщениями по краям. Толкущий обычно сидит во время работы, держа пест за середину рукоятки» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 139. Л. 6].

В кишлаках имелись также необходимые в хозяйстве камни для размельчения (*санг-и-гармич*), которые лежали на каменной плите. Перекатывая их, измельчали соль или зерно. В одном из глухих уголков селения Тах около стены дома Г.Г. Гульбин обратил внимание на такой камень и сфотографировал его (рис. 6).

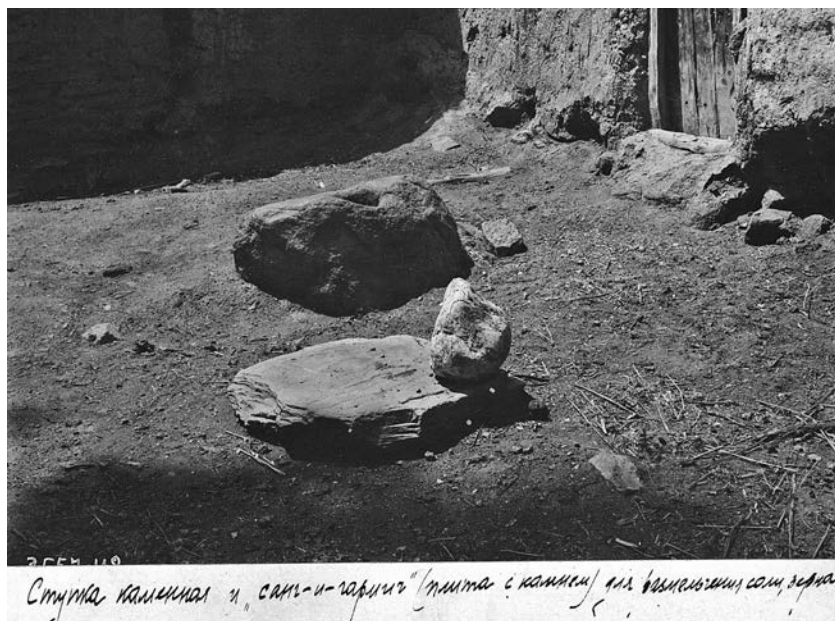


Рис. 6. Ступка и «санг-и-гармич». Таджики.

С. Тах, Искандеровская волость, Таджикистан, 1927 г.

Среднеазиатская этнологическая экспедиция. МАЭ РАН, № 3557-48

Для приготовления пищи таджики использовали большие котлы, которые покупали на базарах. Деревянную крышку для них иногда изготавливали с поперечиной сверху, заменявшей ручку. Для большей устойчивости котлы ставили на подставку из деревянных кругов, в некоторых случаях оплетенных тополевой корой. Другой вид котлов — с полукруглым дном и широким отогнутым верхним краем — употреблялся для воды. Как правило, таджички шли за водой, держа такой котел на голове. Воду в емкость наливали небольшой деревянной чашкой (*косача*) или жестяной конусообразной кружкой, купленной на базаре, чаще всего женщины набирали воду в котел руками. Для переноски и хранения воды также использовали покупные железные ведра. Сосуды с водой обычно устанавливали на каменную плиту.

Воду держали и в деревянных сосудах, напоминавших лукошки (*собу*), произведенные местными мастерами. Несколько подобных

деревянных цилиндрических сосудов для воды, хлеба и других продуктов участники экспедиции доставили в музей. По описаниям Г.Г. Гульбина, их боковую поверхность делали из одной небольшой деревянной полосы, края которой накладывались один на другой и скреплялись ременной сшивкой. Нередко внешнюю сторону сосудов украшали резным орнаментом. Дно сосуда изготавливали из дощечки, вырезанной по форме емкости, которую прикрепляли к стенкам деревянными гвоздями. По наблюдениям исследователя, щели в местах крепления, как правило, заделывали тряпкой: «Для этой же цели применяют также шерсть. Для большей надежности замазывают тестом» [МАЭ РАН. Оп. № 3339-336. С. 61].

Для хранения продуктов и как обеденную утварь использовали чашки средних размеров (*коса*), которые чаще вытачивали из ивы, реже — из березы и ореха. Обычно такие чашки делали заезжие мастера, которые выменивали их у местного населения на продукты: муку, масло [АМАЭ. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 221. Л. 13, 14, 28].

Приправы, ягоды для плова держали обычно в небольших матерчатых мешочках (*хильта*), которые шили из лоскутов старого платья или кусков домотканой материи. Их помещали около очага, в стенных нишах, в которые вмазывали небольшие полки из поврежденных небольших деревянных чашек, либо подвешивали на вбитый в стену деревянный гвоздь или шест, заткнутый за потолочную балку.

В больших деревянных чашах (*карсон*) замешивали тесто. Из ивы вырезали ложки с перпендикулярно расположенным черенком. Общими предметами обихода для Искандера, Фальгара и Матчи были круглые деревянные диски — разделочные доски, на которых раскатывали палкой-скалкой лепешки, накалывали *нонпаром* (пучки перьев или прутьев для накалывания узора на лепешках), ножи для резки лапши, мяса, овощей с загнутым вверх носиком.

К списку общих для населения Искандера, Фальгара и Матчи предметов материальной культуры Г.Г. Гульбин добавил большие и малые сита, чугунные кувшины для чая (*чай-джуш*), различной формы корыта, в которых в случае необходимости могли измельчать продукты, круглые кожаные скатерти (*сурфа*) для раскатывания теста, железные скребки для чистки посуды, нонпар, кожаные мешки

для ношения муки. При переноске набитый мукой мешок обычно клали поперек головы и придерживали руками.

Особенности, характеризующие посуду и домашнюю утварь Искандера, состояли, по наблюдениям Г.Г. Гульбина, в наличии точеных деревянных глубоких чашек с крышками (*чора*) разных размеров для хранения продуктов, а также в почти полном отсутствии соломенных корзин. Собиратель отметил бытование лишь прутьяных, встречавшиеся иногда соломенные были привозными (из Матчи). Кроме того, только для Искандера, по мнению Г.Г. Гульбина, было характерно бытование сосудов (*чоба*), сделанных «из какой-то будто массы и покрытых кожей. Форма их бывает разнообразной: и кринки, и кувшины с горлом и ручкой, и горшки. Все, по-видимому, старой работы; никто из жителей не мог сказать, из чего и каким способом их делают. Обычно их употребляют для хранения масла» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Л. 16].

Особое внимание Г.Г. Гульбин уделил характеристике утвари таджиков на летовках: «...она донельзя примитивна и мала по количеству. На самом деле население берет с собой лишь самое необходимое, так как сложность транспортировки при малом количестве выючных животных и необходимость обеспечить остающихся в деревне заставляет пользоваться на летовке самым плохим, в малом количестве и самым необходимым» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 137. Л. 31]. Об этом свидетельствует серия снимков, на которых исследователь зафиксировал этапы выпечки лепешек в условиях летовья Чубистон, в кишлаке Шурмашк Искандеровской волости (МАЭ РАН, № 3556-180-188).

Приготовлением пищи в семьях занимались женщины. Сквозь остов временного летнего жилища-шалаша (*кана*) (в котором таджики жили на летовках, иногда их ставили в садах, спасаясь от жары) показано, как две женщины, сидя на земле, замешивают тесто (рис. 7). На другой фотографии таджичка добавляет в него воду ковшом из ведра, вымешивая тесто. Следующий кадр демонстрирует, как формируются лепешки. Таджичка разрывает тесто, скатанное в длинный жгут, на равные куски в зависимости от желаемого размера лепешек.

Каждый кусок теста скатывается в шарик и потом разминается



Рис. 7. За деланием лепешек. Таджики. Летовье Чубистон, с. Шурмашк (Искандер), Таджикистан, 1927 г. Среднеазиатская этнологическая экспедиция. МАЭ РАН, № 3556-180

руками в лепешку. При этом женщина обходится без скалки. Тесто находится на полотенце, разложенном поверх кожаной подстилки овальной формы, сделанной из бараньей или козьей шкуры мехом наружу (*сурфа*),лицевую сторону которой предварительно хорошо обрабатывали.

Затем на поверхность лепешек наносится орнамент в виде мелких углублений. Для этого служит уже упоминавшийся нонпар. Для музея Г.Г. Гульбин привез два вида нонпара. Один из них представляет собой связку тонких заостренных прутьев, второй состоит из пучка перьев (МАЭ РАН, № 3399-296, 303).

Перед отправкой лепешки в печь (*танур*) ее расправляют руками. Обычно лепешки выпекают в печи (*тандыр/танур*), в услови-

ях летовья для этого служил очаг (*ошитон*), сложенный из камней. К его раскаленным стенкам женщина прилепляет лепешки.

На снимках 1927 г. показаны некоторые традиционные приемы обработки продуктов, заготавливаемых впрок, например мяса. Мужчины-таджики готовят *кайли* — жареное мясо, залитое салом. Сначала мясо промывают в больших деревянных мисках (МАЭ РАН, № 3556-111), затем нарезают на куски, измельчают ножом, как продемонстрировано на кадрах, обжаривают и хранят в глиняных кувшинах (*куза*) (МАЭ РАН, № 3556-101, 102). Такой кувшин

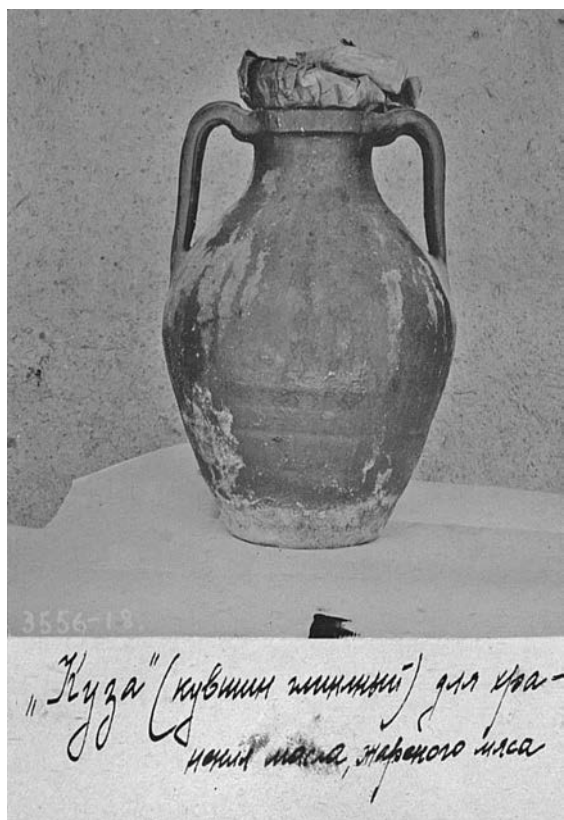


Рис. 8. «Куза» (кувшин глиняный) для хранения перетопленного масла, «кайли», иногда пшеницы. Таджики. С. Шурмашк (Искандер), Таджикистан, 1927 г. Среднеазиатская этнологическая экспедиция. МАЭ РАН, № 3556-18

(рис. 8), изготовленный без гончарного круга в Матче, участникам экспедиции удалось доставить в музей (МАЭ РАН, № 3339-20).

Подобный способ длительного хранения мяса практикуется и в настоящее время. Во время пребывания автора в 1991 г. в Худжанде, когда в СССР были продовольственные карточки на продукты первой необходимости, в том числе на мясо, а холодильники в многодетных семьях не всегда вмещали запасы, таджики заготавливали и хранили его традиционным способом. Сначала женщины обжаривали мясо до выпаривания из него влаги, почти до готовности, затем складывали в эмалированные ведра и заливали растительным маслом. Опыт показывает, что именно в растительном масле (а не традиционно в сале) мясо лучше хранится.

В своих полевых дневниках Г.Г. Гульбин зафиксировал не только сохранение традиционных предметов материальной культуры таджиков, но и те изменения, которые происходили в их быту: «В новых постройках, 4–5 лет тому назад выстроенных, замечается большее количество дерева, и в них почти отсутствуют стенные ниши, которые заменяются большим количеством полок. Почти во всех обследованных жилищах полки располагались около очага, на них разложена всякого рода посуда: деревянные тарелки, чашки-коса больших или меньших размеров, железные ножи, деревянные ступки для толчения соли и табака» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 137. Л. 25] (рис. 9).

Собиратель оставил описание места в доме, где готовили еду, расположения домашней утвари, сосредоточенной у очага зимнего жилища. Пространство, представляющее собой кухню, называлось *тахт-и-хона* и чаще всего находилось в доме за очагом. По стенам на деревянных колышках развешивались сосуды из тыквы-горлянки (*каду*) и глины (*куза*): «...ряды деревянных (а иногда и из каменных плит) полок, положенных на вбитых в стену деревянных колышках, служат для размещения хозяйственной утвари таджиков; кроме таких полок, наблюдаются и сделанные из тополевой коры <...> В беспорядке разбросанные по стене, различной величины, подчас идущие вкось и вкривь, полки все часто не вмещают всей утвари (исключая, конечно, такие крупные предметы, как котел и т.п.), часть ее стоит на полу или развешена по стенам (мешки с перцем и т.д.). Нередко в углу тахтихоны (кухни. — В.П.) видна каменная плита

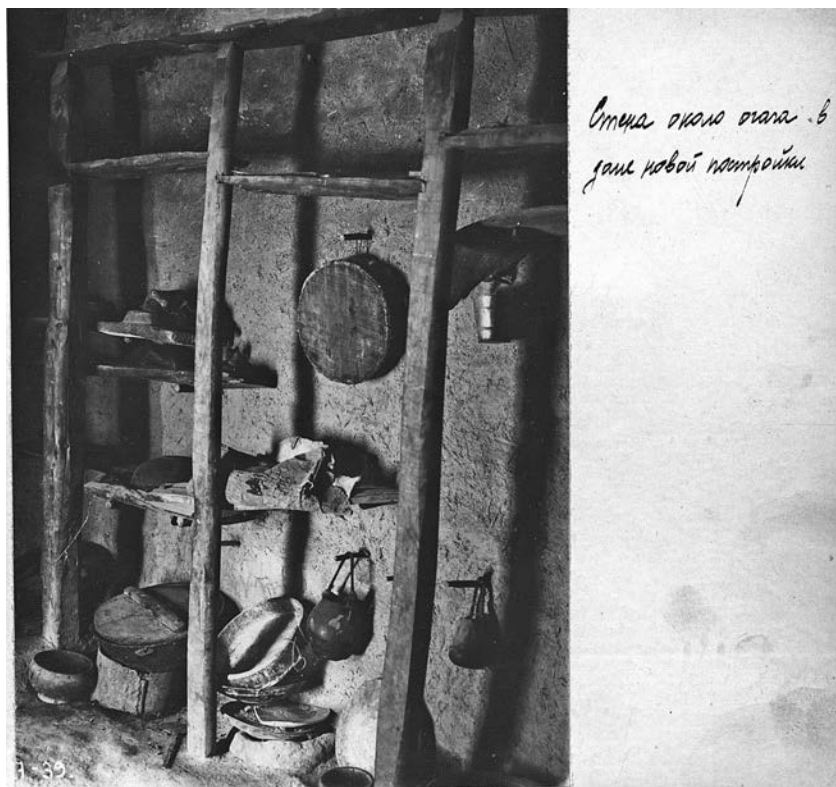


Рис. 9. Стена около очага в с. Шурмашк (новая постройка, 4 года).
Таджики. Искандеровская волость, Таджикистан, 1927 г.
Среднеазиатская этнологическая экспедиция АН СССР.
МАЭ РАН, № 3557-39

на трех вбитых в землю колышках, служащая подставкой для сосуда с водой. Для сравнительно небольшого запаса муки или зерна, необходимых хозяйкам для повседневного расхода, иногда в углу тахт-г-хоны устраивается закром (глинобитный), по возможности в таком месте, где он меньше всего мешает хозяйке» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 7] (рис. 10).

Г.Г. Гульбин писал о трудностях комплектования коллекций в горных районах Таджикистана в условиях экономической разрухи и необходимости продолжения этнографических исследований:

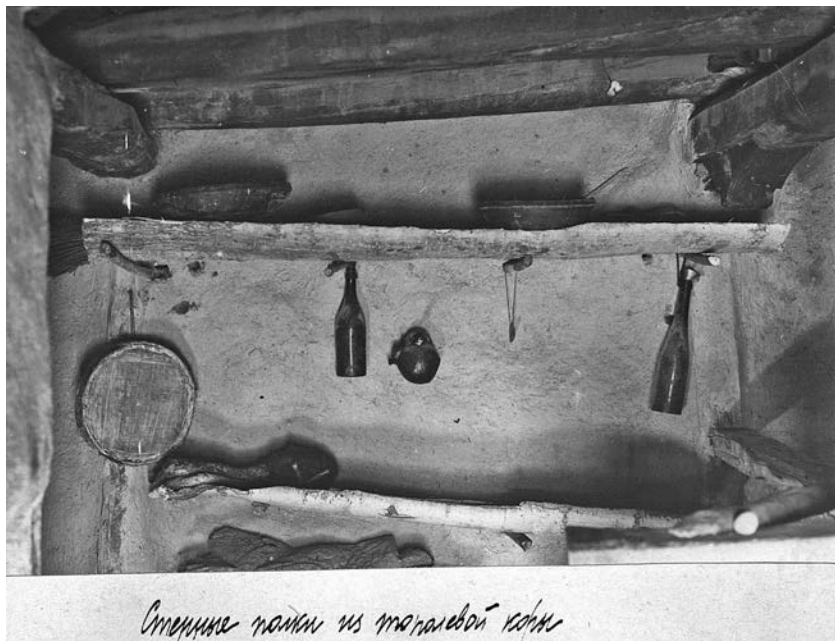


Рис. 10. Полки из коры. Таджики. Таджикистан, 1927 г.
Среднеазиатская этнологическая экспедиция. МАЭ РАН, № 3557-40

«Невозможность приобретения <...> или из-за дороговизны, или из-за нежелания владельца продавать единственный подчас предмет, нужный в обиходе, заставляет поставить вопрос о специальном посещении селений Искандеровской волости со специальным заданием: заснять или эстампировать все, что еще уцелело до сих пор. Точно так же необходимо посетить долину Зарафшана» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 14].

На страницах отчетов и дневниковых записей Г.Г. Гульбин постоянно в той или иной форме подчеркивал тяжелые экономические условия, в которых проживало население обследованного района [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 22]: «...по числу и разнообразию утвари — вот отличие жилища бедняка от богатого» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 12]; «...побогаче <...> имеет побольше ее и в исправном виде, а победнее — ограничивается самым необходимым, употребляя в дело всякий черепок» [АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Л. 1].

Даже самое общее обозрение полевых материалов Г.Г. Гульбина за 1926–1927 гг. дает возможность в пределах Верхнего Зеравшана и Искандера определить районы распространения тех или иных предметов домашнего обихода (как по форме, так и по материалу).

Источники

- АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 137. Полевые записи Г.Г. Гульбина.
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 139. Полевые записи Г.Г. Гульбина.
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 142. Полевые записи Г.Г. Гульбина.
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 219. Г.Г. Гульбин. Отчет по Среднеазиатской экспедиции Академии наук. 1926. Таджикистан.
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 220. Г.Г. Гульбин. Рисунки и чертежи (дополнение к отчету за 1926 г.).
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 221. Г.Г. Гульбин. Отчет о командировке в Искандеровскую волость Тадж. АССР. Среднеазиатская этнологическая экспедиция Академии наук СССР. 1927 г.
АМАЭ. Ф. К-І. Оп. 2. Д. 223. Г.Г. Гульбин. Краткое описание процесса изготовления гончарных изделий и описание предметов быта. Среднеазиатская этн. экспедиция. 1926 г.

Библиография

- Айни С. Бухара. Воспоминания. М.; Л., 1960.
Андреев М.С., Чехович О.Д. Арк Бухары. Душанбе, 1972.
Антропологическая выставка 1879 г. Описание предметов выставки. Вып. 6: Отдел этнографический / Сост. Е.В. Барсов. М., 1879.
Борнс А. Путешествие в Бухару. СПб., 1849.
Верецагин В. От Оренбурга до Ташкента // Всемирный путешественник. 1874. Апрель.
Духовская В. Туркестанские воспоминания. СПб., 1913.
Ежегодник Ферганской области. Новый Маргелан, 1904. Т. III.
Ефремов Ф. Десятилетнее странствование. М., 1952.
Записки о Бухарском ханстве (Отчеты П.И. Демезона и И.В. Виткевича). М., 1983.
Кисляков Н.А. Патриархально-феодальные отношения среди оседлого сельского населения Бухарского ханства в конце XIX — начале XX в. М.; Л., 1962.
Прищепова В.А. К этнографии народов Средней Азии и Казахстана (Материалы Среднеазиатской этнологической экспедиции АН СССР 1926–1929 гг. (по архивным данным)) // Этническая и этносоциальная история народов Кавказа, Средней Азии и Казахстана. СПб., 1995. С. 186–249.