

УДК 94 (100 - 87)
ББК 63.5 – 417 (2м)

**ИЗ ИСТОРИИ ВЫПЕЧКИ ЛЕПЕШЕК
НАСЕЛЕНИЕМ ГОРОДА
ХУДЖАНДА В КОНЦЕ XIX - НАЧАЛЕ
XX ВВ.**

**FROM THE HISTORY OF BAKING
FLATCAKES BY KHUJAND-CITY
POPULATION IN THE XVI-TH – THE
BEGINNING OF THE XX-TH CENTURIES**

Махсудова Махфуза Гуфроновна,
аспирант кафедры истории
таджикского народа ТГУПБП
(Таджикистан, Худжанд)

Makhsudova Mahfuza Gufronovna,
post-graduate of the department of the
history of the Tajik nation under the Tajik
State University of Law, Business and
Politics (Tajikistan, Khujand)
E-MAIL: mahfuza_R@mail.ru

Ключевые слова: выпечка лепешек, город Худжанд, пищевые промыслы, Центральная Азия, хлебопекарное дело, мастера-хлебопеки

В статье рассматривается история выпечки лепешек населением города Худжанда в конце XIX-начале XX вв. На основе работ российских путешественников, военных, краеведов и чиновников, посетивших Центральную Азию с различными целями, таджикских этнографов и полевых исследований делается попытка проанализировать роль и место хлебопеков в экономике городской жизни. Автор уделяет особое внимание системе расселения ремесленников – хлебопеков и размещению их заведений в городе Худжанде. В статье подробно описывается технология выпечки лепешек и говорится о сохранении её традиционной древней техники.

Key words: flatcake baking, Khujand-city, food crafts, Central Asia, baking craft, masters-bakers

The article dwells on the history of flatcake baking by the population of Khujand-city in the period of the XVI-th – the beginning of the XX-th centuries. Proceeding from the works of Russian travellers, military servicemen, connoisseurs of the region and officials who visited Central Asia with different objectives, Tajik ethnographers and field explorers, the author makes an endeavour to analyze the role and place of bread bakers in every day economy urban life. She pays special attention to the system of allocation of artisans` dwellings, especially those ones of bread bakers, and their working establishments in Khujand. The author describes in details the technology of bread baking in the form of flatcakes, she writes a lot about a preservation of the traditional ancient technique of the craft in question.

Пища является одним из основных проявлений материальной культуры народов мира, в ней отражаются их история, культура, обычаи и традиции. Из всех пищевых продуктов хлеб занимает в рационе первое место. С древних времен город Худжанд славился своими вкусными и разнообразными лепешками. В Худжанде было очень развито хлебопечение - *нонпази*. Хлебопеки – *нонвойҳо* города Худжанда - в громадном количестве выпекали лепешки для каждодневного потребления и проведения различных мероприятий. А.П.

Шишов в своей работе приводит такие данные: «Бывает много сортов лепешек, отличающихся между собою величиною, формою и вкусом; между ними пользуется большою известностью Ходжентская» [16, с.156].

Изучение истории выпечки лепешек в городе Худжанде является актуальным направлением таджикской истории. Историко – экономическое исследование выпечки лепешек позволяет раскрыть, во-первых, роль хлебопеков в экономическом, гражданском, культурном аспектах истории таджикского народа, во-вторых, изучает систему расселения ремесленников-хлебопеков и размещение их заведений в Худжанде; в третьих, - освещает состав компонентов, технику и технологию выпечки лепешек населением города Худжанда в конце XIX - начале XX вв.

История выпечки лепешек в основном отражается в работах российских путешественников, военных, краеведов и чиновников, посетивших Центральную Азию с различными целями. Туркестановед М. И. Бродовский в работе «Технические производства в Туркестанском крае», изданной в 1875 году, пишет о способах выпекания лепешек в хлебной печи (танур) [2, с.77].

Л.Ф. Костенко в трехтомной книге, представляющей собой военно-статистическое обозрение Туркестанского военного округа, описывает некоторые важнейшие населенные пункты Туркестанского округа, включая город Худжанд. Среди промышленных и ремесленных заведений города он перечисляет и пекарни [6, с. 447].

Особенности быта населения Ферганской долины освещены в написанной по этнографическим данным книге М.В. и В.П. Наливкиных. В их работе описывается приготовление теста для выпечки лепешек, а также чрезвычайно подробно описывается постройка *танура* (специальная печь для выпечки лепешек), осуществлявшаяся особыми мастерами [9, с.84].

А.П. Шишовым была изучена пища народов Центральной Азии, в том числе и лепешки. Один из их видов под названием «Сарты» отражается в сборнике по статистике Сырдарьинской области в разделе «Пища и напитки» [16,с.154]. Другой - в книге «Таджики» в разделе «Пища и напитки» [17,с.118].

М. Гаврилов собрал и перевел рисола (послания) ремесленников. Его работа была издана в начале XX в. Гаврилов приводит образцы рисола разных ремесел. Среди них мы находим «рисола хлебопеков», которое содержит интересную информацию о ремесле хлебопеков [3,с.42].

В.И. Масальский, сельскохозяйственный деятель и писатель, в большом труде «Туркестанский край», написанном в начале XX в., приводит сведения о лепешках [7, с.400; 408].

О.А.Сухарева, востоковед - специалист по Центральной Азии, на примере позднефеодальных городов Центральной Азии изучила ремесленную промышленность города Бухары конца XIX – начала XX вв. Среди пищевых промыслов она упоминает и выпечку лепешек. Сухарева коротко охарактеризовала этот вид ремесла, но её сведения весьма интересны и познавательны. Данную работу можно использовать в качестве источника дополнительной информации, так как феодальные города этого периода имели одинаковые пищевые промыслы [10, с.121].

М.С. Андреев, выдающийся исследователь культуры народов Центральной Азии, этнограф и языковед, в работе «Арк (Кремль) Бухары», написанной в соавторстве с О.Д. Чеховичем, приводит названия блюд завтрака бухарского эмира, перечисляет компоненты лепешек и отмечает, что эмир начинал принимать пищу с куска хлеба [1, с.94].

Известный таджикский этнограф Н.О. Турсунов в монографии «Развитие городских и сельских поселений Северного Таджикистана в XVIII – начале XX вв.» посвятил целую главу отраслям ремесла города Худжанда. И в подразделе о пищевых промыслах он пишет о приготовлении различных пищевых продуктов, кондитерских изделий, включая выпечку лепешек. В книге использованы очень ценные этнографические материалы, записанные автором со слов старожилов города и его окрестностей, а также архивные данные [12, с.122].

Полезные и ценные факты о богатстве и разнообразии материала, касающегося города Худжанда, можно узнать из другой работы Н.О. Турсунова «Таърихномаи Хучанд». В специальной главе этой книги даются сведения о лепешках, выпекаемых в городе Худжанде [13, с.230].

А.К. Мирбабаев в труде, написанном на основе новейших результатов археологических раскопок, подробно освещая многие аспекты исторического развития города Худжанда, перечисляет кварталы, находившиеся вокруг базара Панчшанбе, и число ремесленных заведений в них. Во всех этих кварталах преобладали лепешечные [8, с.28-29].

Мастера – хлебопеки *нонвой* условно делились на две группы в зависимости от вида вырабатываемых ими лепешек. Обе группы отличались по выпекаемой ими продукции и внутренней организации промысла. Первая группа называлась нониобипаз (выпекавшие лепешки «нони оби»), а вторая группа - нони ширмолпаз (выпекавшие «нони ширмол»).

Н.О. Турсунов пишет: «Два вида лепешек – «ширмол» и «саидчулоки» - были очень знамениты. Любители приезжали из других областей, чтобы купить их» [14, с.131].

Разновидностей лепешек было много, но их пекли в основном женщины для семейного потребления. Например, «нони фатир» – большая пшеничная лепешка, более плоская, в тесто для которой добавляют измельченный репчатый лук; «нони ширмол» - лепешка на молоке, в которую добавляют толченый горох¹; «нони чаззагин» - лепешка с бараньими шкварками; «нони кадудор» - лепешка с тыквой; «нони пиёздор» - лепешка с луком; «фатири алафин» - лепешка, содержащая настои растений; «калама» - сдобная слоеная лепешка, которая жарится в котле на масле; «тунукча» - пресная четырехугольная тонкая (тунук) лепешка, «катурма» - один из видов древних лепешек, которые пеклись в котле без масла или в глиняной печи – *танур*; «бугурсок» - шарики в виде ореха, которые приготавливались из кислого теста и жарились на масле.

Расселение ремесленников-хлебопексов определялось родственными связями хлебопексов и удобством сбыта продукции. Хлебопеки жили во многих кварталах города, особенно в кварталах, близко находившихся к рынкам Панчшанбе и Чоршанбе.

Н.О. Турсунов на основании сведений письменных источников, архивных данных и со слов старожилов города пишет, что пекари (нонвой) жили вокруг торгово – ремесленных центров Панчшанбе и Чоршанбе в кварталах Якум и Дуйум Бектош, Чугурчукон, Пуларкиш, Кушмасчид, Бозори ғўза, Дуйум Шамсибой, Мулло Мир Раджаб, Мир Якуб - девонбеги, Ходжа Камол, Шербий, Якум Ходжа Бикробод, Раис [15, с.116].

По сведениям А.К. Мирбабаева, в квартале Ниёз – дегча и Гузари Охун жили 12 лепешечников. В квартале Бектош жили 11 лепешечников, в квартале Бектош - 2 жили 7 лепешечников, в квартале Испаракон - 24 лепешечника [8, с.28-29]. Известными хлебопеками квартала Ниёз – Дегча в начале XX века были: Рахимбой-амак (1900), Почохуджа-амак (1888), Эргашбой-амак (1900).

¹ Способ приготовления «нони ширмол» дан Н.О. Турсуновым в книге «Город солнца». с. 131.

В книге «Город солнца» Н.О. Турсунов приводит имя знаменитого хлебопека города Худжанда, «Миркамоли нонвой», имя которого упоминается в отчете о выставке 1869 г. [14, с.131].

У местного населения было принято обращаться к ремесленникам, добавляя к имени их профессию. Например: Рахимбой-амаки - нонвой и т.д.

На базарах Чоршанбе и Панчшанбе находились лавки по продаже лепешек. Л.Ф. Костенко, судя по числу лавок, называет Худжанд промышленным городом, даёт перечень промышленных и ремесленных заведений (дукон) и насчитывает около 12 пекарен по выпечке лепешек. [6,с.447].

После завоевания Центральной Азии Царской Россией возросло число хлебопекарных мастерских. Н.О.Турсунов объясняет резкий рост числа местных пекарен приливом нового населения в Худжанд и дальнейшим расширением товарно-денежных отношений [12, с.123 -124].

По данным А.П. Шишова, существовали отдельные лавки для продажи сухих лепешек. Такие лепешки покупали бедняки, богатые закупали их для скота и часто - для раздачи милостыни на поминках [17, с.119].

В городе Худжанде хлебопекарным делом, кроме местных жителей, занимались матчинцы, которые по ряду причин экономического, социального, бытового характера семьями, кровно-родственными и земледельческими группами переселялись в города, в том числе в Худжанд. Они работали поденщиками – мардикорами в маслобойнях, занимались кондитерским делом - «халвогари», «канноди», хлебопекарным делом – «нонвойи» и варкой гороховой похлебки – «нахудшурак» [11, с. 74].

В городе Худжанде лепешки выпекались из кислого пшеничного теста и назывались *нон*. По своей форме они были круглые и плоские. Основными пищевыми компонентами при выпечке лепешек являлись: «орд» - мука, «хамиртуруш» - закваска (закваской служил кусок старого теста, который смешивался со свежим тестом), «намак» - соль, «катиќ» - кислое молоко, «кунчит» - кунжут, «равѓани думба» – баранье сало (после того, как лепешки были готовы, они смазывались бараньим салом и продавались на базарах).

В состав лепешек могли входить и другие пищевые компоненты, но основными считались вышеперечисленные.

Кроме пшеничной муки – *орди гандум* (лат. *Triticum*), при изготовлении лепешек использовали следующие хлебные злаки с небольшой примесью пшеничной муки: ячмень - чав (лат. *Hordeum*), кукурузу - чуворимаќќа (лат. *Zea*), джугару – чувори (лат. *Sorghum durra*).

В.И. Масальский пишет: «Употребляемый сартами хлеб (нан) готовится из пшеничной, кукурузной или джугаровой муки и выпекается по несколько раз в день в виде разнообразной величины лепешек в печах особого устройства (танур)» [7, с.400].

Еще готовили лепешки из ягод тута. И.И. Гейер в книге «Весь Русский Туркестан» даёт такие сведения: «В виде суррогата хлеба употребляют в пищу плоды тута, для чего их сушат, перетирают в муку и пекут из нее лепешки»[4,с.56] В.И. Масальский в своем труде «Туркестанский край» тоже пишет, что в качестве суррогата хлеба большим распространением пользуется мука из тутовых ягод (тут - талкан). Масальский называет такие лепешки малопитательной пищей. [7, с.400].

Лепешки пеклись в хлебопекарнях – *нонвойхона* хлебопеками – *нонвой*. Как и у всех других ремесленников, мастерская хлебопеков находилась во дворе дома её владельца - «хавли». Окружающие соседи покупали лепешки в горячем виде из нонвойхоны. По сообщению информатора Мирзонасима Нозимова (1955), хлебопека из Худжанда по

улицы Фирдавси, ремесленники-пищевики надевали специальную одежду во время работы.

Главным оборудованием при выпечке лепешек являлся *танур* -глиняная печь. Тануры вылеплялись из глины как обычный кувшин гончарами – танурчи. Глина для лепки танура готовилась особым образом. По сведениям М.В. и В.П. Наливкиных, тануры изготавливались из глины, смешанной с конской шерстью или с шерстью рогатого скота [9,с.85]. Шерсть позволяла печи лучше удерживать тепло. Худжанд славился гончарными изделиями, в нём было довольно много гончарных мастеровских.

Были и другие инструменты, которые использовались в процессе выпечки лепешек.

Процесс приготовления лепешек был очень трудоемким, все операции выполнялись вручную и состояли из нескольких этапов. Выпечка лепешек – *нонпази* начиналась с приготовления теста. Тесто замешивалось в большой глиняной миске – тагоре. Затем *хамиргар* (один из работников хлебопекарни – нонвойхоны, который готовил тесто) добавлял в муку соленую воду – *намакоб* и закваску – *хамиртуруш*. Хорошо замешанное тесто заворачивали в скатерть и накрывали сверху ватным одеялом (*курпа*) на срок от 2 до 4 часов, смотря по температуре воздуха.

По словам хлебопека Мирзонасима Нозимова (1955), хлебопеки при приготовлении теста сталкивались с трудностями в начале каждого нового сезона. Это объясняется тем, что при разной температуре тесто поднимается (на местном худжанском наречии *хамир мерасад*) по-разному.

Затем тесто разминалось и делилось на равные части. *Зуволатоб* (работник, который катал тесто) придавал им округлую форму. По мере разделки заготовки для лепешек накрывали скатертью. После этого *нонросткун* (работник, который разминал лепешки) брал заготовку округлой формы – *зувола*, руками придавал ей форму лепешки и с помощью *нонпара* наносил узоры. С помощью *нонпара* украшали лепешки. Кроме того, углубление в лепешках имело и функциональную задачу – оно препятствовало излишнему подъему лепешки при выпечке и помогало сохранить красивую форму. В то время как другие работники занимались тестом, *нонпаз* (работник, который занимался выпечкой лепешек) или один из учеников занимались растопкой танура.

В качестве топлива использовали уголь – *кумур*, стебли хлопчатника – *гузапоя* и *шувок* – растение, которое растет в степях. Соответственно использованному топливу лепешки назывались: «*нони гузапояги*», «*нони шувоки*». Зола, остававшуюся после сжигания стеблей хлопчатника, использовали в качестве порошка для стирки.

На следующем этапе приготовления лепешек *нонпаз* дожидался нагрева танура. После нагрева танур брызгали водой. Сформованные лепешки мазали кислым молоком – *катик* и посыпали кунжутом – *кунчит*. Затем лепешки размещали на *рапиде* (круглая подушка для посадки лепешек) и прикрепляли к стенке танура. Лепешки брызгали водой, и танур на некоторое время накрывался крышкой. Лепешки пеклись в течение 10-15 минут.

Существовали разные типы ремесленных мастерских: мелкие – 1-5 работников, средние – 6-10 работников, и крупные – более 10 мастеров. В Худжанде имелись все три типа указанных мастерских – *дуконов*. По сообщению информатора Мирзонасима Нозимова (1955), для работы с одним тануром требовалось 6 человек. Во главе этих работников стоял главный мастер. Все работники строго выполняли свои обязанности. Хлебопеки начинали работу ночью и в промежутках спали в хлебопекарнях. Зарплату они получали в виде готовой продукции *рузбай* (ежедневно) в виде лепешек или деньгами. Они договаривались со старшим мастером и, учитывая количество проданных лепешек, брали себе лепешки. Работники могли продать лепешки и за это получить определенную сумму.

Хлебопеки во время семейных торжеств работали на заказ. Они ходили в дом заказчика со своими орудиями труда. Цель приготовления лепешек в доме заказчика была в том, чтобы в горячем виде подать лепешки гостям. Обычно на традиционных мероприятиях в громадном количестве выпекались лепешки и каждому приходившему гостю подавали отдельно горячую лепешку. Цена за проделанную работу в доме заказчика определялась мешками. За каждый мешок муки, из которой пеклись лепешки, брали определенную сумму.

Как и другие ремесленники, хлебопеки работали семейно и с родственниками. Хлебопекарное дело – *нонпази* являлось наследственной профессией и передавалось из поколения в поколение. Истинных ремесленников, чьи предки целыми столетиями занимались одним ремеслом, местное население называло «*пушти*», т.е. потомственный.

Если сыновья мастера или ученики, достигшие профессионального умения, в дальнейшем хотели заниматься выпечкой лепешек самостоятельно, то мастера читали им разрешительную молитву – *фотиха*. В честь этого события устраивали угощение. В этом мероприятии принимали участие известные мастера – хлебопеки, соседи и родственники. Во время таких мероприятий ученики дарили подарки учителям в знак благодарности. В конце мероприятия мастера читали разрешительную молитву с такими словами : «*касби ман – касби ту, оумин аллох акбар*» (мое ремесло – твое ремесло, аминь, велик Господь) [5, с.106].

Информаторы - хлебопеки, описывая эти традиции, подчеркивали, что учитель должен был благословить ученика при открытии им собственной пекарни (*нонвойхона*). Ученик в свою очередь должен был получить одобрение наставника, т.е. ученик должен был устраивать угощение и дарить подарки учителю – мастеру. Если учитель останется недовольным, ученик столкнется с неудачами в новой работе.

Иногда ученики работали в доме своего хозяина в течение многих лет в качестве *шогирда* (ученика), если даже они освоили ремесло намного раньше. Причины были таковы: ученик не имел возможности устроить мероприятие в честь учителя или сам мастер не хотел давать согласие под предлогом того, что его ученик еще не готов для перехода из ученика в другую категорию работника. Так мастера получали дополнительный доход от учеников. Кроме работы в мастерской, ученики выполняли домашнюю работу у хозяина: уборку дома и территории, принос воды из источников (чаще арыков) в дом, колку дров и прочее.

Все ремесленники имели свою «*рисолу*». По толкованию Гаврилова, это слово значило «послание, письмо, апостольство, трактат, рассуждение, брошюра». Всему, написанному в *рисоле*, приписывалось божественное происхождение, и считалось, что эти заветы якобы составлены для ремесленников Джафаром Правдивым по повелению Всевышнего Бога [3, с.1].

Так как *рисола* хлебопеков («*рисолаи нонвойи*») имела религиозный характер, она начиналась такими словами: «Во имя Бога милостивого и милосердного!» (на араб. языке «*Бисмиллахир рахманнир рахим*»). В *рисоле* упоминаются имена глав (пиров) хлебопеков – Ходжа Абдуллах, Ходжа Умар, Ходжа Сад Ваккас.

В *рисоле* встречаем и названия древних лепешек: «оби нон» и «ширмол». И ещё в *рисоле* говорится, от кого была передана каждая операция при выпечке лепешек. Хлебопеки с уважением относились к *рисоле*.

Техника, использовавшаяся при выпечке, отличалась глубокой традиционностью. О.А. Сухаревой была изучена техника, применявшаяся бухарскими ремесленниками в конце XIX – начале XX в., и причину отставания от технических новшеств она видит в

религиозных предрассудках, рассматривавших нововведения как нарушение религиозных норм [10, с.139]. По этому поводу относительно выпечки лепешек можно сказать, что сохранение традиционной техники и технологии не вызвало отставания данного вида ремесла. До сегодняшнего дня хлебопеки сохраняют традиционную технику выпечки лепешек. Выпеченные в *тануре* лепешки ценятся и отличаются своеобразным вкусом.

Хлебопеки Худжанда играли важную роль в развитии культуры и экономики города. Они обеспечивали лепешками население города и его окрестностей. В хлебопекарнях готовили профессиональных хлебопеков разной квалификации, которые в свою очередь открывали собственные хлебопекарни и удовлетворяли потребности населения.

Список использованной литературы:

1. Андреев М.С., Чехович О.Д. *Арк (Кремль) Бухары в конце XIX – начале XX вв.* – Душанбе: Дониш, 1972. – 163 с.
2. Бродовский М.И. *Техническое производство в Туркестанском крае.* –СПб: Тип. В.Деманова. Новый пер.д. № 7, 1875. – 99 с.
3. Гаврилов М. *Рисоля сартовских ремесленников. Исследование преданий мусульманских цехов.* – Ташкент, 1912. – 59 с.
4. Гейер И. И. *Весь Русский Туркестан.* – Ташкент: Типография «Туркестанского Т- ва печатного дела», 1908. – 308 с.
5. Еришов Н.Н. *Каратаг и его ремесла.* – Душанбе: Дониш, 1984. – 120 с.
6. Костенко Л.Ф. *Туркестанский край, т. I.* - СПб: Типография и хромофотография А. Траншеля, Стремянная, № 12, 1880. – 452 с.
7. Масальский В. И. *Туркестанский край. / Россия, т. XIX.* – СПб: Издание А. Ф. Девриена, 1913. - 861с.
8. Мирбабаев А. К. *Историческое наследие Худжанда.* - Душанбе: Ирфон, 1995 – 159 с.
9. Наливкин В.П., Наливкина М. *Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы.* – Казань: Типография Императорского Университета, 1886. – 244 с.
10. Сухарева О.А. *Позднефеодальный город Бухара в XIX – начале XX вв., ремесленная промышленность.* – Ташкент: Издательство Академии Наук Узбекской ССР, 1962. – 235 с.
11. Турсунов Н.О., Исамитдинов Дж. *Деревообделочные ремесла и промыслы Худжанда в конце XIX – начале XX вв. (историко – этнографическое исследование)* – Худжанд, 2012. – 284 с.
12. Турсунов Н.О. *Развитие городских и сельских поселений Северного Таджикистана в XVIII – начале XX вв.* – Душанбе: Ирфон, 1991. – 544 с.
13. Турсунов Н.О. *Таърихномаи Хучанд.* –Худжанд: Меъроҷ, 2012. – 352 с.
14. Турсунов Н.О. *Город Солнца.* – Душанбе: Ирфон, 1989. – 160 с.
15. Турсунов Н.О. *Из истории городского ремесла Северного Таджикистана (ткацкие промыслы Ходжента и его пригородов в конце XIX – начале XX в.). Дис. ... канд. исторических наук: 07.00.02/ Турсунов Назирджон Очилович.* – Л, 1969. – 254 с.
16. Шишов А.П. *Сарты: этнографическое и антропологическое исследование: Сборник материалов для статистики Сыр – Дарьинской области.* – Кн.ХI. – Ташкент: Типография В. М. Ильина, 1904. – 496 с.
17. Шишов А.П. *Таджики. Этнографическое и антропологическое исследование – Часть I /Этнография.* – Ташкент: Типография «Туркестанского Т- ва печатного дела», 1910. – 324 с.

Reference Literature:

1. Andreyev N.S., Chekhovich O.D. *The Ark (Kremlin) of Bukhara at the End of the XIX-th – the Beginning of the XX-th Centuries.* – Dushanbe: Knowledge, 1972.
2. Brodovsky M.I. *Technical Manufacturing in Turkestan Region.* – SPb: V. Demanov's Printing-House. New by-street 7, 1875. – 99 pp.
3. Gavrilov M. *Risolya (treatise) of Sart Artisans. Exploration on the Legends about Moslemic Workshops.* – Tashkent, 1912. – 59 pp.
4. Gheyer I.I. *The Whole Russian Turkestan.* – Tashkent: Printing-House «Turkestan Comradeship of Printing Affairs», 1908. – 308 pp.
5. Yershov N.N. *Karatag and its Craftsmanships.* – Dushanbe: Knowledge, 1984. – 120 pp.
6. Kostenko L.F. *Turkestan Region // V. 1.* – Spb: Printing and Chromolithography by A. Transhel, Stremyannay, #12, 1880. – 452 pp.
7. Masalsky V.I. *Turkestan Region // V. XIX.* – Spb: Edition by A.F. Devriyen. 1913 – 861 pp.
8. Mirbabayev A.K. *Historic Heritage of Khujand.* – Dushanbe: Cognition, 1995. – 159 pp.
9. Nalivkin V.P., Nalivkina M. *Essay on Women's Every Day Life Referring to Settled Native Population of Ferghana.* – Kazan: Printing-House of Emperor's University, 1886. – 244 pp.
10. Sukhareva O.A. *Late Feudal City of Bukhara in the Period of the XIX-th – the Beginning of the XX-th Centuries, Craftsmanship Industry.* – Tashkent: Publishing-House of Uzbek SSR Academy of Sciences, 1962. – 234 pp.
11. Tursunov N.O., Isamitdinov Dj. *Wood Craftsmanships of Khujand at the End of the XIX-th – the Bedinning of the XX-th Century (historico-ethnographical reseach).* – Khujand, 2012. – 284 pp.
12. Tursunov N.O. *The Development of Urban and Rural Settlements in Northern Tajikistan in the XVIII-th – the Beginning of the XX-th Centuries.* – Dushanbe: Cognition, 1991. – 544 pp.
13. Tursunov N.O. *History of Khujand.* – Khujand: Merodge (Ascension), 2012. – 351 pp.
14. Tursunov N.O. *The City-Sun.* Dushanbe: Cognition, 1989. – 160 pp.
15. Tursunov N.O. *From the History of Urban Craftsmanship in Northern Tajikistan (Weaving craftsmanship of Khujand and its Suburbs at the End of the XIX-th – the Beginning of the XX-th Centuries).* Synopsis of candidate dissertation. – L., 1969.
16. Shishov A.P. *Sarts: Ethnographical and Anthropological Research // Collection of materials for the statistics of Syr-Darya Viloyat.* – Book XI. – Tashkent: V.M. Ilyin's Printing-House, 1904. – 496 pp.
17. Shishov A.P. *Tajiks. Ethnographical and Anthropological Research.* – Part / Ethnography. – Tashkent: Printing-House «Turkestan Comradeship of Printing Affairs», 1910. – 324 pp.