

Бытовая посуда корейцев Приморья 1860—1930-х гг.: этнокультурный аспект

Ирина Сергеевна Жущиховская,

доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Сектора средневековой археологии Института истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, Владивосток.
E-mail: irina1zh@mail.ru

Предмет статьи — бытовая посуда корейцев российского Приморья 1860—1930-х гг. в контексте традиций культуры питания. Материалами для исследования послужили коллекции артефактов, собранных на местах старых корейских поселений на юге Приморья. Последние могут рассматриваться как объекты археологии, содержащие вещественную информацию для изучения и реконструкции исторического прошлого. На поселениях выявлены остатки крестьянских усадеб с жилыми и хозяйственными постройками, комплексами хозяйственного инвентаря и домашней утвари. Бытовая посуда представлена несколькими категориями. Крупные глазурованные керамические ёмкости применялись для приготовления и хранения ферментированных продуктов. Изготовленные на гончарном круге сосуды простых форм служили для различных кухонных нужд. Столовой посудой являлись в основном различного рода чашки и чаши из фарфора и глазурованной керамики. Металлическая посуда (из бронзы и латуни) использовалась для особых случаев. Эти категории непосредственно связаны с культурой питания, сохранившейся у корейских мигрантов на юге Дальнего Востока России практически без изменений. В целом полученные результаты подтверждают культурологический тезис о том, что элементы, составляющие культуру питания, и, в частности, ассортимент бытовой посуды, могут интерпретироваться как этнические индикаторы. Основные пути обеспечения потребностей корейцев Приморья в бытовой посуде — местное производство и импорт из Китая, Японии, Кореи.

Ключевые слова: российское Приморье, корейские поселения, культура питания, функциональные категории посуды.

**Everyday wares of the Koreans of Russian Maritime Region,
1860—1930th: ethno-cultural aspect.**

Irina Zhushchikhovskaya, Institute of History, Archaeology and Ethnography of the Peoples of the Far East, FEB RAS, Vladivostok, Russia. E-mail: irina1zh@mail.ru.

The article is considering basic categories of everyday wares of Korean settlers of Russian Maritime region in 1860—1930th in the context of food culture. Research materials are the artifacts assemblages collected at the remains of old Korean settlements in southern Russian Maritime region. These settlements are

interpreted as the objects of historical archaeology. They contain material records for the studying and reconstruction of recent past. At these places the remains of farmsteads, living houses were detected. The assemblages of various tools, instruments, and utensils were collected. There are distinguished certain functional categories of everyday wares. Large-sized glazed ceramic containers were used for the preparing and storage of specific fermented meals. Ordinary ceramic vessels made with potter's wheel served as kitchen wares. Porcelain and glazed ceramic bowls were used as table wares. Specific wares were sphere-shaped bowls made of the metal (bronze and brass). All these categories were the part of food culture of Korean settlers at southern Russian Far East. In general, our research results are corresponding to the thesis that the components of food culture may be interpreted as the indicators of ethnicity. The Koreans of Maritime region provided their needs in everyday wares with import trading and local production.

Keywords: Russian Maritime region, Korean settlements, food and cuisine culture, wares functional categories.

Корейская диаспора играла заметную роль в этнокультурном пространстве Дальнего Востока последних десятилетий XIX — 30-х гг. XX в. Корейское население вполне успешно вписалось в российскую, а затем советскую социально-экономическую и политическую действительность. Способность к быстрой адаптации сочеталась у российских корейцев с сильным стремлением к сохранению этнической идентичности, проявлявшимся в разных аспектах духовной культуры и бытового уклада. Благоприятным фактором поддержания привычных устоев и норм повседневной жизни стала тенденция к компактному проживанию в сёлах и городских слободах [6, с. 194—205, 236—247; 5, с. 221—269].

Одним из ключевых элементов бытового уклада этноса является культура питания, включающая определённый набор пищевых продуктов, способы их обработки, приготовления и употребления, а также необходимый для этого ассортимент утвари, в первую очередь контейнеров и посуды различного назначения. Для современной российской и зарубежной науки характерен интерес к исследованию культуры питания как маркера этнической самобытности. Актуальность данной тематики связана с происходящими на наших глазах процессами глобализации и обозначившейся проблемой сохранения культурного разнообразия. Подчеркнём, что предметом исследования достаточно часто становится культура питания народов Восточной Азии, для которых в целом характерна устойчивость сложившихся этнических норм бытового уклада [3; 4; 7; 9; 16; 19].

Специальных работ по культуре питания корейцев, живших на Дальнем Востоке России в 1860—1930-х гг., нет, однако известно: состав основных пищевых продуктов был традиционным [1; 6, с. 130—147, 156—159]. Очевидно, что и технология их кулинарной обработки сохраняла давно сложившиеся принципы. Корейская модель питания в целом имеет древние исторические корни и отличается значительным консерватизмом [19].

Что же касается бытовой утвари, связанной со сферой питания российских корейцев в анализируемый период, то сколько-нибудь детальные сведения об этом отсутствуют.

Предметом рассмотрения в данной статье является бытовая посуда корейцев Приморья 1860—1930-х гг. как часть культуры питания. Задача работы — охарактеризовать основные функциональные категории бытовой посуды в контексте традиций корейской культуры. Материалами исследования послужили коллекции керамической, фарфоровой и металлической посуды, собранные в местах локализации старых корейских сёл и хуторов.

МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Сегодняшнее состояние корейских поселений, функционирование которых как социально-экономических структур прекратилось после 1937 г., характеризуется, во-первых, фрагментарностью и, во-вторых, наличием культурного слоя, что позволяет применить к ним некоторые методы археологического изучения (сборы с поверхности, визуальное наблюдение и фотофиксация, локальные зачистки). Заметим: сегодня исследование методами археологии материальных остатков недавнего прошлого становится научной нормой. В частности, к перспективным объектам археологических и антропологических изысканий относят сельские поселения, усадьбы, фермы, индивидуальные хозяйства XIX — начала XX в. [8; 13; 17].

В 2005—2015 гг. были изучены некоторые старые корейские сёла и хутора в ряде районов Приморья: выявлены основные особенности организации жилого пространства и домостроения, собрана коллекция предметов материальной культуры (орудия труда, сельскохозяйственный инвентарь, бытовая утварь, и др.). Исходя из условий обнаружения артефактов, можно полагать, что они в большинстве своём представляют поздние этапы функционирования поселений [2; 21].

Рассматриваемая в статье коллекция бытовой посуды происходит из районов южного Приморья. Основные места сбора материалов: полуостров Краббе, на котором располагалось более 20 корейских хуторов; долина р. Виноградная, где находилось самое старое и наиболее крупное корейское село Тизинхэ; прибрежная зона бухты Сидими; долина р. Кроуновка. Образцы бытовой посуды, представленные фрагментами и целыми изделиями, являются самой массовой категорией находок в местах старых корейских поселений.

БЫТОВАЯ ПОСУДА КОРЕЙЦЕВ ПРИМОРЬЯ

В этом разделе будут рассмотрены основные категории бытовой посуды, которые оказалось возможным идентифицировать по находкам.

Посуда для приготовления и консервации ферментированных продуктов. Эта функциональная категория представлена фрагментами керамических глазурованных ёмкостей крупного и среднего размера. Есть



Рис. 1. Керамические ёмкости *онгги*. Хасанский район, Приморье

единичные целые экземпляры (рис. 1). Сосуды изготовлены с помощью гончарного круга и приёма выбивки специальной колотушкой. Следы от её ударов по стенкам видны через слой глазури, цвет которой в большинстве случаев коричневый, редко синий или зелёный. Обжиг этих изделий очень качественный. Черепок, несмотря на толщину стенок в 1,5–2,0 см, прекрасно спечён, о чём свидетельствует низкий показатель водопоглощения (2,0–4,0%). Сосуды имели значительные размеры и вес (до 40–50 кг и более) и предназначались для стационарного использования.

Эти сосуды практически аналогичны определённой категории корейской посуды, обозначаемой общим термином *онгги* («керамическая посуда»). Технология изготовления данных изделий, сочетающая ленточный налеп, обработку на круге и выбивку с последующим глазурованием и обжигом в тоннельных склоновых печах, достигла своего расцвета в XVIII–XIX вв. и сохранилась без изменений до настоящего времени. Сосуды *онгги* — обязательный элемент в корейской культуре питания, используются они для приготовления и хранения *кимчи*¹, соевых продуктов, соусов, маринованной рыбы. В традиционной корейской усадьбе для сосудов предусмотрена специальная терраса-платформа *чжандокдэ*,

¹ Кимчи — традиционное блюдо корейской кухни, представляющее собой квашеные (ферментированные) и приправленные овощи, в первую очередь пекинскую капусту.

сложенная из камней [12, р. 81; 20, р. 103—139]. Остатки таких каменных платформ обнаружены на территориях старых корейских поселений на юге Приморья.

Интересен вопрос о месте изготовления сосудов *онгги*. В монографии А.И. Петрова, посвящённой приморским корейцам 1860—90-х гг., есть краткая информация, что среди них были ремесленники-гончары, изготавливавшие керамическую утварь для жителей сёл. Автор пишет: это была посуда «...в корейском стиле», в частности, большие ёмкости для приготовления *кимчи*, приправ и др. Гончары, как правило, не имели постоянного места работы и переходили со своим инструментом из села в село [6, с. 154]. Однако технология производства *онгги* достаточно сложна, трудоёмка и требует специальной мастерской. Обязательным условием является наличие печи для обжига, способной развивать достаточно высокие температуры, до 1000—1200°C. Представляется маловероятным, что «кочующие» гончары располагали всем необходимым для производства *онгги*. Вероятно, по мере адаптации корейцев и их закрепления на освоенных территориях складывались условия для возникновения постоянных гончарных мастерских. Если те изделия *онгги*, фрагменты которых мы обнаруживаем на старых корейских поселениях, были произведены местными ремесленниками, это указывает на высокий профессиональный уровень последних. Нельзя исключать и доставку необходимых в хозяйстве ёмкостей непосредственно из Кореи, принимая во внимание активное участие приморских корейцев в торговых связях с соседними странами [6, с. 182—193].

Посуда универсальная кухонная. Данная категория включает изделия небольшого и среднего размера, изготовленные на гончарном круге, неглазурованные, достаточно простых форм — различного рода горшки, миски, ёмкости в виде таза и др. Судя по показателю водопоглощения, который в основном составляет 11,0—14,0%, это керамика среднего качества, пригодная для кратковременного хранения жидких продуктов и иных кухонных нужд. Посуда в основном серого цвета, что обусловлено технологическими особенностями обжига. Иногда изделия имеют простой декор в виде горизонтальных или волнистых линий, прочерченных на стенках. Данная группа по своим характеристикам близка обычной «сероглиняной» керамике Кореи, традиции которой восходят ещё к гончарству периода Троецарствия (около 300—668 г.). Такие сосуды использовались в домашнем хозяйстве и в последующие периоды, до XX в. включительно [20, р. 29—86].

Есть прямые свидетельства того, что кухонная посуда изготавливалась корейскими поселенцами Приморья кустарным способом. В Пограничном районе обследованы остатки гончарной печи, находившейся на берегу ручья рядом с территорией старой корейской усадьбы. Печь небольшая, простого тоннельного типа, сложена из камней. У неё найдены фрагменты керамических сосудов, в т.ч. и с технологическими дефектами обжига [21]. «Сероглиняная» посуда вполне могла быть продуктом гончаров-«кочевников», т.к. процесс её производства не предполагает сложных операций.



Рис. 2. Фарфоровая «рисовая» чашка с благопожелательными иероглифами *су* («долголетие») и *бок* («счастье»). Корейское поселение в районе пос. Безверхово, Приморье

По качеству обжига эти изделия заметно уступают глазурованным ёмкостям *онгги*.

Столовая посуда. Данная категория утвари представлена на старых корейских поселениях фрагментами и целыми изделиями из фарфора и керамики, а также металла.

Изделия из фарфора с белым черепком — это в основном чаши-пиалы на кольцевом поддоне, представляющие собой порционную столовую посуду. Реже встречаются небольшие плоские тарелочки, блюдца, миниатюрные чашечки. Посуда достаточно высокого качества — настоящий «твёрдый» фарфор, судя по показателю водопоглощения, который составляет 0,0—0,3%. Морфология изделий, цветовая гамма и мотивы декора в основном соответствуют традициям и стандартам восточноазиатского фарфора. В большом количестве представлены образцы посуды с синим декором по белому или слегка голубоватому фону. Также практически на каждой корейской усадьбе встречаются чаши, на которых по белому фону штамповкой нанесён декор из парных благопожелательных иероглифов *бок* («счастье») и *су* («долголетие») (рис. 2). Есть образцы изделий из белого фарфора без декора. Качество изделий и наличие в ряде случаев клейм — торговых марок на доньшках — указывают на специализированное фабричное или артельное производство.

Появившаяся в Корее в XV в. как результат китайского влияния белая и сине-белая фарфоровая посуда изначально являлась предметом роскоши и предназначалась в основном для королевского двора. Однако постепенно эти сорта фарфора утратили свой исключительный социальный статус и стали обычными для сервировки стола у представителей разных слоёв общества [11; 12, р. 88—89; 14].

Судя по стилю декоративного оформления и торговым маркам на доньшках изделий, столовый фарфор, обнаруженный на старых корейских поселениях Приморья, был китайского, японского и корейского производства (рис. 3). Очевидно, вся эта посуда поступала жителям корейских сёл

в результате торговли. Известно, что в торговых связях с соседними странами активно участвовали как сами корейцы, так и китайцы, проживавшие на российской территории. Причём не всегда эта торговля была санкционирована государством. Нередко корейцы Приморья получали необходимые предметы бытовой утвари путём контрабанды [1, с. 58—59; 6, с. 198].

Отдельная группа столовой посуды, серийно представленная на всех старых корейских поселениях, — изделия с плотным черепком серого цвета и стенками, покрытыми глазурью серовато-зелёных или голубовато-зелёных тонов, часто с подглазурной росписью тёмного цвета. В основном это небольшие чаши-пиалы на кольцевом поддоне (рис. 4). В большинстве случаев качество изделий указывает на кустарное производство: стенки асимметричные, глазурь лежит неровным слоем, имеет признаки брака при обжиге (пузыри, «стяжки»).

Знаки торговых марок на доньшках отсутствуют. Очень редко отмечены фрагменты изделий высокого качества, с тонкой текстурой черепка, ровным слоем глазури красивого льдисто-зеленоватого цвета.

Данная группа посуды вызывает ассоциации с селадонами и изделиями в стиле *пунч'онг*, самыми известными и популярными сортами



Рис. 3. Образец фарфоровой посуды с корейской торговой маркой. П-ов Краббе, Приморье



Рис. 4. Глазурованная керамическая чаша в стиле *пунч'онг*. П-ов Краббе, Приморье

корейской фарфорово-керамической продукции начиная со средневековья. Технология производства селадонов, отличительной особенностью которых является глазурь серо-зелёных или голубовато-зелёных тонов, достигла своего расцвета ещё в период Корё (918—1362 гг.). Изысканные и дорогие предметы сервировки стола и интерьера, чьё производство находилось под государственным контролем, всегда считались маркерами хорошего вкуса и благосостояния их владельцев. С рубежа XIV—XV в. берёт начало история производства посуды *пунч'онг* (в переводе — «бледно-зелёно-голубой»), представляющей своего рода упрощённый и доступный по стоимости дериват технологии селадонов. Со второй половины XV в. изделия *пунч'онг*, изготовлением которых занимались кустарные мастерские, становятся обязательным элементом быта самых разных слоёв корейского общества. Стиль *пунч'онг* отличает простота, даже небрежность, в сочетании с художественной оригинальностью [12, р. 85; 15].

В целом основной формой столовой посуды, собранной на местах старых корейских поселений, является чаша-пиала, или «рисовая» чашка. В традиционной сервировке стола именно эта форма играет главную роль, т.к. служит индивидуальной порционной посудой для базовых блюд корейской кухни — риса и супа, а также чая. Другая характерная черта сервировки стола — широкий ассортимент т.н. сопровождающих блюд. Это, как правило, *кимчи* и иные ферментированные продукты, которые подаются раздельно маленькими порциями в небольших тарелочках [12, р. 55; 16, р. 110—111; 19, р. 27—90]. Подобные тарелочки — целые и фрагменты — также встречаются на старых корейских поселениях.

Столовая фарфоровая посуда европейского производства представлена единичными образцами. Интересно отметить находки столовых чаш-пиал, изготовленных, судя по торговым клеймам на доньях, на фарфоровых заводах в европейской части России — Дмитровском и Рыбинском. Эти заводы до второй половины 1930-х гг. выпускали т.н. восточный ассортимент посуды, предназначенный для районов Средней Азии. Вероятно, какая-то часть продукции попадала на Дальний Восток, где и находила спрос у корейского населения.

Особое место среди находок занимает столовая посуда, изготовленная из металла (бронза, латунь). Это в основном полусферические чаши с крышками диаметром 10—15 см (рис. 5). Встречаются они значительно реже, чем фарфоровая и керамическая столовая посуда, и в последнее время всё чаще становятся объектом внимания «чёрных археологов».

Металлическая столовая посуда *юги* очень давно известна в Корее, в период Чосон (1392—1910 гг.) она стала общедоступной, однако использовалась, главным образом, в особых случаях (праздники, торжества, ритуалы). *Юги* — название сплава меди и олова, из которого изготавливались чаши для риса и супа, блюда для овощей и мяса и др. Бронзовая посуда — лишь одно из проявлений высокого технологического и художественного уровня корейских мастеров металлообработки [18]. Известно: среди ремесленников-корейцев на Дальнем Востоке России в конце



Рис. 5. Бронзовая чаша. Корейское поселение в бухте Миноносок, п-ов Краббе, Приморье

XIX — начале XX вв. были и специалисты по изготовлению металлических инструментов и различной утвари, в частности бронзовой и чугунной посуды [6, с. 154]. Добавим, что практически на всех старых корейских поселениях, на территории усадеб можно найти чугунные котлы с округлым дном и характерным «ребром» ниже устья, диаметром до 40 см. Котёл являлся частью кухонной печи, соединявшейся с дымоходными каналами отопительной системы *ондоль* [6, с. 240].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Ассортимент бытовой посуды из старых корейских поселений Приморья демонстрирует следование культурным стандартам, сложившимся и существовавшим в Корее на протяжении многих веков. Выше мы уже отмечали, что собранные коллекции артефактов с большой вероятностью представляют наиболее поздний этап истории корейской диаспоры на Российском Дальнем Востоке. Тем интереснее видеть устойчивость национальных традиций в условиях проживания в чужом культурном пространстве на протяжении более 70 лет. Корейские переселенцы сохранили свою модель питания, что, впрочем, вполне объяснимо адаптацией к близкой природно-климатической ситуации. Практически не изменился и состав посуды для приготовления и хранения пищи, сервировки стола, различных кухонных нужд. В данном случае можно отметить тесную взаимосвязь и стабильность основных элементов культуры питания.

Интересные аналогии дают материалы исследований по истории и культуре мигрантов из стран Восточной Азии в США XIX—XX вв. Так,

в колониях китайских золотодобытчиков на американском Западе строго придерживались национальных традиций питания, для чего специальными морскими рейсами из Китая привозили не только привычные продукты, но и кухонную, а также столовую утварь. Между тем колонистам была вполне доступна керамическая, фарфоровая и металлическая посуда американского и европейского производства. В ходе археологических раскопок в местах китайских колоний на западе США обнаружено большое количество разнообразной посуды и иной утвари из Китая [8, р. 280, 281, 323; 10]. Также известно, что китайские, корейские и японские иммигранты, даже длительное время проживавшие в Соединённых Штатах в начале — середине XX в., придерживались национальных моделей питания, сохраняя и видовой состав продуктов и блюд, и ассортимент посуды, и правила сервировки стола. Эти компоненты бытовой культуры у представителей стран Восточной Азии имеют как общие, так и специфические черты [16, р. 104—111].

Таким образом, результаты нашего исследования подтверждают обозначенный во введении тезис о том, что элементы, составляющие культуру питания и, в частности, ассортимент бытовой посуды, можно рассматривать как определённые этнические идентификаторы. Их сохранение, особенно в условиях тесного контакта с представителями других культур, имеет большое значение для поддержания этнического самосознания.

Заметим: данное исследование ограничено достаточно узкими территориальными рамками. В нём речь идёт в основном о материалах из юго-западных районов Приморья, наиболее близких к Корее. Расширение географии позволит дополнить и уточнить полученные на данном этапе наблюдения и выводы. В качестве особого сюжета для дальнейшего изучения можно выделить вопрос о путях и способах обеспечения потребностей корейцев Приморья привычными видами бытовой посуды. По имеющимся сегодня материалам можно говорить об импорте из соседних восточноазиатских стран и о местном производстве. Разработка и конкретизация этих позиций позволит получить новую информацию для характеристики не только этнокультурного аспекта, но и социально-экономических сторон жизни корейцев на Дальнем Востоке России.

ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ

1. Аносов С.Д. Корейцы в Уссурийском крае. Хабаровск; Владивосток: Книжное дело, 1928. 92 с.
2. Жущиховская И.С., Никитин Ю.Г. Корейские поселения конца XIX — начала XX вв. в Российском Приморье: перспективы археологического изучения // Археологические Вести. 2014. Вып. 20. С. 277—287.
3. Марушкина Н.С. Пища людей: культурологический аспект // Мир науки, культуры, образования. 2013. № 3 (40). С. 327—328.
4. Никитина Л.В. Культура современного японского питания: традиции и новации: автореф. дис. ... канд. культурологии. М., 2008. 33 с.

5. Петров А.И. Корейская диаспора в России. 1897—1917 гг. Владивосток: Институт истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, 2001. 399 с.
6. Петров А.И. Корейская диаспора на Дальнем Востоке России в 60—90 годы XIX века. Владивосток: Институт истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, 2000. 303 с.
7. Рамазанова З.Б. Место утвари в культуре питания народов Дагестана (XIX — начало XX вв.) // Вестник Института ИАЭ. 2012. № 1. С. 159—167.
8. Aikens C.M., Connolly T.J., Jenkins D.L. *Oregon Archaeology*. Corvallis: Oregon University Press, 2010. 496 p.
9. Ashkenazi M., Jacob J. *Food Culture in Japan*. Westport, Connecticut; London: Greenwood Press, 2003. 207 p.
10. Choy Ph.P. Interpreting “Overseas Chinese” ceramics found on historical archaeology sites: manufacture, marks, classification, and social use // SHA.ORG: SHA Research Resource, March 2014. URL: <https://sha.org/assets/documents/Choy%20-%20pottery%20research%20-%20final%20version.pdf> (дата обращения: 25.12.2016).
11. Dibble Ch.R. *Korean Ceramics: Essay* // Korean Ceramics from The Syracuse University Art Collection. Syracuse; New York: Syracuse University press, 1977. P. 1—9.
12. Han S.C. *Notes on Things Korean*. Seoul: Hollym Press, 2002. 248 p.
13. Hankaas C. Re-Thinking the value of 20th century archaeological sites in Canada // Totem: The University of Western Ontario Journal of Anthropology. 2013. Vol. 21 (1). P. 32—39.
14. Lee J. Highlights of recent excavations within the Seoul city walls // The Oriental Ceramic Society Newsletter. 2015. № 23. P. 13—14.
15. Lee S., Seung-chang J. *Korean buncheong ceramics*. New Haven; London: Metropolitan Museum of Art & Yale University press, 2011. 161 p.
16. McLean A. *Asian American food culture*. Santa Barbara; Denver: Greenwood Press, 2015. 202 p.
17. Miller G.L., Klein T.H. A System for ranking the research potential of 19th — and 20th — century farmstead sites // Northeast Historical Archaeology. 2001. Vol. 31 (1). P. 155—166.
18. Min J.K. Spirit of Jang-in: treasures of Korean metal craft // The Journal of The Asian Arts Society of Australia. 2011. Vol. 20. № 3. P. 4—7.
19. Pettid M.J. *Korean Cuisine: an illustrated history*. London: Reaction Books Ltd., 2008. 219 p.
20. Rha S. *Pottery: Korean traditional handicrafts*. Seoul: Ewha Womans University Press, 2006. 151 p.
21. Zhushchikhovskaya I., Nikitin Yu.G., Telelyuev A. Old Korean settlements in Russian Primorye Examined from an archaeological perspective // The Journal of Northern Asian History. 2013. Vol. 10. № 2. P. 167—187.

REFERENCES

1. Anosov S.D. *Koreitzы v Ussuriiskom krae* [Koreans in the Ussuri region]. Khabarovsk, Vladivostok, Knizhnoe Delo Publ., 1928, 92 p. (In Russ.)
2. Zhushchikhovskaya I.S., Nikitin Yu.G. Koreiskie poseleniya kontza XIX — nachala XX vv. v Rossiiskom Primor’e: perspektivy arkheologicheskogo izucheniya [Korean settlements of the late 19th century — the early 20th century in Russian Primorye: prospects of the archaeological study]. *Arkheologicheskie Vesti*, 2014, vol. 20, pp. 277—287. (In Russ.)

3. Marushkina N.S. Pishcha liudei: kul'turologicheskii aspect [Food for people: a cultural aspect]. *Mir nauki, kul'tury, obrazovaniya*, 2013, no. 3 (40), pp. 327–328. (In Russ.)
4. Nikitina L.V. *Kul'tura sovremennogo yaponskogo pitaniya: traditsii i novatzii. Avtoref. dis. ... kand. kulturologii* [Modern Japanese food culture: traditions and innovations: thesis abstract...PhD in Cultural Studies]. Moscow, 2008, 33 p. (In Russ.)
5. Petrov A.I. *Koreiskaya diaspora v Rossii. 1897–1917 gg.* [Korean Diaspora in Russia. 1897–1917]. Vladivostok, Institut istorii, arkheologii i etnographii narodov Dal'nego Vostoka DVO RAN Publ., 2001, 399 p. (In Russ.)
6. Petrov A.I. *Koreiskaya diaspora na Dal'nem Vostoke Rossii v 60–90 gody XIX veka* [Korean Diaspora in the Russian Far East in the 60s–90s of the nineteenth century]. Vladivostok, Institut istorii, arkheologii i etnographii narodov Dal'nego Vostoka DVO RAN Publ., 2000, 303 p. (In Russ.)
7. Ramazanova Z.B. Mesto utvari v kul'ture pitaniya narodov Dagestana (XIX – nachalo XX vv.) [The place of utensils in food culture of the Dagestan people (the 19th century – the early 20th century)]. *Vestnik Instituta IAE*, 2012, no. 1, pp. 159–167. (In Russ.)
8. Aikens C.M., Connolly T.J., Jenkins D.L. *Oregon Archaeology*. Corvallis, Oregon University press Publ., 2010, 496 p. (In Eng.)
9. Ashkenazi M., Jacob J. *Food Culture in Japan*. Westport, Connecticut, London, Greenwood press Publ., 2003, 207 p. (In Eng.)
10. Choy Ph.P. *Interpreting "Overseas Chinese" Ceramics Found on Historical Archaeology Sites: Manufacture, Marks, Classification, and Social Use*. SHA Research Resource, March 2014. Available at: <https://sha.org/assets/documents/Choy%20-%20pottery%20research%20-%20final%20version.pdf> (accessed 25.12.2016). (In Eng.)
11. Dibble Ch.R. *Korean Ceramics: Essay. Korean Ceramics from The Syracuse University Art Collection*. Syracuse, New York, Syracuse University press Publ., 1977, pp. 1–9. (In Eng.)
12. Han S.C. *Notes on Things Korean*. Seoul, Hollym press Publ., 2002, 248 p. (In Eng.)
13. Hankaas C. Re-Thinking the Value of 20th Century Archaeological Sites in Canada. *Totem: The University of Western Ontario Journal of Anthropology*, 2013, vol. 21, no. 1, pp. 32–39. (In Eng.)
14. Lee J. Highlights of Recent Excavations within the Seoul City Walls. *The Oriental Ceramic Society Newsletter*, 2015, no. 23, pp. 13–14. (In Eng.)
15. Lee S., Seung-chang J. *Korean Buncheong Ceramics*. New Haven, London, Metropolitan Museum of Art & Yale University press Publ., 2011, 161 p. (In Eng.)
16. McLean A. *Asian American Food Culture*. Santa Barbara, Denver, Greenwood press Publ., 2015, 202 p. (In Eng.)
17. Miller G.L., Klein T.H. A System for Ranking the Research Potential of 19th – and 20th – Century Farmstead Sites. *Northeast Historical Archaeology*, 2001, vol. 31, no. 1, pp. 155–166. (In Eng.)
18. Min J.K. Spirit of Jang-in: treasures of Korean metal craft. *The Journal of The Asian Arts Society of Australia*, 2011, vol. 20, no. 3, pp. 4–7. (In Eng.)
19. Pettid M.J. *Korean Cuisine: an Illustrated History*. London, Reaction Books Ltd. Publ., 2008, 219 p. (In Eng.)
20. Rha S. *Pottery: Korean Traditional Handicrafts*. Seoul, Ewha Womans University press Publ., 2006, 151 p. (In Eng.)
21. Zhushchikhovskaya I., Nikitin Yu.G., Telelyuev A. Old Korean Settlements in Russian Primorye Examined from an Archaeological Perspective. *The Journal of Northern Asian History*, 2013, vol. 10, no. 2, pp. 167–187. (In Eng.)