

УДК 738.1(=512.145) (477.75) “16–20”
DOI <https://doi.org/10.32782/uad.2026.3.7>

Власов Олексій Анатолійович,

аспірант кафедри образотворчого мистецтва

Київського столичного університету імені Бориса Грінченка

ORCID ID: 0009-0003-6763-8025

o.vlasov.asp@kubg.edu.ua

ТРАДИЦІЙНІ ФОРМИ КРИМСЬКОТАТАРСЬКОГО КЕРАМІЧНОГО ПОСУДУ ДЛЯ МОЛОКА Й МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЇХ ОЗДОБЛЕННЯ

Стаття присвячена комплексному розгляду п'яти типів традиційного кримськотатарського керамічного посуду, що використовувався для молока та молочних продуктів. Зокрема, формам штибу сютлюк (сют бардаги) – глечик для зберігання свіжого молока, к'атик бардаги – ємність для заквашування кисломолочної продукції, чельтек – керамічне решето-цідильник для відціджування сироватки, май бардаги – посудина для зберігання топленого вершкового масла, куза – товстостінна ємність для тривалого зберігання бринзи в розсолі та іншої продукції з молока. Із залученням класифікаційної схеми А. Ібрагімової, результатів археологічних студій І. Тесленко, описів 18 керамічних форм проекту «Zincir», Р. Скибіна та Ю. Гуро-Тайр, а також матеріалів А. Заатова виконано типологічну характеристику кожної з форм і з'ясовано взаємозв'язок між способом обробки поверхні посудини та її призначенням. Запропоновано концепцію «технологічного ланцюжка» означеного сегменту традиційної кримськотатарської кераміки: п'ять досліджених типів посуду складають цілісний функціональний цикл молочної переробки – від збирання сирого молока до приготування та довготривалого зберігання готових молочних продуктів. Встановлено, що ключовою конструктивною та декоративною характеристикою є диференційований підхід до глазурування: суцільна полива забезпечує герметичність для рідких і жирових продуктів (сютлюк, май бардаги); свідомо відсутність поливи створює мікроаерацію для молочнокислого бродіння (к'атик бардаги); часткова полива з обов'язковим внутрішнім покриттям гарантує кислотостійкість при контакті із сироваткою або розсолем (чельтек, куза). Доведено, що декоративне оздоблення молочного посуду підпорядковане принципу функціональної доцільності: декор наносився лише там, де він не конфліктував з утилітарними вимогами, що принципово відрізняє ці форми від яскравої поліхромної столової кераміки Солхату та Кафи.

Ключові слова: кримськотатарська кераміка, посуд для молока та молочних продуктів, гончарство, декоративне мистецтво, форма, декор, орнамент, композиція, розпис, художня культура, тюркері, стилістика/стиль, Крим.

Vlasov Oleksiy. TRADITIONAL FORMS OF CRIMEAN TATAR CERAMIC VESSELS FOR MILK AND DAIRY PRODUCTS AND THEIR DECORATION

The article provides a comprehensive examination of five types of traditional Crimean Tatar ceramic vessels used for milk and dairy products. Specifically, the study addresses the following vessel forms: sūtliük (süt bardagi) – a jug for storing fresh milk; qatiq bardagi – a vessel for fermenting fermented dairy products; çeltek – a ceramic strainer-colander for draining whey; may bardagi – a vessel for storing clarified butter; and quza – a thick-walled container for long-term storage of brined cheese and other dairy products. Drawing upon A. Ibrahimova's classification scheme, the results of I. Teslenko's archaeological studies, descriptions of 18 ceramic forms from the Zincir project by R. Skybin and Yu. Guro-Tair, as well as materials by A. Zaatov, a typological characterization of each form has been carried out and the relationship between the method of surface treatment and the vessel's functional purpose has been established. The concept of a “technological chain” within this segment of traditional Crimean Tatar ceramics has been proposed: the five investigated vessel types constitute an integral functional cycle of dairy processing – from collecting raw milk to preparing and long-term storage of finished dairy products. It has been established that the key structural and decorative characteristic is a differentiated approach to glazing: full glaze coating ensures impermeability for liquid and fat-based products (sūtliük, may bardagi); the deliberate absence of glaze creates micro-aeration for lactic acid fermentation (qatiq bardagi); partial glazing with mandatory interior coating guarantees acid resistance in contact with whey or brine (çeltek, quza). It has been demonstrated that the decorative treatment of dairy vessels is governed by the principle of functional expediency: decoration was applied only where it did not conflict with utilitarian requirements, which fundamentally distinguishes these forms from the vivid polychrome tableware ceramics of Solkhat and Kaffa.

Key words: Crimean Tatar ceramics, vessels for milk and dairy products, pottery, decorative art, form, decoration, ornament, composition, glazing, artistic culture, Turquerie style, stylistics, Crimea.

Вступ. У матеріальній культурі кримськотатарського народу глиняний посуд посідав винятково важливе місце для господарських, столових та обрядових потреб. За спостереженням І. Заатова, попри те, що кримськотатарське гончарство за рівнем художньої вишуканості не змагалось з місцевим металевим ремеслом, кераміка була надзвичайно затребуваною у повсякденному побуті [7]. Серед численних різновидів кримськотатарських керамічних виробів особливою функціональною групою є посуд, пов'язаний із молочним виробництвом: сири, сироватки та кисломолочні продукти відігравали ключову роль для всіх трьох субетнічних груп кримськотатарського народу – південнобережних (ялибойлу), гірських і передгірських (тати) та степових (ногаї) [1; 3; 4].

Традиційні молочні продукти – к'атик, йогурт, язма, сузьме, бринза, топлене масло (саде яг) – становили невід'ємну частину щоденного раціону кримських татар Нового часу. Виготовлення та зберігання зазначених продуктів зумовлювало специфічні вимоги до ємностей: молочнокислі продукти потребували «дихаючих» стінок для ферментації, тоді як рідке молоко чи топлене масло – навпаки, герметичної поверхні, що не допускала б вбирання жиру. Гончарі задовольняли ці протилежні потреби через варіювання способу обробки черепка – залишали його неполивним або застосовували глазурування, молочіння, вощення чи чорнолощення [2; 7]. Саме ця варіативність технологічних прийомів, безпосередньо зумовлена функцією виробу, є предметом наукової уваги в цій роботі.

Мета статті – окреслити типологічну характеристику традиційних форм кримськотатарського керамічного посуду, що застосовувався при виробництві та зберіганні молока, й розглянути їх декорування.

Матеріали та методи. Джерельну базу роботи становлять етнографічні описи 18 традиційних форм кримськотатарського керамічного посуду, підготовлені у межах проекту «Zincir» (2023). Для систематизації матеріалу враховано класифікацію А. Ібрагімової, що спирається на знахідки з розкопок

Бахчисарайського палацового комплексу, Зинджирли медресе та дюрбе Хаджі Герая [8]. Оскільки дана робота зосереджена на формотворчих і декоративних аспектах кераміки, вищезгадану класифікаційну модель доповнено аналізом опорядження, композиційних особливостей і стилістичних зв'язків, які виходять за межі суто археологічної типології. Тяглість керамічних традицій Криму дала змогу залучити матеріали досліджень І. Тесленко про кераміку XV ст., публікацію Р. Скибіна та Ю. Гуро-Таїр про витoki й еволюцію місцевих гончарних традицій, а також монографії І. Заатова з кримськотатарського декоративно-прикладного мистецтва [10; 2; 7].

Методологічно дослідження побудовано на засадах типологічного аналізу керамічних форм, унаочнення конструктивно-функціональних ознак посудин, систематизації археологічного, етнографічного, історіографічного та мистецтвознавчого матеріалу.

Результати. 1. Місце молочних форм у загальній типології кримськотатарської кераміки

Відправною точкою слугує археологічна класифікація А. Ібрагімової, за якою кераміка Кримського ханства розподіляється на чотири функціональні категорії: побутову ємнісну, побутову неємнісну, будівельну та технологічну; окремо враховується імпортна продукція [2; 8]. Наше дослідження натомість передбачає мистецтвознавчий підхід, що вимагає зосередження не лише на функціональному призначенні, але й на типології форм, орнаментики й оздоблення, а також на взаємозв'язку між утилітарною функцією посудини та її декоративним вирішенням.

За критерієм поверхневої обробки місцеве виробництво поділяється на неполивну та поливну кераміку. Молочний посуд у цій системі не становить самостійного сегменту, а розсіюється по кількох категоріях: сютлюк і май бардаги тяжіють до тарно-столового посуду; к'атик бардаги – до господарського; куза – до великоформатного тарного посуду; чельтек – до виробів спеціального призначення [2]. У кримськотатарській побутовій лексиці для узагальненого позначення глиняного посуду вживалися терміни «бардак»,

«чельмек», «череп», а конкретний різновид визначався через додавання уточнювального означення [11]. Показово, що ремісничі спеціалізації відображалися у самих назвах: виготовлення великих закритих ємностей було справою кузагарів, тоді як відкриті форми – чаші, блюда, тарілки – належали до компетенції касегерів [2; 5].

Молочний посуд у кримськотатарській традиції не виокремлюється в самостійну класифікаційну категорію: його об'єднує спільна причетність до процесів збирання, ферментації, переробки та довготривалого зберігання молока й молочних продуктів.

2. Різновиди керамічних посудин для молока та молочних продуктів у кримськотатарській традиції

2.1. Сютлюк / сют бардаги (*Sütlük / Sût bardagi*) – глечик для зберігання свіжого молока

Обидва варіанти назви поєднують кримськотатарський корінь «сют» (молоко) з лексемою «бардак'» (глиняна посудина), утворюючи буквально значення «молочний глечик» [2]. Типологічно сютлюк належить до середньогабаритних закритих форм: висота корпусу становить 25–30 см, профіль окреслюється плавно округлим тулубом, що переходить у широку відкриту горловину без кришки (термін використовується за Б. Грінченком) [6, с. 308].

Призначення сютлюка – нетривале зберігання свіжого молока перед подальшою переробкою. Конструкція цілком підпорядкована цьому завданню: на вінцях сформовано невеликий зливний носик для порційного переливання рідини, а навпроти нього закріплено масивну ручку, що дозволяє впевнено нахилити наповнену ємність [2] (рис. 1).

Характерною технологічною ознакою сютлюка є суцільне глазурування зсередини та ззовні. Шар поливи герметизує пористий черепок, перешкоджаючи проникненню молочного жиру в товщу стінки, і водночас спрощує гігієнічний догляд за виробом [2]. Такий підхід до обробки поверхні є спільним для всіх форм, що контактують із рідкими молочними продуктами.



Рис. 1. Сютлюк / сют бардаги (*Sütlük / Sût bardagi*) – глечик для зберігання свіжого молока. ХІХ ст. Теракота, полива. Із фондів Бахчисарайського державного історико-культурного заповідника, м. Бахчисарай, Україна

2.2. К'атик бардаги (*Qatıq bardagi*) – ємність для заквашування та зберігання кисломолочних продуктів

Назва поєднує найменування конкретного кисломолочного продукту (к'атик) із загальним позначенням глиняного глечика (бардак'), прямо вказуючи на спеціалізоване призначення форми. Саме в цій посудині заквашували та згодом зберігали к'атик, йогурт, язму і сузьме [2].

За габаритами к'атик бардаги охоплює середній і малий діапазони. Форму визначає високе горло та заокруглений корпус, що звужується до плоского дна. Відомі як одnorучні, так і безручні варіанти. Важливою ергономічною деталлю є пропорція горловини: її діаметр розраховано так, щоб долоня дорослої людини вільно проникала всередину для вимішування закваски й очищення стінок [2] (рис. 2).

Принципова відмінність від сютлюка полягає у свідомій відмові від глазурування [2]. Неполивна поверхня зберігає мікропористу структуру черепка, крізь яку відбувається помірний газообмін із навколишнім повітрям – умова, сприятлива для молочнокислого бродіння. Водночас повільне випаровування вологи через стінки підтримує відносно рівномірну температуру всередині ємності, що стабілізує процес ферментації.



Рис. 2. К'атик бардаги (Qatiq bardagi) – ємність для заквашування та зберігання кисломолочних продуктів. XIX ст. Теракота. З приватного зібрання, м. Київ

2.3. Чельтек (Çeltek) – керамічне решето-цідильник для відціджування кисломолочних продуктів

Серед п'яти розглянутих типів чельтек вирізняється унікальною будовою: це не ємність для зберігання, а пристрій для відціджування. За конструкцією він являє собою керамічний друшляк діаметром 20–35 см у вигляді конусоподібної чаші на кільцевидній основі. Звужена частина чаші має наскрізні отвори, крізь які рідина стікає під власною вагою [2] (рис. 3).



Рис. 3. Чельтек (Çeltek) – керамічне решето-цідильник для відціджування кисломолочних продуктів. XIX ст. Теракота, полива. З приватного зібрання, м. Київ

У переробці молока чельтек застосовували на етапі виготовлення бринзи та сузьме: заквашену масу викладали на його поверхню, сироватка стікала крізь отвори

у підставлену ємність, а на решеті залишався ущільнений кисломолочний або сирний згусток. Конусний профіль спрямовує рідину до центральної перфорованої зони, що прискорює відціджування [2]. Внутрішній бік чельтеку незмінно покривали кольоровою поливою або прозорою глазур'ю, тоді як зовнішній оздоблений шкливом лише частково [2]: полив'яне покриття запобігає прилипанню білкової маси, полегшує вилучення готового продукту й забезпечує чистоту процесу.

2.4. Май бардаги (May bardagi) – посудина для зберігання топленого вершкового масла

Найменший виріб у досліджуваній групі: висота май бардаги коливається від 7 до 20 см, що свідчить про існування кількох розмірних варіантів. Назва утворена від кримськотатарського «май» (масло) та «бардак'» (гличик) і прямо вказує на призначення – зберігання топленого масла та інших жирів [2].

Включення цієї форми до молочної категорії зумовлене тим, що в кліматичних умовах Криму нетоплене вершкове масло швидко псувалося, тому кримські татари традиційно перетоплювали його, отримуючи саде яг – тривкий у зберіганні продукт, аналогічний за способом виготовлення до індійського гхі. Саде яг був одним із базових кулінарних жирів, і потреба його надійного зберігання породила відповідну спеціалізовану форму.



Рис. 4. Май бардаги (May bardagi) – посудина для зберігання топленого вершкового масла. XIX ст. Теракота, полива. З приватного зібрання, м. Київ

Тіло посудини – округле, із плавним звуженням донизу та відкритою горловиною без кришки. На краю вінець виконано носик-лійку, через який розтоплений жир виливається тонким струменем, а єдина ручка, розташована навпроти зливу або перпендикулярно до нього, забезпечує зручне користування при дозуванні [2] (рис. 4). Як і сютлюк, май бардаги покривали поливою зсередини та ззовні [2], що виконувало ту саму захисну роль: глазурований шар запобігає вбиранню жиру в черепок і спрощує миття виробу.

2.5. Куза (Quza) – товстостінна ємність для тривалого зберігання бринзи у розсолі й інших заготовок

Куза – найбільша форма у розглянутій категорії. Це масивна циліндрична ємність із потовщеними стінками, корпус якої трохи звужується донизу. Ручки відсутні, стінки різко переходять у широке горло, що надає виробу лаконічного, монументального вигляду (рис. 5). Зсередини посудину завжди вкривали глазур'ю, тоді як ззовні – лише частково [2].



Рис. 5. Куза (Quza) – товстостінна ємність для тривалого зберігання бринзи у розсолі й інших заготовок. ХІХ ст. Теракота. З приватного зібрання, м. Київ

Етнографічна традиція пов'язує кузу насамперед із засолюванням овочів (туршу) та зберіганням різноманітних продуктів [2]. Проте є вагомим підстави розглядати її і як складову молочного виробничого циклу: бринза – один із центральних продуктів молочної переробки – потребувала саме такої

великої глазурованої ємності з розсоллом. Подібних умов зберігання вимагали й сузьме та курт (сушені кисломолочні кульки), які Евлія Челебі називав серед повсякденної їжі кримських татар [14]; усі ці продукти потребували кислотостійких стінок і герметичного середовища.

Після закладання продуктів у кузу встановлювали дерев'яний диск-гніт із вантажем зверху, що утримував вміст під поверхнею рідини й забезпечував належні умови для ферментації [2]. Для тривалого зберігання кузу нерідко заглиблювали у ґрунт погребу, що додатково стабілізувало температуру [2]. Суцільне внутрішнє глазурювання є тут функціонально обов'язковим: полива утворює кислотостійкий шар, непроникний для розсолу та жирів, і забезпечує довговічність ємності.

3. Типологічний аналіз: взаємозв'язок форми та функції

Зіставлення п'яти типів молочного посуду засвідчує стійку закономірність: будова тулуба, оформлення горловини, тип зливного пристрою, наявність і розміщення ручок, характер поверхневої обробки – усе це підпорядковано утилітарному призначенню конкретної ємності. Найвиразніше цю залежність демонструє горловина: від мініатюрного зливного носика для порційного переливання молока (сютлюк) через широке устя під обхват долоні для вимішування закваски (к'атик бардаги) і перфороване дренажне поле (чельтек) до максимально розлогого горла для закладання продуктів пластами (куза).

Аналогічна логіка простежується у зливних пристроях і ручках. Формований носик з'являється лише там, де потрібен контрольований струмінь (сютлюк, май бардаги); широке горло без зливу відповідає стаціонарному зберіганням (к'атик бардаги, куза); перфорована чаша – функції сепарації (чельтек). Ручки присутні на посудинах, які регулярно піднімають і нахиляють, та відсутні на стаціонарних і великоформатних ємностях.

4. Техніки оздоблення традиційного молочного керамічного посуду

Декорування молочного посуду суттєво відрізняється від імпортного парадного посуду та місцевої столової кераміки. За спостереженням Р. Скибіна, кримськотатарські гончарі свідомо послуговувалися природними властивостями глини, а кожне рішення щодо покриття визначалося практичною метою [2; 9].

Глазуровані форми (сютлюк, май бардаги) зазвичай мають монохромне покриття без розгалуженої орнаментальної програми; яскрава поліхромія характерна для столової продукції Солхату й Кафи, на посуді для зберігання продуктів застосовувалася рідко [7]. К'атик бардаги, позбавлений поливи, або зовсім не декорувалася, або отримувала мінімальне оздоблення: продряпування, відтиски пальцем чи штампом, нанесення білого ангобу, насічки або пластичні наліпи – прийоми, що не знижували газопроникності черепка [10; 13]. Чельтек вирізнявся тим, що його робочу поверхню завжди вкривали кольоровою поливою або прозорою глазур'ю, що може свідчити про естетичну складову: виріб побутовував на кухні «на виду». Куза могла отримувати мінімальний декор у вигляді часткового зовнішнього покриття шкливом, а її масивні стінки й великий формат самі по собі надавали виробу монументальної виразності.

Загалом оздоблення молочного посуду підпорядковане стратегії функціональної доцільності: декор наносився лише там, де він не конфліктував з утилітарними вимогами. Цей підхід принципово відмінний від стратегії оздоблення посуду для води (гугюм, сураіль, хум), де відмова від глазури переслідувала іншу мету – забезпечення випарного охолодження рідини [2; 12].

5. Молоко та молочні продукти в культурі кримськотатарського народу

Аналіз типології молочного посуду засвідчує глибоку інтеграцію гончарного ремесла в молочне виробництво кримськотатарського суспільства у трьох вимірах. Побутовий вимір представлений сютлюком – посудиною щоденного обігу для нетривалого зберігання свіжого молока. Виробничий вимір розкривається через концепцію технологічного ланцюжка. П'ять досліджених форм складають цілісний цикл: збирання парного молока

(сютлюк); молочнокисле бродіння (к'атик бардаги); відціджування та формування сирної маси (чельтек); зберігання та використання топленого масла (май бардаги); довготривале зберігання бринзи у розсолі (куза). Кожна стадія висувала власні технологічні вимоги до ємності, і гончар послідовно розрізняв продукти за їхніми фізичними потребами, обираючи відповідний спосіб обробки поверхні. Гастрономічний вимір підтверджується розмаїттям молочних продуктів – к'атик, йогурт, язма, сузьме, курт, бринза, саде яг – кожен з яких потребував спеціалізованої ємності.

Висновки. Отже, у кримськотатарській традиції наявні п'ять типів керамічного посуду, безпосередньо пов'язаних із переробкою молока, що складають цілісний технологічний ланцюжок – від збирання сирого молока до довготривалого зберігання готових продуктів. Усі п'ять різновидів виробів послідовно реалізують принцип «форма визначається утилітарним призначенням»: конфігурація горловини, тип зливного пристрою, наявність і розміщення ручок, габарити – кожен із цих параметрів безпосередньо зумовлений способом використання посудини.

Ключовою конструктивною й декоративною характеристикою є диференційований підхід до укріплення шкливом як маркер функціональної приналежності: суцільна полива (сютлюк, май бардаги) забезпечує герметичність для рідких і жирних продуктів; свідоме відсутність поливи (к'атик бардаги) створює мікроаерацію для молочнокислого бродіння; часткова полива з обов'язковим внутрішнім покриттям (чельтек, куза) гарантує кислотостійкість при контакті із сироваткою або розсолем. Декоративне оздоблення молочного посуду підпорядковане принципу доцільності.

Подальше дослідження теми потребує залучення нових археологічних матеріалів, опису зразків із музейних фондів і приватних зібрань, фіксації етнографічних свідчень про побутові практики молочного промислу. А також порівняльного аналізу кримськотатарського молочного посуду з аналогічними формами сусідніх культур: материкової України, османської, кавказької, середземноморської та центральноазійської, для визначення ступеня типологічної спорідненості й шляхів культурних запозичень.

Література:

1. Абдулаєва Г. А. Кримські татари. Від етногенезу до державності. Київ : Зелений пес, 2021. 406 с.
2. Аблялімова-Чийгоз Е. Н., Сеїтаблаєв А. Ш., Абдулаєва Е. А., Скибін Р. В., Гуро-Таїр Ю. С., Доценко Д. С. Артбук «Кримськотатарська кераміка». Проект «Zincir / Ланцог». Київ, 2023. 50 с. : іл.
3. Акчуріна-Муфтієва Н. М. Історіографія вивчення кримськотатарського народного декоративного мистецтва. *Східний світ*. 2007. № 1. С. 16–22.
4. Біляєва С. О. Слов'янські та тюркські світи в Україні (з історії взаємин у XIII–XVIII ст.). Київ : Ун-т «Україна», 2012. 524 с.
5. Боданінський У. А. Археологічне та етнографічне вивчення татар у Криму. *Реконструкція народного господарства в Криму*. Сімферополь, 1930. Вип. 2. 31 с.
6. Грінченко Б. Д. Словарь української мови. Том 2 : З–Н. Київ : Друкарня Акційного Товариства Н. Т. Корчак-Новицького, 1908. 573 с.
7. Заатов І. А. Кримськотатарське образотворче і декоративно-прикладне мистецтво ХХ ст. (Генезис, еволюція, сучасний стан). Сімферополь : Доля, 2002. 280 с.
8. Ібрагімова А. М. Бахчисарайський Ханський палац XVI–XVIII ст. Сімферополь : Доля, 2013. 365 с. : іл.
9. Скибін Р. В. Створення авторського стилю поліхромного розпису керамічних виробів в традиційній культурі кримських татар. URL: <https://rustemskybin.com/pages/about> (дата звернення: 12.03.2026).
10. Тесленко І. Б. Кераміка Криму XV століття. Київ : Інститут археології Національної академії наук України, 2021. 308 с.
11. Чабанова М. А. Кримськотатарська. Як ця мова вижила? Мамуре Чабанова: «Мовне питання» / ведуча Б. Романцова. *Ukrainer*. 2026. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=bvOE7drndUI> (дата звернення: 10.03.2026).
12. Школьна О. В. Бинчики в культурній традиції України кінця XIX – середини ХХ століття. *Сучасні проблеми дослідження, реставрації та збереження культурної спадщини*. 2014. Вип. 10. С. 285–293.
13. Школьна О. В. Типологія та мотиви оздоблення групи східного тонкокерамічного посуду країн Кавказу та Середньої Азії в ХХ – на початку ХХІ ст. *Сучасне мистецтво* : наук. зб. Київ : Фенікс, 2016. Вип. XII. С. 203–208.
14. Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî. Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. VII. Kitap. Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini / haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı. İstanbul : Yarı Kredi Yayınları, 2003. XX, 414 s.

References:

1. Abdulaieva, H. A. (2021). *Krymski tatarı. Vid etnohenezu do derzhavnosti* [Crimean Tatars. From ethnogenesis to statehood]. Kyiv: Zelenyi pes [in Ukrainian].
2. Ablialimova-Chyihoz, E. N., Seitablaiev, A. Sh., Abdulaieva, E. A., Skybin, R. V., Gouraud-Ta'ir Yu. S., & Dotsenko, D. S. (2023). *Artbuk "Krymskotatarska keramika". Proiekt "Zincir / Lantsiuh"* [Artbook "Crimean Tatar Ceramics". Project "Zincir / Chain"]. Kyiv [in Ukrainian].
3. Akchurina-Muftiieva, N. M. (2007). *Istoriografiiia vyvchennia krymskotatarskoho narodnoho dekoratyvnoho mystetstva* [Historiography of the study of Crimean Tatar folk decorative art]. *Skhidnyi svit – The World of the Orient, 1*, 16–22 [in Ukrainian].
4. Biliaieva, S. O. (2012). *Slovianski ta tiurkski svity v Ukraini (z istorii vzaiemyn u XIII–XVIII st.)* [Slavic and Turkic worlds in Ukraine (from the history of relations in the 13th–18th centuries)]. Kyiv: Universytet "Ukraina" [in Ukrainian].
5. Bodaninskyi, U. A. (1930). *Arkheolohichne ta etnohrafichne vyvchennia tatar u Krymu* [Archaeological and ethnographic study of Tatars in Crimea]. *Rekonstruktsiia narodnoho hospodarstva v Krymu, 2*. Simferopol [in Ukrainian].
6. Hrinchenko, B. D. (1908). *Slovar ukrainskoi movy. Tom 2: Z–N* [Dictionary of the Ukrainian language. Vol. 2: Z–N]. Kyiv: Drukarnia Aktsiinoho Tovarystva N. T. Korchak-Novytskoho [in Ukrainian].
7. Zaatov, I. A. (2002). *Krymskotatarske obrazotvorche i dekoratyvno-prykladne mystetstvo XX st. (Henezys, evoliutsiia, suchasnyi stan)* [Crimean Tatar fine and decorative-applied art of the 20th century (Genesis, evolution, current state)]. Simferopol: Dolia [in Ukrainian].
8. Ibrahimova, A. M. (2013). *Bakhchysaraiskyi Khanskyi palats XVI–XVIII st.* [Bakhchisarai Khan's Palace of the 16th–18th centuries]. Simferopol: Dolia [in Ukrainian].
9. Skybin, R. V. (n.d.). *Stvorennia avtorskoho styliu polikhromnoho rozpysu keramichnykh vyrobiv v tradytsiinii kulturi krymskykh tatar* [Creating an original style of polychrome painting of ceramic products in the traditional culture of Crimean Tatars]. Retrieved March 12, 2026, from <https://rustemskybin.com/pages/about> [in Ukrainian].

10. Teslenko, I. B. (2021). *Keramika Krymu XV stolittia* [Ceramics of Crimea of the 15th century]. Kyiv: Instytut arkeolohii Natsionalnoi akademii nauk Ukrainy [in Ukrainian].

11. Chabanova, M. A. (2026). Krymskotatarska. Yak tsia mova vyzhyla? Mamure Chabanova: "Movne pytannia" [Crimean Tatar. How did this language survive? Mamure Chabanova: "The Language Question"]. *Ukrainer* [Video]. Retrieved March 10, 2026, from <https://www.youtube.com/watch?v=bvOE7drndUI> [in Ukrainian].

12. Shkolna, O. V. (2014). Bynchyky v kulturnii tradytsii Ukrainy kintsia XIX – seredyny XX stolittia [Bynchyky in the cultural tradition of Ukraine from the late 19th to the mid-20th century]. *Suchasni problemy doslidzhennia, restavratsii ta zberezhennia kulturnoi spadshchyny*, 10, 285–293 [in Ukrainian].

13. Shkolna, O. V. (2016). Typolohiia ta motyvy ozdoblennia hrupy skhidnoho tonkokeramichnoho posudu krain Kavkazu ta Serednoi Azii v XX – na pochatku XXI st. [Typology and decoration motifs of a group of Eastern thin-ceramic ware of the Caucasus and Central Asian countries in the 20th – early 21st century]. *Suchasne mystetstvo*, XII, 203–208 [in Ukrainian].

14. Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehmed Zıllî. (2003). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. VII. Kitap. Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini* [Evliya Çelebi's Book of Travels. Book VII. Transcription and Index of Topkapı Palace Library Baghdad Manuscript No. 304] (R. Dankoff, S. A. Kahraman, & Y. Dağlı, Eds.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları [in Turkish].

Дата першого надходження статті до видання: 29.04.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 22.05.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 29.05.2026



Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)