УДК 738.1(=512.145)(477.75) «18–20»

ТРАДИЦІЙНІ ФОРМИ Й ОЗДОБЛЕННЯ КРИМСЬКОТАТАРСЬКОГО КЕРАМІЧНОГО ПОСУДУ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Олексій ВЛАСОВ – здобувач ІІІ освітньо-наукового ступеня кафедри образотворчого мистецтва, Київський столичний університет ім. Б. Грінченка, Київ
https://orcid.org/0009-0003-6763-8025
https://doi.org/10.35619/10.35619/ucpmk.52.1111
o.vlasov.asp@kubg.edu.ua

Цитування:

Власов О. Традиційні форми й оздоблення кримськотатарського керамічного посуду для зберігання харчових продуктів. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку*. 2026. № 52. С. 19–24. https://doi.org/10.35619/ ucpmk.52.1111

Здійснено комплексний аналіз традиційного кримськотатарського керамічного посуду для зберігання харчових продуктів XVIII – початку XXI ст. На основі матеріалів проєкту «Zincir / Ланцюг», археологічних і мистецтвознавчих досліджень систематизовано основні типи посудин цієї функціональної групи: бал бардак', май бардаги, куза, гюльчереп і хум. Встановлено взаємозв'язок між призначенням посудини, її типологією та ступенем глазурування: повністю глазуровані малі ємності слугували для в'язких продуктів (меду, жирів, топленого масла), частково глазуровані – для солінь, а неглазуровані великі форми – для сухого сипкого вмісту. Розглянуто оздоблення, яке має переважно стриманий утилітарний характер із поодинокими елементами рельєфного та мальованого декору. Результати розширюють уявлення про матеріальну культуру кримськотатарського народу та сприяють збереженню національної спадщини України.

Ключові слова: кримськотатарська кераміка, посуд для зберігання харчових продуктів, гончарство, декоративне мистецтво, форма, декор, орнамент, композиція, розпис, художня культура, тюркері, стилістика.

Постановка проблеми. Традиційна матеріальна культура кримськотатарського народу, яка формувалася впродовж століть на теренах Кримського півострова, зазнала істотних втрат унаслідок низки історичних катаклізмів XX ст. – Першої та Другої світових воєн, репресій радянського періоду, депортації 1944 року, а також російської анексії Криму 2014 р. [1; 7]. Ці події призвели до переривання тяглості ремісничих традицій, втрати значної частини керамічних виробів, а також до розриву між поколіннями майстрів та їхньою автентичною культурно-географічною основою, Кримом [7].

Керамічний посуд для зберігання харчових продуктів становить одну з найдавніших і водночас найменш досліджених категорій кримськотатарської тарної кераміки. На відміну від декоративного чи столового посуду, якому присвячено низку ґрунтовних археологічних та мистецтвознавчих праць, тарні форми цієї функціональної групи рідко ставали окремим предметом систематичного аналізу [3]. Водночас саме ці посудини – від невеликого бал бардак' до монументального хума – відображають раціональну господарську логіку народу, засновану на глибокому розумінні властивостей керамічного посуду, принципів консервації продуктів та організації домашнього простору [2; 10].

Актуальність дослідження зумовлена також необхідністю введення до наукового обігу україномовної термінології [2, 6, 11], систематизації відомостей, розпорошених у різноманітних джерелах: етнографічних описах, археологічних звітах, авторських артбуках та зібрання творів сучасних майстрів [2, 5, 7, 9, 10], а також потребою у всебічному осмисленні цієї категорії кераміки як невід'ємного компонента національної ідентичності корінного народу України [1; 4].

Аналіз досліджень. Історія вивчення кримськотатарського керамічного посуду охоплює понад століття й має декілька виразних етапів. Перші описові розвідки, що спиралися на музейні фонди та випадкові знахідки, з'явилися наприкінці XIX – початку XX ст. у працях В. Кондаракі, А. Маркевича, Н. Рєпнікова, В. Кузьменка, які фіксували знахідки великих керамічних ємностей (піфосів, хумів) у кримських селах і маєтках [10]. Важливий етнографічний внесок зробив У. Боданінський, який у 1920–30-х рр. керував комплексним дослідженням кримськотатарської народної культури, створював та став першим директором Бахчисарайського палацу-музею [5]. Фундаментальне значення для вивчення середньовічної кераміки Криму, зокрема великогабаритної тари, мали археологічні дослідження А. Якобсона середини – другої пол. XX ст., у яких запропоновано першу хронологічну класифікацію піфосів і систематизовано знахідки з Херсонеса, Мангупа та інших пам'яток [10].

Сучасний науковий етап представлено, насамперед, працями І. Заатова, у яких подано узагальнену характеристику кримськотатарського декоративно-прикладного мистецтва XX ст. [7], а також ґрунтовною монографією А. Ібрагімової про матеріали досліджень Ханського палацу в Бахчисараї XVI–XVIII ст.

© Власов О., 2026 р
Стаття поширюється на умовах ліцензії CC BY 4.0

з деталізованим описом типів кераміки [8]. Надзвичайно важливими є дослідження та монографія І. Тесленко «Кераміка Криму XV століття», у якій розроблено детальну типологію, хронологію та характеристику технік оздоблення пізньосередньовічного керамічного посуду, зокрема великих тарних форм [10]. Фундаментальне дослідження народного декоративного мистецтва та монографія Н. Акчуріної-Муфтієвої [3]. Питання типології та мотивів оздоблення східного тонко керамічного посуду в українському контексті розглянуто у працях О. Школьної [12, 13]. Процес тюркських і слов'янських культурних взаємин представлено у дослідженнях С. Біляєвої [4]. Окрему групу джерел становлять матеріали сучасних культурно-мистецьких проєктів, насамперед артбук «Кримськотатарська кераміка» проєкту «Zincir / Ланцюг», у якому зібрано й систематизовано авторські копії вісімнадцяти традиційних форм XVIII–XX ст. [2]. Дослідження творчої практики Р. Скибіна, який створив авторський стиль поліхромного розпису «Quru Isar / Сухий мур». Пошук та відродження національних мистецьких традицій М. Чурлу [9]. Етнолінгвістичний аспект кримськотатарської термінології висвітлено у працях з історії мови [6, 11]. Важливий історіографічний пласт XVII ст. у подорожніх щоденниках османського мандрівника Евлії Челебі [14]. Водночас аналіз наявних праць засвідчує, що посуд для зберігання харчових продуктів як окрема функціональна група досі не ставав предметом комплексного мистецтвознавчого аналізу з одночасним урахуванням типологічних, технологічних і декоративних характеристик.

Метою статті є систематизація та комплексна характеристика традиційних форм і засобів оздоблення кримськотатарського керамічного посуду, призначеного для зберігання харчових продуктів.

Досягнення мети передбачає вирішення таких завдань: виокремити та описати основні типи посудин цієї функціональної групи за типологічними ознаками; з'ясувати взаємозв'язок між призначенням виробу, його формою, розмірами та технологією покриття (повне, часткове або відсутнє глазурування); розглянути типові прийоми та мотиви оздоблення зазначеної категорії керамічних виробів; визначити місце посуду для зберігання продуктів у загальній системі кримськотатарського гончарного ремесла XVIII – початку XXI ст.

Різновиди традиційного кримськотатарського керамічного посуду для зберігання харчових продуктів.

1. Бал бардак' (Bal bardaq) – посудина для зберігання меду.

Бал бардак' – невелика керамічна посудина округлої форми з широким відкритим горлом, що плавно звужується до дна. Назва перекладається з кримськотатарської як «посудина для меду» (від бардак' – глечик, посудина і бал – мед). Посудина має і другу, метафоричну назву – аюв кулак, тобто «ведмеже вухо» (від аюв – ведмідь і кулак – вухо), яку вона отримала через своє широке тіло та маленькі ручки, що нагадують голову ведмедя з маленькими вушками [2].

Розміри бал бардак' варіюються від 10 до 30 см у висоту. Характерною типологічною особливістю є дві невеликі ручки, розташовані на плечах посудини. Часто трапляються екземпляри з кришками (термін використовується за Б. Грінченком) [6; 308]. Широке горло забезпечує зручне вилучення в'язких продуктів із посудини [2]. Принципово важливою характеристикою бал бардак' є те, що посудина покривалася глазур'ю-поливою як усередині, так і зовні [2]. Суцільне глазурування є функціонально обумовленим: полива створює гладку, непроникну поверхню, що запобігає просочуванню в'язкого меду через пористі стінки і водночас полегшує миття посудини.

2. Май бардаги (May bardagi) – посудина для зберігання топленого масла та інших жирів.

Май бардаги – компактна глазурована посудина округлого силуету з широкою відкритою горловиною, що плавно звужується до дна, без кришки. Найменування утворене від кримськотатарського «май» (масло) та «бардак'» (глечик, посудина) і вказує на призначення виробу – зберігання топленого вершкового масла (саде яг) та інших жирів [2]. Висота варіюється від 7 до 20 см, що свідчить про побутування версій різної місткості – від мініатюрних столових до більших «комірних». Помітною конструктивною деталлю є зливний носик-лійка на вінцях: формує тонкий контрольований струмінь масла або розтопленого жиру, що дозволяє точно дозувати витрату продукту при кулінарному використанні. Ручка закріплена до вінець й тулуба посудини перпендикулярно до носика або навпроти нього [2].

Посудину вкривали глазур'ю зсередини і ззовні [2]. Функціональна логіка повного глазурування тотожна до бал бардак': герметичне покриття поверхні посудини запобігає вбиранню жиру в пористий черепок, полегшує очищення та підтримує якість продукту при зберіганні. Таким чином, бал бардак' і май бардаги утворюють пару компактних повністю глазурованих ємностей для цінних продуктів повсякденного вжитку.

3. Куза (Quza) – посудина для солінь та консервації.

Куза являє собою масивну товстостінну ємність середніх і великих розмірів із циліндричним тулубом, що злегка звужується донизу. Виріб позбавлений ручок; стінки різко переходять у широке горло [2]. Товщина стінок забезпечує міцність конструкції, необхідну для витримування тиску ґніту й ваги засоленого продукту. Зсередини кузу незмінно вкривали поливою, тоді як ззовні глазурували лише частково [2]. Внутрішній склоподібний шар виконує бар'єрну функцію: унеможливлює просочування розсолу та жирів у товщу стінки,

полегшує промивання ємності й підтримує санітарну чистоту при тривалому зберіганні продуктів.

Основним призначенням кузи в контексті даного дослідження є зберігання засолених овочів (туршу), консервованого м'яса та інших продуктів [2]. Витягнута циліндрична форма сприяє рівномірному розподілу тиску та ефективній ферментації. Після закладання продуктів встановлювали ґніт – дерев'яний диск із вантажем зверху, що забезпечувало повне занурення вмісту під рівень рідини та виключало контакт із повітрям. Для подовження терміну придатності кузу нерідко частково заглиблювали (прикопували) в ґрунт погреба [2].

Куза посідає проміжне місце в градації глазурування: її внутрішня полива забезпечує герметичність, необхідну для контакту з розсолом, тоді як часткове зовнішнє покриття становить перехід від повністю глазурованих малих ємностей (бал бардак', май бардаги) до повністю неглазурованих великих форм (гупьчереп, хум). Варто зазначити, що куза також використовувалась для зберігання бринзи в розсолі, проте цей аспект висвітлено в окремій публікації, присвяченій молочному посуду. Майстри-гончарі, які спеціалізувалися на виготовленні посудин великої форми, включно з кузою, називалися кузагарами [2].

4. Гюльчереп (Gülçerep) – посудина для зберігання сипучих продуктів.

Назва гюльчереп утворена від кримськотатарських слів гюль – троянда та череп – горщик [2]. Назва вказує на одну з основних функцій посудини – вирощування квітів. Проте гюльчереп був багатофункціональним виробом, який з рівним успіхом використовували і для зберігання різних сипучих продуктів: зерна, борошна, круп тощо.

Це тонкостінна керамічна посудина великих і середніх розмірів, округлої форми з широким відкритим горлом, що плавно звужується до дна. Маленькі ручки посудини, закріплені у верхній частині, від вінець до тулуба, мають пласку стрічкову форму [2].

Гюльчереп зустрічається з частковою поливою всередині та зовні або зовсім без глазурі [2]. Відсутність або часткове глазурування є свідомим технологічним рішенням: завдяки пористим стінкам посудини продукти зберігали свіжість, а термін їх зберігання збільшувався. Пористі стінки забезпечували природну «вентиляцію», необхідну для запобігання утворенню конденсату та зволоженню сипучих продуктів. Разом із хумом, гюльчереп утворює пару великорозмірних неглазурованих ємностей, у яких збереження вмісту досягається не за рахунок герметизації поливою, а завдяки природній пористості стінок – протилежний принцип, порівняно з бал бардак' і май бардаги.

5. Хум (Hum) – великорозмірна посудина для зберігання.

Хум – найбільша за габаритами форма у кримськотатарській керамічній традиції. Об'єм посудини сягав від 50 до 500 літрів. Тулуб мав витягнуту овоїдну форму з відкритим широким горлом і масивними вінцями; ручки (одна пара невеликих) могли бути присутніми або відсутніми. Дно виконувалось або невеликим пласким, або конусоподібним із потовщенням на кінці [2].

Хум залишали без поливи: неглазуровані стінки забезпечували «дихання» посудини, що запобігало утворенню конденсату, сприяло природному охолодженню вмісту й подовжувало термін зберігання [2]. Великий об'єм робив хум незамінним для зберігання стратегічних запасів зерна, борошна, сухофруктів та інших сипучих або сухих продуктів. І. Тесленко зазначає, що аналогічні великі ємності відомі під різними назвами в споріднених культурах: «хуми» в Середній Азії, «чурі», «квеврі» в Грузії, «караси» у Вірменії [10]. На археологічних пам'ятках Криму XV ст. хуми (піфоси) регулярно зустрічаються у складі житлово-господарських комплексів [10].

Хум завершує групу дослідженого посуду для зберігання – як за розміром (максимальна ємність серед розглянутих форм), так і за ступенем глазурування (повна відсутність поливи). Слід зазначити, що хум мав також інші сфери застосування – зокрема для зберігання води та крапельного зрошення у садах-чаїрах, проте цей аспект висвітлено в окремій публікації, присвяченій водоносному посуду.

Типологія форм посуду для зберігання продуктів.

На основі проведеного дослідження п'яти основних форм традиційного кримськотатарського керамічного посуду для зберігання харчових продуктів [2] можна розглянути їх типологію за кількома взаємопов'язаними критеріями: розміром, морфологічними особливостями, функціональним призначенням і ступенем глазурування. За розміром посудини цієї функціональної групи чітко поділяються на три категорії. До малих форм (висотою від 7 до 30 см) належать бал бардак' та май бардаги – компактні столові й комірні ємності повсякденного вжитку [2]. Середні форми представлені кузою – масивною товстостінною посудиною циліндричного силуету, а також гюльчерепом у його менших варіантах [2]. Великі та надвеликі форми охоплюють гюльчереп середніх і великих розмірів та хум, обсяг якого сягає від 50 до 500 літрів, що робить його найбільшою посудиною в кримськотатарській керамічній номенклатурі [2; 10]. За формотворчими ознаками виокремлюються дві групи. Першу утворюють округлі посудини з широким відкритим горлом, що плавно звужується до дна (бал бардак', май бардаги, гюльчереп): їхній силует забезпечує зручний доступ до в'язких або сипучих продуктів [2]. Другу складають ємності витягнутої

конфігурації – циліндрична куза зі стрімкими стінками та овоїдний хум із масивними вінцями [2; 10]. Наявність ручок, носиків-лійок та кришок безпосередньо корелює з характером продукту, що зберігався.

За функціональним призначенням розрізняються посудини: для зберігання рідких і в'язких продуктів (бал бардак' – для меду, май бардаги – для топленого масла й жирів), куза – для ферментації та тривалого зберігання солінь і консервованого м'яса, гюльчереп – для зерна, борошна, круп та ін.; хум – для накопичення та тривалого зберігання великих обсягів сухих сипучих запасів зерна та ін. [2; 8]. Важливим типологічним критерієм, що об'єднує розглянуті форми в єдину систему, є ступінь глазурування. Що демонструє чітку градацію: повне глазурування всередині й зовні (бал бардак', май бардаги) – для малих ємностей із в'язкими або жирними продуктами, що потребують герметичного покриття; внутрішнє повне та зовнішнє часткове глазурування (куза) – як перехідна форма для солінь; часткова або повна відсутність поливи (гюльчереп) – для посудин, де потрібне «дихання» стінок. Та нарешті, суцільно неглазурована поверхня (хум) – для великих тарних форм із пористими стінками, що забезпечують природну вентиляцію й охолодження вмісту [2; 10].

Розглянута типологія демонструє, що у кримськотатарському гончарстві форма й технологія покриття посуду визначалися раціональними господарськими потребами, властивості виробу мали відповідати особливостям продуктів, які в ньому зберігали [7; 8].

Оздоблення керамічного посуду для зберігання продуктів.

На відміну від столового посуду (кесе, табак, фільджан), у якому декоративний аспект мав принципове естетичне значення й передбачав складні поліхромні композиції в техніці сграфіто, підглазурного розпису ангобом чи поліхромного розпису [8; 10], посуд для зберігання харчових продуктів належить до групи виробів з переважно утилітарним призначенням [7]. Саме функція посудини, першочергово визначала стриману, лаконічну манеру опорядження цієї категорії виробів.

Найпоширенішим засобом оздоблення малих повністю глазурованих посудин (бал бардак', май бардаги) є однотонне покриття поливою [2]. Кольорова гама традиційно охоплює характерні для кримськотатарської кераміки відтінки – зелений (від ясно-зеленого до темно-смарагдового, залежно від кількості окису міді в складі поливи), жовтий і жовто-зелений (що утворюється за тонкого шару поливи на ангобній підґрунтовці), коричневий (на основі окисів заліза) та безбарвний (прозора полива поверх червоно глиняного черепка або білого ангобу) [7, 8, 10]. Саме ці кольори, за матеріалами розкопок Алустона (сучасна Алушта) за І. Тесленко, та інших середньовічних пам'яток, стали характерними для кримськотатарського гончарства в подальші століття [7, 10].

У декоруванні кузи та гюльчереп, які зазвичай глазурувалися частково, домінує поєднання фактурного контрасту між склоподібною поверхнею поливного сегмента й теракотовим тоном неглазурованої ділянки [2]. Такий прийом можна розглядати як самостійний декоративний засіб, побудований на естетичному ефекті матеріалу. Додатково використовуються горизонтальні валики (наліпні обручі) під вінцями, прокреслені жолобки-канелюри та ліпний декор у техніці «прищеп» на вінцевій частині – прийом, відомий з археологічних зразків піфосів Криму ще з епохи раннього середньовіччя [10].

Найбільш лаконічним є оздоблення хума. Суцільно неглазурований великорозмірний виріб здебільшого позбавлений розпису чи гравірування, проте його виразність досягається завдяки пластичності самого силуету – витягнутого овоїдного тулуба, масивними вінцями та характерної конфігурації дна [2; 10]. Декоративним акцентом можуть слугувати горизонтальні наліпні валики з пальцевими вдавленнями або округлими виступами, розташовані під вінцями чи на плечах посудини. Ці прийоми мають глибоке коріння: аналогічно оформлювалися піфоси Херсонеса, Мангупа й інших пам'яток Криму VIII–XV ст. [10].

Композиційний принцип оздоблення посуду для зберігання, на відміну від столової кераміки з її концентричними, центричними, радіальними та медальйонними схемами [10; 13], ґрунтується переважно на горизонтальному поясному членуванні поверхні. Основна орнаментальна зона, якщо вона наявна, розташовується у верхній третині посудини – під вінцями або на плечах, тобто там, де вона найкраще сприймається у звичному для цього посуду вертикальному положенні в приміщенні чи погребі. Орнаментальні мотиви, коли їх застосовували, належать зазвичай до двох категорій: геометричної (горизонтальні смуги, зигзаги, хвилясті лінії, ромбічні сітки) та рослинної (стилізовані бутони, пагони, розетки з мигдалеподібних пелюсток) [8; 10]. Зооморфні й антропоморфні мотиви, характерні для святкової столової кераміки XV ст. [10], у тарній групі майже не зустрічаються. Скромність декору цих посудин пояснюється їхнім функційним призначенням і місцем побутування: вони зберігалися переважно в коморах, погребах та інших господарських приміщеннях, де практичні властивості виробу мали більше значення, ніж його естетичний вигляд [7].

Сучасна рефлексія традиційного декору посуду для зберігання представлена у творчості Р. Скибіна, М. Чурлу, А. Сеїт-Аметова, Е. Гусенова, М. Курукчі та інших майстрів, які переосмислюють історичні форми, збагачуючи їх поліхромним розписом, зокрема у стилі «Quru Isar / Сухий мур». А також рослинними та геометричними мотивами, перенесеними з традиційної кримськотатарської

вишивки. Прийом, що був характерним для майстрів артілі «Ілері» під час нетривалого відродження національної мистецької традиції 1920–1930-х рр. [2, 9]. Такий підхід дає змогу адаптувати традиційні форми посуду для зберігання до сучасних художньо-декоративних практик, водночас зберігаючи їхню автентичну типологічну основу.

Висновки. Проведене дослідження дає підстави для низки узагальнень щодо традиційного кримськотатарського керамічного посуду для зберігання харчових продуктів XVIII – початку XXI ст.

Розглянуто п’ять основних функціональних різновидів тарної кераміки: *бал бардак'*, *май бардаги*, *куза*, *гюльчереп* і *хум*, кожен з яких має власну функцію та усталену типологію [2]. Разом вони утворюють цілісну систему, що охоплює господарські потреби від невеликих столових посудин до великогабаритних сховищ. Водночас виявлено виразну кореляцію між функціональним призначенням виробу та ступенем його глазурування. Встановлено чітку відповідність: суцільна полива для малих посудин із в'язкими продуктами: мед, топлене масло, жири та ін. (*бал бардак'*, *май бардаги*); часткове зовнішнє глазурування з суцільним внутрішнім для середніх ємностей під соління (*куза*); мінімальне покриття або його відсутність для середніх і великих посудин із сипучими продуктами (*гюльчереп*, *хум*) [2; 10]. Така закономірність є не випадковою декоративною особливістю, а результатом народного знання технологічних і фізичних властивостей керамічного посуду [7].

Оздоблення досліджених виробів має переважно стриманий, утилітарний характер і ґрунтується на поєднанні монохромних поливних покриттів традиційної кольорової гами (зелений, жовтий, коричневий) із лаконічним рельєфним декором: наліпними валиками, жолобками-канелюрами, оздобленням у техніці «прищеп» [8, 10]. Орнаментальні мотиви, коли трапляються, розміщуються у верхній третині виробу й тяжіють до геометричних та рослинних форм. Така декоративна стриманість органічно відповідає господарському призначенню цих посудин [7].

Розглянутий посуд становить важливий компонент не лише матеріальної, але також духовної культури кримськотатарського народу, оскільки відображає особливості його традиційного господарювання, кулінарних практик та уявлень про раціональну організацію побутового простору [1; 4]. Збереження й наукове осмислення цих форм, їх реконструкція в авторських працях сучасних майстрів є важливим внеском у відновлення культурної спадщини корінного народу України [2, 9].
Перспективи подальших досліджень пов’язані з поглибленим аналізом регіональних варіантів зазначених форм, уточненням хронології їх побутування в різних районах Криму, а також з мистецтвознавчим осмисленням сучасних авторських інтерпретацій традиційного тарного посуду в контексті відродження кримськотатарського керамічного мистецтва на материковій частині України.

Список використаної літератури

1. Абдулаєва Г. А. Кримські татари. Від етногенезу до державності. Зелений пес. Київ, 2021. 406 с.

2. Аблялімова-Чийгоз Е. Н., Сеітаблаєв А. Ш., Абдулаєва Е. А., Скибін Р. В., Ґуро-Таїр Ю. С., Доценко Д. С. Артбук «Кримськотатарська кераміка». Проєкт «Zincir / Ланцюг». 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.) / Нац. акад. наук України, Ін-т археології. Київ : Ун-т «Україна», 2012. 524 с.

5. Боданінський У. А. Археологічне та етнографічне вивчення татар у Криму. *Реконструкція народного господарства в Криму.* Вип. 2. Сімферополь, 1930. 31 с.

6. Грінченко Б. Д. Словарь української мови. Том 2: З–Н / Зібрала ред. журн. «Кіевская Старина»; Упорядк. із додатком власного матеріалу Б. Грінченко. Київ : Друк. Акційного Т-ва Н. Т. Корчак-Новицького у Києві, 1908. 573 с.

7. Заатов І. А. Кримськотатарське образотворче і декоративно-прикладне мистецтво XX ст. (Генезис, еволюція, сучасний стан). Сімферополь : Доля, 2002. 280 с.

8. Ібрагімова А. М. Бахчисарайський Ханський палац XVI–XVIII ст. Ін-т археології НАН України. 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

10. Тесленко І. Б. Кераміка Криму XV століття. Київ : Ін-т археології НАН України, 2021. 308 с.

11. Чабанова М. А. Кримськотатарська. Як ця мова вижила? Мамурє Чабанова: «Мовне питання» / ведуча Б. Романцова. Ukraïner: 2026. URL: https://www.youtube.com/watch?v=bvOE7drndUI

12. Школьна О. В. Бинчики в культурній традиції України кінця XIX – середини XX 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 XX – початку XXI ст. *Сучасне мистецтво: наук. зб*. / Ін-т проблем сучас. мистец. НАМ України. Київ : Фенікс, 2016. Вип. XII. С. 203–208.

14. Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemmed Zıllî. Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. VII. Kitap. Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini / haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı. İstanbul : Yapı Kredi Yayınları, 2003. XX. 414 s.

References

1. Abdulaieva H. A. Krymski tatary. Vid etnohenezu do derzhavnosti. Zelenyi pes. Kyiv, 2021. 406 s.
2. Ablialimova-Chyihoz E. N., Seitablaiev A. Sh., Abdulaieva E. A., Skybin R. V., Guro-Tair Yu. S., Dotsenko D. S. Artbuk «Krymskotatarska keramika». Proiekt «Zincir / Lantsiuh». Kyiv, 2023. 50 s.: il.
3. Akchurina-Muftiieva N. M. Istoriohrafiia vyvchennia krymskotatarskoho narodnoho dekoratyvnoho mystetstva. Skhidnyi svit. 2007. № 1. S. 16–22.
4. Biliaieva S. O. Slovianski ta tiurkski svity v Ukraini (z istorii vzaiemyn u XIII–XVIII st.) / Nats. akad. nauk Ukrainy, In-t arkheolohii. Kyiv : Un-t «Ukraina», 2012. 524 c.
5. Bodaninskyi U. A. Arkheolohichne ta etnohrafichne vyvchennia tatar u Krymu. Rekonstruktsiia narodnoho hospodarstva v Krymu. Vyp. 2. Simferopol, 1930. 31 s.
6. Hrinchenko B. D. Slovar ukrainskoi movy. Tom 2: Z–N / Zibrala red. zhurn. «Kievskaia Staryna»; Uporiadk. iz dodatkom vlasnoho materialu B. Hrinchenko. Kyiv : Druk. Aktsiinoho T-va N. T. Korchak-Novytskoho u Kyievi, 1908. 573 s.
7. Zaatov I. A. Krymskotatarske obrazotvorche i dekoratyvno-prykladne mystetstvo KhKh st. (Henezys, evoliutsiia, suchasnyi stan). Simferopol : Dolia, 2002. 280 s.
8. Ibrahimova A. M. Bakhchysaraiskyi Khanskyi palats XVI–XVIII st. In-t arkheolohii NAN Ukrainy. Simferopol : Dolia, 2013. 365 s.: il.
9. Skybin R. V. Stvorennia avtorskoho styliu polikhromnoho rozpysu keramichnykh vyrobiv v tradytsiinii kulturi krymskykh tatar. URL: https://rustemskybin.com/pages/about
10. Teslenko I. B. Keramika Krymu XV stolittia. Kyiv : In-t arkheolohii NAN Ukrainy, 2021. 308 s.
11. Chabanova M. A. Krymskotatarska. Yak tsia mova vyzhyla? Mamurie Chabanova: «Movne pytannia» / veducha B. Romantsova. Ukrainer: 2026. URL: https://www.youtube.com/watch?v=bvOE7drndUI
12. Shkolna O. V. Bynchyky v kulturnii tradytsii Ukrainy kintsia KhIKh – seredyny KhKh stolittia. Suchasni problemy doslidzhennia, restavratsii ta zberezhennia kulturnoi spadshchyny. 2014. Vyp. 10. S. 285–293.
13. Shkolna O. V. Typolohiia ta motyvy ozdoblennia hrupy skhidnoho tonkokeramichnoho posudu krain Kavkazu ta Serednoi Azii v KhKh – pochatku KhKhI st. Suchasne mystetstvo: nauk. zb. / In-t problem suchas. mystets. NAM Ukrainy. Kyiv : Feniks, 2016. Vyp. XII. S. 203–208.
14. Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemmed Zıllî. Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. VII. Kitap. Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini / haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı. İstanbul : Yapı Kredi Yayınları, 2003. XX. 414 s.

UDC 738.1(=512.145)(477.75) «18–20»

TRADITIONAL FORMS AND DECORATION OF CRIMEAN TATAR CERAMIC STORAGE VESSELS

Oleksiy VLASOV – PhD student, Department of Fine Arts, Faculty of Fine Arts and Design, Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University, Kyiv.

The aim of this paper is to provide a comprehensive characterisation of the traditional forms and decorative techniques of Crimean Tatar ceramic vessels used for food storage, spanning the eighteenth to the early twenty-first century, and to demonstrate the functional logic underlying their typology and surface treatment.

Research methodology. The study draws on materials from the «Zincir / Chain» cultural project, which produced an author's artbook documenting eighteen traditional ceramic forms of the eighteenth to twentieth centuries. These sources are complemented by archaeological findings from medieval Crimean sites, art criticism scholarship, ethnographic records, and the lexicographic tradition, including Borys Hrinchenko's dictionary. Comparative analysis, morphological description, and typological classification constitute the principal research methods. *Results.* Five principal vessel types belonging to the food storage functional group have been identified and described: *bal bardaq* (honey jar), *may bardagi* (rendered butter and fat jar), *quza* (pickling vessel), *gülçerep* (dry-goods container), and *hum* (large-scale storage jar). A clear correlation has been established between vessel function and degree of glazing: small containers for viscous products (honey, fat, butter) were fully glazed on both interior and exterior surfaces; medium-sized pickling vessels received full interior glazing with partial exterior coverage; large vessels for dry bulk goods were left entirely unglazed, allowing the porous walls to ventilate the contents naturally. Ornamentation is predominantly restrained and utilitarian, dominated by monochrome glazed coatings in traditional colour ranges (green, yellow, brown) combined with applied horizontal ridges, incised grooves, and finger-impressed relief elements concentrated in the upper third of the vessel body. *Novelty.* For the first time, Crimean Tatar food storage ceramics are examined as a distinct functional group subject to integrated art-historical analysis, uniting typological, technological, and decorative dimensions in a single study. Ukrainian-language scholarly terminology for the vessel types is consolidated and introduced into academic circulation. The glazing gradient is proposed as a systematic typological criterion applicable across the entire category.

The practical significance. The findings extend scholarly understanding of Crimean Tatar material culture and contribute to the preservation of the national heritage of Ukraine's indigenous people. The typological framework developed in this study may serve as a reference for museum cataloguing, conservation practice, and the creative work of contemporary ceramicists engaged in the revival of Crimean Tatar craft traditions on the Ukrainian mainland.

Key words: Crimean Tatar ceramics, food storage vessels, pottery, decorative art, form, decoration, ornament, composition, glazing, artistic culture, Turquerie style, stylistics.

Стаття отримана 12.02.2026
Стаття прийнята 17.05.2026
Стаття опублікована 28.05.2026