

КАВОВІ ТРАДИЦІЇ КРИМСЬКИХ ТАТАР

Софія ПАСТУШЕНКО

учениця 11 класу Білоцерківського академічного ліцею «Колегіум»

Білоцерківської міської ради Київської області

Марина РУДЕНКО

вчителька англійської мови Білоцерківського академічного ліцею «Колегіум»

Білоцерківської міської ради Київської області

email: mid30101991@gmail.com

Анотація. Досліджено кавові традиції кримських татар. Церемонія приготування кави у Кримському палаці мала свої особливості й відображала дипломатичний етикет та цінності кримськотатарського суспільства. Проаналізовано традицію подачі кави у сучасних кримськотатарських закладах.

Ключові слова: Україна, Крим, кримські татари, кава, традиція, мистецтво.

Постановка проблеми. Історики називають батьківщиною кави Ефіопію. Легенди про неї з'явилися ще в IX столітті нашої ери. Через Червоне море кава потрапила до інших країн і посіла почесне місце в певних культурах. До Криму цей напій потрапив із Туреччини, де прижитися так і не зміг. Проте кримські татари (киримли) дуже полюбили каву та зробили її центром свого культурного та повсякденного життя.

В усі часи кримські татари славилися своєю гостинністю. Цей народ навіть має давнє повір'я, що під виглядом незнайомця світом мандрує праведник Хидир. Для свого візиту він може обрати будь-який дім, тому кожного гостя потрібно шанобливо вітати й допомагати в дорозі. Адже його прихід – це неодмінно щастя та удача в родині. З давнини до сьогодні в кримськотатарській оселі гостя вітають ароматною та міцною кавою.

Актуальність дослідження кавових традицій кримських татар полягає у тому, що традиції вживання, приготування та

подачі кави цього народу настільки унікальні та особливі, що у 2024 році їх внесли до переліку нематеріальної культурної спадщини України [5]. Отже, зараз на часі заглибитися в цю культуру та дізнатися її особливості. Тому предметом нашого дослідження є причини появи та поширення кави у Криму, сукупність традицій приготування та споживання кави в традиційній кухні киримли, сучасні способи подачі кави, висвітлення традицій у мистецьких творах, зокрема літературних.

Метою статті є дослідження кавових традицій кримських татар.

Виклад основного матеріалу. Слово «кава» має арабське походження. Безліч легенд оповідає про появу кавового напою. За однією версією, кава з'явилася в Абіссинії – регіоні, де вирощували зерна «каффа», назва яких пізніше проникла до багатьох мов із невеликими змінами: «kahve» – турецькою, «каве» – кримськотатарською, «кава» – українською, «café» – французькою, «coffee» – англійською, «кафё» – грецькою [3].

Відмінності розвитку кавової культури в Кримському ханстві та Османській імперії

Існує декілька теорій появи кави на Кримському півострові. Відповідно до однієї з них, цей напій потрапив сюди завдяки східним торговцям, які мандрували Шовковим шляхом. За іншою версією, кава потрапила до Криму, ймовірно, через Османську імперію, яка мала великий вплив на кримськотатарську культуру та побут. Вважається, що в Османській імперії кава стала популярною вже в XVI столітті, і відтоді вона поширилася сусідніми регіонами, зокрема Кримським ханством, яке мало тісні зв'язки з турками [1, с. 104].

Основні фактори, які сприяли проникненню кавової культури до Криму:

1) торгові шляхи: Крим був частиною активної торговельної мережі, що включала маршрути між Близьким Сходом, Кавказом, Османською імперією та Європою. Купці привозили каву до Криму разом з іншими товарами;

2) політичний і культурний вплив Османської імперії: Кримське ханство було васалом Османської імперії, і в культурному аспекті турецькі традиції глибоко інтегрувалися в кримськотатарське суспільство. Це охоплювало й традиції кави, яка на той час набула популярності в османському суспільстві;

3) паломництво та зв'язки з арабським світом: оскільки кримські татари – мусульмани, вони здійснювали паломництво до Мекки і подорожували через османські землі, звідки також могли привозити традицію вживання кави.

Попри те, що саме турки значною мірою популяризували каву в регіоні, її роль у культурі кримських татар дійсно має інший, більш значущий характер.

Далі наведено декілька причин, чому в кримськотатарській культурі кава зберегла особливе місце, навіть більше, ніж у сучасній Туреччині:

1. Культурна інтеграція кави: для кримських татар кава стала невід'ємною частиною традиційної гостинності, і саме її подача символізує повагу до гостей. Кава є обов'язковим елементом як у буденному житті, так і на великих подіях, як-от весіллях, сімейних святах чи зустрічах. У турків подібна традиція теж існує, але в сучасному житті вона частково заміщена чаєм, який став надзвичайно популярним у Туреччині.

2. Вплив радянської епохи: у радянський період кримські татари зберігали свої культурні звичаї, зокрема й традиції кави, як частину національної ідентичності, навіть в умовах депортації. Це сприяло утвердженню кави як важливої культурної складової, яка асоціювалася із домашнім затишком і зв'язком з традиціями.

3. Заміщення кави чаєм у Туреччині: починаючи з XX століття, в Туреччині чай став більш доступним і дешевим, ніж кава, що сприяло масовому поширенню чайної культури. Чай у Туреччині став настільки популярним, що витіснив каву з повсякденного вжитку, але вона зберегла особливий статус, наприклад, у весільних традиціях і формальних зустрічах.

4. Сакральне ставлення до кави в кримських татар: для кримських татар кава не лише напій, а символ гостинності, часу для спілкування і дружби, тому її ритуал подачі та приготування – це особливий жест, що передається з покоління в покоління.

Таким чином, хоча кава й залишається частиною турецької культури, вона не

має такого значущого місця в повсякденному житті, як у кримських татар, які зберегли її символічну й культурну важливість. Кава в буквальному сенсі проникла в усі аспекти життя кримськотатарського суспільства. Кавовими церемоніями супроводжувалися засідання дивана – державної ради – і дипломатичні зустрічі (не кажучи вже про свята). Це був не просто улюблений гарячий напій, який став символом гостинності, а й національний звичай, що дбайливо шанували.

Кавова церемонія у ханському палаці

Кавова церемонія була однією з традицій Кримського ханства. Вона ґрунтовно увійшла в культуру народу не раніше другої половини XVI століття і відтоді є невід'ємною частиною життя кримських татар.

У ханському палаці в Бахчисараї була спеціальна особа, відповідальна за приготування кави, яка дотримувалася всіх традицій. Це підкреслювало важливість кави в культурі кримських татар. Подача кави в палаці була частиною церемонії. Щоб підкреслити важливість моменту, часто використовували красивий посуд, декорований золотом або емаллю. Зазвичай у палаці подавали турецьку каву, приготовлену на відкритому вогні або в спеціальних посудинах (джезві). Кава готувалася з високоякісних зерен, що оброблялися вручну. До кави зазвичай подавали різноманітні солодощі, фрукти або десерти, що доповнювали смак напою [6]. Це створювало більш урочисту атмосферу.

Подача кави часто супроводжувалася бесідами та обговореннями важливих справ. Це був час не лише для насолоди напоєм, але й для укріплення політичних

і соціальних зв'язків. До палацу кримських ханів на каву могли приїжджати різноманітні гості, ці зустрічі часто мали не лише соціальний, але й політичний чи економічний контекст, що робило каву важливим елементом дипломатії та міжособистісних стосунків.

У кримських татар існував особливий килимок, який використовувався для подачі кави. Він мав назву "sahar" або "sahar-doshak". Такі килимки зазвичай виготовлялися з натуральних матеріалів, як-от вовна або бавовна, і часто мали яскраві орнаменти та візерунки, що відображали культуру та естетику кримських татар [6]. Подача кави на такому килимку символізувала гостинність та повагу до гостей. Це було важливим елементом ритуалу, що підкреслювало значення кави в соціальних взаємодіях. Під час подавання кави на килимку гості сиділи навколо, що сприяло спілкуванню та обміну думками. Цей килимок мав і практичну мету: по-перше, він слугував для захисту підлоги або столу від гарячих посудин із кавою та від розливу рідин. По-друге, іноді кримським ханам доводилося приймати велику кількість делегацій за день, тому увесь посуд складали в центр килиму та відносили на кухню. Цей спосіб пришвидшував прибирання та полегшував сервірування церемонії для нових гостей.

Таким чином, кавова церемонія в ханському палаці Бахчисарая була важливим елементом соціально-культурного життя кримських татар, що відображала не лише традиції гостинності, але й дипломатичний етикет та цінності кримськотатарського суспільства. Використання кави як символу поваги до гостей, майстерність приготування напою, вишуканість посуду і ритуальність

подачі свідчать про високий рівень культури, що панував у палаці.

Церемонія приготування й подачі кави стала відображенням багатства кримськотатарської культурної спадщини, частиною загального культурного коду, що зберігався в ханському палаці як осередку національної самобутності та спадкової пам'яті.

Особливості кримських кав'ярень від часів Кримського ханства до початку XIX століття

У другій половині XVI століття переважно в столиці та у великих містах відкрилися перші кав'ярні [1, с. 106]. У Кримському ханстві вони були не просто місцем для куштування кави, але й відігравали важливу соціальну та комунікативну роль. Часто це були осередки спілкування, де чоловіки збиралися для обговорення важливих новин, обміну думками й ведення дискусій. Такі кав'ярні можна порівняти з європейськими салонами того часу, де також відбувалися зустрічі, що сприяли формуванню громадської думки.

У кримськотатарських кав'ярнях інтер'єр мав свої відмінності. Вони часто були декоровані відповідно до кримськотатарського стилю: мали низькі столи, декоративні килими і подушки для сидіння, що створювало невимушену атмосферу. Також важливим елементом були мідні турки та чашечки для кави, прикрашені традиційними орнаментами. Спеціально для закладу виготовляли особливий посуд: фельджани, джезви, табак'лаб, ткали килими, розшивали подушечки для диванів [1, с. 107].

У кав'ярнях Кримського ханства каву готували з використанням мідних турок і подавали в маленьких чашечках без ручок [6]. Цей ритуал, який вважався

особливою майстерністю, був частиною кримськотатарської гостинності та підкреслював повагу до відвідувачів.

Як і в Османській імперії, кримськотатарські кав'ярні також були важливим простором для культурного обміну. У Криму, зважаючи на його географічне розташування та зв'язок з Османською імперією, кав'ярні стали місцем зустрічей мандрівників, купців та представників різних народів. Це сприяло формуванню багатокультурного середовища та обміну ідеями. Кав'ярні мали свій унікальний етикет і церемоніальне значення. Зазвичай кава в таких закладах подавалася повільно, з увагою до деталей, і пити її було прийнято неспішно, що давало можливість відвідувачам поринути в спокійну атмосферу та спілкування.

Кримськотатарські кав'ярні в Криму почали частково зникати в XIX столітті [6]. Після анексії Кримського ханства Російською імперією культура і звичаї кримських татар почали зазнавати впливу політичних і культурних змін. Російська влада стимулювала переміщення слов'янського населення до Криму і витісняла кримськотатарські традиції, що призвело до поступового зменшення кількості автентичних кримськотатарських кав'ярень. Крім того, після депортації кримських татар у 1944 році більшість кримськотатарських закладів, включно з кав'ярнями, було закрито або знищено. Радянська влада намагалася викоринити кримськотатарську культуру, а традиційні кав'ярні та інші місця зустрічей стали недоступними.

Кримськотатарський посуд для кави та його унікальні характеристики

Кримськотатарський посуд для кави має багаті традиції, що відображають багатовікову історію культури цього народу. Кава є важливою частиною кримськотатарської гостинності і для її приготування використовували спеціальні посудини та аксесуари.

Чашка для кави. Кримські татари традиційно пили каву з невеликих чашок, які мають назву «філіджани». Це слово прийшло з турецької мови, де також використовується для позначення чашки, зазвичай для кави, а саме з традиційного посуду для турецької кави [3]. Філіджан ставили на спеціальну підставку зарф – zarf (з арабської мови ضؤ – контейнер, конверт). Зарфи виготовляють із дерева, панцира черепахи, рогів, кістки, глини, золота, срібла, міді, томпаку, латуні та інших металів. Посуд був витонченим, прикрашений орнаментами, що відображали місцеві культурні традиції.

Джезва. Цей посуд для приготування кави, який є популярним у багатьох культурах Близького Сходу, також використовувався кримськими татарами. Джезва – це маленька металева каструлька з довгою ручкою, у якій кип'ятять воду і додають каву [4]. Вона дає змогу досягти специфічного смаку, який є характерним для кримськотатарського способу приготування кави.

Посуд для подачі кави. Для подачі кави використовувалися також спеціальні підноси з металу або дерева. Часто такі підноси мали вишукані деталі, що додавали елегантності процесу подачі кави.

Кримськотатарський посуд для кави має низку унікальних характеристик, які відрізняють його від посуду в інших культурах, зокрема в арабських, турецьких чи європейських.

1. Матеріали і техніка виготовлення. Традиційний кримськотатарський посуд часто виготовляється з міді або латуні, що надає йому характерний золотавий блиск і довговічність. Такі матеріали використовуються не тільки через їхні практичні властивості, а й через естетичні особливості. Вони забезпечують рівномірний розподіл тепла під час приготування кави, що є важливим для досягнення характерного смаку. Для порівняння, в арабських та турецьких культурах часто використовуються чавунні чи алюмінієві джезви, а європейський посуд для кави (як-от у Франції або Італії) зазвичай виготовляється з кераміки або скла.

2. Декоративні елементи. Посуд кримськотатарської культури відомий своїми орнаментами та емалюванням. Часто використовуються геометричні візерунки, які мають глибоке символічне значення. Окрім цього, декоративні елементи, наприклад, рослинні мотиви, або елементи, що нагадують кримськотатарський національний стиль, додатково підкреслюють зв'язок із культурною спадщиною. Для порівняння, посуд в інших культурах теж має декоративні елементи, але, наприклад, в турецькому посуді домінують східні візерунки, а в європейському – мінімалістичні або класичні мотиви.

3. Форма та конструкція. Джезва кримських татар має особливу вузьку форму з довгою ручкою, що дає можливість майстерно контролювати температуру під час приготування кави. Її форма сприяє правильному випаровуванню води й збереженню аромату. В арабських країнах джезви, як правило, мають менш витягнуті форми, а в Туреччині їх переважно роблять із міді. У кримських

татар також поширеними матеріалами були латунь, бронза, срібло.

4. Ритуальність і традиція подачі.

Кримськотатарський посуд для кави зазвичай є частиною складного ритуалу гостинності. Подача кави супроводжується певними обрядовими діями: кожен елемент – від чашки до підноси-ка – має своє значення. Це підкреслює гостинність та шанування гостей, що є важливим аспектом кримськотатарської культури. В інших культурах, як-от турецькій чи арабській, також існують ритуали, але кримськотатарський акцент на гостинності та подачі кави з елементами народних традицій додає особливу інтимну атмосферу.

Ці унікальні аспекти посуду для кави в кримськотатарській культурі не тільки відображають естетичні смаки, а й глибоко укорінені соціокультурні традиції, що робить їх особливими в порівнянні з іншими культурами, які мають власні варіації на тему приготування та споживання кави.

Різновиди кримськотатарської кави

Різновиди кави, які розвинулися в кримськотатарській культурі, виникли під впливом багатовікових традицій і взаємодії з іншими культурами. Зважаючи на значну роль кави в побуті кримських татар, різні способи її приготування і вживання з'являлися поступово впродовж століть.

У кримськотатарській кавовій традиції існують різні види напою, кожен з яких має свою особливу роль у культурі та повсякденному житті:

1. Ранкова кава (сабах к'авеси) – це особливий ранковий напій, який зазвичай готують у спокійній атмосфері ранку, щоб зарядитися енергією на весь

день. До ранкової кави часто подають свіжу випічку або солодощі, що підкреслюють її смак.

2. Святкова кава (байрам к'авеси) готується на свята, зокрема Курбан-байрам або інші родинні святкування. Така кава зазвичай подається в красивому посуді, до неї пропонують кращі солодощі, наприклад, пахлаву як символ гостинності та святкового духу.

3. Гостинна кава (к'юнак к'авеси) – це традиційна кава, яку подають гостям як ознаку поваги та гостинності. Готується з особливою ретельністю, щоб продемонструвати майстерність господині та тепло прийому.

4. Заручальна кава (нишан к'авеси) готується під час важливих родинних подій, особливо заручини. Часто саме за цією кавою відбуваються перші знайомства між родинами майбутніх наречених.

5. Дівоча кава (гезлеме к'авеси) – кава, яку готують для близьких подруг під час дівочих посиденьок, де обговорюються важливі життєві події.

6. Повсякденна кава може бути приготована будь-якої миті дня і є звичним супутником дружніх зустрічей та розмов [3].

Різноманіття видів кримськотатарської кави пояснюється багатою культурною спадщиною та важливістю цього напою в повсякденному житті та обрядах. Завдяки цьому кава стала не просто напоєм, а способом вираження поваги, гостинності та спільності. Однак саме обставини подачі, спеціальні ритуали та культурні значення надають кожному різновиду своєї унікальності.

Естетика сучасної подачі кави

Для передачі особливостей домашніх кавових традицій ми спираємося

на інтерв'ю Есми Аджієвої для сайту «Укрінформ» у статті «Кримськотатарська солонка кави для святів замість українського гарбуза».

Для приготування кави за класичним рецептом необхідно лише два інгредієнти – обсмажені дрібно мелені кавові зерна та вода. Варити каву слід на вугіллі, гарячому піску чи плиті. Коли матір або бабуся навчають доньку правильно готувати кримськотатарську каву, вони часто радять «налякати» напій. Це означає, що каву не варто кип'ятити; слід лише довести її до кипіння й зняти джез з вогню, коли над краєм з'являється густа й ароматна пінка. Цей процес надає напою багатого аромату та насиченого смаку, зберігаючи його текстуру та унікальні нотки.

Господар неодмінно має запитати гостя, яку каву він бажає: чорну, молочну чи з вершками. Додавати цукор у каву не прийнято. Напій п'ють, прикушуючи дрібно колотим молочним цукром або твердим цукром домашнього приготування. Згідно з кримськотатарськими традиціями каву полюбують навіть дітлахи – до цього їх батьки привчають змалечку. Рецепт кримськотатарської кави для дітей такий: у молоко додають кілька крапель звареного напою [7].

Крім сімейних традицій приготування та подачі кави, ми вирішили проаналізувати її подачу в сучасних закладах харчування. На сьогодні в Україні є кілька популярних ресторанів кримськотатарської кухні, зокрема в Києві, Львові та інших містах. Ці заклади відкриті як кримськотатарськими переселенцями, так і українськими підприємцями, що сприяло поширенню національних кримських смаків та підтримці культурної ідентичності. Серед

найвідоміших – мережа «Мусафір» (у Києві та Львові), «Софра» в Києві, а також «Кримський дворик» і «Бахчисарай», що також мають свої філії у столиці.

Для прикладу, ресторан «Софра» має у своєму меню 6 позицій кави, назви яких записані кримськотатарською мовою. На своїй сторінці в інстаграмі вони показують процес приготування кави, який не відрізняється від традиційного: каву вариться у джезві на розпаленому піску. Подають каву також наближеним до традиційного способом: маленький філіджан поміщають у мідну підставку з ручкою та кришкою, а потім розміщують на розписаному кримськотатарськими орнаментами блюдці.

У ресторані «Мусафір» приготування кави відбувається таким самим способом, проте варіант подачі дещо відрізняється. Каву гостям подають у джезві, яку розміщують на вишитому килимку. Також для безпеки відвідувача до джезви приносять спеціальний тримач, що захищає від опіків. Гості самостійно наливають каву в порцелянові чашки, які розмальовані кримськотатарськими символами у відповідних кольорах.

Отже, сучасна подача кримськотатарської кави має деякі відмінності, проте зберігає традиційні елементи, що підкреслюють культурне коріння цього напою. Сьогодні каву часто подають у маленьких фарфорових або скляних чашках, як і раніше, але такі аксесуари, як мідні джезви, використовуються для створення автентичної атмосфери. Декілька деталей, як-от орнаментальні підноси чи чашки із традиційними візерунками, надають подачі особливого колориту.

Загалом сучасна подача

кримськотатарської кави адаптувалася до більш інтернаціональних стандартів, але в естетичному аспекті багато закладів намагаються зберегти культурну автентичність, щоб відвідувачі могли відчувати традиційний дух кавової церемонії.

Традиційні та сучасні частування до кави

Подача кави в кримськотатарській культурі – це не просто частування, а цілий ритуал, під час якого обговорюються важливі теми й зміцнюються соціальні зв'язки. До кави кримські татари зазвичай подають різноманітні традиційні частування, які підкреслюють смак та значущість кавового ритуалу. Серед поширених доповнень можна виділити зварений цукор, варення, сухофрукти, печиво кураб'є, бринзу [9, с. 98]. Крім того, каву супроводжують такі традиційні кримськотатарські десерти, як пахлава та чурек – солодкі страви, що додають гостинності та святкової атмосфери. У сімейному колі такі частування є найпоширенішими.

Ми проаналізували меню найбільших кримськотатарських ресторанів Києва, Львова та Одеси і визначили, що в їхніх меню присутні такі традиційні кримськотатарські десерти:

1. Пахлава та баклава – схожі десерти, які мають спільні риси, але різняться деталями приготування, походженням та варіаціям рецептів. Обидва десерти виготовляються зі слоїстого тіста (наприклад, філо), горіхів і сиропу або меду. Пахлава часто ріжеться на ромби або трикутники. Баклава зазвичай має квадратну або прямокутну форму [9, с. 101–102].

2. Фулгу – це традиційний кримськотатарський десерт, який зазвичай подається до чаю або кави. Це солодке тісто, що має форму невеликих кульок або

шматочків, обсмажених у фритюрі. Фулгу може бути посипаний цукровою пудрою або поливатися медом для додаткової солодкості. У деяких закладах його подають разом із ванільним морозивом [9, с. 104].

3. Варення або мед. Кримські татари мають багатий асортимент варення, яке готують із різних фруктів та ягід: абрикоси, айва, виноград, фініки. Ці варення часто мають густу консистенцію та насичений смак.

Варто зазначити, що в меню ресторанів також наявні десерти, які є традиційними в різних східних народів:

1. Чак-чак – східні солодоші; виріб із тіста з медом, що належить до кухні тюркських народів; національна страва татар і башкирів.

2. Сютлач – турецький рисовий пудинг. Десерт запікається до золотисто-коричневої скоринки й подається до столу гарячим або холодним. Його часто прикрашають подрібненими горіхами, корицею або фруктами.

3. Лукум – це східний кондитерський виріб із цукру, борошна, крохмалю, можливе додавання горіхів.

У кримськотатарських ресторанах можна знайти не тільки традиційні десерти, а й більш сучасні варіанти, зокрема круасани, чизкейки, шоколадні тістечка. На нашу думку, цей процес є закономірним і спричинений такими факторами, як культурний вплив та інтернаціоналізація, попит на різноманітність, інтеграція нових інгредієнтів та техник, глобалізація та туризм.

Таким чином, сучасні кримськотатарські ресторани поєднують традиційні рецепти з інноваціями, що робить кухню більш привабливою для широкої аудиторії.

Репрезентація кавових традицій кримських татар у літературі та мистецтві

Побут кримських татар знайшов своє відображення в різних видах мистецтва. Про нього писали українські письменни, зокрема Михайло Коцюбинський. Його твори містять спостереження за побутом та культурою кримськотатарського народу, що детально описано завдяки власним подорожам до Криму та вивченню місцевого життя [10, с. 233]. Результатом мандрівки письменника до півострова став кримський цикл творів, до якого увійшли чотири новели: «В путях шайтана», «На камені», «У грішний світ», «Під мінаретами». У цих творах Михайло Коцюбинський демонструє глибоку обізнаність з основами мусульманської релігії і традиціями кримськотатарського народу [10, с. 234]. Хоча ці новели не насичені численними описами, проте автор майстерно і досить лаконічно описує природу Криму та побут його мешканців.

Варто зазначити, що згадки про кавові традиції присутні лише у двох перших оповіданнях. Для прикладу, у творі «В путях шайтана» йдеться про молоду татарську дівчину Емене, яка прагне реформи традиційного суспільства. У святковий день її батько повертається з храму додому разом зі своїм товаришем. Незважаючи на те, що мати її спочивала в цей час, щойно гість зайшов до будинку, його почали частувати кавою: «Мати прокинулась, бряжчать філіжанки, пахне кавою» [2]. Товаришем батька Емене був хаджі Бекір. У мусульман термін «хаджа» (або «хаджі» для чоловіків і «хаджа» для жінок) використовується для позначення людини, яка здійснила паломництво до Мекки, відоме як хадж. Така людина

отримує почесний титул, що вказує на її релігійний статус і заслуги в мусульманській громаді. Цей титул підкреслює її відданість вірі та додатковий рівень духовності. Саме тому всі чоловіки селища зібралися послухати проповіді хаджі Бекіра в Генуезькій башті. Варто зазначити, що таке зібрання теж не обійшлося без кави, і Коцюбинський згадує традиційний кримськотатарський посуд для заварювання напою – імбрик: «Мідяний імбрик сичить на вогні, далеке море ритмічно бухає... Та ось кава запарувала у малих філіжанках в руках гостей – і софта почав» [2].

Події іншої новели Коцюбинського «На камені» розгортаються в маленькому татарському селі біля моря, проте і в такому невеликому населеному пункті працює кав'ярня: «З одинокої на ціле село кав'ярні дуже добре видно було і море, й сірі піски берега» [8]. Вона приваблювала гостей не лише запахом кави, а й можливістю перепочити від справ на прохолодній веранді. Згадана новела також допомагає читачам сформуванню уяви інтер'єру тогочасної кав'ярні. Вона мала широкі вікна та вихід на веранду. Каву готували на коменку – кімнатній печі з широким отвором для палива та прямим димоходом. Біля печі виблискував мідний посуд, необхідний для варіння та подачі. Столи в кав'ярні були широкими та оббитими китайкою, навколо них стояли довгі лавки, де зазвичай дрімали власники.

Михайло Коцюбинський у цьому творі підтверджує думку, що власники кав'ярень були дуже уважними до гостей та намагалися їм в усьому догодити: «Навіть хазяїн кав'ярні, кривоногий Мемет, пильно стежачи за потребами гостей, кидав своєму молодшому братові:

«Джепар.., он каве... бір каве!» (одна кава... дві кави). Поки червоний од задухи Джепар роздував у коминку жар та постукував рондельком, щоб вийшов добрий каймак, Мемет вдивлявся у море» [8]. У цій цитаті слово «каймак» означає «піна».

Варто навести приклад ще однієї цитати із новели «На камені», яка описує атмосферу та підтверджує значення кав'ярень для кримських татар у той час: «В кав'ярні було затишно... За столами, на широких, оббитих китайкою, ослонах сиділи татари; в одному місці грали в кості, в другому – в карти, і скрізь стояли малі філіжанки з чорною кавою. Кав'ярня була серцем села, куди збігались усі інтереси людності, все те, чим жили люди на камені. Там засідали самі значні гості» [8]. Процес споживання кави навіть об'єднував ворожі сім'ї в кав'ярнях, адже має для кримли наближене до сакрального значення: «Ця ворожнеча помічалась і в кав'ярні: коли прихильники Нурли грали в кості, то юзбашеві з презирством дивились на них і сідали до карт. В одному вороги сходились: усі пили каву» [8]. У тій же кав'ярні всі роди об'єдналися, щоб помститися чоловіку, який викрав дружину власника.

Отже, твори Коцюбинського розкривають багатство кримськотатарської культури через дрібні деталі побуту, характерні риси персонажів і глибоке занурення в психологію людей, які зіштовхуються з різними життєвими труднощами. Вони служать містком між культурами, виказуючи повагу до чужих традицій і одночасно даючи можливість глибше пізнати їх через літературні образи [10].

Окрім літератури, про побут

кимли можуть розповісти фотографії, зроблені різними митцями на початку XX століття в Криму. На жаль, нам не вдалося знайти вказівки на імена авторів цих фото, проте вони були взяті з архіву Бахчисарайського державного історико-культурного заповідника. Свою увагу ми зосередили на тих знімках, які безпосередньо стосуються кавових традицій. Фотографії кримських татар із кавою чи кавовим посудом свідчать про багатий культурний і соціальний контекст цього напою в їхньому повсякденному житті та обрядах. Подібні зображення є не лише візуальним записом побуту, а й мають глибокий етнографічний і культурний сенс. Вони ілюструють традиції, які кримські татари намагаються зберегти навіть за межами рідного краю.

Аналізуючи картини з ілюстраціями кримськотатарського побуту, звертаємо увагу на роботи французького художника Огюста Раффе. Під час своєї подорожі до Криму, він створив декілька малюнків із зображеннями тогочасних кав'ярень. Вони ілюструють елементи їх інтер'єру та екстер'єру, а також демонструють, чим займалися чоловіки під час споживання кави.

У процесі роботи над цим дослідженням особливу увагу привернула марка «Майстер-мідник», яку Укрпошта випустила у 2015 році. Кожна нова презентована марка має на меті привернути увагу як світової спільноти, так і усіх українців до важливих подій, культурних досягнень, особливостей українців. «Майстер-мідник» є частиною серії «Народні промисли України». Основна мета випуску цієї марки полягала в популяризації традиційних українських ремесл. Цей випуск мав ще й символічне

значення, оскільки мідництво особливо асоціюється з культурою кримських татар, а 2015 рік став часом підвищеного інтересу до кримськотатарської культури через анексію Криму та окупацію півострова. На марці зображено майстра за роботою з автентичними елементами ремесла, що підкреслює зв'язок із культурою та історією Криму.

Кінематограф, безперечно, є важливим джерелом пізнання культури нації, оскільки дає можливість передати особливості світогляду, традицій, історичних подій, побуту та мови через мистецтво візуального оповідання. Фільми часто відображають ключові елементи національної культури – від архітектури та одягу до музики і кулінарії. Під час дослідження нам вдалося віднайти епізоди, які зображують кавові традиції, у різних стрічках.

Через те, що кава потрапила до Криму з Османської імперії, варто звернути увагу на епізод із телесеріалу «Величне століття», у якому Роксолана вперше куштує каву. Смак цього напою видався їй та її помічнику занадто гірким, тому вони вирішили пити його вприкуску з лукумом. Таким чином, можна прослідкувати схожість подачі кави до кримських татар: цукор до кави не додають, але прикушують колотим молочним цукром.

У фільмі «Хайтарма» Ахтема Сеїтаблаєва також є уривок, де гостей пригощають кавою. Кримськотатарська дівчина виносить з дому тачу, на якій знаходяться кава у джезві, три філіджана та тарілка з частуваннями.

У повнометражній стрічці Нарімана Алієва «Додому» варто виділити епізод, у якому батько, кримський татарин, приїхав до квартири загиблого сина. Його

зустрічає дружина сина, яка є українкою та християнкою. Вона пропонує свекру випити чашку кави або чаю, проте Мустафа обирає перше. Оскільки Олеся не знайома з кримськотатарською традицією приготування кави, вона її перетримує на вогні. У результаті Мустафа робить лише один ковток і його обличчя виражає незадоволення смаком. Дуже схожий епізод спостерігаємо у короткометражці «İmtian». У ній хлопчина з Криму шукає кращої долі у Франції. У кав'ярні Ліона він п'є каву зі своїм односельцем і зауважує, що вона смакує не так, як вдома.

Таким чином, кавові традиції відіграють значну роль у житті кримських татар, і це підтверджується відображенням згаданої теми в літературі, образотворчому мистецтві, фотографії та кінематографі.

Висновки. Отже, у процесі дослідження нам вдалося вивчити історію появи кави на Кримському півострові і з'ясувати, що її поширення пояснюється двома версіями: через Шовковий шлях або з Османської імперії. Незважаючи на те, що саме турки популяризували каву в регіоні, у кримських татар вона набула сакрального значення.

У Кримському ханстві розвиток кавової культури почав набирати своїх обертів. Кавова церемонія стала невід'ємною частиною прийому гостей у палаці, а кав'ярні поширилися всім півостровом і стали не лише місцем споживання кави, а й культурним осередком.

Крім того, ми з'ясували, що кримськотатарський посуд для приготування кави має свої унікальні характеристики і відрізняється від інших матеріалами та технікою виготовлення,

декоративними елементами, формою та конструкцією. Також зазначимо, що протягом століть під впливом інших культур з'явилося чимало різновидів кави, кожен з яких подається під час конкретного ритуалу.

Кримські татари дуже бережуть свою культуру, тому традиції приготування та подачі кави в домашніх умовах майже не зазнали змін. До того ж в Україні відкрилась велика кількість автентичних закладів, що намагаються підтримувати інтерес до цієї культури. Хоча ми помітили, що через попит відвідувачів у цих закладах кримськотатарські страви та напої поєднуються із сучасними європейськими. Для підвищення інтересу до кавової культури кирилли ми розробили путівник містами України, де відкрилися заклади, що пропонують гостям спробувати справжню кримськотатарську каву. На нашу думку, відвідувачі отримають насолоду не лише від смаку кави та частувань до неї, а також від інтер'єрів, атмосфери та музики в цих ресторанах.

Зазначимо, що література, фотографія, живопис та кінематограф ілюструють кавові обряди кирилли. У творах Михайла Коцюбинського, наприклад, кава стає символом гостинності, способом об'єднання громади та важливою частиною суспільного життя. Завдяки відображенню таких культурних особливостей зберігається етнічна самобутність кримських татар, а також розкривається багатство їхньої культурної спадщини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Абдулаєва, Г. *Історія Криму. Коротка оповідь великого шляху*. Київ, 2024. 224 с.
2. Коцюбинський, Михайло. В путях

шайтана. *Бібліотека української літератури*. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=2540> (дата звернення: 14.10.2024).

3. Кавова культура кримських татар. Кав'ярні в Криму. Кава у караїмів. *Друкарня*. URL: <https://drukarnia.com.ua/articles/kavova-kultura-krimskikh-tatar-kavyarni-v-krimu-kava-u-karayimiv-67eiF> (дата звернення: 10.10.2024).

4. Кавова культура кримських татар. *Лекторій проекту «Шлях/Yol»*, Ukrainian institute of national remembrance. Відеолекція 10.01.2022. URL: https://www.youtube.com/watch?v=S_4fCf3Dy_U (дата звернення: 25.09.2024).

5. Кавова традиція кримських татар відтепер у переліку нематеріальної культурної спадщини України. *МКСК*. URL: <https://mcsc.gov.ua/news/kavova-tradycziya-krymskyh-tatar-vidteper-u-pereliku-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshhyny-ukrayiny/> (дата звернення: 10.09.2024).

6. Кофейни и бузахане в Крымском ханстве – утраченный колорит. *Ислам в Україні*. URL: <https://islam.in.ua/ru/istoriya/kofeyni-i-buzahane-v-krymskom-hanstve-utrachennyy-kolorit> (дата звернення: 01.10.2024).

7. Кримськотатарська солонка кава для сватів замість українського гарбуза. *Укрінформ*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3856220-krimskotatarska-solona-kava-dla-svativ-zamist-ukrainskogo-garbuza.html> (дата звернення: 29.10.2024).

8. Коцюбинський, Михайло. На камені. *Бібліотека української літератури*. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=2540> (дата звернення: 16.10.2024).

9. Соболева, О. *Кримськотатарська кухня*. Київ, 2019. 126 с.

10. Чередник, Л. А. Міжкультурний простір новел кримського циклу Михайла Коцюбинського. *Закарпатські філологічні студії*. 2022. № 23. С. 233–236.

REFERENCES

1. Abdulaieva, H. (2024). *History of Crimea*.

A Short Story of the Great Path. Kyiv, 224 p. [in Ukr.]

2. Kotsiubynskyi, M. In the Shaitan's Fetters. *Library of Ukrainian Literature*. [online] Available at: <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=2540> [Accessed 14 Oct. 2024]. [in Ukr.]

3. Coffee Culture of the Crimean Tatars. Coffee Houses in Crimea. Coffee among the Karaites. *Printing House*. [online] Available at: <https://drukarnia.com.ua/articles/kavova-kultura-krimskikh-tatar-kavyarni-v-krimu-kava-u-karayimiv-67eiF> [Accessed 10 Oct. 2024]. [in Ukr.]

4. Coffee Culture of the Crimean Tatars. *Lectures of the Project "Path/Yol"*, Ukrainian Institute of National Remembrance. Video Lecture (01.10.2022). [online] Available at: https://www.youtube.com/watch?v=S_4fCf3Dy_U [Accessed 25 Sept. 2024]. [in Ukr.]

5. The Coffee Tradition of the Crimean Tatars from Now on is in the List of Intangible Cultural Heritage of Ukraine. [online] MCSC. Available at: <https://mcsc.gov.ua/news/kavova-tradyciya-krymskyh-tatar-vidteper-u-pereliku-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadszhyny-ukrayiny/> [Accessed 10 Sept. 2024]. [in Ukr.]

6. Coffee Houses and Buzakhane in the Crimean Khanate – a Lost Local Colouring. *Islam in Ukraine*. [online] Available at: <https://islam.in.ua/ru/istoriya/kofeyni-i-buzahane-v-krymskom-hanstve-utrachennyy-kolorit> [Accessed 01 Oct. 2024]. [in Ukr.]

7. Crimean Tatar Salty Coffee for Matchmakers instead of Ukrainian Pumpkin. [online] *Ukrinform*. Available at: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3856220-krimskotatarska-solona-kava-dla-svativ-zamist-ukrainskogo-garbuza.html> [Accessed 29 Oct. 2024]. [in Ukr.]

8. Kotsiubynskyi, M. On the Stone. *Library of Ukrainian Literature*. [online] Available at: <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=2540> [Accessed 16 Oct. 2024]. [in Ukr.]

9. Sobolieva, O. (2019). *Crimean Tatar Cuisine*. Kyiv, 2019. 126 p. [in Ukr.]

10. Cherednyk, L. (2022). The Intercultural Space of the Crimean Cycle of Novels by Mykhailo Kotsiubynsky. *Zakarpatski filolohichni studii* (Transcarpathian Philological Studies), No. 23, pp. 233–236. [in Ukr.]

Summary

COFFEE TRADITIONS OF THE CRIMEAN TATARS

Sofia PASTUSHENKO

11th grade student, Academic Lyceum Bila Tserkva Collegium
Bila Tserkva Town Council of Kyiv Region

Maryna RUDENKO

teacher of English, Academic Lyceum Bila Tserkva Collegium
Bila Tserkva Town Council of Kyiv Region
email: mid30101991@gmail.com

The relevance of the research. The Crimean Tatars have always been renowned for their hospitality. From ancient times to the present, Crimean Tatar homes welcome guests with aromatic, strong coffee. The significance of studying the coffee traditions of the Crimean Tatars lies in their unique and special practices of drinking, preparing, and serving coffee, which were recognised in 2024 when they were added to Ukraine's list of intangible cultural heritage. Therefore, now is the ideal time to explore this culture and understand its

unique characteristics. Thus, our study focuses on the reasons for the emergence and spread of coffee in Crimea, the set of traditions of preparing and consuming coffee in traditional Kirimli cuisine, modern serving methods, and how these traditions are reflected in works of art, particularly literature.

The **purpose** of the article is to study the coffee traditions of the Crimean Tatars.

Conclusions. Although the Turks were responsible for popularising coffee in the region, it acquired a sacred meaning among the Crimean Tatars. The coffee ceremony became an integral part of welcoming guests, and coffeehouses spread throughout the peninsula, evolving into not only places to drink coffee but also cultural centres. Over the centuries, many varieties of coffee have emerged under the influence of other cultures, with each variety being served during a specific ritual. The traditions of preparing and serving coffee at home have remained almost unchanged because the Crimean Tatars cherish their culture. A large number of authentic establishments have opened in Ukraine, trying to maintain interest in this culture. Literature, photography, painting, and cinema illustrate the coffee rituals of the Crimean Tatars. In the works of Mykhailo Kotsyubynskyi, for example, coffee is depicted as a symbol of hospitality and an important part of social life. Thanks to the reflection of such cultural features, the ethnic identity of the Crimean Tatars is preserved, and the richness of their cultural heritage is revealed.

Keywords: Ukraine, Crimea, Crimean Tatars, coffee, tradition, art.