

DOI <https://doi.org/10.51647/kelm.2022.7.32>

## DOMOWE I RODZINNE PRAKTYKI KULTUROWE STARSZYNY KOZACKIEJ W XVII-XVIII WIEKU

*Lilija Horodynska*

wykładowca Winnickiego Collegium Zawodowego Ekonomii i Przedsiębiorczości, Zachodnioukraińskiego  
Uniwersytetu Narodowego (Winnica, Ukraina)  
ORCID ID: 0000-0003-3440-9755  
*lilagorodinskaa@gmail.com*

**Adnotacja.** Artykuł poświęcony jest ważnemu, niedostatecznie zbadanemu aspektowi rozwoju kultury etykiety na ziemiach ukraińskich – domowym i rodzinnym praktykom kulturowym starszyny kozackiej w XVII-XVIII wieku. Głównym źródłem naszych badań są materiały współczesnych tamtych wydarzeń. Ustalono, że w domowych i rodzinnych praktykach kulturalnych starszyny kozackiej w XVII-XVIII wieku dużą uwagę poświęcono manierom (zwrotom grzecznościowym, komunikacji podczas świąt), wyglądu (odzież, biżuteria). Kultura gastronomiczna przeszła pewne transformacje w badanym okresie. Rozwinęły się cechy rytuałów rodzinnych i religijnych. Jednocześnie na tradycję kozacką miały znaczący wpływ zagraniczne (głównie francuskie). Przede wszystkim mówimy o organizowaniu uroczystych przyjęć, balów, zapożyczeniu różnych potraw i napojów, używaniu zastawy stołowej i noszeniu ubrań. Praktyki etykiety zwykłych ludzi były znacznie skromniejsze.

**Słowa kluczowe:** starszyna kozacka, kultura etykiety, tradycje, domowe i rodzinne praktyki kulturowe, ubrania, maniery, jedzenie, napoje.

## HOUSEHOLD AND FAMILY CULTURAL PRACTICES OF COSSACK CHIEFS OF THE 17–18TH CENTURIES

*Lilija Horodynska*

teacher of the Vinnytsia Professional College  
of Economics and Entrepreneurship of West Ukrainian National University, (Vinnytsia, Ukraine)  
ORCID ID: 0000-0003-3440-9755  
*lilagorodinskaa@gmail.com*

**Abstract.** The article is devoted to an important, little-researched aspect of the development of etiquette culture in Ukrainian lands – household and family cultural practices of Cossack chiefs of the 17–18th centuries. The main sources of our research were the materials of contemporaries of those events. It has been established that in the household and family cultural practices of Cossack chiefs environment of the 17–18th centuries, considerable attention was paid to manners (respectful polite address, communication during feasts), appearance (clothing, jewellery). Gastronomic culture underwent certain transformations during the studied period. Features of family and religious ritualism developed. At the same time, significant foreign (mainly French) influences on Cossack tradition were also observed. First of all, we are talking about arranging festive receptions, balls, borrowing various dishes, drinks, using dishes, wearing clothes. The etiquette culture practices of common people were much more modest.

**Key words:** Cossack chiefs, etiquette culture, traditions, household and family cultural practices, clothes, manners, food, drinks.

## ПОБУТОВО-СІМЕЙНІ КУЛЬТУРНІ ПРАКТИКИ КОЗАЦЬКОЇ СТАРШИНИ XVII–XVIII СТОЛІТЬ

*Лілія Городинська*

викладач Вінницького фахового коледжу економіки та підприємництва  
Західноукраїнського національного університету, (Вінниця, Україна)  
ORCID ID: 0000-0003-3440-9755  
*lilagorodinskaa@gmail.com*

**Анотація.** Стаття присвячена важливому малодослідженому аспекту розвитку етикетної культури на українських землях – побутово-сімейним культурним практикам козацької старшини XVII–XVIII століть. Основними джерелами нашого дослідження стали матеріали сучасників тих подій. Встановлено, що у побутово-сімейних культурних практиках козацького старшинського середовища XVII–XVIII століть значна увага приділялася манерам (шанобливому ввічливому звертанню, спілкуванню під час застіль), зовнішньому вигляду (одягу, прикрасам). Певних трансформацій впродовж досліджуваного періоду зазнавала гастрономічна культура. Розвинулися риси сімейної та релігійної обрядовості. При цьому спостерігалися й суттєві іноземні (переважно французькі) впливи

на козацьку традицію. Насамперед, мова йде про влаштування святкових прийомів, балів, запозичення різноманітних страв, напоїв, використання посуду, носіння одягу. Значно скромнішими були практики етикетної культури простого люду.

**Ключові слова:** козацька старшина, етикетна культура, традиції, побутово-сімейні культурні практики, одяг, манери, їжа, напої.

**Вступ.** Сьогодні в історичній науці багато уваги приділяється питанням духовності, проблемам антропогенезу, розвитку культури, філософії історії. Тим не менше, за інерцією попередніх років, деякі аспекти історії звичаїв, зокрема, формування етикету світських заходів і прийомів доби ствердження й розвитку староукраїнської культури, досі розглядалися або у площині лише дипломатичних відносин, історії держави та права (державного управління), або філософії, до якої за традицією відносять всі питання етики як сфери духовної культури.

**Аналіз досліджень і публікацій.** Важливо зазначити, що попри наявність певної кількості праць, які торкаються життя козацької старшини й шляхти, все ж саме її етикетній культурі загалом та побутово-сімейним практикам зокрема приділено недостатньо уваги. До таких належать роботи Н. Яковенко (Яковенко 2008; Яковенко 2012), Т. Таїрової-Яковлевої (Яковлевої) (Яковлева, 2003), але попри величезну вагу цих праць в науковому світі, ми залучали їх матеріали лише додатково, адже авторки не ставили за мету розкрити у них проблематику, пов'язану з темою нашої статті. З іншого боку, ми маємо фундаментальні студії, що торкаються питань розвитку етикетної культури на українських землях у різні періоди. Відзначимо дослідження З. Когута (Когут, 2004), Я. Калакури, О. Рафальського та М. Юрія (Калакура, Рафальський, Юрій, 2015). Але вказуючи на беззаперечну наукову цінність цих робіт, все ж зауважимо, що етикетна культура ранньомодерної доби на українських землях у них не є окремим предметом вивчення.

**Мета статті** – проаналізувати побутово-сімейні культурні практики козацької старшини XVII–XVIII століття.

**Виклад основного матеріалу.** За етикетом того часу в Україні – козацькій державі кожному вільному людину ввічливо і шанобливо називали «пан» або «пані». Ті ж представники козацької старшини, що відносилися до реєстрової (за службу) знаті, мали звертатися одне до одного «Мосце пане брате». Гетьмана прийнято було величати титулом «Ясновельможним». До чиновників на генеральських посадах і представників спадкової знаті (князів і графів) зверталися зі словами «вельможний пане». За наявності у роду предків службової або родової еліти, можливості нащадків у просуванні по службі збільшувалися в разі (за наявності відповідних для служби якостей) (Радишевський, Свербигуз, 2006: 40-41).

Етикетна культура межі XVII–XVIII століть віддзеркалювала зміни у духовній і соціальній сферах суспільства. Одяг гетьмана за старовинним звичаєм складався з каптана, із вишивкою золотими шнурками на грудях, шапки на соболях із суконним верхом козацького крою, кушака з шовку, синіх шароварів із золотими лампасами та сап'янових червоних чоботів. Взимку до цього ансамблю додавалася шуба (часто з розрізаними рукавами) з хутра лисиці чи соболя. На щодень гетьман міг вдягнути каптан з товстої китайської матерії поверх жупана зі срібної парчі. Кунтушовий пояс оздоблювався камінням чи перлами, інколи до ансамблю вдягалися жовті черевики та боброва шапка з дармовісом пурпурного кольору (Яворницький, 1990: 204).

У моду козацької старшини просочувалися елементи народного етикету у шанобливих зверненнях і сімейних традиціях. Відомо, що у Батурині за згадками очевидців 1708 року Іван Мазепа міняв зачіски та польські кучері (цебто носив перуки), і деякий час у молоді літа носив лілове волосся. Борода, яка була відзнакою московських бояр, в Україні доби Івана Мазепи давно вийшла з моди. Жіноцтво при гетьманському дворі захоплювалося французькою модою (Радишевський, Свербигуз, 2006: 43).

У цей час у Батурині, крім вже сталих бенкетів, що могли тривати до пізньої ночі, інколи давали за європейською модою й бали. До музичних і танцювальних розваг додавалася ще гастрономічна. Харчі для цих заходів постачала сама ж генеральна старшина, за будинками якої були закріплені певні продукти та напої, які необхідно було вчасно доставити у палац. Особливо цими питаннями за традицією опікувалася родина Забіл. За меню слідкував гетьманський кухмістер, якому довіряли укладання угод на постачання певних наїдків і рідин з генеральною старшиною. Гетьманські столи були зорієнтовані на модну на той час французьку кухню, що смакувала вибагливим гурманам. Адаже у ній було прийнято поєднувати кислий смак із солодким. Очевидно, що й сам застільний етикет взорувався на тенденції французького придворного життя (Радишевський, Свербигуз, 2006: 67).

Обмін традиціями із сусідами, а також початки етикету, світського протоколу й церемоніалу, сприяли певній асиміляції смаків козацької старшини цього часу. За щоденний напій правило пиво, якого за Івана Мазепи вже налічувалося кілька найвідоміших сортів. Найбільш уживаним був сорт «Аква віта», що шанувався за гарний смак (Kasprzak, Skoropadowa, 2008: 145).

Заради шиків деякі шляхтичі носили коштовні куверти (виделки, ножі) за паском, адже культура тогочасного харчування та питання гігієни диктували такий спосіб самообслуговування. Їжа і напої на званих бенкетах та балах розставлялися вже за певними традиціями етикету й вживалися за регламентом. Деякий посуд, як скажімо срібний сервіз гетьмана Івана Самойловича, Іван Мазепа дозволяв використовувати тільки на урочистих церемоніях та особливих випадках зустрічей козацької старшини (Радишевський, Свербигуз, 2006: 68-69).

На кінець XVII–XVIII століття вирізнявся етикет спілкування різних верств населення (обрядова, майданна та сміхова мова). Особливо вирізнялися традиційні святкові обороти і примовки, пов'язані із ритуалами гостин (ходили тільки дорослі без дітей), пригощання, почастунків.

Урочистими були проведення ініціацій – переходу з одного стану в інший: народини, хрестини, пострижини, заручини, весілля, поховання тощо. Традиційні хліб-сіль на столі, краще місце для шанованого гостя, подарунки-віддарунки, тепер доповнилися зміною місця для дружини (сідала праворуч від чоловіка). Звичайні гостини закінчувалися частуванням, святкові – трапезою.

На межі XVII і XVIII століть при гетьманському дворі у Батурині виник новий церемоніал пошлюбін. Тоді в Україні було прийнято дівчатам виходити заміж у 15-18 років, а чоловікам одружуватися у 30-40. Для укріплення інституту шлюбу родовита козацька старшина розвинула церемоніальний протокол, у якому чоловікові надавався шлюбний клейнод. Ця традиція була закладена за часів гетьмана Івана Самойловича, а надалі отримала розвиток з елементами народної обрядовості. Іван Мазепа надавав шлюбні клейноди своїм родичам, племінникам Стефанові Трошинському та Івану Обидовському (Радишевський, Свербигуз, 2006: 48-50).

Гійом де Боплан описав звичаї обряду залицяння дівчини до хлопця при його батьках у хаті обранця. Він свідчив, що забобони перед обуренням громади часто ставали причиною погодження родини, в якій просили дозволу на пошлюбини з парубком (Боплан, 1998: 106). При цьому селянин міг одружитися з панянкою, коли викрадав її за певною церемонією на танцях, далі вміло ховався протягом доби, а потому від цієї дівчини отримував згоду. У разі ж викриття протягом 24 годин, горе-коханцю негайно відрубували голову без суду (Боплан, 1998: 108).

У церковних церемоніях на той час за Гійомом де Бопланом особливо відзначалося свято покладання образу Господнього до гробу, а потім його урочисте виймання під час Великодніх свят. У традиційній обрядовості у великодній понеділок молодь обливалася водою, гуртувалася, грала в ігри (Боплан, 1998: 154).

За польськими першоджерелами 1638 року знаємо, що перша страва завжди мала бути у щоденному меню, незалежно від того, планувалося застілля чи ні. На друге гостям готували великий шмат каплуна (кастрованого відгодованого півня). Третя страва – це була городина, наприклад, морква чи свіжа репа з олією. На 6 осіб її мало бути три великих одиниці, щоб на кожного припадало щонайменше по половині овоча. Четвертою стравою подавали ще якусь городину, наприклад квашену капусту чи свіжу, або ж горох із салом. Сир мав бути на столі завжди на обід і вечерю. Такими стравами харчувалися у будні, коли не було посту. Цебто у понеділок, вівторок і четвер. У неділю та у свята обов'язково готувалася п'ята страва: печений каплун або гуска, чи буженина або смажена свинина.

Вечеря також готувалася з розрахунку на шість осіб. Друга страва з городини, під нею три великі, товсті шматки м'яса. Третьою стравою подавалася каша на м'ясі, добре змашена. Її готувалося стільки, аби вистачило на 6 осіб. Натомість у середу, п'ятницю та перед неділею у суботу намагалися подати до столу рибу (по 2 шт. на персону) та великий шмат м'яса. На друге була городина з маслом, і третє також. Готували їх стільки, аби вистачило на 6 осіб. У ці дні вечеря складалася зі смажених або варених яєць, по 2-3 шт. на персону. Друга страва готувалася з тіста. Пиво від обіду до вечері вживали за потребою. Підвечірок складався із хліба з маслом або – з ковбаси чи бігусу (Ogrodowska, 2010: 227-228).

Початково каву пили або зі склянок, або з привозних турецьких фаянсів з синіми кобальтовими візерунками. Від 1670-х років, коли у Жовкві й Глинському на Львівщині розпочався випуск власної тонкокерамічної продукції, – у фарфорових (тобто із делікатного фаянсу) філіжанках з розписом синіми фарбами у китайській традиції (уламки предметів цих виробництв знаходили у маєтках спадкоємців Собеських – Радзивіллів у Білорусі наприкінці XX – на початку XXI століття) (Школьна, 2012: 246).

Іжа козаків XVII століття здебільшого була невибаглива, і складалася з саламахи – рідкої страви з вареного проса і розрідженої у воді муки, із додаванням пшона (Боплан, 1998: 97). Їли її з невеличких дерев'яних корит нашвидкуруч. З напоїв вживали брагу, медовуху, квас, горілку (горівку), рідше – пиво (Боплан, 1998: 23), тільки на свята – вино. Серед фруктів – розводили вишню, з-поміж горіхів – мигдаль (Боплан, 1998: 39). Рибу консервували у попелі (Боплан, 1998: 41), солі, варили раків.

Слід зазначити, що, за Гійомом де Бопланом, найвищий м'яса, було прийнято на гарнір подавати квашену капусту і пшона зі шматком соленого сала або із галушками, а також хрін, що нагадував смак гірчиці, рибу і морепродукти. Після кількох перемін основних солоних страв слуги прибирали посуд разом із скатертиною (обрусом), та доїдали залишки їжі.

До середини XVIII століття більш заможні магнати користувалися для сервірування столу срібним посудом, а бідніші – олов'яним (великими мисками, тарілками, сервізами й вазами). Від половини царювання Августа Сильного розповсюдилися спочатку фаянсові (м'який фарфор), а згодом порцелянові тарілки, салатники, сільнички, рукояті від виделок і ножів, карафки, півмиски, миски, вази, сервізи. Однак «біле золото» на той час було значно дорожчим від срібла, і тому їжу на ньому найчастіше подавали у дні урочисті. Срібні ложки не роздавалися по кінцях столу, а викладалися біля званих гостей. Тому менш заможні гості ходили на такі прийоми зі своїми дерев'яними або кувертами з рогу чи олова, інколи із власними срібними приборами, на яких був нанесений їх малюнок чи родовий герб. Інколи присутні, що забулися особистого реманенту, просили ложки на деякий час у сусідів по столу, або робили собі імпровізовані ложки з кірки хлібу, яку клали на ножа, що вважалося поганим тоном і висміювалося за «жадібне простацтво» у вік вишуканостей французьких (Kitowicz, 2019).

У XVII–XVIII століттях на українських землях повсюдно споживали квас, медовуху як прохолодні напої у всіх верствах суспільства, густу горілку «їли дерев'яними ложками» (збереглися такі куверти в експозиції Національного музею українського народного декоративного мистецтва) козаки, діжками споживали під час

бенкетів у середовищі польсько-української шляхти, простий люд на щодень також вживав чаї з цілющих трав (Школьна, 2012: 246).

Важливим у розвитку гайдамацько-козацької субкультури був застільний етикет. Культура харчування неодружених запорожців (лицарів або товаришів) передбачала ранкове гаряче снідання після молитви, обід о 12 годині і вечерю. Їжу готували у котлах, насипали і подавали у невеликих дерев'яних ваганках (коритах), їли переважно дерев'яними ложками. Напої – мед, пиво, брагу, наливку, горілку наливали у великі дерев'яні коновки, до яких підвішувалися дерев'яні черпаки-коряки (ковші) або кухлі «михайлики» (вміст їх складав від трьох до п'яти об'ємів звичайних чарок – цебто 300–500 мл). Під образами у покуті місце відводилося курінному отаману (всього їх було 37 за кількістю куренів) (Яворницький, 1990: 243-245).

Тверду їжу брали руками, рибу подавали у залізних невисоких ваганках під назвою стябл, з невеликою шийкою, крізь яку можна було зливати уху. Хліба козаки не пекли, а готували на житній муці, густо звареній із водою, соломаху. Якщо у цей харч додавалося пшоно, не дуже густо зварене на квасі, наїдок називався тетеря. Третьою стравою з цього переліку була щерба – рідко зварена мука на риб'ячій усі. Четверта страва козаків звалася братко. Вона складалася з пшонної кашки із додаванням пшеничного або прісного, але не кислого тіста. Ранішнє харчування звалося «сирно».

Тетерю споживали з риб'ячею ухою, жиром, молоком (у скоромні дні) або водою (у пісні). За окремі кошти (поклад потрібних 9 крб. 50 коп. на рік) козаки могли ласувати рубцями свинини, свинячими головами до хрину і локшиною, мамалигою з тіста проса або кукурудзи, яку споживали із бринзою або баранячою засоленою пастурмою чи коржами. Дичина, вареники, сирники, гречані з часником галушки замовлялися курінному кухарю артільно у складчину. Вечеря проходила на заході сонця, була гарячою. Закінчувалася вона у мирний час грою на кобзах, що відрізнялися від панського торбана (кшталту лютні), лірах («реллях»), цимбалах, козах, скрипках, свистунах, сопілках, ваганах, басах і танцями (гопак тощо) (Яворницький, 1990: 243-245, 253).

Однак застільні манери не значно розширили поняття світського етикету на українських землях, вони уможливають елементарне вміння тримати виделку та ложку й споживати їжу і напої. Але це також уміння привітно й невимушено вести дипломатичні розмови, бути ненав'язливим і коректним співбесідником. В кінці XVIII століття вважалося нікчемною манерою говорити занадто прискіпливо та голосно, привертати увагу сторонніх до себе. Категорично унеможлилювалася провокація сварок, демонстрація своїх емоцій та гучних скандалів. Гучний саркастичний сміх засуджувався як прояв вульгарності. Гарно вихована людина мала бути уважною при спілкуванні з поважними титулованими персонами. Виявом хорошого тону означали можливості власного волевиявлення думки під час застілля, що малось на увазі в висловленні хвали господарям і компліментів жінкам тощо. Головне аби запрошені не вдавалися до занадто тривалих монологів і вихвалень. Також не рекомендувалось застосовувати приказки та прислів'я, котрі вважалися просторічними висловлюваннями. У моду поступово ввійшли застільні промови, себто тости.

Скріплювали дружні стосунки численні мистецькі артефакти релігійного культу, які козаки брали з собою на війну разом із похідними церквами, що нагадували палатки з полотна та клейонки, або портативними храмами на колесах. Етикет подібних відносин з християнськими лідерами світу сприяв тому, що до козаків приходили духовні особи з Константинополя, Єрусалима, Афона та Польщі (Яворницький, 1990: 260, 267, 274).

Під час читання Євангелії козаки вишикувалися, розпрямлялися і бралися за ефеси шабель, виймаючи до половини лезо з піхов. Цей церемоніал був ознакою готовності захищати зі зброєю у руках слово Боже і віру християнську від ворогів. Під час козацьких свімій у 40 церквах запорожців, 7 з козацьких вольностей та у військових монастирях весь синкліт і нобілітет згадувався поіменно. Всі загиблі перераховувалися у січовій церкві, за ними відспівувалися молебні як за оборонників віри христової. Захист віри підкріплювався періодичними відносинами з Царгородом через Чорне море, куди козаки ходили на чайках, та судноплавно до Межигірського Спаса двічі на рік. Братія цього січового монастиря за неписаним протоколом духовних зносин перебувала на частковому утриманні і ктиторських піднесеннях козаків (Яворницький, 1990: 290-298).

**Висновки.** У побутово-сімейних культурних практиках козацького старшинського середовища XVII–XVIII століття значна увага приділялася манерам (шанобливому ввічливому звертанню), зовнішньому вигляду (одягу, прикрасам). Певних трансформацій впродовж досліджуваного періоду зазнавала гастрономічна культура. Розвинулися риси сімейної та релігійної обрядовості.

Етикет світських заходів і прийомів на українських землях XVII–XVIII століття значною мірою формувався під впливом, з одного боку, народної культури і козацьких звичаїв, а з іншого – постійно трансформувався з огляду на східні (Туреччина і Кримське ханство) і західні дипломатичні ритуали, традиції, протокол (насамперед, Польща, Франція).

Тобто, у козацькому середовищі поступово склалися певні церемонії, які стосувалися релігійних відправ або свят, ініціацій і перетрактацій. Оскільки козаки стали окремим соціальним прошарком, і до середини – третьої чверті XVIII століття розпоршилися по різних містах Лівобережжя та Правобережжя України, їхні звички, традиційне право, вимоги до чеснот і добропорядності, етики, етикету, життєвої філософії розповсюдилися широко за межами Запорожжя і Хортиці.

#### Список використаних джерел:

1. Боплан Г.Л. Опис України. Львів: НВП «МЕТА», 1998. 180 с.
2. Калакура Я.С., Рафальський О.О., Юрій М.Ф. Українська культура: цивілізаційний вимір. Київ: ІПіЕНД ім. І.Ф. Кураса НАН України, 2015. 496 с.
3. Когут З. Коріння ідентичності: студії з ранньомодерної та модерної історії України. Київ: Критика, 2004. 351 с.

4. Радишевський Р., Свербигуз В. Іван Мазепа в сарматсько-роксоланському вимірі високого бароко. Київ: Видавничий центр «Просвіта», 2006. 551 с.
5. Школьна О. Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв. *Праці Центру пам'яткознавства: зб. наук. пр.* Київ: Центр пам'яткознавства НАН України і УТОPIK, 2012. С. 246–255.
6. Яворницький Д. Історія запорозьких козаків. У 3-х т. Т. 1. Київ: Наукова думка, 1990. 583 с.
7. Яковенко Н. Дзеркала ідентичності. Дослідження з історії уявлень та ідей в Україні XVI – початку XVIII століття. Київ: Laurus, 2012. 472 с.
8. Яковенко Н. Українська шляхта з кінця XIV – до середини XVI століття. Волинь і Центральна Україна. Київ: Критика, 2008. 472 с.
9. Яковлева Т. Руїна Гетьманщини: від Переяславської ради – 2 до Андрусівської угоди (1659–1667 рр.). Київ, 2003. 644 с.
10. Kasprzak A., Skoropadowa H. Europejskie szkło od XVI do początku XIX wieku w zbiorach Muzeum Etnografii I Przemysłu Artystycznego Instytutu Narodoznawstwa Narodowej Akademii Nauk Ukrainy we Lwowie / Ministerstwo Kultury I Dziedzictwa Narodowego. Warszawa, 2008. S. 130–175.
11. Kitowicz J. O stołach I bankietach pańskich. URL: <http://literat.ug.edu.pl/xxx/kitowic/019.htm> (дата звернення: 23.07.2019).
12. Ogrodowska B. Tradycje polskiego stołu. Warszawa: Sport I turystyka. MUZA SA, 2010. 356 s.

#### References:

1. Boplan, H.L. (1998). Opys Ukrainy [Description of Ukraine]. Lviv: NVP «META» [in Ukrainian].
2. Iakovenko, N. (2012). Dzerkala identychnosti. Doslidzhennia z istorii uiaвлен ta idei v Ukraini XVI – pochatku XVIII stolittia [Mirrors of Identity. Research on the History of Perceptions and Ideas in Ukraine in the 16th – early 18th Centuries]. Kyiv: Laurus [in Ukrainian].
3. Iakovenko, N. (2008). Ukrainiska shliakhta z kintsia XIV – do seredyiny XVI stolittia. Volyn i Tsentralna Ukraina [Ukrainian Nobility since the End of the 14th to the Middle of the 16th Century. Volyn and Central Ukraine]. Kyiv: Krytyka [in Ukrainian].
4. Iakovleva, T. (2003). Ruina Hetmanshchyny: vid Pereiaslavskoi rady – 2 do Andrusivskoi uhody (1659–1667 rr.) [The Ruin of the Hetmanate: From the Pereyaslav Council – 2 to the Andrusiv Agreement (1659–1667)]. Kyiv [in Ukrainian].
5. Iavornytskyi, D. (1990). Istoriia zaporozkykh kozakiv [History of the Zaporizhzhya Cossacks]. U 3-kh t. T. 1. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
6. Kalakura, Ya.S., Rafalskyi, O.O., & Yurii, M.F. (2015). Ukrainiska kultura: tsyvilizatsiinyi vymir [Ukrainian Culture: Civilizational Dimension]. Kyiv: IPIEND im. I.F. Kurasa NAN Ukrainy [in Ukrainian].
7. Kasprzak, A., & Skoropadowa, H. (2008). Europejskie szkło od XVI do początku XIX wieku w zbiorach Muzeum Etnografii I Przemysłu Artystycznego Instytutu Narodoznawstwa Narodowej Akademii Nauk Ukrainy we Lwowie / Ministerstwo Kultury I Dziedzictwa Narodowego [European Glass From the 16th to the Beginning of the 19th Century in the Collection of the Museum of Ethnography and Art Industry of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine in Lviv / Ministry of Culture and National Heritage]. Warszawa [in Polish].
8. Kitowicz, J. (2019). O stołach I bankietach pańskich [About Tables and Banquets of the Lords]. Retrieved from <http://literat.ug.edu.pl/xxx/kitowic/019.htm> [in Polish].
9. Kohut, Z. (2004). Korinnia identychnosti: studii z rannomodernoï ta modernoi istorii Ukrainy [Roots of Identity: Studies in Early Modern and Modern History of Ukraine]. Kyiv: Krytyka [in Ukrainian].
10. Ogrodowska, B. (2010). Tradycje polskiego stołu [Traditions of the Polish Table]. Warszawa: Sport I turystyka. MUZA SA [in Polish].
11. Radyshevskiy, R., & Sverbyhuz, V. (2006). Ivan Mazepa v sarmatsko-roksolanskomu vymiri vysokoho baroko [Ivan Mazepa in the Sarmatian-Roksolan Dimension of High Baroque]. Kyiv: Vydavnychi tsentr «Prosvita» [in Ukrainian].
12. Shkolna, O. (2012). Kultura kharchuvannia elity ukrainskoho suspilstva XVII–XIX stolit: typolohiia form farforo-faiansovykh vyrobiv dlia napoiv [Food Culture of the Elite of Ukrainian Society in the 17–19th Centuries: Typology of Forms of Porcelain and Earthenware Products for Drinks]. *Pratsi Tsentru pamiatkoznavstva: zb. nauk. pr.* Kyiv: Tsentru pamiatkoznavstva NAN Ukrainy i UTOPIK [in Ukrainian].