

УДК 94:355](477)''149/154'' + УДК 392.81

ХЛІБ В КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ, ТРАДИЦІЯХ ТА ЗВИЧАЯХ ЗАПОРІЗЬКИХ КОЗАКІВ У XVI – XVIII СТОЛІТТЯХ

Михайло Чередниченко,
старший науковий співробітник
відділу музейних комунікацій
Національного заповідника «Хортиця»

Метою роботи є – на основі аналізу писемних джерел дослідити значення страв із продуктів переробки зерна в культурі харчування, традиціях та звичаях запоріжців у XVI–XVIII століттях. Відстежити шляхи потрапляння зернових на Запоріжжя. А також виявити альтернативні зерновим рослини, що могли замінювати вироби з борошна.

Під час дослідження було використано метод джерелознавчого аналізу та синтезу. Наукова новизна полягає у наступному: хліб, чи то у вигляді зерна, борошна, або уже готових виробів, був для українців, в тому числі для козаків на Запоріжжі не аби якою цінністю. Він виступав мірилом заможності козака, а іноді навіть одним з атрибутів справжнього козака. Та на даний момент немає спеціальної роботи присвяченої тій ролі яку відігравали продукти переробки зерна в житті запоріжців.

Проведене дослідження дозволяє стверджувати: за три століття свого існування запоріжські козаки навчилися вирішувати проблеми пов'язані з дефіцитом зернових заміною іншими рослинами доступними в даному регіоні, а дефіцит саме печеного хліба долали за допомогою приготування інших страв з борошна, в яких витрата останнього була меншою.

Ключові слова: хліб, «козацький хліб», саламаха, тетеря, водяний горіх, Запоріжжя, Г. Л. де Боплан, Л. Яценко-Зеленський, С. Мишецький, Л. Корж.

The purpose of the work is to investigate the significance of dishes from grain processing products in the food culture, traditions and customs of the Zaporozhians in the 16th-18th centuries, based on the analysis of written sources.

Trace the ways of getting grain to Zaporizhzhia. And also identify alternative grain plants that could replace flour products.

The method of source analysis and synthesis was used during the research. The scientific novelty is the following: bread, whether in the form of grain, flour, or ready-made products, was of great value to Ukrainians, including Cossacks in Zaporozhye. It was a measure of a Cossack's wealth, and sometimes even one of the attributes of a real Cossack. But at the moment, there is no special work dedicated to the role played by grain processing products in the life of Zaporozhians.

The conducted research allows us to state: during the three centuries of their existence, the Zaporozhian Cossacks learned to solve problems related to the shortage of grains by replacing them with other plants available in the region, and the shortage of baked bread was overcome by preparing other dishes from flour, in which the consumption of the latter was lower.

Key words: bread, "Cossack bread", salamaha, teterya, water nut, Zaporozhye, G. L. de Boplan, L. Yatsenko-Zelenskyi, S. Myshetskyi, L. Korzh.

Як відомо українці належать осілих народів. Основою господарства вказаних спільнот є рільництво. Тому логічно, що основу харчування даних суспільств складають продукти переробки зерна, і в першу чергу, печений хліб.

Саме слово «хліб» для народів, що займалися його виробництвом було сакральним та багатозначним. Так, хлібом називали не тільки печені вироби із борошна, але і саме зерно та борошно. Крім того, іноді під словом «хліб», взагалі розуміли будь які продукти харчування, які допомагали людині подолати голод та навіть вижити. Так, коли Наливайко, Лобода та інші отамани розташувалися на зимівлю в 1595–1596 роках зі своїми загонами на Волині та у південних повітах Великого князівства Литовського, то вимагали для своїх козаків у місцевих землевласників провіанту. Наприклад, С. Наливайко в листі до короля пояснював свої дії тим, що козаки хотіли

отримати «trochę chleba» [4, с. 217]. А Г. Лобода в листі до гетьмана С. Жолкевського виправдовував подібні вчинки бажанням отримати «chleba soli» [3, с. 66]. Також слово «хліб» означало раніше та означає і в наш час таку діяльність людини або групи людей, що забезпечувала їх засобами до існування. Що стосується козаків, то навіть існувало словосполучення «козацький хліб». Під цим розуміли здобич, яку отримували козаки в результаті своєї військової діяльності, і за рахунок якої могли прожити зі своїми родинами.

Що ж до ситуації з реальним хлібом, у різних його значеннях на Запорозжжі: перші звістки про козацькі ватаги датуються кінцем XV століття [2, с. 183]. У перші десятиліття своєї історії перебування козаків на Запорозжжі мало сезонний характер, а саме в теплу пору року: з весни до осені. Тільки з кінця XVI століття є свідчення, що частина козаків залишається на зиму [17, с. 383; 17, с. 376]. Місцеве природне середовище могло забезпечувати прибульців рибою, дичиною, диким медом, сіллю. Однак, не зерновими, що призводило до повної відсутності печеного хлібу в раціоні перших низовиків. Про це неодноразово згадували автори XVI – першої половини XVII століття. Так, у статті Л. Боратинського йдеться про зустріч дипломатичного представника Ватикану з козацьким очільником, яка датується 1584 роком. Відповідно до підготовленої ним реляції, однією з головних особливостей побуту низовиків на Запорозжжі була та, що вони не вживали печеного хліба, а живилися плодами рибальства та мисливства, – «pokarmu dostarcza im rybołówstwo, myśliwstwo... nigdy nie jedzą chleba» [1, с. 24]. Відсутність печеного хліба в XVI столітті і пізніше доволі негативно впливала на емоційний стан низовиків. Так, о. Рафаїл який збирав милостиню на свою обитель в часи Нової Січі відзначає, що запорозькі рибалки на рибних заводах «ватагою скорблять, что риби вялоѣ и просолу єсть достаточно, да брать нікому» тобто покупці не приїхали, і їм нема за що

купити достатню кількість зерна або борошна для випікання хлібу, тому їли вони «без хлѣба тетеру з рибою» [38, с. 43].

Отже, відсутність землеробства на Запорозжі протягом майже всього історичного життя запорозького козацтва заставляла низовиків шукати різні шляхи для задоволення своїх потреб у зерні та борошні. І такі шляхи знаходилися. Однак, без власного землеробства продуктів переробки зерна на Запорозжі завжди не вистачало.

Шляхи, якими хліб потрапляв на Низ були наступними: з самого початку свого існування козацькі ватаги привозили якусь кількість хлібу у вигляді борошна із собою. Ш. Старовольський у своїй роботі «Про справи Сигізмунда І», виданій в 1616 році пише, що козаки влаштовують заздалегідь підвіз припасів. Правда він обґрунтовує це тим, що у них недостатньо своєї риби, «влітку сушеної» [17, с. 376]. З листа Б. Верещинського від 15 квітня 1601 року до канцлера Я. Замойського довідуємося, про те як козаки на Київщині готувалися до подорожі на Низ. Так, козацькі збори на волості починалися з того, що учасники виправи повинні були придбати все необхідне для походу. Вони споряджали човни оснасткою, запасалися борошном, а саме наповнювали ним діжки («boroszno w beczki byącz»). І, за словами автора, на момент написання листа, уже багато його набили в діжки [48, с. 320].

Певний запас хлібу (у вигляді зерна, борошна, або готового до використання продукту) козаки завжди возили з собою, це був стратегічний продукт. В 1582 році сталася збройна сутичка реєстрових козаків з людьми черкаського старости О. Вишневецького. В результаті сутички серед значимих збитків реєстровців, тобто таких, які вони вказали у судовому позові поряд з загиблими товаришами, втраченими гарматками та гаківницями, пошкодженими човнами, були обпалена діжка з крупами та дві діжки з борошном, при чому останнє розсипалося [28, с. 416]. Слід додати, що в середовищі січової старшини в середні XVII століття існувало уявлення

про те, що той хто не має рушниці, одягу, або борошна, тобто одного з видів хлібу, не є справжнім козаком. Таким особам протистоять «сверстные козаки зимочаки», як пише кошовий отаман Я. Барабаш в листі до І. Виговського [5, с. 60].

Слід відзначити, що до другої половини XVI століття не тільки Запорожжя, а і частина повітів Київського воєводства, звідки виходило більшість козацьких ватаг, залежали від привозного зерна та продуктів його переробки. Так, в описі житомирського замку тамтешні міщани в 1545 році скаржилися, що «хлебъ купуемъ, на Волини и на Подолье ѣздечи» [30, с. 250]. А староста Черкаського замку 1552 року збирав поклон (плата за дозвіл займатися – рибальством, полюванням, бджолярством на підконтрольній йому території), що складався з вівса, круп та іншого. Поклон збирався з ватаг уходників. Уходниками були мешканці північних, більш залюднених, повітів Київського воєводства [9, с. 85]. До речі, ватаги уходників складалися, в тому числі, і з дуже великої кількості козаків.

Ситуація дещо змінюється з другої половини XVI століття. На Запорожжі як раніше ще свого хлібу немає, але прикордонні повіти Київщини доволі інтенсивно колонізуються, стрімко зростає їхнє населення, з'являються нові містечка, замки. Відповідно, прискореними темпами зростає така сфера господарювання як орне землеробство. Тому мешканці прилеглих до Запорожжя земель почали постачати зернові низовикам. Так, Б. Папроцький відзначав у творі «Сад королівський», що запорожці, в результаті вдалих походів на татар та турок, почали мати певний достаток в провіанті, адже селяни з сусідніх земель привозили припаси на Запорожжя та обмінювали на коней, волів та здобуту козаками у своїх південних сусідів здобич [17, с. 307]. Отже, ще одним шляхом надходження хліба на Запорожжя був обмін козацької здобичі на продукти рільництва з сусідніми більш колонізованими регіонами.

Таким чином, запорозькі козаки з самого початку свого існування займалися добуванням, так званого «козацького хліба». Що цікаво, іноді «козацький хліб» ставав реальним хлібом. Так, в 1678 році І. Сірко повідомляв І. Самойловича, що до Очакова прибув турецький транспорт з хлібними запасами для османського війська. В Очакові з великих кораблів перевантажили продовольство на дрібні судна і далі рушили на Кизи-Кермень. Запорожці пропустили транспорт в Дніпро, А потім атакували його. В результаті, всі судна з продовольством, крім одного, потрапили до козацьких рук [29, с. 56]. Іноді задовольнялися козаки і значно меншою здобиччю. Так, в 1748–1749 році відібрали у татарського чабана один «чувал дюгеун» (тобто лантух рисового борошна). Правда, основна частина здобичі полягала в інших речах [10, с. 325].

З часом з'являються нові джерела надходжень продуктів рільництва на Низ. А саме, борошно та крупи починають постачати на Запорожжя, в якості монаршого жалування від Московського царя. Перша згадка походить з 1576 року. Запорожці, очолювані Б. Ружинським, заохочувалися московським урядом до активних дій проти Криму. І в якості жалування кожен козак отримав по три карбованці, по каптану та продовольство (ймовірно, зернові продукти) і порох на все військо [37, с. 7]. В другій половині XVII століття повідомлення про хлібне жалування запорожцям з'являються регулярно. Московський уряд вимагав від гетьмана на підконтрольних йому землях заготовляти борошно та крупи для жалування Запорожців. Так, виконуючи монарший наказ І. Самойлович у 1678 році повідомляв запорожців, що зібрав для них в Перевалочній 200 діжок борошна та 40 діжок пшона [8, с. 552]. Той же І. Самойлович в 1686 році відправив на Запорожжя вже 500 діжок запасу [53, с. 60]. В рік першого Кримського походу 1687 р. запорожцям було відправлено «хлебных запасов 1000 четвертей» [54, с. 1227]. А в 1693 році згадується, що від гетьмана І. Мазепи надійшло п'ятсот діжок «запасу», тобто борошна [54, с. 1244].

До речі, залежність Запорозжя від привозу плодів землеробства розуміли і вороги запорожців. З початком Визвольної війни Б. Хмельницький на Запорозжжі збирав своїх прихильників. Брацлавський воєвода А. Кисіль в листі датованому березнем 1648 року радив коронному гетьману М. Потоцькому перекрити річкові шляхи, щоб до повсталих не потрапили нові козацькі загони та чернь, а також, не було підвозу борошна. Тоді повсталі вимушені будуть харчуватися рибою та дичиною. А це, в свою чергу передбачало, що сили Б. Хмельницького будуть швидко танути і він не зможе уникнути покарання з боку урядових військ [22, с. 20].

Хочу звернути в цьому уривку увагу, на словах про рибу та дичину. На мій погляд, те емоційне навантаження, яке надається автором цим словам, свідчить про другорядність та певну неповноцінність згаданих продуктів по відношенню до продуктів переробки зернових. До речі, подібні думки ми зустрічаємо в пізніших текстах. В 1677 році запорожці виправдовувалися перед царським посланцем за те, що не брали участь у відбитті першого походу турецького війська на Чигирин. І головною причиною цього було те, що в той рік гетьман І. Самойлович «запасу» до них не прислав. І у війську склалася така ситуація, що козакам, як пише І. Сірко, «нечего поднестъ и ко устом» [8, с. 437]. Тому Військо Запорозьке вимушено було укласти перемир'я з Кримом, щоб можна було безпечно розійтись козакам на рибні промисли та за сіллю. Тобто, як стверджують запорожці «військо в Сечи ... толко кормились рыбою» [8, с. 427]. З вище наведеного уривка складається уявлення, що риба в даному випадку замінила для козацької громади якийсь більш бажаний наїдок, який виготовлявся із «запасу», тобто борошна та круп.

Слід зауважити, що залежність низовиків від підвозу зернових використовували пізніше і українські гетьмани в своїх політичних спорах із Запорозжжям. Спочатку І. Виговський перекривав торгівельні шляхи на Запорозжжя і вимагав видачі Барабаша [5, с. 68]. Потім Я. Сомко, кандидат на гетьманство, який наказав щоб на Запорозжжя ніхто не ходив и запасів не

пропускав. На нього скаржився І. Брюховецький, пояснюючи при цьому, що за порогами не сіють, і не орють, а хліб тільки з міст добувають. І взагалі, козаки взимку із Запорожжя в міста ідуть за хлібом, а не з міст на Запорожжя [47, с. 108–109]. Далі уже сам І. Брюховецький, коли став гетьманом, просив у царського уряду введення гарнізонів в Кодак та Кременчук, з метою обмежити доступ на Запорожжя підвладних йому козаків, які ватагами уходили від нього, а також перекрити туди підвіз хліба [47, с. 338]. І. Самойлович також намагався перекрити підвіз хліба, однак запорожці домоглися того, щоб до них продовжували іти ватаги «добрыє с хлебными запасы» [7, с. 646].

Не тільки політичні суперечки перешкоджали підвозу хліба. Іноді на це впливали погодні умови. Взимку підвіз зменшувався, відповідно ціна на хліб в Січі збільшувалася. Так, Російський офіцер О. Нікіфоров повідомляв що січні 1749 року в Січі відчувалася велика нестача хліба, тому що запорозькі чумаки залишилися на зимівлю на Гетьманщині [56, с. 49].

Отже, як бачимо населення Запорожжя залежало від привозного хлібу протягом майже всього періоду існування низового козацтва. Кошовий отаман Г. Федорова, в середині 1750-х років, в одному із своїх листів писав «Військо Запорозьке з давніх літ і донині хліба не вирощує, та й у цих степових місцях його мало родить» [44, с. 318].

Однак, слід зазначити, що в часи Нової Січі все ж таки відбуваються певні зрушення в плані розвитку місцевого рільництва. Спочатку зрушення в цьому напрямку були повільні, а згодом вони почали прискорюватися. В листі від 9 липня 1757 року нужду в хлібі один з запорозьких старшин пояснював великою кількістю населення, перебоями в його привезенні, а також «недородом» [10, с. 150]. Саме згадка про недорід свідчить, що хліб на Запорожжі пробували вирощувати. Про розвиток землеробства на запорозьких землях згадує автор «Топографического описания...». Він відзначає, що мешканці сіють озиме жито та пшеницю, ярий ячмінь, гречку

та просо. Жито, пшениця та ячмінь в десятеро родяться, а просо в 30 разів [50, с. 185].

В кінці 60-х та на початку 70-х років XVIII століття вирощування злаків досягло такого рівня, що запорожці могли забезпечити свої потреби в борошні та крупі власним зерном. В роки кошового отамана П. Калнишевського Запорожжя почало продавати хліб власного виробництва назовні. Так, в 1772 г. козак Я. Лошака продав торговцю М. Соломону власного свого борошна житнього 122 чверті, кожна за 6 карбованців 20 копійок, пшеничного і пшона 38, кожна за 6 карбованців 60 копійок, усього 160 чвертей [19, с. 352]. Навіть в часи російсько-турецької війни 1768–1774 років відбувався вивіз хліба до Криму. В квітні 1773 року козак куреня Тимошівського Н. Письменний відправив у Крим для продажу «житнього борошна п'ять чвертей та пшона чотирнадцять чвертей з половиною», в той же час козак Кирилівського куреня Н. Білий продав перекопським купцям «борошна пшеничного тридцять п'ять чвертей кожна за 6,5 карбованців, а потім ще сімдесят сім чвертей за 5 карбованців без 25 копійок», у травні того ж року козак Тимошівського куреня Михайло Балараба відправив до Криму із своїм наймитом «сімома воловими возами п'ятдесят чвертей власного хліба» [19, с. 353].

Розвиток рільництва на Запорожжі було відзначено і у фольклорі. За словами Г. Надхіна ще в 20-х роках XIX століття серед поселян Запорозького краю побутувала така приказка «як був кошовим Лантух (Григорій Федорів) нічого було класти в лантух, а як став Калныш, пошли и паляници, и корж и кныш» [35, с. 576]. Справедливість вище наведеної приказки певним чином підтверджує Маніфест Катерини II від 4 серпня 1775 року «Об уничтожении Запорожской сечи и о причислении оной к Новороссийской губернии». В пунктах 5 та 6 запорожці звинувачуються в тому, що приймали у себе втікачів з Малоросії з сім'ями для того, щоб у себе завести і розвинути

власне рільництво. Останнє в свою чергу руйнувало залежність Січі від російського престолу [39, с. 192].

Отже, якщо відкинути останні десять років, коли кошовим був П. Калнишевський, то можна сказати, що майже триста років козаки на Пониззі Дніпра, відчували суттєвий дефіцит хліба. Не вирішувало проблему і більш регулярне надходження зернових в якості, так званого, хлібного жалування в часи Нової Січі та закупленого на Гетьманщині хліба самими козаками. В 1740-ві та 1750-ті роки запорожці повинні були отримувати від російської влади 1000 чвертей борошна та 62 чверті і 4 четверика круп, про що свідчать, наприклад, документи з Архіву Коша за 1749 та 1757 роки [10, с. 42; 10, с. 135]. В архіві Коша є документ про розподіл хлібного жалування між куренями, за яким кожен курінь отримував по 25 чвертей (кулів) борошна та приблизно по 3 чверті круп [10, с. 132–133]. З 1761 року обсяг хлібного жалування було збільшено і воно складало 1300 чвертей борошна із крупами (останніх до 90 чвертей) [44, с. 155]. О. Мірущенко перерахував хлібне жалування з одиниць об'єму в одиниці маси і отримав наступні цифри: до 1761 року борошна повинні були отримувати близько 128 000 кг, круп – 8 200 кг; після 1761 року – 166 400 кг, круп – 10 624 кг [34, с. 156].

В часи Нової Січі також продовжували практику завезення хлібних продуктів на Запорожжя для купівлі-продажу. Про орієнтовну кількість останніх ми дізнаємося із листування Коша з урядовими установами: кожного року на Запорожжя завозили близько 10 000 чвертей житнього борошна, 1 000 чвертей пшеничного борошна, 5 000 чвертей пшона [11, с. 480]. Однак, навіть сумарна кількість хлібного жалування разом з привезеним на продаж хлібом була недостатньою. В листі кошового отамана Григорія Федорова (Лантуха) вказано, що населення Запорожжя на той час складалося з 27 000 осіб, хоча проведений в 1756 році перепис показує близько 15 000 козаків [12, с. 11]. Далі в листі стверджувалося, що якщо

присилати борошно відповідно до минулих показників, то Війську Запорозькому «может последоват немалая нужда». Тому, кошовий із старшиною пропонували присилати в один рік борошна житнього 81 000 чвертей, щоб на кожного запорозького мешканця припадало по три чверті борошна [11, с. 507]. Слід відзначити, що в Російській імперії норма житнього хліба в зерні на дорослого чоловіка у XVIII столітті дорівнювала саме трьом чвертям [43, с. 218; 33, с. 387]. Тобто, однієї тисячі чвертей борошна, яке надходило як «хлібне жалування» за нормами того часу могло вистачити на 333,5 людини. А якщо до «хлібного жалування» додати зернові закуплені на Гетьманщині, а це 10 000 чвертей житнього борошна та 1 000 чвертей пшеничного борошна, ми отримаємо в сумі 12 000 чвертей борошна. А сума в 12 000 чвертей борошна могла покрити потребу 4 000 чоловіків у печеному хлібі. Тобто, вказаної кількості борошна ні в якому разі не вистачило б на випікання хліба для 27 000, і, навіть, для 15 000 осіб. За словами кошового отамана Г. Федорова отримуваної кількості зернових продуктів при роздачі печеного хліба кожному козаку «и по горсти не станет» [20, с. 152].

Саме тому козаки вимушені були відмовлятися від вживання печеного хліба. Замість останнього в козацькому побуті були поширені інші наїдки. Це були продукти переробки або зовсім інших відмінних від зернових рослин, або такі, в яких витрата зернових була б мінімальною.

До перших належить водяний горіх плаваючий (чилим, рогульник). Автор початку XVII століття М. Пашковський, у віршованому творі «Історії турецькі», виданому у 1615 році у Кракові, описує епізоди з життя шляхтича Я. Кіміковського, що у 1590–1591 роках перебував у козацьких лавах на Запорозжжі. Він відзначає наступне: «...козацька пожива то саламаха [про неї нижче] та горіхи водні» [16, с. 50]. Про останні згадує і Г. Л. де Боплан. Він пише, що на Домоткані збирали водяні горіхи схожі на металеві колючки, а коли ці горіхи зварити, то вони дуже добрі для споживання [14, с. 38]. В

«Топографическом описании...» водяний горіх також згадується, однак, нічого не повідомляється про його їстівні властивості. В 1942 році в Радянському Союзі вийшла книга Г. Боссе «Готуйте із диких весняних рослин борошняні вироби, юшки, салати». В ній про водяні горіхи було написано наступне. Під дуже твердою оболонкою знаходиться поживна речовина, яка вміщує 8–11% білку та 34–51% крохмалю і цукру. У сирому вигляді вони тверді та не їстівні, а коли спечені – то смачні і поживні, їх смак нагадує смак печених каштанів. Збирають чилим наступним чином. На човнах пропливають вздовж заростей водяного горіху та перевертають до гори його листя, під якими висять плоди. Одна людина на Волзі за 8 годин могла назбирати 60–65 кг плодів. До зими плоди відриваються та падають на дно водойми. З дна їх можна зібрати весною, поки не проросли, сітками. Готують їх таким чином, спочатку миють, надрізують або пробивають оболонку в кількох місцях, потім обварюють кілька хвилин в окропі, або кладуть в гарячий попіл чи на гарячу поверхню і тримають поки не розтріскається оболонка так, щоб її можна було зняти пальцями. Очищені ядра горіхів варять. Споживають горіхи цілими або у вигляді пюре. Для пюре горіхи ріжуть дольками, варять 30–40 хвилин у воді або молоці і протирають крізь сито. Г. Боссе пропонує заправляти готові горіхи маслом, гарячим молоком, сіллю та цукром [15, с. 17].

До інших замінників печеного хліба належали страви із продуктів переробки зернових. Наприклад, такі як «соломаха». За словами кошового отамана Г. Федорова, та кількість борошна, яку витрачали протягом шести місяців на приготування соломахи, при випіканні з неї хліба витрачалася би за один місяць, при незмінній кількості споживачів [20, с. 152].

Козацька страва відома під назвою «соломаха» або за співзвучними до неї словами, зустрічаються в наративних джерелах з початку XVII століття. Першим хто її згадував, як ми уже зазначали, був М. Пашковський. Автор

нажаль не уточнює з яких інгредієнтів та за якою технологією готувалася його «саламаха» («salamacha») [16, с. 50].

Наступним хто згадує «саламаху» («salamake») є французький інженер Г.Л. де Боплан. За його словами, коли козаки вирушають в морський похід вони беруть із собою «барильце з вареним пшоном та діжечку з борошном розведеним на воді, яке їдять змішуючи з пшоном, всі разом». За його словами, «цей наїдок служить їм і їжею, і питвом, він має кислуватий смак». До речі, автор перекладає слово «саламаха» як «пречудова страва». Щодо Боплана, то він не знайшов у цій страві «вишуканого смаку, а коли й вживав її під час своїх мандрів, то лише тому, що не знайшлось нічого кращого» [14, с. 71]. Отже, за Г.Л. де Бопланом інгредієнтами «саламахи» є варене пшоно та борошно і вода, тобто, тісто, при чому – тісто кисле. Прісне тісто, якщо після приготування простоїть в не холодному місці певний час, стає кислим. З розповіді французького інженера можна зробити висновок, що після поєднання інгредієнтів страву термічно не обробляли, принаймні, про це нічого не сказано.

Про вказаний козацький наїдок розповідають автори XVIII століття. Гадяцький полковник Г. Грабянка про їжу запорожців каже, що це «звичайне квашене тісто, яке вони варили нарідко і звали саломахою... а коли траплялося, що їжа випадала з рибою, або як козаки кажуть, із щербою, то такий наїдок за найкращу трапезу вважали». Під «щербою», ймовірно, мається на увазі не тільки сама риба, а і рибна юшка (вода в якій варилася риба) [31, с. 25]. Як бачимо у Г. Грабянки тісто виготовлене з борошна є кислим. Тому, з розповіді літописця ми можемо уявити, що «саломаха» це щось на зразок юшки зі звареними шматочками тіста. При чому юшка доволі ріденька. Іще на відміну від Г.Л. де Боплана в саломасі Г. Грабянки не згадується варене пшоно.

Російський офіцер С. Мишецький також серед традиційних запорозьких наїдків згадує «соломаху». Остання варилася з борошна та води

густо [25, с. 52]. Тобто, зі слів даного автора, ми можемо представити, що вказана страва являла собою або юшку із вареними шматочками тіста, або щось на зразок борошняного киселю. Останнє готувалося таким чином. Спочатку утворювали із борошна та води ріденьке прісне тісто. А далі його поєднували з окропом, постійно помішуючи, і варили кілька хвилин.

Інший автор XVIII століття – І. Георгі у своєму творі «Описание всех в Российском государстве обитающих народов» відзначав, що їжа запорожців була «невеликолепна и незатейлева», але здорова та поживна. Одна з цих здорових та поживних страв – «саламата». Його «саламата» нагадує «саломаху» Г. Грабянки. Та особливе значення для нас має словосполучення, в якому прямо порівнюється «саламата» із галушками – «саламата или галушки, по их наречию» [18, с. 737].

Ще один російський офіцер О. Рігельман, який перебував на Новій Січі в ранній її період, згадує серед повсякденних запорозьких наїдків «саломаху». За його словами, саламаха варилась саме так, як про це пише С. Мишецький. Він лише уточнює, що для її приготування використовувалося житнє борошно [41, с. 728].

Автор «Нового та повного географічного словника Російської держави» також згадує «саламату», однак ні про які особливості її приготування не пише [36, с. 35].

Згадується «соломаха» в іронічному контексті і в переписці ченців Київського Софійського монастиря. Київський кореспондент кепкуючи з о. Рафаїла, питає останнього чи підросла у нього борода «после соломахи», а продовжуючи жартувати цікавиться: «коли нам соломахи пришлете?» [38, с. 36]. Ймовірно о. Рафаїл часто в своїх листах, які до нас не дійшли, згадував вказану страву, а саме її безальтернативність в запорозьких умовах. Нажаль, з даної переписки ми не маємо ніяких нових даних про технологію її приготування. Слід зауважити, що о. Рафаїл був відряджений на Запорожжя згаданим монастирем в 1763–1765 роках.

В шостому томі «Записки Одесского общества истории и древностей», в самому його кінці, надруковано записку, яка приписується протоієрею Г. Крем'янському, і яка подана в рубриці «Поправки и прибавления». У записці ми не зустрічаємо слово «соломаха», або схоже на нього за вимовою. Однак, там розповідається про «самое прекрасное по их обыкновению кушанье: галушки гречаные с чесноком» [40, с. 646]. Чи не представлено в даному тексті під галушками як раз запорозьку «соломаху»?

«Словарь Академии Российской» XVIII століття в п'ятому томі словом «саламата» називає страву з житнього, або пшеничного борошна, розведеного окропом та вареного з додаванням солі до тих пір, поки не буде мати вигляд густого киселю [45, с. 328]. Дуже схожий на рецепт «соломахи» зустрічаємо в роботі Н. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян», тільки тісто у нього прісне та гречане і доволі рідке. А далі воно запускається в підсолений окріп, доводиться при постійному помішуванні до кипіння та заправляється рослинним або коров'ячим маслом [32, с. 163]. Майже дослівний рецепт соломахи зустрічаємо у Чубинського [51, с. 441] та в книзі Клиновецької З. «Страви й напої на Україні» [26, с. 57]. М. Сумцов в роботі «Культурные переживания» пише, що слово «соломаха» походить з мови невідомого народу тюрко-татарського кореня. Далі він пише «соломахой у малоросів, а саламатой у великоросів зветься рідка борошняна каша з сіллю» [49, с. 42]. Отже, в пізніші часи «соломахою» називали наїдок який мав вигляд густого киселю, а по суті був борошняною кашею. М. Сумцов нижче додає ще пояснення наступного змісту – «страва саламата запозичена від татар, у яких словом «салма» називали крошену чи м'яту та істерту в руках локшину» [49, с. 42].

Страву під назвою «солوماتь» в XVII столітті вживали і московські вояки. Для приготування якої їм видавали на час походу гречане борошно [42, с. 388]. «Словарь русского языка XI-XVII вв.» визначає слово «солوماتь» як каша з борошна [46, с. 134].

Про наїдок схожий на борошняну кашу або кисіль, однак ніяк не названий, згадує датський дипломат Ю. Юль. Він повідомляє про російських селян, які із власними конями та возами перевозили майно армії в часи Петра І. При цьому вони нічого не отримували окрім хліба, і були, як і солдати, задоволені коли мали хліб з часником та небагато борошна, яке розводили в гарячій воді [23, с. 55].

Отже, саламаха запорозьких козаків могла бути борошняною кашею і мати вигляд густого кисіль або юшкою зі шматочками вареного тіста, причому, тісто могло бути з різного борошна. Все залежало від кількості наявного борошна і від часу який минув з моменту приготування тіста. Якщо тісто встигло закиснути, то з нього при варці виходили, за звичай, варені шматочки.

Слід додати, що слово «саламаха» або «саламата», як і слово «хліб» з часом могло набувати і переносного значення. Так, в листі І. Брюховецького до єпископа Мефодія вираз «наша лугова саламата» може означати Військо Запорозьке [6, с. 100].

Крім соломахи була у запорожців ще одна повсякденна страва, яка мала назву тетеря. Згадує її С. Мишецький. Його тетеря варилася з борошна та пшона не дуже густо на квасу або на рибній юшці («рыбной поливке») [25, с. 52]. Щось подібне маємо і у Георгі. У останнього тетеря – це рибна «уха с квасом, сарацинским пшеном и мукою». Вказана страва, разом з «саламатою» щоденно готувалися для загального, як сказано, «иждивения». [18, с. 737]. У спогадах Луки Яценко-Зеленського тетерею назва варена саламата з пшоном. На жаль, автор нічого не говорить про особливості приготування самої «саламати», крім того, що вона варена [13, с. 42]. В. Зуєв також згадує тетерею, і описує її за допомогою тієї ж «саламаты», що варилася з пшоном. До пшона, за його словами, додавали «во время питания кислого ржаного теста». Ще він зазначає, що круто зварену тетерею робітники рибних заводів їли з рибною юшкою або жиром, робітники на зимівниках, де

розводили худобу – з молоком, а бідні просто так. До речі, у нього схожа на тетерю страва, в яку замість кислого житнього тіста додавали прісне пшеничне тісто мала власну назву – «братко», або «брат» [24, с. 271].

Про тетерю згадує і М. Корж, яку готували в зимівниках. Інформатор повідомляє, що її варили «до води або до меду», коли траплявся пісний день, а також в середу та п'ятницю. В скоромний день варили «до молока та до масла» [52, с. 31]. За словами М. Коржа тетерю варили з житнього борошна та пшона, а починали приготування з того, що учиняли тісто як на хліб [52, с. 33].

Вище вже зазначалося, що тетерю з рибою та без хліба їв і о. Рафаїл, коли перебував в гостях у рибалок [38, с. 43].

Ймовірно, тетерю має на увазі і В. Абаза, коли запевняє, що сама розкішна запорозька страва «утворенное кислое тесто с пшеном» [27, с. 30].

Цікаво про тетерю розповідав Г. Розсолода Д. Яворницькому. Перший за власними словами був сином запорозького козака. Його тетеря це тісто («кісто») з житнього борошна, розведеного молоком, або водою з медом. Тісто після замісу ріденьке, Але коли воно кисне, то стає густим. Коли тісто закисне, то брали казан, в який наливали води, а далі у кип'ячу воду кидали тісто («тетерю»), додавали пшона, риби або раків і варили [55, с. 256]. Зі слів Г. Розсолоди перед нами юшка з пшеном та вареними шматочками тіста, а також із рибою або раками. Про те як готувалася тетеря в другій половині ХІХ століття розповідають М. Маркевич та П. Чубинський. Для тетері брали гречане тісто, розводили його як на млинці, брали рівну з борошном кількість пшона і все доводили до кипіння в горщику, додавши солі та рослинного або тваринного жиру [32, с. 164; 51, с. 440].

Серед страв в яких були присутні продукти із зерна, крім вище згаданих соломахи, щерби, тетері та братка, в різних джерелах зустрічаються куліш, галушки, мамалига або милай. Про куліш, у вигляді каші-розмазні, звареній на кислому молоці, згадує В. Абаза [27, с. 30]. Зі слів М. Коржа,

відомі нам галушки з пастроною (сушеною бараниною) та мамалига або милай, яку варили з просяного борошна, на одній воді, не солячи, тому що їли з солоним сиром або із бринзою у скоромні дні [52, с. 33–34].

Відсутність печеного хліба в січових куренях породжувала різні домисли. Так, російський офіцер О. Нікіфоров, стверджував, що у запорожців «болезни приключаются от единого недостатка хлеба, ибо козаки редко печеной хлеб ныне в пищу употребляют, а по обыче(ю) их для приуспорности единую муку в котлах варят», тобто, відсутність печеного хліба, на його думку, сприяла розповсюдженню інфекційних хвороб, таких як «горячка», «ворожка», «в головах лом» [21, с. 69].

Отже, в часи Нової Січі в січових куренях рядові козаки продовжували обходитися без печеного хліба, однак, останній уже можна було придбати на січовому базарі. На передмісті Січі навіть існувало щось на взірць об'єднання пекарів. Майстрів даної професії С. Мишецький називав «калашниками» [25, с. 50], а Л. Яценко-Зеленський «бохенниками» [13, с. 41].

Про «калачі», що випікалися для продажу на передмісті Січі згадує С. Мишецького. За його словами, печені хлібні вироби, які можна було купити на січовому базарі були присутні на столі ремісників та торгівців, що мешкали на січовому передмісті [25, с. 53]. А І. Георгі стверджує, що на січовому базарі купували хліб тільки для отамана, правда, не зрозуміло для якого – чи то кошового, чи то курінного [18, с. 737]. За словами С. Мишецького, на Різдво та Великдень шинкарі та різні майстри купують великі паляниці, які підносять кошовому отаману як, так званий, ралець [25, с. 50]. З хлібом ходив на поклон до кошового після приїзду на Січ і о. Рафаїл [38, с. 32]. Відзначає певну ритуальну дію пов'язану з печеним хлібом і М. Корж, коли описує судову практику на Запорозжжі. Так, сторони що перебувають у судовій тяжбі купують на базарі паляницю, з якою ідуть до суду нижчої інстанції до паланки. Прибувши на місце вони кладуть

паляницю на «сирно» (стіл), кланяються суддям та промовляють: «Кланяємося, панове, хлібом і сіллю» [52, с. 13]. Судді дякують за хліб-сіть. Та, якщо нижчий суд не розв'яже питання, то скривджений та кривдник ідуть до військового судді, а якщо і той не зможе примирити сторони – то йдуть до кошового отамана. Причому, і до судді, і до кошового вони знову купують паляницю. І у судді, і у кошового отамана повторюється той ритуал, що і в паланці [52, с. 16; 52, с. 18]. Як бачимо свідчення сучасників підкреслюється високий статус печеного хліба.

Слід відзначити, що інші мешканці запорозької столиці також бажали поласувати печеним хлібом. Для чого вони, навіть, не гребували отримувати його з доволі специфічних джерел. Про такі випадки цікаво розповідає Л. Яценко-Зеленський, який, як і о. Рафаїл, збирав на Запорозжжі милостиню для своєї обителі. Під час першого свого відрядження на Січ він спостерігав, як у вівторок першого тижня великого посту на січовому базарі зібралося вісім кухарів, що належали до різних куренів. Кухар дерев'янківського куреня Петро Дурний прийшов з «шайкою недоростков». Згодом з'явився кухар кошового отамана Панас Кропива. Останній звинуватив ремісників, які на передмісті Січі займалися випічкою хлібних виробів у тому, що вони не «допекают хлеба» (під цим, можливо, слід розуміти не відповідність ваги хлібного виробу до його регламентованої ціни). Після проголошення звинувачення Кропива підняв обома руками ваганою в якому знаходилися хлібні вироби і з усієї сили кинув на землю. Така ж доля чекала інші ваганки з хлібом. Розкиданий хліб заходилися збирати вище згадані «недоростки». Наш оповідач і сам зібрав стільки хлібин, скільки міг нести у своїх руках [13, с. 41]. Карали торговців січового базару, ймовірно, за те, що вони зменшували регламентовану вагу виробу або за завищення встановленої Кошем ціни. Отже, подібні покарання січових торговців могли бути одним із джерел отримання їжі січовими мешканцями. Можна припустити, що це

джерело мало випадковий характер, адже вказані події траплялися доволі рідко.

Були і інші випадкові можливості харчуватися печеним хлібом на Січі. Той же Л. Яценко-Зеленський розповідає, що під час другого свого перебування на Запорозжжі ченці іноді задовольняли свій голод за рахунок як сказано «однокопеечного хлеба», який «мали» від прикованих до стовпа ганьби злочинців. Цей «протухлый от влажности происходящей» хліб збирався економом чернечого колективу «ежеденно» та «немилосердно» з дозволу як сказано «страдальцев» [13, с. 65–66]. Такі випадки підтверджуються даними С. Мишецького та М. Коржа. Перший розповідає, що якщо козак вкраде якусь річ у іншого козака, то винного приковують до стовпа і залишають доти поки він не відшкодує збитки. Під час цього стояння біля стовпа, до засудженого підходять козаки. Де-які з них немилосердно б'ють та лають бідолаху. Однак, є і такі, їх наш інформатор називає «пьяницами», хто приходять до засудженого з горілкою та паляницями (у С. Мишецького – «калачами»), чим і пригощають його, навіть якщо той і не хоче [25, с. 57–58]. Ймовірно саме до таких паляниць і належав згаданий Л. Яценко-Зеленським «однокопеечный хлеб» [13, с. 70]. І хоча останні повідомлення, як здається, трохи принижують значення печеного хліба, та ми все одно схильні вважати, що в козацькому середовищі це не змінило його високого статусу.

Мешканці Запорозжжя також при можливості могли пекти і інші хлібні вироби. Так, М. Корж розповідає про коржі, що називалися загребами, бо їх пекли у кабиці (відкрите вогнище) загірбаючи жаром та попелом, поки не спечуться. Були вони з пшеничного борошна [52, с. 34].

Доцільно також зупинитися ще на одному специфічному виробі з печеного тіста, а саме на просфорах. Останні як відомо присутні в християнських ритуалах. Однак на Січі їх використовували дещо специфічно. Про це йдеться в повідомленнях представників чернецтва, які

збирали милостиню на свої обителі. Лука Яценко-Зеленський повідомляє, що на Січі проживала велика кількість чорного та дикого кольору жебраків. Так, він називає ченців різних монастирів, які збирали пожертви на свої обителі, а також мандрівних священнослужителів. Згадані особи набрав просфор у щедрих паламарів, по святах та неділям таскалися по куреням, шинкам та іншим домам на передмісті, в надії отримати гроші за житню хлібинку [13, с. 25]. Про подібну практику згадує і о. Рафаїл. Він пише, що ще не звик з просфорою по куреням, по льошкам та будкам ходити, а його супутник бере хліба, без останніх обійтися не можна, то перше, як він каже «обознование» – хрестять, тобто, благословляють, хоча і нетверезих. Правда на той час, ченці застали на Січі мало, як сказаного, «доброхітно подательного» козацтва, лише близько восьми карбованців нажебрали на розвід. Більшість запорожців роз'їхалися по зимівниках та шляхах за здобиччю [38, с. 27–28]. З часом, сам о. Рафаїл повідомляє, що він сподівається згодом поїхати по зимівникам і хвалиться, що військо його почало потроху впізнавати, а сам він уже осмілів з просфорою по куренях ходити [38, с. 32–33].

Отже, за три століття свого існування запорозькі козаки навчилися вирішувати проблеми пов'язані з дефіцитом хліба. В процесі пошуку адекватних відповідей на виклики, що поставило прикордонне життя сформувалася своєрідна культура харчування запорожців. Характерні риси якого полягали у відсутності, або обмеженому споживанні печеного хліба. Заміна якому була знайдена в соломасі та тетері, або у зовсім не зернових культурах. До особливостей культури харчування слід віднести і домінуючий вид термічного процесу приготування їжі, а саме, варіння. І що суттєво, варіння саме на відкритому вогнищі в металевих казанах. Якщо домінування самого процесу варіння можна пояснити генетичним походженням козацтва від руського населення Великого князівства Литовського, то розповсюдження відкритого вогнища в якості головного кухонного пристрою, ймовірно, зобов'язане впливу сусідніх кочовиків – татар та

ногайців. На культуру харчування впливав, як ми бачили, і статус особи. Особливо це простежувалося в часи останньої Нової Січі. Так старшина та заможні козаки на відміну від мешканців січового куреня (сіроми) могли дозволити собі і печений хліб.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Boratyński L. Kozacy i Watykan. Kartka z dziejów dyplomacyi kozackiej za Stefana Batorego. *Przegląd Polski*. Kraków, czcionkami drukarni «Czasu», 1906. T. 162. S. 20–40.
2. Lietuvos Metrika. Kn. 5: (1427–1506): Užrašymų knyga 5. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2012. 586 p.
3. Listy Stanisława Żółkiewskiego 1584-1620. W Krakowie, w drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. 152 s.
4. Zbiór pamiętników do dziejów polskich / Wydał Włodzimierz Stanisław Broel-Plater. Warszawa. W drukarni gazety codziennej, 1858. T. 2. 249 s.
5. Akty, odnosiaschyesia k ystoryy Yuzhnoi y Zapadnoi Rossyy, sobrannye y yzdannye Arkheohrafycheskoiu komysseyeu. T. 4: 1657–1659. Sankt-Peterburh: V typohrafiy P. A. Kulysha, 1863. 285 s.
6. Akty, odnosiaschyesia k ystoryy Yuzhnoi y Zapadnoi Rossyy, sobrannye y yzdannye Arkheohrafycheskoiu komysseyeu. T. 5: 1659–1663. Sankt-Peterburh: Typohrafiya Eduarda Pratsa, 1867. 342 s.
7. Akty, odnosiaschyesia k ystoryy Yuzhnoi y Zapadnoi Rossyy, sobrannye y yzdannye Arkheohrafycheskoiu komysseyeu. T. 12: 1675–1676. Sankt-Peterburh: Typohrafiya bratev Panteleevykh, 1882. 473 s.
8. Akty, odnosiaschyesia k ystoryy Yuzhnoi y Zapadnoi Rossyy, sobrannye y yzdannye Arkheohrafycheskoiu komysseyeu. T. 13: 1677–1678. Sankt-Peterburh, Typohrafiya A. M. Kotomyna y K°, 1884. 410 s.
9. Arkhyv Yuho-zapadnoi Rossyy, yzdavaemyi vremennoi komysseyei dlia razbora drevnykh aktov, sostoiaschchei pry Kyevskom, Podolskom y Volynskom

heneral-hubernatore. Ch. VII; T. 1: Akty o zaselenyy Yuho-Zapadnoi Rossyy. Kyev: Typohrafiya H. T. Korchak-Novytskoho, 1886. 744 s.

10. Arkhiv Kosha Novoi Zaporozkoi Sichi. Korpus dokumentiv 1734–1775. T. 2. Kyiv: 2000. 751 s.

11. Arkhiv Kosha Novoi Zaporozkoi Sichi. Korpus dokumentiv 1734–1775. T. 4. Kyiv: 2006. 888 s.

12. Arkhiv Kosha Novoi Zaporozkoi Sichi. Korpus dokumentiv 1734–1775. T. 5. Kyiv: 2008. 528 s.

13. Arkhimandryt Leontii (Luka Yatsenko-Zelenskyi). Podorozhi na Zaporozku Sich u 1749–1750 i 1751 rr.: arkheohrafichna pub. / uporiad. V. Hrybovskyi, V. Milchev. Kyiv: Vydavnytstvo Instytutu ukrainskoi arkheohrafii ta dzhereloznavstva im. M.S. Hrushevskoho NAN Ukrainy, 2012. 100 s.

14. Boplan H. L. de. Opys Ukrainy, kilkokh provintsii Korolivstva Polskoho, shcho tiahnutsia vid kordoniv Moskovii do hranyts Transilvanii, razem z yikhnimy zvychaiamy, sposobom zhyttia i vedennia voien. K.: Naukova dumka; Kembridzh (Massachusetts): Ukrainskyi Naukovyi instytut Harvardskoho universytetu, 1990. 256 s.

15. Bosse H. Hotovte yz dykykh vesennykh rastenyi muchnye yzdelyia, supy, salaty. Moskva: Hostorhyzdat, 1942. 36 s.

16. Vyrskyi D. Heohrafiia Zaporizhzhia za opysamy M. Pashkovskoho (1615) ta S. Shymanovskoho (1642). *Istoryko-heohrafichni doslidzhennia v Ukraini*. Kyiv, Instytut istorii Ukrainy, 2012. S. Chyslo 12. 42–57.

17. Vyrskyi D. Richpospolytska istoriohrafiia Ukrainy (XV – seredyna XVII st.). Kyiv: Instytut istorii Ukrainy, 2008. Ch. 2 (Dodatky). 466 s.

18. Heorhy Y.-H. Opysanye vsekhn obytailushchykh v Rossyiskom hosudarstve narodov. Sankt-Peterburh: «Russkaia symfonia», 2005. 807 s.

19. Holobutskyi V.A. Zaporozhskoe kazachestvo. Kyev: Hosudarstvennoe yzdatelstvo polytycheskoi literatury USSR, 1957. 463 s.

20. Holobutskyi V.O. Zaporizka Sich v ostanni chasy svoho isnuvannia. Kyiv: Vydavnytstvo Akademii nauk Ukrainskoi RSR, 1961. 416 s.
21. Hrybovskyi V. Koshovyi otaman Petro Kalnyshevskyi. Dnipropetrovsk: «Porohy», 2004. 131 s.
22. Dokumenty ob osvoboditelnoi voine ukraynskoho naroda 1648-1654 hh. Kyev: Naukova dumka, 1965. 828 s.
23. Zapysky Yusta Yulia datskoho poslannyka pry Petre Velykom (1709–1711). Moskva: Unyversytetskaia typohrafiia, 1899. 607 s.
24. Zuev V. O byvshykh promyslakh zaporozhskykh kazakov y naypache rybnom. Pivdenna Ukraina XVIII–XIX stolittia. Zaporizhzhia, RA «Tandem-U», 2001. Vyp. 6. S. 271–274.
25. Ystoryia o kozakakh zaporozhskykh, kak onye yzdrevle zachalysia, y otkuda svoe proyskhozhdennye ymeiut, y v kakom sostoianyy nyne nakhodiatsia, sochynennaia ot ynzhenernoï komandy. Odessa: V horodskoi typohrafiy, 1851. 99 s.
26. Klynovetska Z. Stravy y napytky na Ukraini. Kyiv: «Chas», 1991. 218 s.
27. Kravchenko V.V. Nove dzherelo z istorii Zaporozkoi Sichi. *Pivdenna Ukraina XVIII–XIX stolittia*. Zaporizhzhia, RA «Tandem-U», 1999. Vyp. 5. S. 28–31.
28. Kulakovskiy P. Do istorii stosunkiv reiestrovykh kozakiv i prykordonnykh starost u 1578–1583 rokakh. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiia istorychna*. Lviv, Lvivskiy natsionalnyi universytet imeni Ivana Franka, 1999. Vyp. 34. S. 407–423.
29. Lysty Ivana Sirka. Materialy ukraïnskoho dyplomatariiu. Kyiv: Instytut ukraïnskoi arkheohrafiï ta dzhereloznavstva im. M.S. Hrushevskoho, 1995. 84 s.
30. Lytovska metryka. Kn. 561: Revizii ukraïnskykh zamkiv 1545 roku. Kyiv: Instytut ukraïnskoi arkheohrafiï ta dzhereloznavstva im. M.S. Hrushevskoho, 2005. 600 s.

31. Litopys hadiatskoho polkovnyka Hryhoriia Hrabianky. Kyiv: Tovarystvo «Znannia» Ukrainy, 1992. 192 s.
32. Markevych N. Obychay, poveria, kukhnia y napytky malorossyian. *Ukraintsi: narodni viruvannia, poviria, demonolohiia*. Kyiv, «Lybid», 1991. S. 52–169.
33. Mylov L.V. Velykorusskyi pakhar y osobennosty rossyiskoho ystorycheskoho protsessa. Moskva: «Rossyiskaia polytycheskaia entsyklopedyia» (Rosspen), 2001. 576 s.
34. Mirushchenko O. Ekonomichnyi rozvytok Zaporozkykh Volnostei periodu Novoi Sichi. Kyiv: 2015. 216 s.
35. Nadkhyn H. Pamiat o Zaporozhe y o poslednykh dniakh Zaporozhskoi Sechy. *Shumov S., Andreev A. Ystoryia Zaporozhskoi Sechy*. Kyev – Moskva, Evrolynts, 2008. S. 571–629.
36. Novyi y polnyi heohrafycheskyi slovar Rossyiskoho hosudarstva, yly Leksykon. Ch. 2: Z–K. Moskva: V unyversytetskoi typohrafiy, 1788. 364 s.
37. Perepyska hetmanov Levoberezhnoi Ukrainy s Moskvoy y Sankt-Peterburhom 1654–1764. T. 1: Hetmanstvo Bohdana Khmelnytskoho 1654–1657 hh. Moskva: Drevlekhrarylyshche, 2017. 468 s.
38. Perepyska s Zaporozhem. (1763–1765 hh.). Soobshchyl O.Y. Levytskyi. *Chtenya v ystorycheskom obshchestve Nestora Letopystsa*. Kyev, Typolytohrafiya T.H. Meinandera, 1904. Knyha vosemnadtsataia, otdel tretyi. Vyp. 3–4. S. 23–49.
39. Polnoe sobranie zakonov Rossyiskoi Ymperyy. T. 20: S 1775 po 1780. Sankt-Peterburh: Pechatano v Typohrafiy II Otdeleniya Sobstvennoi Eho Ymperatorskoho Velychestva Kantseliaryy, 1830. 1043 s.
40. Popravky y prybavleniya. *Zapysky Odesskoho obshchestva ystoryy y drevnostei*. Odesa, V horodskoi typohrafiy Kh. Aleksomaty, 1867. T. 6. S. 645–646.

41. Rihelman O.I. Litopysna opovid pro Malu Rosiiu ta yii narod i kozakiv uzahali. Kyiv: «Lybid», 1994. 768 s.
42. Russkaia ystorycheskaia byblyoteka. T. 21: Dela Tainoho prykaza kn. 1. Sankt-Peterburh: Typohrafiia Hlavnoho Upravleniia Udelov, 1907. 983 s.
43. Semenova L.N. Ocherky ystoryy byta y kulturnoi zhyzny Rossyy. Pervaia polovyna XVIII v. Lenynhrad: «Nauka» Lenynhradskoe otdelenye, 1982. 280 s.
44. Skalkovskyi A.O. Istoriia Novoi Sichi, abo ostannoho Kosha Zaporozkoho. Dnipropetrovsk: Sich, 1994. 680 s.
45. Slovar Akademyy Rossyiskoi. Ch. 5: ot R. do T. V Sankt-Peterburhe, pry Ymperatorskoi Akademyy Nauk, 1794. 545 s.
46. Slovar russkoho yazyka XI–XVII vv. Vyp. 26: Snur-Sparyvaty. Moskva: «Nauka», 2002. 278 s.
47. Solovev S.M. Sochyneniia. Kn. VI. T. 11–12. Ystoryia Rossyy s drevneishykh vremen. Moskva: Mysl, 1991. 671 s.
48. Storozhenko A. Stefan Batoryi y dneprovskye kozaky: yssledovaniia, pamiatnyky, dokumenty y zametky. Kyev: Typohrafiia H.L. Frontskevycha, 1904. 328 s.
49. Sumtsov N.F. Kulturnye perezhyvaniia. *Kyevskaia staryna*. Kyev, Typohafyia H.T. Korchak-Novytskoho, 1889. Hod vosmoi. T. XXVI. Yiul. S. 28–46.
50. Topohrafycheskoe opysanye dostavshymsia po myrnomu traktatu ot Otomanskoi porty vo vladenye Rossyiskoi Ymperyy zemliam, 1774 hoda. *Zapysky Odesskoho obshchestva ystoryy y drevnostei*. Odesa, V horodskoi typohrafiy Kh. Aleksomaty, 1868. T. 7. S. 166–198.
51. Trudy etnografychesko-statystycheskoi ekspedytsyy v Zapadno-Russkyi krai snariazhonnoi Ymperatorskym Russkym Heohrafycheskym Obshchestvom. Yuho-Zapadnii otdel. *Materyayly y yssledovaniia sobrannye P.P. Chubynskym*. T. 7. Sankt-Peterburh: 1872. 612 s.

52. Ustnoe povestvovanye, byvsheho zaporozhtsa, zhytelia Ekaterynoslavskoi hubernyy y uezda, selenia Mykhailovky, Nykyty Leontevycha Korzha. Odessa: V horodskoi typohrafy, 1842. 95 s.

53. Evarnytskyi D.Y. Ystochnyky dlia ystoryy zaporozhskykh kozakov. T. 1. Vladymyr: Typo-lytohrafiya Hubernskoho Pravleniya, 1903. 1074 s.

54. Evarnytskyi D.Y. Ystochnyky dlia ystoryy zaporozhskykh kozakov. T. 2. Vladymyr: Typo-lytohrafiya Hubernskoho Pravleniya, 1903. 1159 s.

55. Evarnytskyi D.I. (Yavornytskyi D.I.) Zaporozhzhia v zalyshkakh starovyny i perekazakh narodu. Kyiv: Veselka, 1995. 447 s.

56. Yavornytskyi D. Tvory u 20 t. T. 1: Zbirnyk materialiv do istorii zaporozkykh kozakiv. Kyiv – Zaporizhzhia: Tandem – U, 2004. 520 s.