

Kozacki ubiór i kuchnia na hetmańskiej Ukrainie

Kozacka odzież

Odzież kozacka była taka sama jak odzież innych klas społeczeństwa. Jeżeli brać pod uwagę szczegóły to kozacki strój był nieco inaczej szyty. Najczęściej kozacy nosili żupany i kontusze. Żupan był długi do kolan z dwoma fałdami z tyłu zapinany na dwa guziki i opasany wełnianym długim pasem – nieraz na kilka metrów. Stuletni kozak opowiada jak trzeba kozakowi opasać się długim pasem: „ To on przypina jeden koniec pasa za gwoździak a od drugiego zaczyna opasywać swoje ciało kręcąc się dookoła”. Kontusz sięgał aż do kostek. Był bardzo szeroki niczym peleryna z fałdami, naszywkami i innymi różnymi ozdobami. Rękawy były szerokie i z rozporkami. Starszyzna, a zwłaszcza hetman na żupan ubierał płaszcz (*bereja*) bez rękawów zapięty ozdobną klamrą, z kilkoma pętelkami na piersi zapiętymi na guziki. Wokół szyi był szeroki, futrzany kołnierz wyłożony na plecach. Bogdan Chmielnicki pod Zamościem w 1648 r. był w „czerwonym żupanie i fiołkowej berei ze srebrnymi pętelkami, podszytej sobolami”.

Niezamożni kozacy i wieśniacy nosili różnorodną odzież. Były to kaftany, świty, opończe i sławne kozackie kozuchy, wyszywane na plecach rzemieniami z czerwonej żółtej i brązowej skóry. Prezentowało się to bardzo pięknie. Kozackie spodnie to bardzo szerokie szarawary (nie mogły ograniczać ruchów w czasie walki i były przewiewne w gorącym klimacie), na nogach skórzane, wysokie kozaki. Każdy mężczyzna trzymał w ręku długą pałkę (kostur). To był atrybut jego władzy.

Czapki kozackie miały dno z sukna. U zaporozców dno było najczęściej czerwone bądź zielone. W różnych czasach czapka zmieniała swój kształt. Raz była wyższa, raz niższa i przybierała różną formę. Z czapką związana była fryzura kozaka. Głowy golili do czysta. Zostawiali jedynie kępkę włosów nazywaną czuprynką (*oseledec*). Owa czuprynka była bardzo długa. Zwykle kozak omotywał czuprynką swoje lewe ucho dwa albo trzy razy a reszta zwisała na plecach. Czuprynka musiała być czysta, błyszcząca i zadbana. Hańbą dla kozaka było stracić czuprynkę w czasie walki albo w niewoli. Swoje brody kozacy golili. Zostawiali jedynie na twarzy długie zakręcane wąsy. Często farbowano je czarnym mazidłem. Chociaż kozak wiekiem był stary to po wąsach wyglądał jak sprawny, mocny i młody, pełen wigoru *kozarluka*: „ Długaśne wąsy kochali i tak samo dbali o nie jak o czuprynkę! Inni brali je dwoma rękami i podnosili w górę i zakładali aż na uszy a one zwisały jeszcze za uszami. Najcenniejsze dla kozaka rzeczy to koń, szabla i fajka (lulka) zatknięta za szeroki pas”. Tak opowiadał stuletni zaporoziec *Rozsoloda*.

Kobiety na Ukrainie nosiły spódnice i gorsety a na to ubierały kontusze albo futra. Proste kozaczki i wieśniaczki nosiły płachty i zapaski. Zamożne kobiety ubierały na głowę chusty zawiązane z przodu na kokardkę lub nosiły wysoką czapkę *kubalkę* z aksamitu w formie czółna. Dziewczęta zaplatały włosy w warkocze przyozdabiając je kwiatami i wstążkami.

Kobiece ubrania były bardzo piękne i bogate, różne w zależności od regionów Ukrainy. Były to haftowane krzyżykiem koszule, kozuchy, różnobarwne pasy (krajki) „ Kobiety bardzo umiejętnie ozdabiają swoje głowy. Latem dziewczęta upiększają się świeżymi kwiatami i zielonymi wiankami a zimą także wiankami ale o wiele wyższymi. Na palce nakładają dużo pierścieni i kolczyki na uszy a naszyjniki z

kryształów, miedzi, mosiądzu w zależności od gustu i pieniężnych zasobów. Włosy na głowie rozdzielają bruzdą wzdłuż, rozczesując je starannie na boki i splatając w dwa równe warkocze (*kosy*) spuszczone na plecy. Czasami była moda na trzy warkocze. Dwa małe po bokach podwiązane pod uszy a jeden środkowy zwisał na plecach lub przekładano go na lewą pierś z przodu. Na głowie spoczywał wieniec z drobnych gałązek lub kwiatów. Polskie kobiety na Ukrainie wyglądały o wiele biedniej od ukraińskich”.Kobiety ukraińskie używały w tamtych czasach perfum. Najbardziej popularne to perfumy z mięty i ombre.

Kuchnia na hetmańskiej Ukrainie.

Na hetmańskiej Ukrainie nie tylko dużo jedli ale także umieli przygotować różnorodne smakołyki. Najbardziej urozmaicone, kulinarne wyliczanie z tamtych czasów podaje Kotlarewskyj. On wylicza takie potrawy: juszka, barszcz, mączne placki (teteria), hałuszki, kisiel, bułki z kaszy gryczanej i czosnku, ryba a zwłaszcza jesiotr, słonina (*salto*), kielbasa, pieczone kury, gęsi, kaczki, wątróbka z ryżem, jajecznica, gotowane pierogi, pieczone pierogi, figi z octem, solone śliwy, ser i krochmal (popularny na pańskich stołach).

W zapiskach podskarbiego *Markowycza* jest mowa o kuchni kozackiej starszyny. Na stole w czasie bankietu były stawy rodzime i z obcych kulinarnych tradycji i gustów. Wszystkiego było pod dostatkiem. Rodzime potrawy to mięso, kielbasa, pieczone gęsi, kaczki i wszelki drób, ser, śmietana, ryby, dziczyzna, suszone jabłka, śliwy, powidła, podsmażane orzechy i wszelkiego rodzaju napoje. Wiele smakołyków przywozili kupcy z różnych stron: cukier lodowy (kryształowy), pomarańczową skórkę, cytryny, migdały, rodzynki, herbatę, kawę, kawior, łososia, jesiotra, wina, wódki i wszelkiego rodzaju nalewki.

„Gdzie się smacznie je tam się i pije...”.W tamtych czasach napojów spożywano bardzo dużo. Sam Markowycz był wielkim znawcą w tych sprawach. Sam często schodził do swojej piwnicy i tam rozlewał z beczek do butelek gorzałkę, wino i nalewki. Próbował jak smakują napoje o różnej recepturze. Wódka była prosta i podwójna, wiśniówka, śliwówka, piołunówka, różana, carhorodzka (konstantynopolitańska), eliksir; wina włoskie, węgierskie, cypryjskie, frontyniak, miód zaprawiony korzeniami i piwo.

Zaporożcy wyrabiali swój miód i piwo a wódkę przywozili z miast albo innych krajów i przyprawiali ją na swój smakowy gust nalewką z trawy lub paproci i tak pili to z owczym mlekiem.

ks. mgr Roman Malinowski

Opracowanie w oparciu o *kozackie latopisy i zapiski Markowycza*

P. s.

„Boże daj zdrowia ! ”

Ciąg dalszy nastąpi