

ПАЛИНЧАРСТВО НА ЗАКАРПАТТІ (СПРОБА ІСТОРИКО-АНТРОПОЛОГІЧНОГО АНАЛІЗУ)

Павло Леньо

кандидат історичних наук, доцент кафедри археології, етнології та культурології ДВНЗ «Ужгородський національний університет», Ужгород

E-mail : pavlo.leno@uzhnu.edu.ua

<https://orcid.org/0000-0002-4196-6173>

У статті досліджуються традиції палинчарства (винокуріння) на Закарпатті з погляду історичної та антропологічної перспективи. У житті населення краю процес виробництва міцних алкогольних напоїв, як і сам продукт дистиляції, відігравали важливу соціо-культурну та економічну роль в святковому та повсякденному житті. У своєму розвитку закарпатське палинчарство на середину минулого століття пройшло корчажений, мануфактурний та промисловий етапи. Після встановлення радянської влади на Закарпатті було оголошено державну монополію на виготовлення алкогольних напоїв та здійснено націоналізацію спиртових заводів. Водночас стимулювалося активне споживання горілки серед населення. Саме на радянський період припадає бурхливий розвиток домашнього палинчарства (самогоноваріння). Це стало наслідком появи кращих технічних можливостей, якими раніше не володіло місцеве населення, а також його потребами економічного характеру. Попри те, що ця діяльність вважалася нелегальною та доволі суворо каралася, економічні вигоди від домашнього винокуріння були для закарпатців надто важливим фактором. Самогоноваріння стало суттєвим джерелом та засобом отримання прибутку, а палинка (самогон, вотка, горівка) виконувала роль своєрідної валюти, яку використовували для обміну, оплати за окремі види робіт, послуг чи товарів. Доволі швидко домашнє палинчарство стало традиційним заняттям для місцевого населення, представники якого раніше були переважно споживачами, але не виробниками палинки. Сучасне закарпатське палинчарство представляє інтерес не тільки в якості предмета антропологічних досліджень, але й в зв'язку з потужним туристичним потенціалом на внутрішньому ринку.

Ключові слова: історія домашнього пивоваріння, Закарпаття, економіка та технологія виробництва домашнього дистиляту, самогонники.

Постановка проблеми. Метою даної статті є огляд історії розвитку палинчарства, а також аналіз соціокультурного феномену палинки¹ на Закарпатті. Остання є важливим елементом повсякденного та святкового життя жителів Закарпаття, а приватне палинчарство сприяє розвитку туризму, хоча в цілому регіон більш відомий завдяки виноробству. Традиційно тут більше поширені фруктові дистиляти або палинка на основі цукрової браги, однак останнім часом палинчарі активно опановують галузь зернових дистилятів, що відкриває нові перспективи розвитку місцевого винокуріння.

Огляд публікацій та аналіз перспектив дослідження. Традиції палинчарства на Закарпатті досі не отримали належного висвітлення на сторінках окремого видання. Місцеві науковці цю тематику розглядали переважно як частину ширших студій. Палинка згадується в етнографічних нарративах у контексті традиційного весільного обряду [Тиводар, 2011] або ж економічного розвитку краю в ранньомодерний чи модерний період [Мицюк, 1936; Мицюк, 1938; Шульга, 1962]. У деяких джерелах є відомості про палинку, як частину повсякденного та святково-обрядового життя селян [Жаткович, 2007], повідомлення про виробництво дистилятів та ректифікатів в угорський чи чехословацький період Закарпаття [Рон, 1936]. Відомі спостереження іноземців про поширення пияцтва серед місцевого

населення, або ж зловживання шинкарів, які давали пиякам палинку в борг, а потім забирали у тих землю як плату за його погашення [Еган, 1922; Кожмінова, 2007]. Подібна риторика спостерігається також у фольклорних джерелах, насамперед казках, де сільський корчмар зазвичай виступає негативним персонажем. У більшості доступних для аналізу праць та творів характерне осудження палинки та корчмарів, які її продавали, попри те, що в житті закарпатців впродовж останніх століть вона також відіграла позитивну роль. Зокрема, в багатьох зразках фольклору [Чорі, 1995, с. 374–377] помітно, що вони не рефлектують його виключно в негативному ключі про що детальніше буде нижче. Наголошуючи на значній шкоді від зловживання цим напоєм та осуджуючи пияків і їх асоціальні дії, народна мудрість водночас показує, що палинка в бутті пересічних людей була засобом регулювання соціальної напруги або ж необхідним елементом дозвілля як святкового, так і буденного життя.

Завдання праці. Загалом, палинка та паличарство потребують виважених підходів при їх вивченні, задля уникнення упереджених та виключно негативних суджень. Відповідно цей текст є спробою розкрити значення палинки у житті населення краю за допомогою антропологічних методів (особисте спостереження, метод інтерв'ю, фото та відеофіксація тощо). Структурно стаття складається з двох частин:

¹ Палинка – продукт дистиляції, тобто міцний алкогольний напій переважно фруктового походження.

історичної та антропологічної. У першій я роблю ретроспективний огляд появи й розвитку палинчарства в регіоні. У наступній акцентую на радянському періоді, оскільки саме тоді в селах розквітло домашнє палинчарство, незважаючи на офіційну заборону цього виду діяльності. У другій половині статті розповідається про основні види палинчарних (самогонних апаратів), сировинну базу цієї діяльності, місцеві традиції приготування палинки. У тексті також досліджується роль палинки та палинчарства в соціальному, культурному та економічному житті населення краю.

Термінологія. Насамперед слід визначитися з поняттями – в українській науковій чи художній літературі діяльність по виробництву міцних дистилатів називаються «винокурінням» або «гуральництвом». Однак на Закарпатті побутують інші терміни, про що довідуємося із діалектологічних видань [Дзендзелівський, 1958; Пискач, 2008] та польових етнографічних матеріалів. Більшість населення краю продукт гуральництва називає : *палинкою* (українці-русини), *palinka* (угорці), *palenka* (словаки). На сході регіону – в Рахівському районі вживають слово *горівка*, в деяких населених пунктах Тячівського та Хустського районів зустрічається *зорілка* або *зорівка/згорівка* і навіть *коралка*. Етимологічно найбільш вживані терміни : *горівка* й *палинка* походять від дієслів *горіти* й *палити*, що означає як процес виробництва міцних дистилатів, тобто випалювання, викурювання, так і властивість продукту горіти внаслідок високого вмісту спирту. Оскільки, найбільш поширеним є слово *палинка*, тому у цьому тексті використовуємо саме його, а також похідні від нього: *палинчарство* (вид діяльності), *палинчар* (винокур/гуральник), *палинчарня* (місце або пристрій для виготовлення/варіння палинки). Крім того, для позначення домашнього палинчарства, яке поширилося в радянський період іноді вживатимемо інший термін – *самогоноваріння*, *продуктом якого є водка/вотка, самогон*. Крім згаданих термінів зустрічаються інші дефініції – *крумпльовка*, *грушівка*, *дичківка*, *сливовиця*, *тиркілянка*, *надраголя* і т.д., котрі свідчать про сировинну основу з якої роблять палинку або про локальний варіант назви дистилату. У локальних назвах зафіксована навіть певна градація якості палинки. Наприклад, на позначення не очищеного продукту (дешевої, паскудної палинки) на Міжгірщині зустрічається слово «миндра», який протиставляється «зорівка», котра є більш якісним продуктом.

Джерельна база. Ретроспективна частина тексту написана на основі вищезгаданих праць. В основній частині використано фольклор, усні матеріали та фотовізуальні джерела, що були зібрані в антропологічному полі – населених пунктах Закарпаття всіх адміністративних районів та всіх етнографічних групах краю упродовж останніх років. Серед моїх нараторів зустрічалися особи майже сторічного віку, тобто особистими спогадами та розповідями охоплено період фактично всього ХХ ст.

Історія та соціологія закарпатського палинчарства. Виробництво алкогольних напоїв має давні традиції на Закарпатті. Якщо подивитися на карту

виноробства [Мошер, 2018, с. 214], то помітно, що територія краю знаходиться на межі виноробних та пивоварних культур центрально-східної Європи. Ячмінь, як основний необхідний для пивоваріння складник не був розповсюджений на Закарпатті через особливості клімату, сильно заліснені землі, а тому не дивно, що аж до ХVІІ ст. пивоваріння тут не мало масового розвитку. Водночас південні долинні райони краю отримували достатню кількість сонячного тепла, а місцевий теруар завжди був сприятливий для культивування виноградної лози. Як наслідок, ще з дохристиянських часів тут розвивалося виноградарство та виноробство. Насамперед мова йде про даків [Мицюк, 1936, с. 151–152], які були шанувальниками вина, про що згадував їх сучасник [Страбон, 1964, с. 278]. Це підтверджується археологічними знахідками їх культури на Закарпатті. Зокрема, садовий ніж, ритуальна посудина в формі кабанчика (*Див. фото 1*), а також кратери та кантороси для вина з дакійського городища поблизу с. Мала Копаня [Котигорошко, 2008, с. 192] (*Див. фото 2–3*).

У регіоні побутувало бортництво, однак мед не став основою для масового виробництва п'яного трунку. Тому тривалий час вино залишалось вочевидь єдиним видом алкогольних напоїв відіграючи важливу роль в соціальному та економічному житті. Для прикладу, в епоху пізнього середньовіччя існував податок, який платили бочками з вином, про що згадується в одному з перших історичних наративів місцевого походження. Його автор розповідає про виноградники, які за заслуги отримувала представники дворянського стану, наділялися представники церкви та якими володіло прсте населення [Лучкай, 2003, с. 13, 50–51, 54, 88].

Алкогольна монополія вина нівелювалася з розвитком палинчарства та пивоваріння, які появились на Закарпатті у вигляді панських мануфактур не пізніше початку ХVІІ ст. [Нариси, 1993, с. 86]. Поширеною є думка, що в попередній період процес дистилляції тут не був відомий. Однак, є кілька гіпотез, які дають підстави для висновку, що палинчарство на Закарпатті має значно давніші традиції.

Перша з них водночас цікава та екзотична. У 1951 році на території с. Чопівці археолог Ф. Потушняк відкрив та дослідив рештки незвичного глиняного горщика у якого наверху розширилися стінки, а також був жолоб із язичкоподібним зливом [Кобаль, 1996, с. 11]. Атрибуція артефакту показала, що він належить культурі Гава періоду ХІІ – ХІ ст. до н/е. Подібні вироби знайшли у Словаччині та Іраку (*Див. фото 6–7*). Вони відносилися до різних археологічних культур ІV–ІІ тис. до н/е, однак усіх об'єднувала тотожність із посудиною «*чі куо*», яку досі використовують в Південному Китаї в якості традиційного дистилляційного пристрою [Кобаль, 1996, с. 12]. На одній із ілюстрацій у кінці тексту можна побачити реконструкцію процесу дистилляції з використанням глиняних горщиків (*Див. фото 8*). Таким чином, ця гіпотеза посуває час виникнення закарпатського палинчарства глибоко в минуле – аж в епоху бронзи. Щоправда така знахідка на території краю поки що існує в єдиному екземплярі. З цього роблю висновок, що технологія дистилляції якщо й існувала на Закарпатті в період бронзового віку, однак не була

поширена.

Менш екзотичним є моє припущення, що місцеве палинчарство слід пов'язувати не з появою панських гуральних мануфактур початку XVII ст., а з так званім «корчажним винокурінням», яке з'явилося раніше. На європейській території виварювання алкоголю із зброджених цукро-містких браг спершу побутовало у формі примітивного «корчажного винокуріння», яке фіксується періодом кінця XIV – першої половини XV століття. Для отримання алкоголю використовували велику й глибоку керамічну посудину, яка на території Русі була відома під назвою «*корчага*», в Німеччині «*Krug*», а Швеції «*Krog*». У німецькій та шведській мовах ці слова означають також «шинок, постійний двір, трактир», а в слов'янських мовах від слова «*корчага*» пішло слово «*корчма*» [Похлебкін, 1991, с. 68–69]. На користь мого припущення про поширення корчажного палинчарства на Закарпатті свідчать лінгвістичні та археологічні джерела. Зокрема, матеріал з місць розкопок містить чимало стародавніх «*корчаг*», які за формою подібні тим, які використовувалися для корчажного винокуріння (Див. фото 4, 5). Крім того, тут до тепер поширена посудина, що відома під назвою «*корчага*», яку використовують виключно для зберігання чи транспортування алкогольних напоїв, насамперед вина (Див. фото 9). Цікаво й те, що згадані вище заклади для виробництва й продажу «корчажного вина», тобто корчми, функціонували на Закарпатті ще не так давно – напередодні Другої світової війни.

Примітивне «корчажне палинчарство» побутовало не надто довго – його витіснили мануфактурні палинчарні, які мали досконаліше устаткування та відпрацьовану технологію виробництва й очистки спиртних напоїв. Відомий дослідник економічного розвитку краю відзначав, що кількість палинчарень, які знаходилися в магнатському, панському чи казенному володінні упродовж XVII – XVIII ст. збільшувалася, оскільки вони давали стабільний прибуток [Шульга, 1962, с. 33]. Хоча в околицях Ужгорода вистачало виноградників, однак вже у 1780 році в місті діяла і пивоварня, і палинчарня [Мицюк, 1938, с. 189]. Популярність палинки серед широких верств населення постійно зростала, що зумовлювалось її ціною доступністю у порівнянні з іншими видами спиртних напоїв, насамперед вина.

Урбаріальна реформа імператриці Марії-Терезії 1767 року підтвердила панське право варити палинку. Однак пани, за умовами «питтвого бенефіцію», могли давати дозвіл «держати казан» кметям (селянам-орендарям). За користування цим правом платився щорічний податок у сумі 2 флорина [Мицюк, 1938, с. 149]. Це була не надто велика сума, а тому на початку XIX століття дрібні палинчарні діяли у більшості населених пунктів краю [Мицюк, 1938, с. 267–268]. Їх тримачі могли варити палинку для своїх потреб у будь-якій кількості, чим успішно займалися до середини XIX століття продукуючи переважно сливовицю, про що є свідчення в місцевих урбаріальних документах. Для прикладу, урбарії 1777

року з с. Ізки свідчить, що будь який житель села може вільно варити та продавати пиво і палинку [Удварі, 2005, с. 33].

Мануфактурне палинчарство, на відміну від дрібних сільських винокурень, в якості основної сировини використовувало жито. У другій половині XVIII ст. не менше 46 % хліба місцевого походження йшло на експорт, а також для потреб пивоваріння чи палинчарства [Шульга, 1962, с. 33], які набували характеру товарного виробництва. Починаючи від 1830 – 1840 рр. сировинною основою палинки стає картопля. Окрім зерна та картоплі на цих мануфактурах її варили і з винних вичавок та продуктів садівництва. Зростання популярності фруктових дистилатів засвідчує факт, що уже в 1819 році на палинчарні барона Перені націдили 13 бочок сливовиці [Нариси, 1993, с. 200], хоча в першій половині XIX ст. садівництво на Закарпатті ще не мало промислових масштабів.

У середині XIX століття внаслідок технічного перевороту прискорюється економічний розвиток краю й зростає роль переробки сільськогосподарської продукції. Тоді ж удосконалюється матеріально-технічна база великих палинчарень: запроваджуються парові котли, вимірювальні прилади, механічні мийки посуду, апарати для дроблення. Найбільше модернізованих виробництв мав магнат граф Шенборн. Вони знаходилися в наступних населених пунктах: Чинадієво, Загаття, Поляна, Страбичово, Мукачево, Берегово, Підгор'яни, Нижні Верецьки. Однією такою володів Мукачівський монастир, кілька великих було у баронів Гілані та Перені. Вони забезпечували стабільний прибуток власникам. Для прикладу, тільки одна із палинчарень барона Перені у 1842 р. виробила 20 368 літрів паленки і 25 666 літрів спирту [Нариси, 1993, с. 198].

Упродовж 1820 – 1840-х рр. за рахунок невеликих сільських мануфактур кількість місцевих палинчарень зросла до 270. Загальний об'єм виробництва спиртних напоїв у середині XIX ст. становив біля 300 тис. літрів, тоді як населення регіону складало приблизно пів мільйона осіб¹ [Мазурок, 2007, с. 8]. Вони продавалися в корчмах і на ринках краю, а також частково вивозилися в сусідні країни. Згадана чисельність місцевих палинчарень видається значною, але у порівнянні з Україною, де на початку XIX ст. їх було 7 839 [Гончарук, 2000, с. 170] це виглядає не надто багато.

У 1849 році в імперії Габсбургів було запроваджено оподаткування, яке зробило функціонування дрібних палинчарень не вигідним і, як наслідок, на 1880-ті роки від них майже нічого не залишилося [Мицюк, 1938, с. 267]. Для споживачів стало дешевше придбати палинку в єврейських корчмах, які продавали продукцію великих палинчарень орієнтованих на масове виробництво. Дещо згодом було прийнято закон 1888 року, яким намагалися відновити дрібне винокуріння. Він передбачав податкові пільги невеликим сільськогосподарським гуральням [Гончарук, 2000, с. 170], але це не призвело до їх значної

¹ За офіційним переписом у 1869 році на території Закарпаття тоді було 597 тис. чол.

появи, оскільки конкурувати з крупними виробниками спиртних напоїв вони не могли.

Законодавство 1888 року встановлювало вимоги щодо якості продукту. Згідно закону її контролювали не тільки на місцях виробництва спиртних напоїв [Гончарук, 2000, с. 170], але й там, де їх розливали та продавали. З усних спогадів¹ відомо, що угорські жандарми на початку ХХ ст. мали право без попереджень зайти в будь яку корчму з метою перевірки міцності напою, тобто вони намагалися піймати недобросовісних корчмарів, які сильно розбавляли спирт. З цією метою була поширена практика «таємного покупця», коли жандарми домовлялися з кимось із вулиці, аби він купив децу (100 мл.) палинки і лише тоді заходили в корчму та перевіряли її за допомогою спиртометра.

У ХІХ ст. краєм поширилося пияцтво про яке дізнаємося з факту існування товариств тверезості та офіційних повідомлень [Еган, 1922, с. 14]. Хоча тоді на Закарпатті не побутувало пропінаційне право, за яким населення змушували купляти алкогольні напої, однак цінова доступність палинки впливала на розповсюдження цієї соціальної недуги. Слід відмітити традиційно негативне відношення сільської громади до пияків. На них намагалися вплинути шляхом заборон з боку священників [Жаткович, 2007, с. 101]

чи завдяки численних постів, які неухильно тримали селяни і під час яких не можна вживати м'ясу їжу й спиртні напої. Крім того, не пізніше початку ХІХ століття в регіоні виникли товариства тверезості, які встановлювали біля церков або корчм хрести тверезості. Члени товариства в присутності колег приносили клятву не пити спиртних напоїв або вживати їх у малій кількості. Раніше таких хрестів на Закарпатті було багато [Мандрівник, 2022], однак в радянський період їх фактично всіх знищили в ході атеїстичної кампанії. Серед тих, котрі вдалося зберегти найбільш відомим є хрест у с. Білки, який жителі села отримали від папи Пія ІХ в 1874 році. (Див. фото 10, 11).

Палинка в житті закарпатського селянина не була виключно маркером соціальних проблем. Суперечливе відношення до спиртних напоїв відображено в фольклорі [Чорі, 1995, с. 374–377], який рефлектує суспільний осуд надмірного вживання алкоголю, але водночас показує, що його помірне пиття не шкодить людині. В усній словесності в завуальованій формі відзначається важливість спиртних напоїв у якості механізму розрядки соціальних відносин, елементу відпочинку та святкової обстановки про що довідуємося з приказок декілька яких вміщені у таблиці нижче.

Позитивне або нейтрально-позитивне відношення до алкоголю	Негативне відношення та осудження алкоголю
<p><i>Паленка магнес має : всіх до себе притягає. Вода для гусей, паленка для людей! Хто не п'є, лем пригубить, того палинка не згубить!</i></p> <p><i>Де паленчина, там і гостина. Сливовичка – свята водичка. Горівочка – файна тіточка! До винця – шмат салця, а до палиночки – квасні огірочки. Як у вас, так у нас п'ють паленку, а не квас.</i></p>	<p><i>Де паленка водиться – п'яниці водяться. Хто палинку п'є – довго не жисє! Палиночка-кума, хоч кого зведе з ума! Од палинки язик дубіє, а розум тупіє. Палинку пити – душу губити Хто палинку випиває, од палинки й помирає. Палинка лем біду глядає! Вино і паленка – шалять челядника! Палинкою не можна душу одмити, лем ще більше змастити.</i></p>

Семіотичний аналіз слів та зворотів, які вживаються у наведених вище прислів'ях не є частиною цього дослідження. Але навіть поверховий погляд на приказки дозволяє помітити використання родинних термінів типу «тіточка», «кума», або ж пестливих зворотів «сливовичка», «палиночка», які надають висловом народної мудрості емоційно-позитивного забарвлення щодо зображуваних в них реалій.

З етнографічних нарисів місцевого автора Ю. Жатковича (1855 – 1920) довідуємося, що в ХІХ ст. палинка була неодмінним атрибутом весільних обрядових дій чи хрестин, а також використовувалася як лікувальний засіб [Жаткович, 2007, с. 99–109; 110]. Палинку давали породілі після родів, щоб їй стало легше і вона швидше «очистилася». Спиртні напої вживали у якості профілактичного засобу в період епідемії «іспанського грипу»² чи при інших хворобах. Популярність палинки серед простого населення була зумовлена її відносною доступністю та демокра-

тичністю, на відміну від вина, яке на думку селян можуть собі дозволити лише пани, тобто заможні люди [Жаткович, 2007, с. 129]. Тут варто уточнити, що цитата Ю. Жатковича рефлектує період до поширення виноробства серед пересічних закарпатців. Адже тільки в 1885 році в регіоні з'являються невибагливі та доступні для всіх ізабельні сорти винограду [Глагола, 1994, с. 6], які за кілька десятиліть призвели до бурхливого розвитку домашнього виноробства та виноградарства на Закарпатті, а відповідно змінило відношення людей до споживання вина.

У чехословацький період в 1920-х рр. в регіоні діяло 16 спирто-горілчаних заводів, які продукували 5.6 тис. гектолітрів спирту. В якості сировини використовували картоплю, пшеницю, а також буряк та ячмінь [Ілько, 1995, с. 161]. Законодавство встановлювало квоту на паленку в кількості 5 тис. гектолітрів на рік, однак її виробляли значно більше. Наприклад, в 1930-х рр. три заводи в Ужгороді,

¹ Записано в с. Турья Пасіка від місцевого жителя 1936 р.н. в жовні 2014 р.

² Записано в с. Черна від місцевого жителя 1960 р.н. 17 липня 2020 р.

Мукачеві та Севлюші (суч. Виноградів) щороку випалювали по 14 гекталітрів спиртних напоїв. Окрім великих заводів діяли дрібні сільські палинчарні, які в 1920-х рр. продукували 1.2 гектолітрів сливовиці [Лько, 1995, с. 161].

У міжвоєнні часи, як і раніше, палинку поставляли у сільські корчми, де її у єврея-корчмаря міг придбати пересічний житель. У корчмах зазвичай торгували не тільки випивкою, однак, судячи з усних спогадів, закуску місцеві шанувальники випивки приносили з собою, або ж посилали за нею додому¹. Більшість жителів краю, окрім залежних від палинки пияків, тоді вживала алкогольні напої в помірній кількості й не дуже часто. Традиційна культура пиття передбачала споживання однієї пляшки міцного алкоголю упродовж цілого вечора. Така подія відбувалося переважно на релігійні свята чи зрідка у вихідний недільний день, обов'язково не під час посту. З цією пляшкою компанія чоловіків (жінки в корчмах не пили) могла сидіти цілий вечір. Вони наливали її в маленькі штаперлики/погарчики (стаканчики) з дуже товстими стінками. У таку посудинку помішалось 10-20 мл. напою. Застілля тривало цілий вечір із розмовами та танцями.

Упродовж 1920 – 1930-х рр., як і в попередні часи, деякі іноземці зауважували, що жителі гірських регіонів (зокрема Міжгірщини) страждають від зловживання палинкою, яка занастала їх таланти та національний характер [Кожмінова, 2007, с. 94]. Це не надто дивує, адже гірські райони з економічного погляду залишалися депресивними, що й викликало загострення соціальних хвороб. Від оповідачів довелось чути про випадки, коли люди пропивали все майно, після чого жили у лісі у власноруч зроблених землянках². До таких сільське населення ставилося із зневагою та намагалося боротися з цим явищем. У публікації етнографа Федора Потушняка (1910 – 1960) можна вчитати фразу, що для українців Закарпаття в міжвоєнний період пиятика була звичайним явищем [Потушняк, 2005, с. 204]. Сучасного читача, розпеченого значним асортиментом доступного алкоголю і який не розуміє контекст ситуації описаної в книзі, ця цитата може ввести оману й спонукати до невірних висновків. Учений мав на увазі, що спиртні напої в житті краян не були рідкістю, але він аж ніяк не мав на увазі тотальну алкогольну залежність населення. Це саме підтверджується спогадами та усними свідченнями, згідно яких більшість чоловічого населення споживало алкогольні напої в помірних дозах.

Перш ніж перейти до радянського періоду й сучасності узагальню історичну (ретроспективну) частину тексту. Палинчарство на Закарпатті з'явилося у формі примітивного «корчажного винокуріння», однак поширення набула у вигляді панської мануфактури з метою отримання прибутку. Вже у XIX ст. воно стало важливою складовою економіки краю. Палинка швидко завоювала популярність у найбільш чисельного та водночас найбіднішого прошарку –

селян, які не могли собі дозволити панський напій – вино [Жаткович, 2007, с. 129]. Її використовували як елемент обрядових дій, в якості ліків чи під час частувань переважно на релігійні чи сімейні свята. Селяни не були власниками палинчарень та не займалися її продажем. Перше вимагало матеріально-технічне устаткування, яке в умовах традиційного суспільства й відповідного рівня матеріальної культури³ не було доступне для пересічних жителів краю. А от займатися реалізацією палинки селяни не хотіли в силу консервативного переконання, що торгівля не є достойним заняттям для порядної людини [Жаткович, 2007, с. 131]. Як наслідок, аж до середини XX століття вони виступали споживачами продуктів палинчарства, тоді як нішу торговців спиртними напоями традиційно займали євреї-корчмарі. Певна зміна відбулася в період Другої світової війни. У результаті Голокосту були винищені місцеві євреї, які тримали корчми й магазини. Закономірний дефіцит товарів, який виник наприкінці війни селяни намагалися вирішити контрабандним шляхом, зокрема, за спиртом вони могли ходити через р. Тису в Румунію⁴.

Антропология палинчарства в радянський та сучасний період. У радянський період (1944 – 1991 рр.) модернізація, індустріалізація та створення колгоспів сильно вплинули на традиційне сільське суспільство Закарпаття. Саме тоді виникло й розквітло домашнє палинчарство, а палинка стала предметом оплати за послуги чи товари і елементом щоденного життя. Антропологічному аналізу цього процесу, явища та феномену присвячені наступні сторінки.

Упродовж 1944 – 1946 рр. Закарпаття увійшло до складу Радянського Союзу. Одним із перших кроків, які здійснила нова комуністична влада була націоналізація підприємств, які виробляли алкогольні напої [Мищанин, 2018, с. 128]. Держава стала монополістом у цій сфері, чого раніше в історії краю не було. Водночас влада була зацікавлена у збільшенні рівня споживання алкоголю населенням, оскільки це гарантувало грошові наповнення бюджету. Прямую відповідальність лідерів країни за зростання рівня алкогольної залежності серед населення чудово демонструє виступ Йосифа Сталіна на XIV з'їзді ВКП(б) 1925 року [Соціалізм, 1925], коли він сказав : *«... два слова про одне з джерел резерву – про горілку. Є люди, які думають, що можна будувати соціалізм в білих рукавичках. Це – груба помилка, товариші. Коли в нас немає позик, коли ми є бідні капіталами і якщо, крім того, ми не можемо піти в кабалу до західноєвропейських капіталістів, не можемо прийняти тих кабальних умов, які вони нам пропонують і які ми відкинули, – то залишається одне: шукати джерел в інших областях. Це все-таки краще, ніж закабалення. Тут треба вибирати між кабалою і горілкою, і люди, які думають, що можна будувати соціалізм в білих рукавичках, жорстоко помиляються»*.

Окрім фінансових потреб держбюджету, були інші

¹ Записано від с. Білки у місцевого жителя 1933 р.н. 26 серпня 2020 р.

² Записано від с. Приборжавське у місцевого жителя 1929 р.н. 13 серпня 2020 р. ; в с. Сімерки від місцевого жителя 1925 р.н. 5 серпня 2019 р.; в с. Грушово від місцевого жителя 1936 р.н. 5 грудня 2020 р.

³ Посуд у сільських жителів краю ще напередодні XX ст. був переважно простий керамічний та дерев'яний.

⁴ Записано в с. Сімерки від місцевого жителя 1925 р.н. 5 серпня 2019 р.

чинники, які сприяли зростанню популярності алкоголю у житті краян. Наприклад, «фронтові 100 грам» [Постановление, 1941] горілки, які щодня упродовж війни наливали воякам Червоної Армії. Серед них було чимало закарпатців, які призвичаїлися до щоденної порції алкоголю. Певну роль у поширенні алкоголю відіграли відомий стахановський рух, суботники та змагання на краще виконання трудових соціалістичних зобов'язань. Від цих фактично волонтерських активностей нерідко залежали економічні показники країни. Трудовий, а під час державних революційних свят святковий, ентузіазм слід було підтримувати на високому рівні, що часто досягалося за рахунок міцних напоїв, оскільки інших масових стимулів та заохочень, окрім паперових грамот та медалей придумано не було. Як наслідок – алкоголь став звичним явищем у повсякденному житті краян, як, в принципі, у бутті всього населення Радянського Союзу.

Алкоголізація населення співіснувала у часі з процесом колективізації та індустріалізації краю, які стимулювали появу і розвиток домашнього палинчарства. Примусова колективізація та введення розрахунку на основі трудоднів у кінці 1940-х рр. призвели до встановлення фактично середньовічної системи натурального обміну й оплати праці. За свої зароблені трудодні колгоспники отримували пшеницю або інше зерно, яке обмінювали на інші потрібні товари чи продукти. Однак того зерна часто не вистачало навіть для власних харчових потреб¹, а тому не дивно, що в умовах стимульованої державою алкоголізації населення з'явився універсальний продукт натурального обміну – спиртні напої (спирт, горілка, палинка/самогон), які почали виготовляти кустарним способом. Ними розплачувалися за послуги, обмінювали на продукти, продавали за гроші, давали в якості хабара з метою вирішення проблем².

Точніших відомостей поки не знайдено, але з усних спогадів³ виходить, що сільське домашнє палинчарство зароджується не пізніше середини 1940-х рр., а подекуди навіть раніше – напередодні війни. Щоправда масовим це заняття стало тільки з 1950-х рр. Для цієї діяльності використовували саморобні дистиляційні (самогонні) апарати, які робили з підручних матеріалів. Останні стали доступними внаслідок індустріалізації краю та його входження до складу Української РСР. Давалося взнаки і підвищення рівня освіченості населення, яке зросло внаслідок запровадження обов'язкової 8-ми, а згодом 10-тирічної шкільної освіти. Рецепти заквашування браги, які я отримав від оповідачів засвідчують, що пересічний сільський самогонщик/палинчар другої половини минулого століття володів певними знаннями про біохімічні процеси⁴ насамперед про перетворення крохмалю в цукор, який є основою для появи спирту.

Зокрема, якщо сировиною була картопля, то щоб вона стала солодкою її спершу виморожували, а вже потім заквашували брагу з якої виганяли «крумпльовку»⁵.

Економіка домашнього палинчарства. Фактично одразу після появи домашнього палинчарства відбулася його локальна спеціалізація, яка залежала від сировинної основи з якої викурювали спиртний напій. У долинян Закарпаття, котрі розвивали садову культуру, були поширені фруктові дистиляти, насамперед із груші-дички, сливи, рідше абрикосу чи відходів виноробства. Гуцули чи бойки, які мешкають у холодніших гірських районах, де характерні затяжні зими й садова культура не надто розвинена, варили палинку з доступної їм сировини: зерна, цукру, картоплі. Займалися цим частіше в холодну пору року, коли було менше роботи на своєму полі або в колгоспі.

Упродовж 1950 – 1980-х рр. домашнє палинчарство активно розвивалося, хоча існувала кримінальна та адміністративна відповідальність за виробництво та/або збут спиртовмісної продукції. Щоб уникнути штрафів чи інших санкцій палинку йшли варити далі від людського ока у ліс або в якісь ярки, де можна було знайти дрова для вогню та якесь джерело води. Такими місцями користувалися регулярно і серед них відоме щонайменше одне, яке отримало власний топонім – «Палинчаний ярк»⁶. З часом у селах Закарпаття провели водогін, зробили газифікацію та електрифікацію і це тільки полегшило можливості палинчарів. У таких населених пунктах палинку варили вдома вночі, затикаючи вікна, щоб зовні не можна було побачити це дійство. Припинити поширення практики самогонаріння у селах Закарпаття не змогла навіть активізація антиалкогольної кампанії в середині 1980-х рр. [Указ, 1985]. Цією діяльністю займалися багато людей, незважаючи на можливість отримати до 3-х років позбавлення волі з/чи конфіскацією майна. Але насправді такі випадки траплялися достатньо рідко, бо зазвичай у селах органи влади та міліції тільки конфісковували апарати й предмети, що мали відношення до домашнього палинчарства. Крім того вони знищували готовий продукт, а їх власникам виписували штрафи та конфісковували самогонні апарати та готову продукцію, але це не завжди й не надовго утримувало їх від заняття цією протиправною діяльністю. Для прикладу, в с. Пузняківці, за свідченням однієї жительки, якщо в 60-х-70-х роках один самогонний апарат приходився на 5-6 будинків, то напередодні розвалу Радянського Союзу вони могли бути практично в кожного газди.

Причинами популярності сільського домашнього палинчарства була простота й дешевизна цього процесу, а також прибуток який він приносив. Палинку варили для власних потреб і це було значно дешевше, ніж купувати «казьонку», тобто звичайну горілку, яку виробляли спиртні заводи. Крім того, її можна було

¹ Записано в с. Верхнє Водяне від місцевої жительки 1939 р.н. 15 липня 2017 р.; в с. Грушово від місцевої жительки 1925 р.н. 1 грудня 2020 р.; с. Луг від місцевого жителя 1958 р.н. 15 вересня 2019 р.; с. Верхній Бистрий від місцевого жителя 1962 р.н. 16 вересня 2019 р.

² Записано в с. Пузняківці від місцевої жительки 1952 р.н. 22 січня 2021 р.; в с. Кобилецька Поляна від місцевого жителя 1948 р.н. 2 серпня 2020 р.; в с. Колочаві від місцевого жителя 1962 р.н. 3 травня 2020 р.; в с. Білках від місцевого жителя 1949 р.н. 26 серпня 2020 р.

³ Записано в с. Пузняківці від місцевої жительки 1952 р.н. 22 січня 2021 р.

⁴ Записано в с. Кобилецька Поляна від місцевого жителя 1948 р.н. 2 серпня 2020 р.; в с. Колочави від місцевого жителя 1962 р.н. 3 травня 2020 р.

⁵ Записано в с. Грабово від місцевої жительки 1950 р.н., січень 2021 р.

⁶ Записано в с. Пузняківці від місцевої жительки 1952 р.н. 22 січня 2021 р.

продати чи обміняти на/за послуги. Багато моїх оповідачів розказували подібну історію : в 1960-х або 1970-х рр. будувалася хата, то треба було ставити алдомаш (могорич) кормити й поїти помічників¹ або розплачуватися з робітниками палинкою чи грошима вирученими від її продажу. Оскільки цукор був дешевий, так само, як і інша сировина для заквашування спиртовмісних браг, то палинчарство забезпечувало стабільний дохід і підтримувало селян, які не надто багато могли заробити в колгоспах. Палинка не лише забезпечувала певні доходи, палинчарство побутувало і з прагматичних міркувань – з метою збереження продуктів, які містили цукор. Наприклад, треба було врятувати леквар чи старе варення або компоти чи навіть діжку вина, яка почала переокисити на оцет. Оскільки палинка не мала строків придатності, то це був спосіб врятувати певні види продуктів й отримати взамін своєрідну універсальну обмінну валюту, яку можна презентувати родичам у місті, вручити як оплату за послуги чи просто подарувати.

Самогонні апарати та процес палинчарства. У цій частині статті міститься досвід місцевих домашніх палинчарів, який вони набули експериментальним шляхом і який досі використовується. Для кращої ілюстрації інформація супроводжується фотографіями різних апаратів та процесу самогонваріння.

Традиційно місцеві саморобні самогонні апарати мали кілька основних варіантів конструкцій. Деякі із тих, які я фотографував доволі старі – ще з 1970-х років, однак трапляються і сучасні, які зроблені за допомогою матеріалів будівельних супермаркетів сьогодення. Найбільш поширеною є наступна збірна конструкція: варочний казан, змійовик та холодильник. Відрізняються вони переважно за матеріалом, об'ємом та способом нагріву (газ, електрика, дрова) (Див. фото 12, 13). Доволі часто в якості варочного казана використовували алюмінієвий бідон від молока на 30/50 л., яких було легко дістати з появою молочних ферм при місцевих колгоспах. Бідони зручніші у використанні, оскільки мали кришку, яка закривалася на замок. При потребі можна було обійтися без бідонів завдяки будь якій каструлі з кришкою. Для того, щоб при закипанні браги пари спирту не виходили на стиках отворів (під кришкою, в місцях вставки трубок), їх замазували сирим тістом, яке у процесі підігріву запікалося і тим самим забезпечувало потрібну герметичність конструкції (Див. фото 14).

Функцію «холодника», тобто холодильника міг виконати будь який потічок, однак в домашніх умовах зручніше використовувати горнець або бочку, яку наповнювали холодною водою. Її треба було регулярно міняти, щоб підтримати низьку температуру. Варочник за допомогою трубок з'єднували із змійовиком (це була в основному мідна спіраль), який поміщали в холодильник (Див. фото 15). У сучасності спіральну трубку можна придбати без особливих зусиль, однак раніше вони були рідкістю. Це не

зупиняло місцевих палинчарів, які уміли згинати прямі трубки для отримання потрібної форми². Для цього в них засипали гарячий пісок після чого починали обережно вигинати. Вважається, що будь-який сільський газда при бажанні міг зробити дієвий самогонний апарат з підручних матеріалів, тим більше, що залізни вироби й, зокрема, каструлі та трубки в радянські часи коштували дешево.

Інший поширений вид самогонного апарату представляє по суті примітивний пароводяний казан, який складається з тих самих елементів, однак варочний казан при цьому поміщається в більшу місткість з водою під якою розводять вогонь та нагрівають і власне посередництвом якої відбувся нагрів варочника (Див. фото 16). Конструктивно досконалішими були збірки із додатковими сухопарниками (Див. фото 12), оскільки вони забезпечували вихід більш якісного продукту. Існували також апарати з холодильниками закритого типу, які потребували підключення проточної води.

Процес підготовки браги та процес її перегонки. У якості основи для *кирині* (брага на місцевому діалекті) служила сировина, яка містила цукор. У тепліших районах Закарпаття її робили з плодів садівництва: ягід, фруктів, або ж варення чи компотів. Слід додати, що в районах поширення виноробства більше п'ють вино, однак варять також і палинку, особливо із залишків вина чи відходів виноробства. Там, де садова культура не була поширена використовували муку, зерно, картоплю, цукор. Мені вдалося почути, що палинку варили навіть на основі карамельних цукерок³, особливо в період коли цукор став дефіцитом, а карамельки в магазинах були дешеві.

У залежності від сировини по різному відбувався процес бродіння *кирині*. Брага на основі картоплі, муки або зерна зброджувала швидше, особливо якщо туди додавали хлібопекарські дріжджі або хліб. Для прискорення бродіння могли надавити гороху або картоплі, помістити цю кашу в марлеву мішечку і закинути в гордув (ємність) з *кириною*⁴. Така брага була готова вже за один максимум два тижні. Значно довше відбувався процес бродіння слив. На Закарпатті зазвичай використовували сорт так званих «бистрицьких слив». Їх дробили та добре м'яли і закладали у велику ємність, в ідеалі бажано дерев'яну бочку. На поверхні такої *кирині* утворювалася тверда скоринка і бродіння могло відбуватися від збору врожаю слив до Різдва⁵. Готовність браги перевіряли за рахунок різних способів: запалювали сірником і спостерігали. Якщо горіло й не гасло, значить уже вибродило та можна варити палинку. Допомагав візуальний аналіз – якщо фруктові шапки осіли на дно, то це теж був сигнал, що бродіння завершилося.

Технологічно процес дистиляції не був складним. Брагу, яка вибродила поміщають у варочний казан і поступово підігривають. У ході повільного кипіння виділяються пари спирту, які проходячи через змійовик охолоджуються і стікають у вигляді рідини, яка і є бажаним продуктом. До речі, від сировини та

¹ Записано в с. Кобилецька Поляна від місцевого жителя 1948 р.н. 2 серпня 2020 р.

² Записано в с. Пузняківці від місцевої жительки 1952 р.н. 22 січня 2021 р.

³ Записано в с. Люта від місцевої жительки 1938 р.н. 22 січня 2021 р.

⁴ Записано в с. Нижне Болотне від місцевого жителя 1948 р.н. 3 вересня 2020 р.

⁵ Записано в с. Онок від місцевого жителя 1949 р.н. 3 липня 2018 р.

призначення палинки часто залежала кінцева якість продукту. Палинку «для себе» зазвичай варили із кращої сировини, а та, котра йшла на продаж іноді могла бути з менш вишуканої основи, а ще її зазвичай варили тільки один раз. Якщо палинку варили для себе, то її могли переганяти двічі, відсікаючи при цьому «голови» й «хвости», тобто шкідливі частини (ацетон, сивушні масла), які течуть на початку і в кінці процесу палинчарства. Зазвичай двічі переганяли фруктові кирині, насамперед сливову. Після її першої варки виходить доволі слабка «вутка/відка». Її розбавляли водою та робили другу варку, після якої отримували «палинку», що має вишуканий смак та високий градус. За процесом дистиляції постійно слідкували намагаючись не допустити активного кипіння кирині, оскільки більш якісний та м'який продукт виходить, коли палинка вариться довше¹. Для покращення смакових якостей могли використовувати різні способи, приміром, додавати молоко, яке вбирало шкідливі запахи та сивушні масла, освітляло продукт.

Домашні саморобні апарати не дають змогу отримати спирт, тобто продукт міцністю 97 градусів. Коли палинка починає текти, то перші сотня мілілітрів має кріпость приблизно під 90 градусів, однак її вживати не можна, оскільки там міститься ацетон, який в процесі дистиляції тече раніше. Після того як пропустити ацетон тече спирт, міцність якого рідко перевищує 75–80 градусів². Його можуть розбавляти до 50–55 градусів, але вважається, що фруктові дистиляти смачніші, якщо мають 65–70 градусів. Випалють палинку не до кінця, а стараються припинити процес відбору продукту у момент, коли з апарату тече не нижче 45–50 градусів. Існує думка, що краще розбавити міцніший продукт дистильованою або кип'яченою до потрібного градусу, аніж випалювати її до 40 градусів, оскільки в такому разі вона містить багато сивушних масел, які шкодять здоров'ю.

Вміст спирту перевіряють спиртометром, однак досвідчені палинчарі і без них можуть доволі точно визначити його рівень шляхом візуального аналізу або ж на смак. Різні види палинки мають певні ознаки, наприклад, дуже міцною є слив'янка, яку налили в горня і при цьому на стінках помітно багато бобульок (пухирців повітря)³. Вміст спирту готового напою перевіряють за допомогою вогню: якщо капнути палинкою на грань і вона горить активно, то вміст спирту високий, якщо ж вона вже «сарчить» (тобто захлинається) і не палає, то процес треба зупиняти.

Сучасність закарпатського палинчарства. Загалом, слід визнати цікавий факт, що домашнє палинчарство, яке з'явилося на Закарпатті в середині минулого століття буквально за одне-два покоління стало традиційним заняттям місцевого населення. Воно давало додатковий прибуток та наповнювало новим змістом неформальні економічні відносини на селі, культуру буденного та святкового життя. Водночас внаслідок радянського способу життя побутовий алкоголізм став звичною частиною повсяк-

дення. Змінилося консервативне суспільне відношення щодо алкоголю в сторону його толерування, хоча у відношенні до хронічних алкоголіків продовжує панувати традиційний осуд чи навіть гидування. Ця зміна в цілому торкнулася загальної культури пиття. Окрім фактично постійної присутності й доступності алкоголю в повсякденному житті закарпатців, змінилися об'єми споживання, як в мікро- так і макровимірах. Традиційні штамперики (10–20 мл.) витіснили більш поширені стопки (50–100 мл.) чи навіть гранчаки (100–200 мл.), суттєво зросли річні показники споживання алкоголю на душу населення.

У сучасному бутті багатьох закарпатців палинчарство продовжує виконувати ті ж функції, які спричинили його появу. Особливої актуальності економічна складова палинчарства набула в 1990-х рр., коли після розвалу Радянського Союзу чимало людей опинилося без засобів до існування і саморобні самогонні апарати стали чи не єдиним засобом виживання. Тоді ж з'явилася ще одна причина, яка сприяла побутуванню домашнього самогонваріння – країною поширилася сурогатна горілка, яка принесла смерть багатьом людям, а тому виглядало безпечніше її варити власноруч⁴.

З середини 1990-х років економіка країни поступово стабілізувалася й водночас розпочалося відродження місцевої туристичної сфери, в якій палинчарство відіграє помітну роль. Чимало сільських палинчарів продовжують варити палинку на власноруч зроблених апаратах, однак ті, що беруть участь у ярмарках та обслуговують туристів дедалі частіше використовують ліцензійне обладнання. Професійні приватні палинчарі поступово легалізують діяльність, зокрема на Закарпатті офіційно працював перший в країні завод фруктових дистилятів «Перша закарпатська палинчарня» [Палиночка, 2022]. Однак, на жаль, більшість із них змушені працювати напівлегально в силу недосконалості законодавчої бази багатой радянськими пережитками.

Можна зробити висновок, що ця галузь має значні перспективи, оскільки її продукція має широке коло шанувальників. Із значного асортименту кращими смаковими якостями відзначаються фруктові дистиляти, серед яких загальне визнання отримали сливовиця/слив'янка та дичківка/грушівка, які мають свої аналоги в інших країнах. Місцеві традиції палинчарства можуть приємно здивувати унікальними продуктами, для прикладу рідкісним напоєм скорушанка [Декілька, 2022] або ж анекдотичним прикладом палинки із карамельних цукерок. Крім того, місцеві палинчарі активно експериментують із іншими видами дистилятів, намагаючись повторити аналоги відомих світових брендів – віскі, джин та інші. Варто пам'ятати і те, що палинка продовжує грати важливу роль в побуті населення Закарпаття, а тому цей соціокультурний феномен має науковий потенціал.

Висновки. Можемо виділити виділити кілька основних періодів розвитку палинчарства (виробництва дистилятів) на Закарпатті. Воно пройшло

¹ Записано в с. Пузняківці від місцевої жительки 1952 р.н. 22 січня 2021 р..

² Записано в с. Грабово від місцевої жительки 1950 р.н., січень 2021 р.; в с. Лохово від місцевого жителя 1952 р.н. 23 грудня 2020 р.

³ Записано в с. Лавки від місцевого жителя 1947 р.н., 22 липня 2020 р.

⁴ Записано в с. Колочава від місцевого жителя 1962 р.н. 3 травня 2020 р.

етапи: корчажного, мануфактурного та промислового товарного виробництва. Під час останнього радянська влада встановила державну монополію на виготовлення спиртних напоїв та водночас стимулювала зростання рівня його споживання серед населення. Як результат, в регіоні зародилося й розквітло домашнє палинчарство, попри те, що ця діяльність була заборонена. Однак економічні переваги від нелегального самогонаріння були надто важливим чинником для закарпатців, оскільки спиртні напої стали важливим засобом отримання прибутку, натурального обміну й плати за певні види робіт, послуги або товари. Як результат згаданих вище чинників, упродовж не надто довгого періоду,

домашнє палинчарство стало традиційним заняттям місцевого населення, яке раніше було виключно споживачами, а не виробниками палинки.

Сучаснє закарпатське палинчарство має потужний потенціал на вітчизняному ринку, що в умовах насичення алкогольного ринку неякісними спиртними напоями можна тільки вітати. Однак для реалізації цієї можливості слід остаточно вирішити проблему легалізації діяльності та створити такі умови оподаткування, які дозволять вийти приватним палинчарям із «тіні». Наразі ж з продукцією місцевих приватних палинчарів можна зустрітися переважно на етнофестивалях та ярмарках, що не надто сприяє їх широкій популяризації.

Список використаних джерел

- Kozminova, Amalie, 2007. *Podkarpatska Rus. Prace a život lidu*, Ужгород: Приватна друкарня Романа ПОВЧа, 128 с.
- Глагола, І. А., 1994. *Виноградарство Закарпаття (навчальний посібник)*, Ужгород: «Патент», 135 с.
- Гончарук, В. Я., 2000. Правове регулювання виробництва алкогольних напоїв в Україні у другій половині XIX ст., *Вісник університету внутрішніх справ*, № 10, с. 165–171.
- Де кілька років тому, почув що в Закарпатті існує дивний дистилат – скорушанка. Подорожуй. Подорожні нотатки закарпатського мандрівника. Facebook, March 5, 2021. [Online]. Доступно : <https://www.facebook.com/podorozhuu/posts/276409613853991> (дата звернення : 17.05.2022).
- Дзедзелівський, Й. О., 1958. *Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області України (лексика). Частина I*, Ужгород : Друкарня Ужгородського держуніверситету, 296 с.
- Еган, Е., 1922. *Hospodarske stav rusinskych venkovani v Uhrach / Економічне положенє руських селян в Угорщині*, Praha, «Rolnicke tiskárny», 95 s.
- Жаткович, Юрій, 2007. *Етнографічеській очерк угро-русских*, Ужгород: «Мистецька лінія», 2007, 392 с.
- Ілько, В. І., Ілько, І. В., Хланта, О. В., 1995. Промисловість Закарпаття в 20-х роках, *Нариси історії Закарпаття. Т. II (1918 – 1945)*, Ужгород: Вид-во «Закарпаття», с. 155–167.
- Кобаль, Йосип, 1996. Дистилляційний пристрій бронзового віку із Чопівців, *Екзиль. Науково-мистецький часопис*, Вип. 1, с. 11–12.
- Котигорошко, Вячеслав, 2008. *Верхнє Потисся в давнину: 1 000 000 років тому – X сторіччя н.е.*, Ужгород: «Карпати», 432 с.
- Лучкай, Михайло, 2003. *Історія карпатських русинів, том III*, Ужгород: «Закарпаття», 328 с.
- Мазурок, Олег, 2007. Передмова. *Жаткович, Ю., Етнографічеській очерк угро-русских*, Ужгород: «Мистецька лінія, 2007, с. 8–60.
- Мандрівник показав закарпатські «хрести тверезості». [Online]. Доступно : <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3180040-mandrivnik-pokazav-zakarpatski-hresti-tverezosti.html> (дата звернення : 17.05.2022).
- Мишанин, Василь, 2018. *Радянізація Закарпаття 1944 – 1950 рр.*, Ужгород: РІК-У, 2018, 644 с.
- Мицюк, Олександр, 1936. *Нариси з соціально-господарської історії Підкарпатської Русі. Т. I. До другої чверти XVI в.*, Ужгород: Друкарня: «Новіна», 296 с.
- Мицюк, Олександр, 1938. *Нариси з соціально-господарської історії Підкарпатської Русі. Т. II. Доба феодально-кріпацька (від другої чверти XVI до половини XIX)*, Прага : друкарня Р. Грдлічки, 1938, 392 с.
- Мошер, Ренді, 2018. *Смак пива. Інсайдерський путівник у світі найвидатнішого напою людства*, Львів: «Видавництво Старого Лева», 378 с.
- Нариси історії Закарпаття. Т. I. (від найдавніших часів до 1918 року)*, 1993. Ред. Іван Гранчак, Ужгород: «Госпрозрахунковий відділ редакційно-видавничий відділ Закарпатського обласного управління по пресі», 436 с.
- Нариси історії Закарпаття. Т. II. (1918 – 1945)*, 1995. Ред. Іван Гранчак, Ужгород : «Закарпаття», 663 с.
- Палиночка: запрацювала Перша Закарпатська Палинчарня. Mukachevo.net [Online]. Доступно : <http://www.mukachevo.net/ua/news/view/368075> (дата звернення : 17.05.2022).
- Пап, Степан, 2003. *Історія Закарпаття, том III*, Івано-Франківськ : «Нова Зоря», 648 с.
- Пискач, Ольга, 2008. Архаїзація лексики в сучасній закарпатській говірці, *Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства*, вип. 12 : Українська діалектна лексика як об'єкт словникарства та лінгвогеографії, с. 165–167.
- Постановление № ГКО-562сс от 22 августа 1941 г. Москва, Кремль «О введении водки на снабжение в Действующей Красной Армии». Некоторые статистические материалы по истории Второй мировой войны. [Online]. Доступно: http://teatrskazka.com/Raznoe/PostanovGKO/194108/gko_0562.html (дата звернення : 17.05.2022).
- Потушняк, Федір, 2005. Закарпатська українська етнографія. Значення, історіографія, завдання, проблеми та їх вирішення, елементи та їх розміщення, *Тиводар, М. П., Життя і наукові пошуки Федора Потушняка*, Ужгород: «Гражда», с. 163–268.
- Похлебкин, В. В., 1991. *История водки (IX – XX вв.)*, Москва: Интер-Версо, 228 с.
- Рон, Северинь, 1936. Промышленость Подкарпатской Руси вь годах 1919 – 1936, *Подкарпатская Русь за годы 1919 – 1936*, Ужгород, с. 53–56.
- Социализм в белых перчатках не строят. [Online]. Доступно: <https://aizen-tt.livejournal.com/38117.html> (дата звернення : 17.05.2022).
- Страбон, 1964. *География в 17 книгах*, Ленинград: Наука, 957 с.
- Тиводар, Михайло, 2011. *Етнографія Закарпаття: історико-етнографічний нарис*, Ужгород: «Гражда», 416 с.
- Удварі, Іштван, 2005. *Русинські жерела урбарської реформи Марії Теризії, Nyiregyhaza : «SZANTO»*, 129 с.
- Указ Президії Верховної Ради Української РСР 20 травня 1985 «Про заходи по посиленню боротьби проти пияцтва і

алкоголізму, викорененню самогоніваріння». Верховна Рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. [Online]. Доступно : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280-11#Text> (дата звернення : 17.05.2022).

Чорі, Юрій, 1995. *Слово – не полова. Закарпатські народні прислів'я, приповідки, приказки... Частина III, том I, Ужгород: Полічка «Карпатського краю», 587 с.*

Шульга, І., 1962. *Соціально-економічне становище Закарпаття в другій половині XVIII ст.*, Ужгород, 184 с.

References

Chori, Yuriy, 1995. Slovo – ne polova. Zakarpats'ki narodni pry'sliv'ya, pry'povidky', pry'kazky'... Chasty'na III, tom I [Slovo – ne polova. Transcarpathian folk proverbs, tales, proverbs... Part III, volume I], Uzhgorod : Poly'chka «Karpats'kogo krayu», 587 s. (in Ukrainian).

Dekil'ka rokiw tomu, pochuv shho v Zakarpatti isnuje dy'vny'j dy'sty'lyat – skorushanka. Podorozhuj. Podorozhni notatky' zakarpats'kogo mandrivny'ka. Facebook, March 5, 2021. [A few years ago, I heard that in Transcarpathia there is a strange distillate – skorushanka. Travel. Travel notes of the Transcarpathian traveler] [Online]. Dostupno: <https://www.facebook.com/podorozhuy/posts/276409613853991> (data zvernennya : 17.05.2022). (in Ukrainian).

Dzdzdzelys'ky'j, J. O., 1958. Lingvisty'chny'j atlas ukrayins'ky'x narodny'x govoriw Zakarpats'koyi oblasti Ukrayiny' (leksy'ka) [Linguistic atlas of Ukrainian folk dialects of the Transcarpathian region of Ukraine (vocabulary). Part I]. Chasty'na I, Uzhgorod: Drukarnya Uzhgorods'kogo derzhuniversity'tetu, 296 s. (in Ukrainian).

Egan, E., 1922. Hospodarske stav rusinskyx venkovanu v Uhrach / Ekonomichne polozhenye rus'ky'x selyan v Ugorshhy'ni, Praha, «Rolnicke tiskárny», 95 s. (in Czech / in Ukrainian).

Glagola, I. A., 1994. Vy'nogradarstvo Zakarpattya (navchal'ny'j posibny'k) [Transcarpathian Viticulture (textbook)], Uzhgorod: «Patent», 135 s. (in Ukrainian).

Goncharuk, V. Ya., 2000. Pravove reguluvannya vy'robny'cztva alkohol'ny'x napoyiv v Ukrayini u drugij polovy'ni XIX st. [Legal regulation of alcohol production in Ukraine in the second half of the XIX century], Visny'k university'tetu vnutrishnix sprav, № 10, s. 165–171. (in Ukrainian).

Il'ko, V. I., Il'ko, I. V., Xlanta, O. V., 1995. Promy'slovist' Zakarpattya v 20-x rokax [Industry of Transcarpathia in the 20s.]. Nary'sy' istoriyi Zakarpattya. T.II (1918 – 1945). Uzhgorod: Vy'd-vo «Zakarpattya», s. 155–167. (in Ukrainian).

Kobal', Josy'p, 1996. Dy'sty'lyacijny'j pry'strij bronzovogo viku iz Chopivciv [Bronze Age distillation device from Chopivtsi]. Ekzy'l'. Naukovo-my'stecz'ky'j chasopy's, Vy'p. 1, s. 11–12. (in Ukrainian).

Koty'goroshko, Vyacheslav, 2008. Verxnye Poty'ssya v davny'nu : 1 000 000 rokiw tomu – X storichchya n.e. [Upper Potyssia in antiquity: 1,000,000 years ago – X century AD], Uzhgorod: «Karpaty'», 432 s. (in Ukrainian).

Kozminova, Amalie, 2007. *Podkarpatska Rus. Prace a zivot lidu*, Ужгород: Приватна друкарня Романа ПОВЧа, 128 с. (in Czech).

Luchkaj, My'xajlo, 2003. Istoriya karpats'ky'x rusy'niv, tom III [History of Carpathian Ruthenians. Volume III], Uzhgorod: «Zakarpattya», 328 s. (in Ukrainian).

Mandrivny'k pokazav zakarpats'ki «xresty' tvezozosti» [The traveler showed the Transcarpathian "crosses of sobriety"]. [Online]. Dostupno: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3180040-mandrivnik-pokazav-zakarpatski-hresti-tvezozosti.html> (data zvernennya : 17.05.2022). (in Ukrainian).

Mazurok, Oleg, 2007. Peredmovia [Preface]. Zhatkovy'ch, Yu., Etnografy'cheskij ocherk ugro-rusky'x, Uzhgorod: «My'stecz'ka liniya, 2007, s. 8–60. (in Ukrainian).

Mishhany'n, Vasy'l', 2018. Radyanizaciya Zakarpattya 1944 – 1950 rr. [Sovietization of Transcarpathia 1944 – 1950], Uzhgorod: RIK-U, 2018, 644 s. (in Ukrainian).

Mosher, Rendi, 2018. Smak py'va. Insajders'ky'j putivny'k u sviti najvy'datnishogo napoyu lyudstva [The taste of beer. An insider's guide to the world's greatest drink of mankind], L'viv : «Vy'davny'cztvo Starogo Leva», 378 s. (in Ukrainian).

My'cyuk, Oleksander, 1938. Nary'sy' z social'no-gospodars'koyi istoriyi Pidkarpats'koyi Rusi. T. II. Doba feodal'no-kripac'ka (vid drugoyi chverti XVI do polovy'ny' XIX) [Essays on the socio-economic history of Subcarpathian Russia. Volume II Feudal-serf era (from the second quarter of the XVI to the middle of the XIX)], Praga : drukarnya R. Grdlichky', 1938, 392 s. (in Ukrainian).

My'cyuk, Oleksaner, 1936. Nary'sy' z social'no-gospodars'koyi istoriyi Pidkarpats'koyi Rusi. T. I. Do drugoyi chverti' XVI v. [Essays on the socio-economic history of Subcarpathian Russia. Volume I. By the second quarter of the XVI century], Uzhgorod : Drukarnya: «Novina», 296 s. (in Ukrainian).

Nary'sy' istoriyi Zakarpattya. T. I. (vid najdavnyshy'x chasiv do 1918 roku) [Essays on the history of Transcarpathia. Volume I. (from ancient times to 1918)], 1993. Red. Ivan Granchak, Uzhgorod : «Gosprozrazunkovy'j viddil redakcijnno-vy'davny'chy'j viddil Zakarpats'kogo oblasnogo upravlinnya po presi», 436 s. (in Ukrainian).

Nary'sy' istoriyi Zakarpattya. T. II. (1918 – 1945) [Essays on the history of Transcarpathia. Volume II (1918 – 1945)], 1995. Red. Ivan Granchak, Uzhgorod : «Zakarpattya», 663 s. (in Ukrainian).

Paly'nochka: zapracuyvala Persha Zakarpats'ka Paly'ncharyna. Mukachevo.net. [Palinochka: the First Transcarpathian Palincharya has started working] [Online]. Dostupno: <http://www.mukachevo.net/ua/news/view/368075> (data zvernennya : 17.05.2022). (in Ukrainian).

Pap, Stepan, 2003. Istoriya Zakarpattya, tom III [History of Transcarpathia, volume III], Ivano-Frankivs'k : «Nova Zorya», 648 s. (in Ukrainian).

Pohlebkina, V. V., 1991. Istoriya vodki (IX – XX vv.) [History of vodka (IX – XX centuries)], Moskva : Inter-Verso, 228 s. (in Russian).

Postanovlenie # GKO-562ss ot 22 avgusta 1941 g. Moskva, Kreml' «O vvedenii vodki na snabzhenie v Dejstvujushhej Krasnoj Armii». Nekotorye statisticheskie materialy po istorii Vtoroj mirovoj vojny [Resolution № GKO-562ss of August 22, 1941. Moscow, Kremlin "On the introduction of vodka for supply in the Active Red Army." Some statistics on the history of World War II]. [Online]. Dostupno: http://teatrskazka.com/Raznoe/PostanovGKO/194108/gko_0562.html (data zvernennja : 17.05.2022). (in Russian).

Potushnyak, Fedir, 2005. Zakarpats'ka ukrayins'ka etnografiya. Znachennya, istoriografiya, zavdannya, problemy' ta yix vy'rishennya, elementy' ta yix rozmishhennya [Transcarpathian Ukrainian ethnography. Meaning, historiography, tasks, problems and their solutions, elements and their location], Ty'vodar, M.P., Zhy'ttya i naukovi poshuky' Fedora Potushnyaka, Uzhgorod: «Grazhda», s. 163–268. (in Ukrainian).

Py'skach, Ol'ga, 2008. Arxayizaciya leksy'ky' v suchasnij zakarpats'kij govirci [Archaization of vocabulary in modern

Transcarpathian dialect], Suchasni problemy` movoznavstva ta literaturoznavstva, Vy`p. 12 : Ukrayins`ka dialektna leksy`ka yak ob'yekt slovny`karstva ta lingvogeografiyi, s. 165–167. (in Ukrainian).

Ron, Severin', 1936. Promyshlenost' Podkarpatskoj Rusi v' godah' 1919 – 1936 [Industry of Subcarpathian Russia in the years 1919 – 1936], Podkarpatskaja Rus' za gody 1919 – 1936, Uzhgorod, s. 53–56. (in Russian).

Shul`ga, I., 1962. Social`no-ekonomichne stanovy`shhe Zakarpattya v drugij polovy`ni XVIII st. [Social and economic settlement of Transcarpathia in the second half of the XVIII century], Uzhgorod, 184 s. (in Ukrainian).

Socializm v belyh perchatkah ne strojat [Socialism in white gloves is not built]. [Online]. Dostupno : <https://aizentt.livejournal.com/38117.html> (data zvernennja : 17.05.2022). (in Russian).

Strabon, 1964. Geografija v 17 knigah [Geography in 17 books], Leningrad : Nauka, 957 s. (in Russian).

Ty`vodar, My`xajlo, 2011. Etnografiya Zakarpattya: istory`ko-etnografichny`j nary`s [Ethnography of Transcarpathia: historical and ethnographic essay], Uzhgorod: «Grazhda», 416 s. (in Ukrainian).

Udvari, Ishtvan, 2005. Rusy`ns`ki zherela urbars`koyi reformy Mariyi Tery`ziyi [Ruthenian sources of Maria Theresa's urban reform], Nyiregyhaza : «SZANTO», 129 s. (in Ukrainian).

Ukaz Prezy`dii Verxovnoyi Rady` Ukrayins`koyi RSR 20 travnya 1985 «Pro zaxody` po posy`lennyu borot`by` proty` py`yactva i alkogolizmu, vy`korenennyu samogonovarinnya». Verxovna Rada Ukrayiny`. Oficijny`j vebportal parlamentu Ukrayiny` [Decree of the Presidium of the Verkhovna Rada of the Ukrainian SSR of May 20, 1985 "On measures to strengthen the fight against drunkenness and alcoholism, the eradication of home brewing." Verkhovna Rada of Ukraine. Official web portal of the Parliament of Ukraine]. [Online]. Dostupno : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280-11#Text> (data zvernennya : 17.05.2022). (in Ukrainian).

Zhatkovy`ch, Yuriy, 2007. Etnografy`cheskij ocherk ugro-russky`x [Ethnographic essay of the Ugro-Russin], Uzhgorod : «My`stecz`ka liniya», 2007, 392 s. (in Ukrainian).

Pavlo Leno

Candidate of History, Docent of the Department of the Archaeology, Ethnology and Cultural Studies,
SHEE «Uzhhorod National University», Uzhhorod

DISTILLING IN TRANSCARPATHIA (AN ATTEMPT AT HISTORICAL AND ANTHROPOLOGICAL ANALYSIS)

This paper analyzed the history of local palyncharstvo (production of distillates) in Transcarpathia. Palynka (moonshine) is an important element of the everyday and festive life of Transcarpathians, and private palyncharstvo promotes tourism, although the region is generally better known for wine. In general, we can identify several significant periods of its development. It has passed the stages of «korchazhny», «manufactory», and «industrial commodity» production. During the latter, the Soviet government established a state monopoly on producing alcoholic beverages and, at the same time, stimulated the growth of its consumption by the population. As a result, domestic palyncharstvo was born and flourished in the region, even though this activity was banned. However, the economic benefits of illegal home distilling were too important a factor for Transcarpathians, as alcoholic beverages became an essential means of profit, natural exchange, and payment for certain types of work, services, or goods. As a result of the factors mentioned above, homemade palyncharstvo became a traditional occupation of the local population for a short period, which used to be exclusively consumers and not producers of palynka. Modern Transcarpathian palyncharstvo has a strong potential as an object of anthropology studying and in the domestic market, which in the conditions of saturation of the alcohol market with low-quality alcoholic beverages can only be pleasant news. However, to realize this opportunity, it is necessary to finally solve the problem of this activity legalization and create such tax conditions that will allow most private farmers to come out of the «shadow.»

Keywords: history of homebrewing, palinka/vodka, Transcarpathia, economics and technology of home distillate production, moonshiners.

ІЛЮСТРАЦІЇ



Фото 1. Ритуальний баранчик (1 ст. н/е. з с. Мала Копаня). Фото Володимира Мойжеса.



Фото 2-3. Канфарос і кратер для вина (1 ст. до н/е – 3-4 ст. н/е з с. Мала Копаня та Лужанка).
Фото Володимира Мойжеса.



Фото 4-5. Корчаги (3-4 ст. н/е з с. Мала Копаня та Лужанка). Фото Володимира Мойжеса.



Фото 6. Дистиляційний пристрій із Спішського Швертку (Словаччина). *Взято з статті* : Кобаль, Йосип, 1996. Дистиляційний пристрій бронзового віку із Чопівців. *Екзиль. Науково-мистецький часопис*, Вип. 1, с. 12.

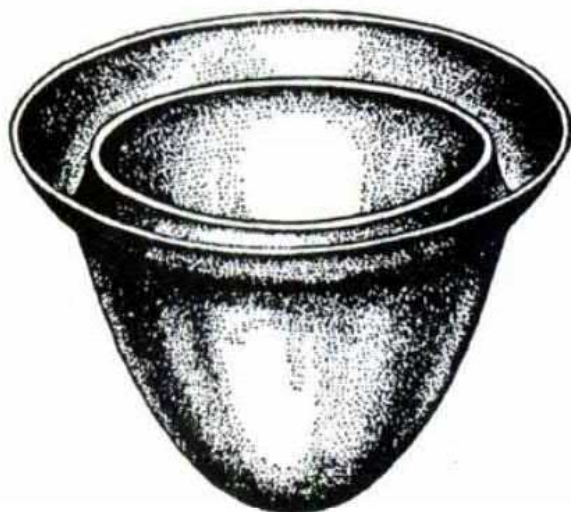


Фото 7. Дистиляційний пристрій з поселення Тепе-Гавра (Ірак). *Взято з статті* : Кобаль, Йосип, 1996. Дистиляційний пристрій бронзового віку із Чопівців. *Екзиль. Науково-мистецький часопис*, Вип. 1, с. 12.



Фото 8. Реконструкція процесу дистиляції в епоху бронзи. *Взято з статті* : Кобаль, Йосип, 1996. Дистиляційний пристрій бронзового віку із Чопівців. *Екзиль. Науково-мистецький часопис*, Вип. 1, с. 11.



Фото 9. Сучасна корчага для вина. Фото автора.



Фото 10-11. Хрест тверезості біля церкви в с. Білки. На хресті наступні надписи : «Хрест переміг поганство, хрест переможе п'янство» та «Пам'ятник братство тверезості отриманий від Папи Пія ІХ в 1874 р.». Фото Віктора Стинича.



Фото 12. Самогонний пристрій (м. Ужгород). Фото автора.



Фото 13. Самогонний пристрій (с. Люта). Фото автора.



Фото 14. Самогонний пристрій (с. Великий Раковець). Фото автора.



Фото 15. Самогонний пристрій (с. Онок). Фото автора.



Фото 16. Самогонний пристрій (с. Білки). Фото автора.