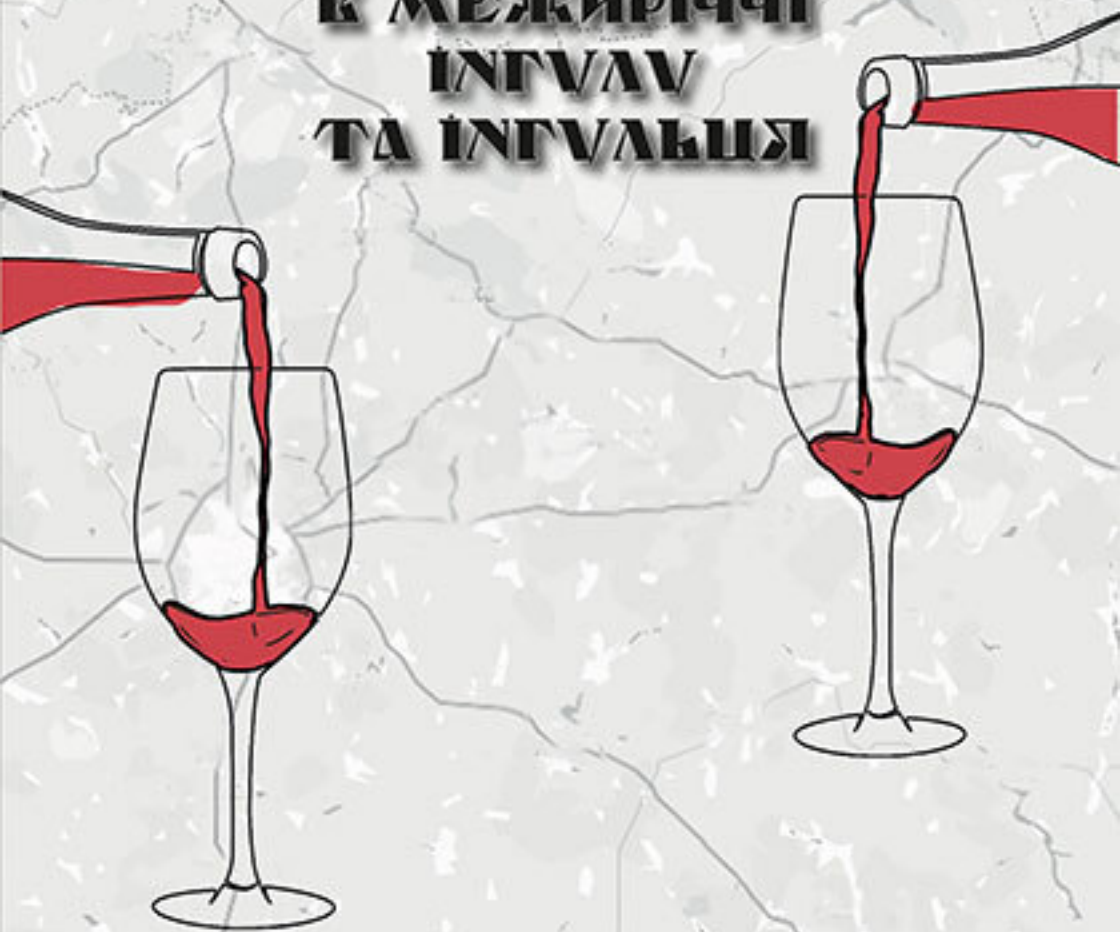


СЕРГІЙ ПОЛУЛЯХ

річка Дніпро

ІСТОРІЯ ВИПИВКИ

В МЕЖИРІЧЧІ
ІНГВАН
ТА ІНГВАЛЬЦЯ



СЕРГІЙ ПОЛУЛЯХ

Історія випивки в межиріччі Інгулу та Інгульця

(практичне дослідження
Ю. Матівоса і С. Полуляха)



*Книга вийшла за підтримки традиційної
броварні «Дудляр»*

Кожен живе в окремому просторовому вимірі, наповненому подіями, зустрічами, будинками, політикою, щоденним життям зрештою. Проте сказати, що наш вимір вічний, – не можна. Все тече, все змінюється і, повернувшись через роки у місто своєї молодості, навчання чи роботи, вже не впізнаємо його, як не зустрічаємо знайомих такими ж молодими, якими вони були колись. Зникають і змінюються ландшафт, традиції і звичаї, і вже через десяток років ніхто не розповість, як все було насправді. Забувається історія, навіть у такій всенародній, непохитній та непоборній сфері, як вживання міцних і не дуже алкогольних напоїв. Що не кажіть, а ця трішечки закрыта тема знайома чи не кожному чоловіку та жінці. Причому з дитячого віку. Народ пив завжди і всюди, але і в Кропивницькому традиції споживання змінилися або і зовсім зникли за якихось кілька останніх десятиліть. Немає П'яного рогу в центрі, зникли пивні бари та бочки з розливним пивом, зате воно широко ллється в нічних клубах і продається практично в будь-який час доби, що призводить до гармидеру нетверезих молодиків з вечора і до самого ранку (було до воєнного стану). Те саме в Олександрії, як і в кожному населеному пункті області і країни.

Можливо й справді, раніше було краще в цьому компоненті, хоча оковита вона і є оковита, і за всіх режимів діє на людський організм і свідомість однаково. Не знаєш міри – немає віри. Така оцінка п'яного, який втрачає над собою контроль.

Власне це не про алкоголь, а погляд на історію і життя крізь пляшку.

СЛОВО ЮРІЮ МАТІВОСУ

Із Святого писання знаємо, що найвище творіння Боже – людина. Та вона, на жаль, вчинила багато гріхів.

Тоді Господь вирішив омити землю водою від нечестивого людського роду, а праведного Ноя зберегти на землі для подальшого розмноження людей. І напустив Господь на грішну землю всесвітній потоп.

На свій ковчег Ной взяв кожної тварі по парі, птахів і рослини. І коли вода спала, Ной випустив усе на очищену сушу, заходився обробляти землю, розвів городину і садовину. Серед них особливою привабливістю виділялася гнучка виноградна лоза із соковитими, мов налитими сонцем, гронами ягід. Скуштував Ной одну, поплямкав язиком і блаженно промовив: «Vitis! Смакота!»

Захотілося рятівникові людства дивної смакоти ще і ще. Незчувся ласун, як морок огорнув його розум, руки і ноги відмовилися слухатися, і Ной заснув. Засинаючи, прошепотів: «Вино... алкоголь, приємно...

Ной і став першим виноробом на землі – людиною, яка пізнала смак і притягальні властивості живого виноградного соку. Після винайдення способів випікання хліба і обробки золота виноробство стало третім ремеслом людства. Масового поширення воно набуло у межиріччі Південного Бугу та Синюхи, де жили стародавні трипільці. Вони й перенесли винахід Ноя у держави еллінів.

Смак і чудодійну силу вина нарівні з нектаром оцінили боги Олімпу, серед яких найпопулярнішим після Зевса був Вакх – бог вина, виноробства і веселощів. Греки вигадали свято вакханалію, яке супроводжувалося оргіями – культовими обрядами на честь давньотрипільських і давньоримських богів.



Юрій Миколайович МАТІВОС народився 15 квітня 1938 року в селі Сасівці Компаніївського району Кіровоградської області. Невдовзі його батька арештували за необережне слово. Хлопчика виховували мати та дід по материнській лінії, нащадок козаків. Кмітливий Юрко школу закінчив з відзнакою, працював у рідному селі, служив у армії, навчався у Кіровоградському будівельному технікумі, працював на будовах міста, зокрема, на будівництві готелю «Україна».

Навчаючись в Одеському державному університеті, серйозно захопився історією. Працював у Товаристві охорони пам'яток історії та культури в тодішньому Кіровограді. 1972 року Юрій Матівос розпочав журналістську діяльність. Працював редактором багатотиражки, журналістом в редакціях обласного радіо та обласних газет «Кіровоградська правда», «Вечірня газета» й «Народне слово».

Майже щодня з'являлися його статті, дослідження, нариси та памфлети, завжди цікаві та актуальні. Його радіо- та телепрограми на краєзнавчі теми та про життя сільських трудівників користувалися популярністю.

Юрій Матівос понад пів століття вивчав та популяризував історію Кіровоградщини, видав багато матеріалів, зокрема путівники-довідники «Кіровоград» (1975, 1980), «Туристичні маршрути Кіровоградщини» (1982), «Вулицями рідного міста» (2008, 2016), а до 250-річчя обласного центру написав ґрунтовну працю «Місто над сивим Інгулом» (2004), пізніше – «Тарасові шляхи Приінгулля» (2014).

Юрій Матівос був членом Всеукраїнської спілки краєзнавців, обирався до її правління, тривалий час очолював обласну організацію спілки краєзнавців.

Лауреат обласної краєзнавчої премії імені Володимира Ястребова (1995).

Почесний член Всеукраїнського товариства краєзнавців (1996).

Заслужений журналіст України (1998).

Нагороджений Почесною грамотою Верховної Ради України (2016).

Помер 6 жовтня 2023 року.

ІЗ ЛІТОПISУ

Літа 6494-го від сотворення світу (від народження Христа – 986-го) прийшли до київського князя Володимира посли магометанські віру свою пропонувати. «Ти князь мудрий і розумний, – казали, – а закону не знаєш. Віруй у наш закон і визнай нашого Бога».

Володимир запитав: «Яка ж ваша віра?» «Віруємо Богу, він нас навчає, наказуючи: робити обрізання, свинини не їсти і вино не пити». Це було князю не любе: обрізання, заборона їсти свинину, а особливо заборона випивати. Сказав послам: «Русі є веселіє пити, не можемо без нього жити». І прийняв літа 6496-го (988-го) Володимир віру християнську, і охрестив нею Київську Русь від Чорного моря до Карпат.

Князеві Володимиру Великому Красне Сонечко подобалося питіє самому, й інших пригощав. Збудувавши Десятинну церкву у стольному граді Києві, князь влаштував свято, наваривши триста казанів меду. І покликав своїх бояр, і посадників, і старійшин з усіх городів, і багато людей, і робив це для людей своїх щонеділі.

ЩО, КОЛИ І З ЧОГО ПИЛИ ?

Слово горілка у значенні спиртного напою в українській літературній мові з'являється на початку XIX століття. Тлумачення слова знаходимо у Словнику української мови Бориса Грінченка: горілка – хлібне вино. Саме так – хлібним вином – горілку називали з XIV століття, в Україні вона мала безліч народних назв. Згадаймо безсмертну «Енеїду» Івана Котляревського:

*Пили на radoщах сивуху
І їли сім'яну макуху,
Поки кликнули їх за стіл.
І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку,
В обід пили заморські вина,
Не можна всіх їх розказать,
Бо потече із рота слина
У декого, як описать:
Пили сикизку, деренівку,
І кримську вкусную дулівку,
Що то айвовкою зовуть.*

Поет першої половини 19 –го століття Амвросій Метлицький додає:
*Вже з якого часу всюди тихо-глухо,
А зосталась прокляту́щая сивуха!*

Згадаємо назви цього міцного напою, характерні для різних місцевостей України. Практично кожен з них був ерзацом якісного меду часів Київської Русі, у першу чергу ті, які називає Іван Котляревський.

Сикизка. Назва увійшла в українську мову із Євангелія, де вживається без перекладу, оскільки не знайдено слова-відповідника. Певне, ним позначали міцний напій, бо у церковному словнику сказано: «Вина і секе-ри пити заборонено». У всякому випадку термін секе-ра-сикизка означає хмільний напій.

Деренівка. Виготовлена із дерена (не плутати з тереном) – народна назва їстівних ягід кизилу кислувато-солодкого смаку.

Калганівка. Настояна на калгані – трав'янистій рослині, корінь якої використовують для лікування шлункових хвороб. У горілку кладуть, щоб зробити її запашною. Міцний, цілющий напій.

Корчма. Походить від старослов'янських крьчачь, корчага, що ще означало велику глиняну посудину з вузькою шийкою для зберігання зерна чи рідини. Оскільки медовуха, пиво та наливки-настоянки були певний час найпоширенішими напоями і зберігалися в корчагах, а продавалися у велелюдних місцях – невеличких будиночках, їх теж прозвали корчмами (шинками). Їх зазвичай облаштовували при дорогах, щоб подорожні могли там поїсти, випити, перепочити.

Дулівка, вишнівка, тернівка – популярні в Україні легкі, запашні, смачні наливки із груш (дуль), вишень, терену.

Дотепер збереглося розмаїття народних назв горілки, деякі вже забуто: біленька, зелений змій, оковита, самограй, колінвал, Марія Демченко, косигінська, горбачовська, андроповка, ще більше – у діалектах.

Що пили наші далекі предки? Точніше, як називали спиртні напої до того, як з'явилося слово горілка? Не будемо забувати, що окремі назви походять з часів Київської Русі і пізніших, коли у літературній, а в багатьох випадках і у побутовій мовах, вживалися староукраїнські, старослов'янські та слов'янські говірки, а три останні століття – російські.

Отже, визначення перше – вино. Винайшов його, знаємо вже, біблійний Ной. При перекладі Євангелія старослов'янською мовою застосували латинське *vinum*. Так у IX – XII століттях називалося виключно виноградне вино. Воно було відоме у Київській Русі ще до прийняття християнства, а після стало обов'язковим ритуальним напоєм. Привозили вино з Візантії та Малої Азії, називалося воно грецьким та сирійським.

У Київській Русі вино споживалося лише розбавленим водою, як його традиційно пили у античні часи. Давні греки і римляни розбавляли вино

таким чином: на три частини води – частина вина або ж на п'ять частин води – дві вина. Суміш, яка складалася із однакових частин вина й води, вважалася надто міцною і вживалася лиш морально спустошеними людьми, тобто алкоголіками. (Пам'ятаймо, вино у ті часи було виключно натуральним, по-сучасному – сухим). Розбавляли вино старанно: воду вливали у вино, а не навпаки. Із середини XII століття, тобто після занепаду Київської Русі вино водою не розбавляли. Навпаки, почали зміцнювати його з допомогою інших компонентів. З'являлися різновиди алкогольних напоїв, основою для яких було вино.

Другим за значенням алкогольним напоєм Київської Русі був мед. Це – перероблений бджолами нектар, його назва походить від латинського *mel*. У греків набув цей термін набув іншого значення – хмільний напій. До речі, візантійський імператор Михайло III, за якого напій набув широкого вжитку, носив прізвисько П'яниця. У Нижньогородській області Росії є річка П'яна. Назву вона одержала від того, що 2 серпня 1377 року невелике військо татарського царевича Арапші майже повністю розбило ополчення князів переяславських, суздальських, ярославських, муромських, нижньогородських, попередньо співши їх вином особливого виготовлення – пуре. Народ про ту подію склав приказку: за П'яною – люди п'яні. Там лежала загадкова земля, «де варили хмільне, дуже п'янке зілля, незрівнянно підступніше від звичного». Взяття Москви 1382 року теж сталося через перепій її оборонців.

Ще одним різновидом алкогольних напоїв давнини був квас. Слово це трапляється у літописах руських разом з вином і медом. Готували його способом варіння меду з додаванням певних рослин (хмелю, полину), тому квас називали твореним. Був цей напій, певне, міцним, бо у літописах зазначається: «Вина и творена кваса не иметъ пити». Квасити вживалося у значенні напиватися до нетверезого стану. Слово – актуальне і нині, щоправда, теперішні любителі квасити вживають зовсім не той напій, який нині називається квасом.

Традиційним напоєм наших предків, який дійшов до наших днів, було пиво. Однак спочатку воно було звичайним напоєм, безалкогольним у сучасному розумінні. «Благослови їжу нашу і пиво», – сказано у літопису.

МІРИ ОБ'ЄМУ РІДИН

Найдавнішою одиницею виміру об'єму рідин з часів Київської Русі було відро. Перші згадки про нього знаходимо у літописах за 996 – 997 роки. Відро у ті часи мало об'єм у різних місцевостях від 12 до 14 літрів. У відрах визначалися міри об'єму основного в ті часи напою – меду. Посу-

дина, у якій його варили, називалася варя медова. Місткість її становила 60, 63, 64 відер, тобто – від 770 до 846 літрів у сучасній системі мір. Тепер самогоном варять у примітивних кубах (котлах) та з використанням удосконалених самогонних апаратів.

З часів появи алкогольні напої стали важливим чинником не лише для внутрішньої, але і міждержавної торгівлі та наповнення бюджетів. З метою впорядкування митного збору за ввезення спиртних напоїв з-за кордону царським указом від 1721 року було встановлено великі міри об'єму вина і горілки. Бочка, названа сороківкою, вміщувала 40 відер рідини (до 500 літрів). 1744 року мірою об'єму було визначено указну бочку, яка вміщувала 30 відер (360 літрів). Для визначення об'єму найкращих сортів горілки застосовувалася така міра – діжка (барило). Об'єм діжки (барила) – 5 відер. Сьогодні барелями (похідне від латинського *barilla* – невеличка діжка) на міжнародному ринку міряють не тільки спиртні напої, а й нафту та інші рідини. Барель для різних речовин і в різних країнах – від 112 до 163 літрів.

У XII столітті відро поділили на дрібніші міри – стопи або чарки. Чарка вміщувала 150 грамів, пізніше об'єм її зменшився до 100 грамів (стопка). Характерно, аж до XIX століття горілчані вироби у корчмах, трактирах продавали відром навинос (за поріг) і чарками – для випивки на місці. Лише наприкінці століття, приблизно з 1885 року, горілку почали розфасовувати у звичні нам пляшки місткістю 600 та 1200 мілілітрів.

Сучасні пляшки об'ємом 0,5 літра та літр з'явилися аж наприкінці 20-х років минулого століття. Для вина, пива існують дещо інші мірки продажу – кварта (1050 г), кухлі (500 г), келихи, фужери місткістю від 300 г до 500 г, і звичайно ж, 150- та 200-грамові склянки, а також літрові, півлітрові та 700-мілілітрові пляшки.

ЯК ЦЕ РОБИЛОСЯ У НАС

З історії Єлисаветграда знаємо, що серед перших поселенців на берегах Інгулу були греки – люди, у чиїх жилах вина не менше, ніж крові. Вони були купцями, тож добре знали, що таке алкогольний бізнес і як його розвивати в умовах масштабного будівництва фортеці і поселень навколо неї. Тому одразу після заснування міста відкрили два пивоварних заводи і один горілчаний. Продуктивність їх була у порівнянні з сучасною невелика: за рік вироблялося до тисячі відер пива та до ста відер горілки. Та врахуємо дуже важливу деталь: на той час у місті проживало щонайбільше дві тисячі цивільних, з яких далеко не всі вживали спиртне. До того ж, ще 1765 року при фортеці засновано митницю, через яку переправляли

товари купці з Росії та Польщі, звідти й завозилося до поселень хлібне вино, тобто горілка. Причому мито за ввезення її сплачувалося мізерне – три копійки за відро. А у відрі, як ми вже знаємо, вміщувалося 12 – 14 літрів питва. Скільки насправді міцних напоїв доставляли поселенцям, не знає ніхто.

Однак маємо надзвичайно цікавий документ, датований червнем 1792 року. Це так зване визначення міського голови та гласних думи городничому Степанову. Стосується воно упорядкування «положення (умов, розташування) і утримання трактирів та герберів у губерньських і повітових містах на підставі іменних її Величності указів – скільки у Єлисаветграді має бути таких трактирів і герберів». (Гербер – казенний заклад на кшталт корчми, у ньому торгували горілкою-казенкою). Цікаве обґрунтування відкриття питних закладів. «Для загальної користі проїжджих та прохожих людей, майбутньої розбудови міста та примноження населення у ньому, заснувати у місті п'ять трактирів і герберів». І це у місті з двотисячним населенням! (Для порівняння. У Кіровограді на початку 70-х років 20-го століття діяли лише один міський ресторан, Центральний, та кілька спеціалізованих буфетів, переважно на ринках та на залізничному вокзалі, у яких продавалося спиртне. У місті проживало близько 229 тисяч людей). За словами одного з керівників галузі тих років Сергія Бедзая, перший заклад нового типу – коктейль-бар – відкрився 1982 року навпроти кінотеатру «Комсомолец» і користувався шаленим успіхом. Висока рентабельність і необхідність виконувати план для наповнення бюджету сприяла швидкому збільшенню мережі подібних закладів: «Рюмочна» (горілка і нехитра закуска) в стилізованому під курінь приміщенні на площі Богдана Хмельницького, кафе «Чорна кава» та інші, хто бував там – згадає. Ресторанів дійсно стало багато, як і барів, зокрема при готелях «Київ» й «Україна», а ще «Весна», «Відпочинок» та інші. Потрапити туди, особливо в свята, вихідні чи під час футбольних матчів було проблематично.

Трактири і гербери дозволялося утримувати людям добросовісним, які знаються на торгівлі, постійно проживають у місті. Обов'язковою умовою роботи закладів була заборона відкривати їх у вихідні дні до завершення служби у церкві. Відвідувати заклади дозволялося людям вихованим, відповідно одягненим. Обслуговування мало бути «ввічливим, шанобливим, без грубощів, щоб відвідувач відчув насолоду і спокій». Категорично заборонявся вхід до закладів людям підлого стану – солдатам, селянам, панським слугам, розбещеним, п'яницям і... жінкам. Заборонялися також азартні ігри – карти, доміно тощо. За порушення вимог власників закладів суворо карали. Підкреслю: такі правила обслуговування стосувалися лише відвідувачів трактирів і герберів,

насамперед приїжджих, – свого роду реклама. Для простого народу існували корчми, харчевні, приватний продаж напоїв.

До речі, трактири і гербери відіграли немало роль в історії сучасного обласного центру і залишили у ній помітний слід. Найгучнішою слави здобув трактир або винний потрібець на Великій Перспективній (на тому місці кілька десятиліть розташовувалося обласне управління Національного банку, нині там – відділ обласного краєзнавчого музею). Саме у цьому трактирі хлопчиком на побігеньках служив Йосип Петров, майбутній неперевершений співак Імператорського театру у Петербурзі.

Згаданим двом пивоварним заводам належало кілька пивних лавок. До них мов магнітом притягувало місцевих і приїжджих. Найпопулярнішими були три – на Верхній Пермській, на міському ринку та біля залізничного вокзалу. Пиво продавали на розлив з раками, воблою, солониною. Причому влітку – холодне, взимку – підігріте: вибирай, смакуй. Розфасоване у пляшки пиво заводу Зельцера продавали у Єлисаветграді, а також відправляли у столицю до царського столу. Заводчик виготовляв і скляні пляшки, зразки яких зберігаються в обласному краєзнавчому музеї.

Поступово міцніші напої витіснили звичні (слабоалкогольні) вино і мед. Помірковане вживання горілки переросло у масове пияцтво, особливо в найбідніших прошарках населення. Пили з нагоди і без, за успіхи і невдачі, на радощах і з горя – словом, була б горілочка, а привід знайдеться.

Як тільки не висміювалися народом п'яниці, і завжди влучно, мудро, глибинно. Напився, як свиня, – це про того, хто перебрав і лежить на землі. П'яний у дим, як ніч, як чіп, як квач. Народна фантазія – непізнанна, часом незрозуміла, алогічна, але з вбивчим гумором. Справді, який вигляд треба мати, щоб бути п'яним у дупель? Невже п'яниця чимось нагадує дупеля – болотяного птаха з довгим дзьобом, короткими ногами та плямистим оперенням? (Насправді цього визначення немає навіть у відомих словниках російської мови. Можливо, вислів походить від вистрілити дуплетом (з двох стволів одночасно)? Чи від старослов'янського дупа)? А визначення останніх часів п'яний у дрезину? Дрезина – великий залізничний візок, який приводиться у рух вручну або двигуном. Мається на увазі, що людина не рухається без сторонньої допомоги? А п'яний в дошку, п'яніший горілки? Визначень станів сп'яніння – сотні: писати ногами вензелі, п'яний вусмерть, косий, під мухою, в зюю.

Однією з причин поширення пияцтва була відсутність елементарної культури вживання спиртного у примітивних шинках, винарнях, де не торгували харчами. Голодний після роботи люд у таких закладах закушував рукавом, через це швидко п'янів. Страждали не тільки любителі випити, пияцтво завдавало шкоди й сім'ям, громадам, державі. Хуліган-

ство, злочинність – все це наслідки зловживання алкоголем. Особливо загрозливого розмаху пияцтво набуло з середини XIX століття, з розвитком промислових міст, у яких скупчувалася велика кількість людей, пиятика перетворилася в епідемію. На виробництві стали масовими порушення трудової дисципліни і техніки безпеки.

Як не дивно, але держава, якій загрожувало масове сп'яніння народу, на словах боролася з пияцтвом, а на ділі заохочувала його.

Адже урядовці дуже добре усвідомлювали факт суттєвого поповнення державного бюджету від торгівлі спиртним. У Російській імперії, як і в радянській, вагому частку бюджету країни становили податки на торгівлю алкогольними напоями. Ось чому влада вдавалася до віками перевіреного засобу володіти правом виробництва і продажу алкогольних напоїв – монополізації спиртовиробної галузі. Спроби робилися не раз, але безуспішно. Лише 1894 року царизму вдалося прибрати до рук надто прибуткову галузь. Радянський уряд монополізував її на всю потужність, право одноосібного виробника належало державі аж до розпаду СРСР. Самогонування було категорично заборонене, хоча значна частина суспільства, особливо низи, надавала перевагу оковитій домашнього виробництва.

Минали роки, відбувалися революції, змінювалася влада, час вносив корективи у роботу винно-горілчаної галузі. Залишилися в минулому трактири й гербери, атрибути царської спадщини, дещо згорнулися виробництво і реалізація спиртних напоїв. Стурбований масовими виступами робітників, які свої «революційні» бунти здебільшого починали з погрому винних складів і погребів, уряд вирішив виправити негідну поведінку простолюду, залучити його до культурного дозвілля – зацікавити книжкою, театром, мистецтвом. А головне – відволікти від горілки. Для цього створили Товариство піклування про народну тверезість. Воно й заснувало у більшості міст в Україні небачені раніше заклади із інтригуючими назвами і призначенням.

ЛЕГЕНДАРНІ ЧАЙНІ ТА КУЛІНАРІЇ

Чайна, на думку організаторів, мала стати видом громадської їдальні, де можна поїсти і випити чаю. За зразок, мабуть, взяли середньоазіатську чайхану. При цьому не враховували, що населення тих країн не вживає спиртного – у чайхані п'ють лише чай. У нас винайшли навіть фірмову закуску спеціально для цього закладу – чайну ковбасу. Виготовляли її з яловичини другого сорту, була вона недорогою і несмачною.

Добру справу задумували ініціатори культурного дозвілля, але не так сталося, як гадалося. Гуманні наміри швидко видихалися – для новоство-

рених закладів не було життєдайного ґрунту: надто темною виявилася дійсність. Чайні дуже швидко перетворилися на заклади, де продається горілка, відкрито і таємно. Гайда вип'ємо чайку – ці слова стали паролем для любителів міцнішого «чаю». Навіть не домовляючись, вони знали місце зустрічі. У своїй більшості чайні набули скандальної слави, там часто виникали бійки, у яких брали участь босяки, люмпени місцеві та заїжджі.

Таких чайних у Єлисаветграді було три: на Кушівці, на Балашівці та в центрі поряд з ринком. Перші дві з приходом радянської влади закрилися, а центральна діяла до початку 70-х років минулого століття. Потім у її приміщенні працювала їдальня, а в новітні часи – ресторан «Максим». Це був єдиний, крім ресторану, у місті заклад громадського харчування, у якому вино і горілку продавали відкрито на розлив, причому ціни були нижчі від ресторанних, ще й можна було принести із собою самогону.

Після ліквідації чайної її функції якось непомітно передалися кулінаріям. Термін цей словники тлумачать як місцецтво приготування їжі. Фахівці кулінарної справи відомі здавна, вони готували страви при княжих, дворянських, поміщицьких маєтках. Але як заклад громадського харчування кулінарія набула масового розвитку в радянські часи. Там готували їжу та напівфабрикати для бажаючих поїсти вдома. Попервах торгувати спиртним у кулінарії, як колись у чайній, суворо заборонялося. Та у часи «найвищого розвитку соціалізму» вино лилося там рікою. На початку 1990-х склянками-гранчаками продавали відкрито й горілку. Таких кулінарій у місті було кілька, найпопулярнішими вважалися три центральні: при їдальні облвиконкому, при ресторані «Весна» та «Домашня кухня» на Великій Перспективній.

Неповторними і ні з чим незрівнянними були відділи у гастрономічних та продовольчих магазинах, а то й окремі магазини, у яких вино продавалося на розлив із спеціальних десятилітрових скляних колб. Все воно мало одну назву – портвейн, було світло-рожевого кольору і невизначеного смаку. Ніхто з упевненістю не міг назвати його міцність, якість, тому народ дав йому влучну назву чорнило. Ціна питва була всім доступна – 24 копійки склянка. (Траплялося навіть по 16 копійок). Саме так – склянка, бо важко визначити її місткість: все залежало від продавця – 180, 190 чи 200 грамів, хоча об'єм посудини був 250 мл. Та хто там зважав на такі дрібниці – за карбованця вип'єш чотири склянки чорнила, ще й залишиться на пиріжок з капустою!

Завжди людним був спеціалізований магазинчик «Вина» поблизу будинку Заславського, де бажаючі могли промочити горло дешевим вином по 20 копійок.

А що вже фантастичними були так звані спецмагазини (щось на зразок сучасних кафе чи піцерій) з романтично-ліричними назвами «Янтар»,

«Перлина степу», «Хвилянка», «Ятрань», «Інгул», «Зустріч», «Сонечко», «Сніжинка», «Ласунчик», «Левада». У Шкільному мікрорайоні (назву вигадали для маскування – щоб ніхто не здогадався, що там мешкають працівники уранової шахти) в 1990-ті популярністю користувалося кафе «Шахта». Ще раніше там же, через дорогу від пожежного депо на Верхній Пермській, в приміщенні колишнього млина функціонувала пивна.

Серед усього цього спиртного розмаїття незмірною славою користувалося «Джерело» (народна назва – автопоїлка) на тодішній вулиці Леніна (нині Театральна). Це був дивовижний заклад. Там вино продавали не тільки з колби, а навіть з автоматів для газованої води (кафе «Джерело» існувало ще й на початку 2000-х років).

Унікальним місцем споживання спиртного у Кіровограді був продовольчий гастроном на перетині вулиць Леніна і Декабристів (теперішні Театральна і Володимира Панченка). Народ дав йому влучну назву – П'яний ріг (Пьяный угол російською). Як усе народне, назва мала глибокий логічний зміст. За кілька десятків метрів від магазину розташовувалися пивний бар та літній, теж пивний, павільйон «Сонечко», а також кафе з народною назвою «Віники», буфет Будинку культури заводу «Червона зірка», овочевий магазин із колбою портвейну та «резервний» магазин «Соки-води», де вино й горілка не продавалися, але де їх потайки пили, бо там, взявши склянку води за копійку, отримували найдорожчий атрибут випивки – склянку, що дозволяло не смоктати гидоту з горлечка. У гастрономі продавали вино і горілку на виніс, у решті названих – на розлив.

Існував тут ще один добре організований спосіб вжити благородніший напій – коньяк. У гастрономі офіційно продавалася кава у чистому вигляді або ж із коньяком. Та частенько компоненти видозмінювалися: наливався коньяк з кавою. Хитрістю продавців і покупців вміло користувалася міліція: з перших, у разі проколу, вимагався хабар у вигляді пляшки спиртного, других, особливо підпилих, під руки вели у витверезник, розташований зовсім поряд (тепер на тому місці міський ТЦК та СП).

А цей винахід місцевих любителів квасити заслуговує особливої винагороди. Бажаючий організувати традиційну випивку на трьох, тобто випити пляшку горілки за 2 крб. 87 коп. (залишалися іще копійки на плавлений сирок), приклеював на скло вітрини карбованця, інший, розуміючи пропозицію, клеїв ще одного, третій мовчки здирав банкноти, додавав свою частку і йшов у магазин. Користь подвійна: і випили, і познайомились.

Із усіх отих спецмагазинів, гастрономів із колбами, псевдокафе з казковими назвами, у часи незалежності пробилася лиш «Перлина степу» у цокольному поверсі чи півпідвалі на вулиці Шевченка, але і вона змінила кілька назв: «Кава-соки» (гострослови називали «Кавасакі»), потім «Богема». Тут справді до середини 2010-х років збиралися вдень і увечері

творчі люди – журналісти, письменники, архітектори, художники, музиканти, актори. Напої у «Богемі» не дуже вишукані, але дешевші, ніж у інших закладах подібного типу, великий вибір закусок, можливість взяти випивку на хрестик, тобто в борг.

Основні переваги кафе – демократичність відвідувачів, можливість випустити пару серед однодумців, подискутувати з опонентом, якого добре знаєш. Поети читали тут свої нові вірші, часом не врахувавши власних фізичних можливостей – занадто розслабившись. Художники обмінювалися творчими планами, журналісти дарували газети із своїми «шедевралями» публікаціями. Тут вперше у обласному центрі серед письменників зародилася чудова традиція залишати примірник виданої книжки, виникла своєрідна книжкова виставка. Ініціативу «Богемі» підхопили в інших розважальних закладах. Потім змінилися власники приміщення, і його закрили.

А ще у цьому самобутньому кафе можна було залишити книжку, пакунок, газету і навіть гроші, щоб їх забрав знайомий. Завсідники закладу відзначали тут дні народження, поминали покійних друзів, інколи проводили конкурси з пісенного і танцювального мистецтва. (Саме тут 16 квітня 2013 року відзначав своє 75-річчя Юрій Матівос, на яке запросив і Сергія Полуляха, саме тоді вони працювали над цим дослідженням).

Лайки і бійки цьому кафе не були притаманні. До послуг тих, хто перепив, на майданчику поряд чергувало таксі. «Перлина степу» («Кавасакі», «Богема») – не просто розважальний заклад. Кафе стало ланкою, яка зв'язала людей двох епох – другої половини ХХ і першої чверті ХХІ століть. Його відвідували ветерани – любителі веселих компаній, які вперше переступили поріг закладу у далекому 1965 році, коли він гостинно відчинив двері для бажаючих проводити своє дозвілля саме тут. Молодь пізнавала тонкощі творчого процесу саме тут, і саме тут за часів СРСР, чи не вперше в місті, почали розмовляти на вільні теми, в тому числі і про незалежність, народжувалися сміливі думки і плани, зокрема й про це дослідження. Настрій у закладі передано у жартівливому вірші Олександра Бойчука:

*Як романтично пахне ковбаса,
І помідори густо зашарілись,
А в пляшці чиста, мов гірська роса,
Горілочка домашня зачаїлась.
І сало ніжним зваблює тількицем,
І хліб наставив загорілу спину,
Якщо ти млієш, коли бачиш це, –
Чому ж ти, гад, не любиш Україну?*

ХТО ВІНАЙШОВ 30-ГРАДУСНУ?

На пленумі більшовицького ЦК у червні 1923 року розглядалося питання про узаконення вільного продажу горілки з фіскальною метою. Проти виступив Троцький. Він намагався переконати Сталіна і його команду, що поповнювати бюджет Країни Рад треба на основі міцної економіки, промислового і сільськогосподарського виробництва. Однак керівники партії і держави розуміли, що така політика призведе до краху влади: розвинути економіку вони не зможуть. Урядовці вдалися до перевіреного за царизму способу: грабувати населення за допомогою горілки, але щоб це було непомітно для сторонніх.

Річ у тім, що до революції у країні торгували лише виробами поміщицьких і державних гуралень, міцність яких не перевершувала 20 градусів, або ж менделеевською – 40-градусною. Простий люд, звичайно ж, надавав перевагу першій – вона набагато дешевша. Під виглядом боротьби з пияцтвом виготовлення 20- і 40-градусної держава припинила, а поміщиків уже не було. Натомість запустили у виробництво 30-градусну рідину, назвавши її наливкою (настоянкою). У народі її одразу нарекли риківкою (за прізвиськом глави уряду Рикова). Побутував анекдот про те, що на небі розмовляють цар Микола і Ленін. Цар запитує: «І варто було через кілька градусів здіймати таку веремію?»

Насправді риківка була ще слабкішою, градусів на 4 чи 5, але хто у тому розбирався? Зазвичай була трохи підфарбованою, інколи настояною на травах чи есенціях, легко пилася, її можна було не закушувати. Виготовлялася з відходів коньячного та винного виробництва з додаванням низькосортного спирту. Напій був особливо популярний у робітничому середовищі протягом багатьох десятиліть. Деінде його випускають і тепер. У 70-ті це була «Українська степова». Однак найсильніший конкурент наливки – самогон, рецепти якого неосяжні.

ТАК ПИЛИ ВЕРХИ

Оскільки держава поділила суспільство на споживачів дорогої горілки і дешевої, то й пили вони по-різному. Не міг же міністр або високий обласний чи районний чиновник сідати за один стіл з пролетарем або селянином, таким чином споюючи їх. От і вигадували найхитріші засоби для нелегального розпивання алкогольних напоїв, в основному коньяку і шампанського, у різних обладнаних закутках якнайдалі від людського ока. На Кіровоградщині це відбувалося так.

Один із секретарів обкому компартії України дуже полюбляв випити і під хмелем розважатися. На виду у простого люду таке дозволяла заборонялося. Під вихідний увечері секретар сідав у службове авто, і його везли до Києва. Там відводив душу за повною програмою: пив, танцював, замовляв музику – адже у столичних ресторанах його ніхто не знав. Наситившись під зав'язку, секретар заповзав у машину і вказівним пальцем показував водієві на спідометр, описуючи дугу: тисни, мовляв, на всю потужність. Зазвичай по прибуттю автомобіль ставили на яму – двигун потребував ремонту.

Інший високий партійний чиновник надавав перевагу тиші. Для нього обладнали окремий номер у готелі «Добруджа», встановили стіл-бар та більярд. Чоловік сам у себе купував коньяк, готував коктейлі, виголошував сам собі тости і грав у більярд. Заходити у зайнятий ним номер категорично заборонялося усім.

Тоді кожна солідна організація чи відомство хоча б районного рівня володіли власними базами відпочинку, рибальськими чи мисливськими будиночками – для відпочинку свого начальства і прийому гостей. Звичайно, все це за рахунок держави, про що сама держава не здогадувалася.

Був час, коли у наші краї приїздили розважатися іноземні гості. На початку 1960-х років у лісовому заказнику Голоче (Голованівський район) приймали радянського лідера Микиту Хрущова та вождя Куби Фіделя Кастро. Господарі підготувалися капітально: будинок лісника переобладнали на королівський, заготовили спеціальні дрова для смажіння дичини, опалення, сауни. Ні до чого більше місцевих не допустили. Із Москви прибули на вертолітах кухарі, офіціанти, масажисти. Привезли свого снайпера – у його обов'язки входило дублювати високопоставлених мисливців, щоб не було промаху. Снайпер цілив кабанові чи козулі в око, щоб не утворилося дві рани – а раптом вождь також поцілить. Про напої, доставлені з Москви, і казати зайве: ще місяць після урядового полювання працівники лісгоспу пили небачені раніше напої і закушували такими ж наїдками.

Була там і диво-горілка. Тому, хто, прийнявши певну дозу спиртного, починала говорити зайве, наливали чарку «Столичної», і він ураз тверезів, а все висловлене напідпитку відновлювалося у пам'яті. Певне, саме тоді окремі мешканці Голованівська смакували чорною і червоною ікрою, стравами із плавників акул, тушкованими рябчиками і перепілками, швейцарськими консервами, англійським світлим пивом і справжнім французьким шампанським, ананасами, делікатесами з Південної Америки і уральських угідь, грибами із островів Тихого океану.

(Сергій Полулях чув від Миколи Ковальчука, нині покійного – його багато пам'ятає як голову Кіровоградської обласної ради – про те, як після такої гостини швидка Настя напала на кількох поважних гостей, зокрема вхо-

пила першого секретаря Свердловського обкому партії Бориса Єльцина. Господарі неабияк перелякалися, адже це був кримінал, диверсія і тому подібне, але сувора перевірка встановила, що розлади шлунку спричинила не їжня, а ресторанна їжа).

Оригінальний спосіб колективної пиятики прижився серед верхівок обласної, районної владної еліти, правоохоронних органів, управлінь, відділів і т.д. На місцевому пивзаводі було відведено окремі бочки з пивом для високопоставлених чиновників. На м'ясокомбінаті діяли спеціальні конвейєри з виготовлення ковбас у ширшому, ніж для простого народу, асортименті. Олександрія забезпечувала партійну номенклатуру ковбасами особливого копчення, бичачими яйцями, рецептованим пивом. У торговельну мережу це, ясна річ, не надходило. Обком партії, облвиконком, міліція і прокуратура мали окремі мисливські угіддя, ставки для риболовлі, дачі. Обкомівською (в Лелеківці) до передачі Інгульській шахті була база відпочинку «Гірник», з озером і будиночками. Спиртне в таких місцях лилося річкою, простому люду вхід на такі території категорично заборонявся. «Веселі хлоп'ята» любили романтичне полювання: стріляти взимку зайчиків з-під фари, тобто освітлюючи вночі тварину світлом автомобіля на великій швидкості. Під час таких полювань траплялися трагічні випадки. Один керівник міліцейського підрозділу, добряче нахлебтавшись оковитої, замість зайця застрелив підлеглого. На обкомівському ставку поблизу Лелеківки відпочивальник утопився, подібне сталося на озері у Чорному лісі.

По дорозі на Користівку є селище цукрового заводу, який працює і досі. Там самогосподаріння традиційно базувалося на місцевому цукрі. Коли настали «сухі» часи і простим людям було важко купити горілку, начальство мусило випивати по роботі. Колишній профспілковий керівник заводу розповідав, що пити на роботі робітникам не дозволялося, із цим явищем боролися нещадно. Але до нього, профспілкового керівника, щодня приїздило кілька делегацій. Хтось – щоб обмінятися досвідом, хтось – із профспілкових питань, і всіх треба пригостити, звичайно, не чаєм. І з усіма господар мав випити, та ще і не по одній чарці. Важко, а що робити, як треба?

Взагалі, випивка серед партійних функціонерів – окрема тема. Слухачів завжди вражала їхня пам'ять і здатність оперувати цифрами і прізвищами з іменами і по батькові навіть у досить важкому стані. Доводилось чути, що їх або вчили, або відбирали ледь не в КДБ за вмінням не п'яніти і тримати алкогольний удар. Вони знали і пам'ятали ПІБ керівників підприємств, перших чи других (мова про секретарів райкомів), з якими випало працювати. Тим теж доводилося гірко на роботі, бо треба було пити. Особливо, коли зустрічали високих гостей і треба було вгадати настрої і вподобання начальника.

В часи боротьби із зеленим змієм деякі високопосадовці полюбляли мамину, тобто самогонку. Зазвичай делегації зустрічали і проводжали десь на кордоні території, там на прощання розстиляли брезент і проводжали, а в цей час з екранів телевізорів і з сторінок газет народ закликали відмовитися від дружби із зеленим змієм, створювали товариства тверезості, викликали на парткоми, особливо активних висміювали у вікнах сатири, але з цього приводу ніхто особливо не сумував. Було навіть весело.

За незалежності чиновницьке дозвілля мало змінилося, хіба що зникла потреба приховувати надмірну пиятику. Якщо раніше п'яний ріг був місцем тусовки п'яничок з народу, то тепер ресторан, який діє у приміщенні колишнього гастроному в Кропивницькому, оточують диво-легковики найновішого зарубіжного виробництва, вечірки тривають до ранку (до оголошення воєнного стану), автоінспекція стоїть на вулах, бо братва сідає за кермо у такому стані, за якого й пішки не можна пересуватися.

Загалом радянським чиновникам у вживанні спиртного вмитися до теперішніх держслужбовців та народних обранців. А про напої, які тепер вживають, колись і не чули. Київським князям і спадковому дворянству серед нашої сучасної знаті робити взагалі нічого.

Здається, тепер задоволені усі: верхи вдосталь заливаються рідкісними винами-коньяками, для низів існує море різноманітного самогону на будь-який смак і в необмеженій кількості. Причому обом прошаркам притаманна така звичка. Круті, надудлившись коньяків, частенько виявляють бажання посмакувати відбірною самогонкою та «вишуканою» закускою – солоними бочковими помідорами, квашеною капустою чи тюлькою. Низи навпаки – казенними напоями нехтують, смакують маминою, а щоб отримати кльову насолоду, інколи після пиятики у веселій компанії заходять у кафе «закусити» на десерт чаркою дешевого коньяку.

EPOS AD AQUA VITAE *(епос про живу воду)*

Хоча не завжди простим, часом складним і трагічним було життя українського народу, він оспівував його в історичних піснях і думках, легендах і переказах, у казках, частівках, анекдотах. Вони – героїчні і сумні, величні і скорботні. За будь-яких обставин українці співали завжди – від князя і гетьмана до козака-голоти і селянина-бідняка. Пісня – душа українця. А щоб душа співала, їй потрібен збудник. Тобто розважальні напої – пиво, вино, горілка. Їх пити – що танцювати на слизькій підлозі: можна насолодитися, а можна і осоромитися. Випивка завжди має два боки: добрі й смішні та гіркі і злі. Про це і буде наша розповідь – згадаймо відоме й перекажемо чуте і бачене.

ЩО В МІРУ – СМІШНЕ...

Хто з вас, читачів цих рядків, буваючи на весіллях (звичайних, народних, без крутих і тамади), не співав:

*Наллемо, друзі, повнії чари,
Щоб через вінця лилося,
Щоб наша доля нас не цуралась,
Щоб краще в світі жилося.
Щоб шаблі не брали,
Щоб кулі минали
Голівоньки наші.
Ну, звичайно ж, і:
Від понеділка до понеділка
Вип'ємо, куме, добра горілка.*

А коли несподівано у компанії виявиться малопитуший (непитущі зазвичай туди не ходять), стільки мудрих порад вислухає, щоб зважитись на повторення.

«Пий до дна, щоб була думка одна», «Пий тут, бо на тім світі не дадуть», «Хто п'є, тому наливайте, а хто не п'є, тому не давайте».

Класичне «Щось у горлі деренчить, треба його промочить, промочить» народилося раніше горілки. З мудрих народних джерел черпали натхнення і поети:

*Хотів посліднім поділитись,
Щоб до кінця уже напиться,
І добре цівкою смикнув.*

Так пив невмирущий Еней Івана Котляревського. А герой В. Самійленка.
*Добре п'є, питець завзятий,
А при чарочці то й пісню
Гарно вміє заспівати.*

Невідомо, з чиєї подачі у суспільстві склалася непевна думка, начебто запорозькі козаки були гіркими п'яницями. Насамперед зазначимо: у часи старої Січі (1490 – 1709 рр.) в Україні міцної горілки ще не існувало, люди, як вже мовилося, пили меди-горілку міцністю не вище 18 – 20 градусів. Козаки були нівроку здоровими, тож після вживання медовухи ставали ще відчайдушнішими і сміливішими, нерідко при цьому здійснювали подвиги. Такі риси козаків оспівував народ у своїй творчості. Згадаймо думу про козака Голоту, який «не боїться ні огня, ні меча, ні третього болота». Варто було татарину поневолити його, як козак живенько втихомирив нахабу. А потім:

*У город Січі припав,
Там собі п'є-гуляє
Січ Запорозьку хвалить-вихваляє.*

*Інший неперевершений герой українського фольклору – Байда.
В Цареградї на риночку
Та й п'є Байда горілочку
Ой п'є Байда та не день, не два,
Не одну нічку, та не годиночку.*

Коли ж цар турецький намагався переманити хороброго козака на свій бік, пообіцявши видати за нього свою дочку, Байда взяв лук туге-сенький та

*Як стрілив – царя вцілив,
А царицю – в потилицю,
Його доньку – в голівоньку.*

Справжній запорожець не просто пив оковиту (козаки називали тільки так, за латиною – aqua vitae, вода життя), а з різними промовками та приказками на кшталт: «Людина не скотина, більше відра не вип'є», «Розступись, душа козацька, обіллю», «Вонзим копія у душі свої» тощо.

Дуже цікавою є говірка любителів випити, особливо, що стосується пропозиції щодо цього дійства. Сказати: «гайда, вип'ємо» чи «пішли пити» – грубо і надто примітивно. Існує соціальний діалект, жаргон. Від літературної мови відрізняється специфічною лексикою і вимовою, але не має власних фонетичної і граматичної систем, тому не зовсім зрозумілий для сторонніх. Ключнемо, хильнемо, шарпнемо, вмажемо, бабахнемо, булькнемо, шваркнемо, лизнемо, смикнемо, жбурнемо в горло, залпнемо (вип'ємо на ходу), прийнемо входящу, ковтнемо гадючок, знищимо змія, здригнемося, сьорбнемо, вчинимо аморалку, вдаримо по печінці – ось далеко не повний перелік термінів, народжених у ласому до випивки середовищі. Здебільшого люди, які користуються таким жаргоном, незлобливі, прості, дружать з гумором, не бешкетують напідпитку, поступаються місцем у транспорті, не злословлять, випивка не позначається на їхній поведінці, на роботі. Знай міру – золоте правило таких людей. А ще вони кажуть: треба знати, коли пити, з ким, де і скільки.

... А ЩО ЗНАДТО – СТРАШНЕ

Якщо до поміркованої випивки ставляться спокійно, з жартами, то пияцтво, зловживання спиртним завжди викликало обурення, презирство до п'яниць. Чи не з часів винайдення Ноем вина народ складає прислів'я

і приказки про шкідливість надмірного вживання загалом корисного і цілющого напою. Серед широкого розмаїття цього жанру усної народної творчості, зібраної і опублікованої у спеціальних виданнях, висміюванню ганебного явища – пияцтва відводено найбільше місця. Навіть нероб, ледарів, злодіїв, спекулянтів, хуліганів та інших негативних персонажів так різко і гостро не висміює народ. Певне, тому, що надмірне пияцтво завдає суспільству, сім'ї, окремим особам непоправної шкоди. Нерідко як на побутовому, так і на службово-виробничому рівнях, а у наш час на всіх видах транспорту трапляється безліч трагедій із смертельними наслідками. Іноді повідомлення ЗМІ про ДТП на шляхах, у небі, на морі нагадують зведення з фронту бойових дій. До речі, статистика свідчить, що першість за кількістю людських жертв належить автомобільному транспорту, на другому місці водний, далі залізничний, а вже потім авіаційний. Однак, у деяких пасажирів саме подорожі небом асоціюються з найбільшою загрозою життю.

Наведемо кілька найбільш характерних українських прислів'їв та приказок, у яких висміюється пияцтво. П'яний та дурний – рідні брати. Хто надмірно випиває, той під тином спочиває. Не винувате вино, винувате п'янство. Коза – не тварина, п'яниця – не людина. П'яниця і свиня – то однакові звання. Соха – не плуг, тачка – не машина, п'яниця – не людина. У корчмі випиває, а в калюжі спочиває. Горілочка-кума зведе хоч кого з ума». Горілка валить з ніг і кладе під поріг. Коло горілки не обходиться без бійки. Не шкода горілки випитої, а шкода розуму пропитою. Пияцтво ламає, що мудрість набуває. Горілки не пий – будеш чоловік золотий. Подібних перлів народної мудрості у збірниках прислів'їв та приказок нараховується понад сотню. Це – тільки в літературній мові.

Та, як свідчать реалії, п'яниць такі судження не дуже проймають. Як показала практика радянських часів, результат боротьби з пияцтвом і алкоголізмом дорівнював нулю. Не допомагали ні витверезники, ні 15 діб, ні вікна сатири, не кажучи вже про газети – любителі ковтнути їх просто не читали. Крім сюжетів для байок, гуморесок, кінофільмів (нестаріючих «Операція «И», «Пес Барбос та незвичайний крос», «Діамантова рука», «Вишневі усмішки» тощо), така боротьба нічого не давала. П'яниць від тієї боротьби не поменшало, а кумедних випадків, пов'язаних з нею, вистачить не на один гостросюжетно-гумористичний роман.

ПРО СХОВАНКИ, СУРОГАТИ ТА ХМІЛЬНІ ПРИГОДИ

У це важко повірити, але самогон почали гнати в Україні 1918 року. Саме так: гнати. До цього, як уже зазначалося, народ варив (курив, від цього виникло слово винокурня) різноманітні варенухи, наливки, медо-

вухи, пиво. Усі ці напої виготовлялися методом варіння у спеціальних посудинах різних трав, квітів, ягід у сполученні з винним спиртом, медом, хмелем, тмином тощо. Хоча багато хто вважає винокуріння тим самим, що і перегін методом нагрівання. До речі, у багатьох склалася думка, начебто хміль – п'янке зілля. Це зовсім не так: хміль додається до закваски (браги) як пахощі, для створення приємного запаху і смаку, до того ж він сприяє бродінню. Отож, визначення захмелілий у значенні п'яний – усього лиш образна назва спиртних напоїв: п'яним є саме спирт.

Гнати горілку (самогон) шляхом випаровування з нагрітої браги і перетворення на рідину (конденсація) навчили наших людей німці та австрійці, які окупували значну територію України 1918 року. З того часу процес пішов серед найширших верств населення, сьогодні він удосконалений до рівня комп'ютеризації.

Самогон став об'єктом протистояння двох сторін: його прихильників і ворогів. Одні намагаються боротися із зеленим змієм шляхом його знищення через власний шлунок, інші – звичайним способом – знайти і вилити або взагалі перешкодити виготовленню. Перевага зазвичай на боці перших. Як у державному масштабі, так і на побутовому рівні.

Найвідомішим місцевим способом боротьби із самогонотварінням здавна був трус (жаргонне: шмон). Це коли владі (міліції) хтось настав на сусіда (недруга), що той жене. Трійка у складі голови сільради, дільничного міліціонера, активіста (депутата) приходить за вказаною адресою і накидається на господаря: зізнавайся, бо знайдемо – буде ще гірше. «Шукайте, Бог у поміч», – відповідає господар, упевнений у собі. Комісія перерила все, зазирнула у кожну шпаринку, пройшлася із загостреним дротиком двором, городом, оглянула горище, погреб, збилася з ніг, але ні самогонного апарату, ні сивухи не виявила: немає – і край! Але ж дільничний бачить, що вже й у голови, і в депутата очі трохи посоловіли: ковтнули. Як? Коли?

«Кажі, злидень, де заховав. Даю слово, нічого не буде».

«Може водички хочеш, начальнику? Он відро і кухоль».

Міліціонер із задоволенням «шарпнув» повну кружку, і отетерів – у відрі на видноті був самогон!

Такий самий стукач, подібна трійка, та сама процедура трусу-обшуку, тільки в іншого підозрюваного. Те ж саме бланкування знесиленого дільничного: «Де?» Хазяїн штурхає під бік: подивись вгору. Троє задирають голови, бачать на стелі сонячний зайчик. Предмет пошуку – скляний бутель із сивухою лежить у дитячій люльці, яку ніжно колише господарка.

З владою простіше – складніше з жінкою: вона усі схови знає. Це добре засвоїв Яків Химченко. Він закопав діжку із самогоном під старою грушею, у корі стовбура проклав тонкий гумовий шланг, кінець вивів

у дупло під віттям. Обробляючи город чи пораючись по господарству, прикладався до шланга, аж доки не висмоктав оковиту. Процедуру повторював неодноразово. Його сусід опускав цеберко з горілкою у кадуб, постійно наповнений водою.

Та найоригінальнішу схованку вигадав мешканець Кіровограда. Ревізор за фахом і посадою, він проявив справжній професіоналізм: звечора заховав пляшку спирту у газову нагрівальну колонку. Уранці дружина увімкнула прилад... Від вибуху винахідника підкинуло у ліжку, вікно на кухні довелося заново склити.

Справжній феєрверк народного винахідництва, гідного Книги рекордів Гінесса, вибухнув у часи горбачовської боротьби з пияцтвом у 1985 – 1990 роки. Ті події неможливо описати. На підприємствах, в установах, у навчальних закладах утворювалися первинні організації Товариства тверезості, міліція, прокуратура вкупі з журналістами проводили рейди по магазинах, їдальнях, готелях, дачах, виявляючи спиртне. Доходило до маразму: організовували показові весілля. У Компаніївці таке весілля влаштовували у Будинку культури. Столи ломилися від вареного, смаженого, холодців, голубців, мінеральної води і лимонаду.

Керівництво було в захваті, але в автобусі, у якому прибули молодята, стояв пузатий відровий самовар, наповнений самогоном. Гості «чаювали» на повну.

Одним з засобів боротьби стало обмеження купівлі спиртного визначеними годинами (спочатку з 11-ї, а потім з 14-ї години не торгували) чи лімітом реалізації. А з якими труднощами діставався хмільний продукт у містах! У Кіровограді відносно вільно його можна було придбати у продмазі біля парку ім. Я. Крючкова на Новомиколаївці. Народ відгукнувся фольклором:

У неділю в пів другОго

Ми поїдем в парк Крючкова.

Горілку в магазині продавали з 14-ї години.

Неймовірну картину довелося спостерігати у одному з російських міст. До гурту хлопців примчав на мотоциклі з коляскою здоровенний юнак.

– Хлопці, сідайте, дівчат продають.

Виявляється, у магазин завезли одеколон «Кармен».

У Ленінграді годинами вистоювали у чергах за «Сабонісом» (прізвище відомого баскетболіста в СРСР і США) – вином у 700-мілілітрових пляшках. Часто виникали бійки за місце в черзі.

За відсутності якісного алкоголю люди пристосовувалися вживати лікарські засоби, спиртовмісні речовини – клеї, навіть взуттєвий крем, з якого намазуванням на хліб виділяли... спирт. У часи боротьби з пияцтвом

кіровоградські «менделєєви» винайшли напій «вищого класу» під назвою «Швидкий». Саме так називався миючий засіб для чистки виробів із скла, в основному віконного. Вироблявся він із 96-градусного спирту з додаванням шампуню. «Раціоналізатори» виливали розчин у скляну банку, всипали порошок марганцю. Осідаючи на дно, марганцівка всотувала у себе шампунь, спирт акуратно зливався в іншу посудину. І хоча, як жартували гострослови, під час справляння великої нужди вилітали мильні бульби, «Швидкий» споживали активно.

У Новоархангельську місцеві керівники провели унікальну операцію під кодовою назвою «Самогонний апарат». Вони звернулися до мешканців райцентру з пропозицією добровільно здати апарати у брухт. А щоб підштовхнути населення до доброї справи, вдалися до своєрідного збудника. Добре відомого і шанованого у селищі чоловіка умовили пронести центральною вулицею змійовика із холодильника, начебто від самогонного апарата. Фокус вдався: кілька десятків людей здало агрегати. Хоча впевненості, що їх не поміняли на нові, ні в кого не було. П'яному не тільки море по коліна. Для нього сто карбованців – не гроші, сто кілометрів – не відстань і майор – не чин. Левова частка неймовірних пригод пов'язана з надмірним захопленням аква-вітою, особливо на транспорті. Автору цих рядків доводилося писати про двох друзів, які, їдучи на Київ, «наквасились» на автовокзалі так, що один прокинувся в Одесі, інший – у Дніпропетровську. Інші двоє проводжали один одного кілька разів, опиняючись у якомусь із сусідніх міст. П'яні переплутували автобуси, поїзди. Якось трапився унікальний випадок: друзі обмінялися квитками на літак місцевих авіаліній: той, хто мав летіти в Гайворон, опинився в Устинівці і навпаки. Кінокомедія «Іронія долі» – дешева мелодрама у порівнянні з пригодами молодого кіровоградця, який, перебуваючи у Одесі, дивовижним чином потрапив на пасажирське судно, де справляв весілля сина високопоставлений чиновник. Нашого хлопця наречена сприйняла за далекого родича, і він провів ніч у готелі «Червоний», де в ті часи приймали виключно іноземців.

КОРОТКА ПІСЛЯМОВА

Для чого все це писати? – може дорікнути авторам хтось із читачів. Мовляв, невже горілчана тема варта того, щоб її висвітлювати? Відповіді на подібні запитання шукаємо у великих, Миколи Гоголя, наприклад. Хіба позитивне і негативне не може служити добрим намірам? Про це запитував письменник. У руках вправного лікаря холодна і гаряча вода лікують з однаковим успіхом ті самі хвороби. Моральність – річ відносна,

кожен приміряє її до себе. Один вважає взірцем моралі знімання перед ним капелюха на вулиці. Інший вважає високоморальними людей, які вдають, ніби не бачать, як він краде, для когось найморальніший той, хто надає якусь послугу його коханці. А побрехеньки та веселі історії! Та світ заснув би без таких побрехеньок, обміліло б життя, пліснявою і мулом вкрилася б душа. Світ – водограй: вирують вічно у ньому думки і пересуди. Як лушпиння, злітають брехливі, і, як тверде зерно, лишаються непорушні істини.

Ми ж кажемо: читайте, добрі люди, пізнавайте історію. Дізнавайтесь про сумний бік вживання алкоголю, але і смійтесь на здоров'я! Чарка горілки і море спілкування – що ще треба для дозвілля? Адже не дарма вино навчилися робити після випікання хліба і обробки золота.

СЛОВО СЕРГІЮ ПОЛУЛЯХУ

Сергій Васильович Полулях народився 28 січня 1954 року в місті Олександрії Кіровоградської області. Закінчивши СШ №10, влаштувався слюсарем на заводі ПТО, потім працював вантажником вугілля на ТЕЦ 1/2. З 1972 по 1974 роки – служба в армії. Навчався у Дніпропетровському гірничому та Київському політехнічному інститутах.

2002 року закінчив Кіровоградський технікум сільськогосподарського машинобудування, спеціальність «Правознавство». Журналістську діяльність розпочав наприкінці 1991 року в олександрійській газеті «Трибуна шахтаря».

З 1993 року працював на телеканалі НТА в Олександрії, з 1997-го – керівником студії «Радар».

У 1998 – 2005 роках – головний редактор кіровоградського обласного телеканалу ТTV. Автор і ведучий щоденних різнопланових аналітичних програм – «Коментарі», «Від першої особи», «Преса, влада, аналіз», «Політеліт», «Інгульська паланка», «Повіт» та інших.

У 1999 – 2000 роках працював спецкором УТ-1 у Кіровоградській області. З 2006 року – редактор відділу суспільно-політичного життя газети «Кіровоградська правда».

У 2009 – 2017 роках – начальник відділу зв'язків з громадськістю та ЗМІ Інгульської шахти, активний автор газети «Атомник України».

2017 року працював кореспондентом телеканалу ТTV, а з початку 2018 по кінець 2022 року – кореспондентом газети «Україна-Центр».

1985 року Сергій Васильович добував золото у старательських артілях «Дружба» та «Енергія» на Колимі. Про це розповів у книжці «Українська Колима. Записки старателя», яка побачила світ 2012 року.

Автор текстів у книжці «Смолінській шахті – 40», роману «Не так ті вороги» (2016 – 2017, друк з продовженням у газеті «Наше місто і село»), пізніше вийшли окремими книжками «Партчорт» (2022), «Як у кіно» (2023), «День запитань без відповіді» (2023), поетична збірка «Кровообіг» (2023), роман «Дажбог день» (2024). Сергій Полулях – автор 211 з 214 новел у книжці «Непереможені. Рік 2022» (2024). Автор слів пісні на музику В. Решетова «Баскії коні».

Лауреат всеукраїнської премії «Енергоатом» (2013) та журналістської премії ім. Віталія Ципіна, заснованої Кропивницькою міською радою (2021).



«САМЖЕНЕ»

Дійсно, нині ми живемо в іншому вимірі, навіть з огляду на асортимент актуального товару. Колись народ обмежувався двома- трьома сортами пива, горілки чи вина, в залежності від регіону, але десятиріччями найпопулярнішим міцним напоєм широкого вжитку був все-таки самогон, який жартівники називали словом, схожим на французьке – самженЕ!

Багато десятиліть простому українському народу було не по кишені купувати казенку, навіть в сімдесятих роках минулого сторіччя, коли на-решті настало деяке поліпшення життя, на весіллях ставили всього кілька пляшок казенки біля молодих чи особливо почесних гостей, а решту при-гощали самогоном, і ніхто не ремствував.

Вперше про самогон я дізнався в дитсадковому віці, як кажуть, прак-тично з молоком матері. На Перемозі, це робітничий район Олександрії, де жили переважно шахтарі, енергетики, брикетники та будівельники, біля гастронома було облаштоване вікно сатири. Якось з матір'ю я поба-чив малюнок самогонного апарату, тобто примітивне корито з казанами, поставленими один на одного, і бутлем, в який дзюрчала цілюща волога, і заявив вголос: «Це воду гріють, щоб дівчатам мити голову. У нас теж таке є». Всі засміялися, бо я бачив таку технологію вдома, і мені її призна-чення пояснювали саме так. Це було наприкінці 50-х років.

Тоді самогон у нашому кварталі гнали майже всі, за винятком хіба що вчителів, сини яких були моїми друзями. Втім, не всі вчителі були святи-ми, тому теж задовольняли свої алкогольні потреби продуктом власного виробництва, і ми про це знали.

Виробництво самогону було масовим. Дехто, як моя мати, яка сама вигодувала і виростила чотирьох дітей, виробляли продукт на продаж. Із цим злом, будучи правовірним піонером, я натхненно боровся, але ска-жу, що завдяки продажу горілки вартістю півтора карбованця за пляшку у нас були хліб, пісний борщ, затірка або й голубці з пшоняною, без м'я-са, начинкою, бо жили бідно. Діти одягалися в недоноски старших, а ще в самошиті шаровари та такі ж балетки, виготовлені із сукна і транспор-терної стрічки. Правда, це вже інший вимір нашого існування.

Казенку могли дозволити собі хіба що шахтарі. До цих пір пам'ятаю опецькуватого дядька, який ледь не щодня в нашому «Шахтарському» магазині за синеньку п'ятірку брав пляшку горілки і пачку цигарок «Біло-морканал» (вартістю 2, 87 карбованця і 22 копійок відповідно). На нього дивилися з повагою. Траплялися й інші «аристократи». На початку 2010-х років водії в кафе згадували минуле. Вони в радянські часи працюва-ли на перевезенні продовольства і дуже хвалили пору своєї молодості. Один з них згадав, що тоді самогон не пив: «А для чого мені пити само-

гон, якщо я з рейсу привозив зайву пару-трійку тушок свиней? Гроші на шампанське у мене були». Такий ось цікавий алкогольний нюанс епохи розкраденого соціалізму.

Ціна на горілку в 50-х, 60-х роках минулого сторіччя стала легендарною і вона міцно укорінилася в нашій свідомості у вигляді ледь не магичних цифр – 2,87 (а до грошової реформи 1961 року – 28,70) та 3,62. Пляшки були півлітрові або 250-мілілітрові. Їх називали мати й дочка. Малі пляшки називали ще цуциком або чверткою чи чекушкою, а то і шкаликом чи жуликом, а велику просто – пів літра. Були приказки: чвертка, як кобіт; без чвертки не розберешся. Втім, і тоді держава добряче нагрівала руки, оскільки літр спирту коштував шість копійок, а з нього виходило приблизно шість пляшок горілки за стандартною ціною.

Непоганий, як тепер кажуть, підйом. Самогон же коштував вдвічі дешевше, до того ж був міцнішим, а міцність тоді була мірилом якості продукту.

Втім, не можна ідеалізувати цей національний продукт. Часто він мав неприємний запах і смак, які залежали від якості дріжджів, трубок, в яких конденсувалася горілка, чи ще чогось. Крім того, в самогон частенько додавали досить оригінальні інгредієнти. Наприклад, для додаткової міцності самогон настоювали на тютюні, карбіді, курячому посліді чи навіть клопах, але це робили нечесні виробники, на продаж. Унаслідок клієнти серйозно тріулися, не кажучи вже про жахливий головний біль.

Звичайно, робили і перцівку чи лимонівку, але це вже був практично медичний препарат. Інколи брагу настоювали на абрикосах чи вишнях. У 50-х роках на Переємозі був випадок, коли горілка, яку варили з абрикос з кісточками, стала причиною смертельних отруєнь на весіллі.

За такої поширеності самогону в сім'ях діти заводили з ним коротке знайомство досить рано. Є такий анекдот. Батько пригостив сина горілкою. Той скривився, закашлявся. Батько і каже: «Бачиш, синку, яке воно гірке? А мати думає, що мед п'ю».

Вже в старших класах, готуючись до шкільних «вогників», ми збирали гроші на трілітрову банку самогону і таємно випивали по 200-мілілітровій склянці. Пам'ятаю, мене дуже здивувало, як його легко і невимушено пили дівчата-відмінниці. Бувало, зелений змії брав декого з моїх тодішніх знайомих в полон ще до закінчення школи – ці хлопці практично вже були алкоголіками, тому їхні життя склалися відповідно, але я знав лише одного чи двох таких бідолаг. Це школярі, а в трішки старшому віці алкоголізм серед робітничої молоді був досить поширеним.

Разом з тим не можна сказати, що в наших сім'ях панувало пияцтво. Хтось з батьків, навіть маючи самогон, вживав його лише на свята. Були і міцні середнячки, які не пропускали чарки за першої-ліпшої нагоди. Були

і чемпіони, які за раз могли випити цілий літр або півтора, але зазвичай це були роботящі люди, наші сусіди, для яких випивка була лише своєрідною розрядкою після важкої роботи на будівництві, в шахті, на брикетній фабриці чи ТЕЦ, або і вдома, бо всі мали господарство, постійно будувалися чи перебудовувалися зранку й до вечора, у вільний від основної роботи час. Не плутати з горбачовською Перебудовою, бо це були великі трудівники.

Втім, інколи результати вражали. Один знайомий розповідав, що колись він цілий день носив відрами воду для прання (тоді ще не було пральних машин-автоматів, а воду брали з водозабірних колонок на вулиці або з колодязів) і після кожної ходки до водяної колонки (або крапа), випивав стопарик (маленький гранчак, 100 грамів) самогону. При цьому робив на стіні позначки після кожної чарки. Наступного чоловік дня нарахував 19 рисочок! Одногрупник в училищі божився, що на заході України на весіллі випив за день чи не 20(!) чайних склянок (200 грамів), правда, горілка була якась особлива, з пророслого зерна.

Знову ж таки, в народі самогон був справжньою твердою валютою, якою розраховувалися за якісь роботи, а ще це були ліки. За допомогою самогону діставали будівельні матеріали, розраховувалися за роботу, оранку городів тощо. Слюсар Борис Павлович з нашої бригади на олександрійській ТЕЦ 1/2 розповідав таку історію: «Нагнав я самогону і почав будувати хату. Привезли цеглу, я поліз у погреб за банкою. Беру її, а пластмасова кришка злетіла і повна банка впала на підлогу і розбилася! Три літри! Стою і не знаю, що робити. Аж заглядає жінка, мовляв, що таке? Банку розбив. Вона як зойкне: «Як?» Та отак – беру другу банку пальцями за кришку, вона теж вислизає з рук і теж – на друзки. Я впав на коліна і давай хлебтати горілку, наче собака, щоб не пропало, а жінка мене по спині лупцює».

ТЕХНОЛОГІЯ ЩАСТЯ

Самогон гнали з браги, тобто з настояної в теплі суміші цукру, дріжджів і води у визначених пропорціях, в яку іноді додавалися різні інгредієнти – зброджене варення, варена дрібна картопля, ще щось. Якісним вважався самогон із цукру, але гнали і з цукрового буряку чи меляси.

Насправді рецептура була вражаючою, бо Остап Бендер знав 150 рецептів самогону, і це не далеко від дійсності. Пізніше, в часи боротьби з алкоголізмом, самогон гнали з томатної пасти, гороху або заводили брагу на рисовій основі. За однією технологією середини 80-х років брагу розливали у бутлі (банки, слоїки), на які натягували медичні рукавички.

Вуглекислий газ, який утворювався внаслідок бродіння, не проходив через водяний затвор, як при виготовленні домашнього вина, а надував рукавички, і здавалося, неначе з банки стриміла людська рука – віталася.

З настанням дефіциту цукру в містах пробували повертатися до браги з цукрових буряків, які терли, заливали теплою водою, додавали дріжджі і, як не дивно, отримували продукт, придатний до вживання, хоча бурячиха вважалася гіршою, ніж цукрова горілка. Зазвичай бражку ставили в 20- чи 40-літрових каструлях або молочних флягах (бідонах). На десять кілограмів цукру йшов кілограм дріжджів, а на виході отримували приблизно 10 літрів горілки. Готовність браги перевіряли на смак або запалювали сірник над поверхнею. Якщо сірник гаснув – бродіння ще тривало, якщо горів – брага готова. Посудину з брагою ставили в тепле місце і старанно накривали старими ковдрами чи куфайками. Інколи брага грала, тобто піднімала кришку і разом з піною виливалася назовні. Це було катастрофою.

Способів перегонки або дистиляції існувало кілька. Найпростішим було отримання горілки на мисочку, коли в посудину з брагою, накриту великою мискою, попередньо ставилася тарілка чи мисочка. Алкогольний конденсат, який збирався на внутрішній поверхні верхньої миски, конденсувався в краплі і стікав у тарілку – модель дощової хмари в чистому вигляді. Якість була низькою, але не потрібно було облаштовувати систему охолодження, яка складалася з мідних трубок і корита з водою.

Трубки були як рівні, так і у вигляді змієвиків, зазвичай мідні. Кажали, що саме від них залежав смак продукту: хороша трубка – гарний смак. Правда чи ні, не відомо, але у кожної родини, тобто виробника, смак горілки був відмінний від інших!

Для герметизації місце з'єднання верхнього і нижнього казанів і трубок обмазували тістом. До цих пір існує байка від бравих пияків, а насправді брехунів, про гарячий первак, який нібито комусь доводилося вживати. Це неправда, оскільки спиртовий самогон утворювався від конденсування пари, яка трубою проходила крізь холодну воду, тому первак завжди був міцним і обов'язково холодним. Для кращої конденсації воду потрібно було постійно змінювати – теплу зливали, а холодну доливали. На виході трубки прив'язували нитяний гнотик, по якому горілка стікала в скляну посудину, але перед тим проходила через лійку, вставлену в горло посудини. Існувала і примітивна система фільтрації: в лійку клали вату, яку по мірі забруднення міняли на чисту. Інколи горілку очищали, вкидаючи в посудину дрібку марганцю, а після відстоювання зливали. Інколи використовували для фільтрації вугілля з проти газів.

Пізніше з'явилися апарати, в яких системи охолодження під'єднували до центрального водопостачання, вони значно компактніші. Вода прохо-

дила через систему і зливалася в мийку на кухні, тому охолодження ефективніше. Такі апарати робили навіть скляними, мабуть, видували на склодувних заводах або і просто збирали з підходящих деталей за допомогою гумових ущільнень між елементами. Дуже зручна система, де посудина для браги – 40-літровий алюмінієвий бідон. Такими бідонами доставляли молоко з ферм і привозили в магазини. Він герметично закривається, тому в кришці робили отвір для трубки, бідон заправляли брагою і по мірі готовності ставили на вогонь. Бідони, звичайно ж, діставали, бо в продаж їх просто не було. Як діставали? Хтось крав, хтось купував крадене. Такі домашні гуральні були досить простими. Горілку гнали на звичайних плитах, в яких спалювали дрова і буре вугілля, втім, в кожному регіоні паливо для печей чи плити було своє. Брагу ставили і на керогази чи примуси, електричну плитку використовувати було складно через неможливість регулювати температуру спіралі. В керогазі гас потрапляв на гніт самопливом з невеликої посудини, а в примусі використовували випари гасу. Він був продуктивнішим, бо гас нагнітали насосом, а сопло для полум'я прочищали тонесенькими дротяними голочками на бляшаній трималці, їх продавали в господарських магазинах. На Перемозі в Олександрії гас продавався в маленькому дерев'яному магазинчику біля ситроцеху. Там завжди пахло гасом, який покупцям розливали в бляшані бідони чи скляні бутлі.

Міцність самогону перевіряли просто – наливали в ложку горілки і запалювали. Добра горілка спалахувала синім полум'ям і горіла навіть на підлозі, куди виливали вміст ложки – виходив вогняний потік, особливо гарний в темряві, бо гнали ночами. Якісна горілка утворювала в склянці намисто, тобто бульбашки в кілька рядів колом. Під час виготовлення самогону вмочали в нього смужку паперу і підносили сірника – доки папір запалювався, доти можна гнати, але цей метод ненадійний. Опускали в горілку і сірник, потім рахували – після скількох секунд тримання загориться, стільки й градусів, але це дослідями не підтверджене. Мрією самогонника був спиртометр – колбочка з рідиною червоного кольору, яка занурювалася в горілку, а на лінійці вказано градуси. На скільки градусів спиртометр втопився, стільки градусів мала і горілка.

Якість самогону визначали і за кольором. Так звана сивуха – загальна назва самогону у негативному значенні – траплялася при порушенні технології (погнало брагу, яка потрапляла в бутель), або при примітивному способі отримання продукту – на мисочку. Зазвичай рідина була прозорою, тому казали: як сльоза. Самогон зберігався у великих бутлях або пляшках. Їх затикали або скрученою з газети пробкою, або вирізаною з гуми. В селі такою пробкою часто слугував обдертий кукурудзяний качан. Казенні пляшки запеча-

тували або сургучем (перед вживанням умільці клали пляшку клали на підлогу і натискали на горлечко підшовою, коричнево-червоний сургуч обсипався), або бляшаною кришкою з хвостиком для зручності. Коли відкривали пляшку, виходило щось на зразок моряцького кашкета – сріблястий хвостик виглядав як стрічки. Був такий жарт. Батько під час випивки віддає сусідові кришечку з пляшки: «Дружині з получки привіт передай, а сину віддай безкозирку». Про поширеність вживання свідчить і такий побутовий анекдот. Дочка запитала старого батька: «Тату, будете снідати?». А той старечим, слабким голосом відповідає: «Та-а вли-ий грамів сто». Нерідко справжні козаки і в наш час наостанок просили чарочку...

БОРотьБА І КОНТБОРотьБА

Зрозуміло, що самогоніваріння підривало економіку горілчаної галузі країни, тому що на загал горілку в домашніх умовах виготовляли в промислових масштабах. Чи не в кожній хаті або квартирі стояв недоторканий запас про всяк випадок – до свят, урочистих чи скорботних подій. Пляшкою чи й трьома літрами справа не обходилася – на весіллях рахунок йшов десятками літрів, а ще ж і поточне споживання.

Міліція постійно намагалася викрити самогонників, але часто дільничні були своїми людьми, тому боротьба була вкрай неефективною. У вісімдесятих роках, коли зросли ціни на цукор, а горілка регулярно дорожчала, було проблематично дістати дріжджі. Пам'ятаю, як у магазині на Перемозі у величезній черзі за дріжджами якраз в розпал антиалкогольної кампанії люди відверто обмінювалися рецептами, і ніхто не приховував, що стояли за кілограмовими пачками дріжджів на самогон. Найкращими вважалися маловисківські. До речі, відсутність заводських дріжджів нікого не зупиняла, бо українці здавна виготовляли домашні з хмелю, їх ще і тепер інколи продають бабусі на місцевих торговиськах. М'які хмелеві шишки сушили, варили, змішували з сівівками, настоювали кілька днів, і коли з'являвся не дуже приємний запах, проціджували, а здобуту суміш розстеляли тонким шаром для просушування. Звичайно, із заводськими дріжджами мороки менше.

Розповідали, що міліція мала спеціальних собак, навчених виявляти самогонників. Казали, що чотириногі були особливо небезпечними в містах, адже навіть людині в під'їзді інколи чутно специфічний запах браги, а собаці і поготів – йому раз плюнути, тобто гавкнути біля квартири самогонника. В київській газеті навіть описали анекдотичний випадок. Лісника запитали чи варить він самогон? «Та боже збав!» – «А можна,

щоб наш собачка побігав по вашому подвір'ю?» – «Хіба шкода?». Собака побігав і раптом сів серед двору. На тому місці викопали бідон чи діжку браги. Лісник і каже: «Гарний у вас собака, бодай він здох!» Разом з тим в лісах, ще з давніх часів, селяни мали стаціонарні винокурні на кількасот літрів браги. Цими винокурнями користувалися по черзі.

Любителі випити в домашніх умовах виявляли дива винахідливості, щоб знайти заховану від них випивку, але і самі були ще тими маскувальниками чи конспіраторами. Самогонку ховали в димоходах, в білизні, під підлогою, закопували, але нічого не допомагало. Одна знайома якось умовила чоловіка розповісти, як він знаходить закопану в землі горілку. Він вийшов на город і каже: «Бачиш, комашка в'ється в одному місці? Це вона чує самогон. Там я і копаю». Інший любитель випити якось вранці ходив по квітнику і пильно вдивлявся в тюльпани. На запитання відповів, що звечора домовився купити в сусідки пляшку і поклав складений в кілька разів трояк (три карбованці) в тюльпан, щоб вранці забрати по-тай від дружини, а тюльпани на ніч взяли і закрилися! Ось неборак і перевіряв кожну квітку, які ще не встигли розкритися.

Виявляли винахідливість і пияки. Один довго уникав викриття, хоча дружина бачила, що він напідпитку, але знайти джерело його щастя не могла. Дядько хвалився, що ховав пляшки в чоботах у передпокої або в рукавах пальто, яке висіло на вішалці.

СПИРТ БИ РОБИТЬ ІЗ РАДЯНСЬКИХ ЛЮДЕЙ...

Насправді народ чудово знає про шкідливість випивки, серед активних випивох є така приказка-тост: прощай розум, зустрінемось завтра. Любителів випити називають алкашами, п'яницями, синяками чи ковтачами, але ті цим не переймаються і навіть пишаються своїми подвигами на алкогольному фронті. Можливо, в цьому і прихована ця слабкість чоловіків, які намагаються довести свою мужність кількістю і періодичністю вживання: п'ю – значить справжній чоловік, нікого не боюся і ні на що не зважаю. І дійсно, тих, хто міг випити багато і не п'яніти, поважають. Аналогія пряма: міцна горілка – міцний чоловік. А ще серед пияків, як і у лазні, де на голому тілі орденів і заслуг не видно, панує демократія – за чаркою всі рівні, ніяких чинів, хіба що випивка переходить в стадію з'ясування стосунків і відновлення ієрархії. Причому від обіймів і поцілунків (брате!) до бійок (та хто ти такий, щоб мені указувати?) – один ковток. Любителів браги у нас не поважають навіть залежні від алкоголю. Мовляв, не може дочекатися, щоб вигнати горілку. Ав росії до самогону справа не доходила – випивали шумовиння.

В Україні, на відміну від росії, брагу не п'ють, а виготовляють (женуть) з неї горілку. Однак не без того, що куштують і брагу. Один знайомий зварник із селища Димитрового розповідав, як, прийшовши з роботи, притьмом побіг управлятися по господарству, але спочатку нахилився до дїжки з бражкою і напився звідти. Щойно зайшов у хату, як теща звинуватила його в тому, що він в сараї пив бражку, а він навіть образився, мовляв, де я, а де бражка. Тоді вона підводить його до дзеркала. На шапці висіла густа піна, яка пристала, коли він хлебтав брагу, притримуючи ондатровий головний убір рукою, щоб не впав у дїжку.

Гнали самогон і для виробничих потреб, для чого на підприємствах чи дільницях були навіть спеціальні люди. Зазвичай вони займалися поставанням, але були оформлені слюсарями. Насправді забезпечували початком якісним продуктом. Самогон був потрібен для вирішення виробничих питань, роботи з перевіряючими чи й відпочинку. Інколи це було серйозне виробництво, з переходом на виготовлення фальсифікату. З Перебудовою активізувалися бізнесмени-самогонники, які виготовляли (бодяжили, розводили спирт водою) фальсифікат в промислових масштабах. Бізнес починали в квартирах, будинках і гаражах, згодом переходячи до цехів і навіть заводів. В пресі регулярно з'являлися повідомлення про викриття чергового підпільного цеху, де сотнями і тисячами пляшок виготовляли популярні і брендові напої, наклеювали відповідні етикетки і навіть акцизні марки. Казали, що якщо цех викривали податківці, то його контролювали правоохоронці і навпаки – конкуренція між відомствами була серйозною. За рахунок лівого алкоголю навіть фінансували спортивні команди або здобували капітал для розвитку іншого бізнесу.

Вже на початку 2000-х владі довелося купувати обладнання для якихось унікальних акцизних марок (ними заклеювали ковпачок кожної пляшки алкоголю на легальних підприємствах). Я робив сюжет для телебачення з обласної податкової про презентацію проекту і пожартував, що насправді закуплено лінію справжніх акцизних марок для підпільного виробництва. Схоже, так і сталося. Це було пізніше, але правда в тому, що випивка на підприємствах в часи застою була звичайною практикою.

На Світлопільській шахті працював бригадир, який розпоряджався матеріальною частиною дільниці шахтного рейкового транспорту. Видавав лампочки, віники, рукавиці, інструмент, мило тощо. А ще в нього був запас самогону і шахи. До нього частенько навідувалися спеціалісти з управління чи інженери, зачиналися і начебто перевіряли стан охорони праці, а насправді – грали в шахи і випивали. До слова, горілки вистачало і робітникам на поверхні. Весь шахтний двір було буквально завалено дошками, брусом, кругляком, усе це заважало проїзду електровозів

і вагонеток. Деревина та інші матеріали (метал, транспортерна стрічка, обладнання) вже побували у використанні, брудні, але в господарстві ще могли знадобитися. За деревиною постійно приїздили покупці з навколишніх сіл, з Пантаївки. Навантажити кузов коштувало дядькові трилітрової банки самогону і закуски, а таких вантажівок відпускали по кілька за день лише на дільниці ВШРТ, а ще таким чином збагачувався механічний цех та інші служби на поверхні. Горілка не переводилася. А ще в майстернях виконували замовлення на сільське господарство, тобто токарі щось виточували, зварники зварювали, а слюсарі майстрували. Теж за тверду оплату в скляній тарі, і так було на всіх підприємствах і організаціях. До речі, самогонними апаратами користувалися навіть челюскінці на дрейфуючій крижині. До речі, Папанін там був представником НКВС, а не видатним керівником, яким його зробили пізніше. Кажуть, що саме він організував перегонку коньяку, який замерзав, на спирт. Північні народи, виготовляючи самогон, використовували стволи від рушниць як конденсаційні трубки.

НАРОД І ВИПИВКА – НАВІКИ

У 1970-ті – 1980-ті роки у робітничих колективах, бригадах чи ланках, в Україні існувала традиція виставляти трилітрові бутлі самогону і пригощати колег з нагоди відпустки, дня народження, весілля або хрестин. Нерідко після бутля починалася дружня боротьба або з'ясовувалися робочі стосунки, що часто призводило до бійок. Втім, шлях до примирення був коротким – через мирову пляшку.

Кожна бригада мала своє місце для розпиття бутля, пили двохсотграмовими склянками. На закуску – домашнє сало, тушкована картопля, квашені чи свіжі овочі, тобто звичайна їжа.

Популярною була кабачкова ікра, абсолютно не апетитна на вигляд, яку в «польових» умовах, тобто без домашньої закуски, їли перегнутими навіпл бляшаними кришками з баночки. Часто закушували «курятину», тобто цигаркою, або «мануфактурою» (випите занюхували рукавом – так бувало, коли пили на швидку руку).

Біля Світлопільської шахти в лісі було обладнане спеціальне місце з довгим столом і лавами. В перший свій робочий день на шахті мені довелося зварити з кутників і прутів підставку для великої каструлі, потім такі конструкції називали мангалами. На підставці варили юшку або баранячу чи свинячу шурпу. Також бутлі розпивали в лісі чи посадці біля Верболозівської шахти або в переліску біля повороту з траси на Світлопільську шахту. Часто напивалися до неприємності, причому коли по-

чинали випивку, то при погляді на трилітрову банку самогону на трьох чи п'ятьох чоловіків спочатку ставало моторошно – надто багато, але вже через якусь годину починали міркувати чим би догнатися – самогону не вистачало.

У робітничих колективах, де випивкою нікого не здивуєш, траплялися справжні уніками. На Світлопільській шахті працював гірничим робітником неймовірно працюючий (вправлявся за кількох) вже не молодий чоловік з Перемоги, але, як кажуть, розуму в нього вистачало лише на лопату. Був спокійним і добрим, і цим користувалися, над ним кепкували. Він мені розповідав, як, побившись об заклад, виніс з шахти на плечах по похилому стволу довжиною 300 метрів 80-кілограмовий кисневий балон. А нагорі йому замість обумовлених двох пляшок казенки дали солдатську літрову фляжку самогону. Він образився і випив її одним махом. Потім сказав: «Ех, ви...» і впав у сніговий замет, сп'янівши. Але це був ще ніби не злий жарт. Іншого разу йому в огірок з тормозка захпхали цвяха, і він зламав собі зуба. А якось після розпиття бутля біля розвилки на шахту його, п'яного, покинули в лісі. Він розповідав, що, прокинувшись, пішов на Пантаївку до автобусної зупинки: «Іду, а від мене люди тікають, сміються. Думаю, тому, що я розкудланний. Зайшов у перукарню, сів у крісло, а дівчата з вереском повтікали. Придивився в дзеркало, а в мене на лобі і щоках кульковою авторучкою понаписувано матюки».

Пізніше, на початку дев'яностих років, традиція виставляти бутлі відійшла. До речі, на початку 80-х я студентом підробляв на винному заводі в Києві, неподалік палацу «Україна». Там розливали виноматеріал різних сортів, а вина після зміни можна було набрати в пляшку з шлангів цистерн, навіть зачинених на замок, – працівники знали секрет. Масового пияцтва я там не помітив, але чув про старого слюсаря, який і вісімдесятирічним на роботі щодня випивав склянку-другу вина.

ВИП'ЄМО КУМЕ, ЩЕ Й З ПОНЕДІЛКА

Без самогону в Україні не обходилися ні хрестини, ні поминки. Бутель самогону був традиційною платою копачам, тобто людям, які копали могили. Їм обов'язково на кладовище привозили трилітрову банку з закускою. Бувало, копачі захоплювалися горілкою і не встигали викопати яму вчасно.

На поминках обов'язково наливали традиційні три чарки на помин душі і приказували: «Покійний теж умів і любив випити, нехай йому на тім світі легенько гикнеться». Обов'язково ставлять чарку з горілкою на могили в день похорону чи в поминальні дні, які в нас називають провод-

ками. Любителі випити ходили поміж могил і випивали ці чарки. Таких не поважали, але не проганяли, адже і така молитва Богу згодиться.

Особливе місце самогон посідав на весіллях. На столи виставляли лише кілька пляшок казенки і трішки вина, а самогон стояв або в чайниках, або в графинах чи іншому нейтральному посуді. Розпорядник, зазвичай хрещений батько когось із молодих, керував парадом. Інколи він запізнювався з тостом і тоді гості співали: «Щось у горлі деренчить, деренчить. Треба його промочить, промочить» або «Що то за хазяїн, що то за Хома! Гості хочуть випити, а його нема».

Самогон грав неабияку роль і поза весільним столом. До приїзду молодого місцеві хлопці перекривали підхід до двору молодої столом і вимагали викуп з молодого, зазвичай горілкою. Нормальною вважалася така ціна: по пляшці на кожний кут столу. На другий день весілля вхід у двір перекривали вже гості, з тих, хто прийшов раніше. Вони вимагали плату за вхід грішми на труси батькам молодих. І досі в селах, райцентрах існує така дивна, м'яко кажучи, традиція. Гроші складають у трилітрову банку, кожному новому гостеві наливають чарку і прив'язують до одягу перепустку – червону стрічку. Другого ж дня і дуркують – катають батьків у візку, час від часу вигукуючи: «Коні втомились!» Тоді парубкам, які впряглися у візок, наливають по чарці. Вони їдуть далі, намагаючись трясти візком чи вивернути батьків у калюжу, а то і в ставок.

Востаннє я куштував самогон в Кіровограді наприкінці дев'яностих, випиваючи з вже покійними журналістом і поетом Віктором Ганоцьким та телерадіожурналістом Іваном Назаратієм. Заводської вже не продавали, і довелося довго ходити старими дворами центральної частини міста в пошуках відомої їм точки. Вони полюбляли випити і вміли це, але аж ніяк не на шкоду роботі. Замолоду Іван Ілліч працював на телебаченні, давав сюжети на республіканські та московські канали, за які платили добрі гонорари. У вільну хвилину він з друзями виходив з телерадіокомітету, дивилися на телевежу. «О, сьогодні туман, дощ, вежі не видно, сигнал не пройде. Можна йти в корчму». Через дорогу від Кіровоградської телерадіокомпанії було кафе «Джерело», в одному будинку з приватним телеканалом ТТV. Журналісти і оператори полюбляли посидіти там після роботи чи заскочити туди в перерві між зйомками. Дехто замовляв викрутку – суміш горілки з соком.

В середині вісімдесятих з самогоном виникли проблеми. Уряд ввів суворі обмеження. Цукор став дефіцитом. Лютувала міліція, тому в основному гнали для себе, а продавати стало складно, тим більше, що у торговельній мережі почалися сумнозвісні репресії проти спиртних напоїв шляхом обмеження продажу визначеними годинами (з 11-ї або 14-00 до 17-00, це почали практикувати з 1972 року) або кількістю. Щоб придба-

ти пляшку, треба було оббігати ледь не пів міста. Знайомий розповідав, як шукали випивку: «Зранку пішли на Болото – немає, поїхали на Жовтневий – немає, поїхали на БАМ – немає, оббігали Перемогу – немає, мотнулися на Худолія – немає, пішли на Забалку до Марії – немає, до Кривої – немає. Знову поїхали в місто – немає (їздили автобусом, квиток коштував 5 копійок, пізніше 10 – 20 копійок). Аж в одинадцять вечора таки дістали літр самогону!»

ОЧІ РОЗБІГАЮТЬСЯ...

Самогон дійсно був напоєм № 1, але не можна сказати, що люди пили лише його. До Перебудови магазинна торгівля спиртним теж була жвавою, однак там переважно купували вино. На Перемозі, де я виріс, працювало кілька магазинів. Один з них називали Шахтарським, бо розташований біля гірничорятувального загону. Це було одноповерхове приміщення, збудоване, як і довколишні бараки, полоненими німцями після війни. Вони зводили ТЕЦ і брикетні фабрики, обладнання яких вивезене з Німеччини за репараціями. Ті будинки, пофарбовані здебільшого в жовтий колір, будували з шлакоблоків. Такі ж бараки звели і на Жовтневому.

Посеред торгового залу стояла, неначе колона, велика кругла піч, оббита тонкою бляхою. Взимку біля неї грілися. Вітрини були з гнутого скла. Скільки себе і пам'ятаю, в магазині завжди стояли черги за молоком, маслом, ковбасою чи навіть капустою або цибулею, які продавали поряд у павільйоні.

В бакалейному відділі продавали і спиртне, а також пиво і сидро в пляшках. Брали здебільшого вино. Найкращим вважалося «Біле міцне», яке народ називав «Біоміцин», вартістю карбованець 22 копійки. Ціни і марки були свої в кожному регіоні. Брали і «Золоту осінь», або «Зосю», яка коштувала карбованець 2 копійки, але солідні люди її не вживали, як і «Плодово-ягідне». Продавалися і «Портвейн рожевий» або «Портвейн 777», «Кагор», «Рожеве», а пізніше пили угорський «Вермут» в літрових пляшках. Потім з'явилося «Сонце в бокалі», «Аромат степу», «Оksamит України», «Букет Молдавії», із сухих – «Аліготе», «Росинка». Інколи до нас потрапляла екзотика – «Агдам», пізніше «Аист», їх називали «Старець в горах», «плодово-вигідне» або «сльози мічуріна», на етикетці «Аиста» було зображено птаха на одній нозі – лелеку. Пиво «Жигулівське», яке стояло в ящиках або в підсобці, або в торговій залі, коштувало 28 копійок за пляшку, воно постійно скисало, проте люди пили, хоч і ремствували – іншого не було. Інколи продавалося зіпсова-

не пиво в нагрузку до чогось дефіцитного. Хочеш ковбаси? Купуй і зіпсоване пиво. Брали, а що робити? Торгівля велася від відкриття і до закриття. Якось літнього ранку, коли ми чекали автобус, щоб їхати на роботу, підбігає знайомий:

— Ви куди?

— На роботу.

— Ну а я побіг за пляшкою, бо за п'ять хвилин зачиниться магазин.

— Так він ще не відчинявся!

До того нарешті дійшло:

Оце вчора напився. Упав вдень спати, а прокинувся, то думав, що ще вечір, а воно вже ранок.

На Перемозі біля скверу, де стоїть пам'ятник загиблим у Другій світовій війні, здавна і до 90-х працював так званий черговий магазин – дерев'яний павільйончик, який торгував до 21-ї чи 22-ї години. Там за-тарювалися, коли інші магазини вже зачинилися.

У мікрорайоні працювали й інші магазини. Один називали «На горі», а інший, гастроном, – «На низу». Практично на подвір'ї гастронома, але з іншого боку, ближче до поліклініки, стояв дерев'яний ларьок, в якому теж продавали пиво, вино та горілку. Ще нижче, аж біля траси на Нову Прагу, був «Підвал» - магазин, розташований у підвалі, а за рогом цього ж будинку у давніші часи – «Варенична». Через дорогу – напівпідвальний «Овочевий» магазин, де завжди пахло кислою капустою і огірками. Там теж торгували дешевим вином. Один продовольчий магазин був і на Забалці. Нині він зруйнований, як і багато інших, які також закрилися, відомим був і магазин на Худолія.

Серед цікавих для нас об'єктів значилася і аптека на Перемозі, розташована навпроти лазні. Коли на початку 80-х із спиртним стало сутужно, народ перейшов на аптекарські настоянки, виготовлені на спиртовій основі, – календули, евкаліпта, півонії, м'яти, мураховий спирт тощо. Вони продавалися у фанфуриках по 50 грамів, а коштували 80 копійок. За міцністю вміст фанфурика дорівнював 100 грамам казенки, до того ж мав цілющі властивості. Спочатку їх купували по кілька штук, потім упаковками, але згодом і це джерело пересохло. Крім того, вживали різноманітні лосьйони і еліксири, які теж виготовлялися на спиртовій основі.

Вино, самогон, не кажучи вже про пиво, пили прямо з пляшки – з горла (наголос на останньому складі). Казали: пивка – для ривка, самогону – для розгону, водки – для розводки. Пивом полірували, тобто завершували випивку, що часто призводило до сумних наслідків.

Навпроти «Шахтарського» до середини 70-х років ріс бузковий сквер з перехресними алеями, де ми любили грати у війну, схованку та ганяти на велосипедах. Старші розпивали там спиртне. Одне місце пиятики

було за ситроцехом, поряд з магазином. Люди ховалися за рогом двометрового дерев'яного паркану і пили там. В самому ситроцеху, де колись робили ситро і лимонад, двір був заставлений ящиками з порожніми пляшками. Там працювали чиїсь матері, ми інколи проникали туди і досхочу ласували напоєм. Запам'яталося, що там працювали переважно жінки, одягнені в гумові чоботи і фартухи, тверді і важкі. Ситроцех цікавив дорослих спиртовою есенцією для лимонаду. Вона була дуже міцною, тому її додавали до самогону, проте це була рідкість, зазвичай самогон зафарбовували лимонними шкірками.

Випивали і біля нижнього магазину, там біля цегляної будівлі електропідстанції росли густі кущі, лежали стовбури повалених дерев, тому було зручно. Це називалося працювати електриками. Можна було випивати і біля ставка, на пляжі чи просто на березі, але центром вживання алкоголю була їдальня на площі. До річі, випивали і в сквері біля неї, де тепер гарна церква, яка замінила людям грішну їжу на духовну.

На кордоні Перемоги і Гаража, де тепер мікрорайон «Поліграфтехніки» і належний їй стадіон, випивали біля приватного фінського будиночка, а через дорогу був модерновий магазин з великими вітринами. На гілках чи паркані стриміли дном догори склянки, хазяйка будинку забезпечувала народ немудрою закускою – огірками і хлібом, а за це їй залишали порожні пляшки, які тоді коштували 12 копійок. Існував магазин на Гаражі і безпосередньо навпроти ремзаводу, теж популярне місце. До побудови стадіону там було футбольне поле, із стежкою у бік Гаража, до кутового прапорця, а заворотами ріс кущ маслини. Знизу від поля і до нинішнього мікрорайону Поліграфтехніка ріс парк, який ми насаджували ще школярами в кінці 60-х чи на початку 70-х. Парк виріс, але його ніхто не доглядав, тому місця для пиятики, і під час футбольних матчів також, вистачало.

Склянки зазвичай були гранчастими, на 200 чи 250 грамів. Існували і делікатніші, з тонкого скла, теж такої ж ємності, але це для людей. У верхній частині гранчаки були позначені випуклим обідком, тому казали: «Наливай по Марусин поясок». Коли приводу випити не було, його вигадували: двісті років гранчаку.

Історія гранчака теж заслуговує на увагу, адже його виробництво запустили в 1930-х роках, а серед авторів дизайну називають скульпторку Мухіну і навіть художника Малевича. Гранчак почали випускати, коли створили першу автоматичну мийну машину, тому ребра допомагали утримувати склянки. Конвеєрне виробництво розпочалося, як не дивно, 1943 року, коли країна жила за правилом «все для фронту, все для перемоги». Очевидно, посуд з 10 ребрами і обідком користувався великим попитом. Коли оголосили боротьбу з алкоголізмом, гранчаки досить швидко зникли.

РОБІТНИЧІ РЕСТОРАНИ

Звичайно, не тільки на природі вживали алкоголь. Народ відвідував і кіно, а Будинок культури без буфету – це все одно, що весілля без наредженого.

На Перемозі теж був БК, з бетонними фігурами робітника і робітниці на вході, щоб ніхто не сумнівався, для кого палає вогнище культури. В фойє навпроти бібліотеки був буфет, інколи там теж можна було причаститися. А коли відбувалося голосування за блок комуністів і безпартійних в особі одного кандидата, такі буфети вражали асортиментом, зокрема й алкогольним, переважно кількісним. Очевидно, тоді народилося прислів'я: пережили голод – переживем й ізобіліє.

Здебільшого, якщо планували випивати культурно, йшли таки в їдальню, так і казали: «Пішли на Перемогу». Вона і нині там є, але вже не працює і має ознаки руйнації(задля безпеки, в червні 2025 року розібрали другий поверх). Це двоповерхове типове приміщення, схоже на приміщення їдальні на Димитровому (в 2000-х зруйнувалося) чи колишнього ресторану «Інгuleць» в центрі міста. На першому поверсі їдальні праворуч був буфет, де продавали на розлив пиво. На другому поверсі теж продавали пиво на розлив по 22 копійки за кухоль.

Їдальня «Берізка» на Перемозі славилася тим, що там завжди було пиво, як і на вокзалі станції Користівка. Був навіть такий анекдот. На центральній площі Олександрії до літа 2014 року стояла грубезна фігура Леніна. Колись в місті жив трошки «хворий» чоловік, який підходив до пам'ятника і запитував: «Володимир Ілліч, пиво в Користівці є? Є. Тоді я поїхав». Дійсно, по пиво їхали і туди, тим більше, що буфет на станції працював цілодобово. Про цього Леніна був і такий анекдот. Пам'ятник вказував рукою ліворуч, де нижче по вулиці, поряд з годинниковою майстернею, була невелика забігайлівка, де можна замовити пива і до пива. Леніна запитували: «Куди нам йти? Туди? Ну ми пішли». Щоб завершити тему, згадаю ще один анекдот. На п'ятиповерхівці біля міськвиконкому (тоді міськком партії) був барельєф вождя, очі якого дивилися не на їдальню № 5, а на білий дім. Народ жартував від імені Леніна: «Людяма довіряю, а за вами, суками, треба дивитися!»

На Перемозі завжди людно. Там збиралися цілими компаніями. На другому поверсі, в залі з кухнею, брали пиво і закуску, там можна було і смачно пообідати за якихось 50 копійок. Звичайно, приносили спиртне з собою. Це заборонялося, але прибиральниці забирали порожні пляшки, тому заплющували очі на порушення. Ми школярами після тренування йшли сюди пити чай, а заодно можна було за 25 копійок замовити котлету з картопляним пюре і підливкою. І тепер це одна з найулюбленіших моїх страв.

Багато років це був місцевий клуб і місце зустрічі, яке дійсно не можна було змінити. На початку 80-х м'ясо було в дефіциті, тому його можна було дістати в їдальні. Звичайно, не всім, а лише добрим знайомим. В їдальні на Перемозі виросло не одне покоління місцевих любителів пива та інших харчових концентратів у скляній тарі. За ним завжди стояла черга, тому було багато бажаючих занести на металевих ношах столітрову алюмінієву чи дерев'яну діжку на другий поверх. Це було важко, але тоді ти отримував право взяти пиво без черги. Зазвичай люди замовляли кілька кухлів одразу, але пиво наливали лише в одну. Ці покупці теж підходили без черги, повторювали.

Продавали пиво і в двох дерев'яних ларках обабіч їдальні. Як бачимо з нашої історії випивки, український народ пив часто і багато, тому якщо говорити про алкогольне море, то воно таки постійно і грізно накопчувалося своїми могутніми хвилями на стіни, здавалося б, неприступної фортеці під назвою Радянський Союз.

Працювала їдальня і в Жовтневому, теж робітничому районі через ставок від Перемоги. Там розташувалися два ПТУ, в яких навчалися як місцеві, такі приїжджі, а неподалік (на роботу ходили пішки) прочисте повітря в день і вночі турбувалися ТЕЦ ½ і брикетна фабрика. Життя в їдальні Жовтневого теж вирувало. Їдальня була одноповерховою, поряд працював невеликий буфет з парю-трійкою столиків, в який вели дерев'яні досить круті сходи. Пиво можна було випити і в ларку біля їдальні з боку центральної вулиці. 1974 року в СПТУ № 3 набрали кілька груп зварників, хлопців, які відслужили в армії. Нам платили по 85 карбованців стипендії, тож можна було рік гуляти, тобто навчатися. Оскільки ми були дорослими і місцевими, то і вели себе відповідно. Бувало, для форсу випивали прямо в навчальних кабінах для зварників, а то і на уроці. Там я вперше дізнався, що серед водіїв гранчак називається метр. Мабуть, тому, що прискіпливо слідували за рівнем налитого – міряли. Наливати потрібно було чесно, порівну. Полюбляв випити і наш майстер виробничого навчання Григорович. Звичайно ж, не з нами. Якось ми пішли на перерві до ларка пити пиво. Він теж підійшов туди, але побачив нас і пішов за риг, до буфету, але той не працював. Оскільки йому дуже хотілося пива, довелося підійти до нас. Він взяв кухню пива, подивився на нас довгим «педагогічним» поглядом, сказав з боєм в голосі: «Безсовісні». І, відвернувшись, залпом випив своє пиво. Ми усвідомили свою невихованість, але випивати не припинили. До речі, алкогольна тема було надзвичайно актуальною і в студентському радянському середовищі, де панував справжній культ пива. Не забувала прогресивна молодь і про міцніші напої, тож життя в гуртожитках вирувало, як добра брага.

В ПРОМИСЛОВИХ МАСШТАБАХ

Справжнім бермудсько-алкогольним трикутником в Олександрії була промислова зона поблизу перехрестя доріг на Дніпро і Нову Прагу, цю місцину називали Гараж. Там працював авторемонтний завод, де ремонтували ГАЗони з усієї України. Поряд – фабрика діаграмних паперів. Через дорогу – олександрійський пивзавод і так звана макаронна фабрика. Авторемонтний завод забезпечував робітників горілкою чи самогоном, який тут заробляли на ремонті та продажі водіям запасних частин, які крали тут-таки, на заводі або знімали з інших машин. Кому з водіїв хочеться місяць стояти в черзі, доки відремонтують машину? Щоб пришвидшити процес, слюсарів заохочували могоричем, от і текли самогонні ріки, але одним самогоном ситий не будеш, тому його міняли на пиво, бо працівникам пивзаводу хотілося горілки. Діаграмна фабрика два десятиліття чи й більше забезпечувала Олександрію рулонами білого паперу – його виготовляли для контрольних приладів типу самописців, коли ще не настала ера комп'ютерів. Ці рулони крали і теж міняли на пиво чи самогон, а на так званій макаронній фабриці виготовляли ту саму «Зосю», а ще коптили рибу. Товарообіг або кругообіг алкоголю між підприємствами був ще той!

Крім того, пиво просто крали або виносили. Нерідко компанія посиляла когось за пивом, і той повертався з повним відром пива з бродилки. Був навіть такий випадок. Один неборак напхав повну пазуху, кишени і за поясом пляшок з пивом і, стрибнувши з високого цегляного паркана, від ваги зламав обидві ноги. Сміху було!

Цей завод будували в кінці 1960-х років, і в котловані знайшли боєприпаси часів чи не Першої світової, можливо, австро-угорські чи німецькі. Ми набрали розривних куль, а потім прийшла міліція і все конфіскувала.

Пивна історія Кропивницького розпочалася в Єлисаветграді більше 150 років тому, хоча дрібні browарні існували чи не з часів заснування міста, але зараз естафету підхопила пивоварня Дудляр, заснована в 2013 році. Вона працює на історичній «пивній» території, де в 1863 році було збудовано велике підприємство, потужністю кілька десятків тисяч відер напою на рік. Пивоварня стала відомою за часів купця Зельцера і його АТ «Зельцера». Є фото піраміди крижаних кубів з Інгулу на тлі заводу – таким було охолодження. Щоб крига не танула, її зберігали в підвалі і засипали тирсою, ця технологія зберігалася аж до початку 60-х років 20-го сторіччя. До Жовтневого перевороту пиво Зельцера вирізнялося якістю і різноманітністю і навіть експортувалося, але більшість споживалася на місці. Є відомості, що тут діяла лінія з виробництва скляної оригінальної тари для розливу пива в пляшки. Завод пережив Жовтневий переворот 1917 року і був націоналізований більшовиками.

Робота не припинялася і після окупації міста гітлерівцями, але завод зазнав руйнувань. Колись Ю. Матівос писав, що німецькі пивовари на-вмисне вкинули в свердловини для забору води труп коня, ніби після цього вода стає непридатною довгі роки. Після відновлення і кількох реконструкцій завод успішно працював до настання нових часів, які підприємство не пережило. В кінці 1990-х Кіровоградський пивзавод змінив власника, ним стало БАТ «Імперія С», але через 10 років профільна діяльність старовинного підприємства практично зійшла нанівець і місто втратило оригінальний бренд і популярний товар.

Відродження пивоваріння в місті пов'язують з пивоварнею «Дудляр», яка зайшла на завод в 2012 році, збудувала нові потужності і в наступному році почала виробництво власного крафтового пива. Маємо унікальну можливість дізнатися, як все було, а почалося із зацікавленості Олексія Яновського домашнім пивоварінням під час навчання в США в середині 90-х років минулого сторіччя – виявляється, там воно популярніше, ніж у нас самогосподаріння. Повернувшись додому спробував реалізувати досвід в домашніх умовах і це відбулося в Бобринці, коли про таке хобі не чули мабуть не лише у межиріччі Дніпра і Бугу, але і в Україні. Почав з 20 літрів, але це тривалий процес: 12 годин «варка», тобто підготовка інгредієнтів, потім тиждень бродіння і два тижні доброджування в холоді.

На початку 2000-х, уже в Кіровограді(Кропивницький) О. Яновський спробував відновити своє захоплення на новому місці, що оцінили друзі і знайомі, це десь 2010 рік, але скаржилися, що: «чекаємо свята три тижні, а випиваємо за один вечір». Так народилася ідея зайнятися виробництвом крафтового пива в майже промислових масштабах, хоча не уявляли складнощів, які чекали попереду. Зараз на «Дудлярі» кажуть що, крафт зараз надто спотворене поняття, тому для них це перш за все чесність, застосування найкращих технологій, новинок, але компроміси між якістю і вартістю неприйнятні. За їхньою філософією пиво має три складових – гігієна, холод і любов. Виходячи з цього пивоварня поступово набула сучасного технологічного вигляду, чистоти, так би мовити ліній, і відповідної якості.

Засновники Олексій Яновський та Роман Моцний зробили те, на що більшість пивоварів не наважувалася – вклали бажання і кошти у будівництво фактично нового підприємства на території історичного заводу, причому довелося від наміру починати з 500 літрів, відразу вийти на 2000 літрів «варки» – обладнання менших об'ємів не знайшли, але страшно не було, було цікаво. Перше пиво було отримане 23 лютого 2013 року, якість оцінили друзі, знайомі і партнери, але на рівень стабільної реалізації пішло 3 – 4 роки.

В розмові з головним пивоваром і директором Денисом Яновським я дізнався і про причини особливостей продукції регіональних пивзаводів.

Виявляється, що кожний пивзавод часів СРСР мав власну солодовню, тобто купували хміль, дріжджі, ячмінь, який самі пророщували і готували, плюс вода, що і забезпечувало оригінальну якість. Прикро, але майже всі ці пивзаводи не витримали конкуренції з гігантами, але «Дудляр» зумів знайти свою рецептуру, можна сказати нішу, і закріпитися на ринку.

Цікава історія назви, тобто бренду. Зрозумілу і близьку українцям за змістом назву безалкогольного напою «Дудляр» почули в Австрії, там безалкогольний напій називався «Дудлер». Слово здалося рідним, та так воно і є, а ще людина, яка п'є пиво з пляшки нагадує гру на сопілці-дудці, так і з'явилася назва – цікава, оригінальна і ніби своя. Від українських традицій працелюбності походить і девіз – працювати щиро, що зафіксовано на етикетках: «Зварено від серця»!

Через 5 років потужності перестали задовольняти попит, довелося розширюватися і модернізуватися, тобто вкладати кошти, після чого з 60 тисяч літрів пива на місяць вийшли на 240 тисяч літрів.

«Дудляр» купує готовий солод в Німеччині, але інші складові українські, тому має свій неповторний смак, але пивоваріння – це постійне удосконалення. Для цього вирішили брати участь в конкурсах, щоб і себе показати, й на інших подивитися, зрозуміти своє місце на пивному небосхилі. До речі, якісні показники оцінюють фахівці, які проводять «сліпу дегустацію» і розуміються на таких тонкощах і нюансах, про які пересічний споживач і не підозрює. У 2018 році отримали золото за «Бельгійський Блон ель».

Зараз «Дудляр» це власне пивоварня, 10 – 12 сортів пива і розгалужена мережа роздрібної торгівлі, адже зрештою успіх будь-якого товару на ринку залежить від реалізації. Ця справа в руках Катерини Моцної.

Так історія сучасного підприємства органічно влилася в історію пивоваріння в Єлисаветграді-Кропивницькому.

Наприкінці дев'яности олександрійський пивзавод став підрозділом харківської «Рогані», але справа не вдалася, тепер на ньому виробляють газовані й слабоалкогольні напої. Коли в Олександрію заходила «Рогань», в старому театрі влаштовували презентацію. Приїхали журналісти й з Кіровограда, серед них поет, на жаль вже покійний, Валерій Гончаренко. Зрозуміло, що презентаційного пива було багато, там ми і познайомилися за чаркою, досить фундаментально. Він навіть брав участь у конкурсі на найкращий вірш про «Рогань», але то був не його день. Зате було весело.

Такою ж щедрою на горілку та вино була і промислова зона за залізницею, де діяли м'ясокомбінат, молокозавод, МАЗівський авторемзавод, завод «Автоштамп», на якому виготовляли комбайни «Лан», електромеханічний завод і велика продуктова база, куди розвантажували

вагони і потім передавали в торгівлю горілку і вино. В цій зоні теж міняли все, що вироблялося, на горілку або й продавали, як ковбасу, м'ясо або вершкове масло. Незважаючи на охорону, з того ж м'ясокомбінату, який працював на Москву (так вважалося), крали неймовірно, але крали не лише тут, а все і всюди.

У часи алкогольного дефіциту особливо вигідною була робота на базі, бо там можна було дістати дефіцитний алкоголь, сам цим займався. Вантажники не лише продавали спиртне наліво, але й частувалися краденим. Або зливали його в окремий посуд, потім пляшки наповнювали водою і знову ставили на пляшку заводську накривку спеціальною машинкою. Бізнес процвітав, тому траплявся і відвертий фальсифікат, люди труїлися, але тоді в ЗМІ про це не розповідали. Працюючи на телеканалі НТА на початку 90-х, я чи не вперше в історії Олександрії та області розповів з екрана про такий випадок: «Придбали вчора в магазині пляшку горілки для технічних потреб – протирати штатив. А там – звичайнісінька вода. І що про це думають компетентні органи?» Так і було, правда, горілку купували не для техніки.

У селищі Дмитровому(тепер Олександрійське, чому таким чином декомунізували, без чвертки не розберешся, нова топоніміка – незручна: «Олександрійський район, місто Олександрія, селище Олександрійське»). В цьому промисловому районі зосередилися ТЕЦ-3, брикетна фабрика, завод гірського воску, вугільний розріз, шахта і автобаза, тамтешні робітники теж добряче випивали. Самогон приносили з дому або бігали за ним в селище та сусідні села, Іванівку й Голоківку, щоб хильнути під час перекуру і продовжити будувати соціалізм.

З фабрики, ТЕЦ, заводу гірського воску бігали за вином на СУ-1 (буддільниця № 1, так район називали під час будівництва), там і досі є магазин біля кінцевої зупинки автобуса на Олександрію. Купували випивку і в центрі селища, але це після роботи, якщо чомусь доводилося затримуватися до 20-00, доки тут продавали спиртне. Часто-густо бригади будівельників та монтажників ледь доробляли до обіду, а потім ішли обідати в кущі за територію підприємства. Банка самогону вже була, тож про роботу після обіду можна було не думати, але на цьому справа на закінчувалася – доганялися по дорозі на автобусну зупинку в кафе.

П'яні робітники в робочий час не були рідкістю, але все ж намагалися не потрапляти начальству на очі, та не завжди це вдавалося. Якось ми почули у дворі брикетної неймовірний гуркіт, схожий на кулеметну стрілянину. З'ясувалося, що робітник, нещодавно звільнений із зони, родом з Голоківки, був таким п'яним, що не міг налаштувати свій киснево-бензиновий різак, і той строчив, як кулемет. Справа могла закінчитися

вибухом кисневого балона, тому чоловіка, який ледве тримався на ногах, довелося обеззброювати силоміць.

Всі ці підприємства розташовувалися вниз, у долині чи балці, а виходити на зупинку рейсового автобуса, яким робітники поверталися в Олександрію чи хоча б в селище, потрібно було на гору. Шлях неминуче пролягав повз кафе з великими вікнами-вітринами в бузковому скверіку. Там продавалися на розлив пиво і вино, але, розпочавши спілкування із зеленим змієм, вином не обмежувалися. Шукали гінця, причому часто грошей в складчину вистачало лише на трилітрову банку самогону, а на закуску вже не було. На ранок активісти похмелялися на робочому місці, і все починалося спочатку. Точніше, продовжувалося.

На початку 2020-х років я побував там знову, готував статті для обласних газет про селище Олександрійське, колишнє Дмитрове, і промисловий комплекс. Чесно обійшов все навколо і не впізнавав нічого, можна було лише здогадуватися, де були прохідні чи цехи. Прикро, але від колишніх флагманів буровугільної енергетики не залишилося й сліду у буквальному розумінні – будівлі розібрали по цеглині. Зник і фундамент від генделя по дорозі на автобусну зупинку. Але в цьому зелений змій не винен... Влада боролася з випивкою по різному. П'яних доставляли в медвигнєзники, за що потім на роботу надсилали листи щастя з відповідними нарахуваннями, а вдома чекав скандал, але це практично нікого не зупиняло, сучасники алкогольної ери продовжували споживати спиртне випереджаючими темпами.

«КУЛЬТУРНЕ ЖИТТЯ»

Відомим на всю Олександрію був магазин «Ромашка», розташований неподалік центру. В цьому ж районі були зупинки службових автобусів, які розвозили людей, переважно будівельників, по об'єктах в місті і навколо нього. Оскільки магазин працював із сьомої ранку, там можна було і скупитися, але звичайним товаром народ о цій порі не цікавився. Головне, там вже зранку продавали вино на розлив, і люди встигали перед роботою поставити на совісті чорнильну пляму, тобто випити вина, яке в народі називали чорнилом.

Крім цього в Олександрії було багато павільйонів, де можна задоволювати і закувати. Це різноманітні скляні «Зустрічі» і «Хвилинки», а ще ресторани – двоповерховий «Інгулець», «Світлиця козака Вуса», «Шахтар», «Трембіта», «Світанок», «Лужок», розташований в парку біля стадіону, там була і відкрита тераса. Були їдальні, в яких теж можна втамувати спрагу. Відомою пияком була їдальня для сліпих, в одному

приміщенні з гастрономом – випивка і закуска разом. Зовсім неподалік – пам'ятник двічі герою Радянського Союзу Петру Кошовому, уродженцю Олександрії. Через дорогу від скверика – ще один гастроном. Купувати там вино чи горілку називалося відвідати Петра Кириловича.

Знали любителі випити і овочевий магазин в центрі, його всі називали за ім'ям завідуючого – «У Яші». Там можна було купити дешевого вина. Популярністю заклад не користувався через різкий овочевий запах і убогу обстановку, постійну галасливі черги жінок за капустою чи цибулею, але на крайній випадок підходив і такий варіант. Заклад був історичним, можливо, торгівля тут велася років із 150 – 200, адже відомо, що Олександрія в середині 19-го сторіччя налічувала аж півтора десятка заїжджих дворів. Саме через це місто, а не через Єлисаветград, проходив найважливіший гужовий трафік з Півночі на Південь, так тривало до появи залізниці.

Добре відомою довго була п'ята їдальня на центральній вулиці, якраз навпроти міськвиконкому, розташована на першому поверсі старовинного будинку. На сходах залишилися мозаїки, які вели в перукарню і на другий поверх. В 1970-х роках під час ремонту цього чи сусіднього приміщення робітники знайшли скарб – кілька золотих предметів. Здається, будівельники захотіли його приховати, але хтось їх видав. Історія потрапила в центральні ЗМІ. Ще на початку 1990-х їдальня на першому поверсі працювала, її навіть відремонтували, але потім приміщення віддали в оренду, і воно практично зруйнувалося. Втім, тоді настали чорні часи для всіх закладів громадського харчування, а чому – без чвертки не розберешся.

Одним з найпопулярніших комплексів, якщо так можна сказати, був житловий будинок на центральній площі, в якому на першому поверсі діяли три заклади торгівлі – їдальня, буфет і кафе, де можна було випити і закувати. Його так і називали – «Три богатирі». Багато пивничок було біля базару, знову ж таки, буфети на автостанції і залізничному вокзалі. Туди йшли вже довантажувати воза, коли зачинялися інші заклади.

Ресторан «Світлиця козака Вуса» – облаштований в підвалі і довго вважався модним місцем, там були стилізовані під старовину столи і важелезні стільці. «Шахтар» розташувався на першому поверсі готелю нижче РАГСу, а «Трембіта» – в житловому будинку поблизу БК «Світлополка». Двоповерховий «Інгuleць» займав найвигідніше становище – центральна площа. Всі ці заклади давно в минулому, залишилися лише спогади.

Вечорами в ресторанах неодмінно грали музичні ансамблі, деякі любителі ходили спеціально, щоб потанцювати на публіці класику –

вальс чи танго, одна така пара вчашала в «Інгuleць». Популярних музикантів знали і ходили в ресторан заради них. Випивка була відносно дорогою, якщо врахувати, що пляшка самогону обходилася в півтора карбованця. В ресторанах сто грамів горілки коштували або карбованець п'ять копійок, або карбованець двадцять. За півтора – два карбованці замовляли лангет чи біфштекс. На десятку можна було вже добряче посидіти, а вільні місця ще потрібно було пошукати, особливо у свята. Коли норму на одного відвідувача обмежили ста грамами горілки, народ ішов на хитрість – приносили з собою, а знайомим офіціантки наливали коньяк в чайні склянки. Або гості просто канючили ще сто грамів, бо що таке серйозному пиякові та сотка?

ЗГАДАТИ МАЙЖЕ НЕЙМОВІРНЕ

В радянських ресторанах їжа, досить пристойної якості, була типовою. Комплексний обід складався із стаціонарного набору – перше, друге і третє. Делікатесів не було і ввечері. Відбивні, бефстроганов (смажена картопля з м'ясом), шніцель чи биток з гарніром. А ще були рибні дні, коли навіть в ресторані нічого, окрім заливного з хека, не було. Кухарі викручувались, готуючи ковбаски, котлети чи шніцелі, але в кращому випадку – м'ясо-рибні. Як відомо, більшовики будували соціалізм на руїнах капіталізму і російської імперії, обіцяючи людям натомість якщо і не рай на землі, то хоча б сите життя. Проте чекали довго, деякий добробут з'явився лише у 70-ті роки, але найбільше він проявлявся в організації можливості заливати народне щастя горілкою та їсти найпростіші страви навіть у ресторанах. Вони почали з'являтися у великій кількості з початку 70-х років. У людей з'явилися гроші, і партія потурбувалася, щоб вилучати їх у найпростіший спосіб – через випивку і простеньку закуску.

Більш вишукані продукти, як і товари, входили в зону дефіциту, куди доступ для простого народу був обмеженим, а він і не ремствував – аби було що випити та чим загризти. Для порівняння зазирнемо в московський ресторан 19-го сторіччя, принагідно зазначивши, що набір продуктів і тоді був доволі уніфікованим, тобто те, що подавалося в Москві, можна було замовити і в Єлисаветграді та Олександрії.

Між іншим, в Єлисаветграді алкогольним олігархом був знаменитий Олександр Пашутін, чие ім'я носить вулиця, а пам'ятник прикрашає площу перед Кропивницькою міською радою. Можливо ця обставина, тобто бізнес, і сприяла його політичному довголіттю – чверть сторіччя на посаді міського голови. Але для нас він залишається найуспішнішим міським головою Єлисаветграда і автором цінного історичного джерела про місто.

Та і для книги «Історія випивки» людина тематично не чужа.

Пропоную уривок з книги Володимира Гіляровського «Москва і москвичі», де описано різні боки допереворотного життя. В тому числі і трактири. З усього видно, відомий журналіст і репортер знався на стравах та напоях. Діло було наприкінці 19-го сторіччя. Зберігся рахунок за з'їдене і випите на тридцять шість карбованців. Ось яким був звичайний обід:

«В трактирі Тістова сідаємо за стіл в центрі зали. Перед нами завмер Кузьма, який встиг щось шепнути підручним хлопчикам-половим.

— Ну-с, Кузьма, ми пригощаємо знаменитого артиста! Споруди спершу горілочки. На закуску щоб були банки і підноси, а не кіт наплакав. А тепер доповідай, чим пригощатимеш.

— Баличок з Дону. Бурштиновий. З Кучугура. Так степовим вітерцем і віддає.

— Добре. Потім білорибка з огірочком?

— Манна небесна, а не білорибка. Ікра білуги парена. Паюсна, ачуєвська. Калачики чуєвські. Порося з хріном.

— Мені б смаженого з кашою, — сказав В. П. Долматов.

— Так холодного не потрібно? А чим годувати?

— Як зазвичай, тістовську солянку, — заявив О. П. Григорович.

— Соляночку з осетриною, з стерлядкою — живенька, як золоту жовта, нагуляна, мочалівська.

— Розстегайчики (круглі пироги) зафарбуй печінками налима.

— А потім я б рекомендував натуральні котлетки а-ля Жардиньєр. Телятина як сніг біла. Від Щербатова отримуємо, щось особливе.

— А мені порося з кашею в абсолютній недоторканності, по-росплюєвському, — посміхається Долматов.

— Всім порося, але дивись, щоб рожевенького, шкірочку горілкою накажи змочити, щоб хрумтіла.

— А ось між м'ясним добре б лососинки Грильє, — пропонує Долматов.

— Лососинка є живенька. Петербурзька. Зелені покрити накажете? Спаржа, як масло.

— Добре, Кузьма, все інше на твій смак. Адже не забудеш?

— Змилюється, стільки років служу! — тієї ж миті два полових тягнуть величезні підноси. Миттю на столі вишикувалась холодна смирновка в льоду, англійська гірка, шустівська горобинівка та портвейн Лева № 50 поряд з пляшкою пікону. Ще двоє принесли два окороки, нарізані прозорорими рожевими, паперової товщини, пластинами. Ще піднос, на ньому кабак з огірками, смажені мізки парували на чорному хлібові, і два срібних жбани із сірою зернистою і блискучо-чорною ачуєвською паюсною ікрою. На третьому підносі стояла в серветці пляшка елю і три ча-

рочки. Почали під оселедчика. Потім під ікру ачуєвську, потім під зернисту з малесеньким розстегаєм з печінки налима, по чарці спочатку білої холодної, крижаної смирновки, а потім її ж, підфарбованої пікончиком, випили англійської під мізки і зубрівки під салат олів'є. Після кожної чарки тарілочки з-під закуски замінювалися на нові.

Кузьма різав паруючий окорок, підручні черпали срібними ложками зернисту ікру і розкладали по тарілочках. Рожева семга змінювалася бурштиновим баликом. Випили по чарочці еля «для осадки». Поступово закуски зникали, а на їх місці засяяли з дорогого фарфору тарілки й срібло ложок та виделок, а на сусідньому столі парувала солянка і рожевіли круглі пироги.

– Соляночки!

Кузьма миттю і беззвучно перетворив серією швидких помахів руки пиріг в десятки вузьеньких смуг, які розбігалися починаючи з цілого кусеня сірої печінки налима на середині і до товстих підсмажених країв пирога.

– Самі Влас Михайлович Дорошевич хвалили мене за розкрій троян-дочкою.

– А давно він був?

– Снідали. Тільки перед вами пішли.

– Порося з хрінном, звичайно, їли?

– Шість окорочків під горілочку зволили з'їсти. Дуже люблять з хрінном і з сметанкою.

Компанія продовжувала їсти».

В книжці багато таких неймовірних описів обідів та бенкетів. Гіляровський випустив свою книжку наприкінці 1920-х років, за радянської влади. Звичайно, там багато оповідань про темні сторони тогочасного життя, тому її визнали корисною, в плані критики дореволюційного ладу, але, здається, своїми гастрономічними екскурсами автор щось таки хотів сказати читачам. Додам, що в радянських ресторанах зазвичай вечеряли однією стравою, а якість котлет чи шніצלів часто критикували фельєтоністи та карикатуристи. Не завжди це було об'єктивно, але таки траплялося, особливо у віддалених районах.

До цих пір згадується кафе в Устинівці початку 1980-х років. Півні кухлі там споліскували в жбані, в жовтій від пива воді (проточної не було), салат з редиски на вітрині аж пожовтів і скрутився, а шніцель викликав огиду, його не можна було їсти, бо не раз підігрітий невідомо на якому жиріві. Очевидно, якість розрахована на місцевий пролетаріат, який не особливо ремствував, та і вибору в нього не було. За право випити люди були згодні терпіти і це, тим більше під час антиалкогольної кампанії.

ВИРОБНИЧА НЕОБХІДНІСТЬ, ВІДПОЧИНОК І ЕКОНОМІКА

Міліція боротьбу з пияцтвом нерідко використовувала з корисливою метою. Мова навіть не про витверезники чи п'ятнадцятисуточників, які працювали на громадських роботах (згадайте «Операцію И»). Кажали, дільничним доводився певний план затримок.

У сімдесяті роки в Олександрії почали зводити нове приміщення міліції на вулиці 6 грудня, поблизу районної лікарні. В народі цю будову охрестили БАМ. Так само називалася й грандіозна афера чи провал тих часів – будівництво Байкало-Амурської магістралі. Значення олександрійської аббревіатури було промовистішим – «Будують алкоголіки міліцію». Кажали, тоді міліція забирала п'яних, та, по правді кажучи, і не дуже, вибірково, на замовлення виконроба. Сьогодні, наприклад, треба класти цеглу – значить, в тенета потрапляли мулярі. Завтра потрібно вести столярні роботи чи класти плитку – захоплювали в полон столярів, облицювальників, штукатурів. Суд присуджував їм 15 діб з погоненням маківки, і вони спокійно перевиховувалися на будовах соціалізму в окремо взятому міськвідділі міліції. Ось такий ГУЛАГ.

До речі, поряд звели і приміщення медвитверезника, який в народі прозвали медведиком. «Де був?» – «У медведику».

Потрапити у медведик означало отримати багато неприємностей на роботі – позбавляли премії, могли присоромити на зборах і розкритикувати в газеті, а вдома діставалося від дружини.

Ось смішний випадок, який розповів автору безпосередній учасник, вантажник вугілля на ТЕЦ. Він потрапив у витверезник, де пробув ніч, а вдома дав дружині квитанцію про оплату штрафу і сказав, що це премія за нічну, понаднормову роботу. Ще сказав, що гроші можна отримати в ощадкасі, тобто пожартував. Дружина повірила і радісінька пішла отримувати чоловікову премію. Що там було, можна лише здогадуватися, але коли жартівник повернувся ввечері додому, його на порозі чекала зібрана розлюченою жінкою валіза з речами...

Кажуть, медвитверезники мали переводити на самоокупність, бо настали Перебудова, госпрозрахунок, але ця економічна модель не спрацювала. Демократія вимагала відмови від примусового лікування і обмеження свободи за пиятику. Пізніше закрили витверезники і ЛТП – лікувально-трудова профілакторії, де лікувалися від алкоголізму, а, точніше сказати, мотали строк, бо призначали по шість або й більше місяців. Ефективність закладів була низькою – щойно відкинувшись, хлопці кидалися шукати гроші на випивку – обмивали звільнення.

Хоча покарання за вживання скасували, але першопричину алкоголізму і пияцтва не ліквідували, бо це було потрібне економіці. Колиш-

ні керівники закладів громадського харчування та торгівлі розповідали автору про випадки, коли торгівля виручала місцеві бюджети, продаючи горілки понад норму, щоб на території мали можливість виплатити заробітну плату. Тому з кожним роком кількість випитого лише зростала, а в новітні часи з'явилися і нові асортиментні можливості. Горілчана галузь стала надприбутковою, і як тут не згадати широко відому в 90-ті кіровоградську «Артемиду» – одне з провідних підприємств на алкогольному ринку України. Автори цього дослідження добре знали і керівництво, і продукцію, але політичні і бізнесові конкуренти просто знищили цей флагман місцевої економіки, застосувавши нові методи боротьби – політику, яка бодяжила в купу грішне й праведне. Керівницю називали самогонницею, алкогольною королевою, а коли «Артеміда» зупинилася, народ тверезішим не став, бо полиці магазинів зайняли інші виробники. А область позбулася значних надходжень до місцевих бюджетів і десятків сотень робочих місць, і не лише в області – підприємство мало широку торговельну мережу в Україні.

Алкоголь був справжнім рушієм економіки і навіть мірилом рівня добробуту – люди пили, купували, отже, почувалися платоспроможними. Це як мільйонер отримує задоволення від купівлі діамантів, мовляв, можу собі дозволити. Тільки одні стають шопоголіками, інші – алкоголіками.

Навіть офіційна радянська статистика свідчить, що кількість випитого на душу населення в Радянському Союзі ще з 50-х років була однією з найбільших в світі. 1950 року доза чистого спирту на особу становила майже 2 літри, в 1960 – 3,5 літра, в олімпійському 1980 – майже 11 літрів! Але ж це лише за офіційною статистикою, тобто обчислювали тільки магазинну випивку, а самогон чи домашнє вино або брагу ніхто не рахував! Вживати 100 грамів для апетиту щодня вважалося нормою для непитущих, а це – 35 або 50 з гаком літрів горілки на рік. Навіть в Червоній Армії до кінця Другої світової, і в частинах КДБ, які воювали проти українського підпілля після війни, дозволялися наркомівські 100 грамів, та була б можливість, а солдати знаходили спосіб перевиконати норму, не кажучи вже про офіцерів. Жартували: царський офіцер до синього поголений і трішки п'яний, а радянський – трішки поголений і до синього п'яний. Цікаво, що держстандартом 1972 року етиловий спирт віднесли до сильнодіючих наркотичних речовин, які викликають спочатку збудження, а потім параліч нервової системи. Але щастя народу було важливішим, як і бюджет. У 1980-х роках виручка від горілки становила 170 мільярдів карбованців або 1/6 всього товарообігу СРСР. Цікаво, що вживання алкоголю активно популяризувалося, процес регулярно демонстрували в кіно, співали: «Выпьем і снова нальем». Втім, і Україна не відстає: «Наливаймо повнії чари...»

Нині російські політтехнологи з усіх сил намагаються довести, що Росія ніколи не була країною п'яниць, хоча вся російська класика пронизана темою поширеного в різних верствах суспільства алкоголізму. «Після лазні кафтан продай, але випий!» – цей популярний вислів приписували Петру Першому, алкозалежному з дитинства. А всі оці целовальники, кабаки тощо – хіба вони торгували лише квасом? Царі, а потім і більшовики розуміли справу, тому монополізували виробництво і продаж спиртного. Кажуть, що і Тарас Шевченко полюбляв випити, тому написав на стіні корчми: «Вип'єш першу – стрепенешся, вип'єш другу – схаменешся, вип'єш третю – душа грає, думка думку доганяє». Так що ми пили завжди, не лише останнім часом, і не потрібно ідеалізувати минуле, зокрема й алкогольне. Про шкідливість надмірного вживання алкоголю давно знає народ, але ось на офіційному рівні його вживання в робочий час довго навіть регламентувалося. Були часи, коли спортсмени вживали під час змагань, солдатам давали фронтіві, в деяких країнах і тепер помірна доза вина на роботі – не гріх. В олександрійському СПТУ № 3 нам викладав колишній очільник міськвиконкому Харитонов, людина з величезним життєвим досвідом, яким він щедро ділюся. Розповідав, що в 20-ті чи 30-ті роки минулого сторіччя водіям вантажних автомобілів, яких було тоді мало, офіційно дозволялося випити. На автодорогах були спеціальні пивні для водіїв, вони заходили туди в шкіряних куртках, крагах і кашкетах, водійських окулярах і робили замовлення. Водієві великотоннажного авто належало мати помічника, норму якого водій випивав сам. Можливо, звідси походить оте сто п'ятдесят з причепом? Під час Перебудови вже сама партія устами своїх прогресивних секретарів розповідала про повальне п'янство в сільському господарстві Нечернозем'я Росії. Російське село вже було спите і практично приречене. Виробничі показники були набагато гірші, ніж в українських колгоспах. Саме порятунок Нечернозем'я і став поштовхом до Перебудови. Тепер спостерігаємо подібне в українському селі: селяни залишилися без роботи і перспектив, тому спиваються або тікають, але ті, хто взявся господарювати на своїх земельних паях, успішно працюють, створюючи добробут для себе і дітей.

ПИВКА ДЛЯ РИВКА

Окрема тема – пиво, яке користувалося популярністю, але вважалося несерйозним напоєм через малу кількість обертів, але за надмірного вживання насправді це підступний алкогольний напій, адже існує навіть термін – пивний алкоголізм. Але випити кухоль-другий

в спеку гріхом ніколи не вважалося, та і смачно. Правда, у нас культура вживання пива дуже відрізняється від західної, але то таке. До речі, полюбляли пиво і російські професійні революціонери, які ховалися по цюріхах та мюнхенах – пиво було обов'язковим атрибутом боротьби проти царизму, який продавав пиво в пивних лавках, мабуть, пізніше назва трансформувалася в пивні. Поважав пиво і наш робітничий клас, тим більше, що в ті часи на вулицях стояло безліч квасних діжок, традиційно пофарбованих в жовтий колір, з яких продавали і пиво. Люди йшли з роботи і обов'язково зупинялися біля цих діжок. Фактично за ними можна було визначати маршрут на роботу чи з роботи. В Олександрії пивомаршрут розпочинався ледь не із залізничного вокзалу, де стояла діжка біля військової частини, з боку автовокзалу. Діжки ставили на тихих вулицях, але народ про них знав і не залишав без уваги.

Шахтарі, які їхали з Світлопольської, Верболюзької чи Ведмежоярської шахт або з Димитрового (нині Олександрійського) чи Жовтневого (нині Байдаківського), навмисно виходили з автобусів на зупинці поблизу міського старовинного театру. Там, біля колишньої лазні, а потім управління сільського господарства, на пустирі з боку стадіону стояла пивна діжка. Продащиця мала прізвисько, тому так і казали: «Поїхали до Мавпи». Місце було зручним; поряд – береги річок Березівки та Інгульця, а ще – гастроном біля погруддя П. К. Кошового. Розговівшись пивом, переходили на міцніші напої і йшли до Петра Кириловича по вино, потім купували ще й самогон чи казенку. У Мавпи завжди стояла черга, оскільки скляних, гранчастих кухлів, які чомусь називали бокалами, не вистачало, тому доводилося довго чекати. Пізніше кухлі потихеньку зникли, і їх заміняв підручний посуд, у який можна було налити пиво – трилітрові чи літрові банки, пляшки з-під кефіру або і поліетиленові пакети. Пиво з діжки часто брали додому, але воно швидко видихалось. Щоб цього не сталося, в банку потрібно вкидати шматочок житнього хліба. Народ таки любив пиво, а у кожного сорту пива, у кожного місцевого пивзаводу (а їх було багато в обласних і районних центрах), дійсно був свій смак і свої поціновувачі – такий собі пивний патріотизм, тому пива не вистачало. Якось у 1980-х на пивзаводі в Олександрії вийшла з ладу холодильна установка, і народ ціле літо пив кисле пиво. Плювався, але пив, чомусь його не забороняла продавати ні санстанція, ні політбюро. Продавчині, які торгували пивом з діжок, інколи трималися за роботу десятиріччями. Через недолив навіть 50 грамів на кожній кружці економилося до 50 літрів пива з діжки. Шалені гроші, бо хто тоді заробляв 20 карбованців за день? Адже солідною вважалася місячна заробітна плата в розмірі 140 карбованців, а багато пенсіонерів задовольнялося 60 карбованцями. Втім, на селі до початку 70-х років пенсія становила 12, 14,

18 чи аж 25 карбованців. Королеви пивних діжок в день мали більше, бо пиво розводили водою, а ще отримували ліве пиво від заводу. Я познайомився вже в Кропивницькому з колишнім барменом, який після закінчення торгівельного технікуму продавав пиво в Криму. Навар у хлопця був таким, що за сезон чи два він міг придбати легковий автомобіль.

Горілка не могла не супроводжувати суто чоловічі захоплення – полювання і риболовля. Історій – хоч греблю гати. Фактично кожний похід на рибалку чи полювання – це пригода, яка в нашій традиції супроводжується горілкою. Горілка навіть визначала гастрономічну сутність страви: без горілки юшка – лише рибний суп. Мене ще в дитинстві вчив дядько, далека рідня, мовляв, на рибаловлю з дорослими без пляшки не можна. Та зрештою і пообідати на природі під добру чарку і душевну розмову – дорогого варте, не кажучи вже про вечерю з вогнищем під зорями. Зрозуміло, не обходилося без надмірностей. Рибалки з Інгульської шахти розповідали випадок, як два друга (чи то брати-шахтарі) поїхали на нічну рибаловлю на мотоциклі вже п'яними. Приїхали, стали на березі водоюми, яка вирізнялася від навколишньої темряви світлішим кольором, ще додали вина, потихеньку розмоталися і закинули вудки чи закидушки, а потім їх зморило. Вранці дивляться, а вони отаборилися на краю гречаного поля і закинули снасті прямисінько в гречку! Розповідають про випадки, коли рибалки перекидали снасті з наживками на інший берег, де їх зжувала коза, а в них – клює! Тягнуть, і в темряві несподівано бачать перед собою справжнього чорта, з рогами і козячою мордою!

Буває, компанія приїжджає на ставок ще затемна. Справжні рибалки хапають вудки і йдуть в темряві шукати місце, але їх зупиняють – не можна відразу. Під фарами авто розстеляють брезент, розкладають закуску, наливають по першій. Це називається гострити гачки. Буває, так нагостряться, що вже не до риболовлі.

В МІРУ ТА З ГОЛОВОЮ, ЧОМУ Б І НІ?

Власне, тема, яку ми з Юрієм Матівосом порушили, набагато ширша, ніж можна собі уявити. Наприклад, я знайшов інформацію, що М. Гоголь знав про мертвих душ задовго до того, як йому нібито підказав ідею Пушкін. Тоді поміщики мали правл курити горілку за наявності визначеного чила кріпаків. Поблизу Сорочинців жив поміщик, який намагався придбати документи на мертвих, щоб видати їх за живих і таким чином отримати право на бізнес. Тобто, розвінчуємо міф про вплив росіянина Пушкіна(куди ж без нього?) на українця Гоголя. А можливо спочатку Гоголь розповів йому історію, а той порадив написати роман.

Ми вирішили зосередитися на двох містах та на ситуаціях, які добре знаємо. Роботу розпочали 2012 чи 2013 року, фрагменти з неї друкувалися на сторінках олександрійської газети «Вільне слово», планували окреме видання, але не склалося, з'явилися актуальніші теми.

...Восени 2024 року колеги піднімали три чарки вже за упокій душі Юрія Миколайовича. Коли я вже після його смерті, перебираючи свої електронні архіви, знайшов наші чернетки, вирішив закінчити спільну працю на тему, яка в житті чи не кожної людини і країни займає особливе і чималеньке місце. А ще – це історія або погляд на історію країни через призму чи, якщо хочете, через пляшку, і нікуди від цього не сховатися. Що було, те було, але залишається в пам'яті завдяки спогадам, особливо надрукованим чи зафіксованим в інший спосіб.

Ми багато розмовляли на тему випивки і в процесі споживання горілки, було таке. Звичайно, виникали запитання, бо ми як журналісти намагалися дослідити і це явище, особливо в творчому середовищі. Юрій Миколайович охоче брав участь в програмі журналістики кіровоградського обласного телебачення Ніни Даниленко на цю тематику і чесно відповідав на поставлені запитання. Він, якщо можна так сказати, був фахівцем у цій справі, не зраджував традиції заходити в кафе по свої традиційні 150 грамів навіть коли почав пересуватися за допомогою милиць, але завжди розмежовував дозвілля і роботу, а її переробив дай Боже кожному.

Як водиться в журналістській справі, одне слово тягне за собою інше, одна думка народжує іншу, тема переходить в тему і розширюється по горизонталі і вертикалі, обростає фактами і деталями. Журналіст має все спробувати на смак, а в нашому випадку це так і є, бо як можна писати про кохання, не переживши його? Досвід – найкращий викладач.

Зі свого боку і я мав неабиякий життєвий і алкогольний досвід, набутий за роки роботи на землі і під землею, на заводах і фабриках, в студентстві і на селі, на півдні і півночі СРСР, під час служби в армії і в тій же журналістиці. 2015 року раптово і несподівано припинив свої практики, пішов з великого спирту, тому можна сказати про тверезий погляд на п'яну справу. Горілка, як важкий продукт, як і ті ж наркотичні речовини чи тютюн, завдає багато неприємностей як суспільству, так і окремим народам та особам, але її пили і п'ють. Першопричина популярності – в емоційному піднесенні, в ейфорії, яку викликають легкі, природні напої, щоправда, і в цьому випадку все залежить від норми, тобто кількості. І в здатності зупинитися, коли вплив випитого ще не починає затуманювати свідомість, а в перспективі руйнувати психіку. Потрібно тверезо (в сенсі об'єктивно) оцінювати вплив спиртових напоїв на організм. Горілка, пиво і вино – це не допінг, який в спорті мобілізує приховані резерви.

Горілка навіть при ніби нормальній дозі (100 – 200 грамів), навпаки, приховує і стримує наявні резерви, глушить інтелект, уповільнює реакцію, збиває дихання, шкодить серцю і печінці. Хоча чув розповідь, як російські хокеїсти у Сибіру перед виходом на майданчик ковтали одеколон(!), можливо, він давав їм хвилинну бадьорість, яка конвертувалася в м'язовий імпульс, а тренер та суддя нічого не запідозрили через запах парфумів. Людина може не відчувати негативних наслідків у вигляді уповільнення реакції, не кажучи вже про приховані процеси впливу на організм. Споживач у більшості випадків може ігнорувати їх, бо ейфорія, але наука під час тестів тут безжальна – вплив відчутний.

Та і досвід теж не в тім'я битий, тому поняття робити на тверезу голову свідчить не на користь випивки і різко контрастує з п'яному море по коліно.

Як журналісти ми не могли пройти повз вплив алкоголю на творчість і дійшли висновку, що стан легкої ейфорії ніби активізує думку чи емоції, викликає бажання творити (не плутати зі здатністю). Але, радше за все, це уявлення є помилковим, коли ще не зайшло і мозок активізується в очікуванні дії від випитого. Хоча деякі ветерани журналістики могли в обід перекусити чаркою і сідати за написання тексту, але тут справа в досвіді, коли людина діє ледь не автоматично.

Ю. М. стверджував, що його норма не погіршує когнітивних здібностей. Найпопулярніший радіо- і телеведучий області 1960-х - 2000-х років Микола Левандовський розповідав авторам, що випивка таки впливає навіть на диктора, але за мінімальної дози (траплялися випадки термінових викликів для начитки) якісна робота можлива, правда, він ніколи не ризикував перед плановим етером. Чи не всім творчим людям відомо, що ніби геніально написане вчора в процесі вживання і ніби натхнення наступного дня не здається вже таким досконалим, м'яко кажучи. Досвідчені люди кажуть, що після творчого запою інколи зранку не можуть розібрати написане вчора... Навіть на комп'ютері.

Після роботи алкоголь в творчому середовищі сприяє зняттю напруги, спілкуванню, щирості, але і тут в основі лежить звичайне бажання випити, яке за надмірного вживання обертається неприємностями і алкогольними хворобами чи ускладненнями, в тому числі і бідністю, бо всі гроші йдуть на випивку. Є навіть анекдот про двох акул, які вихвалялися відпочинком. Одна була на Маямі: «Банкіри, бізнесмени – всі такі товсті, аж об'їлася». – «А я на Азовському морі. Журналісти, художники, актори, музиканти. Худючі, спиті, але печінка – от-такенна»!

ДО ІСТОРІЇ ПИТАННЯ

Насправді алкоголь у вигляді вина чи пива винайшов не легендарний Ной, бо він жив у якісь історичні, тобто пам'ятні часи. Найімовірніше, це – люди з різних частин світу, які з рідними і козами врятувалися на човнах від місцевих повеней. Згодом це в переказах розрослося до всесвітнього потопу і ковчега, зафіксувалося в пам'яті і потрапило на шумерські глиняні таблички та в Біблію.

Про дивну властивість переброджених фруктів та соку (березового, кленового) відомо диким тваринам – слонам, копитним, навіть птахам. Нещодавно дослідники дивної загибелі зграї пташок в США (розбивалися об стіни будинків) встановили, що пернаті втрачали орієнтацію через сп'яніння. Вони наклювалися в прямому розумінні переброджених ягід, в їхній крові виявили алкоголь.

Мільйони років тому тварини теж поважали переброджені ягоди, соки та фрукти, вони приваблювали їх дивним смаком, а ще більше змінами в настрої. Знали про це і наші пращури, спочатку примати і людиноподібні мавпи, а пізніше і самі homo різних модифікацій. Є навіть гіпотеза, що мутація чи зміни в генах мавп відбулися не лише внаслідок спонтанної термоядерної реакції, але і під дією фруктового алкоголю. Тобто природний алкоголь – поширене і всім знайоме явище, але лише людина змогла синтезувати міцний алкоголь і з часом довести його виробництво до технологічних досягнень, а споживання стало масовим. На це знадобилися тисячоліття дослідів і помилок, про це свідчить історія винаходу вина в біблійному викладі. Ной не лише посадив виноград, він зробив вино, він же першим і напився до безтями. Автори Біблії зробили сюжет повчальним – ніби п'яного батька побачив син Хам і насміявся з нього. Батько протверезів і прокляв сина, заповівши його нащадкам бути в рабстві у вихованіших братів, родоначальників інших колін Ізраїлевих. Гарна легенда, відгомін часів, коли євреї перебували в єгипетському полоні і таким чином пояснювали прикрість. Історія виготовлення вина ховається у глибині тисячоліть, але результат надмірного вживання автори Біблії винесли на перший план, замаскувавши його в казці про неслухняного сина! Очевидно, це було спробою утримати еліту (Ноя-батька) від надмірностей, якими та грішила, а народ (син) – від спроб зневажати владу за будь-які гріхи чи невдачі і змусити коритися їй, попри негаразди.

Праведного Ноя, насправді вождя чи патріарха якогось племені, не дарма показано винахідником. Очевидно, силу алкоголю першими усвідомили і використали саме лідери родів чи родин або шамани. Алкогольний напій допомагав якось впливати на інших, вивищував знавців приготування і власників чарівного зілля серед інших, був привілеєм

правлячої верхівки. Звичайно, спочатку вживали те, що було доступним, – примітивну брагу чи продукти бродіння, про нарковмісні рослини не йшлося. З часом дійшло і до вина.

Археологічні знахідки вказують на кілька місць, де могло зародитися виноробство – Грузія, Греція, Болгарія, Близький Схід, Китай. Цілком можливо, що епохальний винахід стався одночасно в різних місцях, де були підходящі умови. Так завжди відбувалося з різними етапами розвитку цивілізації, таких як застосування вогню, виготовлення примітивних знаряддь, одомашнення тварин. Те саме можна сказати про пиво, хоча кажуть, воно не було схожим на сучасне – кашоподібним, втім, його ніхто з наших сучасників не бачив і не куштував, на відміну від стародавніх єгиптян чи шумерів.

З безпам'ятних часів розбиралися у властивостях хмільного напою, а потім пива та браги і європейці, починаючи з неандертальців чи їхніх попередників, бо фрукти і сік бродили однаково всюди і завжди. Як і ті ж самі кельти, германці чи слов'яни, бо і в них були жерці-друїди, тим більше, що винахід пива відбувся приблизно одночасно на різних континентах. Це стало можливим з розвитком хліборобства і вирощуванням інших злакових – проса, рису, кукурудзи, пшениці, жита і овесу, потім картоплі, збиранням фруктів та ягід.

Найвірогідніше, закваска утворилася випадково – з якихось причин фрукти чи вологе зерно, яке зберігали в глиняних горщиках в теплому місці, стали дивно поводитися – вкрилися піною, а утворена рідина виявилася приємною на смак і запах. Ті, хто скуштував продукт природного бродіння, і стали відкривачами п'яних властивостей пива. Те ж саме можна говорити і про вино – забуті в ємностях ягоди забродили під дією сонячного чи іншого тепла, а утворену і відстояну рідину хтось скуштував. Тоді люди, як нині малі діти, вивчали навколишній світ на смак, все тягли до рота.

Іншими словами, смак природного, спонтанного продукту бродіння у вигляді фруктово-ягідної маси, браги, пива або вина люди знають з тих пір, як стали людьми і усвідомили це, а в процесі еволюції і випадкових відкриттів дійшли і до технологій виготовлення, яку з часом удосконалили.

Інша справа – міцні напої, які потребували застосування матеріалів, обладнання, знань і технологій, щоб перетворити один напій на інший. Мабуть, це заслуга кухарів або алхіміків, які помітили, що сконденсована пара на накривці посуду чи навіть стелі в кухні після нагрівання продуктів бродіння, тобто прозорі краплі, мають зовсім інші властивості. Мабуть, спочатку їх збирали по краплях, як піт гладіаторів чи сльози плакальниць в стародавньому Римі. А коли хтось – випад-

ково чи ні – скуштував і відчув зміни в настрої, то і зрозумів, що ця неприємна і пекуча рідина є чимось міцнішим, ніж звичні алкогольні напої. Потім настала черга справжніх вчених-алхіміків, які довели дистиляцію спиртомістких рідин в колбах і ретортах до стану відомого технологічного процесу, який не змінився і до наших днів. Є інформація, що алкоголь (арабське аль-коголь, якому надають кілька змістів, залежно від уподобань, від ніжний до злий дух або фарба чи пахощі, офіційний переклад – сурма, можливо –духовий інструмент, який використали для дистиляції) в чистому вигляді винайшли десь на Близькому Сході чи деінде. Про Близький Схід нагадують Біблія та заборона на вживання алкоголю в Корані. Вони розуміли, з чим мають справу, і, можливо, саме відсутність традицій вживання зробила цей етнос і цю релігію міцними – вони не перепивалися! Але перша достовірна інформація про дистиляцію винного спирту походить з Європи, з Провансу.

1334 року Арнольд Вільнеф зробив це вперше або зробив інформацію відкритою, хоча є інші твердження. Очевидно, секрет виготовлення чудодійного зілля не одне століття тримався в таємниці, але прогрес не лише не стоїть на місці, він всюдисущий, і виготовлення концентрованого алкоголю шляхом перегонки алковмісних речовин почалося в промислових масштабах, тобто спиртне стало предметом торгівлі та обміну. Років через 30 після відкриття процесу дистиляції в італійських і французьких монастирях виготовили продукт високої концентрації і назвали його aqua vitae (жива вода), по-нашому – оковита.

Рідина з властивостями горілки вперше потрапила на територію України в XIII столітті. В усякому разі кримські генуезці (Кафа, нині Феодосія) вперше познайомили з живою водою московських бояр 1386 року. Потім, аж через півстоліття, піднесли чарку московському князеві Василеві Темному. Цими датами оперують російські дослідники як фактом першого потрапляння спиртового напою в Московію і Російську імперію взагалі, свідомо не згадуючи, що дорога в Москву лежить через Київ. Іншими словами, київські князі і тим більше купці скуштували горілки раніше за московських.

Технологія дистиляції потрапила в Москву лише наприкінці XV століття, коли туди дійшли вчені чи майстри-втікачі із захопленого турками Константинополя, і знову ж таки, це відбувалося через Київ. Тобто логічно, що українці розумілися на горілці задовго до московитів, але ті вперто стверджують, що і горілку, по-їхньому – водку, винайдено саме в Москві. Нібито їхні умільці зрозуміли секрети перегонки і дистиляції (винокуріння) на прикладах...смолокуріння і перегонки дьогтю.

І в цьому пункті вони безсоромно крадуть чужі відкриття і досвід, наприклад, приписуючи українське слово корчма в значенні напою собі

на тій підставі, що так казали в Новгороді, забуваючи, що це було місто Київської Русі. І корчагу теж називають своїм глеком, хоча в Києві є місцевість Корчувате, можливо, це слово похідне від корчмувате. Вони кажуть, що корчага за формою найкраще підходила для закваски, як і українська макітра. Навіть стверджують, що на це вказує поняття замакітрилося в голові, тобто сп'яніння. Але ж якщо і макітрилося, то це від того, що в макітрі терли мак (мак-терти) і знали підступні властивості опіумного продукту, який не має нічого спільного з бражкою. До речі, трипільські глиняні горщики для зберігання зерна, так звані зерновики, які знаходять і реставрують у нас, разюче схожі на сучасну українську макітру!

Більше того, московити кілька століть взагалі не мали єдиної назви для спиртовмісних напоїв, називаючи їх різними варіаціями вина, а насправді бражки – зелене, варене, гаряче, пінне, курене, хлібне і навіть черкаське (українське), що вказує на відсутність сталої технології у значенні вітчизняної. Термін водка спочатку вживався в аптекарській справі в негативному або зменшувальному контекстах (водка від вода, лодка від лодія, Ванька від Іван тощо), а як напій з'явилася аж наприкінці XIX століття. І ось тут цікаво!

Московити кажуть, що термін водка походить від слова вода, тобто має російське коріння (вод), але польською цей напій теж пишеться водка, а вимовляється вудка. Ми вже згадували, що в московитів якоїсь сталої назви перегінного продукту не існувало, їх було безліч. Слово водка стало популярним і вживаним, тобто уніфікованим і зручним, лише в XIX столітті. Тоді в Польщі відбулося кілька потужних антиімперських повстань, і Росію заповнили як солдати окупаційної армії, так і польські патріоти, вислані в різні регіони імперії. Здебільшого освічені люди, вони працювали чиновниками в державних установах і мали величезний вплив на культурне життя. Вони, мабуть, чули, як міцні напої, навіть звичну їм вудку, називали по-різному в залежності від місцевості, але між собою користувалися своїм рідним – вудка, але писали водка. Звичайно, робили це і в побуті, так слово і потрапило в імперію, спочатку між чиновництво, у вище товариство, яке за російською звичкою наслідувало і мавпувало все закордонне, а ще це було зручно. Логічно припустити, що саме ці обставини і сприяли засвоєнню російським народом польського терміну, змінивши звучання на більш звичне – з вудки на водку. Одне слово об'єднало всі варіанти, а ще є такий аспект – походження назви.

Але і це – не все.

Вудка – старослов'янський термін. В сучасній українській він вживається в значенні вудити, тобто коптити, готувати повільним нагріванням, навіть незаражувати. Нині він вживається стосовно приготування

м'яса (вуджене), але цілком вірогідно, що наші пращури вудили і рідину, тобто нагрівали і виготовляли спиртовмісні напої.

На Московії цей процес довго називали винокурінням, а не вудженням, і лише в XIX столітті польський і український термін трішки видозмінився і потрапив у російську мову в первісному значенні, замкнувши коло. Цікаво, що і пізніше в Росії торгували горілкою, яка називалася казенное вино, а не казенная водка. До речі, російські дослідники приписують свою водку хіміку Менделєєву, який нібито визначив ідеальне співвідношення змішуваних води і спирту не за об'ємами, а за вагою, що давало продукт міцністю 40 градусів. Це називають головною перевагою московської, оскільки тамтешня річкова вода нібито має унікальну м'якість. (Від води дійсно залежить багато і в пивоварінні, і виготовленні самогону). Вони і запатентували водку наприкінці 19-го століття як свій винахід, але поляки виготовили свою виборову на кілька десятиліть раніше, втім, з 70-х років того ж століття існували виробники і в Росії. Інші дослідники кажуть, що автор періодичної системи позичив чи взяв матеріали стосовно міцності рідини на основі води і спиртів у англійців. Іще одне зауваження. Росіяни довго не мали ефективної технології виготовлення міцніших за брагу напоїв. Меди і брагу, зокрема березовицю (березовий сік), відстоювали – саджали, нагрівали і змішували, курили тощо. При цьому культивують легенду, що в Московії насправді браги і пива було мало (натякаючи, що пили рідко і передумов для масового алкоголізму не існувало), бо ці напої ніби готували раз на рік, лише до визначних подій (прихід весни).

Інший популярний бражний напій на основі меду і взагалі ніби настоювали по кілька десятків років, лише для еліти. Стосовно вишуканих напоїв, можливо, і чекали десятки років (саджали), але в цілому це неправда, бо медова брага готується швидко, як і похідні від неї напої. Наприклад київський (!) князь Володимир 996 року наказував приготувати для бенкету 300 варь меду, можливо, нагрівали напій для міцності або переганяли (ми і тепер кажемо зварити самогон). Навіть якщо ця варя мала об'єм лише літр, що мало ймовірно, все одно виходить багатенько. Тобто напоїв на основі меду в Київській Русі, раніше і пізніше теж, було дуже багато. Лісові низи або подлое сословіє майбутньої московської імперії теж неодмінно готували такі напої для повсякденного вжитку. Про це свідчать і самі дослідники, згадуючи випадки масових сп'янінь від браги як причину поразок московитів і навіть взяття Москви ханом Тохтамишем. Правда, кажуть, що це були якісь не руські браги, до яких ніби тверезий зазвичай люд не привчений, тому перепивався поголовно. На перший погляд, такий собі аргумент, але якщо це були продукти перегонки, якої давні московити не знали, то цілком можливо.

Московити здавна отримували свій продукт перегонки не так, як інші слов'яни з Європи. Вони досягали результату змішуванням або переливанням, додаванням у брагу чи в готовий напій інших рідин, а найбільше грішили водою – місили воду в вино. Іншими словами, розВОДили, щоб його було більше, а також дурманили різними специфічними травами (полін), отруйними ягодами і грибами-галюциногенами, курячим послідом, а пізніше і тютюном. Ці технології були справді корінними, бо основний принцип московитів був не веселіє, як у Києві, а одурманитися, сп'яніти (знову згадаємо Тохтамиша).

Українці одразу отримували готовий продукт перегонки, не розбавлений, причому міцність була на першому місці, а не кількість, як в Московії. У нас до горілки додавали міцніший продукт, первак, суміш мала горіти в ложці. Про першість українців у справі виготовлення горілки свідчить і сучасна традиція вживання алкоголю. Навіть нині в російському народі збереглися міцні традиції вживання браги, а не самогоніваріння, як в Україні. Прозорий натяк, хто на що вчився і хто до чого звик. Це і є відповідь, де почалася і вкорінилася технологія перегонки чи дистиляції браги для отримання міцного напою.

Алкоголь дійсно зіграв величезну роль в становленні імперії, як і у виникненні мусульманських халіфатів, але араби алкоголь забороняли, а московські князі – монополізували виробництво і реалізацію хмільних напоїв, зрозумівши корисність цієї справи для бюджету. Ці надходження дозволили московитам фінансувати територіальну експансію в усіх напрямках або використовувати пійло як біологічну зброю. Не в останню чергу за допомогою алкоголю відбулося завоювання нових територій – споюванням аборигенів Сибіру і Крайньої Півночі, які не мали відповідного імунітету. Це робилося на противагу мусульманським завоюванням, які поневолювали народи іншими методами, теж, потрібно сказати, не мед.

Московські «вчені» переконують, що міцний і якісний алкоголь на теренах імперії у середні віки виробляли лише в Москві, стверджуючи, що «черкаське вино» поступалося московському якістю, тому його перекуповували московські купці. Дослідники скромно мовчать про митні обмеження, які ввели зразу ж після так званого Переяславського воз'єднання, і заборону ввозити в Московію українську горілку та інші товари. Як тут не згадати сучасну політику протекціонізму чи митні війни США для знищення конкурентів і захисту власного виробника? Але тут йдеться про звичайнісіньке здирицтво на митних постах між Гетьманщиною і Московією. Українцям ввозити в Московію товар не можна, везти назад теж, тому продавали за безцінь на кордоні – фактично їх грабували!

Алкоголь – це державна політика імперії зла! Споювати, щоб тримати в покорі! Споювати, щоб створювати видимість щасливого життя! Споювати, щоб управляти! Споювати, щоб мати гроші на війни! Споювати, щоб воювати! (У давнину московським стрільцям, а потім служивим щоденно видавали по 1,5 літра хмільного напою, причому градус свідомо зменшували, розводили, щоб було більше). Споювати, щоб виховувати алкогольний патріотизм!

І назва, яка закріпилася за міцним напоєм, свідчить, що українці його почали виробляти раніше і відразу назвали, виходячи з властивостей, горілкою. Або оковитою, надавши європейському терміну аквіта інший зміст: міцна, якісна горілка, а не щось інше. Отже, ми вміли її виготовляти шляхом перегонки або дистиляції ще тоді, коли в Москві не знали такого слова, тобто українці володіли європейськими чи східними технологіями, дуже схожими на сучасні самогонні апарати. Але московські вчені приховують цей факт, стверджуючи, що технологія самогонаріння потрапила в Україну лише після перебування на нашій території австрійських військ, зокрема підрозділів Українських Січових стрільців, тобто у 1917 – 1920 роках. Ніби австрійцям не було що робити, як мати на озброєнні самогонні апарати і передавати науку населенню.

Ця теза не витримує критики хоча б тому, що між українцями Австро-Угорщини і Російської імперії (нині західної і центральної частин України) майже завжди були тісні і відкриті контакти, існував обмін культурою і технологіями, досвідом та інформацією, люди спокійно перетинали кордон. Відповідно, знали про технологічні і гастрономічні особливості по обидва боки кордону, обмінювалися і запозичували їх, збагачуючи загальноукраїнський життєвий простір. Свідчення – хоча б розвиток української літератури і мистецтва, адже Іван Франко був підданим Австро-Угорщини, а підданий Російської імперії Марко Кропивницький у 1870-ті роки гастролював у складі української трупи в Галичині. Завдяки таким тісним контактам наша мова, набуваючи місцевих особливостей, збагачувалася загальноновживаними термінами і знаннями або зберігала їх, як і життя взагалі.

Горілка – давнє українське слово, бо ще наші гетьмани видавали універсали стосовно горілки як міцного напою, коли в Московії такого єдиного терміну не було. В «Енеїді» Котляревського горілка як міцний напій згадується чи не найчастіше від інших, тобто слово – давнє і звичне.

Така ось історія, тому ця тема не так про випивку, як про політику, економіку, культуру, традиції, характерні в цьому сегменті життя того чи іншого періоду.

Я НОРМУ ЗНАЮ...

Насправді люди чомусь потребують не лише антидепресантів, але і тонізуючих напоїв та речовин, хоча б і у вигляді алкогольних. Українці завжди були посередині між крайнощами у вживанні. У нас здавна панує культ поміркованості, адже народ відчував і розумів як користь від вживання алкоголю, так і шкоду від нього. Тому наші пращури боролися за якість алкогольних напоїв, тому перейшли на виготовлення настійок і горілки замість вживання браги, яка не веселить, а одурманює. Вся справа у тверезому підході до хмільної теми. Тоді це буде веселістю від пиття, а не пияцтвом окаянним. Питання в поміркованості. Саме тут і зачаївся диявол – в кількості. Від неї залежить, що дарує випивка – радість чи горе.

Одразу зазначу – тисячолітній досвід народів і прихильників деяких релігійних течій підтверджує, що без випивки життя не лише можливе, а й наповнене яскравими фарбами. Правда, у інших народів заміником алкоголю є наркомісмісні та тонізуючі речовини рослинного походження – кава, чай, бетель, коноплі, мак, гриби тощо. Там – своя проблематика, а ми – про алкоголь. Отже, скільки його потрібно, чи можна вживати без шкоди здоров'ю? Слід зауважити, що позначки об (оберти алкоголь), градуси і % на етикетках означають одне і те саме – кількість чистого спирту в 100 мілілітрах напою.

Є повір'я, що у кожного є своя норма або відповідний талан: на пробку наступив – і вже п'яний, не умієш пити – не берись. Умільцям властива відсутність видимої реакції на алкоголь: пляшку горілки випив, і хоч би тобі в одному оці. Тобто вважається, що можна пити, поки зберігаєш координацію, тверезість думок і відповідальність за свої вчинки, але симпатії все ж на боці умільців. Зі слабаків сміються: норму знаю – обмочився і додому. Тобто чим більше людина може випити, тим краще. Це шкідливо хоча б тому, що за сильними тягнуться і слабкі.

Можна припустити, що в народі виробилася своя норма споживання міцного алкоголю. Всі знають про традицію трьох чарок, зокрема на поминках, або півлітра на трьох – теж ніби допустима доза. Три чарки обов'язкові і в побуті: навіть у поганій хаті менше трьох не наливають. Отже, народна норма – три чарки, а це може бути під 300 грамів, навіть більше, якщо наливають по марусин поясок. Чимало у будь-якому випадку. В часи боротьби з пияцтвом діяла офіційна норма: відвідувачеві продавали не більше 100 грамів міцних напоїв в закладах громадського харчування. Фахівці-наркологи пішли ще далі і стверджують, що алкоголіком можна вважати будь-кого, хто випив хоча б раз на місяць, бо саме скільки часу з організму виводяться рештки. З таких міркувань сміялися, бо 100

грамів для апетиту в обід чи вечерю, не кажучи вже про юшку, – це ніби обов'язково. Є думка, що для справжнього чоловіка ця кількість просто смішна, і якщо готуються до серйозного застілля, то горілки беруть з розрахунку 500 грамів на гостя чоловічої статі. Тобто, в народній традиції норма випивки – значна.

При науковому розгляді питання користуються поняттям стандартна доза або дрінк. В різних країнах вона різна, від 6 грамів чистого спирту в Австрії до 25 грамів в Японії, це на добу. Звичайно, ми на боці японців, але все ж оптимальною денною нормою випивки вважається 50 грамів горілки, або 140 грамів міцного вина, або 340 грамів пива. Для апетиту і профілактики, бо лікарі кажуть, що в таких кількостях алкоголь корисний, цілком достатньо. Існує й інший підхід, наведений у книзі В. Похльобкіна(прізвище справжнє) «Історія горілки. Ще на початку 20-го сторіччя фізіолог Волович проводив добові заміри частоти пульсу після вживання різної кількості спирту натщесерце. Так от, після вживання 20 і 30 грамів змін у пульсі наступного дня майже не спостерігалось. Але з 60 грамів темп нарощувався і при 240 грамах спирту фіксувалося 25,5 тисячі зайвих ударів на добу! Тобто 150 грамів горілки вже шкідливі, а більше – навіть небезпечні. Варто перевірити, тонометр є у кожного, хто не пропив останньої сорочки.

Але ж наші традиції застіл із численними примовками (пішла, як Христос божими ніжками; за здоров'я; перша колом, друга соколом; друга за друга; за жінок навстоячки; на коня; на стремено; сам п'ю і вас запрошую; гарно сидимо; запити могорич; прилити добру справу; залити горе тощо) а також бажання не відставати і відчувати себе сильним спонукають до надмірностей, а захисним механізмом у вигляді досить володіють далеко не всі. Практикою доведено, що здоров'я та сприйняття чи опір алкоголю у людей різні. Тим більше, що алкоголь має таку підступну властивість, як діяти поступово. П'єш чарку за чаркою, здається, що контролюєш ситуацію, бо нічого не відчуваєш, а насправді в організмі вже з першого ковтка вмикається механізм міні уповільненої дії. А потім виявляється, що остання чарка була зайвою: нічого не пам'ятаю, голова тріщить, розколюється, краще б я помер вчора. Це якщо не сталося нічого поганого, а то й кримінального. Тому потрібно вчасно зупинятися, а найкраще – взагалі не вживати.

ЯК ЗАВ'ЯЗАТИ?

Окрім прямої дії на організм, випивка має і побічні ефекти. Підступність алкоголю полягає у виникненні залежності після тривалого вживання. Залежними називають людей, які без випивки не можуть існувати, бо знають одну мету – випити! І тут існує своєрідна градація: той не відмовляється випити, інший п'є часто, але знає міру, а є й гіркі п'яниці, алкоголіки. Останні навіть зовні змінюються: шкіра темніє, обличчя набрякає, береться зморшками. Таких називають синяками. Їм байдуже до своєї зовнішності, вони не зважають на думку оточення і на родину, пропивають майно і навіть житло, втрачають соціальний статус, спиваються – опускаються на дно.

Зрозуміло, це крайня ступінь залежності, яку з не дуже давніх часів називають хворобою, роблячи п'яницям і алкоголікам погану послугу. Свою залежність вони списують не на свій характер чи бажання випивати будь-що, а на ...хворобу. Тому термін залежність, тим більше хвороба, маємо замінити на термін звичка, шкідлива звичка, якщо хочете, і це буде правильно, і ось чому.

Хвороба виникає під дією збудників – вірусів, мікробів, факторів зовнішнього впливу і характеризується пригніченням організму і його функцій не залежно від волі людини. Алкогольна залежність виникає від прямого бажання людини вживати алкоголь, попри відомі негативні наслідки, зазвичай спочатку дотримуються традицій і правил, п'ють за компанію. Неусвідомлений потяг до спиртного плутаємо з нашим бажанням продовжити свято, робити як всі, і в декого це бажання перевищує можливість організму. Ми дійсно звикаємо до вживання алкоголю, він стає невід'ємною частиною нашого життя, навіть обрядом або філософією, церемонією чи протоколом робити це чи не за будь-якої нагоди. Окрім суспільного, так би мовити, спонукання до випивки, є ще і особисте, морально-етичне, якщо хочете. Дехто розцінює спиртне як засіб для самоствердження, підвищення свого авторитету, як атрибут ролі альфа-самця: ось я який козак, мені начхати на оточення і начальство, наливай! І це перетворюється в щоденне тренування і входить в звичку, адже реноме потрібно постійно підтверджувати.

Можемо стверджувати, що обов'язкова випивка як стиль життя – нав'язана суспільством модель поведінки, на порушника якої дивляться, як на білу ворону: не п'ють або хворі, або падлюки; на дурничку п'ють і непитущі; не п'є лише телеграфний стовп, бо в нього чашечки (ізолятори) догори дном. Найменше, що світить непитущому, – його визнають диваком.

Він не хоче проставлятися, тобто подякувати пляшкою (є список професій, де без цього ніби ніяк – сантехніки, шевці чи чоботарі, склярі, ко-

пачі могил, частенько і водії за доставку вантажу тощо), відмовився посидіти з колегами при вирішенні п'ятого питання порядку денного (після наради), не зайшов з друзями випити за перемогу до або після футбольного матчу – причин для випивки хоч відбавляй, і є такі, що ніби і відмовити неможливо. Наприклад, не випити за здоров'я новонародженого чи за упокій душі померлого, але і цей стереотип легко руйнується щирістю. Окрім примітивного чи вишуканого примусу, спонукання до чарки, над цією традицією працюють всі оті приказки і примовки або п'яний фольклор, наприклад: треба пити тут, на тім світі не дадуть; як ковбаса та чарка, то минеться і сварка (хоча насправді радше навпаки).

Потрібно пам'ятати, що алкоголь приналежить нас ще й очікуванням свята і чогось незвичайного, можливо і надзвичайного, як це було, коли людство з ним лише знайомилося. А це, як не дивно, стійкі смакові відчуття, зв'язані в один логічний ланцюжок – смак свята, яке супроводжується вживанням спиртного. Ми пам'ятаємо цей смак і практично фізичну його дію – тепло і легкість, які розходяться тілом (запекло у животі). Можливо, тому намагаємося повторити його знову і знову, дивимось на горілку чи думаємо про неї, а смакові рецептори вже напоготові – нагадують. Козацький алкогольний фольклор – окрема історія, там запорожці – не лише герої на полі битви, вони обов'язково асоціюються з вживанням оковитої, тобто горілка героїзувалася. Чому так? Мабуть тому, що козаки в народній, вже закріпаченій уяві, колись були вільними людьми, робили, що заманеться, жили весело, і спогад про це яскраве життя тісно переплітався зі святом, а де свято – там і горілка. Звідси – ідеалізація алкоголю в козацькій традиції, бо колись було краще.

Якось довелося знімати сюжет для телебачення про святкування дня козацтва на Синюсі. Фактурний кашовар показав тост, який з цензурних міркувань транслювати не могли, як і тепер друкувати, тому особливо промовисті місця ми заблюрили. Той козарлюга казав, що тост стародавній, передавався від батька до сина:

*Щоб коні грому не боялись,
Щоби дівки не розбігались.
Щоб шаблюки не ламались,
А нехрещені розбігались.
Щоб в роті зуби не боліли,
А вдома жінка не сварила.
А курка яйця хай несе,
А ми вип'єм, та й усе!*

Мабуть, від козаків тут залишилося лише про коней, шаблюку та нехрещених ворогів.

Але ж над пияками-козаками і сміялися: козак як не горілку п'є, то вошей б'є, а все не гуляє; як шаровари не проп'є, то мовчки латає.

Є набуті тисячоліттями традиції чи обряди з глибоким сенсом, як от: присісти перед дорогою, щоб зібратися з думками, ще раз перевірити спорядження і речі, документи і квитки, налаштуватися, продумати. А є нав'язані, наприклад: випити на коня, обмити куплену річ, щоб не зламалася. Тобто людину ще з дитинства змушують до випивки обставини, а потім вона робить це не усвідомлено, бо так заведено. І передає досвід дітям, продовжуючи згубну традицію надмірностей.

Тому спробую сформулювати наше бачення проблематики, відповісти на запитання. Тож що це, хвороба чи звичка?

Так от, звикаємо не до алкоголю, а до його вживання за найменшої потреби, що переходить у безсистемне вживання, у звичку це робити, а потім у бажання це робити з необхідності! І, що найважливіше, приходимо власне бажання випити традиціями чи необхідністю!

Але треба пам'ятати, що алкоголь – не вода, без якої ніяк. Тому випивка – це звичка, а не хвороба, це непотрібне правило, а не потреба. Це важливий момент для усвідомлення тим, хто хоче позбутися звички, вилікуватися від неї, адже в складних випадках можна вести мову про якусь психологічну залежність на зразок гіпнозу, коли людина діє автоматично.

Варто це усвідомити і покінчити з випивкою за будь-якої нагоди. Потрібно налаштувати себе, що випивка в усіх ніби важливих випадках – абсолютно зайва річ, без якої світ не перекинеться. Потрібно лише твердо сказати собі, а потім і всім іншим: «Я не п'ю (зав'язав, покинув, взяв паузу, приймаю антибіотики)». До речі, навіть ревні поборники п'яної традиції відступають перед: «Я за кермом чи мені за кермо». Оточення часто виправдовує бажання людини залишитися тверезою, а з часом звикне і до інших випадків, якщо це декларується впевнено: «Ні!». «Я своє вже випив», – казав вчений-математик Остроградський. Можна і жартувати, це теж допомагає: «Ви пийте, а я подивлюся», «Я буду лише батькувати (слідкувати, щоб у гостей були повні чарки), щоб вам більше дісталося». Тарасу Шевченку приписують, в усякому разі це сказав очевидець, і таку фразу, коли за столом сиділи і непитущі або малолітні: «Хто п'є, той кривиться, а хто не п'є, той дивиться».

В житті можна абсолютно спокійно обходитися без випивки! Головне – спробувати і переконатися. Можна їсти юшку і пельмені чи борщ без випивки, і буде смачно. Можна бажати здоров'я без горілки в руці, замінивши її соком. Можна зігрітися гарячим чаєм, а не горілкою. Можна

бути веселим без підігріву. Можна веселитися на весіллі без звеселяючих напоїв, співати і танцювати. Можна і поминати чистою водою в чарці, а не горілкою. Можна обідати на риболовлі без горілки, те саме на полюванні, але не гріх, якщо пошануєте компанію пляшкою як подарунком, ніби дровами до чужого багаття.

До речі, Ю. М. розповідав випадок, коли редактор газети «Кіровоградська правда» (велике цабе, тобто величина в 50-60-ті роки) одного разу уважив на прохання-вимогу мисливського колективу, переконаного, що без цього не буде успіху. Він не захотів брати гріх на душу і хапнув гранчак самогону перед полюванням, вирішив злитися з народом. Але нетренований організм дав осічку, і чоловік просто впав, проспав до обіду, добре, що на природі. У наші часи мисливці до горілки ставляться обережніше, навіть суворо, як і більшість рибалок. Дійсно, в радянські часи перший вихід на кригу перетворювався у щось на зразок свята – випити було обов'язково. Можливо, заради цього багато хто і йшов на риболовлю. Потім такі любителі просто валялися, як викинута на кригу впіймана риба, а скільки було трагедій, бо п'яна людина втрачає обережність!

Можна розмовляти душевно без пляшки, за чашкою чаю чи кави, і розмова буде цікавою і змістовною, бо давня приказка про істину у вині насправді стверджує те, що істина у вині гине. Та так воно часто і буває – після кількох чарок вже і забувають, з чого починали. З власного досвіду скажу, що можна навіть наливати іншим в компанії, самому обходячись водою всюди, де інші вживають міцніші напої. Це лише спочатку здається неможливим. Треба лише бути послідовним у боротьбі зі зеленим змієм, тим більше, такий досвід є у кожного, кому знайомий стан після вчорашнього, після важкого похмілля. Тоді чи не кожний запевняє себе й інших, що більше ні краплі, і дійсно, якийсь час обходиться без алкоголю, живучи точнісінько за рецептами чи правилами, які щойно навели. Але найчастіше, щойно організм приходить в норму, клятви забуваються. І тоді трапляється, як з одним знайомим, керівником досить високого рангу, який вранці твердо заявив, що: «З цієї миті горілки для мене немає!», а вже ввечері заново відкрив її існування, бо наливав ще більший начальник, якому відмовити не зміг. Інший колега-шахтар щоранку зав'язував, і я фіксував на стіні у майстерні час клятви і час її порушення. Найчастіше це мало вигляд: «08.00 – зав'язав. 15.00 – розв'язав». В цих випадках людина відступала і перед стереотипами (треба похмелитися або уважити начальника), і перед своїм бажанням припинити випивку.

Знову нагадаю, що в житті можна абсолютно спокійно обходитися без алкоголю, як і тютюну, але то вже інша історія.

Втім, тисячолітній досвід людства доводить, що алкоголь у помірних, розумних, навіть в медичних дозах, про що йшлося вище, таки вносить в наше життя нові фарби і відчуття, емоції і ноти, допомагає в певних обставинах, сприяє виникненню нових зв'язків, навіть лікує і допомагає очищувати організм чи активізує обмінні процеси, знімає напругу тощо. Але (і це головне) – лише в помірних дозах, про що каже і українська народна мудрість: їж, та не переїдайся, пий, та не перепивайся!

Чого і вам бажаємо.