

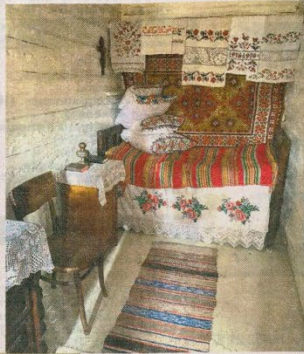
Свята. Традиції. Обряди

## Музейна гостина: на території скансену відкрили шинок

За два з половиною місяці працівники Сарненського історико-етнографічного музею відновили шинок власними силами. Його перевезли з села Гориничі на Зарічненщині. Шинок місцевого селянина Василя Сапеги датується кінцем XIX - початком XX століття.

Нині це частина скансену - музею просто неба. Вікторія Дашко, директорка Сарненського музею, розповіла присутнім, що в ті часи шинок для сільських мешканців був таким же популярним місцем, як кав'ярня в містах:

- Шинок був центром нічного жит-



уклали та скріплювали рукостисканням і могоричем різноманітні усні угоди та лихварські операції. У шинках сільська та міська еліта сиділа разом із міс-



ця села, міста або хутора. Шинок відомий на Поліссі як будівля або заїзд, де продавали наїдки та спиртні напої, домовлялися про шлюби,

цевими селянами. Тут можна було зустріти цікавих мандрівників, філософів на зразок Сковороди, запоріжців, дяків, ченців - усі вони не проти



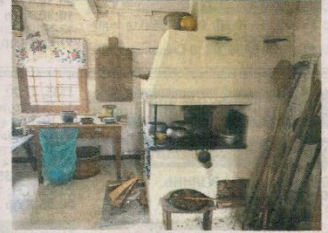
розповісти про свої пригоди селянам, особливо якщо їх пригощають чаркою. Усе це відбувалося під веселі танці. Зазвичай грали троїсті музики: скрипка, бас, бубен. Після танців можна було відпочити під сумні пісні кобзарів, яких радо приймали в шинках. Зранку перед роботою селяни заходили до шинку по тютюн. Після роботи - на відпочинок і бесіду. У святкові та недільні дні там проходили святкування цілою громадою з музикою та танцями до ночі. Такі церковні обряди, як хрестини, панахиди, служби, також закінчувалися гостиною в шинку. Крім того, там проводили дрібні судові справи. Завдували ним шинкарі. Цю роботу традиційно виконували жителі не українського походження: євреї, вірмени, греки. Часто шинкарками були жінки. Знайти такі заклади на просторах Полісся було дуже просто - зазвичай їх відкривали в людних місцях поблизу млина або церкви.

### Чим пригощали у шинках

У шинках продавали звичайну сільську їжу - це хліб, каша (ячмінна, гречана, пшоняна), галушки, квасоля, горох, часник, цибуля, свіжі або солоні огірки, інші овочі, капуста, борщ. Заможнішим гостям пропонували варене або тушковане м'ясо: яловичину чи свіжу свинину, баранину або птицю.

- Що ж пили? - продовжує розповідь Вікторія Дашко. - Фруктові наливки, медовуху, вино, квас. Улюбленими напоями більшості клієнтів були пиво та горілка. Хітом меню була варенуха - у горщик із сухофруктами наливали самогонку, додавали мед і прянощі, закривали кришкою або запечатували тістом і лишали мліти в печі на 12 годин. Так горілка втрачала свій запах, але зберігала міцність.

Щоб вдосталь наїстися та напитися, достатньо було мати один царський рубль. На нього можна було купити 4 л горілки, 16 кг риби чи



свинини. Десяток яєць коштував приблизно 5 копійок. Курка - 10 копійок, гуска та невелике пороса - 20.

Аби передати атмосферу столітньої давнини, гостям музею продемонстрували гумористичну інсценізацію тих часів. А ще частували напоями, різноманітним страв із печі, запросили до столу та співали українські пісні. А навколо шинка розгорнувся ярмарок-гостина кухні старостинських округів Сарненської громади «Гастроспадщина 2.0».

Тетяна КОЛЯДИЧ.  
Фото з архіву  
Сарненського музею.

