

Павло ФЕДАКА

Здавна в житлі селян Закарпаття, як і на всій території Українських Карпат, побутували різні типи печей — курна, напівкурна і з опаленням “по чистому” (дим відводився на горище). Піч розміщували в одному з кутів біля вхідних дверей (справа або зліва). У гуцулів і бойків челюсті печі повертали до чільної (поздовжньої фасадної), а у лемків — до причілкової стіни. Перший варіант відповідає загальноукраїнському, другий аналогічний до середньоросійського, а також до чесько-моравського й словацького. У хатах на півдні Хустського та Тячівського районів піч будували в протилежному від дверей куті так, аби вона була звернена до них челюстями. Таке розташування печі характерне виключно для двокамерного житла типу хата+кліть (до кожної камери вели окремі входи з галереї).

Розташування печі, так само, як і її форми, мало велике значення для внутрішнього планування, характеру інтер'єру, розмежування функцій окремих приміщень і організації способу проживання в хаті.

Найдавнішою у всьому регіоні була курна піч (“курнянка”, “димнянка”), яка проіснувала як реліктове явище в найвіддаленіших гірських районах до середини 40-х років ХХ ст. Це піч без димаря, тобто дим виходив безпосередньо в помешкання.

Духова піч, широко відома як “руська” (українці називають її також “вариста”), є характерною особливістю українського житла і слов'янського загалом.

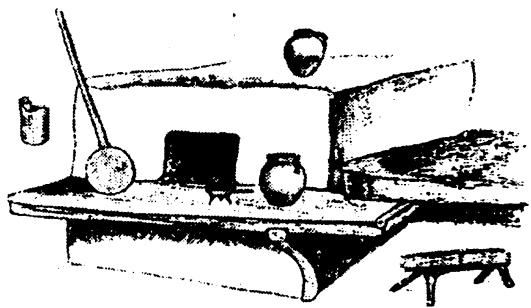
Руська піч на території Східної Європи — дуже давній винахід, відомий уже в трипільських житлах, датованих III тисячоліттям до н. е. Виявлені глинобитні печі — прототип найпростіших з-поміж відомих варіантів руської печі. Подібні печі побутували й на Закарпатті. Починаючи з вказаного часу при всіх розкопках жител наступних епох в Східній Європі незмінно знаходили печі цього типу.

Аналогічні печі (і за конструкціями, і за окремими деталями) були поширені й на захід від східнослов'янської етнічної території — вони відомі в поляків, словаків, чехів, а на південному заході — у хорватів і словенців.

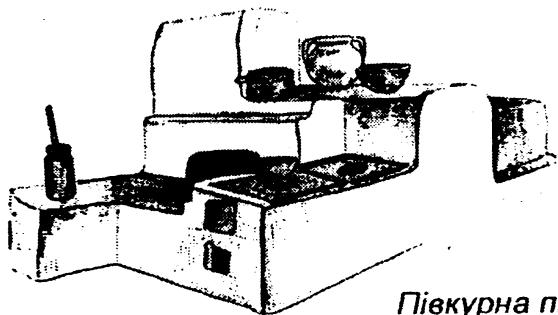
Відкритий тип вогнища в житлах постійного характеру на території Закарпаття не виявлено. Побутувало воно тільки в полонинських будівлях сезонного характеру (колибах, стаях).

Збережені зразки курних печей являли собою глинобитні споруди у вигляді квадрата або прямокутника (1,5 × 1,5 м; 1,8 × 2 м; 2 × 2 м), де влаштовано склепіння печі. Висота печі (разом з припічком) становила 0,5–1,2 м. Глинобитну площадку встановлювали або безпосередньо на землі, або на спеціально виготовленій дерев'яній рамі, внутрішню частину якої засипали землею. Склепіння робили з глини. В основі печі (“поді”) встановлювали дерев'яний куполоподібний каркас, який обмазували товстим шаром глини. Зовні куполові надавали форму квадрата або прямокутника, іноді з закругленими кутами, набиваючи у відповідні місця необхідну кількість глини. Коли піч просихала, її випалювали. Дерев'яний каркас вигорав, глина набувала відповідної твердості й міцності. В окремих селах Міжгірщини замість дерев'яного каркаса клали товсту, стесану з одного боку колоду, обмащували її глиною, яку щільно втрамбовували. Після втрамбовування глини й надання печі зовні потрібної форми колоду або виймали, або запалювали, і вона поступово згорала. Глина обпалювалась до червоного, ставала твердою. Іноді замість дерев'яного каркаса клали мішок, набитий солом'яною (його після набивки глини спалювали) або половиною, яку після втрамбовування глини вигрібали. У стіні над піччю, як правило, прорубували невеликий квадратний отвір (“димник”), через який дим виходив у сіни. Аналогічні димники також часто прорубували в стелі.

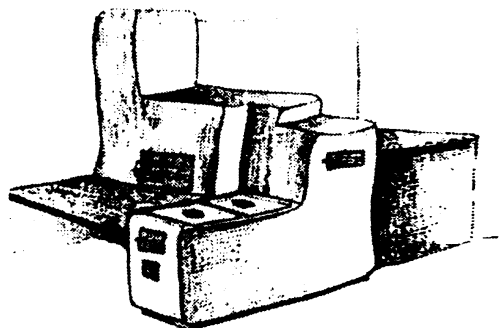
Наступним етапом у розвитку печі була напівкурна піч, тобто коли до курної печі встановлювали плетений із пруття широкий пристішок (“кіш”, “кош”, “куш”), з'єднаний з трубою-“цівкою”, через який дим виходив до сіней. При зведенні напівкурної печі спочатку з дощок або обтесаних колод встановлювали форму основи — “ладу”. У форму довбнями набивали червону глину. Далі на підготовлену таким чином основу печі клали товсту, обтесану з



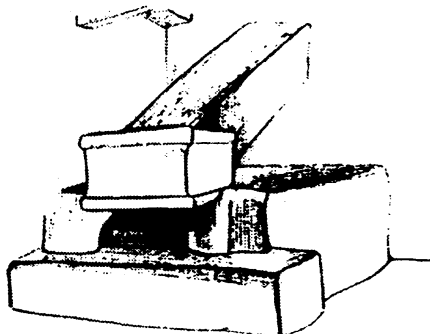
Їурна пiч у хатi початку ХІХ ст.  
з села Рекiти Мiжгiрського району



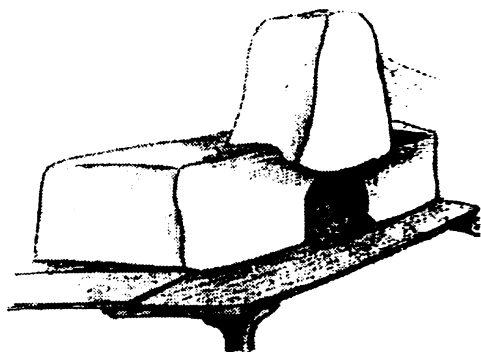
Пiвкурна пiч  
з плитою у хатi кiнця ХІХ ст.  
у селi Довге Иршавського району



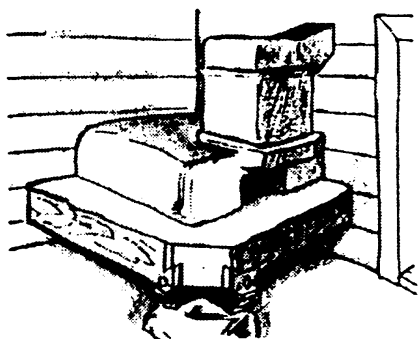
Пiвкурна пiч з плитою у хатi кiнця  
ХІХ ст. у селi Торунь  
Мiжгiрського району



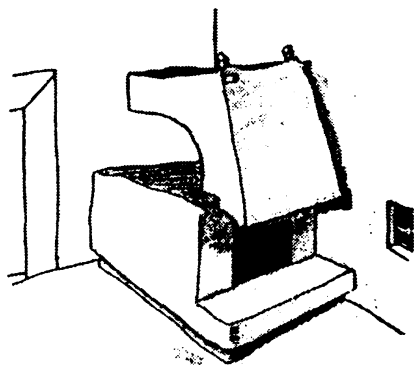
Напiвкурна пiч з кошем у хатi кiнця  
ХІХ ст. у селi Зарiчево  
Перечинського району



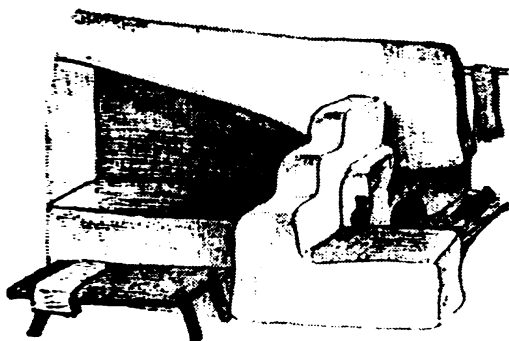
Пiвкурна пiч у хатi початку ХІХ ст.  
у селi Рiчка Мiжгiрського району



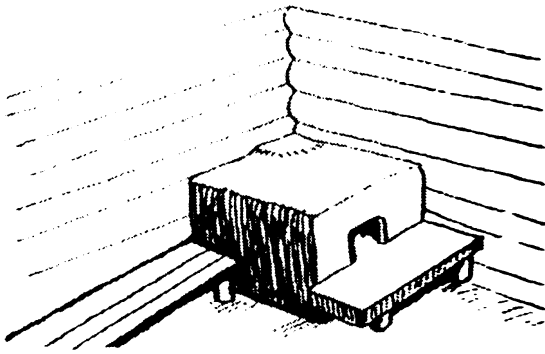
Пiвкурна пiч  
у гуцульськiй хатi середини ХІХ ст.  
у селi Стебний Рахiвського району



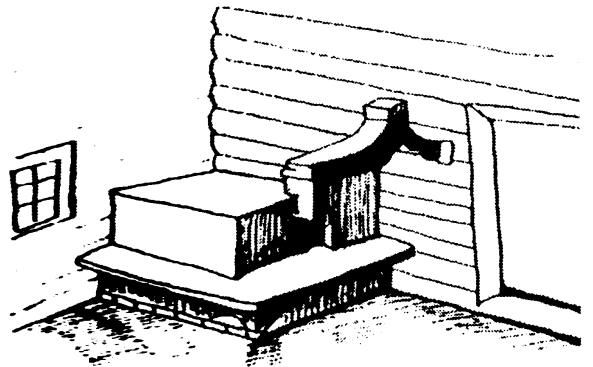
Пiвкурна пiч з кошем у хатi кiнця  
ХVІІІ ст. у селi Орiховиця  
Ужгородського району



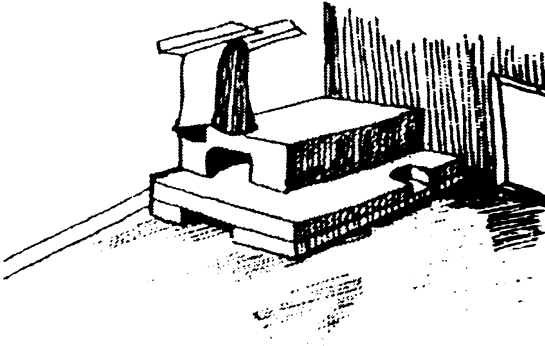
Напiвкурна пiч з кошем у хатi кiнця  
ХІХ ст. у селi Бегендя Пастiль  
Великоберезнянського району



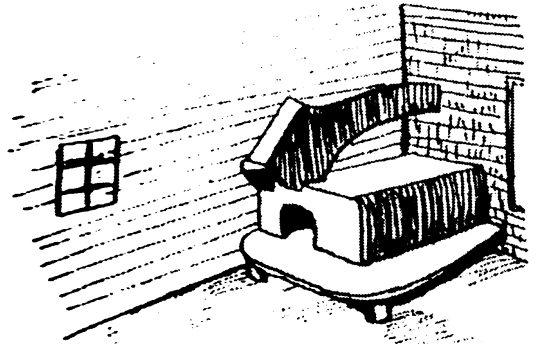
Піч у хаті початку XIX ст. у селі  
Люта Великоберезнянського району



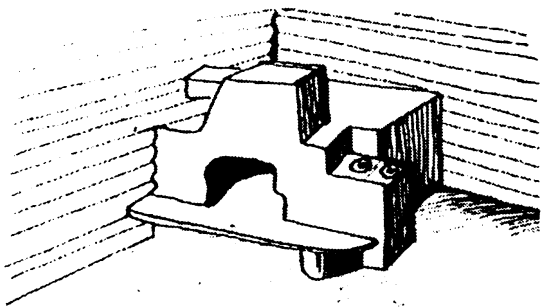
Піч у хаті кінця XIX ст. у селі  
Люта Великоберезнянського району



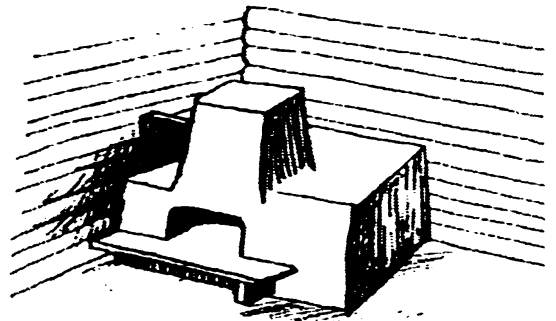
Піч у хаті середини XIX ст. у селі  
Порошково Перечинського району



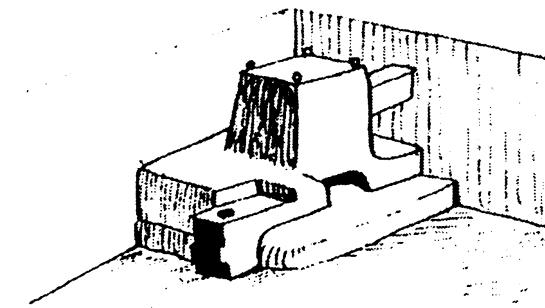
Піч у хаті середини XIX ст. у селі  
Тур'я Поляна Перечинського району



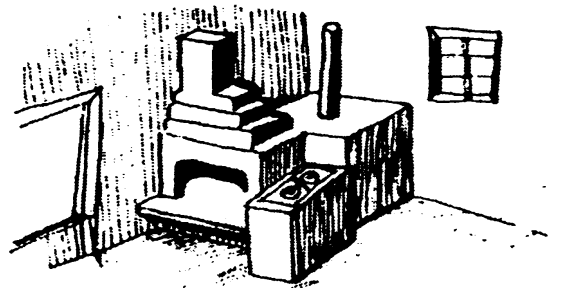
Піч у хаті кінця XIX ст. у селі  
Березники Свалявського району



Піч у хаті середини XIX ст. у селі  
Лисичево Іршавського району



Піч у хаті середини XIX ст. у селі  
Крайниково Хустського району



Піч у хаті початку XX ст. у селі  
Данилово Хустського району

одного боку колоду (“кимак”), яку обмащували й поступово оббивали глиною, залишаючи необмащеними кінець із фасаду для отвору-челюстей (“челюсті”, “челюстяник”) і верхню передню частину (для коша). Кіш виплітали з лози й також обмащували товстим шаром глини. Після цього протягом двох-трьох днів випалювали колоду. На четвертий-п’ятий день вже можна було пекти перший хліб. З двох боків печі, на рівні нижньої частини отвору-челюстей, із смерекових дощок робили “припічок” і “запічок”, які підтримували фігурними підпорами-стовпцями. Для гуцульських печей характерним було те, що їх конструкція опиралась на дерев’яні балки, врубані в стіни хати, знизу балки підкладали відрізком колоди або каменем. Іноді кіш і цівку виготовляли з паличок (“копачів”, “ціпків”), зрідка — з дощок, які обмащували глиною.

Пізніше печі вимуровували з вальків. Напівкурні печі у кінці ХІХ — на початку ХХ ст. ще переважали у низовинних районах і міжгірних долинах.

Челюсті курних, а іноді й напівкурних печей мали заокруглений верх, хоча побутували й печі з прямокутними, близькими до квадрата, челюстями. Дослідники зафіксували у слов’ян і дуже архаїчну форму челюстей — п’ятикутну. Припічок і запічок закріплювали широкими

дощками, з’єднаними на кутах за допомогою дерев’яної вставки, яка заокруглювала кут і в яку запускали дошки у вигляді риб’ячих хвостів.

Наступним етапом у розвитку печі була прибудова до неї плити (“спора”, “спаргета”, “шпаргета”). Цей процес у низинних районах і в підгір’ї розпочався в кінці ХІХ ст., а в гірських — після Першої світової війни. Труба (“цівка”) шпаргета або сполучалася з кошем печі, або виходила на горище. У 20-х роках ХХ ст. з’явилися муровані з вальків або цегли комини, якими виводили дим спочатку на горище, а потім — назовні з хати.

І курні, і напівкурні печі були великих розмірів (вони займали близько  $\frac{1}{4}$  площі помешкання). У зв’язку з багатофункціональністю печі (обігрівання приміщення, приготування їжі, кормів тощо) поліфункціональним було й використання житлового простору (для сну й для відпочинку, спільного обіду чи вечері, прийому гостей, відзначення сімейних свят тощо). Форми курної та напівкурної печей зумовлювали також загальний вигляд інтер’єру житла. Характерною його особливістю були нерухомі, конструктивно зв’язані зі зрубом меблі, форма яких творилася віками і відзначалася дивовижною раціональністю, простотою і зручністю.

**By the example of folk dwelling of Transcarpathia the author retraces evolution and architectonic peculiarities of ancient stoves.**