

УДК 39:628.8 (477.87)

DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/his.2024.56.12476>

СИСТЕМА ОПАЛЕННЯ В НАРОДНОМУ ЖИТЛІ УКРАЇНЦІВ ЗАКАРПАТТЯ (локальні особливості)

Роман РАДОВИЧ

Інститут народознавства НАН України
відділ історичної етнології

просп. Свободи, 15, м. Львів, 79000, Україна

e-mail: radovychroman@gmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-1900-8948>

У статті з'ясовуються локальні особливості формування опалювальних пристроїв традиційного житла українців на теренах Закарпаття, простежуються процеси їх еволюції та динаміка розвитку способів відведення диму з житлового приміщення.

Проаналізовано динаміку процесу ліквідації курного та часові параметри проникнення у сільське житло напівкурного і «чистого» опалення. Зокрема вказано, що ще у другій половині 1940-х рр. на усій території Закарпаття превалювали напівкурні житла.

Окремо зосереджено увагу на конструктивних особливостях печі, яка була основним опалювальним пристроєм місцевих жител: на техніці й технології спорудження, будівельних матеріалах, параметрах окремих елементів тощо.

Простежено процес переобладнання сіней у кухню в традиційному житлі українців на теренах Закарпаття у другій чверті XX ст., який супроводжувався розмежуванням місця для випікання хліба (сіни) і для приготування страв (житлове приміщення).

Ключові слова: етнологія, українці Закарпаття, традиційне житло, система опалення, відкрите вогнище, піч, грубка, комин

Система опалення традиційного житла охоплює опалювальні пристрої (відкрите вогнище, піч, грубка, кухонна плита тощо) і пристосування для відведення диму (комини-димозбірники, димоволоки, комини-виводи та ін.).

Мета запропонованої розвідки – з'ясувати локальні особливості формування опалювальних пристроїв на теренах Закарпатської області (у бойків, лемків, гуцулів, долинян¹), простежити процеси їх еволюції та динаміку розвитку способів відведення диму з житлового приміщення.

¹ Історико-етнографічне районування у межах Закарпатської області подаємо за Михайлом Тиводаром (див.: Михайло Тиводар, *Етнографія Закарпаття. Історико-етнографічний нарис* (Ужгород : Гражда, 2011), 60–83). У тексті використовуємо скорочені назви районів (згідно з адміністративним поділом до реформи 2020 р.): Воловецький – Вол., Великоберезнянський – Вел., Міжгірський – Між, Мукачівський – Мук., Свалявський – Свал., Перечинський – Пер., Рахівський – Рах., Хустський – Хуст., Ужгородський – Уж., Іршавський – Ірш.

Відомий український етнограф Іван Симоненко виділяв три етапи розвитку системи опалення на теренах Закарпаття: курну, напівкурну з відводом диму крізь стіновий димоволок у сіни і напівкурну з відводом диму крізь стелевий димоволок на горище. Наступним удосконаленням системи опалення, на його думку, тут була прибудова до напівкурної печі кухонної плити². Щодо опалення по-білому (з відведенням диму крізь комин-вивід поза межі даху), то ще у другій чверті XX ст. такі домівки були на Закарпатті рідкістю.

Хоча процес ліквідації курної системи опалення в Україні проходив упродовж XVII–XVIII ст., на Закарпатті вона відбувалася значно пізніше, переважно в XIX ст.³ Проте останнє стосується передовсім рівнинних і підгірських місцевостей, заселених долинами, і Гуцульщини; на Бойківщині у другій половині XIX – на початку XX ст. переважали хати, опалювані по-чорному⁴. Це ж можна сказати і стосовно Лемківщини⁵. Інтенсивний процес витіснення курної системи в оселях бойків і лемків проходив лише у проміжку між Першою і Другою світовими війнами⁶. Зокрема, як відзначав І. Симоненко, в гірських селах Закарпаття «ще в 1945–1947 рр. зустрічались курні печі, які топили “по-чорному”»⁷. Оселі, обладнані курною піччю, тут споруджували принаймні ще у першому десятилітті XX ст. (про що свідчить обстежена нами хата 1906 р. у с. Люта Вел.)⁸. Зокрема лемки і бойки на теренах Великоберезнянщини лише у 1920-х – 1930-х рр. курні печі («дим’янки») почали переобладнувати у напівкурні («п’єц з кошем»)⁹. Зазначене стосується і Воловецького (с. Верхні Ворота¹⁰) р-ну. Скажімо, у с. Буковець (Вол.), згідно з джерелами, ще у 1921 р. більшість хат були курними, у 1922 р. почався масовий процес ліквідації курних печей, а у 1925 р. «курних хат у Буковці вже не було» зовсім¹¹. Появу напівкурних домівок у цьому селі старожили відносять до перших років XX ст.: «Коли була споруджена остання курна

² Іван Симоненко. “Поселення, садиба та житло на Закарпатті”. *Матеріали до етнографії та художнього промислу* 2 (Київ : Вид-во АН УРСР, 1956), 97.

³ Симоненко, “Поселення, садиба та житло на Закарпатті”, 96.

⁴ Роман Радович, *Поліське житло: культурно-генетичні витоки та еволюційні процеси* (Львів, 2017), 529–530.

⁵ Роман Райнфусс, “Народная архитектура лемков”. *Карпатский сборник* (Москва : Наука, 1972), 53.

⁶ Радович, *Поліське житло: культурно-генетичні витоки та еволюційні процеси*, 529–530.

⁷ Симоненко, “Поселення, садиба та житло на Закарпатті”, 96.

⁸ Радович, *Поліське житло: культурно-генетичні витоки та еволюційні процеси*, 531.

⁹ Євгенія Гайова, “Особливості відродження матеріальної культури Великоберезнянщини в експозиції «Карпати» Національного музею народної архітектури та побуту України”. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту* 6 (Ужгород : Вид-во Олександри Гаркуші, 2019), 154.

¹⁰ *Етнографічний образ сучасної України : Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*, голов. ред. Ганна Скрипник, т. 9 : Народна житлобудівна культура. Екологія та організація середовища проживання (Київ, 2020), 255.

¹¹ Василь Коцан, “Спогади і відомості з верховинського села Буковець Воловецького р-ну Закарпатської області: рукопис записаний і упорядкований у 1960–1968 рр. М. І. Парлагом”. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту* 5 (Ужгород : Вид-во Олександри Гаркуші, 2018), 268.

хата в Буківці, не вдалось довідатись. Відомо, що вже в перших роках ХХ ст. було кілька житлових хат, у яких не було печей без кошів, а нові курні хати перестали споруджувати»¹². Щоправда, на підгір'ї, зокрема на півночі Мукачівського р-ну (с. Лохово) «печ» з «кушом» траплявся вже на переломі ХІХ–ХХ ст.¹³ Знову ж – на півдні, у заселеній долинянами рівнинній частині Закарпаття, курні житла були витіснені напівкурними принаймні вже в останній чверті ХІХ ст. Зокрема, Юрій Жаткович стосовно осель Закарпаття у 1890-х рр. відзначав: «Дым через цівку иде до сіней, из сіней на пуд, а із пуда по під стрігов на двур. [...] У сівернуй полосі местами еще и цівки не е у хыжі, а у южной полосі уже часто видко у хыжах шпаргед, а на хыжі комин»¹⁴. Щодо Гуцульщини, то хоча тут ще у першій половині ХІХ ст. переважали курні хати, проте вже тоді у заможніших селян траплялися й напівкурні (а в окремих випадках і опалювані по-білому) домівки¹⁵. Антін Будзан припускав, що багатше населення Гуцульщини вже з останньої чверті ХVІІІ ст. перейшло на півкурне опалення¹⁶. Хоча, на думку Івана Могитича, курні житлові будівлі на теренах Гуцульщини повністю зникли тільки у 30-х рр. ХХ ст., а «зимарки» – лише у середині ХХ ст.¹⁷, зазвичай це торкається однокамерних «бухонь» та дводільних «бурдеїв», у яких проживала біднота.

Напівкурні житла на теренах Закарпаття превалювали ще у другій половині 1940-х рр. Зокрема, І. Симоненко, підсумовуючи результати експедицій 1945–1948 рр., писав: «Житла, за малим винятком півкурні, дим з печі виведений у сіни, в кращому випадку на горище... Нерідко [лише] в гірських місцевостях трапляються курні хижі»¹⁸. Скажімо, у с. Смереково (Вел.) напівкурні печі побутували ще до 1960-х рр.¹⁹

Щодо коминів, виведених понад дах, то як уже згадувалося, Ю. Жаткович ще наприкінці ХІХ ст. відзначав, що у південній смузі «на хижі» можна було бачити комин²⁰. Щоправда, згідно з матеріалами Федора Вовка, такі комини часто не були з'єднані з опалювальними пристроями: «...на угорській Україні... дарма що поліція вимагає ставити нові хати не інакше як з коминами, що

¹² Коцан, «Спогади і відомості з верховинського села Буковець...», 266.

¹³ Василь Коцан, «Будівництво та інтер'єр давніх типових зрубних хат в ХІХ – на початок ХХ ст. та сучасні житлові будинки в селі Лохово Мукачівського району: рукопис записаний і упорядкований у 1974–1977 рр. М. І. Парлагом». *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту* 6 (Ужгород : Вид-во Олександри Гаркуші, 2019), 430.

¹⁴ Юрій Жаткович, *Етнографический очерк угро-русских* : комплексне видання (Ужгород : Мистецька лінія, 2007), 117, 119.

¹⁵ Радович, *Поліське житло: культурно-генетичні витоки та еволюційні процеси*, 531.

¹⁶ Архів Інституту народознавства НАН України, ф. 1, оп. 2, спр. 279, арк. 91.

¹⁷ Іван Могитич, «Житло». *Народна архітектура Українських Карпат ХV–ХХ ст.* (Київ : Наукова думка, 1987), 72.

¹⁸ Іван Симоненко, «Быт населения Закарпатской области». *Советская этнография* 1 (1948), 72.

¹⁹ *Етнографічний образ сучасної України*, 261.

²⁰ Жаткович, *Етнографический очерк угро-русских*, 119.

виводили б дим надвір над стріхою; нам, наприклад, у селі Золотареві (Ötvösfalva) не в одній хаті траплялось бачити *фальшиві* комини, що були зверху на стрісі, але не мали жадного сполучення з печами»²¹. Так чи інакше, а ще в другій половині 1940-х рр. комин, виведений понад дах, був великою рідкістю. Зокрема, І. Симоненко наголошував: «Характерною особливістю закарпатського житла є те, що в ньому скрізь відсутні димарі. Тут можна спостерігати, як дим густими клубами проходить крізь щілини даху, або через спеціальний отвір з боку даху... Як з сіней, де відсутня стеля, так і з горища дим вільно виходить крізь щілини у повітря»²². Це ж підтверджують і відомості першої половини – середини ХХ ст.: «Понад дах комин виходив дуже рідко, він виходив над хатою тільки на под (горище. – Р. Р.)» (с. Керецьки Свал.), «Комин рідко в кого виходив понад дах» (с. Люта Вел.). У с. Присліп (Між.), як свідчать етнографічні записи, ще напередодні Другої світової війни («за чехів») «було пару комінов», і лише з 1948 р. «хати почали будувати з коменами»²³.

У курних домівках («курна хижа», «дим'янка», «курінь», «куренка», «куява») дим із печі виходив безпосередньо у житлове приміщення, піднімався догори і крізь відчинені вікна, двері та спеціальні отвори виходив із приміщення. У таких оселях стеля і верхня частина стін була вкрита кіптявою, яку зчищали і змивали лише двічі на рік. Отвори для відведення диму влаштовували переважно у стелі («Були курні хижі. На середині повали – вікенце, через яке виходив дим»: с. Волосянка Вел.; «Вікно було в повалі насеред хижі, і дим виходив на під»: с. Розтоки Вол.), над дверима чи за піччю у пороговій стіні (т. зв. «кагла», чи «цівка», – сс. Присліп, Голятин Між.²⁴). В обстеженій нами курній хаті 1906 р. зі с. Люта (Вел.) «вікно» для відведення диму містилося високо під стелею (висота приміщення 2,9 м) у пороговій стіні (по другий бік дверей від печі). З протипожежних міркувань стіну біля димовідвідного отвору промашували рідкою глиною: «У стіні глиною оббивали з одної сторони і з другої. Робили такі дерев'яні цівки, вроді арматури, і то обмачували, щоб дерево не загорілось. Огень вигорів у печі, і затикали цівку затичкою» (с. Голятин Між.)²⁵.

Ось як, згідно з описом Михайла Парлага, відбувалось опалення курної «хижі» у с. Буковець (Вол.): «У печах дим'янок розкладали “огинь” (вогонь) тільки вранці і ввечері влітку, щоб зварити їжу, а взимку, щоб витопити кімнату на денний і нічний період [...] Коли підпалили паливо, дим через отвір під челюстями виходив у хату (кімнату). Де клубився, піднімався до

²¹ Хведір Вовк, «Етнографічні особливості українського народу». *Хведір Вовк. Студії з української етнографії та антропології* (Київ : Мистецтво, 1995), 106.

²² Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 96.

²³ *Етнографічний образ сучасної України*, 265.

²⁴ Там само.

²⁵ Там само, 260.

стелі і заповнював усю хату до рівня розсунутих вікон (волокових. – *Р. Р.*) та відкритих дверей. Одночасно дим виходив і через двері до сіней, через вікна на двір, а через віконце, що було прорубане у “повалі” (стелі) на “під” (горище). Нижче рівня вікон дим у хаті не знижувався і завдяки цьому членів сім’ї не задушував. Вони могли спокійно задержуватись в хаті, коли сиділи. Але стояти тривалий час було не корисно, особливо людині з великим ростом. Після того, як зварили їжу собі та тваринам, а кімната достатньо нагрілась, двері і вікна закривали, віконце у стелі засовували і переставали топити. Тепла затримувалось у хаті до наступного розпалювання у печі»²⁶.

У напівкурних хижах над челюстями печі монтували підвісний комин-димозбірник («кіш», «кош», «куш», «кошик»; на Рахівщині, Міжгірщині – «комин», «криси»), у який попадав дим з печі, а звідти крізь димоволок («цівку»), що з’єднував «куш» з отвором у пороговій стіні, відводився до сіней (у яких не було стелі). Відтак дим з коша почали відводити крізь стелевий димоволок безпосередньо понад стелю – на горище²⁷ («під», «под», «пуд»). Щоправда, останній спосіб відведення диму в регіоні Карпат (Буковинська Гуцульщина) відомий принаймні з середини ХІХ ст. Як у першому, так і в другому випадках дим розходився по горищі й виходив назовні крізь щілини даху чи крізь спеціальні отвори в даху.

Сучасні дослідники народного житла Закарпаття зазвичай заперечують побутування тут постійних осель, опалюваних відкритим вогнищем (хоча можливо, що йдеться тільки про кінець ХІХ – початок ХХ ст. – *Р. Р.*), відзначаючи, що такі опалювальні пристрої побутували лише у сезонних житлах (колибах, стаях)²⁸. Щоправда, наприкінці ХІХ ст. Ю. Жаткович згадував про «хижі» з відкритим вогнищем у горян Закарпаття: «У сіверной полосі еще доста є таких хыж, где ни печи не е, ни цівки, и там дым через двери и возоры иде из хыжі»²⁹. Схожі відомості містять і матеріали Федора Потушняка: «Всі типи хат розвинулись із прадавніх курних, залишки яких до недавня зберігались у західній частині Закарпаття. Така хата – це майже чотирикутний зруб з дахом, віконцями і дверима, вогнищем по середині чи в кутку кімнати»³⁰. Знову ж, наші польові матеріали дають можливість стверджувати, що відкрите вогнище як єдиний і основний опалювальний пристрій спорадично траплялося у домівках найбідніших верств населення Рахівщини (в однокамерних «бухнях» і дводільних «бурдеях») ще у першій половині ХХ ст. (ці будівлі означували

²⁶ Коцан, “Спогади і відомості з верховинського села Буковець...”, 269–270.

²⁷ Симоненко, “Поселення, садиба та житло на Закарпатті”, 97.

²⁸ Павло Федака, *Народне житло українців Закарпаття ХVІІІ – ХХ століть* (Ужгород : Гражда, 2005), 175.

²⁹ Жаткович, *Етнографическій очерк угро-русских*, 117.

³⁰ Федір Потушняк, “Закарпатська українська етнографія: значення, історіографія, завдання, проблеми та їх вирішення, елементи та їх розміщення”. *Михайло Тиводар. Життя і наукові пошуки Федора Потушняка* (Ужгород : Гражда, 2010), 241.

лексемою «курєнка»: сс. Кваси, Кевелів, Луги). Зокрема, таку хату респондент запам'ятав в урочищі Цовт (с. Кевелів): *«Була одна курєнка (хата з відкритим вогнищем. – Р. Р.) з ватрою серед хати, без печі. Курилося так, як у кузни. Ватру клали в куті, де [місце на] піч. Ватру [робили] з землі і каменю (з твердої землі – глини). Так, як на піч, робили підвищення на ватру – сімдесять сантиметрів. Дим через стіну (отвір у пороговій стіні. – Р. Р.) йшов у сіни»*³¹. Згідно з відомостями зі с. Луги: *«Рідко де, в горах були курєнки, де замість печі – ватра. Робили підвищенні так, як на піч. В стіни зав'єзували дві підпечини (в куті під них клали камінь). На підпечинах робили подок з дерева, по ньому – глина. На тому палили (клали ватру)»*³². Про побутування «хиж» без «печки», які обігрівала тільки «ватра» (таку хату називали «курінь», «куява»), згадували респонденти похилого віку в с. Червеньово (Мук.). Відомості про будівлі, опалювані відкритим вогнищем, на теренах закарпатської частини Бойківщини фіксували й інші сучасні дослідники (Зоя Гудченко, Сергій Сіренко): *«Були такі хати, я ще затирила, маленькі такі були віконця, а серед хати клали вогень, а дим ішов у того у повалу. Там було вікно таке: то вікно закривали, і так уже спали. Там грань була серед хати, там тепло було, і по боках спали... Скіпки палили, коли там насередині [щоб вогнище підтримувати]»* (с. Голятин Між.)³³, *«Ще говорили, що посеред хати було вогнище, і то горіло. Коли дим вийшов, то то засунули, двері заперли, та й було в хаті тепло»* (с. Присліп Між.)³⁴.

Проте у XIX – першій половині XX ст. основним опалювальним пристроєм жител на теренах Закарпаття, як і в Україні й у східних слов'ян загалом³⁵, була вариста піч, конструкція якої давала змогу під час її експлуатації поєднувати дві надзвичайно важливі для життєзабезпечення людини функції: опалення житлового приміщення і приготування їжі шляхом термічної обробки (печіння, варіння, смаження, сушіння тощо)³⁶.

Топкова камера (якій зовні надавали кубічної форми) – основна робоча частина традиційної варистої печі – розташовувалася на піднятій над долівкою чотирикутній платформі – опіччі. Цю платформу робили дерев'яною чи монолітною. Згідно з матеріалами, які у різних районах Закарпаття зібрав

³¹ Юрій Дубюк (1923 р. н.), записав Роман Радович 19 травня 2009 р.

³² Михайло Мельник (1929 р. н.), записав Р. Радович 19 травня 2009 р.

³³ *Етнографічний образ сучасної України*, 261.

³⁴ Там само, 265.

³⁵ Роман Сілецький, «Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я)». *Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження*, вип. 2 : Овруч, 1995 (Львів : ІН НАН України, 1999), 125; Евгения Бломквист, «Крестьянские постройки русских, украинцев и белоруссов (поселения, жилища и хозяйственные строения)». *Восточнославянский этнографический сборник : Очерки народной материальной культуры русских, украинцев и белорусов в XIX – начале XX в.* (Москва : Изд-во АН СССР, 1956), 252.

³⁶ Сілецький, «Система опалення народного житла поліщуків...», 125.

І. Симоненко (обстежено 80 печей), розміри опічка у плані становили 1,5 x 1,5 або 2 x 1,8 м, а його висота коливалась у межах 0,5–0,7 м³⁷. Згідно з нашими матеріалами, висота опічка здебільшого коливалась у межах 0,6–0,75 м (0,6 м: с. Люта Вел.; 60–65 см: с. Буковець Вол.; 0,7–0,75: с. Кевелів Рах.). Знову ж, особливо у південних районах, часто траплялися печі на нижчих опічках – 40–50 см (сс. Керецьки Свал., Крайниково Хуст., Оріховиця Уж., Сімерки Пер.). Опіччя завершувалося вибитим із глини (чи спорудженим з інших матеріалів) черенем («ватра», «дно», «пуд», «спуд»). Перед пічним отвором влаштовували припічок («припічок», «припечок», «припик», «кут»), а збоку від склепіння – запічок («запічок», «запечок», «припічок»). Порожнину (нішу) під припічком відповідно називали «підприпічок», «підприпечок», «підприпик», «підкут». Висота топкової камери (склепу) коливалась у межах 43–45 см. При усті печі її дещо понижували («челюсти», «челюсник», «челюсть»). Висота «челюстей» була доволі стабільною, вона дорівнювала приблизно 35 см.

Основними матеріалами, які використовували для спорудження печі на теренах Закарпаття, були глина, камінь і деревина (у новіші часи – «цегла-сировець» і випалена цегла). Проте глинобитні печі превальовали на Закарпатті ще до середини ХХ ст. Зокрема, І. Симоненко відзначав, що з 80-ти печей, обстежених ним упродовж 1945–1948 рр. у різних районах Закарпаття, тільки одна мала склепіння з цегли (вона була збудована напередодні Другої світової війни); всі інші були глинобитними³⁸.

На основній території Закарпаття піч («п'єц», «пец», «печ», «печка», «пич») традиційно розташовували в куті («закутині») між тильною і пороговою стінами. Лише на півдні Хустського і Тячівського р-нів піч знаходилась у протилежному від дверей куті та була звернена до них челюстями (таке розташування печі траплялося винятково у двокамерному житлі типу хижа + кліть: до кожної камери вели окремі двері з галереї)³⁹. Подібні житла експонуються у скансенах України: хати кінця ХІХ – початку ХХ ст. зі с. Стеблівка Хустського р-ну (Київ), кінця ХІХ ст. з цього ж села (Ужгород), кінця ХІХ ст. зі с. Крайниково Хустського р-ну (Львів).

Щодо першого варіанту розташування печі, то челюстями її повертали у бік довгої віконної стіни (бойки, гуцули, долиняни). Натомість у лемківській частині Закарпаття побутували печі з челюстями, повернутими у бік причілка: сс. Сімерки⁴⁰, Туря Поляна⁴¹, Турички⁴², Порошково, Зарічево (Пер.),

³⁷ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 96.

³⁸ Там само.

³⁹ Федака, *Народне житло українців Закарпаття ХVІІІ – ХХ століть*, 174.

⁴⁰ Євгенія Гайова, «Експозиція «Закарпаття» в Національному музеї народної архітектури та побуту України: створення, реалізація та перспективи». *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту* 7 (Ужгород : Вид-во Олександри Гаркуші, 2020), 100.

⁴¹ Симоненко, «Быт населения Закарпатской области», 73.

Стричава⁴³, Бегендя Пастіль⁴⁴, Сухий (Вел.) та ін. Такі ж печі траплялися й у прилеглих районах: на північному заході Мукачівського (с. Медведівці⁴⁵), в Ужгородському (сс. Кібляри⁴⁶, Оріховиця), Свалявському (с. Тибава). Треба зазначити, що на окресленій території паралельно побутували й печі, у яких челюсті повертали до довгої віконної стіни. Знову ж, печі лемківського типу траплялися й у деяких більш північних населених пунктах Бойківщини (сс. Галівка, Мшанець Старосамбірського р-ну Львівської обл.)⁴⁷.

В окремих етнографічних районах Закарпаття печі мали свої локальні особливості, тому це питання варто розглянути більш детально. Скажімо, на Бойківщині та Лемківщині, як і в інших регіонах України, опалювальну камеру ставили на чотирикутній дерев'яній чи глинобитній платформі, піднятій над поверхнею долівки на 60–90 см. Згідно з твердженнями етнофорів, давнішими були дерев'яні опічки, хоча вже з кінця XIX ст. відомі й опічки монолітні (до речі, такі опічки у цей період поширилися і на півдні Лемківщини загалом⁴⁸). Печі, споруджені на дерев'яних опічках, ми обстежували у сс. Люта, Гусний (Вел.). Вони відомі також у сс. Рекіти, Річка (Між.), Гукливий (Вол.), Тур'я Поляна, Турички (Пер.) та ін.

Властиво, будівництво печі починалося з опічка. Під час спорудження дерев'яного опічка (як на Бойківщині, так і на Лемківщині) у куті між пороговою і тильною стінами встановлювали зруб-двостінок, який монтували з двох високих пластин (сс. Люта, Гусний Вел.; Рекіти Між., Турички Пер.). У печі зі с. Люта висота пластин сягала 57 см. У зовнішньому куті пластини з'єднували у простий замок, а їх краї (заокруглені у нижній частині) консольно випускали, другі ж їх кінці зарубували у відповідні стіни (тильну і порогову). Верхні частини цих кінців (одного чи двох) виходили назовні стін хати, де їх заклинювали вертикальним (рідше – горизонтальним) кілком. Інколи (с. Гукливий Вол.) замість високих пластин зруб складали з кількох (2-х – 3-х) тонших деревин. Внутрішню порожнину зрубу засипали глиною, яку добре утрамбовували. Верхню частину засипу, яка, власне, була черінню («ватра»), змащували глиною (інколи додаючи до неї дрібні камінці): «*Ватру знизу викладали “рініками”, бо той камінь держит температуру, а зверху мастили глинов*» (с. Пилипець Між.). Ось як, згідно з польовими матеріалами Євгенії

⁴² Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть*, 177.

⁴³ Гайова, “Експозиція «Закарпаття» в Національному музеї народної архітектури та побуту України...”, 100.

⁴⁴ Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть*, 178.

⁴⁵ Гайова, “Експозиція «Закарпаття» в Національному музеї народної архітектури та побуту України...”, 99.

⁴⁶ Симоненко, “Быт населения Закарпатской области”, 69.

⁴⁷ Михайло Зубрицький, “Селянські будинки в Мшанці, Старосамбірського повіта”. *Михайло Зубрицький. Зібрані твори і матеріали у трьох томах*, т. 1 (Львів : Літопис, 2013), 484–485; Його ж, “Село Кіндратів (Гурецького пов.)”. *Михайло Зубрицький. Зібрані твори і матеріали у трьох томах*, т. 1 (Львів : Літопис, 2013), 103.

⁴⁸ Мирослав Сополіга, *Народна архітектура українців Словаччини* (Свидник, 2016), 126.

Гайової, споруджували зрубний опічок лемки у с. Стужиця (Вел.): «Щоб закласти основу печі, з двох сторін “зарізували в стіну дерево”, “заструблювали” (скріплювали) на куті, заклинюючи кінець, що виходив у сінешню стіну (“аби си ни витігало”), і починали товчкою бити ватру – нижню частину п’єца. Коли повністю була заповнена основа печі, ватру, де буде розкладатись вогонь, викладали товченим пласким камінням, “але таким, яке збирали на поверхні землі – сухим; бо те, що перебувало в воді – від нагрівання лопалося”»⁴⁹. Траплялись і порожнисті опічки, у яких зруб перекривали стелею. Скажімо, у с. Люта (Вел.) інколи «зав’язували два дерева (пластини. – Р. Р.), на них наклали повалу з дерева», а вже по цьому з глини вибивали «ватру» (детально спорудження такого опічка в с. Мшанець Старосамбірського р-ну Львівської обл. описав М. Зубрицький)⁵⁰.

Відтак бралися до спорудження опалювальної камери. Її ще у першій половині ХХ ст. часто вибивали з глини – «піч бита з глини» (сс. Волосянка, Люта, Стужиця Вел.; Гукливий, Розтока Вол.; Нижній Студений⁵¹, Присліп, Голятин⁵², Пилипець Між.; Зарічево, Мокра Пер. та ін.). Для цього використовували спеціальну глину: «Піч вибивали з спеціальної червоної масної глини – “чилиниці”» (с. Пилипець Між.), «Не з кожної глини можна було її [піч] збити, вона мусіла бути мало мокра, клейка, масна, не піщана» (с. Смерекове Вел.)⁵³. Шаблоном для пічного отвору часто була колода, дещо протесана у нижній частині («ковбан», «котюх», «ковтюх», «клумак»). Скажімо, як відзначав І. Симоненко: «У деяких гірських селах, наприклад у Нижньому Студеному (Між.), замість дерев’яного каркаса кладуть круглий, товстий, стесаний з одного боку чурбак, який обкладають глиною, щільно її утрамбовуючи. Коли глина добре утрамбована і зовні печі надано потрібну форму, чурбак або витягують, або підпалюють і він поступово вигорає. Глина випалюється до червоного і одержує хорошу твердість. Така піч може стояти сотні років»⁵⁴. Подібним способом вбивали піч і в інших населених пунктах: «Піч... Клади ковбан... навкола товкли глину... в ковбані проверчували отвір і випалювали ковбан. Ковбан висотою 43–45 см, бо як зробити вище, то хліб добре не пече; зверху не випікається» (с. Пилипець Між.), «Пец били до ватри. Потім клали котюх, вбивали глину, потім пару днів випалювали» (с. Розтока Вол.), «Печ будували... Чотири хлопці місили болото (замішували глину. – Р. Р.). Робили “комору” (склеп. – Р. Р.): клали велике дерево, глину вбивали довбнями і дерево

⁴⁹ Етнографічний образ сучасної України, 242.

⁵⁰ Зубрицький, “Селянські будинки в Мшанці...”, 184–186.

⁵¹ Симоненко, “Быт населения Закарпатской области”, 74.

⁵² Етнографічний образ сучасної України, 260, 265.

⁵³ Гайова, “Особливості відродження матеріальної культури Великоберезнянщини...”, 154.

⁵⁴ Симоненко, “Быт населения Закарпатской области”, 74.

випалювали» (с. Люта Вел.), «Потім клали дерево, яке оббивали глиною. Клали клумак, який вигорав» (с. Присліп Між.)⁵⁵. Після випалення стінки і верх печі дещо простругували і вирівнювали рідкою глиною. Внутрішню порожнину печі («небо»; говорять: «від ватри до неба»: с. Пилипець; «склепеня», зрідка – «комора»: с. Люта, «бига»: Вел.) також простругували і вигладжували глиною. Пічний отвір (який означували лексемою «чилюсти», «челюста», «челюсти») обрамлювали нешироким бортиком (цей засіб покращував функціонування опалювального пристрою): «Челюста робили із рафи – колісся воза (металевого обруча. – Р. Р.)» (с. Пилипець). Опалубка на топкову камеру могла бути й іншою: «Потім (після встановлення опічка і влаштування «ватри». – Р. Р.) викладали “бигу” – круглу форму склепіння самої печі. Верх “биги” називають тут “небо”. Каркасом для викладання “биги” служила гнучка ліщина. Всю поверхню по каркасу з ліщини викладали дощечками, а поверх них накладали сиру глину і били товканнями (дерев’яними прямокутними дощечками). Били одночасно дві пари чоловіків з обох боків, щоб не зруйнувати круглу форму п’єца. Сформувавши “бигу”, розкладали з сухих дров “невеликий огонь, він випалював дошки, ліску, підсушував глину”» (с. Стужия Вел.)⁵⁶.

Перед пічним отвором споруджували «припічок» («припечок»; «кут»: сс. Пилипець Між., Розтока Нижня Вол.), збоку – «запічок» («запечок», «припічок»). Варто звернути увагу на те, що у печах лемківського типу лексемою «кут» номінували запічок⁵⁷. При використанні дерев’яного опіччя припічками були товсті (5–6 см) дошки, закріплені стаціонарно попри стінки печі на консольних випусках опіччя, які не становили в конструктивному сенсі єдиного цілого з черінню. Їх (особливо припічок) змащували нетовстим (1–3 см) шаром глини, а інколи зовсім не мастили (траплялося, що товщина глини на припічку була такою ж, як і череня). Подекуди з зовнішнього боку «припічки» обводили невисоким (10–12 см) бортиком – брусом (сс. Люта Вел., Гукливий Вол.). В окремих випадках зовнішній кут бортика був зрізаний, унаслідок закріплення тут спеціальної вставки (схоже, як у гуцульських опічках)*. Ширина припічка сягала приблизно 0,5 м (44 см: с. Турички Пер.⁵⁸, 52 см: с. Люта Вел.), приблизно такою ж була і ширина запічка. Треба відзначити, що як у печах бойківського (с. Люта Вел., Торунь Між.), так і лемківського (сс. Турички, Тур’я Поляна Пер., Оріховиця Уж., Бегеня Пастіль Вел.⁵⁹) типів

⁵⁵ Етнографічний образ сучасної України, 265.

⁵⁶ Там само.

⁵⁷ Сополига, Народна архітектура українців Словаччини, 126.

* Оригінальна піч експонується у Закарпатському скансені. Тут у хаті першої половини XIX ст. зі с. Гукливий (Вол.) зрізаний не тільки зовнішній кут бортика припічка, а й самої печі; топкова камера орієнтована по діагоналі опалювального пристрою.

⁵⁸ Федака, Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть, 177.

⁵⁹ Там само, 177, 178.

стаціонарного запічка могло не бути. В такому разі його функцію виконувала приставна мобільна лава.

Монолітні опічки у давніших печах вибивали з глини (сс. Присліп⁶⁰ Між., Люта Вел., Буковець, Розтока Нижня Вол. та ін.). Для влаштування глинобитного опіччя («фундамента печі») в кутку житлового приміщення між пороговою і тильною стінами споруджували опалубку (встановлювали два міцні дерев'яні щити), яка разом зі стінами утворювала своєрідну «скриню». Всередину опалубки шарами засипали глину і вбивали її: «Робили з дощок таке укріплення і там глину сипали, потім били довбнями» (с. Присліп Між.)⁶¹. Детальний опис спорудження печі на монолітному опічку («царку») у с. Буковець (Вол.) подав місцевий краєзнавець Михайло Парлаг: «Піч “били” (споруджували) в усіх давніх, у тому числі й курних, хатах у правій чи лівій закутині хати біля нижніх дверей. У цій закутині дошками відгородили “царок”, розмірами 1,60 x 1,40 x 1,20 м. Царок засипали чистою глиною, розрівнювали і поливали її водою і збивали довбенками. Коли був збитий слой (шар) заввишки 60–65 см, у царок клали отесаний “ковтюх” – колоду такої величини і форми, якою мала бути внутрішня місткість печі і отвір до печі. По боках ковтюх засипали глиною, поки не засипали весь царок. Коли збита глина підсохла, дошки царку розбирали, а зовнішні стінки печі змащували глиною. Потім сухий ковтюх зовні підпалювали, розкладаючи біля нього вогонь. Він поступово згорав, а внутрішня частина печі ставала готовою. Ще потрібно було приладити припічок і запічок. Припічок приладнували перед отвором (челюстю) печі по ширині. З двох країв підмуровували стінки, заввишки 40 см, клали на них “мостини” (не товсті розколені кругляки), товсто змащували глиняним розтвором, і припічок був готовий... Запічок робили, як припічок, але по довжині печі...»⁶²

Цеглу в печебудівництві навіть у середині ХХ ст. місцеві бойки і лемки використовували дуже рідко (сс. Зарічево Пер., Волосянка Вел., Голятин, Колочава Між.). Із неї викладали лише «ватру» (с. Волосянка) чи «ватру» і «склепеня» (с. Зарічево). В останньому селі для опічка використовували «саман». «Саман» використовували у печебудівництві й у с. Голятин: «Робили вальки, як кірпіч, і будували печі»⁶³. У с. Колочава респонденти відзначають, що піч споруджували «раніше з камня», а потім «з кирпича»⁶⁴.

Процес спорудження печі мав певні обрядові аспекти. Скажімо, згідно з матеріалами Євгенії Гайової: «Ніколи не починали будувати піч («бити п'єц»)

⁶⁰ Етнографічний образ сучасної України, 265.

⁶¹ Там само.

⁶² Коцан, “Спогади і відомості з верховинського села Буковець...”, 269.

⁶³ Етнографічний образ сучасної України, 261.

⁶⁴ Там само, 262.

в пісні дні (понеділок, середу, п'ятницю), після обіду. Старалися разом зі сходом сонця почати роботу. Коли працювали, не говорили голосно, “не мож було свистати, бо будуть цвіркуни водитися, не мож сваритися”» (с. Стужиця Вел.)⁶⁵.

На верхній черені печі («печ»: с. Розтока Вол.) спали. Тут могло розміститися від трьох (с. Гукливий Вол.) до п'яти (с. Верхні Ворота Вол.)⁶⁶ чоловік. Для снання також використовували припічок і запічок: «Господар та інші дорослі спали на припічку і запічку, а також на лавах» (с. Буковець Вол.)⁶⁷. В окремих випадках запічок могли використовувати для споживання страви: «Коли в хаті збиралось багато людей, то на запічку могли снідати» (с. Буковець Вол.)⁶⁸. Простір під припічком («підприпічок», «підкут», «царок») використовували для господарських потреб (складали нарубані дрова, взимку утримували курей): «Під кутом був царок, там були кури» (с. Розтоки Вол.), «Пусте місце під припічком і запічком використовували для відкладання поколотих дров (“полін”) чи посуду» (с. Буковець Вол.)⁶⁹. Дбайливі газдині піч підмашували кожної суботи: «П'єц підмашували щосуботи, щоб чорним не був. Кожна жона мала “митку” – старий горщик, і в ньому була глина для підмашування» (с. Верховина Бистра Вел.)⁷⁰.

У закарпатській частині, як і повсюдно на Бойківщині⁷¹ (а частково й на Лемківщині⁷²), в куті, де сходилися дошки припічка і запічка, вкладали плоский камінь («світич»), на якому спалювали лучиво: «На місці з'єднання припічка із запічком клали тонку кам'яну плиту, а на неї скіпки. Вони там горіли і освічували кімнату» (с. Буковець Вол.)⁷³. На теренах Закарпаття плиту міг замінювати великий камінь з плоским верхом, приміщений у цьому місці на долівці: «В хижі з правого боку від дверей знаходиться велика піч, що займає третину приміщення. До її стіни прилягають широкі лавиці (“припічок”). У кінці “припічку” стояв широкий і великий камінь (“світич”), на якому взимку, за давньою традицією, горіли лучини. Піч в хаті варить, світить, гріє. Отвір (“челюсть”) печі не закривалась. Газдиня до неї клала високі горшки з вузьким днищем. Полум'я огортало горшок і так варились страви верховинців...»⁷⁴

⁶⁵ Етнографічний образ сучасної України, 242.

⁶⁶ Там само, 255.

⁶⁷ Коцан, “Спогади і відомості з верховинського села Буковець...”, 270.

⁶⁸ Там само, 269.

⁶⁹ Там само.

⁷⁰ Етнографічний образ сучасної України, 247.

⁷¹ Роман Радович, “Народна архітектура (поселення, садиба, житло, господарське будівництво, промислові та громадські споруди села”. *Етнографічні групи українців Карпат. Бойки* (Харків : Фоліо, 2020), 297.

⁷² Jerzy Czajkowski. “Wiejskie budownictwo mieszkalne w Beskidzie Niskim i na przyległym Pogórzu”. *Rocznik muzeów województwa Rzeszowskiego*, t. 2 (Rzeszów, 1969), 132.

⁷³ Коцан, “Спогади і відомості з верховинського села Буковець...”, 269.

⁷⁴ Amalie Kožmínová, *Podkarpatská Rus: práce a život lidu po stránce kulturní, hospodářské a národopisné* (Praha, 1922), 44–45.

В обстеженій нами курній хаті 1906 р. зі с. Люта (Вел.) у згаданому місці з невеликих камінців було вимуруване підвищення, яке перекривала плоска кам'яна плита. За словами господаріні, тут спалювали лучиво для освітлення приміщення, а влітку на відкритій «ватрі» інколи готували страву. У контексті сказаного на увагу заслуговує опис печі, здійснений Ф. Потушняком: «Направо від дверей стояла піч (“зрідка ліжко”). Піч складалася з вогнища і коша... Піч має два камені: задній (“почелісник”) і передній (“партяник”). Від коша до сіней тягнеться труба (“цівка”). “Цівку” і кіш плетуть з лози і обмащують глиною з обох боків. З лівого боку печі виступав запічок»⁷⁵. На жаль, автор не вказує місцевості, проте виглядає на те, що в описі йдеться про лемківський варіант печі (оскільки вона стоїть справа від дверей, а запічок розташований з лівого боку печі). Дослідник не згадує припічка, натомість відзначає два камені. Очевидно, перший з них (задній – «почелісник») був розташований перед челюстями і виконував функцію припічка, а передній – «партяник» містився у зовнішньому куті печі та використовувався як «світич». Така конструкція не є випадковою, оскільки місцями на Лемківщині функцію припічка виконувала широка кам'яна плита⁷⁶.

У низці сіл фіксуємо інформацію про приготування страв на відкритому вогнищі, яке розпалювали на припічку: «*Перед пецом розкладали вогонь. Перед пецом на тринозі (“драйфус”) варили їсти... Де припічок, там варили їсти на тринозі; над ним [припічком] – “куш”*» (с. Микулівці Мук.), «*Перед пецом палили огонь, ставили драйфус... На драйфус клали котел... варили страву на ватрі*» (с. Червеньово Мук.), «*Колись варили в печи, на триніжках варили перед печу на ватрі*» (с. Керецьки Свал.). У с. Мокре (Пер.) страви готували на відкритому вогнищі, яке розкладали у печі при челюстях: «*Як варили на триніжку їсти, то триніжок ставили в пец скраю... палили малий огонь*».

На теренах Рахівщини «піч» у загальних рисах повторює конструкцію традиційної гуцульської печі⁷⁷. Її споруджували на дерев'яній основі – «опічку» (сс. Кевелів, Луги, Ділове, Поляна Косівська, Чорна Тиса, Стебний та ін.) – заввишки приблизно 70 см (с. Кевелів). Особливістю опічків гуцульських печей було те, що «припічки» («припічок» і «запічок») зазвичай становили конструктивну цілісність з черінню («дном») печі. Під час влаштування такого опічка у зовнішньому куті майбутньої печі встановлювали доволі масивний камінь (сс. Луги, Ділове, Поляна Косівська, Чорна Тиса, Стебний)

⁷⁵ Потушняк, “Закарпатська українська етнографія...”, 241.

⁷⁶ Райнфусс, “Народная архитектура лемков”, 53.

⁷⁷ Тамара Андрієвська, “Деякі аспекти будівництва народного житла Рахівського району Закарпатської області другої половини XIX – початку XX ст.”. *Музей народної архітектури та побуту у Львові. Наукові записки* 2 (Львів, 2008), 54.

або обрізок колоди⁷⁸, на нього перпендикулярно один до одного вкладали два бруси («підпечини»), випуски яких здебільшого завершувалися ступінчато (на зразок сволоків, що підтримували стелю хати). У місці перехрещення «підпечини» з'єднували у простий замок, другі їх кінці зарубували, відповідно, у порогову і тильну стіни. На «підпечини» укладали дерев'яний настил («подок», «настілок»), один із країв якого теж зарубували у стіну оселі. Два зовнішні краї опічка обводили дерев'яними пластинами заввишки 0,25–0,4 м («припечини», «тертиці»). Зовнішній кут «тертиць» зазвичай був зрізаний чи заокруглений (сс. Стебний, Чорна Тиса) унаслідок закріплення тут спеціальної вставки, з якою вони були з'єднані («вцінковані») у чистий замок. Неглибоку скриню, утворену «подком», «припечинами» і двома стінами хати, гуцули номінували лексемою «коліска» (влаштування настилу і встановлення «припечин» називалося «вкласти колиску»). Відтак цю скриню заповнювали глиною (сс. Луги, Ділове, Поляна Косівська) і дрібним камінням («*Ватра з землі і каменю (з твердої землі – глини)*»: с. Кевелів), добре вбивали і зверху замазували верствою глини – робили черінь печі («дно», «ватра»). Інколи до глини додавали битого скла: «*Дно... до глини додавали скло, тоді виходив дуже файний хліб*» (с. Ясіня). Ось як описує таке опіччя на Рахівщині Петро Макушенко: «[Піч] стоїть на міцній рамі, змонтованій з брусів 32 x 30 см у перекрої, і має більше як 2 м у довжину (розмір бруса є мінливий). Бруси зв'язані простою врубкою, їх випуски профільовані і опираються на дерев'яну стійку (12 x 24 см) висотою біля 25 см. Під піччю утворюється вільний простір, який використовують для господарських цілей. На рамі на глиняному розчині з дрібного каміння викладається “привалок”, товщиною біля 20 см і для захисту країв привалка від обломовування, обводиться дубовою чи ясеновою пластиною товщиною 9 см. Кут привалка роблять скошеним чи криволінійним (заокругленим. – Р. Р.)»⁷⁹. Щоправда тут, як і в бойків та лемків, побутували печі й на глинобитних опічках («*Фундамент печі – з землі... булавами (довбнями. – Р. Р.) виробляють глину*» (с. Кевелів). У с. Поляна Косівська теж відомі глинобитні опічки («*З дошок опалубка, всередину клали глину і били довбнями*»), проте тут відзначають, що така конструкція є новішою, давніші печі робили на дерев'яних опічках: «*Дві дерев'яні підпечини зарубували в стіни... кут опирався на камінь – це давнє*».

Як і в інших горян Закарпаття, опалювальну камеру («небо», «небо в печі», «склеп») давніше робили глинобитною. Шаблоном для неї, як і у бойків та лемків, міг бути дещо протесаний знизу ковбок («ковбан») ⁸⁰. На «дно»

⁷⁸ Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть*, 175.

⁷⁹ Петр Макушенко, *Народная деревянная архитектура Закарпатья (XVIII – начала XX века)* (москва : Стройиздат, 1976), 40–41.

⁸⁰ Андрієвська, «Деякі аспекти будівництва народного житла Рахівського району...», 54.

укладали «ковбан»; по двох боках, відступивши від краю опічка 40–50 см (на припічок і запічок), встановлювали два вертикальні щити чи високі дошки («лódви»), які разом зі стінами творили варіант скрині; насипали глину і добре вбивали її. Після цього знімали щити, а «ковбан» поступово випалювали, унаслідок чого випалювали і саму піч (сс. Луги, Поляна Косівська, Кевелів): *«Шукав дуплаву колоду, клав колоду, з боків і зверху затоптував землею. Як роблять піч – булавами виробляють глину так, як на цеглу... потім колоду випалювали»* (с. Кевелів). Два боки і верх печі («лéжанку»: сс. Ділове, Чорна Тиса) вирівнювали і змащували розчином глини. Як зазначають респонденти, на такій «лéжанці» могло спати четверо людей (сс. Кваси, Поляна Косівська). Для спання також використовували «припічки» (як запічок, так і припічок): *«Було два припічки, на припічках спали. А як був мороз, ноги засували в піч»* (с. Чорна Тиса). Під припічком у зимовий період утримували курей (*«Під пічю кури сиділи взимі»*: с. Поляна Косівська; *«Кури сиділи під припічком»*: с. Ясіня).

Новіші печі будували з використанням цегли. Їх почали споруджувати на теренах Закарпаття лише напередодні Другої світової війни⁸¹. З цього матеріалу передовсім старалися монтувати черинь («дно») і склеп («небо»): *«Небо і дно... воно з цегли»* (с. Ясіня), *«Склеп складали з цеголу»* (с. Ділове), *«Піч велика цеглова (з червоної цегли); у печи клали ватру»* (с. Чорна Тиса). Інколи до глини, на якій вкладали цеглове «дно», з теплотехнічних міркувань додавали бите скло (с. Ясіня). Із середини ХХ ст. у печебудівництві зрідка почали використовувати вогнетривку цеглу – «шамутівку» (зазвичай для влаштування «дна»: с. Чорна Тиса).

Глинобитні печі («печ») давніше широко побудували й у підгірських і рівнинних місцевостях, заселених долинянами, про що свідчать матеріали І. Симоненка⁸². Згадки про них нам вдалося зафіксувати у сс. Нанково, Крайниково (Хуст.). Проте впродовж другої та третьої чвертей ХХ ст. унаслідок процесу масової перебудови опалювальних пристроїв, який передовсім охопив рівнини, глинобитні печі поступово замінили пристрої, складені з сирої чи випаленої цегли.

Печі, «биті з глини», долиняни споруджували у схожий спосіб, як і мешканці гір: *«Колись були печі биті з глини... Топтали глину, поливали водов і далі топтали... Потім з того били печ»* (с. Нанково Хуст.). Водночас опалубку на склеп («небо») тут зазвичай влаштовували з кількох ліщинових дуг, які закріплювали на «ватрі» та заплітали їх прутами. Печі споруджували на монолітних опічках, які давніше були тяж глинобитними (с. Керецьки Свал.).

⁸¹ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 96.

⁸² Там само.

Як зазначають респонденти: «*Давніше до ватри [черені] – з глини, а ватра – з кірпіча*» (с. Керецьки). Проте тут відомі також опічки дерев'яні (с. Крайниково Хуст.). Висота опічка (від долівки до верху «ватри») сягала приблизно 50 см («до коліна»): с. Керецьки (Свал.).

Більш детальні відомості з теренів Закарпаття маємо про літні глинобитні печі, які, на думку І. Симоненка, мали дуже архаїчну конструкцію. Їх встановлювали у дворі, поза межами житла. Основою цих печей була вкладена на землю дерев'яна рама з колод (різної товщини), яку встеляли дошками. На дошки накладали шар каміння і глини завтовшки 20–30 см. По цьому з глини споруджували «шароподібний або овальний» склеп печі. Опалубку для склепу монтували, встановлюючи дуги з пруття лози, які переплітали плотом і обмащували глиною. В одному випадку вчений зафіксував інформацію, що опалубкою був «куль соломи», який обмащували глиною: «В одному випадку замість дерев'яного каркаса був покладений мішок, набитий соломкою. Остання після набивки глини була спалена». І. Симоненко відзначав, що в обох випадках після того, як просохла глина, піч випалювали⁸³.

Цікаві відомості про спорудження глинобитної літньої печі ми записали у с. Крайниково (Хуст.): «*Ставили раму: чотири камені [які виступали над поверхнею ґрунту на] 30–40–50 см, на них – чотири бруси і прогончини (перекладини. – Р. Р.). На раму клали пліт з ліщини і з двох боків (знизу і зверху) його промащували глиною по 10–15 см [завтовшки]. Небо робили: брали тички з ліщини, робили 6–7 дуг і обплітали їх так, як тин, – получалось кружало. Потім вимішали глину і обмастили знизу і зверху. Потім накладали невеликий огонь, він горів постійно дві доби – і глина випалювалася*». Як відзначив респондент похилого віку, колись подібним способом влаштовували й піч у хижі: «*Потім, як вже випалили небо, в закутині відгороджували тином (тобто з двох боків обгороджували місце на піч. – Р. Р.), і туди набивали глину. На верх [печі] клали прогончини, на них лісу, і знов мастили з усіх боків глиною... Потім знов палили. Під печу (між каменями) сушили дрова, клали картошку... Де клали огонь [черінь] – пуд (под). Ширина неба [склепу] – 40 см, висота – 35 см. Печі були різні [за розмірами]: на шість хлібов, дванадцять хлібов, п'ятнадцять хлібов*»⁸⁴.

Місцями, зокрема на Іршавщині, у печебудівництві використовували природний камінь: «Небо печі робили з плоского шліфованого каміння. На споді ставили більше каміння, які теж були плоскими. Потім все обмащували глиною. До глини добавляли сіль і попел. Зверху на піч інколи стелили дошки, як лягали

⁸³ Іван Симоненко, «Материалы к истории духовой печи на территории Украины». *Краткие сообщения Института этнографии Академии наук СССР* 8 (москва, 1949), 16; Его же. «Быт населения Закарпатской области...», 74.

⁸⁴ Юрій Якоб (1928 р. н.), записав Р. Радович 07 червня 2012 р.

спати» (с. Крайня Мартинка Ірш.). Для спорудження печі тут теж використовували «масну» глину – «челеницю»⁸⁵.

Хоча, як вже зазначалося, використання у печебудівництві цегли (сирої чи випаленої) припадає на другу–третю чверті ХХ ст., джерела містять згадки про спорудження печей із цегли-сирцю вже у перші десятиліття ХХ ст.: «“Пец” мурував майстер-самоучка з саманів (“склепив” з цегли)» (с. Лохово Мук.)⁸⁶. Водночас у більшості населених пунктів респонденти наголошували, що такі печі робили у «новіші часи», тобто починаючи з кінця 1920-х – із 1930-х рр. (сс. Крайниково, Нанково, Березово Хуст., Микулівці Мук., Керецьки Свал. та ін.). У с. Керецьки (Свал.) піч споруджував майстер-пічник: *«Піч робили з вальків. Вальки робили самі: місили глину, додавали трохи дрібної соломи, сіна, клали у прямокутні форми, і воно сохло (форма така, як цегла, – такі і вальки). До поду (тут черінь називають «под» або «ватра». – Р. Р.) викладали з вальків (ставили на ребро), а під – з цегли. Склеп (небо) робили: ставили дві дуги, на них дошки і викладали по дошках з вальків. Був челюсник (челюсті при усті. – Р. Р.). Лавичка коло печі, де сиділи, лежали, – припічок»*. У с. Микулівці (Мук.) *«Пец робили з вальків. Фундамент робили з вальків. Ватра (дно) – з кірпіча, ’би сі ліпше порівняло. Руно (руноє) – верх пеца, де спали, – так само з кірпіча»*. У с. Крайниково (Хуст.) *«Коли (в новіші часи. – Р. Р.) печ робили з кірпіча, ставили два кружала (вирізані з дощок. – Р. Р.), [на них –] дошки і викладали кірпічом»*.

У напівкурних оселях кіш (комин-димозбірник над челюстями) зазвичай монтували з плоту⁸⁷. Його основою була конструкція, що складалася з чотирьох вертикальних стояків («копачі», «ціпки», «дубини»), з’єднаних у верхній і нижній частинах чотирма горизонтальними перекладинами. Простір між стояками заплітали пруттям (лози, верби, ліски тощо) і з двох боків обмашували досить товстим шаром глини (сс. Крайниково Хуст., Мокре Пер., Поляна Косівська Рах., Оріховиця Уж., Стужиця Вел. та ін.). Внутрішню частину коша називали «чір», а його передню стінку – «чоло» (її інколи розмальовували): с. Червеньово (Мук.). У новіших печах коші зрідка могли монтувати з дощок, які теж обмашувалися глиною⁸⁸. Як відзначав Ф. Потушняк, на Закарпатті «коші бувають з “рогами” і без них»⁸⁹. «Роги» («ружки») утворювали невеличкі виступи стояків у верхній частині «коша». Таких «ружків» могло бути чотири (с. Крайниково Хуст.) чи лише два (с. Оріховиця Уж.). «Цівку» також виплітали

⁸⁵ Василь Лутак, «Матеріальна культура села Крайня Мартинка Іршавського р-ну Закарпатської області кінця ХІХ – першої половини ХХ ст.». *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту* 5 (Ужгород : Вид-во Олександри Гаркуші, 2018), 122.

⁸⁶ Коцан, «Будівництво та інтер’єр давніх типових зрубних хат...», 430.

⁸⁷ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 96.

⁸⁸ Федака, *Народне житло українців Закарпаття ХVІІІ – ХХ століть*, 175.

⁸⁹ Потушняк, «Закарпатська українська етнографія...», 241.

з пруття і обмащували глиною⁹⁰: «Куш і «цівку» обплітали тонким пруттям і обмащували товстим шаром глини з двох боків, щоб не згорало пруття» (Вел.)⁹¹. Проте на Гуцульщині «цівку» нерідко складали з тонких кам'яних плиток (сс. Луги, Поляна Косівська Рах.). Кам'яні «цівки» траплялися й на бойківсько-лемківському пограниччі (сс. Стричава, Княгиня Вел.): «...цівку зверху вкривали тоненькими кам'яними плоскими плитками і обмащували тонким шаром глини»⁹². На Гуцульщині, місцями, з чотирьох кам'яних плит споруджували і комин-димозбірник: «*Комин робили з кам'яних плит, зв'язаних на замки (у зруб. – Р. Р.). Зверху також клали плиту. Від комина в стіну була цівка з кам'яних плиток*» (с. Луги Рах.). «Цівка» зазвичай мала незначні розміри, лише у печах лемківського типу вона була значно більшою за «куш», «бо вона проходить через всю довжину печі до стіни, що відділяє сіни»⁹³. На Міжгірщині (с. Колочава) у новіших печах «комин» могли вимуровувати з плоских камінців, які викладали на нижній рамі-основі. Проте у цей період для «коминів» частіше використовували цеглу (сс. Ділове, Чорна Тиса Рах.). Застосування цього матеріалу подекуди призвело до певних змін у конструкції опалювального пристрою. Скажімо, у с. Кушниця (Ірш.) І. Симоненко спостерігав печі, у яких «кш», «цівка» і «шпаргет» зрослися з корпусом печі, і така піч зовні мала вигляд «суцільної конструкції»⁹⁴.

Дим з «цівки» крізь отвір у пороговій стіні потрапляв у сіни. Тут влаштовували своєрідний іскрогасник. Скажімо, у с. Зарічево (Пер.) в сінях у стелі робили отвір, «над яким збивали з брусків ящик трапецієподібної форми (у вигляді чотирикутної, зрізаної зверху піраміди. – Р. Р.), так званий «сліпий комин»»⁹⁵. Його з двох боків обмащували глиною, а зверху залишали невеличкий отвір. Такий «сліпий комин» був характерний для західних районів Закарпаття (Перечинський, Ужгородський) загалом⁹⁶. У тих випадках, коли з «коша» над пічним отвором дим відводили не у сіни, а вертикальним каналом крізь стелю на горище, іскрогасник (своєрідний ящик без однієї з бокових стінок) влаштовували на «поді». На Гуцульщині його називали «лежак» (с. Ділове Рах.). Як зазначав І. Симоненко: «В напівкурних хатах інколи також споруджували димар, який виходив до горища і не виводився понад дах»⁹⁷. Є згадки

⁹⁰ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 96.

⁹¹ Етнографічний образ сучасної України, 242.

⁹² Там само.

⁹³ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 97.

⁹⁴ Там само.

⁹⁵ Василь Сивак і Мирослав Сополіга, «Інтер'єр житла, традиційні меблі». *Лемківщина : у 2-х т., т. 1* (Львів : ІН НАН України, 1999), 281.

⁹⁶ Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть*, 184.

⁹⁷ Григорій Стельмах, «Поселення, двір, житло». *Українці: Історико-етнографічна монографія : Макет / за ред. К. Гуслистого / Інститут мистецтвознавства, фольклору та етнографії, кн. 1* (Київ : Вид-во АН УРСР, 1959), 320.

дослідників із Закарпаття (без вказівки на конкретну територію) про виведені понад дах димарі – «комини», «комени», у яких розширену (нижню) частину монтували з дерев'яних кругляків у зруб (вона мала форму зрізаної піраміди), а на неї ставили верхню циліндричну частину (дощану, цегляну тощо)⁹⁸. Така конструкція, очевидно, була удосконаленим варіантом іскрогасника (у сінях без стелі), на користь чого промовляють матеріали із сусідніх районів південної Лемківщини, де у багатьох (напівкурних) житлах «майже над цілою задньою половиною сіней споруджували рублені дерев'яні підвищення у формі півциліндра або зрізаної піраміди з чотирикутною основою, які з обох сторін обмазували глиною; збоку цих підвищень знаходяться малі отвори для диму». Тут їх також називали «сліпі комини» («сліпі комена», «сліпі коменчата»)⁹⁹.

Як зазначають дослідники, добудовувати до печі кухонну плиту («спор», «шпор», «шпорик», «спаргет», «шпаргет», «шпаргейт») у низовинних і підгірських районах почали у кінці XIX ст., а в гірських – лише після Першої світової війни¹⁰⁰. Скажімо, на Великоберезнянщині, згідно зі свідченнями респондентів: «Після Першої світової війни прибудовують до печі шпаргети (залізні плити)»¹⁰¹. Знову ж, у с. Стужиця цього р-ну респонденти інформували, «що вже в 1914 році “в нас лем не курило, був п'єц з кошем і шпаргетом”»¹⁰². Це ж стосується і Гуцульщини: «*Шпор в нас був вже до [Другої світової] війни*» (с. Ясіня Рах.). Подібні відомості одержуємо і в інших гірських населених пунктах (сс. Пилипець Між., Волосянка Вел., Туриця Пер., Чорна Тиса, Ясіня Рах. тощо). На підгір'ї, зокрема на півночі Мукачівського р-ну (с. Лохово), згідно з джерелами, на переломі XIX–XX ст. «шпаргейтів» не робили, вони з'явилися тут лише у 1910-х рр.¹⁰³ Натомість на півдні Закарпаття цей опалювальний пристрій почали вводити принаймні вже в останній чверті XIX ст. Зокрема, як зазначав Ю. Жаткович: «У сівернуй полові местами еще и цівки не е у хыжі, а у южной полові уже часто видко у хыжах шпаргед, а на хыжі комин»¹⁰⁴. У житлах, обладнаних кухонною плитою, піч використовували лише для випікання хлібних виробів, а страву готували на плиті: «*На шпорі варили, а в печи пекли хліб*» (с. Гукливий Вол.), «*Хліб печут у пецу, шпаргет – кухня для вареня*» (с. Туриця Пер.). Здебільшого «шпор» мурували з цегли¹⁰⁵, проте для цього могли використовувати й камінь: «*Шпор колись робили*

⁹⁸ Стельмах, «Поселення, двір, житло», 320.

⁹⁹ Сополига, *Народна архітектура українців Словаччини*, 134.

¹⁰⁰ Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – XX століть*, 180.

¹⁰¹ *Етнографічний образ сучасної України*, 243.

¹⁰² Там само, 242.

¹⁰³ Коцан, «Будівництво та інтер'єр давніх типових зрубних хат...», 430–431.

¹⁰⁴ Жаткович, *Етнографический очерк угро-русских*, 119.

¹⁰⁵ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 97.

з каменя і глини. Його висота 70–80 см. На тому (підмурку. – Р. Р.) табла з каріками (бляха з круглими отворами для горщиків. – Р. Р.). Було три каріки різних розмірів – для різних горщиків» (с. Березово Хуст.), «Коло печі – шпор. Шпор мурований, перекритий залізною плитою; у плиті – три карічки (круглі отвори різних розмірів, на різні горщики. – Р. Р.)» (с. Керецьки Свал.). Димо-волок шпаргета («цівка», «малий кошик») або був з'єднаний із кошем печі, або виходив на горище¹⁰⁶.

Як зазначав І. Симоненко, у деяких районах Закарпаття перед Другою світовою війною появилися комбіновані опалювальні пристрої: плита, а під нею піч на хліб, – щоправда, як наголошує автор, «така форма була поширена дуже мало»¹⁰⁷. Подібну піч дослідники згадують й у с. Крайня Мартинка (Ірш.): «Ця піч була дещо вглиблена нижче підлоги, тому робили одну (в долівці перед піччю. – Р. Р.) сходинку»¹⁰⁸. Схожі опалювальні пристрої траплялися і в інших місцевостях заходу України. За даними дослідників, у рівнинних районах Львівської області таке явище спостерігається в індивідуальному житловому будівництві 1950-х – 1970-х рр.¹⁰⁹ Натомість у деяких селах південного Надсяння ще у 1920-х роках при спорудженні кухонних комплексів із сегментованими функціями («кухня» – «братура» – «пекарський п'єц») для економії житлової площі камера «п'єца» знаходилась у нижній частині¹¹⁰. Його черінь була піднята над землею лише на 20–30 см. При обслуговуванні такої печі господиня ставала перед нею навколішки (щоправда, як зазначає Роман Сілецький, користувалися такою піччю лише кілька разів на рік¹¹¹). Для зручності перед піччю інколи робили невелике заглиблення, так що господиня могла поратися біля печі сидячи, спустивши ноги у яму. Коли піччю не користувались – яму зверху прикривали кришкою («вічком»)¹¹².

У другій чверті ХХ ст. розпочався процес переобладнання сіней у кухню. Як зазначав І. Симоненко: «В багатьох місцях за останніх 10–20 років в старих будівлях сіни почали пристосовувати під кухню, а в нових будувати кухню замість сіней»¹¹³. У такому разі в житловому приміщенні розташовували

¹⁰⁶ Федака, *Народне житло українців Закарпаття XVIII – ХХ століть*, 180.

¹⁰⁷ Симоненко, «Поселення, садиба та житло на Закарпатті», 97.

¹⁰⁸ Лутак, «Матеріальна культура села Крайня Мартинка Іршавського р-ну...», 122.

¹⁰⁹ Роман Сілецький, «Проблема типології опалювальних пристроїв стародавнього житла в Україні (конструктивно-функціональні особливості печі)». *Записки Наукового товариства імені Шевченка*, т. 242 : Праці Секції етнографії та фольклористики (2001), 235.

¹¹⁰ Роман Радович, *Народна архітектура Старосамбірщини ХІХ – першої половини ХХ ст. (житлово-господарський комплекс)* (Київ : Видавець Олег Філюк, 2015), 199–200; Володимир Шагала, *Українська мальована історія. Збірка малюнків і коміксів / упор. А. Курков, В. Кондратюк* (Львів : Меморіал, 2021), 168.

¹¹¹ Сілецький, «Проблема типології опалювальних пристроїв стародавнього житла...», 235.

¹¹² Радович, *Народна архітектура Старосамбірщини ХІХ – першої половини ХХ ст.*, 99–200.

¹¹³ Симоненко, «Быт населения Закарпатской области», 71.

«шпаргет» (зрідка – невеличку піч), а зчаста його обігрівали переносною металевою пічкою (огрівач на металевих ніжках): «кагля» (с. Березово Хуст.), «мадярський шпорик» (с. Росош Свал.): *«Як не було шпора, в хижі замість шпора була кагля – огрівач на металевих ніжках»* (с. Березово). Хліб випікали у сінях в печі, а на стаціонарному чи переносному «шпорі» варили їсти: *«У нас був мадярський шпорик... на ньому мама їсти варила»* (с. Росош)¹¹⁴. Причому нову піч у сінях часто робили курною (без коша). Скажімо, у хаті кінця ХІХ ст. (хата + сіни + комора) зі с. Верхня Солотвина (Уж.) первісно у хижі була вариста піч (з кошем і цівкою). Після Першої світової війни її розібрали і збудували таку в сінях, але вже без коша – курну (пічний отвір звернений до входу в сіни)¹¹⁵. Цей процес охопив навіть нові оселі, збудовані у 1920-х рр. Наприклад, у хаті 1925 р. (за планом хижка + сіни) зі с. Лінци (Уж.) в житловому приміщенні первісно була піч з кошем, її ліквідували, а в сінях спорудили нову (курну) піч без коша (пічний отвір звернений до входу в сіни)¹¹⁶. Такі ж переробки І. Симоненко спостерігав і в хаті 1929 р. (хата + сіни + комора) зі с. Худлово (Уж.): у житловому приміщенні первісну піч розібрали (на її місці встановили переносну пічку), сіни пристосували як кухню (тут спорудили піч зі шпором)¹¹⁷. Будівлі з піччю, розташованою у куті між тильною і пороговою стінами у сінях, нам довелося обстежити у низці населених пунктів: «печ» у сінях, у хижі – «шпаргейт» (с. Микулівці Мук.); «піч» зі «шпором» у сінях, у житловому приміщенні – «великий шпор» (с. Керецьки Свал.); «піч» – у сінях, у хаті – переносна металева пічка (с. Крайниково Хуст.); «піч» – у сінях, у хаті – «шпор» (с. Нанково Хуст.); у сінях «піч» і «шпор», у хижі – «шпор» (с. Нанково). У с. Верхнє Водяне (Рах.) у хаті першої половини ХХ ст. окремі печі були в хаті й у сінях. Траплялося, що піч містилась у хаті, а челюсті з припічком повертали у бік сіней (сс. Червеньово Мук., Керецьки Свал.).

* * *

Отже, підіб'ємо загальні підсумки.

1. Процес ліквідації курної системи опалення на теренах Закарпаття відбувався переважно в ХІХ ст. Проте останнє торкається передовсім південних (рівнинних і підгірських) місцевостей, заселених долинами, і Гуцульщини, де курні житла в основному були витіснені напівкурними, принаймні вже в останній чверті ХІХ ст. Натомість на Бойківщині та Лем-

¹¹⁴ Етнографічний образ сучасної України, 274.

¹¹⁵ Симоненко, «Быт населения Закарпатской области», 68.

¹¹⁶ Там же, 69.

¹¹⁷ Там же, 68.

ківщині у цей період переважали хати, опалювані по-чорному. Інтенсивний процес витіснення курної системи в оселях бойків і лемків проходив лише у проміжку між Першою і Другою світовими війнами.

2. Напівкурні житла на усій території Закарпаття превалювали ще у другій половині 1940-х рр. Водночас у цей період опалення по-білому (з комином, виведеним понад дах) було великою рідкістю.

3. Основним опалювальним пристроєм місцевих жител була вариста піч. На основній території Закарпаття її традиційно розташовували в куті між тильною і пороговою стінами. Лише на півдні Хустського і Тячівського р-нів піч розміщували у протилежному від дверей куті та повертали до них челюстями. У першому варіанті розташування печі її устя повертали у бік довгої віконної стіни (бойки, гуцули, долиняни). Натомість у лемківській частині Закарпаття побутували печі з челюстями, повернутими у бік причілка.

4. Основними матеріалами, які використовували для спорудження печі на теренах Закарпаття, були глина, камінь і деревина. Печі, вибиті з глини, превалювали тут ще до середини ХХ ст. Проте впродовж другої та третьої чвертей ХХ ст. унаслідок процесу масової перебудови опалювальних пристроїв, який передовсім охопив рівнини, глинобитні печі поступово замінили пристрої, складені з сирої чи випаленої цегли. Водночас в окремих районах Закарпаття печі у конструктивному сенсі мали свої локальні особливості.

5. Хоча у ХІХ – першій половині ХХ ст. основним опалювальним пристроєм на Закарпатті була піч, наші польові матеріали дають можливість стверджувати, що у домівках найбільш вразливих верств населення Рахівщини, Мукачівщини і Міжгірщини ще у першій половині ХХ ст. як єдиний і основний опалювальний пристрій спорадично використовували відкрите вогнище.

6. Функційна сегментація печі, яка полягала у добудові до неї кухонної плити («спора», «шпора», «шпорика», «спаргета», «шпаргета», «шпаргейта»), у низовинних і підгірських районах розпочалася у кінці ХІХ ст., а в гірських – лише після Першої світової війни.

7. У другій чверті ХХ ст. проходив процес переобладнання сіней у кухню: у житловому приміщенні розташовували кухонну плиту (зрідка – невеличку піч), а зчаста – мобільну металеву пічку (огрівач на металевих ніжках). У такому разі хліб випікали в сінях у печі, а на стаціонарній чи переносній плиті готували страви.

REFERENCES

- Andriyevs'ka, Tamara. "Deyaki aspekty budivnytstva narodnoho zhytla Rakhivs'koho rayonu Zakarpats'koyi oblasti druhoyi polovyny ХІХ – pochatku ХХ st." *Muzey narodnoyi arkhitektury ta pobutu u L'vovi. Naukovi zapysky* 2. L'viv, 2008: 47–56 [in Ukrainian].

- Arkhiv Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy, f. 1, op. 2, spr. 279 [in Ukrainian].
- Blomkvist, Yevgeniya. “Krest'yanskiye postroyki russkikh, ukraintsev i belorussov (poseleniya, zhilishcha i khozyaystvennyye stroyeniya)”. *Vostochnoslavianskiy etnograficheskiy sbornik: Ocherki narodnoy material'noy kul'tury russkikh, ukraintsev i belorusov v XIX – nachale XX v. moskva: Izd-vo AN SSSR, 1956: 3–458* [in russian].
- Chajkowski, Jezhy. *Vejskie budovnictvo meshkalne v Beskidie Nizkim i na pryleglym Poguru. Rochnik muzeov vojvodstva Zheshovskega, t. 2. Zheshow, 1969: 7–255* [in Polish].
- Etnohrafichnyj obraz suchasnoi Ukrainy : Korpus ekspedytsijnykh fol'klorno-etnografichnykh materialiv, holov. red. H. Skrypnyk, t. 9 : Narodna zhytlobudivna kul'tura. Ekolohiya ta orhanizatsiya seredovyshcha prozhyvannya. Kyiv, 2020* [in Ukrainian].
- Fedaka, Pavlo. *Narodne zhytlo ukrayintsev Zakarpattya XVIII – XX stolit'. Uzhhorod: Grazhda, 2005* [in Ukrainian].
- Hayova, Yevheniya. “Ekspozytsiya «Zakarpattya» v Natsional'nomu muzeyi narodnoyi arkhitektury ta pobutu Ukrayiny: stvorenniya, realizatsiya ta perspektyvy”. *Naukovyy zbirnyk Zakarpats'koho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu 7. Uzhhorod: Vyd-vo Oleksandry Harkushi, 2020: 150–156* [in Ukrainian].
- Hayova, Yevheniya. “Osoblyvosti vidrodzhennya material'noyi kul'tury Velykoberezhnianshchyny v ekspozytsiyi «Karpaty» Natsional'noho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu Ukrayiny”. *Naukovyy zbirnyk Zakarpats'koho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu 6. Uzhhorod: Vyd-vo Oleksandry Harkushi, 2019: 154–159* [in Ukrainian].
- Kotsan, Vasyľ. “Budivnytstvo ta inter"yer davnikh typovykh zrubnykh khat v XIX – na pochatku XX st. ta suchasni zhytlovi budynky v seli Lokhovo Mukachivs'koho rayonu: rukopys zapysanyy i uporyadkovanyy u 1974–1977 rr. M. I. Parlahom”. *Naukovyy zbirnyk Zakarpats'koho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu. 6. Uzhhorod: Vyd-vo Oleksandry Harkushi, 2019: 430–435* [in Ukrainian].
- Kotsan, Vasyľ. “Spohady i vidomosti z verkhovyns'koho sela Bukovets' Volovets'koho r-nu Zakarpats'koyi oblasti: rukopys zapysanyy i uporyadkovanyy u 1960–1968 rr. M. I. Parlahom”. *Naukovyy zbirnyk Zakarpats'koho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu 5. Uzhhorod: Vyd-vo Oleksandry Harkushi, 2018: 266–272* [in Ukrainian].
- Kozminova, Amalie. *Podkarpatska Rus: prace a zhyvot lidu po strance kulturni, hospodrske a narodopisne. Praha, 1922* [in Chech].
- Lutak, Vasyľ. “Material'na kul'tura sela Kraynya Martynka Irshavs'koho r-nu Zakarpats'koyi oblasti kintsya XIX – pershoi polovyny XX st.” *Naukovyy zbirnyk Zakarpats'koho muzeyu narodnoyi arkhitektury ta pobutu 5. Uzhhorod: Vyd-vo Oleksandry Harkushi, 2018: 120–125* [in Ukrainian].
- Makushenko, Petr. *Narodnaya derevyannaya arkhitektura Zakarpat'ya (XVIII – nachala XX veka). moskva: Stroyizdat, 1976* [in russian].
- Mohytych, Ivan. “Zhytlo”. *Narodna arkhitektura Ukrayins'kykh Karpat XV–XX st. Kyiv: Naukova dumka, 1987: 69–81* [in Ukrainian].
- Mykhaylo Mel'nyk (1929), zapysav Roman Radovych, selo Luhy Rakhivs'koho rayonu Zakarpats'koyi oblasti, 19 travnya 2009 r. [in Ukrainian].
- Potushnyak, Fedir. “Zakarpats'ka ukrayins'ka etnohrafiiya: znachennya, istoriohrafiiya, zavdannya, problemy ta yikh vyrishennya, elementy ta yikh rozmishchennya”. *Tyvodar, Mykhaylo. Zhyttya i naukovy poshuky Fedora Potushnyaka. Uzhhorod: Grazhda, 2010: 163–254* [in Ukrainian].

- Radovych, Roman. "Narodna arkhitektura (poselennya, sadyba, zhytlo, hospodars'ke budivnytstvo, promyslovi ta hromads'ki sporudy sela". *Etnohrafichni hrupy ukrayintsiv Karpat. Boyky*. Kharkiv: Folio. 2020: 280–308 [in Ukrainian].
- Radovych, Roman. *Narodna arkhitektura Starosambirshchyny XIX – pershoyi polovyny XX st. (zhytlovo-hospodars'kyi kompleks)*. Kyiv: Vydavets' Oleh Filyuk, 2015 [in Ukrainian].
- Radovych, Roman. *Polis'ke zhytlo: kul'turno-henetychni vytoky ta evolyutsiyni protsesy*. L'viv, 2017 [in Ukrainian].
- Raynfuss, Roman. "Narodnaya arkhitektura lemkov". *Karpatskiy sbornik*. moskva: Nauka, 1972: 46–56 [in russian].
- Shahala, Volodymyr. *Ukrayins'ka mal'ovana istoriya. Zbirka malyunkiv i komiksiv*, upor. Andriy Kurkov (peredm.), V. Kondratyuk ; [pislyam.: Ivan Palamar, Maksym Ritus]. L'viv: Memorial, 2021 [in Ukrainian].
- Silets'kyi, Roman. "Problema typolohiyi opalyuval'nykh prystroyiv starodavn'oho zhytla v Ukrayini (konstruktyvno-funktsional'ni osoblyvosti pechi)". *Zapysky Naukovoho tovarystva imeni Shevchenka*, t. CCXLII : Pratsi Sektsiyi etnografii i fol'klorystyky. L'viv, 2001: 230–247 [in Ukrainian].
- Silets'kyi, Roman. "Systema opalennya narodnoho zhytla polishchukiv (typy opalyuval'nykh prystroyiv, yikh konstruktyvni osoblyvosti, zvychai ta povir'ya)". *Polissia Ukrayiny: materialy istoriko-etnografichnoho doslidzhennya*, vyp. 2 : Ovruchchyna. 1995. L'viv: IN NAN Ukrayiny, 1999: 125–140 [in Ukrainian].
- Simonenko, Ivan. "Byt naseleniya Zakarpatskoy oblasti". *Sovetskaya etnografiya* 1 (1948): 63–89 [in russian].
- Simonenko, Ivan. "Materialy k istorii dukhovoy pechi na territorii Ukrainy". *Kratkiye soobshcheniya Instituta etnografii Akademii nauk SSSR* 8. moskva, 1949: 10–18 [in russian].
- Sopolyha, Myroslav. *Narodna arkhitektura ukrayintsiv Slovachchyny*. Svydnyk, 2016 [in Ukrainian].
- Stel'makh, Hryhoriy. "Poselennya, dvir, zhytlo". *Ukrayintsi: Istoryko-etnografichna monografiya: Maket*, za red. K. Huslystoho, t. 1. Kyiv: Vyd-vo AN URSS, 1959: 290–346 [in Ukrainian].
- Symonenko, Ivan. "Poselennya, sadyba ta zhytlo na Zakarpatti". *Materialy do etnografii ta khudozhn'oho promyslu* 2. Kyiv: Vyd-vo AN URSS, 1956: 60–109 [in Ukrainian].
- Syvak, Vasyi' & Sopolyha, Myroslav. "Inter'yer zhytla, tradytsiyni mebli". *Lemkivshchyna : u 2-kh t.*, t. 1 : Material'na kul'tura. L'viv: IN NAN Ukrayiny, 1999: 278–292 [in Ukrainian].
- Tyvodar, Mykhaylo. *Etnografiya Zakarpattya. Istoryko-etnografichnyy narys*. Uzhhorod: Grazhda, 2011 [in Ukrainian].
- Vovk, Khvedir. "Etnohrafichni osoblyvosti ukrayins'koho narodu". *Khvedir Vovk. Studiyi z ukrayins'koyi etnografii ta antropolohii*. Kyiv : Mystetstvo, 1995: 39–218 [in Ukrainian].
- Yuriy Dubyuk (1923), zapysav Roman Radovych, selo Keveliv (urochyshe Tsovt) Rakhiv-s'koho rayonu Zakarpats'koyi oblasti, 19 travnya 2009 r. [in Ukrainian].
- Yuriy Yakob (1928), zapysav Roman Radovych, selo Kraynykovo Khusts'koho rayonu Zakarpats'koyi oblasti, 7 chervnya 2012 r. [in Ukrainian].
- Zhatkovych, Yuriy. *Etnohraficheskiy ocherk uhro-russkykh : kompleksne vydannya; uporyad. i peredmova Oleha Mazurka*. Uzhhorod: Mystets'ka liniya, 2007 [in Ukrainian, in Hungarian].
- Zubryts'kyi, Mykhaylo. "Selo Kindrativ (Turets'koho pov.)". *Zubryts'kyi, Mykhaylo. Zibrani tvory i materialy u tr'okh tomakh*, t. 1. L'viv: Litopys, 2013: 95–116 [in Ukrainian].
- Zubryts'kyi, Mykhaylo. "Selyans'ki budynky v Mshantsy, Starosambir'skoho povita". *Zubryts'kyi, Mykhaylo. Zibrani tvory i materialy u tr'okh tomakh*, t. 1. L'viv: Litopys, 2013: 477–493 [in Ukrainian].

THE FOLK DWELLINGS HEATING SYSTEM UKRAINIANS OF TRANSCARPATHIA (local features)

Roman RADOVYCH

The Ethnology Institute of National Academy of Sciences of Ukraine

Department of Historical Ethnology

15 Svobody avenue, Lviv, 79000, Ukraine

e-mail: radovychroman@gmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-1900-8948>

The article elucidates the local features of the formation of heating devices of traditional Ukrainian dwellings in Transcarpathia, traces the processes of their evolution and the dynamics of the development of ways to remove smoke from the living space.

The dynamics of the smoky heating system liquidation both times domain parameters of the half-smoky and «clean» heating systems pervasion into the folk dwelling are analyzed. In particular, it is indicated that even in the second half of the 1940s, half-smoky dwellings prevailed throughout the territory of Transcarpathia.

Separate attention is focused on the design features of the stove, which was the main heating device of local residents: on construction techniques and technology, building materials, parameters of individual elements, etc.

The process of conversion of hayhouses into kitchens in the traditional dwellings of Ukrainians in Transcarpathia in the second quarter of the 20th century was traced, which was accompanied by the demarcation of the place for baking bread (hayhouse) and for cooking food (living space).

Keywords: ethnology, Ukrainians of Transcarpathia, traditional housing, heating system, open hearth, oven, stove, chimney

Стаття надійшла до редколегії 06.04.2023

Стаття прийнята до друку 15.04.2023