Ю.С. НАУМОВА
Аспирант кафедры технологии и дизайна
Вятский государственный университет (ВятГУ)
e-mail: u-naumova00@mail.ru

J.S. NAUMOVA
Postgraduate of the Department of Technology and Design
Vyatka State University
e-mail: u-naumova00@mail.ru

ТИПОЛОГИЯ РУССКОЙ ПЕЧИ В КОНТЕКСТЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ЖИЛИЩА VI–XV ВЕКА

TYPOLOGY OF THE RUSSIAN STOVE FOR THE PURPOSES OF ORGANIZING SPACE FOR COOKING IN THE DWELLING OF THE 6th–15th CENTURIES

В статье исследуется начальная стадия формирования кухонного пространства в жилом интерьере и его основной элемент — печь. Рассматривается зарождение понятия «печь» и эволюция печи в древнерусском жилище с VI по XV века во взаимосвязи с современным понятием одной из трех основных кухонных зон — зоной приготовления пищи. Приводится типология печей и анализируется вариативность их функционального назначения в домах различных слоев общества. Этот факт является базой для формирования самостоятельного кухонного пространства и его дальнейшего усовершенствования под влиянием развития науки, техники, дизайна.

The article examines the initial stage of formation of kitchen space in residential interior and its main element — the stove. The origin of the concept of the stove and its evolution in the ancient Russian dwelling from the 6th to the 15th centuries are considered in connection with the modern concept of one of the three main kitchen zones — the cooking zone. The typology of stoves is discussed and the variability of their functional purposes in houses of various

population groups is analyzed. This fact is the basis for formation of independent kitchen space and its further improvement under the influence of development of science, technology, design.

Ключевые слова: русская печь, русский быт, русское жилище, интерьер избы.
Keywords: Russian stove, Russian way of life, Russian dwelling, interior of the izba.

В результате эргономических исследований кухонного пространства в XX веке учеными выявлено три главные рабочие зоны: зона приготовления пищи, зона хранения, зона мойки. Все три зоны расположены в мебели — кухонном гарнитуре, состоящем из взаимосвязанных между собой элементов — модулей, которые образуют так называемый рабочий треугольник. Современная зона приготовления пищи — это электрическая или газовая плита, либо варочная панель и духовой шкаф, если речь идет о встроенной в мебельные модули технике. Так было не всегда.

Прообраз современной плиты — печь. Элементом новизны в исследовании является рассмотрение эволюционного развития печи во взаимосвязи с современным понятием одной из трех основных кухонных зон — зоной приготовления пищи. Источниками исследования стали археологические данные, очерки и монографии материальной культуры Древней Руси VI–XV века.

В древнерусском доме печь выполняла две жизненно важные функции — отопление и приготовление пищи. На печи спали, в ней мылись и парились. С печью связано множество народных обрядов, верований и представлений [1, с.181]. Закономерно полагать, что печь была одним из главных элементов интерьера.

Самая простая форма печи возникла, когда человек научился добывать огонь и стал использовать его для приготовления еды и обогрева жилища. В одной из первых построек наших предков периода каменного века — землянке — функцию печи выполняла яма с очагом. Дым от костра выходил через вход в жилище [2, с. 9]. В открытом очаге необходимо постоянно поддерживать огонь — это неудобно и неэкономично, поэтому привело к изобретению приспособлений, которые сохраняют тепло после того, как топливо в очаге прогорит.

В период бронзового века отапливать жилище стали за счет аккумуляции в нем тепла. Очаг оградили стенками из обычных камней и сделали закрытым — таким образом появилась печь [3, с. 10]. Закрытый вариант дольше сохранял тепло при наименьшем расходе топлива.

Первые достоверно славянские памятники древнерусского жилища датируются VI веком до н.э. Во время археологических раскопок, даже если все элементы жилища были разрушены, именно печь оставалась целой, поэтому определить ее тип не составляло труда [4, с. 144]. В одном поселении чаще всего использовался один и тот же тип печи. Русская печь обладала своими характерными, не схожими с другими этническими народами, чертами.

В VI–VII веках первыми жилищами славян были полуземлянки, наземные жилища при раскопках встречаются редко. В полуземлянках делали примитивные печи-каменки (рис. 1). По форме такие печи близки к прямоугольнику, в редких случаях они имели подковообразную форму [4, с. 146].

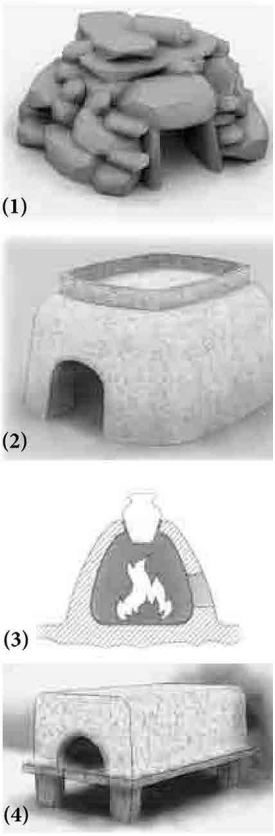


Рис. 1. (1) Печь-каменка; (2) глинобитная печь с жаровней; (3) глинобитная печь с отверстием для установки горшка; (4) глинобитная печь, установленная на деревянном опечке

Каменка складывалась из необработанных камней: нижняя часть — из крупных и плоских, а верхняя — из более мелких. Обычно связующего между камнями не было, но в некоторых поселениях найдены варианты, где щели забивались глиной или черепками сосудов [4, с. 146].

Задняя стенка печи и та, что примыкает к стене, всегда были по толщине больше, чем остальные. Так минимизировали риск возгорания стен жилища. Топка, или устье, то есть отверстие, куда закладывали топливо, была перекрыта большими плоскими камнями, либо сводом из небольших камней [4, с. 146].

Для изготовления печей использовали породы камня, которые можно было найти рядом с поселением: известняк, песчаник, гранит,

куски железной руды. Иногда верхнюю часть складывали из глиняных вальков. Печи-каменки, предположительно, имели дополнительные части из дерева. Для приготовления пищи на печь ставили большие глиняные жаровни [4, с. 146].

В некоторых районах в данный период были распространены глиняные печи, по форме, размерам совпадающие с печами-каменками. Они отличались материалом и технологией изготовления. Основа таких печей не сложена из камней, а вырезана в глиняном материковом останце. Верх — купол, как и у каменок, сделан из глиняных вальков [4, с. 146].

В VIII–X веках появляется еще один тип печи — глинобитная. Ее разновидности: с жаровней, с отверстием в своде для установки горшка и глинобитная печь, установленная на опечек (рис. 1).

Глинобитная печь с жаровней и глинобитная печь с отверстием в своде для установки горшка имели круглую или овальную в плане форму [4, с. 152]. В основном, такие печи полностью сбивались из глины, но также использовались камни и кирпичи.

Северные печи часто были поставлены на опечки, то есть деревянные настилы. Внутренность опечка заполнялась землей, глиной или камнями. Известны также полые настилы, скорее всего, использовавшиеся для хозяйственных нужд. Опечки изготавливались из дуба и имели квадратную или прямоугольную форму [4, с. 155].

Печи-каменки и глинобитные печи еще называли курными, так как они топились по-черному: дым выходил через топочное отверстие прямо в жилище, а потом на улицу через вход. Дымоходы в жилищах простого народа в этот период отсутствовали. К концу XIII века на территории Руси преобладали глинобитные печи [4].

Важную роль играет расположение печи в плане жилища. В IX–XIII веках жилище крестьянина было двух типов — наземные срубные дома и полуземлянки. Постройки города, села, погост или двор феодала имели общие сходные черты: это были небольшие дома состоявшие, как правило, только из одной комнаты, где стояла печь [5, с. 8]. Как такового понятия кухонного пространства изначально не существовало. Печь была одним из основных элементов интерьера. В комнате, кроме нее, стояли только простые лавки и скамьи.

Печь располагалась в одном из углов избы. Большую часть времени, особенно зимой, женщина проводила у ее устья. В зависимости от климатических условий, в северных районах устье печи поворачивалось

от входа, чтобы хозяйка была прикрыта печью от холодного воздуха. В южных районах — к входу, чтобы удобнее было носить дрова, воду, кормить скот [6, с. 63].

Для зажиточных горожан в этот период характерно наземное срубное жилище, которое, в отличие от крестьянской избы, имело несколько комнат. Планировка комнаты, в которой находилась печь, тип печи и ее функциональное назначение были такими же, как в доме простых крестьян.

Во дворцах феодала для приготовления пищи использовались отдельные хозяйственные постройки — поварни [5, с. 13]. Начинается разделение печей по функциональному признаку — для отопления дворца и для приготовления пищи используются разные печи.

В XIII–XV веках во время татаро-монгольского ига конструкции печей основной части населения не менялись. Одна и та же печь, как и раньше, выполняла у простого городского жителя функцию отопления и приготовления пищи и помещалась в одном из углов комнаты. Большинство печей были глинобитными, сводчатыми, с плоским подом. В начале рассматриваемого периода иногда еще встречаются каменки, а в его конце — кирпичные печи. Печь ставилась на опечек [5]. В избах ремесленников на печь иногда устанавливали дымники. Чаще она не имела трубы и дым выходил прямо в комнату, а оттуда — на улицу через дверь или окно [7, с. 120, 256].

Изба называлась черной, если в ней стояла курная беструбная печь, белой — если печь была с трубой. Белых изб и горниц было много в городах, в деревнях они почти отсутствовали [5].

В домах феодальной знати и других богатых людей, как и раньше, помещения для приготовления пищи — поварни — ставились отдельно от барских хором, одна из главных причин — защита жилых построек от пожаров. В богатых домах того времени отопительные печи уже имели трубы. Кирпичная печь с трубой скорее всего была не только источником тепла, но и важным элементом украшения интерьера [5]. На данном этапе функцию отопления и приготовления пищи в состоятельных домах выполняли разные печи. В конструкцию вносится важное техническое новшество — труба для выхода дыма на улицу.

В XV веке начинается новый этап усовершенствования печи в жилищах обычных крестьян. Курная печь, как и раньше, являлась основным отопительным прибором избы и одновременно местом приготовле-

ния пищи, но отвод дыма уже производился через специальное отверстие в стене под потолком, которое закрывалось изнутри заслоном. Другой способ отвода дыма — отверстие в потолке. Сама печь сбивалась из глины или складывалась на глиняном растворе из камней. В конце XV века у некоторых изб появляются деревянные трубы «дымницы». Печь-каменка в этот период встречается уже сравнительно редко в жилой избе. Как отопительный прибор в русских банях она сохранилась еще надолго [2].

Следующий этап усовершенствования черной курной печи — размещение «верхника» над устьем печи с устройством над устьем примитивного колпака, который соединялся с отверстием в потолке только во время топки. Так в XV веке появилась печь «полубелок», которая предшествовала обычной русской «белой» печи. «Белая» печь отличается от «полубелка» тем, что имеет сквозную трубу для отвода дыма наружу из-под колпака над устьем печи [2].

Таким образом, сформулируем выводы: в VI–XV веках усовершенствование печи шло медленными темпами, что характерно для традиционного типа развития общества. При создании печи, в первую очередь, руководствовались показателями ее экономичности и функциональности, наименьшее значение уделялось эстетической составляющей. В начале периода печь почти не имела различий в жилищах простых крестьян и богатых людей и выполняла две основных функции — отопление и приготовление пищи. К концу XV века нарастают отличия между жилищами города и деревни. В жилищах простых крестьян печь продолжает нести двойную функцию. В состоятельных домах существенно меняется тип жилища и увеличивается количество комнат. Для приготовления пищи отводят отдельные помещения.

В результате происходит разделение функций печи. На данном этапе функцию отопления и приготовления пищи в богатых домах уже выполняют разные приборы. Этот факт является базой для формирования самостоятельного кухонного пространства и его дальнейшего усовершенствования под влиянием развития науки, техники, дизайна.

Список литературы:

1. *Байбурин А.К.* Жилище в обрядах и представлениях восточных славян: монография. — Москва: Языки славянской культуры (ЯСК), 2005. — 218 с.

2. *Орлов А.И.* Русская отопительно-вентиляционная техника: монография. — Москва: Аква-Терм, 2010. — 224 с.

3. *Козлов А.А.* История печного отопления в России. — Москва: АНКО, 2017. — 164 с.

4. *Раппопорт П.А.* Древнерусское жилище. Археология СССР (свод археологических источников). — Ленинград: Наука, 1975. — 180 с.

5. *Рабинович М.Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города: монография. — Москва: Наука, 1988. — 312 с.

6. *Беловинский Л.В.* Жизнь русского обывателя: изба и хоромы. — Москва: Кучково поле, 2012. — 400 с.

7. *Бломквист Е.Э.* Восточнославянский этнографический сборник. Очерки народной материальной культуры русских, украинцев и белорусов в XIX — начале XX в. / Е.Э.Бломквист, Н.И.Лебедева, Г.С.Маслова; под редакцией Ю.В.Ивановой, Р.С.Липец. — Москва: Издательство Академии наук СССР, 1956. — 805 с.