

# Под шумок самовара

*Смеркалось, на столе, блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая.  
Над ним клубился легкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам темною струею  
Уже душистый чай бежал.*

**А.Пушкин**

*Давай-ка наколем лучинок,  
Раздуюм себе самовар!  
За верность старинному чину!  
За то, чтобы жить не спеша!  
Авось и распарит кручину  
Хлебнувшая чаю душа.*

**А.Блок**

Кому не знакомо российское гостеприимство с его неперменным атрибутом - самоваром? Для многих людей он символ национального быта, его привлекательности, одна из страниц русской бытовой культуры.

Но, как это ни странно, до сих пор нет единого мнения о происхождении самого слова «самовар».

Одни считают, что оно образовано из двух русских слов «сам» (дает) «вар» или «сам варит» (без печки). Другие предполагают, что оно вовсе не русского происхождения, а искаженное татарское слово «сана-бар», что означает «чайник», «чайный сосуд».

Сегодня трудно сказать, когда и где был изобретен первый самовар. Можно найти упоминание о «самоварящих» приборах даже у самых древних людей планеты.

Греки и римляне тоже пользовались переносным поваренным устройством под названием «автепса». Это был квадратный сосуд с двойными стенками, между которыми заливалась вода. В центре разводился огонь, под ним можно было поставить на треножнике еще один сосуд и готовить пищу. Но римлянам, как известно, не был знаком сам чай...

В старших родственницах самовара и «бульотка». В нее наливали кипяток, поддерживая постоянную температуру горячей снизу спиртовкой.

Чисто русскими предшественниками самовара считаются «кухни-самовары» с несколькими отсеками внутри: в каждом варилось отдельное блюдо. Позднее в них прибавилось отделение для кипячения воды и появилась



*К.Маковский. За чаем. 1914 г.  
Из собрания Ульяновского областного  
художественного музея.*

необходимость в устройстве крана.

Самый же близкий к самовару по конструкции и назначению - «сбитенник» - чайник с трубой и поддувалом. Словом, родословная самовара началась задолго до того, как чай поселился в России.

Первые самовары XVIII века и были похожи на сбитенники. Встречались экземпляры, напоминающие китайские «хо-го», в которых подавали на стол кипящий суп, а также европейские «фонтаны», предназначенные для охлаждения или подогрева вина. Но сходство это относительно.

Русский самовар - совершенно оригинальное изобретение. В его конструкции насчитывается до девяти сот технологических операций. Создание самовара делилось на ряд операций: отдельные части его делались из разных сортов металла; использовались методы чеканки, литья, токарной обработки. Изготовлением были заняты мастера не одной

специальности - от наводчика, литейщика до столяра. Над выставочными и заказными самоварами работали наиболее опытные мастера - медники и серебряники. Некоторые образцы изготавливались по специальным эскизам художников.

Первая в России фабрика самоваров была открыта в 1766 году в Москве Шмаковым, а к началу XIX века отечественных фабрик насчитывалось уже восемь. Там каждый мог заказать самовар по своему эскизу или по каталогу.

Подлинную революцию в самоварном искусстве произвели туляки. В середине XIX века Тула насчитывала десятки мастерских, и у каждой был свой «секрет фирмы». Быстро прославились здесь фабрики Баташевых, Ванькиных, Тейле, Маликова.

В то время вошли в моду самовары из заменителей серебра, которые получили широкий сбыт среди зажиточных россиян и даже при царском дворе. Популярными стали самовары из накладного серебра. Сороковые годы прошлого века принесли моду на «второе рококо», для которого характерны вычурные формы и орнаменты.

Кстати, самовар не только олицетворял русское гостеприимство и семейный уют, но демонстрировал материальный достаток своих владельцев. Так, в российской деревне самовары встречались лишь в зажиточных домах.

Горожанин мог попить чаю из самовара, прийдя в трактир, на ярмарку или городскую площадь. Особенно необходимым самовар стал во время народных гуляний. А в доме - чаепитие постепенно из дополнения к семейному столу превратилось в любимый и приятнейший ежедневный досуг.

В Россию чаепитие пришло не сразу: по традиции здесь пили мед, любили пиво, квас, сбитень. Правда, экзотический пришелец - чай - был известен еще при дворе царя Алексея Михайловича, но в знатных домах его долго использовали лишь как лекарство. Распространенным же он становится лишь к началу XIX века.

Способ заварки чая в России сложился особенный. Только здесь готовится отдельно так называемая «заварка». В Китае чай заваривают непосредственно в чашках, а в Японии - напиток необходимой концентрации готовят сразу в большом чайнике.

Постепенно выработался и своеобразный национальный ритуал чаепития - чай разливала хозяйка дома или ее старшая дочь. Иногда в семье заводили по два самовара - один на каждый день, другой - для гостей. Ставили его в гостиной, в угол или у стены - на столик или полубуфет, иногда на него надевали чехол.

С самоваром не расставались и в дороге. Бытовали специальные дорожные самовары - их легко узнать по необычной форме сундука или прямоугольной коробки. Ножки же были всегда съемные.

В наше время самовары все больше электрические, а художники-дизайнеры видят в них предметы декоративно-прикладного искусства. Увлеченно обыгрывают дерево, керамику, фарфор, гжель, лаковую роспись на папье-маше. Но то - нетрадиционные «самоварные» материалы. Увы, многовековый символ русского быта постепенно превращается в сувенир.

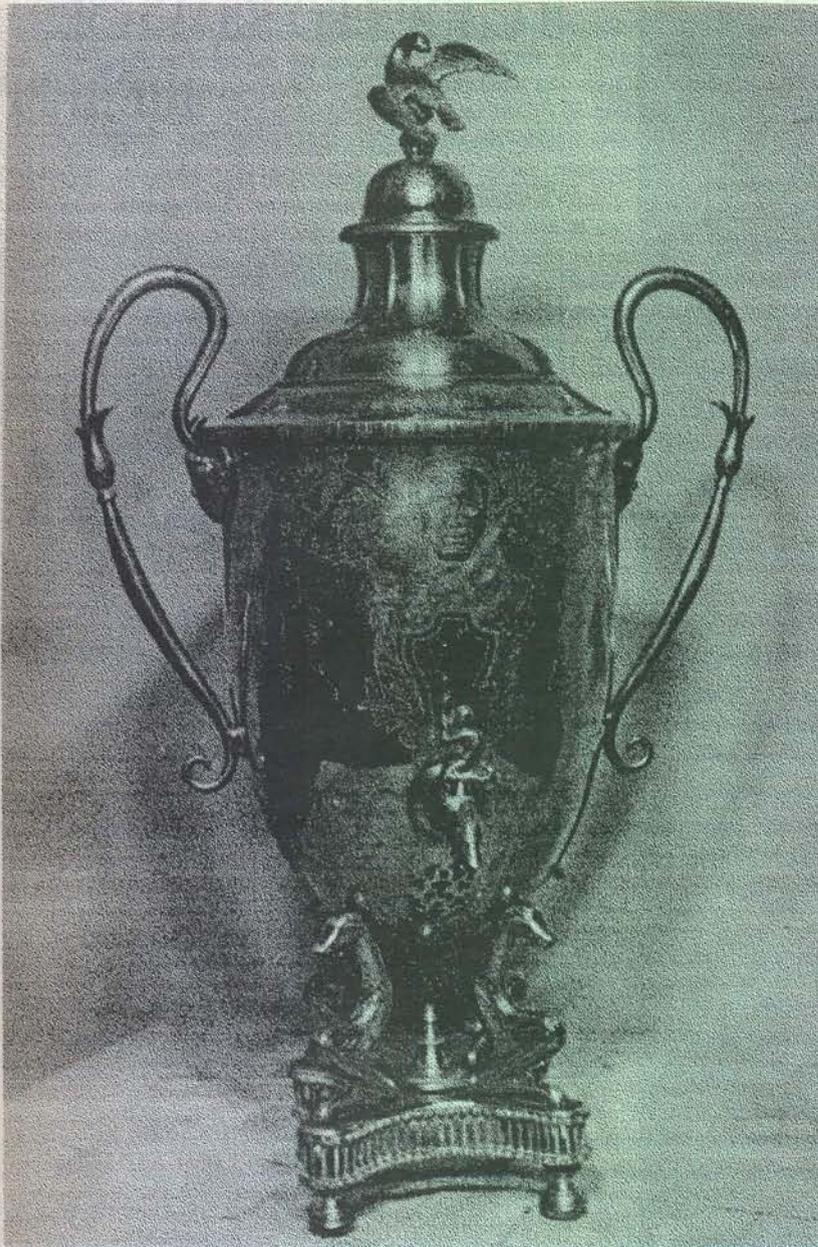
А ведь, согласитесь, из самовара чай так вкусен!

«...ПОСЛЕ ОБЕДА ГОСУДАРЬ ПРОГУЛИВАЛСЯ В САДУ, УСТРОЕННОМ ПРИ БОЛЬНИЦЕ, И НАЗВАННОМ ТАК ЖЕ, КАК И САМА БОЛЬНИЦА, «АЛЕКСАНДРОВСКИМ». В ЭТОМ САДУ КУПЕЧЕСТВО УГОЩАЛО ЦАРЯ В НАРОЧНО УСТРОЕННОМ ВОКЗАЛЕ ЧАЕМ И ФРУКТАМИ ИЗ ОРАНЖЕРЕЙ И САДОВ СИМБИРСКОЙ ГУБЕРНИИ, ПРИЧЕМ ХОЗЯЙКОЮ БЫЛА УВАЖАЕМАЯ ВСЕМИ КУПЧИХА Д.М.КОСОЛАПОВА...»

П.Мартынов. «Город Симбирск за 250 лет его существования», 1898г.

«ВЕЗДЕ ЗАБАВЛЯЛИСЬ И ВЕЗДЕ ПИЛИ ЧАЙ. ЭТО НЕОБХОДИМАЯ ПОТРЕБНОСТЬ НАШЕГО КУПЕЧЕСТВА, ЭТО ЕДИНСТВЕННАЯ РОСКОШЬ НАШИХ НЕБОГАТЫХ МЕЩАН, ЭТО ПРАЗДНИЧНОЕ, ВЫСОЧАЙШЕЕ НАСЛАЖДЕНИЕ ВСЕХ ТРЕЗВЫХ РАЗНОЧИНЦЕВ, ФАБРИЧНЫХ МАСТЕРОВЫХ И ДАЖЕ МУЖИЧКОВ - НАШ РУССКИЙ КИПУЧИЙ САМОВАР ДЫМИЛСЯ НА КАЖДОМ ШАГУ.»

М.Загоскин.  
«Москва и москвичи»,  
1848 год.



*Попробуйте!*

#### РЕЦЕПТ ОТ «ПРАБАБУШКИ»

Как же правильно готовить чай? Нет ничего проще! Вот вам старинная норма заварки: по чайной ложке сухого чая на каждый стакан воды плюс одна чайная ложка дополнительно на весь чайник. Если в заварочном

чайнике четыре стакана воды, значит сыплем в него пять ложек чая. И не варить его нужно, а заливать кипящей водой, настаивать не дольше пяти-семи минут. Настоящие любители чай пьют без сахара.

*А ЧТО ПОСОВЕТУЕТЕ ВЫ?*

#### КАК РАЗНОРОДНЫ! КАК БОГАТЫ!

Увы, они лишь экспонаты,  
Ведь современники мои  
Отучены гонять чай  
Из самоваров.

Скромный чайник  
Их собеседник и печальник.

А гостю высокоценный  
Подносим кофе растворимый,  
- посетовал современный поэт.

Оно и верно. Поисчезали из нашего быта грудяги-самовары, а заодно - тот почти неуловимый аромат былого добросердечия и хлебосољства, что искони дарили они дому.

К счастью, не всем реликвиям семейного очага суждено было сгинуть на свалке или пыльном чердаке. Некоторым повезло стать музейным достоянием.

Только в коллекции Ульяновского областного краеведческого музея около семидесяти таких раритетов.

В старейшинах - самовар первой четверти прошлого века в стиле ампира (на фото). Есть «самовар-эгоист», он же - «отрада холостяка», всего на полтора-два стакана кипятка. Можно полицезреть и дорожные экземпляры. Здесь же парад самоварных регалий: медали международных и российских выставок, фабричные тавро - скажем, тульских фабрикантов Шемариных, И.Капырзина, Б.Телье; Тульского патронного завода...

Словом, чай да сахар! Пейте, то бишь любуйтесь на здоровье!

---

*Материалы рубрики  
подготовлены  
ГАЛИНОЙ БОРИСОВНОЙ  
ВЕЛИЧКИНОЙ -  
научным сотрудником  
Ульяновского областного  
краеведческого музея имени  
И.А.Гончарова.*