



12.11.2011. «Генералы стола». В центральной библиотеке Кингисеппа член правления нашего Исторического общества Ю.Н. Гуляев представил свою коллекцию русских самоваров и рассказал не только об этих «генералах стола», как называли самовары, но и о традиции чаепития в России.

Ямбург - Кингисепп - Петербург. В читальном зале, как говорится, яблоку негде было упасть. В тот день кингисеппский коллекционер и собиратель раритетов Юрий Гуляев, выставил десяток экспонатов из своей коллекции русских самоваров. Размещённые для обозрения на столах самовары были различной формы и величины, выполнены из разных металлов и сплавов и изготовлены в разное время: с 30-х годов XIX века до начала XX-го. На период мероприятия эти самовары стали «генералами» и самого читального зала.



Встречу с русской стариной открыли директор центральной библиотеки **Елена Васильева** и президент Исторического общества Ямбурга-Кингисеппа **Вадим Аристов**. Предваряя разговор о самоварах, он рассказал, что вместе с членом правления общества **Николаем Иевлевым** выступал по вопросу создания областного Музея морской славы на собрании Морского совета при губернаторе Ленинградской области:

— Я рассказал о необходимости создания такого музея в Кингисеппском районе, поскольку у нас, в Лужской губе, строилась самая большая военно-морская база СССР – «Второй Кронштадт» и

город моряков – Комсомольск-на-Балтике, а теперь здесь возводится самый большой порт России. Николай Витальевич говорил о подходах к созданию такого музея. На следующий день в конференц-зале отеля «Маршал» в Петербурге мы провели презентацию первого номера альманаха «Малая Родина», которая уже проходила в нашем городе. У Исторического общества Ямбурга – Кингисеппа в Петербурге появляется всё больше единомышленников, участвующих в наших проектах. Работу по организации петербургской презентации взял на себя Николай Иевлев.



Перед разговором о самоварах и традиции чаепития в России с несколькими музыкальными номерами выступил народный коллектив, ансамбль русских народных инструментов «Россияне», которым руководит **Фаина Пискарёва**. Благодарность слушателей за замечательную музыку была выражена продолжительными аплодисментами. После этого настало время лекции Юрия Гуляева.



Кто изобрёл самовар? Самовар – это слово вошло во все европейские и не только европейские языки, оно неразрывно связано с Россией, как и русская традиция чаепития.

– Самовар, вообще, достаточно мало затронутая историками тема, – начал разговор Юрий Николаевич. – Хотя самовар – наш русский брэнд, однако, изобретение это не российское. Известно, что в Древнем Риме, ещё до нашей эры, существовали «самонагревающиеся» сосуды и устройства для приготовления пищи, напоминающие устройством самовар (они найдены при раскопках Помпеи). Один из них носил название автепса – та же ёмкость для воды с жаровней посередине и казда – бронзовый сосуд в форме вазы, так сказать, прототип самовара. И в Древнем Китае существовало приспособление для приготовления пищи под названием хо-го по форме напоминающее самовар, только без сливного краника: горячую пищу доставали из хо-го черпаком.

Но откуда казда стала известна тем же римлянам, доподлинно неизвестно, как неизвестен и народ-изобретатель этого чуда древней мысли. Очевидно, римляне переняли его у одного из тех народов,

с которыми сталкивались в истории. Судя по компактности и возможности походного приготовления пищи, это новшество принёс кочевой народ. При раскопках одного из городов Древней Булгарии на Волге был найден медный сосуд первого тысячелетия нашей эры, напоминающий по форме и устройству самовар. Известно такое устройство и в Персии. В России первые документальные сведения о самоваре появляются с 1740 года, когда на уральской таможне была задержана демидовская контрабанда. Среди прочего товара по описи находился прибор «зелёной меди 216 фунтов с жаровней внутри для нагревания воды». Когда на Урале начали производиться первые русские самовары, тоже неизвестно. Первый уральский завод по их производству был основан в Нижней Урге (Красноуфимский район) Осокиными. Но предприимчивому купцу Акинфию Демидову удалось переманить от Осокиных мастера (технолога) и в 1741 году он запустил свой завод по производству медной посуды, в том числе и самоваров. Демидов умудрялся продавать свои изделия даже в Турцию, Иран. Первые самовары предназначались не для питья чая, чай тогда был не по карману и среднему сословию, их использовали как сбитенники для готовки сбитня – горячего напитка из мёда и трав. Фактически это были винокуренные кубы (говоря современным языком, самогонные аппараты, только спирт на Руси тогда не гнали). Изготавливали и самовары-кухни для готовки еды в походных условиях. Это были самовары со всеми положенными для них конструктивными особенностями (туловом – ёмкостью с кувшином и трубой-жаровней внутри, крышкой, шишками-ухватками, шейкой, поддоном), но только не было краника-вертка. Горячую пищу вынимали черпаком. Топили такие самовары древесным углём, а в степи – кизяками.

Хождение чая в народ

Чай на Руси пить стали сравнительно недавно: с XVIII века – дворянское и купеческое сословие, а с XIX-го чай стал уже национальным напитком. До того на Руси широко употребляли русский или копорский (кипрейский) чай, названный так по имени крепости Копорье. Это известный всем иван-чай, который в больших количествах экспортировали даже в такую чайную державу, как Англия.

Собственно китайский чёрный чай появился в России в 1638 году благодаря послу Василию Саркову, который привёз его царю Михаилу Романову из Западной Монголии в качестве подарка от алтын-хана. Царь откушал чаю и был в восторге, но тогда, к сожалению, дальше царёвой радости дело не сдвинулось. Только в конце XVII века чай стали завозить в купеческие лавки из Северного Китая, однако побаловаться чайком мог лишь дворянин или сановник, поскольку стоил чай в 11 раз дороже чёрной икры. Лишь с петровской эпохи начались перемены в чайном питии, но чай по-прежнему был только удовольствием для дворянства.

Поначалу самовары – за неимением широко спроса – производились в ограниченном количестве. Чайно-самоварный расцвет начался с эпохи Екатерины Великой. В Китае, Монголии, на Тибете чай пили помногу, но он считался либо лекарственным напитком (зелёный чай), либо ритуальным. Чёрный чай пили ламы и монахи-буддисты во время многочасовых молений и медитаций, чтобы не уснуть и сохранять бодрость ума. Дабы императрица не сильно сердчала на их народ за частичное участие в Пугачёвском восстании, буряты прислали в Петербург посольство с богатыми дарами: чаем и чайными принадлежностями. Екатерина II осталась довольна, только по своей немецкой привычке она по-прежнему продолжала пить кофе. Причём заваривала его собственноручно, да так крепко, что скулы сводило у придворных, которые его пробовали. И всё-таки во второй половине XVIII века в России началось бурное развитие культуры чаепития и самоварного производства. К началу следующего столетия здесь уже имелось более 250 самоварных производств.

Чай до третьей тоски

Основные производства располагались по-прежнему на родине русского самовара – на Урале, а также в Москве. Но на рубеже веков появился мощный конкурент, который затем стал доминировать – Тула. Поскольку традиционный для тульских военных заводов госзаказ на время упал, тульский заводчик Фёдор Лисицин в 1796 году, смекнул, что образовавшуюся коммерческую брешь можно заполнить пузатым самоваром. Следом здесь возникло немалое количество знаменитых самоварных тульских династий. Наиболее коммерчески успешной стало самоварное производство Баташовых, которые стали поставщиками и императорского двора – то есть имели право ставить на свои изделия российский герб, двуглавого орла. – Известно более 600 клейм мастеров самоварного дела, – говорит Юрий Гуляев. – Имелось множество видов самоваров, были самовары повседневные и парадные, различающиеся качеством отделки и богатством декора. Были дорожные самовары со съёмными ножками,

прикручивающимися на винтах, самовары семейные ёмкостью по 15-20 литров. Вы не поверите, но такого самовара хватало лишь раз семье попить чайку. В Москве, как, впрочем, и в других городах России, чай пили на завтрак, на обед и в 16 часов. В четыре дня жизнь в Москве замирала, из окон слышался рокот и жужжание кипящих самоваров. Семья могла выпить за день до 15 средних самоваров. Говорили: «Попьём чайку до третьей тоски». Попробуй-ка два часа кряду попить чаю, и когда сойдёт семь потов – это чай только до первой тоски. Бывало хозяин, уходя по делу из дому, вынимал из самовара кран-верток и клал его в карман, дабы домочадцы не сели пить чай без него.

Выпускали в России и солдатские самовары, которые носились на ремне. Были самовары-солитеры (эгоисты), рассчитанные на один-полтора стакана, то есть на одного человека. Были самовары «тет-а-тет» – на двоих (помните известные слова песни: «У самовара я и моя Маша»?). Были самовары гостиничные и магазинные – обычно на 5-6 литров. Они отличались наличием ручки, как у чайника. Существовали самовары трактирные высотой до полутора метров и по полметра в диаметре. Были и огромные монастырские самовары для братии до 10 вёдер объёмом...

Самый маленький самовар был сделан в СССР в Академии Наук на одну каплю, которую можно было вскипятить. А самый большой был сделан к юбилею самовара в Туле на заводе «Штамп», объёмом 450 литров, высотой под два метра и весом полтонны. Назывался он «Буфетный». Но обычный объём самовара – на 5-6 литров.

Самоварное золото

Материалом для самовара служили сначала красная и зелёная медь, из которой делали самовары на Урале. Но поскольку медь имеет свойство к окислению, что не полезно для организма, и его приходилось частенько чистить, то основным материалом стала латунь и томпак – золотистый сплав, разновидность латуни. Отсюда и понятие «самоварное» или «цыганское золото», то есть ненастоящее. Реже самовары делали из мельхиора – сплава меди и серебра, но такие изделия стоили дорого, и их могли позволить себе лишь люди с состоянием. Конечно, были самовары из железа, бронзы и даже из чугуна и фарфора.

– А топили самовары чаще всего древесным углём, дровами и сосновыми шишками, – делился своими знаниями традиции русского чаепития Юрий Гуляев. – Шишки придают чаю неповторимый хвойный аромат. Русский немец Тейле запатентовал самовар со встроенной керосинкой, но он не прижился – аромат не тот. Не прижился и спиртовой самовар Шемариных. Как ставят самовар, я наблюдал у дочери ямбургского почтмейстера **Серафимы Кувшиновой**: древесный уголь из русской печи гасили и складывали в чугунный чугунок, накрывали, а когда приходила пора ставить самовар, его извлекали и раздували. Вода, вскипячённая в самоваре, как установили исследователи, по структуре близка к талой воде – она целебная. Если человек простывал, всегда первым делом ставили самовар.

Чай с угрызением и чай вприглядку

В середине XIX века самоварами разжились и многие крестьянские семьи. Самовар стал неким стержнем, вокруг которого собирались домочадцы. Конечно, у крестьян самовары были по-беднее, чаще всего кустарного производства, хотя Баташовы в конце века наладили производство недорогих, народных, самоваров. У кого не было самовара, те ходили пить чай в трактир, где имелось два зала: питьевой для горячительных напитков и чайная, где из трактирных самоваров дули чай в одном зале и дворяне, и крестьяне, и ямщики. Когда же самовар ставили дома, за чаем съедалось невероятное количество снеди: булочек, пирогов, варенья, плюшек, столько, что один из иностранцев писал, что чай в России не просто пьют, а запивают им еду. Как-то князя Шаховского, когда тот остановился в мюнхенской гостинице, пригласили в номер к Гёте на чай. Чай подали, но князь не увидел ничего к чаю и заказал к нему какую-то закуску. Ему принесли, а затем выставили счёт. Князь возмутился, но ему ответили, что его пригласили не ужинать, а именно на чай...

Дома женщины пили чай из чашек, а мужчины из стаканов с подстаканниками. Для детей существовали маленькие подстаканники. Пили с вареньем и сахаром, который мелко кололся. Как говорилось, пили вприкуску и с угрызением, поскольку твёрдые комочки приходилось грызть. А кто был совсем беден, пил чай вприглядку: на блюде клали кусочек сахара или подвешивали его. Семья за пустым чаем мысленно наслаждалась «сладким вкусом».

– С приходом революции самовары большевиками были объявлены «мещанством» и начали исчезать, – завершая свой рассказ, заметил Юрий Гуляев. – Почти сошло на нет и их производство, исчезла культура и домашний ритуал чаепития. В домах самовары заменили

чайниками, а в столовых – огромными квадратными кубами из нержавейки с кипятком. Затем квартиры наводнили чайники электрические. Но сегодня традиционная культура чаепития понемногу начинает возрождаться. Самовары на углях стали вновь выпускать и в Туле, и на Урале.

Из рассказа Юрия Гуляева следует, что «генерал стола» понемногу возвращается в русские семьи к батальонам стаканов в подстаканниках.

Дмитрий Власов