

История самовара.

Только на Руси пили чай из самовара. Много легенд ходит о том, где впервые был сделан самовар.

«Самовар – водогрейный для чая сосуд, большей частью медный, с трубкою и жаровнею внутри», - такое определение мы встречаем уже в 1860-е годы в Толковом словаре В.И. Даля. В нем указано функциональное назначение самовара – нагревать воду. Другая версия, которая тоже, вероятно, имеет право на существование, основана на созвучии слова «самовар» с татарским «санабар» (чайник). Известно, что самым ранним видом среди самоваров, связанных с ритуалом чаепития, был самовар в форме чайника, датируемый 1760-ми годами. Функция чайника в чайной церемонии у восточных народов определялась традицией. Восприняв форму чайника, самовар стал играть и сходную с восточной традицией роль в церемонии чаепития.

Тем не менее в первых письменных свидетельствах 1740-х годов, касающихся русской водогрейной машины уже встречается слово «самовар». Казан с трубой и куб с трубой 1730-х годов, по нашему мнению, являются разновидностями «самоварящего» прибора. Вот как размышлял писатель **В. Кравцов**: *«У нас в России самовар заменял камин, у которых во Франции и Англии собираются по вечерам. У них трудно представить себе дом без камина, а у нас – без самовара».*

Наличие в доме самовара свидетельствовало о материальном достатке. За чаепитием нередко решались серьезные деловые вопросы, без самовара не обходились в самых жарких творческих и политических дискуссиях. Словом, самовар был необходим и в доме столичного петербургского аристократа, и в трактире или чайной для небогатого посадского люда.

Своим появлением самовар обязан чаю. В Россию чай был завезен в XVII веке из Китая и применялся, в то время как лекарство среди знати. Есть в Китае родственный прибор, в котором тоже есть труба и поддувало. Но настоящего самовара нет больше нигде, хотя бы потому, что в других странах кипятком сразу заваривают чай, примерно как кофе. Чай ввозился в Москву, а позднее и в другие города России. Чайная торговля являлась одним из обширных и выгодных коммерческих предприятий. В XIX веке чай стал русским национальным напитком. Чай был конкурентом сбитня, любимого напитка Древней Руси. Этот горячий напиток приготавлился с медом и лекарственными травами в сбитеннике различные стадии кипения воды: "поет", "шумит" и "бурлит".

Сбитенник внешне напоминает чайник, внутри которого помещалась труба для закладки угля. Бойкая торговля сбитнем шла на ярмарках.

Русской "чайной машиной" называли самовар в Западной Европе. И действительно, вследствие формы, усиливающей акустику, он обладает удивительной способностью издавать звуки.

В России первое чаепитие состоялось в 1638 году. А самовары появились в 1679 году. Первые самовары изготовили на Урале, а затем их начали делать по всей России, особенно в Туле. К середине XIX века в Туле уже существовало около 80 самоварных фабрик.

Известно, что первый самовар был изготовлен в Туле в 1778 г. в Заречье Назаром Лисицыным. Вскоре последователей у Лисицына нашлось много.

Самовар видели все, но не все знают, как он устроен. Внутри самовара находится труба. В неё засыпали сосновые сухие шишки или древесный уголь. Поджигали их лучиной и раздували огонь сапогом. Закипала в самоваре вода. В специальное приспособление наверху в самоваре устанавливался заварной чайник.

Главным материалом для изготовления самоваров служили медь зелёная (латунь) и красная (сплав меди и цинка). Иногда самовары серебрили и золотили.

Формы самоваров также были различны. Наиболее часто встречаются самовары – “банки”, “рюмки”, “шарики”, у которых есть несколько подвидов: “арбуз”, “дыня”, “груша”. Одни из самых красивых – самовары “ваза” и “цветок лотоса”. А мечта каждого коллекционера и даже многих музеев – “паровоз”, “петух” и “бочонок”.

Сложен и многообразен процесс изготовления «тульского чуда», который составлял 12 приемов. В самоварном деле было **семь основных** специальностей:

Наводильщик — сгибал медный лист, спаивал его и выделявал соответствующую форму. За неделю он мог выделать 6-8 штук заготовок (*смотря по форме*) и получал в среднем 60 копеек за штуку).

Лудильщик — вылуживал внутреннюю часть самовара оловом. Делал 60-100 штук в день (и получал по 3 копейки за штуку.)

Токарь — точил на станке и полировал самовар (при этом, ему помогал рабочий, который вертел станок (вертельщик) .Токарь мог выточить 8-12 штук в день(и получал 18-25 копеек за штуку.)

Слесарь — делал ручки, краны и т. п. (ручки — к 3-6 самоварам в день)(и за каждую пару получал 20 копеек.)

Сборщик — из всех отдельных частей собирал самовар, припаивал краны и т. п. В неделю делал до двух дюжин самоваров (и получал с одного 23-25 копеек.)

Чистильщик — очищал самовар (до 10 штук в день) (, получал за штуку 7-10 копеек).

Токарь по дереву — изготавливал деревянные шишки к крышкам и ручки (в день — до 400-600 штук) (и получал 10 копеек за сотню).

Длителен процесс изготовления самовара, прежде чем он появится в таком виде, в котором мы его привыкли видеть.

Выпускались самовары емкостью от 2-х до 80-ти литров, а делали их из разного металла: из меди, латуни, иногда из серебра и мельхиора.

Что интересно, вначале самовары продавались не поштучно, а на вес, чем тяжелее — тем дороже.