

САМОВАР



Самовар — металлический сосуд для кипячения воды с краном и внутренней топкой в виде высокой трубки, наполняемой углями, который изобрели на рубеже XVIII в. русские мастера.

Чаепитие за самоваром — отличительная черта русского традиционного быта. Самовар был не просто бытовой принадлежностью, он олицетворял собой благополучие, семейный уют и достаток. Его передавали по наследству, он входил в девичье приданое. Он красовался на самом видном месте в доме, занимал почетное место на столе. История русского самовара уходит в далекое прошлое. По легенде самовар привез в Россию из Голландии Петр Первый. Но по документальным свидетельствам он появился спустя полвека после его смерти. Происхождению самовара мы обязаны чаю, который в конце 16 века появился в России. Его популярность быстро росла, к 19 веку на Руси чай считался самым популярным напитком.

Уже в 18 веке в Туле и на Урале появились самовары-кухни и сбитенники, в которых из меда, трав, воды и пряностей варили сбитень. Первое упоминание о самоваре встречается в описи имущества Онежского монастыря, датированной 1746 годом. Родиной самовара называют Тулу, но некоторые историки не исключают, что первые самовары начали делать на одном из уральских заводов: Иргинском, Троицком или Суксунском. В исторических документах, которые хранятся в Госархиве, описывается медный луженый самовар заводской работы, весом 16 фунтов. Согласно проведенным исследованиям доказано, что он был сделан иргинскими умельцами в 1738-1740 гг.

В 19 веке был выпущен керосиновый самовар, на фабрике братьев Черниковых стали выпускать самовары с боковой трубой, это совершенствование ускорило процесс кипения, усилило движение воздуха. К 1812 году завод Петра Силина в Подмоскovie считался самым крупным предприятием по производству самоваров. Ежегодно выпускалось 3000 штук. Но к 1820 году Тула стала лидировать в самоварном производстве. За тридцать лет там открылось 28 фабрик, ежегодно выпускающих 120 000 самоваров.

Возникновение самоваров породило модели разных форм. Были популярны яйцевидные самовары с петлеобразными ручками, некоторые модели напоминали древнегреческий сосуд, вазы с ножками в виде львиных лап, что выглядело очень торжественно. Изготавливали и дорожные модели со съемными ножками. Они были прямоугольной, многогранной, кубической формы. Их можно было брать с собой на пикник, в поход, в путешествие.

На 19 век приходится расцвет самоварного дела в России. Каждая фабрика пыталась создать свой, непохожий на другие самовар. Появились шарообразные, гладкие, конические, граненые самовары. Объем тоже был разный, доходил до 20 литров. В народе самовары называли по их форме: пламя, репка, ваза, дуля, желудь, пасхальное яйцо.

В 20 веке самовару была отведена только одна роль — кипячение воды и подача к чайному столу. Выделились три формы: коническая, цилиндрическая, сферическая приплюснутая. Конструкции ручек, кранов, конфорок, ножек стали разнообразнее. В 1912 году количество выпускаемых самоваров в Туле достигла 660 тысяч штук в год. История самоваров в годы гражданской войны была прервана, поскольку выпуск самоваров был временно приостановлен. Позже он возобновился. Спустя годы, уже в советское время стали выпускать электрические самовары.

Процесс изготовления самоваров был очень сложен, он составлял 12 этапов. Весь процесс был разделен на определенные операции, каждый мастер выполнял свою работу. В производстве участвовали семь специалистов:

- Наводильщик. Он сгибал и спаивал медный лист, выделявал из него соответствующую форму. За неделю он мог сделать 6-8 заготовок.
- Лудильщик. В его работу входило вылуживание оловом внутренней части самовара. В день он мог сделать 60-100 штук.
- Токарь. Он точил и полировал самовар с помощью специального станка, который вертел рабочий (вертельщик). В день получалось сделать до 12 штук.
- Слесарь. Изготавливал комплектующие (краны, ручки, ножки).
- Сборщик. Из отдельных частей он собирал самовар, припаивал ножки, краны. За неделю он собирал до 24 самоваров.
- Чистильщик. Этот рабочий мог очистить до 10 самоваров в день.

Токарь по дереву. Занимался изготовлением деревянных шишечек к крышкам.

Детали делали по домам, только сборка и отделка проходила на фабриках. Порой в целой деревне изготавливали одну деталь для самовара, раз в неделю детали собирали и везли на лошадях на фабрику для сдачи.

Самовары продавались на ярмарках. Специальные самоварные ряды были организованы на знаменитых ярмарках: Нижегородской и Макарьевской. В начале июня туляки отправляли самовары в Нижний Новгород. На лошадях товар добирался до Алексина, затем по Оке их водный путь лежал до Нижнего Новгорода. Такая доставка была наиболее выгодной. Продавались самовары на вес, сделанные из красной меди стоили дороже, чем модели из латуни. Чтобы запросить большую цену, торговцы прибегали к хитростям: заливали в самовар свинец, вставляли чугунную решетку.

Тот, кто хотя бы раз попробовал чай из настоящего русского самовара, убедился в том, что чай из самовара намного вкуснее. Почему? Ответ оказывается прост. В электрическом чайнике вода слишком быстро закипает, разрушая структуру воды, становясь бесполезной, а при многократном кипячении вредной. Перевернув чайник, в чай попадают вредные вещества, которые собираются на дне. Носик самовара расположен выше уровня скопления тяжелой воды, поэтому можно получить полезную воду, мягкую и вкусную. Сверху у самовара есть конфорка, на которую ставят заварочный чайник. Он не кипятится, но находится в тепле, настаиваясь.

В нашем мини-музее так же представлен экспонат самовара.



