

С. ИЛЬИН-ИЛЬИНСКИЙ, ученик 4 «А» класса
 прогимназии № 1736, г. Москва (руководитель — Л.В. Азопкина)

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ САМОВАРА В РОССИИ



Что такое самовар? В Словаре русского языка говорится: «Самовар — металлический прибор для кипячения воды с топкой внутри, наполняемый углями». В Толковом словаре живого великорусского языка В.И. Даля сказано: «Самовар — водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный с трубою и жаровнею внутри».

В словаре указано функциональное предназначение самовара — нагревать воду, но для русского быта и всего уклада жизни самовар значил гораздо больше, чем просто водонагревательный прибор. Самовар был для русского человека своеобразным символом семейного очага, уюта, дружеского общения. Наличие в доме самовара свидетельствовало о материальном достатке. За самоваром нередко решались серьезные деловые вопросы, без самовара не обходились в самых жарких творческих и политических дискуссиях. Самовар был необходим и в доме столичного петербургского аристократа, и в трактире или чайной для посадского небогатого люда. На протяжении XIX и XX веков самовар стал характернейшим символом русского быта, центральным предметом чаепития, которое уже в XIX веке в России стало рассматриваться как часть национальной культурной традиции.

Будучи украшением дома, самовар с момента своего появления занял особое место среди медных бытовых изделий, очень быстро став одним из любимейших предметов русского декоративно-прикладного искусства. Художественное оформление самоваров было способно удовлетворить все многообразие художественно-эстетических запросов различных слоев русского общества.

«Самовар кипит — уходить не велит», «Самовар, что море Соловецкое, пьют из него за здо-

ровье молодецкое» — эти и многие другие шуточные пословицы отражали то уважительно-доброе отношение к самовару, которое он заслужил на протяжении нескольких столетий.

Многие русские поэты и писатели посвятили немало прекрасных строк самовару. Описывая русский уклад жизни, не раз обращались к теме чаепития, с которой неразрывно связано понятие о самоваре как его неотъемлемой части.

Эта тема широко вошла в русское искусство в целом. В первой половине XIX века появляются живописные произведения со сценами чаепития за самоваром, изображения загородных пикников с неизменным самоваром и чаепитием. В конце XIX — начале XX века самовар занимает центральное место в натюрмортах многих русских художников. Самовар и чаепитие были популярны и в народном искусстве. Их изображали на подносах, чайницах, деревянных и берестяных коробках, прялках.

Русской «чайной машиной» называли самовар в Западной Европе. И действительно, вследствие формы, усиливающей акустику, он обладает удивительной способностью издавать звуки, точно указывающие на различные стадии кипения воды: «поет», «шумит» и «бурлит».

Издавна считались в народе «чаевниками», особыми почитателями чая, москвичи. Если чай пили дома, то обычно его разливала хозяйка или ее дочка. Приглашение на чай, посидеть за самоваром у москвичей почиталось знаком самого дружеского расположения. Но чай пили не только дома, так как далеко не каждая семья могла позволить себе купить достаточно дорогие по тем временам самовар и чай. Многие пользовались самоваром и чаем в общественных местах — трактирах, чайных — это было значительно дешевле.

Самовар был обязательным предметом и в путешествии. Люди, отправлявшиеся в дальний путь, брали с собой дорожный самовар и погребец с чайницей, заварным чайником, коробкой для сахара и коробкой для бутербродов, с ложками, чашками и блюдами. Самовары обязательно имелись на каждой ямской, а позже железнодорожной станции, в придорожных трактирах и на постоялых дворах. В дальней дороге по бесконечным российским просторам, на ямских станциях, когда меняли лошадей, на постоялых дворах, располагаясь на отдых, совсем незнакомые между собой люди за самоваром быстро сближались, находили общие темы для разговора.

Без самовара не обходилось ни одно народное гулянье. В праздничные дни, особенно летом, за город посидеть за самоваром, поговорить отправлялось множество народу. Так, в Москве самыми почитаемыми местами загородных гуляний были Сокольники, Марьино и Перова рощи, Петровско-Разумовское и Воробьевы горы. Начиная с первого мая до глубокой осени в местах гуляний всюду можно было встретить дымящийся, кипящий русский самовар.

«Самовар Иван Иванович!», «Золотой Иван Иванович!» — так уважительно величали самовар в народе. Из этих слов я вывел гипотезы: самовар только желтого цвета. Самовар — водогрейный сосуд для чая.

ПОЯВЛЕНИЕ САМОВАРА В РОССИИ

«Самовар, самоварец, самоварчик...» — читаем мы у Даля. Так ласково звали его в прошлые времена. Красавец, душа домашних чаепитий и символ семейного благополучия, неотъемлемый атрибут русского застолья, оказывается, имеет отнюдь не русские корни.

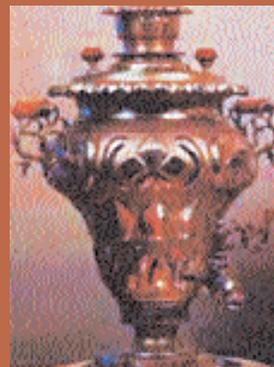
Установлено, что принцип его действия был известен еще во времена античности: в металлическую емкость, наполненную водой, бросали раскаленный камень, который доводил воду до кипения. Впоследствии в странах Европы появились уже более совершенные конструкции самовара. В России же самовар узнали в начале царствования Петра I: император привез его из Голландии.

История самовара началась в XVIII веке и неразрывно связана с таким интереснейшим разделом декоративно-прикладного искусства, как русский художественный металл.

Сейчас трудно сказать, когда был создан первый самовар, но его появление теснейшим образом связано с теми важными реформами в экономической, политической, общественной жизни России, которые произошли в Петровскую эпоху и которые буквально «подняли на дыбы» весь российский уклад жизни.

Активное освоение в начале XVIII века рудных богатств Урала, возникновение там целого ряда металлургических предприятий, в том числе и медеплавильных, привело к тому, что «остродефицитная медь, почти не добывавшаяся в нашей стране, с начала XVIII века начала добываться во все возрастающем количестве и в 50-х годах XVIII века она уже вывозилась за границу».

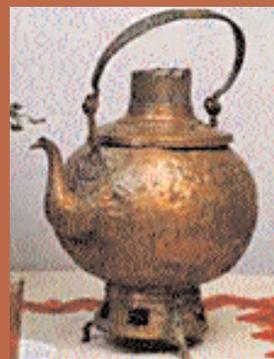
Уральские заводы, наряду с такими традиционными центрами по изготовлению медной посуды, как Москва, Вологда, Ярославль, Кострома, Холмогоры, Архангельск, становятся крупнейшими производителями этого вида изделий. Именно на уральских заводах складываются те технологические приемы выделки сложной по формам и богато декорированной медной посуды и тот основной инструментарий, которые в дальнейшем будут широко использоваться и при производстве самоваров.



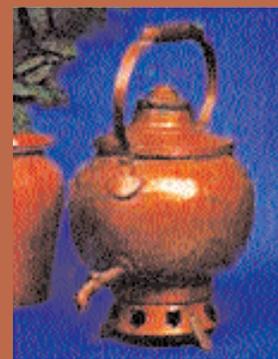
Самовар дулей (грушевидный). Латунь никелированная. Конец XIX — начало XX в.



Самовар шаром со съемными ножками «Паук». Латунь никелированная. Конец XIX в.



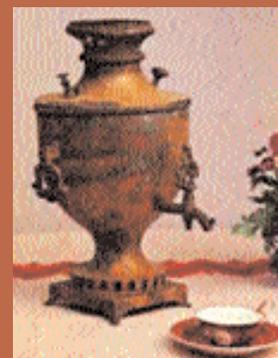
Чайник-самовар (сбитенник). Медь красная. Конец XVIII в.



Чайник-самовар. Медь красная, латунь. Конец XVIII в.



Самовары-кофейники. Чеканка. 1840-е гг.



Самовар вазой «Скифос». Латунь. 1800-е гг.



Самовар яйцевидный. Латунь. Начало XIX в.



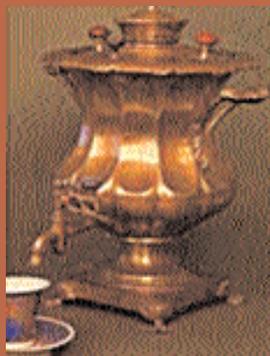
*Самовар ампирный.
Латунь.
Начало XIX в.*



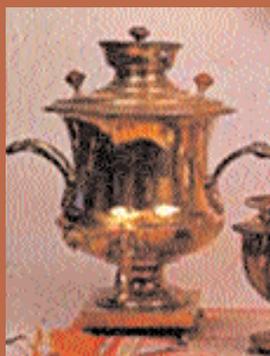
*Самовар дорожный.
Медь.
Начало XIX в.*



*Самовар дорожный.
Латунь
никелированная.
1870-е гг.*



*Самовар вазой.
Медь.
Начало XIX в.*



*Самовар вазой
«Кратер». Латунь.
1840-е гг.*



*Самовар вазой.
Латунь.
XIX в.*



*Самовар вазой. Латунь.
Середина XIX в.*

Так, уже в 1730-е годы при выделке чайников и другой медной посуды на Екатеринбургском заводе отдельно изготовлялось тулово сосуда, отдельно детали: поддоны, носики, ручки, крышки, которые потом припаивались или приклепывались к тулову. Сам же корпус-тулово обрабатывался на специальной наковальне, называемой кобылиной, которая в дальнейшем стала применяться на любой самоварной фабрике и в каждой самоварной мастерской.

Самоварное дело складывалось и развивалось на базе производства медной посуды, будучи с первых своих шагов связано с горно-заводской мануфактурной промышленностью, в частности, и с промышленным мануфактурным производством в целом.

Первые известные нам упоминания о самоварном производстве и самоварах содержатся в «Реестре какое число сделано и отдано господину дворянину Григорию Акинфиевичу (Демидову) разных званиев медной посуды в 1745 году и по какой цене в продажу производится» и в «Описи имущества Онежского второклассного монастыря», которая датируется 1746 годом и где среди других предметов упомянуты и «два самовара с трубами зеленой меди». Имеющиеся сведения не дают еще представления о том, какие формы и устройство имел самовар в то время.

Упрочившийся и в русском быту к середине XVIII века обычай употребления чая и кофе способствовал более широкому распространению наряду с традиционной русской посудой — братинами, ендовами, ковшами, новых форм, в частности чайников, кофейников и самоваров.

Для истории возникновения самовара небезыntenесен также тот факт, что среди ассортимента уральской медной посуды уже в начале 1730-х годов часто упоминаются «казаны с трубами», «кубы винокуренные с трубами», «кубы винные с колпаками и трубами», которые широко применялись в монастырских и помещичьих хозяйствах.

Возможно, именно сочетание трубы из винокуренного куба и формы чайника «аглицкого фасона», как ее называли в XVIII веке, и дало наиболее ранний, известный по музейным собраниям, уже непосредственно специфически русский вариант водонагревательного сосуда — «самовар-сбитенник», т.е. чайник с трубой внутри и поддувалом. Подобные чайники-самовары применялись для кипячения воды, а также служили для приготовления сбитня — напитка из меда с пряностями, употреблявшегося в горячем виде. Чайники-самовары использовались продавцами сбитня, которые ходили по базарам, ярмаркам и предлагали подкрепиться горячим сбитнем с баранками. Чтобы напиток не остывал, в трубу чайника накладывали горячие угли.

В 1760-е годы производство медной посуды и самоваров было уже налажено на крупных мануфактурах Урала и Москвы. Наряду с самоварами-чайниками во второй половине XVIII века делали и самовары-кухни в виде глубоких чаш на ножках с трубой в центре, отличительным признаком которых были внутренние перегородки, позволявшие не только кипятить воду, но и готовить различную пищу. Иногда отделение, предназначенное для кипячения воды, имело кран. Сваренные кушанья доставали из «кухни» особыми черпачками. Сверху самовар-кухня закрывалась общей крышкой, но часто каждое отделение имело, кроме того, еще отдельную крышку. Подобные самовары были очень удобны и долго сохранялись в быту, особенно в провинциальных городах. Самовары-кухни использовались не только дома, их брали в дорогу, при выездах за город и в лесу или в поле варили в них обед и кипятили воду для чаепития.

К концу XVIII века самовар уже имел все отличительные черты и те конструктивно-функциональные особенности, необходимые для

нагрева воды, которые привычны нам и сейчас, что и позволяет считать самовар изделием сугубо национальным. Это и наличие трубы-жаровни в виде кувшина, впаянного в корпус самовара, поддувала, поддона, крана, ручек с держателями, конфорки, крышки, колпачка-заглушки.

Тогда же вырабатывается и тип самовара-кофейника, который имел внутри специальное устройство для приготовления кофе в виде вынимающейся металлической рамы с холщовым мешочком.

Нередко самоварные формы XVIII века повторяли традиционный облик русской медной посуды — братин и чаш. Тулово самоваров часто украшали пышным чеканным или гравированным орнаментом в стиле барокко или рококо.

В конце XVIII века появляются самовары в виде вазы и античной урны, яйцевидной формы с углубленным широким поясом в средней части тулова и ложчатым низом, а также складываются и основные принципы декорирования самоваров. Тулово расчеканивалось ложчатым или рокайльным орнаментом, украшалось изображением цветочных гирлянд, накладками из листьев и маскарон, поясками растительного или геометрического орнамента. В этот период в формах самоваров и в их декоре еще используется стилистика рококо, но все сильнее сказывается влияние классицизма. Богато орнаментированный самовар при его утилитарном назначении воспринимается уже и как вещь художественная, как произведение декоративно-прикладного искусства; он включается в сервировку стола, в оформление интерьера.

На рубеже XVIII и XIX столетий в обиход входят самовары, связанные традицией формообразования с устоявшимися образцами бытовых вещей из меди и дерева. Это четырех-, шести- и восьмигранные самовары, самовары в виде бочонка. Такие самовары, как правило, имели отъемные ножки, что было удобно при перевозке. Поэтому их и стали называть дорожными.

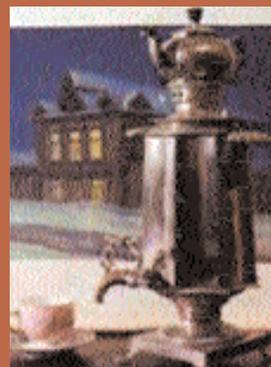
Самовары подобных форм, получившие широкое распространение, изготовляли в Туле на фабрике Назара Лисицина, в 1810–1820-е годы — на лакировальной фабрике в Петербурге и в других местах.

Начало и первая половина XIX века дали наибольшее разнообразие самоварных форм и их орнаментации: в эти годы воспроизводятся ампирные образцы самоваров, модные в русском обществе.

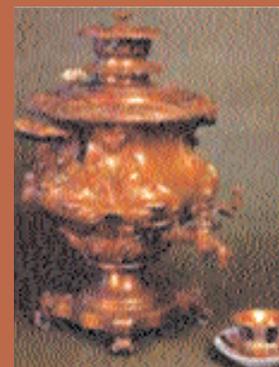
На протяжении всей истории развития самовара его внешний вид и художественное оформление изменялись в соответствии с колебаниями общественного вкуса. В XVIII веке самовары были выполнены в рокайльной стилистике или в духе искусства классицизма, в первой половине XIX — в стиле ампир, во второй половине столетия сказались влияние историзма, в начале XX века — искусства модерна.

В 1810-е годы самым крупным предприятием по выпуску самоваров был завод Петра Силина, находившийся в Московской губернии, он вырабатывал в год около трех тысяч штук, но к 1820-м годам все большую роль в самоварном производстве стала играть Тула.

Еще с XVII века Тула была одним из крупнейших центров металлообработки в Московском государстве. На протяжении XVIII века тульские мастера специализировались в первую очередь на изготовлении оружия, а также партикулярных (частных), т.е. бытовых, художественных изделий из стали. На рубеже XVIII–XIX веков тульские оружейники начинают искать новый ассортимент партикулярных изделий, который заменил бы художественные изделия из стали, производимые ими на продажу в домашних мастерских. Медная посуда, в частности самовары, оказалась наиболее удобной и выгодной для производства в небольших ремесленных заведениях с разделением труда по операциям.



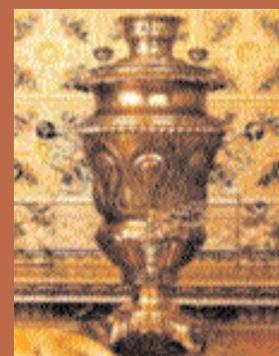
Самовар вазой «Многогранник». Латунь. Середина XIX в.



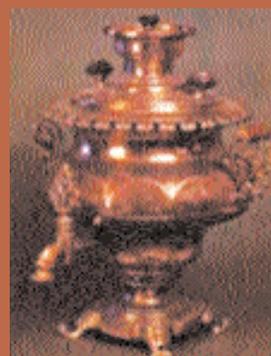
Самовар «Флорентийская ваза». Медь. Чеканка 1870 г.



Самовар бочонком. Медь. Вторая половина XIX в.



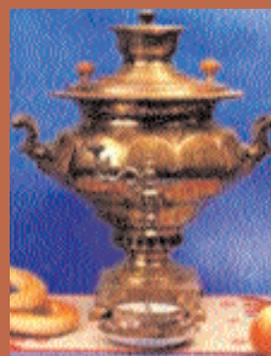
Самовар «Тюльпан». Латунь. Вторая половина XIX в.



Самовар вазой с медальонами. Латунь. Середина XIX в.



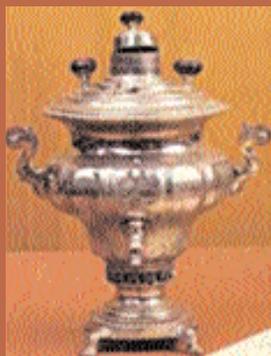
Самовар «Флорентийская ваза». Медь. Вторая половина XIX в.



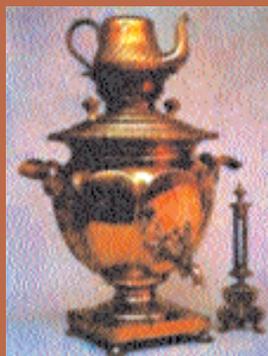
Самовар вазой. Латунь. Вторая половина XIX в.



Инструменты для изготовления самовара



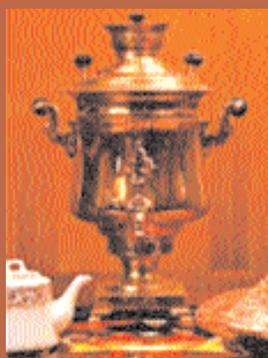
*Самовар вазой.
Латунь
никелированная.
Вторая половина XIX в.*



*Самовар вазой
с овалами.
Латунь.
Конец XIX в.*



*Самовар вазой.
Латунь
никелированная.
Конец XIX в.*



*Самовар полувазой.
Латунь.
Вторая половина
XIX в.*

В течение XIX века в Туле и Тульской губернии возникали и существовали сотни заведений, занимавшихся выделкой медных изделий, среди которых важное место занимали самовары и чайники.

Первая из известных по архивным источникам самоварных фабрик в Туле была основана в 1778 году и принадлежала Назару Федоровичу Лисицину. Еще его отец Федор Иванович Лисицин, бывший оружейник, который «более тридцати лет упражнялся в оружейном деле по медному цеху», в 1760-е годы основал свое частное предприятие. В связи с растущим спросом на кухонную утварь заведение Ф. И. Лисицина, перейдя к его сыну Назару Федоровичу, стало специализироваться на выпуске самоваров.

В начале XIX века была широко известна другая тульская самоварная фабрика, принадлежавшая Василию и Ивану Ломовым. Основавшие в 1812 году самоварную фабрику купцы Василий и Иван Ломовы предпочитали набирать рабочую силу не из крестьян, отпущенных на оброк, а из городских сословий... Более квалифицированная рабочая сила из городских сословий создала широкую известность ломовским самоварам. В 1820-е годы фабрика братьев Ломовых ежегодно выпускала 1000–1200 самоваров, которые сбывались главным образом не в Туле, а в столицах, на Нижегородской и Ирбитской ярмарках и даже в «заморских странах». В первые два десятилетия XIX века появляется еще ряд новых самоварных фабрик: Киселева, Курашова, Сиднева, Афанасьева, Черникова, Маликова, Минаева, Четинского.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ САМОВАРА

Искусные тульские мастера, являвшиеся основателями самоварных фабрик, передавали из поколения в поколение навыки кузнечной работы и художественной обработки металла, поэтому им было нетрудно приспособиться к новому виду производства. Самоварные фабрики первой четверти XIX века, как правило, помещались в одной, реже в двух деревянных избах и состояли из двух-трех помещений, где располагались мастерские и кузница. Все рабочие и подмастерья были наемными. Обычно насчитывалось от одного до десяти мастеров, исключение составляло заведение братьев Ломовых, имевшее семьдесят мастеров. Количество изготовленных самоваров измерялось пудами. В год фабрика могла изготовить от двухсот до тысячи пудов продукции. В это время окончательно оформился и процесс изготовления самоваров, в основе которого лежало ручное производство, и широкое разделение труда по обработке металла, из которого выделялись самовары. Сами приемы выделки и в крупных, и в мелких заведениях мало чем отличались. Инструменты были самые простые и в течение XVIII–XIX веков почти не изменились: молотки, клещи, ножницы для разрезания металла, резцы, коловороты, тиски, пилы, кобылины (наковальни), на которых производилась ковка самоваров. Помимо перечисленных инструментов, необходимой принадлежностью производства был наводильный верстак, на котором крепились кобылины. Он делался из толстых дубовых брусьев и служил рабочим местом мастера-наводильщика. Кобылины были горизонтальные и вертикальные. Горизонтальная кобылина — это широкий железный брусок с сужающимися конусообразными концами, на ней производилась первая наводка самовара. Для граных (граненых) самоваров делали кобылины с такими утолщениями на концах, которые соответствовали граням самовара. Вертикальные кобылины использовались дляковки различных закруглений и по форме рабочего конца делились на плоские, круглые (со сферической головкой разных диаметров), продолговатые, с дугообразной поверх-

ностью по короткой стороне. В самоварном производстве употреблялись молотки двадцати разновидностей; наводильный, тыхтальный, короткий кубовой, долгий ленточный, выемочный, отливной (для сферической формы) и др. При изготовлении кранов и ручек мастера-литейщики использовали опоки, тигли, деревянные тиски, клещи, зубила, напильники. Они имели коллекции медных моделей для формовки.

Выделка самоваров распадалась на ряд операций и начиналась с наводки, когда из листа меди спаивали широкий цилиндр, составлявший корпус самовара, и два меньших цилиндра для внутренней трубы (кувшина). Затем ковкой молотками самовару придавали требуемую форму — вазы, шара, граненую и т.д. Внутреннюю поверхность корпуса тщательно зачищали и покрывали полудой. Отдушники, поддоны (подставки) и конфорки пробивались прессом, литые части самовара — краны, ручки, иногда поддоны делали отдельно в слесарно-литейных мастерских. После изготовления всех частей самовар собирали, точили корпус и шейки, заделывали поддоны, полировали песком и водой, клеймили. В месяц один мастер вырабатывал десять простых и четырех-пять фигурных самоваров, которые стоили недешево: от шести до десяти рублей за штуку.

Изготовление самовара начинали с отбора материала — по листу меди проводили шилом или специальным крючком, и если процарапанная линия была желтой и непрерывной, то такая медь шла на большой цилиндр. Если же желтая линия прерывалась — это указывало на примесь окиси меди, — то из такого листа делали жаровую трубу или мелкие детали, которые впоследствии не точили и не полировали.

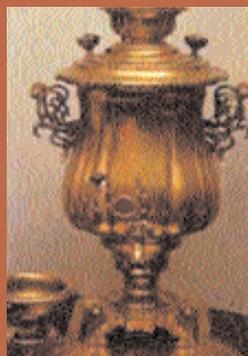
Расчерченные листы меди разрезали по меркам, складывали в цилиндр, по кромкам которого нарезали зубцы, соединявшие между собой края, и плотно прижимали молотком на кобылине. Затем его спаивали в горне. Неровности на запаянных швах опиловали и еще раз проковывали молотком на кобылинах. Потом корпус вновь отжигали и медленно охлаждали.

Одной из основных операций была наводка, которая требовала нескольких этапов, каждый раз сопровождаемых отжигом в горне. Нередко она повторялась двенадцать-четырнадцать раз. Наводили самовар с середины. После отделки нижней части приступали к наводке верхней. Место спайки корпуса с шейкой проковывали на круглой кобылине наводильным молотком. Шейки и внутренние кувшины (жаровую трубу) наводили так же. Затем шейки припаивали к корпусам, наводили окончательно, тщательно ковали — тыхтали особым тыхтальным молотком. К верхнему краю стенки корпуса припаивали литой медный обруч и точили самовар и шейки.

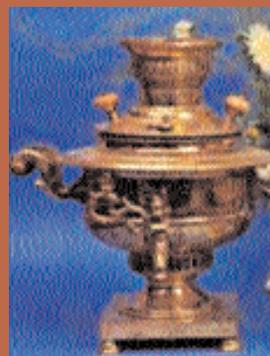
Внутренняя жаровая труба состояла из двух плотно сходящихся частей. Спаенные части трубы несколько раз наводили, протравляли кислотой и лудили. Многодельный и трудоемкий процесс изготовления самоваров позволяет понять, почему в музейных коллекциях эти изделия начала — первой половины XIX века представлены небольшим количеством экземпляров: в это время их делали сравнительно немного, они представляли для владельцев значительную ценность, передавались по наследству, использовались в семье не одним поколением, поэтому часто у них иссякал запас прочности и они просто не сохранились.



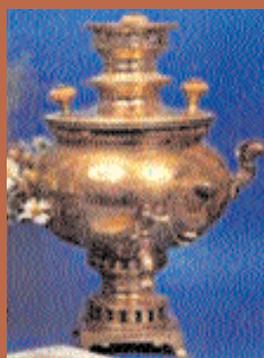
*Самовар «Желудь». Латунь.
Вторая половина XIX в.*



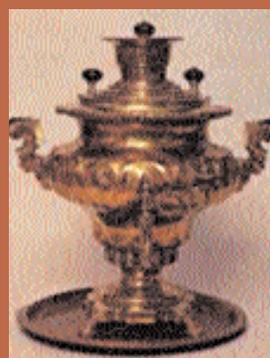
*Самовар вазой
со «стрелками». Латунь.
Конец XIX —
начало XX в.*



*Самовар вазой.
Латунь.
Конец XIX в.*



*Самовар «Арбуз». Латунь.
Вторая половина XIX в.*



*Самовар вазой.
Латунь.
Вторая половина XIX в.*

ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ САМОВАРА

К середине XIX века сложились три основные группы самоваров: самовары-кухни, служившие для приготовления пищи, самовары-ко-



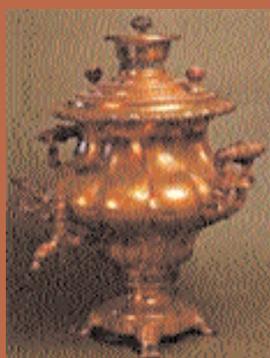
Самовар вазой
«Рококо» чешуйчатый.
Латунь. Конец XIX в.



Самовар-шар
с овалами. Латунь.
Конец XIX в.



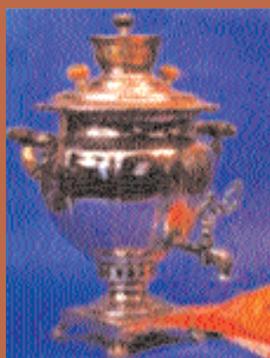
Самовар вазой
«Ренессанс».
Латунь. Конец XIX в.



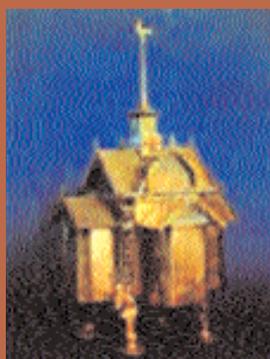
Самовар вазой
овально-лощатый.
Томпак.
Конец XIX —
начало XX в.



Самовар вазой.
Латунь
никелированная.
Конец XIX в.



Самовар вазой.
Латунь. XIX в.



Самовар «Теремок».
Латунь. Начало XX в.

фейники для варки кофе, самовары для кипячения воды, среди которых выделялись дорожные. В 1830–1840-е годы появилась новая форма — граная. В таких самоварах средняя часть тулова гранилась на шесть или восемь частей.

В 1830-е годы в Туле возникли самоварные производства Ильи Федорова, Василия Петрова, Герасима Тимофеева, Ивана Федорова, а в 1840-е к ним добавились заведения Гаврилы Попова, Платона Иванова, Ивана Данилова, Максима Никитина.

В 1840–1850-х годах в Туле существовало до восьмидесяти фабрик.

Среди них были и крупные. Выделялись заведения Маликовых, Баташевых, Балашевых, Воронцовых, Леонтьевых, Сомовых, положивших начало целым династиям самоварных фабрикантов.

Основная продукция фабрик, как и в первой четверти XIX века, ичислялась пудами, но, наряду с весовыми самоварами простых форм, делали и поштучные, так называемые ценовые. Цена их была намного выше. Если пуд самоваров в 1855 году стоил 15 рублей, то ценовые шли по 3 рубля 15 копеек и больше за штуку. Отправляли самовары на продажу в различные города Российской империи, упаковывая в особо приготовленные ящики, заполненные соломой.

Каждая из фабрик старалась придумать свой, не похожий на другие самовар. Отсюда такое разнообразие самоварных форм в первой половине — середине XIX века: конические, гладкие, граненые, в форме шара. Интересны самовары, выполненные в стиле неогрек, зачастую буквально воспроизводившем античные образцы. В 1840–1850-е годы в моду входят изделия из заменителей серебра, пользовавшиеся спросом и в дворянских семьях, и даже при царском дворе, а также в кругах среднего по достатку городского населения. Популярными становятся самовары из накладного серебра (медная основа, покрытая с одной или двух сторон тонким провальцованным листом серебра), которые, как правило, украшали богатым пышным орнаментом в духе «второго рококо» — накладными пышными бордюрами из рельефных цветов, листьев и раковин. Стоили такие изделия (в зависимости от сложности и качества отделки) от двадцати пяти до ста рублей за штуку. Делали их преимущественно в Москве и Петербурге. В Москве на фабриках И. Ф. Эмме, К. Я. Пеца, А. Х. Матиссена, Розенштрауха, в Петербурге — Ф. Н. Дубинина, Ф. Н. Кондратьева, герцога Лехтенбергского. Московские и петербургские фабрики, наряду с тульскими, традиционно оставались основными производителями самоваров.

Во второй половине XIX столетия размеры и емкости самоваров были крайне разнообразны — от стакана до двадцати литров. Цвет изделий зависел от металла, из которого их делали: серебро, красная медь, латунь, томпак (сплав меди и цинка; имел насыщенный красноватый оттенок), накладное серебро, хотя для некоторых самоваров использовали и нехарактерные материалы — сталь и чугун.

Крупнейшим центром производства самоваров в то время и позже становится Тула, которую по праву называли самоварной столицей. Здесь появились фабрики с машинным производством и паровыми двигателями. С 1870-х годов продукция фабрик измерялась уже не пудами, а дюжинами. Самоварные изделия широко завоевывают рынок. В связи с большим спросом на них и стремлением к удешевлению производства происходит унификация форм и декора самоваров. Основными становятся самовары-«вазы», «рюмки», цилиндрические «банки». Их можно было встретить в семьях рабочих, зажиточных крестьян, в купеческих домах, на постоянных дворах, в чайных и трактирах.

Стандартизированные образцы самоваров, удобные для массового производства, производившиеся в различных вариантах, разнообрази-

лись чаще всего литыми фигурными деталями: кранами, ветками кранов, ручками всевозможных конфигураций. Вместе с тем изготавливали и дорогие самовары оригинальной формы, многие из которых выпускали для российского потребителя самоварные фабрики Фраже, Плешкевича, Хеннеберга, находившиеся в Царстве Польском. Их выделывали из белого металла (медного сплава с добавлением цветных металлов. К концу XIX века подобные сплавы стали называть мельхиором или нейзильбером), латуни или меди с гальваническим серебряным покрытием. Они более тяжеловесны, нежели московские или петербургские изделия, с туловом, обычно покрытым цезалировкой — механической гравировкой по металлу. Типичный образец заказного, штучного самовара — самовар-петух, изготовленный для Всемирной Венской выставки 1873 года. Ножки его выполнены в виде куриных лапок, носик — головка петуха, а по тулову славянской вязью надпись: «Самовар кипит, уходить не велит». Но все-таки в те годы преобладали массовые самовары, крупнейшими производителями которых были фабрики Баташевых, Балашевых, Воронцовых, Ванькиных, чья продукция насчитывала более пяти тысяч штук в год.

Наибольшую известность получили самоварные фабрики Баташевых.

Относительно недорогие, хорошего качества самовары, клейменные фамилией Баташевых, охотно раскупались по всей России. Самыми знаменитыми были фабрика Ивана Григорьевича Баташева, основанная в 1825 году и впоследствии перешедшая к его сыну Николаю Ивановичу (проданная в дальнейшем Тейле); фабрика, основанная в 1840 году Василием Степановичем Баташевым, существовавшая потом под фирмой «Наследники В.С. Баташева», и третья, открытая в 1840–1850-х годах Александром Степановичем Баташевым, переданная затем братьям Алексею и Ивану Степановичам Баташевым, при которых и прекратила свое существование. Известно также несколько «поддельных» фабрик лже-Баташевых, клеймивших свои изделия маркой «Восприемники или наследники Баташева».

Практика клеймения самоваров во второй половине XIX — начале XX века была присуща всем крупным самоварным фирмам Тулы. Формы клейм передавались от отца к сыну, что свидетельствует о преемственности поколений и монополизации самоварного дела в руках небольшой группы фабрикантов.

Наряду с крупными тульскими фабриками, существовали и небольшие мастерские, обслуживавшие местный рынок: во Владимирской губернии это заведения Михаила Петровича Гаевского, Н. Е. Шапошникова в Киржаче; в Вятской губернии — Егора Михайловича Попова; в Костромской — Василия Гавриловича Ермолина и Суматохина; в Ярославской — М. П. Колотильщикова, Ивана Пушкова в Данилово, Е. С. Пушковой и Н. М. Шубина.

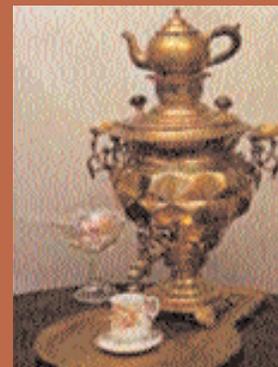
Самовары второй половины XIX — начала XX века имели самые различные обиходные названия, указывающие на форму изделия: «банка», «рюмка», «ваза», «яйцо», «желудь», «дуля» (в форме груши), «репка», «пасхальное яйцо», «пламя» и т. д.

При украшении самоваров были популярны орнаментальные мотивы в русском стиле или в его варианте — византийском стиле, в стилистике неоклассики, неорококо и других направлений историзма. Декорировали их и растительным орнаментом в модной манере «романтического» модерна. Одним из излюбленных приемов цветового решения становится сочетание красной меди и латуни.

В это время частым спутником самовара становится бульотка (от французского bouillir — кипеть) — небольшой сосуд на подставке со спиртовкой.



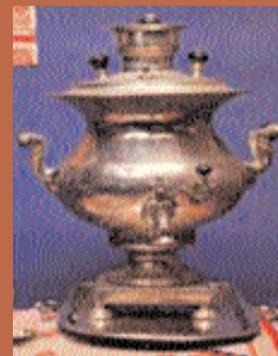
Самовар вазой.
Латунь.
Вторая половина XIX в.



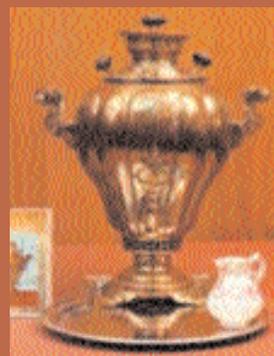
Самовар вазой «Рококо»
с гранями.
Латунь никелированная.
Конец XIX —
начало XX в.



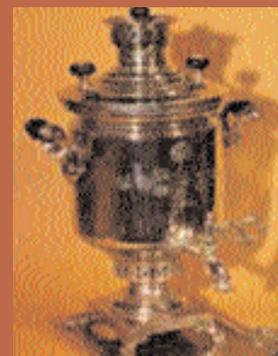
Самовар вазой.
Латунь.
Конец XIX —
начало XX в.



Самовар вазой «Репка».
Латунь
никелированная.
Конец XIX в.



Самовар яйцом
с овалами.
Латунь. Конец XIX в.



Самовар банкой.
Латунь
никелированная.
Начало XX в.



Самовар вазой
«Ренессанс».
Латунь никелированная.
Начало XX в.



Самовар вазой «Египетская». Латунь никелированная. 1910-е гг.



Самовар вазой с медальонами. Латунь никелированная. Конец XIX в.



Самовар вазой зеркальный. Латунь никелированная. Конец XIX в.



Самовар буфетный. Латунь никелированная. 1923 г.

Бульотка обычно ставилась на стол, уже наполненная горячей водой, и при помощи пламени спиртовки вода поддерживалась в состоянии кипения, пока не закипал заново залитый холодной водой самовар. Учитывая, что за чайным столом выпивали не один самовар, бульотки оказались как нельзя кстати. Наиболее распространены они были в домах столичной аристократии, хотя ими достаточно широко пользовались и в средних слоях общества, особенно среди интеллигенции.

САМОВАР В XX ВЕКЕ

Наибольшего развития самоварное производство в России достигло в 1912–1913 годах, когда годовой выпуск продукции только в Туле равнялся 660 тысячам штук. Самовары продавались не только в России, но и за границу — в Марокко, Турцию, Иран, в другие восточные страны. Первая мировая война приостановила выпуск самоваров. Возобновился он после революции и окончания Гражданской войны. В статье М. Госберга, опубликованной в 1925 году, упомянуты две крупные государственные самоварные фабрики, работавшие в Туле: самоварная фабрика имени В.И. Ленина (в помещении бывшей фабрики Шемарина) и фабрика Тульского патронного завода, находившаяся на территории бывшей фабрики Н. И. Баташева. В конце 1920–1930-х годов работала еще тульская фабрика «Наше будущее» (1-я кооперативная артель).

В годы Великой Отечественной войны все фабрики города были перепрофилированы на выпуск военной продукции и почти все были разрушены при защите города от наступающих немецко-фашистских войск под командованием Гудериана, которые так и не захватили Тулу.

После Великой Отечественной войны наступил новый этап в развитии тульского самоварного производства.

В 50-х годах произошло объединение всех самоварных предприятий Тулы в одно. Завод «Штамп» единственный в городе стал выпускать самовары.

Далеко шагнула технология производства. Работа над усовершенствованием производства самоваров продолжается. Если раньше ручки самоваров клепали, то теперь это делается методом сварки, кран тоже сваривается с корпусом. Все детали самоваров изготавливаются из высококачественных материалов: латуни, чугуна, стали, пластмассы. Выполненные из латуни, в целях антикоррозийной защиты и придания декоративного вида, самовары подвергаются никелированию по внешней и лужению по внутренней поверхности. Гарантийный срок работы самовара — десять лет.

Особого внимания заслуживают выставочные экземпляры самоваров.

В самоваре-сувенире «Избушка» (да-да, та самая, на курьих ножках) отлиты, именно отлиты, кронштейны, дракончики.

Самовар «Миру — мир». Корпус его — «земной шар», исчерченный параллелями и меридианами. На чем держится наша земля? На труде людском. У основания корпуса — мастеровые в фартуках, с молотками в руках. Тесно обнимают планету желтые колосья. А вершина всему — дети. Они стоят, крепко взявшись за руки, на самом вершине. Великолепная работа!

На самоваре «Лесная быль» изображены борющиеся охотник и медведь.

На самоваре «600 лет Куликовской битве» изображены дружины русских воинов.

Тульские самовары неоднократно награждались медалями на отечественных и международных выставках, и это свидетельствует о большой их популярности и у нас в стране, и за рубежом.

В 1979 году самовары побывали на Национальной выставке в Лондоне, в 1983 году — в Париже и Риме на выставке «Русское чаепитие». В 56 странах мира известны тульские самовары.

Машиностроительный завод «Штамп» — ведущее предприятие страны по изготовлению самоваров.

Так, с 1964 года выпускается самовар-сувенир «Ясная Поляна» емкостью 125 граммов, высотой 13 сантиметров. Это уменьшенная в 56 раз копия самовара Л. Н. Толстого, находящегося в музее-усадьбе великого писателя.

В 1977 году освоен новый вид самовара — комбинированный. Он представляет собой соединение жарового и электрического самовара, емкостью 5 литров. Его можно вскипятить и с помощью электричества, и древесным углем, лучиной. Хорош такой самовар и в квартире, и на даче, на природе. С 1990 года на заводе освоена художественная роспись.

В настоящее время машиностроительный завод «Штамп» переименован в Федеральный казенный завод «Штамп».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В наши дни история самовара продолжается. И хотя сейчас нечасто встретишь семью, где самоваром пользовались бы каждодневно, его потеснил ближайший родственник — чайник, но на праздничном столе, как и сто лет назад, самовар вне конкуренции, ни одно народное гулянье не обойдется без него.

Все возрастающий интерес к истории самовара как самобытного образца русского декоративно-прикладного искусства и русского быта, необычайная популярность самовара в нашей стране почти на протяжении двухсот пятидесяти лет объясняются тем, что это неживое изделие из металла для нагревания воды имеет живую «душу», так как непреходящи те понятия, олицетворением которых всегда был самовар: гостеприимство и радушие, дружеское общение, душевная беседа, домашний покой и уют.

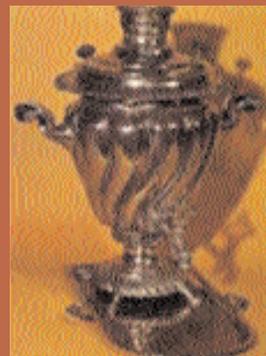
Сегодня образцы хороших русских самоваров, которые еще десятилетие тому назад не были редкостью на нашем антикварном рынке, встречаются не слишком часто.

В чем заключается притягательная сила самовара, почему он остался наиболее устойчивым атрибутом домашнего уюта, можно понять, только поняв особенности русской традиции — чаепития.

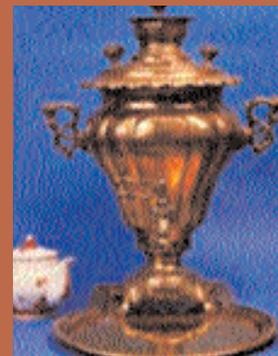
Русская церемония чаепития направлена на объединение духовного мира людей, собранных за столом, раскрытия каждой отдельной души перед обществом, семьей, друзьями, получение новых знаний. Чаепитие создает условия для душевного разговора.

Самовар стоит всегда в центре стола. Он добрый — по своему образу, по округлости форм. Он добродушно попыхивает дымком и булькает кипящей водой. Он отражает в своих боках окружающих его людей и природу, придавая некоторую ирреальность происходящему.

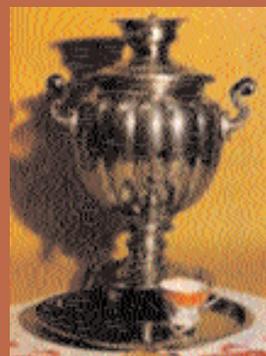
Гипотезы подтверждены частично, так как во все времена с самоваром происходили изменения и по форме, и по применению.



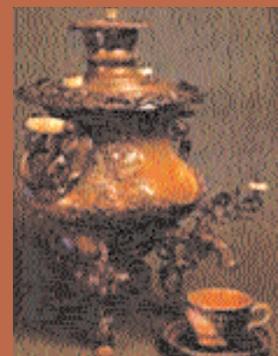
Самовар дулей «винтом». Латунь никелированная. 1910-е гг.



Самовар грушевидный. Латунь никелированная. 1920-е гг.



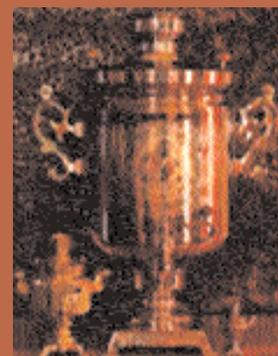
Самовар вазой. Латунь никелированная. 1920-е гг.



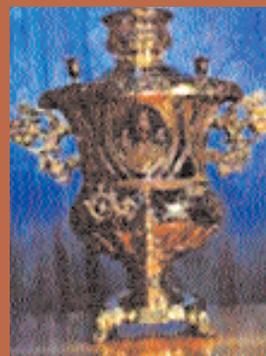
Самовар вазой с виноградными лозами. 1930 г.



Самовар грушевидный. 1940-е гг.



Самовар банкой буфетный электрический «Тульский Левша». 1978 г.



Самовар вазой «Русское поле». Латунь никелированная, сталь. 1986 г.