

**Е.А. Иванова**

# **Русские Самовары**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 379.8  
ББК 79.18  
Е11

E11      **Е.А. Иванова**  
Русские Самовары / Е.А. Иванова – М.: Книга по Требованию, 2013. – 163 с.

**ISBN 978-5-458-24937-9**

Настоящий альбом - это первая публикация одной из крупнейших коллекций самоваров, принадлежащей Государственному Русскому музею. В альбом вошел и ряд образцов из Государственного музея этнографии народов СССР, Краеведческого музея города Великий Устюг и некоторых других музеев, а также из собрания ленинградца П. П. Кваскова. В издании, кроме того, представлена металлическая утварь и "окружение" самовара: чайная посуда, сервизы, подносы. Воспроизведенные здесь предметы будут экспонироваться на выставке "Русские самовары", которая должна открыться в Государственном Русском музее. В свое время историко-бытовой отдел Русского музея обладал большой и интересной коллекцией самоваров. Но еще до Великой Отечественной войны все материалы этого отдела, в том числе и самовары, были переданы в Государственный Эрмитаж. В собрании Русского музея осталось всего несколько образцов, входящих в парадные серебряные сервизы. Формирование новой коллекции началось в 1965 году, когда музей приобрел в Москве у Е. Г. Андреевой-Аренд около сорока изделий из меди, среди которых большую часть составляли самовары. Эта группа самоваров и явилась основой настоящей коллекции Русского музея. За пять лет музеем были приобретены медные и серебряные самовары, среди которых есть образцы очень интересные как в художественном отношении, так и с точки зрения исторической. В коллекции собраны самовары XVIII и XIX веков, разнообразные по формам и материалу. В историко-краеведческих, этнографических и художественных музеях нашей страны хранится большое количество русских самоваров. Например, интереснейшей коллекцией обладает Государственный Исторический музей. Все эти собрания ждут своих исследователей и, конечно, публикаций. Это издание, являющееся первой попыткой систематизации и изучения русских самоваров, естественно, не претендует на полноту освещения темы.

**ISBN 978-5-458-24937-9**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2013  
© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2013

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Одним из наименее изученных разделов русского декоративно-прикладного искусства нового времени является художественный металл. Правда, за последние годы этот пробел сузился благодаря фундаментальным работам по истории золотого и серебряного производства в России. Значительное сложнее дело обстоит с исследованием так называемых недрагоценных металлов: изделий из олова, стали, меди и ее сплавов — латуни и бронзы. Изделия из этих металлов, несмотря на широкое их распространение и художественные достоинства, освещены в нашей литературе в общих чертах. Крайне редки публикации самих произведений, хотя в музейных и частных коллекциях хранятся и довольно большом количестве интереснейшие образцы.

Русские самовары — одна из своеобразных страниц в истории художественной обработки металла, колоритнейшая деталь отечественной бытовой культуры. Наружает удивительное противоречие между популярностью этого широко распространенного предмета и тем, как мы мало знаем о нем. Самовар почти вышел из поля зрения не только искусствоведов, но и этнографов<sup>1</sup>. Примечательно, что русские энциклопедические издания, включая и вышедшие в советское время, не поместили о нем даже коротенькой статьи. Нет единого мнения и на этимологию самого слова „самовар“<sup>2</sup>. До сих пор даже в ряде музейных коллекций самоварами именуют сосуды, только внешние напоминающие их благодаря наличию крана. Это так называемые „фонтаны“, снабженные специальным приспособлением для охлаждения вина. Еще большая путаница наблюдается в датировке образцов. Здесь исследователей онкидают серьезные трудности, обусловленные прежде всего слабой изученностью вообще русского цветного металла XVIII—XIX веков, а также спецификой производства самоваров. Только дальнейшее тщательное изучение материальных особенностей самих произведений, исследование архивных документов дадут возможность расширить и углубить наши представления об этой интерес-

нейшей области декоративно-прикладного искусства, позволит, может быть, связать безымянные памятники с конкретными центрами или мастерами.

Сегодня трудно сказать, когда и где изобрели первый самовар — этот „самонагревающийся“ прибор, ставший определенным символом русского быта. Популярность его была настолько велика, что еще в прошлом столетии европейские ученые, публикую и описывая найденную в Помпеях бронзовую автепсу (authepsa), утверждали, что это и есть „собственно самовар“<sup>3</sup>. Автепса напоминает римскую крепость в миниатуре, квадратную в плане и обнесенную двойными зубчатыми стенками, наполненными водой. Огонь разводился на ее открытой площадке, где можно было установить и треножник, что обеспечивало одновременное кипячение воды и приготовление пищи. Кроме того, в Помпеях обнаружили и „самонагревающиеся“ сосуды. Одни из них — в виде великолепной бронзовой вазы с краном, островерхой ирышкой и тремя звериными лапами-ножками — ближе к нашему самовару<sup>4</sup>. Римлянам не был известен чай. Бронзовые сосуды и автепса употреблялись ими для кипячения и подогревания воды, которую принято было добавлять в вино.

„Самоварящие“ приборы издавна бытуют и в Китае. Это знаменитые „Хо-Го“, в которых глубокая чаша, установленная на поддоне, имеет, как и самовар, трубу и поддувало. В металлических и фарфоровых „Хо-Го“ китайцы подают кипящий бульон или суп<sup>5</sup>. Для чая ими используются специальные кувшины с решеткой или чайники. Чай варят прямо в чашках. Первые самовары появились в России, по всей вероятности, только в XVIII веке, так как ни самих образцов, ни упоминаний о них, относящихся к более раннему времени, мы не знаем. Месту, которое самовар занял в быту, он обязан чаю, вернее, чаенению, распространвшемуся в России сравнительно широко во второй половине XVIII столетия.

Как сообщают исследователи русского быта, чай был известен еще со времен царствования Михаила Федоровича. Русский царь получил его в подарок от монгольского хана. Но экзотический напиток долгое время признавали на Руси осторожно: пили его только при дворе и в винных домах, как лекарство, несмотря на то что „авоз его (чая) в половине XVII в. был уже столь велик, что иностранец Кальбургер, в бытность его в Москве (1674 г.), покупал по 30 к. фунт“<sup>6</sup>. Основными напитками оставались мед, пиво и квас. В начале XVIII века при дворе в моду стало входить вино, несколько позже – шампанское. В числе дворцовой серебряной утвари этого времени мы встречаем вазообразные, богато орнаментированные фонтаны западноевропейского производства<sup>7</sup>. Благодаря своим достаточно большим размерам и великолепной декорировке они царили на столе среди разной другой утвари.

В тридцатых годах XVIII столетия среди русской серебряной посуды уже встречаются чайники для заваривания чая. Сохранилось относительно много медных и латунных чайников середины – второй половины XVIII столетия. Этим же временем датируются ряд чайников-самоваров и самоваров-„кухонь“, предназначенные для приготовления пищи. Их формы близки к металлической утвари того времени – чайникам, мискам и братникам (илл. 1)<sup>8</sup>. От последних их отличают, по существу, скрытые внутри сосуда конструктивные детали в виде трубы и поддувала.

Постепенно самовар начинает выделяться среди остальной утвари, как бы главенствовать над ней. Онцумное становится своеобразие его конструкции, отдельные части которой уже обнажаются декоративно. Самовары второй половины XVIII века, принесшие на смену скромным „нагревательным“ чайникам, часто напоминают декоративные вазы того времени, благодаря чему перекликаются с уже знакомыми нам фонтанами для вина. Самовары-чайники не пользовались определенно. Ими пользовались и в XIX столе-

тии, но они как бы отступили перед самоваром-„вазой“. Формы самоваров второй половины XVIII века уже тяготеют к вертикальному построению даже в тех случаях, когда мастер по-прежнему находится под обаянием традиционных форм русской посуды (илл. 19, 20). В начале XIX столетия спрос на самовары был уже столь велик, что, помимо ранее существовавших центров – Урала, Тулы, Москвы, – возникли новые фабрики и мастерские в других городах. Изготовлением самоваров занимались и мастерские по производству золотых и серебряных изделий. Для этого периода характерно не только удивительное разнообразие форм (ампирные вазы, бочонки, каннелюрованные колонны), но и известная дифференциация самоваров по их назначению. Помимо обычных самоваров, делались самовары-кофейники, дорожные самовары, так называемые бульотки, предназначенные для сохранения определенной температуры воды.

Происходит и более узкая специализация самих мастеров по выделке отдельных частей и деталей самовара. Со временем крупные фабрики начинают заниматься преимущественно сборкой и окончательной отделкой самоваров. Эта специфическая особенность их производства часто весьма затрудняет атрибуцию того или иного образца, так как форма, трактовка деталей, мотивы декора становятся скорее признаком эпохи, вкусов времени, а не лицом фабрики, мастерской или творческим почерком создателя.

Начиная с первой публичной выставки российских изделий 1829 года в Петербурге, самоварные фабрики и мастера стали их постоянными экспонентами. Ни одна русская выставка за рубежом не обходилась тогда без самоваров: авторы обзоров всемирных художественно-промышленных выставок всегда упоминают о продукции самоварных фабрик. Самое большое число фабрик было в Туле, ставшей особенно во второй половине XIX века признанным центром самоварного производства. В это время

выходят вперед фабрики Батаниных, Ваныкиных, Тейле и другие, заполнившие своей продукцией почти всю Россию. Тульские самовары и металлическая утварь экспортировались за границу. На самоварах этого времени почти всегда ставилось клеймо фабрики. С возрастом техникой и различными усовершенствованиями самоварного производства во второй половине XIX века надает его художественный уровень. Формы и декор самоваров приобретают явно выраженный стандартный характер. К сожалению, именно с этими подиумами образцами сознано распространение представление о русском самоваре.

Принято считать, что самовар бытовал во всех слоях русского общества – от царского двора до избы крестьянства. Эта точка зрения, как будто бы не требующая специального доказательства, тем не менее нуждается в некотором уточнении. Самовар являлся не только олицетворением русского гостеприимства и семейного уюта, но и своеобразным выражением материального достатка. Известно, что русское крестьянство пользовалось преимущественно деревянной и керамической посудой. Относительно дорогая продукция металлоделательных заводов и мастерских, в том числе и самоварных, была доступна только зажиточным слоям русской деревни. Даже в семидесятых годах XIX века, когда просуществовавшее уже более ста лет самоварное производство приняло широкие размеры, в деревне только стали „кто побогаче, заводить самовары“<sup>10</sup>. Здесь, разумеется, нельзя не учитывать и того, что всевозможные новинства и изменения, происходившие в быту городского населения, с известным запозданием утверждались в деревенской жизни. И тем не менее основной причиной ограниченного распространения самовара в крестьянской среде являлась его дороговизна. Последним обстоятельством можно объяснить и появление кустарных самоваров, сделанных „для себя“. Иная картина наблюдалась в городах. Горожанин мог попить чаю из самовара, прийти в трактир, на ярмарку или городскую площадь. Часпритие у самовара постепенно приобрело характер национального обычая<sup>11</sup>. „Под шумок самовара ведется согревающий и сердце и душу разговор . . . и так возвышенно-пылко трепещет молодое сердце юноши, как не случается нигде в других землях и под полуденным роскошным небом“, – пишет П. В. Гоголь в „Мертвых душах“<sup>12</sup>. Особенно необходим был самовар во время народных гуляний. Описывая привадник в Подмосковье, М. Н. Загоскин рисует колоритную картину: „Везде забавлялись и везде пили чай. Эта необходимая потребность нашего купечества, эта единственная роскошь наших небогатых мензелей, это праздничное, высочайшее наслаждение всех трезвых разночинцев, фабричных мастеровых и даже мужиков – наш русский кинчучий самовар, дымящий на каждом шагу“<sup>13</sup>. С самоваром не расставались, если отправлялись и в путь. На этот случай делались специальные дорожные самовары и чайные пакетушки, в которые укладывались все необходимые для чаепития принадлежности.

Постепенно вырабатывался и своеобразный ритуал чаепития, правила, которым следовали в любом русском доме. Еще в первой половине XIX века был заведен обычай, по которому чай из самовара разливала хозяйка дома или ее старшая дочь. Если был самоварный столик, то его подводили к обеденному. В том случае, когда собирались немногого народа, самовар устанавливали прямо на столе, на металлическом подносе. В богатых домах, как наставляет „Полная хозяйственная книга“, „если много гостей, то чай разливают в другой комнате, и служитель подает“<sup>14</sup>.

Иногда вместо самовара на столе появлялся его заменитель – бульотка. К серебряным и мельхиоровым самоварам полагались металлические сервисы, составлявшие с ними единый ансамбль (пл. 105). В такой сервис входили: чайник, молочник, подоска-

тельной чашка, ситечко, пинцы и чайные ложки.

Иногда заводили по два самовара: один – на каждый день, другой – для праздников и гостей. Красно-медные и золотисто-желтые латунные самовары начищались до блеска. В убранстве дома самовар играл не последнюю роль. Ставили его в гостиной, в угол, или у стены на специальный самоварный столик или полубуфет. Бывали дома, где устраивалась специальная чайная комната, в которой, конечно, гланенствовал самовар.

В домах рабочих конца XIX – начала XX века самовар водружали на комод, среди бедолушек и картинок в рамках. Для того чтобы сохранить медный самовар от пыли и окисления, бережливые хозяева нередко накрывали его специально спитым чехлом или салфеткой.

Продавались самовары на ярмарках. На таких больших торгах, как Макарьевская ярмарка (конец XVIII века) и знаменитая в XIX – начале XX столетия Нижегородская, имелись специальные самоварные ряды. Жители Урала и Сибири ездили на Пермскую и Ирбитскую ярмарки. Весной, как только устанавливалась судоходная пора на реках, начиналось самое горячее время. Например, тулики в период с 25 мая по 10 июня переносили большую часть своей продукции в Нижний Новгород. Сначала самовары везли на лошадях до Алексина, где их переваливали на баржи, и уже оттуда они плыли на ярмарку по Оке. Такой путь был дешевле и надежнее – товар доходил сохранивнее. Самовары упаковывались бережно в ящики и коробы с саломой. Тару загружали самоварами разных размеров, горячести и стоимости. Как правило, в ящике, который могли поднять двое, находила место самоваров. Эта дюжина „обыкновенных“ самоваров весила немногим более четырех пудов и стоила девяносто рублей. Так самовары среднего достоинства и продавали по весу. Для того чтобы увеличить их вес, часто прибегали к „хитрости“: вставляли потяжелее чугунную решетку и заливали в самовар побольше

евшица. Это была продукция массовая, рассчитанная на небогатого покупателя. Делались самовары и на заказ, для всевозможных выставок. Среди этой группы мы встречаем изделия из латуни. Такими самоварами особенно дорожили, на них оставляли памятные надписи, посвящения, вырезали вензели и монограммы.

Наиболее крупные фабрики имели свои собственные магазины в Москве, Петербурге, Туле и некоторых других городах. В них можно было приобрести и необходимые принадлежности к самовару: металлические сервизы, пинчики, ложки и т. п.

Самоваром пользовались не только в домашних условиях. Как уже говорилось, у русских людей был заведен обычай брать самовар в дорогу, на гуляние или пикник.

В трактирах и на постоянных дворах самовары использовались не только для чая, но и для приготовления пищи, для сохранения ее в горячем состоянии. С начала XIX столетия в самоварах стали варить и кофе. Мастерам всегда приходилось учитывать узкоутилитарное назначение самовара, искать более удобную его конструкцию, форму, размер. Такрабатывались различные типы русских самоваров. Но как бы они ни отличались друг от друга, их всегда объединяла идея „самоварящего“ прибора.

Самую обширную группу составляют самовары, предназначенные для домашней обстановки, те, что стояли на почетном месте в гостиной или просто на кухне, а при надобности могли быть взяты в дорогу и на праздник, или вынесены летом в сад, а жарким днем на прохладную речку. Как бы ни менялся облик самоваров – их называли „бочонками“, „душилами“ (грушами), „вонаами“, „башками“ и т. п., как бы ни отличались они по размерам – на один стакан или на несколько ведер – мы всегда их узнаем.

В воображении старых мастеров самовар воспринимался представительным и прекрасным сосудом.

Очевидно, это отразилось и в слове „ваза“, которым обозначалось тулово (резервуар) самовара, независимо от его „фасона“<sup>11</sup>.

По своей конструкции самовар – прибор довольно сложный и многостадийный. Его определяет, прежде всего, наличие жаронии, обеспечивающей достаточную температуру для кипячения воды или приготовления чая. В современных самоварах жарония часто заменяется электронагревом. А старые мастера делали ее в виде трубы, наполняемой углем<sup>12</sup>. Укрепили ее обычно в центре реаэризатора и снизу заканчивали решеткой. Для усиления тяги внизу „вазы“ устраивалось поддувало. Русские самоварщики называли трубу-жаронию „кувшином“. В лексиконе старых мастеров было еще несколько специальных слов, обозначавших различные части и детали самовара. Так „мругом“ называли рельефное кольцо, на которое опиралась крышка, закрывающая резервуар, а „нишками“ – хватки на крышке. Под словом „ветиа“ подразумевали ключ (верток) самоварного крана, оформленный в виде отходящего в сторону изогнутого или переплетенного стебля (илл. 94). Когда говорили „кран решеткой“, это означало, что ключ его увенчан ажурной фигурой, напоминающей трилистник (илл. 57). „Ренек“ – это пластинка, обрамляющая место крепления крышки к тулову. „Паровичками“ нарекли маленькие крынички на отверстиях для выхода пара. Тулово самовара почти всегда опирается на поддон-основание или же поконится на ножках-опорах.

Венчают самовар „кошачок“ (крышка, прикрывающая трубу-жаронию) и конфорка, на которую ставится заварной чайник. Видимо, к наиболее ранним типам русских самоваров должны быть отнесены „нагревательные“ чайники и „кухни“. Среди этой грунты сохранились образцы, которые относительно точно могут быть датированы серединой XVIII века (илл. 1). Формы этих самоваров находятся в прямой зависимости от металлических чайников, братин, мисок. Создается впечатление, будто бы

мастер приспособил эту утварь под самовар. Другие типы самоваров, относящиеся к середине XVIII века или к более раннему времени, не известны. Не может составить исключения и хранящийся в Эрмитаже самовар с датой „1762“ и клеймом „Sibir“<sup>13</sup>. Общий вид и некоторые детали этого экземпляра сразу же настораживают, а при внимательном рассмотрении можно убедиться в иной фальсификации, осуществленной в XIX веке, когда ставший „не модным“ чайник-самовар осовременили. Шарообразное тулово с сочным гравированным и чеканным орнаментом „рокайль“ подняли на три изогнутые, довольно суховатые ножки-опоры. На место чайного посуда (изнутри хорошо видны следы заделанного отверстия) был принят стандартный самоварный кран с вертком, который так и остался чужеродной деталью на великолепном тулове бывшего „нагревательного“ чайника.

Чайники-самовары теперь часто называют сбитениками, тем самым явно сужая границы действительного их использования. „Пончики“ в этом, вероятно, лубочные картинки и фарфоровые фигурки начала XIX столетия, в которых запечатлены уличные торговцы с чайниками горячего сбитня, когда-то очень популярного на Руси напитка<sup>14</sup>. В то же время (вспомним картину И. С. Щедровского „Сбитенщик“) это питье торговцы носили и в специально изготовленных узких сосудах с сильно отведенными носиками и обернутых для сохранения тепла тряпичками. Как известно, во второй половине XIX столетия сбитнем торговали уже на обычных самоварах, устанавливаемых на столе прямо на улице. Очевидно, то же самое произошло в более ранний период и с чайником-самоваром. Видимо, первоначально он все же предназначался для чаепития. В этом убеждаст упоминаемый выше экземпляр середины XVIII века (илл. 1). Как и у „настольных“ чайников этого времени, в нем присутствует пластинка с отверстиями, отделяющая носик от резервуара. Кроме того, характер орнамента этого образца свиде-

тельствует о том, что подобная венц могла бытовать скорее в среде дворянства или купечества, где прежде него стали пить чай. И только со временем „нагревательные“ чайники были использованы разносолщиками как очень удобный сосуд для горячего сбитня. Чайник-самовар не вышел из употребления на протяжении всего XIX и начала XX столетий. Но форма его и отдельные части конструкции менялись. Показанный в альбоме шаровидный чайник (илл. 3) установлен на шахматных ножках-опорах. Прежде скрытое внутри сосуда поддувало здесь вынесено заруку и воспринимается как своеобразный постамент.

Начиная с тридцатых – горючих годов XIX века распространение становятся овальные и восьмиугольные в сечении формы (илл. 60). Меняется и конструкция чайника-самовара: внутренняя труба-жаровня перемещается с центра в сторону, ручка укрепляется неподвижно на противоположной ногику стенке. Эти инновации использовались главным образом в домашних условиях.

Самовары-„кухни“ всегда имели определенно выраженную форму глубокой миски, чаши, братин или горшка. Это были самые универсальные самовары, в которых одновременно варили обед и кипятилась вода для чая. Конструировались „кухни“ по-особому: внутри расчленялись вертикальными перегородками на два или три отсека. Жаровня устраивалась обычно посередине сосуда, что обеспечивало равномерную подачу тепла во все отделения. Причем каждая часть имела свою крышку. „Кухни“ XVIII века (илл. 12) использовались, в основном для приготовления пищи – в них было только два отделения. Позже, как, например, в образцах второй половины XIX – начала XX столетия (илл. 93), добавилось отделение для кипячения воды и соответственно – самоварный кран. Для большей изоляции отсеков внутренние перегородки сделаны значительно выше стенок сосуда. Мастер обыграл их декоративно – „гребешками“. Ручки делались на шарнирах, с деревян-

ными точеными деталями. Держка за такие ручки, „кухни“ удобно было переносить или переносить с места на место. В свое время самовары-„кухни“ были незаменимы в трактирах и на постоянных дворах всей России.

Почти одновременно с чаем в России стали пить кофе, который довольно продолжительное время составлял первому серьезную конкуренцию. Еще в сороковые годы XIX столетия современники единодушно отмечали, что в Петербурге предпочтение отдавали кофе. Появился и особый тип самовара-кофейника, небольшого прибора со спиртовкой или выдвижным ящичком для углей. В первой четверти XIX века утилитарная сущность кофейника часто сознательно маскировалась. Столичные самоварщики придавали ему вид канцелярской колонны или цилиндра на квадратном постаменте (илл. 35). Кран и ручки любили оформлять львиными масками. При всем тяготении этих самоваров к формам классического искусства в них всегда присутствовала своеобразная каморность и уютность. В отличие от других самоваров, у кофейников отсутствовала привычная труба-жаровня. Ее заменили металлические ящики с углеми или спиртовки, размещенные в основании. А внутрь тулона вставлялся металлический сосуд для кофе – миксер. Со временем эти приборы приобрели привычную форму кофейника – небольшого (чаще вытянутого по вертикали) сосуда с носиком и одной ручкой. Ставился он на таганку со спиртовкой (илл. 120). Встречались самовары, сочетающие в себе и кофейник и чайник. Всеприменимый в альбоме самовар начала XIX века (илл. 119) снабжен обязательным для кофейника миксером (верхняя часть сосуда) и в то же время носик его закрыт внутри пластинкой для задержания чайник. Когда самоваром пользовались для чадения, верхушка его снималась, и он становился обычным „пузатым“ чайником.

Дорожные самовары узнаются по необычной форме. Для более удобной транспортировки они часто решались в виде ящичка, сундучка или

прямоугольной коробки со срезанными углами. Реже они имели цилиндрическую форму. Специфика конструкции этих самоваров выражалась также в креплении ножек-опор и траптовых ручек. Ножки всегда были склонными. Они укреплялись в специальных пазах или просто привинчивались шурупами. Ручки делались более или менее скромными, как бы прилегающими к тулову, даже в дорогих, с богатым убором самоварах (илл. 74). Вместе с самонаром в дорогу брался погребец, по словам В. Соллогуба, „побретение, без сомнения, полезное“. В него укладывался чайник, графин с ромом, чайница с чаем, стаканы, молочник и другие необходимые для чаепития предметы. Делались погребцы и поменьше. Тогда они выглядели небольшим ларцом, в который помещались стакан и две деревянные коробки — для чая и сахара (илл. 58). В альбоме показан самовар-„погребец“, выпущенный тульской фабрикой братьев Соколовых (илл. та же). Когда самовар бодействовал, в его резервуар плотно укладывались металлические коробки и фляжка. Предназначался этот своеобразный „кабачок“, по-видимому, для бишина. Об этом намекнул нам мастер, сделав костяные хватки на крышке в форме эполет. О военных не забывали и в начале XX столетия, когда изобрели „заключенные“ самовары, приспособленные для условий похода.

Близкими к самовару приборами являются так называемые бульотки (от франц. *bonillotte* — маленький чайник, грелка). Они были своеобразными заменителями самовара на столе. В бульотку обычно наливался уже готовый кипяток и благодаря горячей под нею спиртовке в сосуде все время поддерживалась необходимая температура воды. По своим размерам бульотки меньше обычного самовара, хотя внешне могут быть очень похожи на них. Известные нам серебряные бульотки второй половины XVIII столетия имели обычную форму чайника, установленного на таганке. Под ним в специальном гнездо помещалась спиртовка. Таганок и спиртонка проще всего и „выдают“ бульотку. В та-

ких приборах, естественно, отсутствует внутренняя труба-жаропия и конфорка. Бульотку XIX века по внешнему виду бывает иногда трудно отличить от самовара (илл. 24). Не только потому, что в это время они очень близки к нему по форме. Наряду со спиртовыми, были бульотки другой системы — с внутренней трубой, куда опускалась раскаленная „тирия“. В таких приборах труба обычно узкая, ровная и „глухая“, то есть без выхода в поддувало, как это бывает в самонарах. Иногда для большего удобства в бульотках выводился не один, а несколько кранов (илл. 96). В конце XIX — начале XX столетия в русском обиходе было много бульоток европейского производства — английских, датских и других.

Несколько слов необходимо сказать о фонтанах, несмотря на то что к нагревательным приборам они не имеют отношения. По-видимому, фонтан явился своеобразным прототипом самовара. Эти торжественные сосуды известны в русском обиходе уже с первых десятилетий XVIII столетия. Бытовали они во дворце, да и некоторых знатных дворянских домах<sup>1</sup>. Тогда фонтаны привозились из Западной Европы. Позже их делали и на русских фабриках и в мастерских (илл. 22). В фонтанах принято было подавать на стол охлажденное вино. Они имели форму вазы с ручками и краном. Внутрь сосуда вставлялась металлическая в виде цилиндра вкладка для льда. Для этой же цели часто делалась просто труба, укрепленная в центре резервуара. В русском обиходе фонтаны часто называли ходильниками. Но этим же словом обозначали и бутылочные передачи, в которых ставились на стол бутылки, обложененные льдом. Существовали также и фонтаны для горячей воды (илл. 51).

Процесс создания самовара состоял из целого ряда операций, в которых были заняты мастера разных специальностей — от изводильщика и литея до столяра.

Если самоварщик работал в своей маленькой

мастерской даже один и выпускал продукцию под своим именем, то некоторые детали (как, например, краны, ручки, крышки „круги“) он покупал оитом в готовом виде или заказывал другому специалисту. Даже на образцах первой половины XIX века на одной и той же венце иногда оказываются два клейма с инициалами разных мастеров, например на вертике крана и на крышке (илл. 27). Это подтверждает, что корпус делался одним мастером, а кран отливался другим. Во второй половине XIX века и в начале XX столетия литые краны, „душички“, деревянные „шишки“ разных фасонов и размеров можно было приобрести в магазинах или на складах металлических изделий. На криках самоваров XIX века мы часто встречаем выбитые номера: 0, 1, 2 и т. д., обозначающие их размер.

Можно заметить, что некоторые образцы XIX века сделаны из разных материалов. Например, корпус самовара выполнен из красной меди, а кран — из латуни (илл. 48). Это лишний раз подтверждает, что при создании самовара пользовались готовыми, порой стандартными деталями. Однако разнородные материалы, если они специально не обыгрываются декоративно (илл. 46), могут стать и признаком позднейшей реставрации или доделки.

Известно, что на крупные самоварные заведения и фабрики XIX века работали ремесленники-избачи, изготавлившие отдельные части самовара. Были случаи, когда целые деревни основывали какую-то определенную узкую специальность самоварщика. Каждую неделю избачи-слесари, наводильщики, литуны (литейщики) везли в город на фабрики свои изделия. Чаще всего от холопей они получали материал, необходимые инструменты и даже образец, „фасон“ стенок или других частей самовара. Такие ремесленники являлись часто наследниками исполнителями. Подобных было немало и среди тех, кто работал на самой фабрике. Как правило, большинство из них испытывали простейшие формы, например, очень распространенную в конце

XIX — начале XX века „банку“ — цилиндрический самовар. Фабрики занимались в основном сборкой и окончательной отделкой продукции. При массовом производстве лицо мастера, а порой и фабрики, стиралось. На самоварах чаще ставились клейма владельца фабрики или заведения.

Даже при массовом выпуске самоваров установившейся или наиболее популярной формы бывает не очень легко найти „близнецов“, так как в том или ином образце чуть-чуть меняются пропорции, ногих делается в виде „кошечка“ или „копытцем“, на отдушнике вместо круглой крышечки появляется уточка... Это меняло даже стандартный самовар, сообщало ему индивидуальность. Все сказанное относится к массовой продукции. Над уникальными самоварами, а также самоварами, выпускавшимися незначительными сериями, работали большие мастера — медники и серебряники. Некоторые образцы, безусловно, исполнялись по эскизам художников.

В создании любого самовара главная роль принадлежала наводильщику — мастеру, который наковыпал (наводила) „вазу“ самовара. По сохранившимся старым фотографиям и описаниям современников можно восстановить картину работы наводильщика, которая в общих чертах почти не менялась на всем протяжении истории самоварного дела в России<sup>19</sup>.

Рабочим местом наводильщика служил деревянный верстанд длиною от трех до семи метров, на котором могло уместиться от одного до шести мастеров. Для ковки самовара они пользовались железными наковальнями — „кобылинами“ в виде лыниных брусьев. При создании даже простейшей формы необходимо было иметь не менее трех кобылин: для первых наводов, для закруглений, а также для ковки перехватов, ленточек и прочих деталей. В зависимости от назначения наковальни затачивалася ее конец — конусом, шаром и т. п. Если же наводильщик делает сложную форму с выпуклостями или гранями, он имел дополнительные кобылины. Наковальни

(весом в полтора-два пуда) устанавливалась на верстаке, мастер на нее усаживался, надевал на конец кобыльины лист латуни или меди, свернутый в цилиндр, и начинал орудовать деревянным молотком.

Корпус самовара при самой простой форме наводился в двенадцать приемов. Первая операция заключалась в том, чтобы ударами молотка закрепить зубцы соединительного шва цилиндра. Затем заготовку исели в кузницу, где и горне запаивали шов. После этого наводильщик снова, для большей прочности, проколачивал спайку. Каждая операция закреплялась отжигом металла. Так и бегали маленькие мальчики-ученики от мастера к мастеру, из кузницы в мастерскую и обратно. Ковать форму будущего самовара начинали с центра вина. И постепенно цилиндр превращался то в вазу, то в шар или приобретал форму граненой рюмки. До конца XIX столетия наводильщики делали не только корпус, но и крышки-«круги» и колпачки для трубы. Позже эти детали стали интамновать или отливать.

«Кувшин» самовара также конали наводильщики. Его соединяли из труб двух диаметров: нижняя часть делалась шире, верхняя — из более толстой латуни — уже. Такие детали, как крыны, ручки, часто и опоры основания, делались литыми. Исполняли их мастера другой специальности — «литуны» или литьевщики. Отлитые детали, как правило, дополнительно прочеканивались.

Для того чтобы медный или латунный самовар защитить от окисления, его лудили внутри — покрывали тонким слоем олова.

Большую частью самовары делались из меди и ее сплавов — латуни или томпака. По сравнению с последними меди более мягкий и менее прочный материал. Для того чтобы изделия были прочнее и дешевле, в самоварном производстве чайце предпочитали медные сплавы. Поэтому красные,

то есть медные самовары встречаются реже, чем розовато-оранжевые (томпаковые) и золотисто-желтые (латунные). Самовары из латуни и томпака часто патинировали, и тогда они принимали красивый зеленоватый или коричневый оттенок. Латунь серебрили ртутным или гальваническим способом или покрывали сверху тонким листом серебра (пластирование). Во второй половине XIX века латунные самовары и другие металлические предметы очень часто никелировали. Встречаются самовары из золоченой бронзы, тульской стали, мельхиора (сплава меди с цинком и никелем), чугуна. Много дошло до нашего времени серебряных самоваров. А „Чертопись Великоустюжская“ сообщает о хрустальном самоваре<sup>80</sup>. Есть сведения о том, что делались самовары и из майолики.

История русского самовара уводит нас в XVIII век. Сегодня его заменили быстро поспевающие электрические чайники и кофейники, а также обеспечивающие современный комфорт газовые и электрические плиты. Правда, в Туле, Ленинграде и на Урале и по сей день выпускают никелированные винтажные и старые самовары. Но тираж их небольшой, а главное — сегодня самовар на столе горожанина это скорее праздник, дань национальному обычью, чем предмет первой необходимости. Самовар обрел новую жизнь. Ныне его больше говорят, любуются им. Нас привлекают разнообразные, порой очень красивые формы старых самоваров и безудержная фантазия, которую вложили мастера-медники в трактовку отдельных его деталей. Наши глаза уже отвыкли от красивого и «типлого» материала меди и ее сплавов, на которых преимущественно делались русские самовары. Сегодня мы как бы заново открыли красоту этого когда-то «рабочего» и необходимого в быту предмета.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Список специальных работ весьма ограничен. В них освещаются лишь вопросы истории самоварного производства и техники производства. Это статьи: А. Леонович. Промыслы по обработке металлов. — Кустарная промышленность России. Т. 2. СНБ., 1913, стр. 131—180; М. Госберг. Самоварное производство. — В ин.: По Тульскому краю (пособие для экскурсий). Тула, изд-во Тульского Губисполкома, 1925, стр. 231, 262; М. Крутинов. К истории тульских кустарных промыслов. — Записки историко-бытового отдела Государственного Русского музея. Вып. 2. Л., изд. ГРМ, 1932, стр. 5—10; А. Лобанова. Русский самовар. — „Декоративное искусство СССР“, 1969, № 142, стр. 43—46. (В последнем небольшом очерке затрагиваются вопросы историко-художественного характера.)

<sup>2</sup> А. Преображенский считает, что слово „самовар“ образуется из двух слов „сам (дает) вар или сам варит (без печи)“. Ф. Миклонич предполагает, что это слово произошло от татарского „санабар“ (чайник). А. Преображенский. Этимологический словарь русского языка. Т. 2. М., ИКИИ. Современная наука о русском языке не принимает точку зрения Ф. Миклонича.

<sup>3</sup> Воспроизведено в ин.: Ф. Ф. Велищевийт. Быт греков и римлян. Прага, 1878, стр. 184, рис. 193.

<sup>4</sup> Воспроизведено там же, стр. 185, рис. 196, а также в ин.: Е. Реттига. Gefäße und Geräte aus Beilie. Berlin und Leipzig, 1925, N. 9. Abb. 7.

<sup>5</sup> В Музее антропологии и этнографии им. Петра Великого можно видеть корейские приборы, очень близкие к китайским „Хо-Го“.

<sup>6</sup> А. Терещенко. Быт русского народа. Ч. 1. СНБ., 1848, стр. 282, 283.

<sup>7</sup> Воспроизведено в ин.: А. Е. Фельнерзэм. Опись серебра Двора его императорского величества. Т. 1. СНБ., 1907, табл. 15.

Очень характерной в этом отношении является самовар „кухни“, принадлежавший Государственному Петровскому музею. Воспроизведен в журнале „Декоративное искусство СССР“, 1969, № 142, стр. 43.

<sup>8</sup> Рейнбот. Чай. Откуда он идет и как и чем подченен. СНБ., 1873, стр. 1.

<sup>10</sup> Интересно отметить, что в европейских странах наибольшую популярность самовар имел в Англии, где сталходить в обиход в сороковые годы XIX века.

<sup>11</sup> Н. В. Гоголь. Собр. соч. Т. 2. М., „Художественная литература“, 1964, стр. 272.

<sup>12</sup> М. Н. Загоскин. Москва и москвичи. Записки Богдана Ильича Бельского. Т. 3. М., 1848, стр. 108.

<sup>13</sup> Е. Авдеева. Позитив художественная книга. Ч. 2. СНБ., издание книгоиздания В. Печатника, 1851, стр. 68.

<sup>14</sup> Как известно, прототипом очень многих самоваров конца XVIII и всего XIX века была деморатинская ваза. Существовала фасон „вазой“. Поэтому есть основание считать, что слово „ваза“ употреблялось не только в смысле „высталище“, „чайку“, но и него вкладывалось и понятие образа.

<sup>15</sup> Еще и теперь существует мнение, что русские самовары отличаются от западноевропейских тем, что у последних отсутствует труба-жаровня. Это искажено. Без жаровни, источника тепла, самовар не был бы „самоварением“ прибором. Известны, например, самовары английского производства, которые, как и русские, имеют трубу для углей.

<sup>16</sup> Упоминается в статье М. Крутинова „К истории тульских кустарных промыслов“. — Записки историко-бытового отдела Гос. Русского музея. Вып. 2. Л., изд. Государственного Русского музея, 1932, стр. 7.

<sup>17</sup> Сбитень — напиток, приготовляемый из меда, пшеницы, зверобоя и различных пряностей.

<sup>18</sup> Одни такой фонтан принадлежал князю В. А. Долгорукому, русскому послу в Дании. Вместе с другими коллекциями изяществом Долгорукого этот сосуд в 1731 году был передан в царский дворец (А. Е. Фельнерзэм. Опись серебра Двора его императорского величества. Т. 2. СНБ., 1907, стр. 373).

<sup>19</sup> См.: В. Бориссон. Наводильно-самоварный промысел. — Труды комиссии по исследованию кустарной промышленности в России. Вып. 7. СНБ., 1884, стр. 991—917.

<sup>20</sup> См.: А. А. Титов. Литовиц. Великоустюженская. Но бражническому списку. XIII XX вв. М., 1900, стр. 4.