

Галина Кучина

Галина Кучина – основатель и почётный член Литературно-театрального общества им. В. Солоухина, член Союза писателей России, почётный академик Международной академии русской словесности (МАРС, Австралия). Автор книг: «Минувшее развёртывает свиток» (2007), «Люди и судьбы в письмах» (2014), «Memoirs of Galina» (2015), «Калейдоскоп времён и судеб» (2019), «Семейная история: кулинарные рецепты» (2023), романа «Из двух миров» (2023), «Так это было» в соавторстве с отцом – Волеговым Игнатием Калинниковичем (2023).

САМОВАР

*Краткая история устройств для кипячения воды в мире
и история самовара в России*

История устройств для кипячения воды ведёт нас в Китай, первые изделия, объединившие ёмкости для воды и углей с отводящей трубой, появились в Китае. Назывались эти изделия «хого». Из Китая они распространились на территорию Японии и современного Ирана. Но первый дошедший до археологов реликт имел возраст 3600 лет и был найден в сельской местности Азербайджана.

Далее мы отправимся в Древний Рим. Аутепса – «само+кипящий», «само+варящий» сосуд, в котором древние римляне согревали воду. Аутепса была примером изящества. Высокие витые ножки, пузатая чаша в виде тыквы, богатый декор – им можно было украсить стол именитого горожанина. Пользоваться аутепсом было не так удобно, как русским самоваром, потому что у аутепсы не было крана. Внутри размещались два отсека – в один загружали горящие угли, в другой – воду. Вычерпывать воду приходилось черпаками. Летом римляне вместо угля заполняли ёмкость льдом и пили охлаждённые напитки.

Узнав основы кипячения воды в мире, мы отправляемся в Россию. Первые самовары появились в конце 1730-х годов на Урале. В Туле, ставшей «самоварной столицей» России, самовары начали изготавливать с 1778 года.

Устройство самовара, работающего на древесном топливе, сложилось в самом начале его производства и сохранилось до наших дней. Менялось только художественное оформление деталей.

Материалом для самоварного производства служила в ранний период медь, а с 1880-х годов латунь и латунь никелированная, также использовались накладное серебро и сплавы серебра и меди, сплав меди и цветных металлов.

Самовар в моей жизни

Детство, Китай

Я родилась и выросла в Китае в русской семье. Я помню, как, будучи маленькой девочкой, мы с мамой ходили в китайский чайный магазин. Вспоминаю стену, на которой был расположен шкаф с множеством полок. На полках стояли разноцветные глиняные и фарфоровые сосуды. На каждой полке стоял ряд одинаковых по цвету и форме сосудов, расписанных в китайских традициях. У сосудов на каждой полке был свой определённый цвет: на одной полке – зелёный, на второй – красный, на третьей – жёлтый, на четвёртой – синий и так далее. А на самой верхней полке стояли изысканные и самые дорогие сосуды. Под нижней полкой располагался прилавок, состоящий из секций – ящичков, в которых были разложены все виды чая. В каждой секции лежала своя ложечка, которой продавец набирал тот или другой чай, часто чаи просто перемешивались, и таким образом у каждой хозяйки получался индивидуальный, неповторимый вкус чая.

Мы всегда приносили фарфоровый сосуд с крышечкой с собой. Мама выбирала разные виды чая, а продавец добавлял их ложечку за ложечкой в этот сосуд и тщательно перемешивал. У каждой семьи и хозяйки был свой вкус.

Для приготовления чая в нашей семье традиционно использовался самовар и фарфоровый чайник-заварник, который всегда был установлен наверху самовара. Чай в нашей семье употреблялся ежедневно, когда вся семья собиралась дома после работы, а также в особых случаях – устраивались праздничные торжественные чаепития. Это могли быть обеденные чаепития дам, когда их мужья были на работе. Часто чаепитием торжественно завершались семейные ужины. На столе к чаю всегда подавалось огромное количество различной выпечки – печенья, торт, пирожные, булочки, ватрушки с творогом, пироги и прочее, обязательно подавалось несколько сортов домашнего варенья.

Когда приглашали на чаепитие дам, то количество вышеперечисленной выпечки было ещё больше, потому что каждая хозяйка старалась разнообразить ассортимент печенья. Проходили эти чаепития в приятной обстановке.

Австралия

Из Китая мы мигрировали в Австралию. Я уже была замужем, и моей дочери Марине исполнилось пять лет. Естественно, мы привезли с собой в Австралию и самовары.

Но в Австралии наша жизнь изменилась. Чаепитие с использованием самовара, работающего на древесном топливе, стало крайне редким событием. Однако избавиться от этого старого самовара мы не могли и не хотели, и по-видимому, это было общее состояние в мире! Потому что в это время, благодаря технологическому прогрессу, в мире начали появляться электрические самовары, которые потеснили самовар, работающий на древесном топливе.

Русский человек весьма находчив, и мой муж открыл новую эру использования самовара! Я хочу рассказать пару забавных историй об этом. Начну с празднования совершеннолетия моей дочери Марины, а именно 21-й год её рождения! Мой муж, для шутки, наполнил самовар водкой и установил правило: для каждого пришедшего гостя – выпить «рюмочку чая», которая оказывалась рюмочкой водки. Интрига заключается в том, что большинство гостей-студентов, которые посещали этот праздник, были австралийцами, они водку даже не пробовали до этого дня.

В полном недоумении пришедшие молодые люди подходили к самовару и по указанию моего мужа неуверенно наливали содержимое из самовара в маленькую рюмочку, после чего выпивали её. Реакция на содержимое рюмочки была потрясающая! Такое начало праздника задало тон этому событию и создало атмосферу радости! Все, кто уже прошёл эту процедуру, с интересом наблюдали за реакцией вновь прибывших гостей! И все вместе, наблюдая друг за другом, смеялись! День рождения Мариночки начался весело, и это веселье сохранилось до конца праздника!

А теперь я хочу рассказать другую историю использования самовара.

Я работала медицинской сестрой, и у меня появилось очень много друзей австралийцев. У одной моей подруги Мюриэл, которая была моей коллегой, муж, был генералом австралийской армии. Мы дружили семьями и несколько раз прекрасно провели время у них в гостях. Генерал, его звали Конрад, очень интересовался русской культурой, искусством, музыкой, литературой. И по его настойчивой просьбе мы пригласили Мюриэл и генерала Конрада на русский ужин. Меню было русское – голубцы, свиные отбивные с картофельным пюре, традиционные русские закуски – селедка с лучком, салаты. А на десерт подавали торт «Наполеон». И тут у моего мужа появилось желание – угостить генерала настоящим русским чаем из настоящего самовара! Мужчины вышли на улицу, чтобы разжечь самовар. В результате они столкнулись с проблемой! Шишки в самоваре не хотели разгораться, обычно в этом случае русские использовали сапог! Но сапог в нашем гардеробе и доме не было, потому что в Австралии всегда лето, по счастливой случайности мы нашли театральные красные сапожки! С помощью одного из них моему мужу удалось разжечь огонь, и самовар закипел! Момент закипания воды в самоваре – самый важный для заваривания чая! И вот чай заварен, как полагается, именно в этот момент закипания самовара! Началось русское традиционное чаепитие с тортом «Наполеон» и восторгом наших гостей от русского чая!

Все самовары, которые принадлежали моей русской семье, я сохранила, некоторые из них я передала в дар моей дочери – Марине.

Кроме традиционных самоваров, в моей семье есть самовар для варки кофе (с рамкой для мешочка с кофейными зёрнами). В нашей коллекции находится восемь самоваров. Особенно ценные для моей семьи следующие самовары:

1. Самовар электрический расписной Баташева. Торговый дом, поставщик двора Его Величества, наследник И. Г. Баташева, и самовар Николай Иванович Баташев в г. Тула – 8.

2. Электрический самовар Михаила Чекалина в Туле и в Москве с медалями, расписной в наборе с чайником для заваривания и подносом для выпечки, и самовар дровяной, М. Чекалин – 7.

3. Электрический самовар «Волжанин» В. А. Арикабтейль.

4. Самовар электрический, СССР.

5. Самовар дровяной, фабрика Б. Г. Тейля.

6. Самовар для варки кофе, к сожалению, на нём не нашли клейма изготовителя.

