кулинарное литературоведение

166



В знойный день порой случится с мужем солнечный удар, Выпьет он немножко чаю и воспрянет – чудный дар! Может быть, зимою в стужу весь продрогнет человек, Чай нальёт из самовара – счастлив он, здоров навек.

Перевод Л. Киваевой

Так расхваливал достоинства и чудесные свойства чая в своём баите татарский поэт первой половины XIX века Габдельджаббар Кандалый (1797—1860). Он воздал

хвалу и самовару — уникальному металлическому прибору для кипячения воды с внутренней топкой и краном, вошедшему в татарский быт в XVIII веке:



Пыхтит на столе самовар, Благоуханный даст отвар...

Перевод Р. Бушкова

Этот прибор заменил котёл, являвшийся древнейшим предметом обихода многих народов. Благодаря ему китайцы открыли чай, когда в кипящую в нём воду случайно упал чайный лист. В котле заваривали чай и кочевые народы, перенявшие его затем от китайцев.

В железном котле готовились еда и питьё и предков казанских татар – волжских булгар. По преданьям, именно по оброненному в реку дорожному котлу получила своё название Казань.

Не представлялась без котла и татарская печь, служившая одновременно для отопления жилья, приготовления горячей пищи, выпечки хлеба. В отличие от неё русская обходилась без котла. Еду и питьё готовили в ней в глиняных горшках и корчагах, пока не заменили их на чугунные. Одним из первых в Европе этот металл получили ещё в Камско-Волжской Булгарии. В Российском государстве выплавка первого чугуна состоялась 15(26) декабря 1701 года на Невьяновском заводе на Урале. Своим рождением уральская метуллургия была обязана думному дьяку Андрею Андреевичу Виниусу, сыну основавшего в 1632 году под Тулой первого в России железоделательного завода голландского купца А. Виниуса. Ему выпало стать основателем первых таких предприятий на богатом на железную руду Урале и в Сибири.

Невьяновский завод перешёл впоследствии в руки Акинфия Демидова – потомка предприимчивого тульского ружейного мастера Никиты Демидыча Антуфьева (Демидова), выдвинувшегося при царе Петре Первом. Демидовы в 1720 году получили дворянство, стали владельцами свыше 50 железоделательных и медеплавильных мануфактур. Среди прочего на них освоили производство литых чугунных горшков, прозванных чугунцами и чугунами. Они стали принадлежностью домашних печей и главной поваренной посудой, в

которой готовилась отныне еда и кипятилась вода от печного огня и жара. В чугунке, как пелось в шуточной народной песне, даже заваривали чай.

> Раз послал мне барин чаю И велел его сварить, А я отроду не знаю, Как проклятый чай варить.

Взял я чай, на скору руку Весь я высыпал в горшок. Для приправы – перца, луку И петрушки корешок.

На таган я чай поставил, Раза три прокипятил, А потом для украшенья Крошку маслица подлил.

«Чай готов, извольте кушать», – Тут я барину сказал. «Молодец, такой послушный, Ты всегда так исполняй! А на праздничек, понятно, Подарю рублишек пять».

Пять рублей, ведь это много! С ними можно погулять, И Акулька-недотрога Меня будет уважать.

Слышу, барин расходился, Меня в горницу позвал, В волоса мои вцепился И таскал меня, таскал.

Долго думал, удивлялся: Чем не мог уноровить? А потом уж догадался – Чай забыл я посолить!

Таким образом рассказывалось устами дворового слуги барина о его первом опыте приготовления этого диковинного напитка.

Приноровились кипятить воду для чая в чугунке и сибиряки-чаёвники. Этой поваренной утварью награждал за труды рудоискателей из татар и башкир, будучи в 1720–1722 годы горным начальником над казёнными уральскими металлургическими заводами, Василий Никитич Татищев.

Для кипячения воды и заваривания чая в домашнем быту чугунок годился вполне. Только приготовленный в нём напиток приходилось черпать ковшом, корчиком или черпалкой — особыми сосудцами с рукояткой. Правда, вскоре на

167

железоделательных заводах освоили производство из красной меди особой заварной посуды с носиком для ровного разлива кипятка без брызг и удобной ручкой – перенятых от китайцев чайника и кувшина, но сходных с обретшим носик русским жбаном с крышкой. В подражание китайцам начали делать поваренные медные чайники больших рамеров специально для кипячения воды. Внутри они лудились растопленным оловом. Эти чайники приглянулись даже Татищеву и сменившему его на посту Горного начальника Георгу Вильгельму де Геннину, большим любителям чая, причём одного сорта – рассыпного чёрного те-бу, поставлявщегося в Европу с китайской плантации Ау-и-Шан в провинции Фу-киен. Немецкий инженер и артилллерист Георг Вильгельм де Геннин был родом из Амстердама и предпочитал чаи, доставляемые в Европу Ост-Индскими компаниями. Пристрастился к ним ещё во время учёбы в Германии Василий Татищев.

Пили они его по европейской моде из китайской фарфоровой посуды – тончайших чайных чашечек и заварного чайника.

Василий Татищев и Георг Вильгельм де Геннин вошли в историю России как основатели Екатеринбурга. В Екатеринбурге обосновалось горное начальство, под которым стояли все сибирские и казанские заводы, разделённые на 5 горных начальств: казанское, пермское, благодатное, даурское и красноярское.

Для работ к сибирским заводам приписано с 15000 дворов крестьянских, которые разделены на 4 уезда», — признавался в одном из первых отечественных энциклопедических справочников «Лексикон российский исторический, географический, политический и гражданский» сам Татищев. Он был издан незавершённым в 1793 году уже после его смерти.

Даже название городу было дано с подачи Татищева. Георг Вильгельм де Геннин по сути явился продолжателем его дела. А в 1734 году Татищева вновь направили в Уральский край, на этот

раз в качестве его управителя. И уже на этой должности он отслеживал производство на уральских заводах железной и медной посуды, в том числе чайной, выступал за устройство фабрик разных металлических мелочей для крестьянского хозяйства.

Продавалась производимая на уральских заводах поваренная и столовая посуда, включая чайники и кувшины, на ярмарках – в основном Ирбитской и Макарьевской. Отсюда она расходилась и по другим российским городам. На Кяхте сибирские купцы её обменивали на китайские товары.

Уральская домашняя посуда пользовалась спросом по всей России, включая Казань, куда железоделательные заводы Урала поставляли якоря для учреждённого в 1718 году по указу Петра Первого Казанского адмиралтейства. Уральские купцы в здешнем Гостином дворе держали железные и сибирские ряды, торгуя в первом железной и медной домашней посудой, а во втором – фарфоровой из Китая.

«Гостииный двор каменный, при нём вверху таможня каменная ж, внутри гостина двора рядов: суконной, мелочной, сибирской, железной; к гостиному же двору приделано деревянных рядов: серебряной, лентошной, кафтанной, шапошной, сыромятной, мыльной, сапожной, юфтяной, прянишной, рукавишной, хлебной, за городом кузнешной, мясной, рыбной; итого всех каменных и деревянных 27 рядов», - отзывался о Гостином дворе в своих записках побывавший здесь в 1739 году с экспедицией по географическим делам поручик Адмиралтейской коллегии из Санкт-Петербурга М. С. Пестриков.

* * *

Железная и медная поваренная и столовая посуда с Урала попадала на торги на Кузнечном ряду Казани. Здесь находились мастера, готовые делать домашние чайники и таганы «для себя» и на заказ. Особо полюбились они сбитеньщикам, торгующим кипятком и горячим сбитенем — старинным русским





напитоком, приготовляемым из мёда с лечебными травами и пряностями.

Готовили его в сбитенном шалашекурени в громоздком котле или чане. Варил сбитень кипятильщик или варец, орудуя железным коробом с углём, от которого жар подводился по трубам к котлу и чану с водой, где варился сбитень. После готовности его разливали в жбаны, кувшинки с крышкой и ручкой, а также новую поваренную утварь — чайники, а потом раносили в них по базарам, площадям и улицам, ямским избам. Зазывая покупателей, сбитеньщики громко кричали:

Вот сбитень горячий, Мёд казанский, Сбитеньщик астраханский, Сам хохолится, Сам шевелится, Сам поторговывается. Какой вкус, какой цвет, Откушай, сосед. Все пьот да хвалят, Нашего брата по головке гладят.

Наиболее удачно торговля сбитнем шла зимой, особенно в праздничные дни. Трудно было удержаться от соблазна отведать бодрящего и согревающего напитка.

Не обходился без сбитня работный люд Казанского адмиралтейства.

Дабы дольше сохранять сбитень в горячем виде сбитеньщики закутывали чайник в холщвую материю или тряпьё. И тут на помощь им пришли мастеровые уральских заводов, придумав чайник с трубой, закладываемой горячим углём. Получился чайник-самогрей или чайник-самовар. Сбитеньщики же прозвали его на свой лад чайником-сбитенником. При желании в нём можно было не только сохранить сбитень в горячем виде, и даже сварить его, обходясь без громоздкого котла и чана с кипятильником.

* * *

По подобию чайника-самовара мастера уральских заводах принялись изготавливать кувшины-самовары, а затем – новую поваренную водонагревательную утварь – самовар. Схожий по устройству, но разнящийся видом

самовар унаследовал от них внутреннюю трубу для угля и поддувало с подставкой. А внешне он принял форму знакомого сбитеньщикам листового котла и короба-кипятильника. Сведующие люди находили в нём сходство с китайской чашей Хо-Го с трубой, поддувалом и поддоном, в котором подавались на стол кипящий бульон и суп. Он напоминал и монгольский латунный «огненный горшок» с трубой в центре, а также появившуюся в Европе кухню-самовар, используемый для приготовления пищи.

Главной в самоваре как «самоварящем» приборе была прозванная самоварщиками кувшином топка-кипятильник, обеспечивающая жаром температуру для кипячения воды.

* * *

Варом из самовара, то есть вскипяченной в нём водой, чай заваривался в заварочном чайнике. Его количество определялось у сибиряков щепоткой, и в шутку они называли её «Варькой».

Впервые самовар был упомянут письменно в составленном чиновниками Екатеринбургской таможни донесении от 7 февралля 1740 года о задержании на Уткинской пристани шести «незаконных» подвод, следовавших из Верхне-Иргинского завода без уплаты пошлины в обход Сибирского тракта. При их досмотре был обнаружен «самовар с прибором медный, лужёный, весом 16 фунтов заводской, собственной работы».

Через пять лет самовар попал в «Реестр, какое число сделано и отдано господину Григорию Аркадьевичу (Демидову) разных званием медной посуды в 1745 году и по какой цене в продажу производится», а ещё годом спустя — в «Описи имущества Онежского второклассного монастыря», где были упомянуты «два самовара с трубами зелёной меди».

Появление самовара на демидовских заводах пришлось уже после отъезда В. Н. Татищева из Уральского края. Теперь ему приходилось заниматься обустройством юго-восточных террито-

рий Росссии. В 1737-1739 годы он руководил Оренбургской экспедицией, в 1739-1741 годах - Калмыцкой комиссией, а в 1741–1745 годах исполнял обязанности губернатора Астраханского края. В Астрахани В. Н. Татищев, как уже упоминалось, взялся за составление одной из первых российских энциклопедий -«Лексикона российского исторического, географического, политического и гражданского». В него вполне могли быть включены слова, связанные с чаем и самоварным чаепитием. Но этого не произошло, они не были упомянуты даже в словарном словнике, как не утвердившиеся ещё в русском языке. Хотя именно от Татищева поступил в Императорскую Академию наук один из первых рисунков китайского чайного растения с кратким его описанием.

Оно было сделано намного раньше введения чая в научный лексикон крупнейшим натуралистом XVIII века, основателем научной ботаники Карлом Линнейем (1707–1778). Получивший от него научное наименование *Thea* заморский экзот доставил ему для описания из Китая шведский капитан Эксберг лишь в 1753 году. А на следующий год его как создателя системы растительного и животного мира избрали в почётные члены Императорской академии наук в Санкт-Петербурге.

Подробное научное описание чая первым на русском языке сделал переводчик Коллегии иностранных дел А. Л. Леонтьев в изданной в 1775 году в типографии Императорской Академии наук в Санкт-Петербурге в своей брошоре «Уведомление о чае и шёлке». В ней на основе китайской литературы объяснялось не только то, что такое чай, но и излагались общие правила приготовления из него напитка с перечислением набора необходимой для этого и чаепития поваренной и столовой посуды.

К выходу его брошюры любители чая уже уяснили, что качество заварки – горечь чая, вкус и аромат – напрямую зависят не только от заварки, но и от воды, даже от точек кипения вара. Это

говорило уже об определённой культуре чаепития. Потому А. Л. Леонтьев включил в брошюру раздел «Как кипучую воду распознать?»

Эти сведения, по признанию Леонтьева, были почерпнуты им из китайской книги «Вань боу Кюань».

Находясь под впечатлением от них, Леонтьев рекомендовал в главе «Чайник, в коем воду греть?» «употреблять серебряной или оловянной, или глиняной, а медный и железный к сему не годятся». По его мнению, металл может легко испортить вкус воды при кипячении. Потому он предлагал заваривать чай в фарфоровых чашках-гаванях, как китайцы, которые «положа щепоть листьев в чашку чайную, наливают на чай кипучую воду, а наливши, покрывают чашку крышкою, чтобы немного поустоялся».

В заваривании чая и чаепитии Леонтьев давал предпочтение фарфоровой чайной посуде, заявив в главе «Из чего чай пить?»: «Чайник и чашки употреблять фафоровые, самые чистые белыя, на коих цветов нет, а вытирать оныя льняным чистым холстом». Использование при этом медной посуды им не приветствовалось. Понятно, он оказался в оппозиции к медному чайнику и самовару, о котором узнал во время поездки в Китай в 1763 году в качестве курьера Коллегии иностранных дел. Она проходила через приграничную торговую слободу Кяхту, куда уже проник самовар, получив в купеческой среде не меньшее признание, чем китайское Xo-Го и монгольский «огненный горшок». Китайцы с удовольствием обменивали его и медные чайники на свои товары.

Леонтьев, конечно же, знал, что для предохранения от ржавчины и окисления производимые на уральских заводах медные чайники-самовары, кувшины-самовары и затем и самовары покрывались изнутри полудой — тонким слоем олова. Потому медные чайники всё же удостоились упоминания в его брошюре «Уведомление о чае и шёлке». А вот самовар им был проигнори-

рован. Он посчитал его скорее забавой, чем необходимой утварью, и в чём-то даже подделкой знаменитого китайского Xo-Гo.

* * *

Но самовар уже успел получить известность на Урале и в Сибири и начал пользоваться благодаря сибирским купцам спросом уже за его пределами. Через них он попал и в Казань, в её Гостиный двор.

«Гостиный двор выстроен весьма прочно и велик, прочие же лавки деревянные, небольшие, выстроенные в ряд. Из оных лавок 56 для проезжих купцов, продающих здесь свои товары; 9 суконных, 28 для сибирских и китайских товаров, 36 платяных, 16 серебряных, 17 железных лавок и проч., а всего 776 лавок. Кроме сего есть ещё на малом рынке 86 мелочных лавок», - отзывался о казанских торгах посетивший их в 1773 году участник экспедиции Императорской Академии наук с целью изучения и описания территории Российской империи немецкий учёный из Шведской Вестготландии Иоганн Фальк.

В этих лавках, где торговали такими уральскими и сибирскими товарами, как поваренный чайник для кипячения воды, чайник-самовар, кувшин-самовар, заварочный чайный чайник, медный достакан для питья, появился ещё самовар. И. Фальк насчитал в городе 14 кузнецов, 19 медников и 3 оловяннишника. Среди них объявились мастеровые, делающие кустарные самовары «для себя». В их число вошли и татары, с которых императрица Екатерина Вторая сняла установленный после взятия Казани запрет заниматься связанными с металлом ремеслом и производством. Они, привыкшие готовить еду и питьё в котле, потешались шуткой-поговоркой, «оказывается самовар железный и медный, а кипятит», загадывали прибауткой загадки детям, что это такое:

> Сверху дыра, Снизу дыра,

А посредине Огонь и вода?

Поклонники самоварного чаепития объявились и среди участников охватившей всё Заволжье до Сибири Крестьянской войны 1773—1775 годов под предводительством Емельяна Ивановича Пугачёва.

В походной канцелярии его сподвижника старшины Бахтияра Канкаева, командовавшего отрядом в три тысячи повстанцев и обеспечивавшим пугачёвцев продовольствием и фуражом, среди писем и распоряжений отыскался написанный на старотатарском список конфискованных у богатых людей по Сибирской и Казанской дорогам вещей, включая кухонную и столовую посуду. В нём среди прочего были указаны «чайник оловянный, чайник медный, медный кипятильник чая, медная сахарница, самовар из зелёной меди, чёрный чайник». Составленную войсковым писарем Абубакиром Тилячевым эту бумагу в следственном комитете приложили к «Документам ставки Е. И. Пугачева». Она прошла через руки переводчика Казанского адмиралтейства и учителя татарского класса Казанской гимназии при Московском университете Сагита Айтугановича Хальфина.

Он явится автором изданной в 1778 году в Императорском Московском универсиете одной из первых печатных татарких азбук в России «Азбуки татарского языка с обстоятельным описанием букв и складов» и уникального по масштабам и объёму подготовленного им в 1785 году к печати, но оставшегося неизданным рукописного «Татарского словаря и краткой грамматики в пользу обучающающегося при казанских гимназиях юношества татарскому языку», содержавшего 20 тыс. слов. В него впервые были включены слова, связанные с чаем и получившим распротранение в народе чаепитием. Уже его внук, первым из татар удостоенный звания адъюнта Императорского Казанского универсиета, Ибрагим Исхакович Хальфин слово «чай» поместил в изданное в 1809 году пособие «Азбука и грамматика татарского языка с правилами арабского чтения, преподаваемая в Императорской Казанской гимназии».

Страшную картину оставили после себя пугачёвцы в Казани за два дня хозяйничания в ней в июле 1774 года Сагиту Хальфину, как и другим казанцам. Повстанцы сожгли около 2 200 домов, сгорел и Гостиный двор с 777 лавками. А потом здесь случился новый пожар, уничтоживший огнём его полностью, вместе с товарами на сумму на 1,2 млн. рублей.

Посетивший в 1798 году город император Павел I издал указ о восстановлении в Казани Гостиного двора, отпустив на это беспроцентную ссуду на 10 лет из губернских доходов в размере 200 тыс. рублей. К возведению третьего по счёту сооружения Гостного двора приступили в Казани 25 июня 1800 года.

На посещение родного города императором Павлом I и его благодеятельность Г. Р. Державин откликнулся стихотворением «Арфа», написанным для П. М. Бакуниной, его казанской родственницы по второй жене Д. А. Дьяконовой.

Звучи, о арфа! Ты всё о Казани мне! Звучи, как Павел в ней явился благодатен! Мила нам добра весть о нашей стороне: Отечества и дым нам сладок и приятен...

В Казани строка «И дым Отечества нам сладок и приятен» воспринималась ещё как намёк на чаепития в саду одноэтажного дома генерала Лецкого, где остановился император. Здесь по вечерам у него собирались сопровождавшие его сыновья Александр и Константин, и он вместе с ними пил чай из взятого им с собой походного самовара. В этом же саду император принимал представителей казанского дворянства, купечества и местного мусульманства. А дымовой завесой от костра из «мозглых и курящихся дров» тогда спасались от вечерней мошкары, чем во время своего недельного пребывания в Казани не гнушался и Павел Первый. Включал ли сам Державин в рождённый им поэтической образ Дыма Отечества такой конкреный контекст, осталось загадкой. Но в стихотворении «Евгению. Жизнь Званская» он сам признался, как во время пребывания в летние месяцы в имении Званка разводил с близкими на природе «огнь дымистый».

Чаёвником император Павел Первый сделался в противовес своей матери Екатерине Второй, поклоннице кофе. Он приручил к чаю и своих сыновей Александра и Костантина. После него в императорском доме Романовых чаепитие вошло в традицию и поддерживалось вплоть до Николая Второго.

У Павла Первого имелся личный серебряный самовар, изготовленный для него на первой Тульской самоварной фабирике и хранящийся ныне в Оружейной палате Московского кремля. Её основал в 1778 году Назар Фёдорович Лисицын, бывший слесарь-оружейник, сумевший выбиться в люди и стать владельцем собственного предприятия. К 1808 году в Туле было уже восемь заводов. В них делали весовые самовары простых форм и поштучные, или «ценовые», а также самовары-кофейники и дорожные самовары. Каждая из фабрик старалась придумать свои, не похожие на другие, самовары самых разных форм – конических, гранёных, шарообразных.

* * *

Большими партиями тульские самовары начали продаваться в Казани на ярмарках «Весенняя биржа», прозванных татарами «Ташаяк», которые устраивали с 1800 года на Булаке под Кремлём. Именно здесь, пока строился новый Гостиный двор, проходили с 1 мая по 1 июня самые значительные торги, связывающие интересы Нижегородской, Сибирской, Ярославской, Вятской, Пермской, Уфимской губерний.

В 1815-м открылся вновь возведённый казанский Гостиный двор, и самоварами стали торговать и здесь. Попадали

кулинарное литературоведение

они сюда через Макарьевскую ярмарку, где имелись специальные самоварные ряды. Большая часть их переправлялась туда из Тулы в период с 25 мая по 10 июня.

Самовары перед этим упаковывались в ящики и коробы с соломой, причём разных размеров, сортности и стоимости. В ящик, который могли поднять два грузчика, входила дюжина обыкновенных самоваров весом немногим более четырёх пудов. Самоварный груз везли на лошадях до Алексина, где его переваливали на баржи, плывущие на ярмарку в Макарьев. Здесь самовары раскупались для всей России.

Вслед за Тулой самоварные фабрики появились в Москве, Санкт-Петербурге, Архангельске и на Урале. Их продукция расходилась по преобразованным в 1818 году из Макарьевской – Нижегородской, Ярославской, Тверской, Пермской и Ирбитской ярмаркам. Она переправлялась также на Лаишевскую и Бугульминскую ярмарки, получившие известность торгами железными и медными изделиями.

Распрстранению самоваров по стране способствовали во многом постоялые дворы, ямы и почтовые станции, располагавшиеся по большим и малым дорогам. Горячий самовар оказывался незаменимым для останавливавшихся в них на ночлег разнородных проезжающих извозчиков, обозных мужиков, купеческих приказчиков, торговцев. А для запоздалого, озябшего, промёрзшего на дороге путника этот прибор бывал дорог вдвойне, дабы согреться горячим чаем, жажду утолить и тоску разогнать. Среди их содержателей, особенно по Сибирскому и Оренбургскому трактам, было немало татар, оценивших все преимущества, даруемые самоваром и им, и постояльцам. Они не скрывали гордости за удачное приобретение и не отказывались от удовольствия рассказать о нём несведущим. Бывали и комические случаи, подобно отобразившемуся в потешном народном баите:

Рано утром на рассвете вышел человек. В окнах дома свет заметил,

слабый тусклый свет. В дом вошёл, открывши двери,

как бы невзначай,

Поздоровался и видит -

двое пьют из чашек чай. Пригласил один учтиво: «Заходи, садись, К самовару будь поближе, пить не откажись». Подошёл гость, удивился:

«Что же там внутри? Есть открытое отверстье, не видать воды...» Два глотка успел он сделать –

сильно рот обжёг, Закричал: «О, боже! Что же! Что за яд таков? Мио пловать на най ваш

Мне плевать на чай ваш (плохо стало мужику) –

Чёрт же дёрнул заглянуть к вам

рано поутру!»

Перевод Л. Киваевой

Татары называли самовар на свой лад «самавыр», «самувар», «самаур». Правда, Мухаммад-Шариф в сочинённом им баите о чае «Чэй бэйете. Озек» попытался дать ему восточное название «худжуш», что значит «самокипец» на персидском. Но оно не утвердилось в народе.

Вставший вместе с ним на проложенный Габдрахимом Утыз-Имяни аль-Булгари поэтический путь в прославлении чая Габдельджаббар Кандалый выступил настоящим радетелем самоварного чаепития, посчитав самовар в своём «Чэй бэйете» («Баите о чае») необходимым «условием для настоящего чая». Он призывал заводиться «самоваром, поющим, как птица». Действительно, закипая, с появлением пузырьков воздуха, самовар начинал «петь», издавая своеобразные звуки, похожие на шум пчелиного роя и голоса птиц, прекращающиеся с выбрасыванием пара.

Словно пташье пение Самоварное кипение...

– выразился Кандалый об этом в стихах.

В самоваре вода кипятилась идеально и оставалась долго горячей. Он предлагал обратить на неё особое внимание и брать её «из реки,текущей на север».

Справедливо полагая, что хороший чай получается лишь при правильном

его заваривании, Кандалый в своих баитах и стихотворениях впервые у татар заговорил об искусстве его приготовления и употребления, использовании соответствующей чайной посуды. Им были разработаны первые правила татарского чаепития, с тем, чтобы получить от восточного напитка пользу, удовольствие и наслаждение. Его по праву можно считать одним из первых татарских мастеров чая и причислить к основоположникам татарского чайного церемониала. Стихотворные советы Кандалыя переписывались и расходились в народе в рукописях и получили известность во всём татарском мире.

* * *

Увлёкшийся изучением жизни казанских татар один из первых профессоров Императорского Казанского университета Карл Фукс, поселившись в Старо-Татарской слободе, заметил: едва у казанского татарина заводились «наличных две, три сотни рублей», дабы «отличиться от небогатой братии», он приобретал самовар. «Всякий зажиточный татарин имеет свой самовар», – отметил он про татарских обывателей в своей книге «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях», изданной университетской типографией в 1844 году и признанной первым научным трудом по татарской этнографии.

Побывал он и в домах богатых татарских купцов, обнаружив, что они «мало отличаются от домов русских дворян и купцов». Отличие заключалось во «множестве хорошего фарфору», включая «чайный прибор, расписанный яркими пёстрыми красками». Самовары у тех и других красовались на почётном месте в гостиной на комодах и на кухне. Причём они имели не по одному, а по два самовара, используя один как повседневный в домашней обстановке, а другой – как праздничный, для гостей, который можно было выносить летом в сад, жарким днём на прохладную речку, а также на пикники и праздники на природе.

Карлу Фуксу доводилось быть приглашённым знакомыми из татар на народный праздник сабантуй, проводившийся в Казани на лугу «к югу от новой Татарской слободы». Он даже опубликовал в 1814 году об одном из таких посещений статью в первой казанской газете «Казанские известия». А в мае 1829 года он явился на праздник не один, а со своими гостями – направлявшимися в «азиатское путешествие» по Уралу и Сибири для изучения природных богатств по приглашению самого императора Николая Первого немецким учёным, основоположником новой отрасли биологического знания географии растений Александром Гумбольдтом и сопровождавшими его минералогом Г. Розе, биологом Эренбергом и служителем Зейфертом. Они попали на настоящее татарское самоварное чаепитие, какого у себя дома ещё не видели.

С русским самоваром Гумбольдт успел познакомиться в Санкт-Петербурге. Здесь намечалась первая публичная выставка российских изделий 1829 года с участием самоварных фабрик и мастеров.

Ему, как поклоннику кофе, уже доводилось пользоваться самоваром-кофейником, небольшим приборчиком, с размещенными на основании спиртовкой или выдвижным металлическим ящичком для углей и металлическим миксером для кофе внутри резервуара. В отличие от русского самовара у него отсутствовала труба-жаровня. Знаком был ему и самовар-бульотка, куда наливали кипяток и поддерживали потом его температуру с помощью грелки-спиртовки. А в дорогу вместе с коллегами они взяли самовар-кухню из нескольких отсеков, в которых можно было приготовить еду и сохранить её в горячем виде.

Конечно, в первую очередь на татарском Сабантуе в Казани Гумбольдта и его сопровождавших удивило количество самоваров, принесённых людьми с собой на праздник. Такое в Европе не встретишь! Невозможно было удержаться от похвал чаю, приготовленному

с их помощью. Его вкус и аромат, а также татарские кушанья к нему запомнились им надолго.

В последний вечер в Казани немецких учёных ждало чаепитие у их коллеги и соплеменника Карла Фукса, уроженца Герборна, питомца Герборнской академии и слушателя Геттингенского университета. Заваренным на европейский манер чаем их угощала в зале хозяйка — жена Александра Андреевна Фукс, писательница и поэтесса, происходившая из старинного дворянского рода Апехтиных. Она разливала кипяток из начищенного до блеска самовара на металлическом подносе. Пили напиток, как и полагалось, из фарфоровой посуды.

Для А. А. Фукс такие чаепития были уже привычны. Так проходили устраиваемые ею заседания в её литературном салоне, ставшем культурным цетром для казанских литераторов и интеллектуалов. Она занимала на них в зале место за большим столом с самоваром, по правую руку от неё садился в кресло её муж Карл Фукс.

Из семейного самовара Фуксов угощался в сентябре 1833 года А. С. Пушкин, заезжавший в Казань, собирая материалы по «Истории Пугачёвского бунта». Но совершённое им четырехмесячное путешествие по Поволжью и Уралу прошло всё же под знаком дорожного самовара. Всякий путешствующий тогда брал с собой в дорогу дорожный самовар и чайную шкатулку или погребец, куда укладывались чайник, чайница с чаем, графин с ромом, стаканы, молочник, полоскательная чаша, ситечко, щипцы, чайные ложки. Дорожные самовары были необычной формы, в виде ящичка, сундучка или коробки со срезанными углами и съёмными ножками.

«Изобретение, без сомнения, полезное», – отзывался о дорожном самоваре связанный дружбой с Пушкиным граф Владимир Александрович Соллогуб, знакомый со многими казанскими литераторами. Осенью 1839 года он вместе с художником Г. Г. Гагариным совершил поездку в Казань и по путевым впечат-

лениям написал повесть «Тарантас». В этом произведении писатель попытался передать восточный колорит Казани, её азиатскую физиономию, рассказать о городе, славившемся изобретением и изготовлением тарантаса.

«Преддверье Азии... Наконец я в Казани... Кто бы подумал, а всё-таки доехали. Доехали до Востока, а всё-таки по соседству. Ну, и деревни уже другие пошли по дорогам, с мечетями», восторговался он вместе со своим героем от Казанской дороги и Казани.

Он не скрывал, что в этой дальней поездке во многом был обязан дорожному самовару. С казанским самоваром прошло его пребывание в Казани и остановка в местной гостинице. Медный чайный прибор можно было встретить везде — на постоялых дворах, гостиницах, трактирах, дворянских, купеческих и мещанских домах.

Судя по изданному коллежским ассесором Иваном Черновым первому «Указателю города Казани, или Памятной книжке для жителей Казанской губернии на 1841 год», в то время в Казани имелись одиннадцать гостиниц для приезжих: Акчурина на Воскресенской улице, Потехина, Мельникова, Жарова на Проломной, Котелова на Проломной и Мокрой, Перлова на Мокрой, Корюкина на Владимирской, Матвеева на Новогоршечной, Месетникова на Егорьевской, Михайлова на Сенной площади.

К гостиницам тогда относили также и трактиры с харчевней, где можно было «пить и есть из платы». В Казани таковых насчитывалось 22. Из них выделялись как лучшие Щербакова, Мельникова и Потехина на Проломной улице, Апанаева на Малой Проломной, Гусева и Рюмина на Воскресенской, Боркова и Парунова на Рыбнорядской, Укусникова на Вознесенской, Корюкина, Котелова и Перлова на Мокрой, Коровина, Дехтярева и Рязанова на Егорьевской, Жадина на Сенной площади, Щербакова на Булаке.

А постоялых дворов числилось по городу свыше 100. «Лучшие нумера для проезжающих» предоставлялись у Кан-

дырина и Наумова на Успенской улице, Вараксиной на Мокрой, Корюкина близ Владимирской церкви.

В Казани, как и в Санкт-Петербурге, уже успел привиться среди приезжих обычай требовать себе самовар в нумера или на трактирный стол. В «Указателе города Казани, или Памятной книжке для жителей Казанской губернии на 1841 год» останавливающимся в них гостям давался совет потдвердить «служителям, чобы они содержали самоввр в величайшей чистоте и не оставляли в нём воды от чаю до чаю, — если не хотите, чтоб чай отзывался полудой».

Самовар относился к дорогой заводской посуде и требовал бережного отношения. Цена дорожного была ещё выше. Когда они ломались, владельцы были вынуждены обращаться к починшикам. Этим в основном занимались медники. Составитель «Указателя города Казани, или Памятной книжки для жителей Казанской губернии на 1841 год» И. С. Чернов насчитал их 13. Среди них выделялись свои самоварные мастера – самоварщики. Они привлекали к делу слесаря, литуна-литейщика, наводильщика, паяльщика. Как известный в городе паяльщик был отмечен в издании Фёдоров, живший и принимавший в собственном доме на Успенской улице.

Находились и мастера, бравшиеся сделать кустарные самовары на заказ.

Если сломанный самовар починить уже не представлялось возможным, владельцам приходилось покупать новый. Сделать такую покупку казанцы предпочитали на ярмарке «Весенняя биржа» и в Гостином дворе, где всегда можно было найти самовар и чиновнику, и военному, и купцу, а то и простому обывателю. В «Указатель города Казани» Чернова попали три такие медные лавки Гостиного двора, а также пять стекольных, фарфоровых и хрустальных лавок, где продавались чайные сервизы. Как лучшие из них рекомендовались лавки купца Сапугольцова.

Популярность «Указателю города Казани» прибавили включённые в справочное издание полезные советы, в том числе по чаю — какие покупать, как хранить, правильно заваривать и пить. Чернов сделал их на основе публикаций медицинских изданий, прежде всего выходившей с 1833 года в Санкт-Петербурге еженедельной народно-врачебной газеты «Друг здравия». Конечно, здесь не обошлось без содействия профессоров — медиков университета, и того же К. Ф. Фукса как врача, обещавшего сотрудничество в дальнейшем ещё как краеведа.

«Лучший способ приготовления чая доселе почитается следующий: кладут в чайник умеренное количество чая, немного всполаскивают оный, наливают кипятку не более четвёртой части чайника, и, закрыв крышечкой, дают постоять несколько минут, и потом уже доливают чайник; причём ложечкой снимается пена, иногда показывающаяся на поверхности. Если же вдруг налить полный чайник, то чай из излишнего обилия кипятка вдруг, как говрят, заварится, потеряет много аромата, примет вяжущий вкус и не усладит Вашего вкуса и обоняния. Это истина! Испытайте сами!» - рассказывал Иван Чернов.

Похоже, он сам был настоящим чаёвиком и решил раскрыть некторые проверенные секреты: «Вот ещё до какой тонкости дошли любители хорошего чаю: они уверились опытом, что вкус и запах чая весьма много изменяется в нежности, когда настой будет пропущен чрез металлическое ситечко или помешан металлической ложечкой; и потому-то истинные знатоки, в случае необходимости, употребляют для этого хрустальные, фарфоровые или даже костяные ложечки. Всякое дело мастера боится!»

«Вода имеет большое влияние на достоинство приготовляемого чая, – делился он собственным опытом. – Мягкая речная, в которой совершенно распускается мыло и варится горох, есть лучшая; колодезная, или в которой растворено много известковых частиц, как например: Казанская – не годится. В Казани лучшая для чаю вода из ключа, вытекающего из-под горы в Немецкой Швейцарии, Волжская и Кабанная,

пока эта последняя не цветёт; в это же время должно употреблять растаявший кабанный, или волжский лёд».

* * *

Немецкая Швейцария входила вместе с соседствующей Русской Швецарией в единый лесной массив на левом берегу Казанки, с которого некогда начинались дремучие Арские леса. Холмистое живописное место напомнило первой немецкой профессуре открывшегося в 1804 году императорского Казанского университета знакомую им Швейцарию. С легкой руки одного из них – Броннера — необычное название закрепилось за рощей, а потом и местностью, где состоятельные горожане принялись строить дачи и разводить сады.

По их просьбе профессор Людвиг Фогель предпринял поиск в округе источника с целебной и минеральной водой. Он обнаружил его в соседней роще и поставил здесь свой загородный дом. За ним обосновалось настоящее немецкое дачное сообщество, прозвавшее место Немецкой Швейцарией. А с открытого Фогелем ключа начали брать воду чаёвники со всего города.

Не исключено, что именно липовые рощи и дачи Русской и Немецкой Швейцарии настроили ассесора Ивана Чернова на лирический лад, и у него родились строки: «Как приятно выпить стакан душистого чаю зимою, пред горящим камельком, или летом, в саду, под развесистой липой!»

Правда, он предостерегал истинных любителей чая: «О, если Вы хотите вполне наслаждаться этим удовольствием, то не приказывайте ставить фарфоровый чайник на самовар или на конфорку. Да сохранит Вас Конфуций от этого ложного и вредного предрассудка! Вам нужен не навар, не растительный бульон, не сусло; такое сусло можно сварить и из чая испитого, но в нём не будет уже того тонкого аромата, который составляет главную прелесть чая и который при подварке улетит; не будет мягкого, приятного вкуса, извлекаемого

мгновенным, непродолжительным жаром кипятка из тончайших, нежнейших тканей листочка, потому что при подварке извлечётся крепкий, вяжущий во рту сок из грубых, деревянистых жилок растения. Достоинство чая состоит не в цвете и густоте, а во вкусе и аромате!»

«Ставить чайник на конфорку, вероятно, ввели в употребление привыкшие пить чай со сливками, потому что сливки заглушают тончайший аромат чая, а вяжущий вкус, извлечённый подваркою из грубых жилок листочков, пробивается и сквозь сливки», — делал Чернов предположение по поводу укоренившейся у большинства людей неверной привычке.

Она закрепилась даже среди дворян, знавших толк в хорошем чае и знакомых с соответствующей заграничной литературой о нём. Но в жизни, в помещичьих усадьбах, получалось, как в обретшем невероятную популярность и известность романе в стихах Пушкина «Евгений Онегин»:

Смеркалось. На столе блистая, Шипел вечерний самовар, Китайский чайник нагревая, Под ним клубился лёгкий пар.

Интересно было узнать казанским любителям поэзии, а как чаёвничал сам поэт? Как это происходило во время его приезда в Казань в 1833-м на устроенных ему чаепитиях? Посещённый им тогда патриарх казанского чайного купечества Л. Ф. Крупенников мог бы с полной определённостью сказать, что Пушкин разбирался в хорошем чае и приготовлении настолько, насколько и Ианкиф Бичурин, их общий знакомый и друг, пробывший почти четырнадцать лет с духовной миссией Святейшего синода в Пекине и после возвращения прикомандированный к Азиатскому департаменту Коллегии иностранных дел в Санкт-Петербурге. Он происходил из семьи приходского священника села Бичурино Казанской губернии, получил образование в Казанской духовной семинарии, по её окончании был пострижен в Казанском Спасо-Преображенском монастрыре в монахи и наречён Иакинфом. Под этим именем к нему пришла известность, признание как самого крупного и наиболее авторитетного русского китаеведа.

Царивший в столице интерес к Китаю сделал учёного монаха Иакинфа, живого классика отечественной ориенталистики, популярной личностью в петербуржских гостиных. Его охотно приглашали в светские салоны и везде встречали как желанного гостя, слывшего к тому же большим знатоком чая и церемонии китайского чаепития, чуть ли не первым русским мастером чая. Большим уважением к Бичурину проникся Пушкин. Обычно они виделись у литератора и музыканта В. Ф. Одоевского. Поэт по-настоящему увлёкся рассказами о Китае и чае, даже задумал совершить с ним путешествие в Кяхту, на китайскую границу, куда того решили направить в Коллегии иностранных дел для уяснения перспектив российско-китайской торговли.

На основе «верных сведений» из китайских источников, идущих от чайной энциклопедии Лу Юя «Ча-цзинь», Бичурин разработал собственные правила правильного приготовления и употребления чая. Крупенников имел возможность познакомиться с ними одним из первых в Казани. Они были опубликованы потом в приложении изданного Бичуриным в 1842 году в Санкт-Петербурге «Статистического описания Китайской империи» и вошли в размещённый в нём справочник «Чайное растение». В главке «Заваривание чая» давалось наставление: «При заваривании чая должно соблюдать пять правил:

- 1) Брать хорошую воду, потому что от худой воды вкус чая портится. Для заваривания чая вода горных ключей есть лучшая, речная считается второю, а если доведётся употреблять колодезную, то нужно очищать её через вычерпывание.
- 2) Для согревания воды употреблять горшочек серой глины, а для наливания чая фарфоровый чайник, но в последнем случае белая фарфоровая

чашка лучше чайника. Сверх сего при наливании воды на чай должно соблюдать чистоту. Если поблизости будет запах сырого мяса, рыбы, прели, масла или сала, то истинный вкус чая совершенно пропадёт.

- 3) Избегать помеси. Чай имеет нежное свойство и легко воспринимает всякий посторонний вкус. Если наливать чай в прикосновении с чем-нибудь пахучим, пряным, горьким или сладким, то вкус чая делается смешанным, то есть как будто отзывается чем-то.
- 4) Чай хорошо настаивается, если налить прокипевшею водою, а не кипучею. Кипячение воды для чая должно происходить постепенно. Оно начинается проскакивающими пузырьками наподобие рыбьих глаз, потом показывается со всех сторон, подобно бьющему роднику, наконец вода начинает клубиться, подобно волнам. Это троекратное кипение без живого огня быть не может, а живым огнём называется пыл горящих дровяных углей. Вода, согреваемая на мозглых и курящихся дровах, весьма портит вкус чая.
- 5) Перед наливанием кипятка на чай надобно тёплою водой смыть пыль с чая и согреть, и таким образом отнять у него отзыв дымом. Чайник и чашку также надобно выполоскать чисто и вытереть досуха, а потом наливать чай. Таким образом приготовленный чай совершенно удерживает и вкус, и цвет, и запах свой».

Сам Бичурин, как и автор изданной ещё в 1775-м первой брошюры «Уведомление о чае и шёлке» А. Л. Леонтьев, предпочитал заваривать чай в фарфоровой чашке-гавани, как в Китае, где «вместо чайника потребляют чайную чашку с крышкою, которую вполовину закрывают налитый чай».

«У нас, наоборот, ставят чайники над огнём в самоваре», – попрекал он, уверенный, что заваренный так чай «отзывается прелью». Разумеется, Бичурин был против подобной практики и взялся отучивать от неё своих знакомых по столичным светским салонам, где бывал и Пушкин.

Этих правил стал придерживаться после неоднократных встреч с Бичуриным и купец Крупенников, правда, скончавшийся незадолго до их обнародования в книге. Но в Казанском обществе любителей отечественной словестности, заседания которых проходили в доме Фуксов, чайные правила Бичурина приняли под одобрение профессуры открытого в 1837 году первого в стране восточного разряда Императорского Казанского университета. Здесь появилась кафедра китайского языка во главе с первым профессором архимадритом Даниилом, в миру Дмитрием Петровичем Сивиловым (1798-1871), которому, как и Иакинфу Бичурину, довелось возглавлять православную духовную миссию в Пекине. Его кафедра дала заключение при выдвижении «Статистического описания Китайской империи» на почётную научную награду – Демидовскую премию, учрежденную в 1831 году промышленником П. Н. Демидовым с целью «содействовать к преуспеянию наук, словесности и промышленности в своём Отечестве» и присуждаемой Петербургской Академией наук. Удостоенная в 1843-м этой награды книга с другими трудами Бичурина заняла достойное место в восточном отделе университетской библиотеки. Вместе с имевшейся здесь научной литературой она стала серьёзным подспорьем в утверждении в университете основ для изучения языка, истории, литературы, этнографии, быта Китая, Тибета и Монголии.

Однако после знакомства с разработанными Бичуриным чайными правилами среди состоявших в Казанском обществе любителей отечественной словесности чаёвников из учёных кругов университета произошло разделение на заваривавших чай на китайский, европейский и русский манер. Сторонниками китайской посчитали себя в основном востоковеды, прежде всего О. М. Ковалевский и В. П. Васильев, подарившие созданному в 1821 году в Казанском университете «кабинету редкостей» приобретённые ими в Китае шкатулки с образцами лучших китайских чаёв. Европейский манер предпочла профессура из иностранцев, а русские — те, кто чаёвничал за самоваром. За ними даже закрепилось порождённое в народе определение «самоварники». Оно вошло потом со словом «самовар» в сокровищницу русской народной речи, составленный писателем, лексикологом и этнографом В. И. Далем четырёхтомный «Толковый словарь живого великогорусского языка».

«Самовар, самоварец, самоварчик, самоваришка, самоварища – водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный, с трубою и жаровнею внутри», – объяснялось в нём про главный русский чайный прибор. Самоварник же раскрывался как «любитель самовара, чая».

* * *

Во второй половине XIX века, когда вышел в свет толковый словарь В. И. Даля, в самоварники можно было записать чуть ли не пол-России. Самовар бытовал во всех слоях общества — от царского двора до жилья простых горожан и избы зажиточного крестьянина.

Его вместе с чайным сервизом завели в Казани и в новом «военно-губернаторском доме с императорскою квартирою», построенном в 1848 году. Возвести дворец повелел император Николай Первый во время своего посещения города в 1836 году. Он сам выбрал для него место в Кремле и пожелал иметь здесь первую официальную царскую резиденцию в империи. Заложенный в 1845-м дворец должен был создавать образ империи и олицетворять присутствие коронной власти на периферии. Среди множества помещений в него включили чайную комнату в передней, так как император Николай Первый считался приверженцем чаепития и продолжателем заложенных Павлом Первым чайных традиций при императорском дворе. Главенствующее место в ней занял самовар с составляющим с ним единый ансамбль чайным сервизом. Случай оценить их выпал Александру II и Александру III во время путешествий по Волге с посещением Казани. Сначала такая возможность предоставилась в 1866 и 1869 годах Александру III как наследнику престола, а затем в 1871-м вместе ему и находящемуся в ореале славы царю-освободителю крестьян Александру II. Во всех трёх случаях во дворце был устроен парадный обед с чаепитием. Особенно торжественно прошло совместное их двухдневное пребывание с вечерним и утренним чаем, присутствием на воинских манёврах и народном празднике в Русской Швейцарии.

Местом проведения народных гуляний и праздников Русская Швейцария стала к середине XIX века. Сюда устремлялся весь город – и русские, и татары, особенно в середине мая, на Троицкую неделю. Зрелищ было много – качели, балаганы, механический театр, собачьи концерты, передвижной цирк.

Именно здесь произошло окончательное вытеснение городских сбитеньщиков самоварницами, то есть «чайными торговками на гуляньях», по словарю В. И. Даля. «Ныне уже нет сбитню, а всё чаёк», — говрили и те, и другие. Самоварницы предлагали попить чайку из самовара, давали напрокат чайные приборы. «В Русской Швейцарии во время гуляний одна баба за прокат посуды и самоваров собирала до 100 рублей в день», — обратил внимание на одну из них 11 июня 1886 года «Казанский биржевой листок».

Торговала та в самоварной палатке, вокруг которой и происходили на земле и по краям оврага чаепития самоварничающих или «прохлаждающихся питьём чая на природе» по В. И. Далю.

Дачники самоварничали у себя на окрестных дачах, любуясь природой и ведя неторпливые разговоры за самоваром. Непременно его брали с собой любители пикников на природе.

* * *

Казанские самоварники имели большой выбор самоваров и на самые разные вкусы. Простые самовары можно

было приобрести даже на еженедельных базарах, а также на «Весненней бирже», лучшие – в специальных магазинах. Самых разных, подчас неожиданных форм – от цилиндрической до шарообразной, от бочонка до прямоугольного ящика; разной ёмкости - от рассчитанных на один стакан чаю малюток, до 3-5-литровых, а также огоромных шестиведёрных, так называемых «казарменных», скупаемых военным ведомством после введения чайного довольствия для нижних чинов. В реформированной по закону 1 января 1874 года российской армии, в том числе в учреждённом в 1864-м Казанском военном округе, появились даже «заплечные» самовары, приспособленные к условим военных походов.

Делались самовары из листовой – красной и жёлтой меди, её сплавов – латуни и томпака, из меди и цинка, и серебра, в порядке исключеия – из железа, стали и чугуна. Томпак был более мягкий и менее прочный. К лучшим относили начищающиеся до блеска красномедные и золотисто-жёлтые латунные, серебряные и позолоченные поштучные фигурные самовары, которые шли от 3 руб. 15 копеек. за штуку.

Во второй половине XIX века самовары изготовлялись на 70 фабриках России, среди которых появились самовары с машинным производством и паровыми двигателями. Центром самоварного производства и самоварной столицией признавалась Тула.

Здесь выделялись фабрики Баташёвых, Ваныкиных, Воронцовых, Шемариных, Тейле, Федуркина, Рудакова, Капырзина, Маликова. Большой размах имели Баташёвы, наследники основателя самоварной династии Ивана Григорьевича Баташёва, открывшего собственное заведение в 1825 году. Его сын Николай Иванович Баташёв за высокое качество самоварной продукции в 1850-м получил право ставить на ней изображение Государственного герба России – императорского Большого Герба, удостоился дворянского звания.

В Казани большой популярностью пользовались самовары отца и сына Ивана и Ильи Ломовых, ежегодно выпускавших на своей фабрике до трёх тысяч самоваров и поставлявших их в Среднюю Азию.

На Всемирной промышленной выставке в Вене в 1873 году демонстрировался тульский самовар, сделанный по эскизу художника В. М. Васнецова и похожий на сказочного петуха с кудрявым гребешком на курьих ножках с краником-клювом. На его золочёном и отделанном накладным серебром туловище красовалась надпись рельефной вязью: «Где есть чай, там и под елью рай». Так мастера переделали на свой лад слова из стихотворения поэта и преподавателя Казанского университета Нигмата Ибрагимова «С милым рай и в шалаше». Выполненный «в память Венской Всемирной выставки 1873 года» самовар-петушок удостоился на нём золотой медали.

А в 1889-м самовары тульских фабрик участвовали на Всемирной выставке в Париже и были отмечены 20 золотыми и серебряными медалями.

Широкую известность в стране получили также самоварные фабрики Оленчикова и Зимина во Владимирской губернии, Давыдова и Шмакова – в Московской, Данилова – из-под Ярославля, самоварные мастера городка Суксуна на юге Перми, чьи изделия шли на рынки Урала и Сибири и ничуть не уступали тульским.

Наиболее известные заводы имели собственные магазины в Москве, Петербурге и других больших городах, в том числе и Казани. В них можно было приобрести также разные принадлежности к самовару, прежде всего металлические подносы и сервизы. Самовары на выбор выставлялись и казанскими магазинами. Так один из его владельцев Гутман прелагал спиртовые самовары ценой от 5 руб. 50 копеек.

Бронзовой медалью выставки был награжден Николай Дмитриевич Володин из села Кукмарь Мамадышского уезда Вятской губернии «за довольно

хорошую работу кумганов и самоваров». В его мастерской изготовлением самоваров занимались пятнадцать мастеров. Продукция сбывалась в Казани и Оренбурге, на Нижегородской и Мензелинской ярмарках, ежегодно на сумму около 12 тыс. рублей, по восемь—двенадцать рублей за штуку.

Качество казанских самоваров на выставке подтвердилось конкурентным участием в ней латунного разборного изделия мастера Суксунского завода И. П. Семёнова. Только они были простейшей, цилиндрической, формы и выпускались незначительными сериями. Их изготовлением занимались мастера от наводильщика и литейщика до столяра, медников и серебряников. Ремесленники делали отдельные части самовара. Главная роль отводилась наводильщику, который выковывал и наводил «вазу» самовара. Делал он это на деревянном верстаке от трёх до семи метров длиною. При ковке пользовались железными наковальнями-«кобылинами» в виде длинных брусьев. При создании формы требовалось не менее трёх кобылин: для первых наводов, придании закруглений, ковки перехватов, ленточек и прочих деталей. Наковальня устанавливалась на верстаке, на неё усаживался мастер, надевал на кобылину свернутый в цилиндр лист латуни или меди и начинал орудовать деревянным молотком. Конец наковальни затачивался им конусом или шаром.

Даже простой корпус самовара наводился в двенадцать приёмов. Сначала ударами молотка закреплялись зубцы соединительного шва цилиндра. Затем в кузничном горне запаивали шов. После этого наводильщик для большей прочности вновь проколачивал спайку и отжигал металл. Ковка формы будущего самовара велась с центра вниз, и постепенно цилиндр превращался то в вазу, то в шар и приобретал форму гранёной рюмки. Наводильщики делали также крышки и «круги» под них, колпачки для трубы. Они же ковали «кувшин» самовара. Его соединяли из труб двух диа-

метров, причём нижняя часть делалась шире, верхняя — уже, из более толстой латуни. Кран, ручки, опоры основания изготавливали «литуны» или литейщики, дополнительно «прочеканивая» отлитые детали.

Большая часть самоваров делалась из меди или её сплавов — латуни или томпака. Латунные нередко никелировали, погрузив в специальную ванну, или серебрили гальваническим способом.

Готовым самовар становился после чистильщиков, обрабатывающих его наждаком, пемзой, толчёным древесным углём, чтобы изделие заиграло золотыми бликами. Как и положено, на нём ставилось клеймо владельца самоварной мастерской.

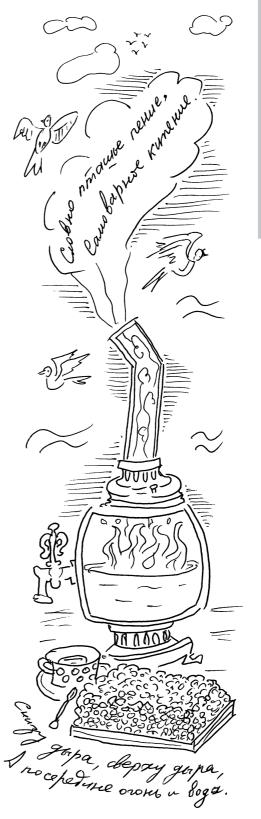
Размер самовара определяли длиной окружности его верхней части, ёмкость его измеряли в стаканах или чашках.

Простым самовар получался с виду, но сколько же людского труда скрывалось за этой кажущейся простотой! Простые самовары продавались в Казани на базарах и ярмарках, к услугам рядовых горожан, учителей, держателей постоялых дворов и трактиров. Да и они сами уже не обходились без самовара и проходили под его знаком. Под эгидой самовара состоялись в Казани самая известая Международная выстака в 1909 году, первый в России зимний автопробег Казань – Лаишев – Шуран с участием восьми автомобилей и авиационная неделя 1914 года.

* * *

К началу XX века самовар имелся, как и по всей стране, чуть ли не в каждой казанской семье. Он создавал уют и атмосферу домашней обстановки, выражал материальный достаток и гостеприимство владельцев. Чаепитие за самоваром превратилось в национальную черту и в татарском, и русском домах!

Вокруг самовара проходила жизнь в Кизической слободе и в семье заведующего Казанской губернской сельскохозяйственной фермой и домашней учи-



тельницы Заболотских, где в 1903 году родился будущий известный русский советский поэт Николай Заболоцкий. Спустя годы он вспомнит о начищенном до блеска семейном самоваре в своём одноимённом стихотворении:

Самовар, владыка брюха, Драгоценный комнат поп! В твоей грудке вижу ухо, В твоей ножке вижу лоб.

Самовар был воспринят им символом ушедшей в 1917 году императорской России. Новые советские власти призывали отказаться от него, как от ушедшей эпохи. И самовар начал исчезать из городской жизни, заменяться таким простым бытовым предметом, как медный чайник.

Его почти перестали производить и в национализированных самоварных фабриках.

Оставалась верной самовару лишь деревня. Не могли представить себе жизнь без самоварного чаепития в татарской деревне.

«Самовары бывают у всех, и продажа самовара считается признаком величайшей бедности, так как у бедняков все приёмы пищи производятся с чаем. У зажиточных самоваров бывает по нескольку и содержатся они в прекрасном порядке. Хороший и чистый самовар - гордость хозяина», - отмечал в изданном в 1930 году и потом не раз переиздававшемся капитальном научном труде «Материальная культура казанских татар (опыт этнографического исследования» один из первых советских специалистов по татарской этнографии Н. И. Воробьев (1889-1967), заведовавший этнографическим отделом Государственного музея ТАССР и организовавший серию экспедиций по сельским районам автономной республики в составе Советской России и CCCP.

«Чай заваривается очень крепкий, и его держат всё время над самоваром. Конфорку, как правило, татары не одевают и ставят чайник прямо на трубу, немного наискось, чтоб не глушить са-

мовар. Поэтому у татар употребляются и чайники слегка изменённой формы, более высокие, с большим козырьком, выше крышки, приспособленные именно для такого стояния на самоваре», — подметил Воробьёв о татарском чаепитии из чашек «татарского образца», производимых прежде «на заводах специально для татар».

«Для чаепития у татар употребляются специальные маленькие чашечки – чынаяк, низкие с закруглённым дном с блюдцами, – уточнял учёный. – Высоких чашек русского образца и стаканов в национальной татарской посуде нет. Чашки эти очень удобны для лиц, любящих горячий чай, а татары всегда пьют его горячим и ежели, например, гость заговорился и не выпил поданной ему чашечки, то считается необходимым чашку переменить, чтобы гость не пил остывшего чая. Подаются к столу и чайные ложки – балкашык».

Усилий новой советской власти подавлять желание людей самоварничать хватило не надолго. Ей всё же пришлось смириться с безобидной народной традицией. В Казани уже в 1925 году самовар вернули на ярмарку на Булаке и национальный праздник Сабантуй.

Эти ежегодные торги теперь официально именовались Казанской ярмаркой Волжского-Камского края и проходили с 20 сентября по 21 октября. Татары сохранили прежнее название «Ташаяк», а русские прозвали «Самоваром».

Под напев самоваров проходил возобновившийся татарский Сабантуй, а также получившая в Казани практика проведения для ударников труда и их семей праздника «Чайная чашка» с самоварным чаепитием.

В Туле наладился выпуск самоваров для предприятий общественнго питания и населения. Их производили на пороховом заводе, затем в его специализированном цехе, превращённом в самостоятельный завод «Штамп». И уже здесь, в 1956-м, освоили выпуск электросамовара, в котором жаровню заменили на электрическую спираль. А ещё через четыре года на «Штампе» сосредото-

184

185

тод напев казанского самовара

чили производство всех тульских самоваров — двух- и трёхлитровых гладких и фигурных, жаровых и электрических, буфетных, вмещавших 37 литров воды, и даже сувенирных. Они выпускаются и поныне, но очень незначительными партиями. Потому что сегодня в моде электрические кипятильные приборы и чайники для кипячения воды на газовой и электрической плитах. Они уже почти вытеснили самовары из современной жизни.

Но не перевелись ещё любители попить чайку из настоящего самовара на свежем воздухе, загродной даче, в вечернем саду, с душистым мёдом и вареньем. Кто откажется от такого удовольствия? Знатоки уверяют, что чай из самовара отличается особыми свойствами, и на вкус приятнее, и пьётся легче. Именно он даёт блаженство ча-

епития и дарит роскошь неторопливого человеческого общения.

Старинные самовары красуются теперь за стеклом на витринах музеев, неизменно привлекая внимание посетителей красотой и изяществом форм, филигранной отделкой деталей.

Как в былые времена, они продолжают вносить оживление в современные общественные праздники и торжества. Не обходится без их «живого» участия на проводимых в Казани днях города и республики, установленных с провозглашением суверенитета Татарстана. Во время этих торжеств на самых видных местах татарской столицы, где собирается больше всего народу:

Самовары в ряд стоят И гостей к себе манят.

