

МОУ «Рудногорская срдар^общеобразовательная школа»

***НаучНО -
исследовательская
работа: «В ГОСТЯХ
У САМОВАРА»***

*Выполнили ученики Ц«а» класса
Тимербаев Саша*

учитель Максимова Р.Е.

п.Рудногорск, 2008г.

Содержание

1. Введение. «В гостях у самовара».	Стр.4-7
2. История самовара.	Стр.8-11
3. Тульский самовар.	Стр.12
4. Вывод.	Стр.13
5. Использованная литература.	Стр. 14
6. Приложение (рисунки).	Стр. 15-26

«В гостях у самовара».

Дом - место, где кончаются все дороги, где человек может скрыться от непогоды и чужих взглядов, где живет его семья. В любой части земного шара нет ничего более близкого, более желанного и родного, чем собственный дом. В доме живем мы и наши вещи. И они, как люди, рождаются и умирают, переезжают из дома в дом. Вещи окружают человека с древнейших времен до наших дней. И у них своя очень богатая и очень интересная история.

Во всем мире знают русский самовар. В старину самовар являлся неодушевленным членом семьи, и его ласково называли «дедушка» или «Иван Иванович». Сохранились старинные русские загадки, пословицы и поговорки, посвященные самовару.

Загадки:

Медный бес на стол залез.

Стоит поп на мосту, кричит: «Всех оболью».

Сверху дыра, снизу дыра, а посередине - огонь да вода.

Четыре ноги, два уха, один нос да брюхо.

Пословицы:

С самоваром чай важнее и беседа веселее.

Самовар кипит, уходить не велит.

Откуда самовар взялся точно не известно. На раскопках в Помпеях нашли автепсу - устройство, похожее на самовар. Там же обнаружили и «самонагревающиеся» сосуды. Один из них - в виде бронзовой вазы с краном, островерхой крышкой и тремя звериными лапами-ножками - очень напоминал наш самовар. Но, к сожалению, римляне не знали чая. Эти устройства они использовали для кипячения и подогрева воды. На Руси первые такие устройства называли «Сбитенником». В них варили целебный напиток из меда и лечебных трав: шалфея, зверобоя и пряностей. Вот так выглядели прадедушки нашего самовара. (Иллюстрации).

В «Толковом словаре» В.И.Даля можно найти разные названия этого предмета: самоварец, самоварчик, самогрей, самокипец, самоварник, - все это водогрейный, для чаю сосуд, модный, с трубой и жаровней внутри.

Первоначально самовар считали предметом роскоши. Его берегли, передавали по наследству. Часто в зажиточных семьях было два самовара: повседневный и праздничный. Постепенно выработался и ритуал чаепития, которому следовали в любом русском доме.

Еще в начале XIX века был заведен обычай, по которому чай из самовара разливала хозяйка дома или её старшая дочь. Самовар ставили прямо на стол или на специальный самоварный столик, который придвигали к обеденному.

Первая самоварная фабрика открылась в Москве в Кожевниках. В середине XIX столетия самоварное производство широко процветало в Москве, Петербурге, Ярославле, Архангельске. Но «Самоварной столицей» был город Тула. Тогда и появилась поговорка «Со своим самоваром в Тулу не ездят».

В 1778 году в Туле Назар Лисицын основал Самоварную фабрику. В 1808 году их было уже восемь, а в 1850г. - 28, в 1890г. - 74. На них трудились почти 1,5 тысячи рабочих. Тула превратилась в крупнейшего поставщика самоваров. Сложились целые династии «Самоварных королей», предприятия которых выпускали до 50 видов различных самоваров из красной и зеленой меди, серебра и мельхиора, а, в основном, из латуни. Пользовались спросом самовары из железа, бронзы, чугуна. Самый дешёвый «водогрей» стоил дороже коровы. Далеко за пределами страны были известны самовары фабрик Баташовых, Тепловых, Воронцовых, Леонтьевых и других династий.

Это было время победного шествия «генерала стола» по Европе, Азии и Африке. Он продавался в шестьдесят стран мира. Баташовы стали поставщиками царского двора и двора испанского короля.

(Иллюстрация)

Внутреннее устройство самовара было упрощено. В трубу, которая находится внутри самовара, засыпали сосновые шишки, сухие веточки, древесный уголь, поджигали их лучиной, раздували огонь сапогом, и вода закипала. Сверху имелось приспособление для установки заварного чайника. Вмещали самовары от одного стакана воды до нескольких ведер. Такие самовары-гиганты предназначались для трактиров, которых в середине XIX века только в Москве насчитывалось около трехсот. За год в них выпивалось чая более чем на полмиллиона рублей серебром.

Чаепитие играло важную роль в общении людей. С сороковых годов XVII века в России начали употреблять завезенный из Китая новый напиток - чай. Именно чаю обязан своим рождением и популярностью русский самовар. Хотя, самовар - это прибор для приготовления не собственно чая, а кипятка для чая.

В 1638 году состоялось первое чаепитие в России. Царь Михаил Федорович Романов, попробовав чай, сказал: «Питье доброе, и когда привыкнешь - гораздо вкусно!»

Россия расплачивалась за чай с Китаем мехами и золотом. Чай в Москву привозили за 11 тысяч километров. Этот путь длился от полутора до двух лет. Долгое время этот напиток был редкостью и стоил очень дорого.

Русские умельцы изготовили множество самоваров, относящихся к предметам искусства. В выставочном зале «Тушино» сверкают самовары в форме шаров, бочонков, ваз, рюмок, банок и даже Пасхальных яиц. В Оружейной палате Московского Кремля хранится самовар Петра 1, вырезанный из прозрачного кварца, а в мемориальной избе в Филях - самовар русского полководца М.И.Кутузова, сопровождавший его в походах.

Русские фабриканты выставляли удивительные самовары на Всемирных выставках. Так в 1873 году в Вене главный приз получил «Самовар-петух». На выставке в Париже русский самовар наградили 20 золотыми и серебряными медалями.

Чаепитию, как национальному обряду уделяли внимание и русские классики. Так у А.С.Пушкина в романе «Евгений Онегин» есть строчки:

«Смеркалось, на столе блистая,

Шипел вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая,

Под ним клубился легкий пар».

И русские художники посвятили этой традиции свои произведения.

(Иллюстрации)

В.Маковский «Любители соловьев», «Вечеринка».

В.Перов «Чаепитие в Мытищах, близ Москвы».

Б.Кустодиев «Купчиха за чаем».

На картинах можно увидеть людей разных сословий, но одинаково любящих чаепитие с неизменным самоваром.

В наше время в Туле изготавливают как современные электрические, так и угольно-паровые самовары. Истинные ценители ароматного напитка и сегодня могут отведать чай с дымком. На территории бывшей фабрики Баташова открыт музей, в котором представлена уникальная коллекция тульских мастеров.

Сегодня самовар - это лучший подарок любителям чая, как в нашей стране, так и за рубежом. Во всем мире он стал символом России, русского хлебосольства и гостеприимства. Во все языки мира вошло русское слово «самовар» наряду с «матрешкой» и «балалайкой». Именно самовар создаёт тот неповторимый уют в современном доме и несёт в себе частицу русской истории.

САМОВАРЕЦ

САМОВАРЧИК

САМОКИПЕЦ

САМОГРЕЙ

САМОВАРНИК

Самовар и Тула неразделимы. В любом уголке России и далеко за ее пределами можно встретить тульский самовар.

*Тула. Улица Миллионная.
Фото с открытки конца XIX - начала
XX в.*

*Вид улицы Миллионной от центра к реке
Упе. Возникла в конце XVII - начале
XVIII вв. в результате застройки вдоль
большой дороги, шедшей на Москву
(поэтому вначале получила название
Московской улицы).*



Тульские мастера веками ковали оружие и делали самовары. Это традиционные промыслы тульского края, как гармонное производство, белевские кружева и пастила и многое другое.

Всем известно, что самовар - это устройство для приготовления кипятка. "Сам варит" - отсюда и слово произошло.

И сам самовар не мог появиться ни в какой другой стране. Есть в Китае, откуда был завезен в Россию чай, родственный прибор, в котором тоже есть труба и поддувало. Но настоящего самовара нет больше нигде, хотя бы потому, что в других странах кипятком сразу заваривают чай, примерно как кофе.

Своим появлением самовар обязан чаю. В Россию чай был завезен в XVII веке из Азии и применялся в то время как лекарство среди знати.

Чай ввозился в Москву, а позднее в Одессу, Полтаву, Харьков, Ростов и Астрахань. Чайная торговля являлась одним из обширных и выгодных коммерческих предприятий. В XIX веке чай стал русским национальным напитком.

Чай был конкурентом сбитня, любимого напитка Древней Руси. Этот горячий

напиток приготавливался с медом и лекарственными травами в сбитеннике. Сбитенник внешне напоминает чайник, внутри которого помещалась труба для закладки угля. Бойкая торговля сбитнем шла на ярмарках.

В XVIII веке на Урале и в Туле появились самовары-кухни, которые представляли собой братину, разделенную на три части: в двух варилась пища, в третьей – чай.

Сбитенник и самовар-кухня явились предшественниками самовара.

Где и когда появился первый самовар? Кто его изобрел? Неизвестно. Известно лишь, что отправляясь на Урал в 1701 году, тульский кузнец-промышленник И. Демидов захватил с собой и искусных рабочих, медных дел мастеров. Возможно, что уже тогда в Туле изготавливались самовары.

В XIX веке самовар "расселяется" в С-Петербурге, Москве, во Владимирской, Ярославской, Вятской губерниях. Как бы там ни было, но уже два столетия самовар и Тула неотделимы друг от друга.

Самовар – это часть жизни и судьбы нашего народа, отраженная в его пословицах и поговорках, в произведениях классиков нашей литературы – Пушкина и Гоголя, Блока и Горького.

Самовар – это поэзия. Это доброе русское гостеприимство. Это круг друзей и родных, теплый и сердечный покой.

Увитое хмелем окно веранды, летняя ночь, с ее звуками и запахами, от прелести которых сердце замирает, круг света от лампы с матерчатым уютным абажуром и, конечно же... ворчащий, сверкающий медью, пышущий паром тульский самовар на столе.

Тульский самовар... В нашем языке это словосочетание давно стало устойчивым. Нелепый, с его точки зрения, поступок А. П. Чехов сравнивает с поездкой "в Тулу с собственным самоваром".

*Тула. Воздвиженская улица и Кремль.
Фото с открытки начала XX в.
Участок улицы Воздвиженской в
месте пересечения ее с улицей
Петровской. Для нее, как и для других
улиц города того времени, характерна
застройка домами в один-два этажа с
небольшими магазинами для мелкой
торговли.*



О появлении первых, документально зафиксированных, самоваров в Туле известно следующее. В 1778 году на улице Штыковой, что в Заречье, братьями Иваном и Назаром Лисицыными изготовлен самовар в небольшом, поначалу, первом в городе самоварном заведении. Основателем этого заведения был их отец, оружейник Федор Лисицын, который в свободное от работы на оружейном заводе время, построил собственную мастерскую и упражнялся в ней всякого рода работами по

меди.

Уже в 1803 году на них работают четыре тульских мещанина, семь оружейников, два ямщика, 13 крестьян. Всего 26 человек. Это уже фабрика, и капитал ее составляет 3000 рублей, доход - до 1500 рублей. Немалые деньги. Фабрика в 1823 году переходит к сыну Назара Никите Лисицыну.



Самовары Лисицыных славились разнообразием форм и отделок: бочонки, вазы с чеканкой и гравировкой, самовары яйцевидной формы, с кранами в виде дельфина, с петлеобразными ручками. Сколько радости доставили они людям! Но прошло столетие - и заросли травой могилы фабрикантов, забыты имена их подмастерьев. Отшумели, не поют уже своих вечерних песен первые самовары, прославившие Тулу. Они тихо грустят вдали от родины, в музеях Бухары, Москвы, С-Петербурга, Калуги. Впрочем, и Тульский музей самоваров может похвастаться старейшим самоваром Лисицыных.

Между тем, самоварное производство оказалось весьма прибыльным. Кустари быстро превращались в фабрикантов, мастерские - в фабрики.

В 1785 году открывается самоварное заведение А. М. Морозова, в 1787 году - Ф. М. Попова, в 1796-м - Михаила Медведева.

В 1808 году в Туле работало восемь самоварных фабрик. В 1812 году открывается фабрика Василия Ломова, в 1813 году - Андрея Курашева, в 1815 году - Егора Черникова, в 1820 году - Степана Киселева.

Василий Ломов вместе со своим братом Иваном выпускали самовары высокого качества, по 1000 - 1200 штук в год, и получили высокую известность. Самовары тогда продавались на вес и стоили: из латуни - 64 рубля за пуд, из красной меди - 90 рублей за пуд.

В 1826 году фабрика купцов Ломовых выпускала за год 2372 самовара, Никиты Лисицына - 320 штук, братьев Черниковых - 600 штук, Курашева - 200 штук, мещанина Маликова - 105 штук, оружейников Минаева - 128 штук и Читинского - 318 штук.

В 1829 году на первой публичной выставке российских мануфактурных изделий в Санкт-Петербурге самовары мастера Маликова завоевали малую серебряную медаль.

В 1840 году за высокое качество самовары Ломовых, одними из первых, имели право носить государственный российский герб как высшую награду.

В 1850 году в одной только Туле было 28 самоварных фабрик, которые выпускали около 120 тысяч штук самоваров в год и множество других медных изделий. Так, фабрика Я. В. Лялина вырабатывала в год более 10 тысяч штук самоваров, фабрики И. В. Ломова, Рудакова, братьев Баташевых - по семи тысяч штук каждая.

Что за причина столь быстрого развития самоварного промысла? Месторождения железных руд, выгодное географическое местоположение и близость к Москве. И еще одно очень важное обстоятельство. Ни один район не имел столько мастеров по металлу, как Тула.

Пополнялись ряды рабочих в самоварном производстве и за счет отходничества, которым промышляла значительная часть крестьянского населения губернии.

Во второй половине XIX века по производству самоваров Тула занимала одно из первых мест в России.

В 1890 году в Туле и губернии действовало 77 фабрик с количеством рабочих 1362, из них в Туле - 74 фабрики. На каждой работали от трех до 127 человек. В Тульском уезде - четыре фабрики с количеством рабочих от четырех до 40.



Самое большое количество фабрик Тулы, а их было 50, приходилось на Заречье, там жили и работали оружейники.

Уже в то время о самоваре складывались пословицы ("Самовар кипит - уходить не велит", "Где есть чай, там под елью рай"), песни, стихотворения.

Газета "Тульские губернские ведомости" за 1872 год (№ 70) о самоваре писала так: "Самовар - Друг семейного очага, лекарство прозябшего путника..."

Тульские самовары проникали во все уголки России, становились украшением ярмарок. Ежегодно с 25 мая по 10 июня из Тулы по реке Оке (до Оки самовары везли на лошадях) самовары переправлялись на Нижегородскую ярмарку. Речной путь имел ряд преимуществ: был дешевле, да и самовары при таком способе транспортировки сохранялись лучше.

Первые места на ярмарках занимали самовары Баташева, Лялина, Белоусова, Гудкова, Рудакова, Уварова, Ломова. Крупные фабриканты, например Ломовы, Сомовы, имели свои магазины в Москве, Петербурге, Туле и других городах.

При перевозке самовары упаковывали в ящики-коробы, которые вмещали дюжину изделий разной величины и фасонов, и, продавали по весу. Дюжина самоваров весила более 4 пудов и стоила 90 рублей. Чем тяжелее самовар, тем дороже.

ТУЛЬСКИЙ САМОВАР

**Самовар раздула Тула,
Тула - древняя земля -
Белой скатертью взмахнула
От Заречья до Кремля.**

**Самовар гудит и топчет
Топку в небо белый дым.
Где ты ни был днём ли, ночью
Словно дома рядом с ним.**

**Он гудит в лесной избушке,
В городах, среди степей...
Из него не редко Пушкин
Чаем потчевал друзей.**

**11олководец, князь Суворов
За собой его возил.
Самовар наш нюхал порох,
Видел крепость Измаил.**

Он | удит, не уставая,
Двес | и лет уже подряд.
Симовар душа живая -
Дру | жнхшью,
 сказке брат.

Вывод:

Идут годы, а Тула, как и прежде, - центр самоварного производства. Такой предмет на столе необходим для русской церемонии чаепития. Самовар вошёл в каждый дом и стал символом добра и домашнего уюта. Дети, как и раньше, получают знания, впитывают традиции, учатся говорить и слушать у самовара. Этот предмет вошёл в классику русской литературы и искусства как неперенный атрибут семейного покоя. Он сам стал объектом художественного интереса. И многие мастера декоративно-прикладного искусства принимают участие в создании нового декоративного убранства самоваров.

Безгранична выдумка тульских самоварщиков, и не зря же о туляках сложили пословицу: *«Дай туляку кусок железа - он сотворит чудо»*.

Использованная литература:

Бартенев И.А., Батажкова В.Н. «Русский интерьер 19 века», 1984г.

Буровик К. «Родословная вещей», 1985г.

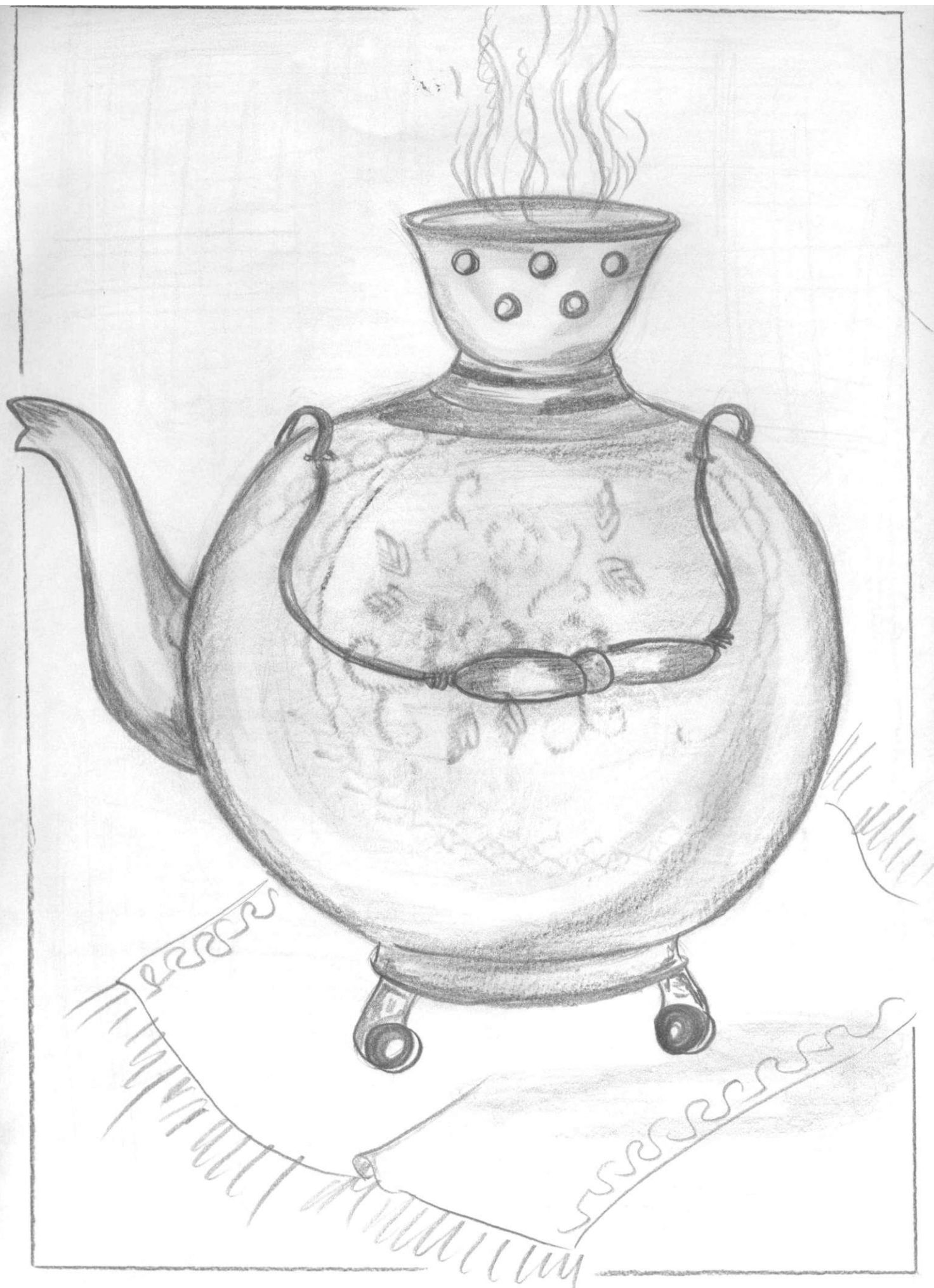
Даль В. И. «Толковый словарь», 2004г.

Добрынин Ю. «Самоварище», 1998г.

Ларик А. «Тульские умельцы», 1963г.

Липе Ю. «Происхождение вещей», 1954г.

Попова С. Н. «Просто о простом», 1994г.



*В соответствии с
модой и вкусами
размеры и формы
самоваров в России
были самыми
разными.*

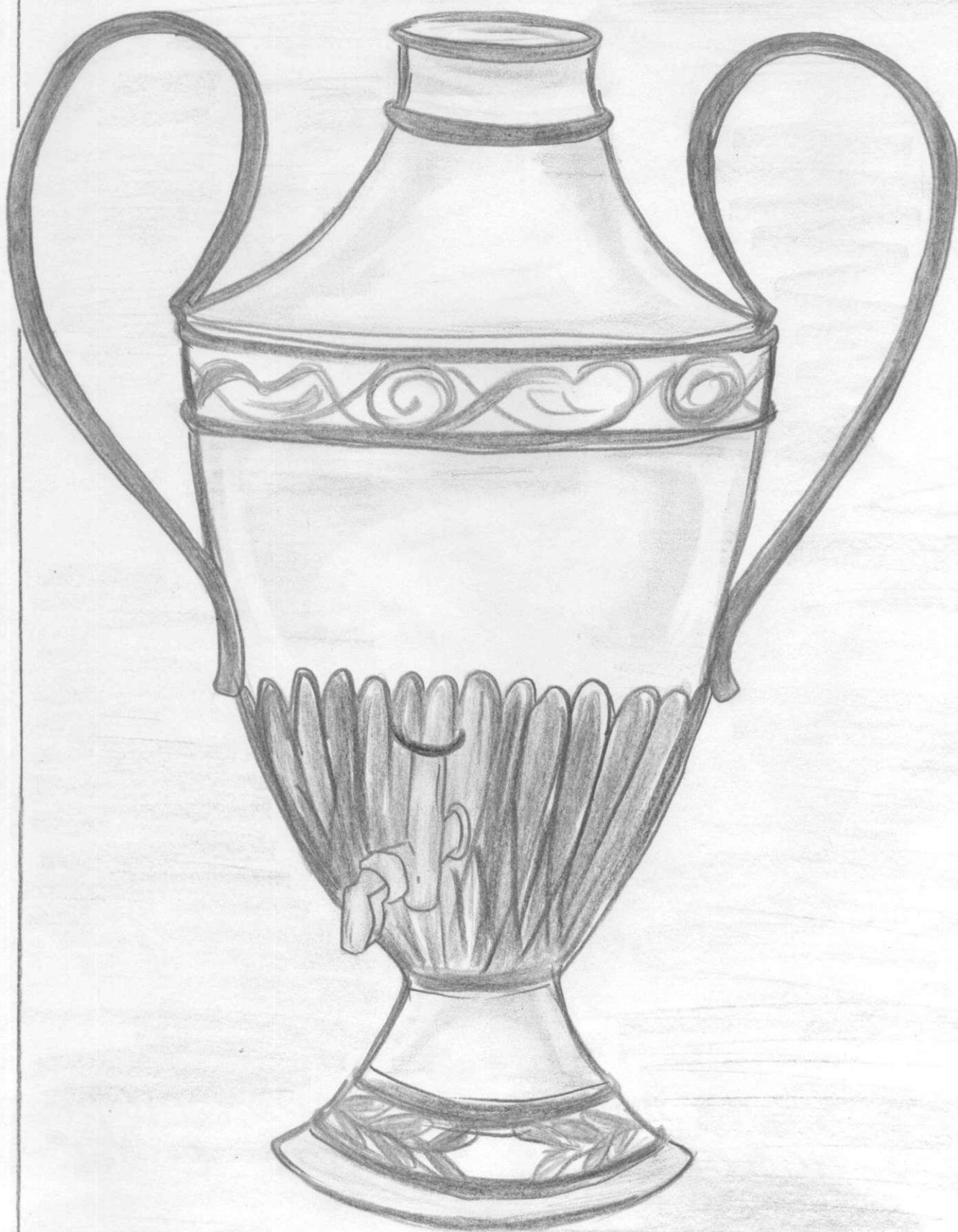


Раньше красно -
медные и золотисто-
жёлтые латунные
самовары начищали
до блеска.



*На Ленинградском
фарфоровом заводе
сделан уникальный
электрический
самовар из самого
настоящего фарфора.*

*Более 200 лет ушло у одного из лучших
мастеров на его изготовление. Полуме-
трового роста, изящный, с витыми
красивыми ручками, он напоминает
вазу. За короткое время в нем можно
QS Кипл/пить QpCL\$y хетнре
с пояо&иногг яитри воды.*



*В прошлом веке на раскопках
В Помпеях нашли автентическое
устройство, которое
некоторые историки сочли
предком самовара.*



*Форма дорожного
самовара напоминала
ящик, сундук, коробку
со срезанными углами*



*Чтобы вода не
остывала, внутрь
самоваров впаивалась
труба для горячих
углей.*