

Самовару - 250 лет

В этом году исполняется 250 лет с тех пор, как на Руси появились первые самовары. В Иркутске существует уникальная коллекция этих теперь уже раритетов.

"Самовар - это водогрейный сосуд для чая, большей частью медный, с трубой и жаровней внутри" - такое определение дал в своем словаре Владимир Даль. Первые самовары в середине 18 века начали делать на Демидовских заводах. Лидером по производству стала Тула. Особой популярностью пользовались изделия фабрики Баташова, ему даже был присвоен титул "поставщик двора его императорского величества". Самовары были самых немыслимых размеров и форм.

Русский человек не мог жить без чая, и даже в путешествие отправлялся со специальным, дорожным самоваром.

Считалось, чем богаче хозяин, тем больше у него самовар, однако популярны были и небольшие, на двух персон - назывались они "Тет-а-тет". К самоварам шла специальная атрибутика - заварник и поднос. Самые дорогие, дворянские самовары делались из серебра и были украшены слоновой костью, иногда они были просто украшением дома.

В Иркутскую реставрационную мастерскую самовары несут со всего города. Люди находят раритеты находят на чердаках, в кладовках и просто на свалках. Обычная цена - 200 рублей за один, столько за него платят и в пункте приема цветных металлов. Специалисты говорят, что в переплавку ушло много уникальных экземпляров. Например, чудом спасли станционный самовар на 70 литров. Позвонила бабушка, в гараже у которой он лежал десятилетия - сдала бы на металлолом, да тяжелый шибко. Чтобы привести в порядок один самовар, мастер работает месяцами. Работа эта вредная - металлическая пыль забивает легкие. А вот кипятить самовар одно удовольствие, с таким делом справится даже ребенок. Чтобы чай был вкуснее, вместе с щепками кладут вишневые веточки, 10-литровый самовар закипает за 15 минут. Попадали в мастерскую и особо универсальные самовары, большие, разделенные внутри на сектора.

Андрей Алексеев реставратор:

- В них помимо кипятка готовили супы и каши.

Самоварная эпоха закончилась в 30-е годы, когда появились электрические плиты. Сейчас в практических целях самовары покупают только любители экзотики, берут в основном на дачу.

Но самовар остался символом России, в Туле до сих пор есть самоварная фабрика, где делают специальные, экспортные варианты. Так что проверку временем, в два с половиной века, это незатейливый "водогрейный сосуд" выдержал.

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)