

САМОВАР: ИСТОРИЯ ОДНОГО КИПЯЩЕГО СКАНДАЛА



Сергей Диковинный

Сергей Диковинный

**Самовар: история одного
кипящего скандала**

«Автор»

2026

Диковинный С. В.

Самовар: история одного кипящего скандала /
С. В. Диковинный — «Автор», 2026

Он кипятил воду задолго до того, как появилась Россия, но символом русской души стал именно он. Пётр I к нему непричастен, Тула — не родина, а корова в XVIII веке стоила дешевле. Это ироничная история самовара: от древнего китайского хого до электрического самогрея на вашей кухне. Кто на самом деле его придумал, почему за него спорили два уральских завода и как он пережил три века, революции и чайные пакетики.

© Диковинный С. В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1. Огненный котёл, или Как китайцы придумали мультиварку на 3000 лет раньше	5
Глава 2. Миф о Петре I, или Царь тут ни при чём	7
Глава 3. Уральский детектив: кто первый?	9
Глава 4. Тула берёт реванш	11
Глава 5. Самогар, самокипец и самогрейдут в народ	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Сергей Диковинный

Самовар: история одного кипящего скандала

Глава 1. Огненный котёл, или Как китайцы придумали мультиварку на 3000 лет раньше



Начнём с неприятной правды: самовар — не русское изобретение. Простите, если разрушил ваши детские воспоминания о бабушкином самоваре и чае с вареньем. Но факты — упрямая вещь.

Люди грели воду задолго до того, как придумали слово «самовар». Самый древний способ был гениально прост: берёшь раскалённый камень, бросаешь в воду — и вуаля, кипяток. Никаких труб, никаких краников. Только обожжённые пальцы и лёгкое чувство, что ты — изобретатель.

Но настоящий прорыв случился в Древнем Китае. Там придумали хого — «огненный котёл». Это был сосуд с двойным дном и цилиндрической трубой по центру. В нижнюю часть закладывали угли, в верхнюю — воду и еду. Одновременно варилось несколько блюд! По сути, это была первая в мире мультиварка, только без кнопок и таймера. И без гарантии.

Представьте себе китайца III века до нашей эры, который сидит вокруг хого с семьёй и окунает в бульон мясо, овощи и тофу. Это не просто еда — это целый ритуал. Хого обогревал дом, кормил семью и создавал атмосферу. Неудивительно, что его полюбили даже императоры. Император Цяньлун как-то устроил пир на 530 столах с хого. А его преемник Цзяцин позвал на обед тысячи стариков и накормил их из 1550 серебряных, оловянных и медных хого. Старики, наверное, потом неделю рассказывали внукам, как ели из императорской посуды.

Китайцы даже придумали юаньянго — хого с перегородкой на две части: одна для острого бульона, другая для пресного. Название — в честь утки-мандаринки, которая символизирует

верность и противоположности «инь» и «ян». Хотя на самом деле название пошло от узора на перегородке. Но легенда красивее, согласитесь.

Тем временем в Древнем Риме тоже не сидели сложа руки. Там придумали аутепсу — «самокипящий» сосуд. По-гречески «αὐθέψης». Римляне использовали её в банях и на пирах. Внутри — жаровня с углями, вокруг — вода или вино. Хочешь горячего вина? Пожалуйста. Хочешь холодной воды? Засыпь лёд — и будет тебе античный кулер. Универсальная вещь!

Римская аутепса, найденная в Помпеях, имела три ножки в виде звериных лап, краник и крышку с острым верхом. Красиво, функционально, практично. Прямо прототип современного дизайнерского чайника. Только вместо электричества — угли. И вместо гарантии — вулкан Везувий.

А самый древний самовар в мире нашли в Азербайджане в 1989 году. Ему более 3500 лет! Это был горшок с цилиндрической трубкой, покрытой сажей. Учёные считают, что он принадлежал хеттам. Внутренняя трубка создавала большую поверхность нагрева — вода закипала быстрее, топлива уходило меньше. Гениально! Правда, чай тогда ещё не изобрели, так что в нём варили суп или травяной отвар.

Вывод: самовар — это международное изобретение. Китайцы придумали хого, римляне — аутепсу, хетты — горшок с трубкой. А русские... русские придумали самовар. Тот самый, с краником, трубой и шишкой сверху. И это уже совсем другая история.

Глава 2. Миф о Петре I, или Царь тут ни при чём



Долгое время в России ходила красивая легенда: самовар привёз Пётр I из Голландии. Царь-реформатор, любитель всего европейского, якобы увидел диковинку, привёз её в Россию, и с тех пор самовар стал символом русского чаепития.

Красиво? Да. Правда? Нет.

Пётр I умер в 1725 году. А первые документальные упоминания о самоварах в России относятся к 1740-м годам. То есть спустя 15–20 лет после смерти императора. Если бы Пётр привёз самовар, он бы появился в документах раньше. Но нет — тишина.

Откуда взялся миф? Вероятно, из желания связать всё хорошее с великим реформатором. Пётр привёз картошку (на самом деле нет), Пётр привёз табак (на самом деле да), Пётр привёз самовар (на самом деле — нет). Народная память любит упрощать.

Хотя косвенная заслуга Петра в появлении самовара всё же есть. Его реформы дали мощный толчок металлургической промышленности. В первой половине XVIII века на Урале начали массово выплавлять медь. Из неё делали чайники с медными ручками, а затем — сбитенники. Сбитенник — это такой сосуд для горячего напитка «сбитень» (мёд с пряностями). Он имел трубку для углей, краник и крышку. По сути — прямой предок самовара.

Так что Пётр не привёз самовар, но создал условия для того, чтобы русские мастера сами до него додумались. Спасибо, царь. Хоть за это.

Кстати, слово «самовар» впервые встречается в документах Екатеринбургской таможни от 7 февраля 1740 года. Тогда таможенники конфисковали имущество Акинфия Демидова — известного уральского промышленника. Среди прочего там числился «самовар медный, лужёный, весом 16 фунтов, заводской собственной работы».

Таможня оценила самовар в 4 рубля 80 копеек. Для сравнения: корова тогда стоила дешевле. То есть самовар был дороже коровы. И это логично: корова даёт молоко, а самовар даёт кипяток и душевное тепло. Что важнее — решайте сами.

Интересно, что таможенники не удивились самовару. Они не написали: «Что это за диковина?», «Откуда сей агрегат?». Нет — просто описали и оценили. Значит, самовары уже были известны. Просто не в массовом порядке, а как редкая вещь.

А теперь вопрос: где сделали тот самый самовар Демидова? Тут начинается настоящий детектив.

Глава 3. Уральский детектив: кто первый?



Итак, самовар Демидова. Где его сделали? Ответ на этот вопрос — предмет жарких споров и почти что военных действий между двумя регионами: Суксун и Иргинский завод.

Начнём с Суксуна. Это посёлок в Пермском крае. Там считают, что именно они — родина самовара. Логика проста: медеплавильный завод Акинфия Демидова начал работу в 1727 году, а с 1729 года работал на полную мощность. Медь шла казне, но излишки разрешалось пускать на посуду. Делали чайники, сбитенники и... самовары.

Суксунский самовар имел особую форму — напоминал античную вазу. Красиво, элегантно, с претензией на искусство. В 1870–1890-х годах кустарное производство в Суксуне расцвело: до 80 мастерских делали самовары. Некоторые — полностью, некоторые — только корпуса или краники. Настоящий самоварный конвейер, только без конвейера.

Самовары суксунской фабрики Помыткина даже участвовали во Всемирной выставке в Париже. Вместе с каслинским чугунным литьём и уральскими самоцветами. Русское чудо, не иначе.

Но в 2007 году производство в Суксуне прекратилось. Остался только памятник самовару высотой 3,2 метра. Стоит себе, блестит, напоминает о былом величии.

А теперь — Иргинский завод. Это Свердловская область. Там считают, что именно они сделали тот самый самовар Демидова. Логика такая: завод братьев Осокиных построен в 1728 году, первая медь получена в декабре 1728-го. Завод занимался тем же, чем и Суксунский: медь казне, излишки — на посуду. К концу 1730-х здесь делали даже винокурные приборы — казаны с трубами. Значит, и самовары могли делать.

Согласно исследованию уральских учёных, в июле 1738 года Екатеринбург дал разрешение пустить медь на посуду в последний раз. Завод был на грани краха. Нужно было крайне прибыльное изделие, чтобы спастись. И этим изделием мог стать самовар.

Получается, тот самый самовар Демидова мог быть сделан в Иргинском заводе. Или в Суксуне. Или вообще где-то ещё. Историки спорят до сих пор, а истина, как водится, где-то рядом.

Кстати, был ещё Троицкий завод Турчаниновых. Но там фабрика медной посуды открылась только в 1742 году — то есть позже. Так что Троицкий завод выбывает из гонки.

Что остаётся? Загадка. Есть самовар, есть дата, есть владелец. Нет только места рождения. Прямо как в детективе Агаты Кристи: все подозреваемые есть, а убийца неизвестен. Только в нашем случае убийца — это самовар, и он не убивает, а кипятит воду.

Глава 4. Тула берёт реванш



Пока Урал спорил, кто первый, Тула тихо готовила свой ход. И в 1778 году нанесла удар. Тульские казённые кузнецы Иван и Назар Лисицыны открыли в Туле первое самоварное производство. Помещение — 15 метров в длину, 6 в ширину. Во дворе — кузница с двумя горнами. Скромно? Да. Но эффективно.

Сначала братья копировали уральские изделия. А потом начали придумывать своё: самовар-бочонок, самовар-желудь. Формы становились всё интереснее, качество росло, слава — тоже. К 1800-м годам у Лисицыных работало 26 рабочих — в основном бывшие оружейники.

Через десять лет братья разделились: у каждого появилось своё клеймо. И тут случилось ироничное: уральские мастера начали подделывать тульские клейма! Потому что «Тула» стала брендом. Тем самым, который гарантировал качество и спрос.

А знаете, что самое смешное? Первое упоминание о тульском самоваре относится к 1746 году — то есть спустя шесть лет после самовара Демидова. Но именно Тула стала символом самоварного искусства. Урал сделал первый шаг, а Тула — всё остальное.

Кстати, в конце XVIII века самоварные фабрики были только в Москве, Нижнем Тагиле и Суксуне. Тула ещё не в списке. А к XIX веку Тула — уже столица самоваров. Вот так: не всегда первый становится главным. Иногда главным становится тот, кто лучше продаёт.

Глава 5. Самогар, самокипец и самогрейдут в народ



Самовар распространялся по России стремительно. В XIX веке его можно было встретить везде: на дворянских чаепитиях, в купеческих домах, в крестьянских избах. Он стал универсальным символом русского быта.

Название менялось в зависимости от региона. В Ярославле — «самогар». В Курске — «самокипец». На Вятке — «самогрей».

Но суть одна: сосуд, который сам греет воду. Гениально и просто.

Самовары делали из меди, мельхиора, латуни, серебра, золота и даже кварца. Формы — прямоугольные, кубические, многогранные, яйцевидные. Некоторые напоминали античные аутепсы. Богатые люди заказывали уникальные экземпляры — в единственном числе. Крестьяне передавали самовар по наследству, нередко он становился частью приданого.

Самовар был не просто прибором. Он обогревал дом. Холодными русскими зимами это было важно. Он собирал семью за столом. Он создавал атмосферу. Недаром говорили: «За самоваром и чай вкуснее, и разговор душевнее».

В конце XIX века появились керосиновые самовары — для тех, у кого был доступ к керосину. В 1908 году инженер Альфонс Паричко изобрёл самовар своей конструкции. После революции 1917 года предприятия национализировали. В 1919 году в Туле создали государственное объединение самоварных фабрик. В 1922 году производство организовали в Кольчугино. А в 1956 году в Туле начали выпускать электрические самовары.

Самовар пережил всё: войны, революции, смену власти. Он остался символом России. Наряду с санями, валенками и медведем. Только медведь — это стереотип, а самовар — настоящая гордость.

Сегодня самовар — это ностальгия. Его достают на праздники, ставят на стол, растапливают щепками. И пока он кипит, в доме пахнет детством. А это дороже любых технологий.

Вот такая история. От хого до самогара. От Древнего Китая до Суксуна. От Петра I до наших дней.

Конец.

P.S. Если у вас дома есть само

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.