**Содержание**

Введение

1.История самовара

2.Устройство самовара

3.Классификация самовара

4.Производство

Заключение

**Введение**

*Глухая тоска без причины*

*И дум неотвязный угар*

*Давай-ка наколем лучины –*

*Раздуем себе самовар!*

*За верность старинному чину,*

*За то, чтобы жить не спеша*

*Авось, и распарит кручину*

*Хлебнувшая чаю душа!*

**Каждый предмет, как и любое живое существо, имеет свой цикл существования, свой особенный путь, круг развития. Вот, например, горшок: много тысяч лет назад кто-то из древних людей первым изготовил эту вещь из глины. На протяжении веков горшки становились красивее, удобнее, прочнее. Когда-то среди кухонной утвари горшки занимали важнейшее место. Однако теперь редко у какой хозяйки осталась эта традиционная посуда, ее используют разве что для приготовления блюд по старинным рецептам.**

**Некоторые вещи вообще ушли из употребления, некоторые задержались в современности, а какие-то еще долго будут сопровождать наш быт, нашу жизнь. К таким предметам можно отнести и самовар - сейчас он переживает свою вторую молодость: кто-то ценит его как предмет коллекционирования, а кому-то он интересен с чисто практической точки зрения - уж очень он удобен для приготовления чая, да и особая атмосфера уюта и семейного тепла возникаетза столом, на котором красуется самовар.** Самовар **имеет длинную и весьма занимательная историю. Она тесным образом связана с историей России, русского быта. За относительно короткое историческое время самовар сумел стать необходимым предметом в жизни любого россиянина. Без самовара не обходилось ни одно семейное событие или прием гостей, в столице или в провинции практически в каждой семье стояли «чудо-водогреи». «Приедет ли, бывало, кто из уезда, зайдет ли вечером гость ближний - и сразу же: «Самоварчик?» и уж пыхтит на столе, как символ гостеприимства, домашнее желтобрюхое божество. И угощение на скатерти - свежесваренные в самоваре же яйца, и мед, и крендели на мочальной завязке...».**

Да и сейчас во многих семьях есть самовар. Такая долгая жизнь связана с главной задачей самовара - приготовлением кипятка для чая. Этот напиток, появившийся на Руси еще в XVII веке, стал одним из самых любимых, а чаепитие - традиционным ритуалом приема гостей. Без чая невозможно представить нашу жизнь. Лев Толстой признавался: «Я должен был выпивать много чая, так как без него не мог работать. От чая освобождались те возможности, которые дремали в глубине моей души, давая возможность созидать...».

1. **История самовара**

Самовары — не столь древний предмет домашнего обихода, как может показаться. В России они появились чуть больше двух с половиной столетий назад. Всем известно, что самовар - это устройство для приготовления кипятка. "Сам варит" - отсюда и слово произошло. Некоторые исследователи считают, правда, что произошло оно от татарского "снабар", в переводе - чайник. Маловероятно, очень уж русское слово. 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.

По поводу того, как закреплялась в России традиция чаепития, любопытно наблюдение В.Г. Белинского:"В Москве много трактиров, и они всегда набиты преимущественно тем народом, который в них только пьет чай. Не нужно объяснять, о каком народе говорим мы: это народ, выпивающий в день по пятнадцать самоваров, народ, который пять раз пьет его дома и столько же раз в трактирах…"

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

Во второй половине XIX века сбитнем торговали из самоваров. Л.Н. Толстой в рассказе "Севастополь в декабре" писал: "Бабы продают булки, русские мужики с самоварами кричат:"Сбитень горячий"".

Где и когда появился первый самовар? Кто его изобрел? Неизвестно. Знаем лишь, что в 1730-1740 годах самоварами уже пользуются на Урале, позже - в Москве, Туле, Петербурге. В XIX веке самовар расселяется во Владимирской, Ярославской, Вятской губерниях. Но был ли самовар изобретением уральцев?

Отправляясь на Урал в 1701 году, тульский кузнец-промышленник И. Демидов захватил с собой и искусных рабочих, медных дел мастеров. Возможно, они-то и положили начало самоварному производству. Как бы там ни было, но уже два столетия самовар и Тула неотделимы друг от друга.

Известно, что первый самовар был изготовлен в Туле в 1778 г. в Заречье Назаром Лисицыным. Вскоре последователей у Лисицына нашлось много. Непосредственная близость к Москве, наличие богатых месторождений руд и высококвалифицированных мастеров по металлу способствовало тому, что город оружейников стал известен на весь мир как центр самоварного производства. Самое большое количество фабрик, а их было 50, приходилось на Заречье, где жили и работали оружейники. Именно они, помимо изготовления оружия, занимались и производством самоваров, которое было выгодно в небольших ремесленных заведениях с детальным разделением труда.

Среди известных оружейников - самоварщиков в нач. XIX в. были Василий Лялин, Николай Дементьевич Маликов с сыном Николаем, Андрей Медведев, Иван Баташев. Самовары делались из красной и зелёной меди, мельхиора, томпака, иногда самовары золотили, серебрили. Но основной метал для самовара - латунь. В течение столетий менялись фасоны самоваров, а приёмы выработки оставались прежними. Почти неизменными в производстве были орудия труда: кобылины для ковки самовара, гнедки для разгранки самоваров, паяльники для спайки кувшина с корпусом самовара, ножницы для резки метала, наковальня, штампеля для клеймения самоваров. На форму самовара влияла мода времени. К концу XIX века в Туле выпускали более 150 фасонов самоваров. Во второй половине XIX века Тула становится центром самоварного производства. Самовары и детали к ним делались не только в Туле, но и в ближайших сёлах Тульского и Алексинского уездов. Население ряда деревень, таких как Нижние Присады, Осиновая Гора, Маслово, специализировались на изготовлении стенок самоваров, и у каждого самоварщика для изготовления стенки был свой фасон, для которого необходимым инструментом была разгранная форма.

Основной частью самовара считалась стенка, которую делали из листовой меди. Круги, конфорка, заглушка и шейки чаще всего изготовляли литыми, а иногда делали и на давильных станках. Во 2-й половине XIX века выделяются крупные самоварные фабриканты - "самоварные короли": Ломовы, Баташевы, Тейле, Воронцовы, Шемарины. Самовары, сделанные на этих фабриках, пользовались особой популярностью. Ни одна русская выставка в России и за рубежом не обходилась без их самоваров. За лучшую продукцию на выставках фабриканты получали награды, а оттиски с медалей шли на стенки самовара. Стремление к удешевлению производства привело к стандартизации форм самоваров. Широкое распространение получили так называемые самовары банкой, рюмкой. Простотой в производстве, а вместе с тем скромностью отличались самовары, предназначенные для массового потребителя. Такие самовары можно увидеть в трактире, в рабочей и крестьянской семье. Самовар к началу XX века становится непременным атрибутом каждого русского дома. В конце XIX в. появляется новый тип самовара - керосиновый. Самовар имел резервуар для керосина - с помощью этого топлива нагревалась его вода. На протяжении всего XIX в. в Туле выпускались дорожные самовары, как правило, они были многогранные, кубические, прямоугольные, а иногда и цилиндрические. В начале XX в. паровая фабрика бр. Шахдат и К только в Туле выпускала самовар со съемным кувшином (самовар системы А. Парички). Вода согревалась углем, спиртом и другим топливом, самовары были безопасны в пожарном отношении и вода долго оставалась горячей.

Идут годы, а Тула, как и прежде, - центр самоварного производства. Тула - единственный в стране город, выпускающий жаровые самовары. В 1956 г. тульский завод "Штамп" освоил выпуск электрических самоваров, с 1964-1987 гг. - самовары-сувениры "Ясная Поляна". Это в 56 раз уменьшенная копия самовара, находящегося в музее-усадьбе Л.Н. Толстого. С 1977 г. на заводе "Штамп" изготовляются комбинированные самовары, совмещающие принцип действия как жарового, так и электрического самовара. Не стареет мастерство тульских умельцев. Ныне на заводе, помимо серийного выпуска, делают и подарочные самовары, которые выполнены с большим художественным вкусом. Безгранична выдумка тульских самоварщиков, и не зря же о туляках сложили пословицу: "Дай туляку кусок железа - он сотворит чудо". 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.

1. **Устройство самовара**

Самым крупным центром производства самоваров в то время и позже становится Тула, которую по праву называли самоварной столицей. Здесь появились фабрики с машинным производством и паровыми двигателями. С 1870-х годов продукция фабрик измерялась уже не пудами, а дюжинами. Самоварные изделия широко завоевывают рынок. В связи с большим спросом на них и стремлением к удешевлению производства происходит унификация форм и декора самовар. Основными становятся самовары-«вазы», «рюмки», цилиндрические «банки». Их можно было встретить в семьях рабочих, зажиточных крестьян, в купеческих домах, на постоялых дворах, в чайных и трактирах.Несмотря на различие в оформлении и отделке, устройство всех самоваров одинаково. Каждый самовар состоял из следующих частей: стенки, кувшина, круга, шейки, поддона, ручек, репейка, стебла крана, ветки, донышка, решетки, душничка, подшишек, деревянных приделок, конфорки и заглушки.

Самовары второй половины XIX - начала XX века имели самые различные обиходные названия, указывающие на форму изделия: «банка», «рюмка», «ваза», «яйцо», «желудь», «дуля» (в форме груши), «репка», «пасхальное яйцо», «пламя» и т. д. При украшении самоваров были популярны орнаментальные мотивы в русском стиле или в его варианте - «византийском стиле», в стилистике «неоклассики», «неорококо» и других направлений историзма. Декорировали их и растительным орнаментом в модной манере «романтического» модерна. Одним из излюбленных приемов цветового решения становится сочетание красной меди и латуни.Самыми массовыми становятся самовары-«банки», гладкие,цилиндрической формы. По стоимости они были самыми дешевыми, доступными для простого, небогатого, человека. Именно эту формы выбирают для самоваров трактирных и магазинных, предназначенных для уличной торговли. Самовар-«репка», нарядный, никелированный, стоил несколько дороже, и его часто называли ещё купеческим. Одной из самых популярных форм становится «рюмка» - корпус самовара сужается книзу, и его тонкая шейка напоминает ножку рюмки.Самовар с круглым туловом назывался самовар-«шар». В Туле их также называли «персидские» - именно такую форму чаще всего заказывали на экспорт, в страны востока: Персию, Турцию. Самовары яйцевидной формы - «яйцо» и «яйцо пасхальное» (верхняя часть у такого самовара была намного уже, чем нижняя, у просто яйцевидного - наоборот); самовары в форме груши; самовары в виде чаши - именно они становились любимцами российских семей, самых разных по своему достатку и положению. По-прежнему популярными оставались «вазы», но теперь их поверхности расчеканиваются гранями, «ложками», «колонками», «медальонами», «овалами». Некоторые фрагменты корпуса украшаются гравировкой, ручной и механической. Форма вазы прижилась и просуществовала вплоть до нашего времени, в силу своей декоративности ее использовали для производства самоваров, предназначенных для дворянства, высшего чиновничества, крупной буржуазии.

Русский самовар в том виде, каким мы его знаем сегодня, появился в первой половине XVIII века. Конструкция его настолько совершенна, что осталась неизменной на века. Изменялись только форма, материалы и художественное оформление.

В разных местностях России этот предмет называли по-разному: в Туле - самовар электрический или водогрей, в Ярославле - самогар, в Курске - самокипец, в Вятке - самогрей. По определению Владимира Ивановича Даля, самовар - «водогрейный, для приготовления чая, сосуд, большей частью медный, с трубой и жаровней внутри». Его основное назначение и особенности устройства: нагревание воды с помощью внутренней трубы-жаровни.

Конструкция жарового самовара предельно проста. Корпус с ручками, внутри - жаровая труба на массивном, но пустотелом основании. В трубу помещают горящий древесный уголь, и он продолжает гореть внизу на решетке в потоке воздуха, который поступает в отверстия основания. Воздух нагревается и, поднимаясь вверх по жаровой трубе, отдает тепло воде в самоваре, а не как в электрическом самоваре. Большая поверхность трубы быстро доводит воду до кипения и поддерживает температуру. Естественный ток теплого воздуха вверх создает тягу в топке. Она прикреплена снизу к тулову самовара на некотором расстоянии от поверхности стола, на который ставится самовар. Расстояние это отрегулировано ножками самовара, которые придают ему устойчивость и пожарную безопасность. На трубу надеваются крышки тулова, конфорки, крышки самой трубы. Через трубу закладывается топливо и разжигается самовар. Для вливания воды снимается крышка сосуда. Для наполнения стакана есть удобный кран с притертыми поверхностями. Кран, с помощью которого наливается вода из самовара, расположен на небольшом расстоянии от дна, поэтому взвесь не попадает в чашку.Самая заметная часть самовара, часто имеющая красивую форму - это корпус, тулово или стенка, как его называли самоварщики. В корпус наливается вода для кипячения.Вторая деталь, не менее важная - специальная полость для топлива, находится она в центре корпуса, внутри. Ее делали в виде трубы и наполняли углями. Называется эта труба жаровня или кувшин, так как формой часто его напоминает. В нижней части кувшина или жаровни есть решетка, на которую кладется топливо. Тулово соединяется с нижней частью - поддоном, основанием самовара, к которому крепятся ножки. Переход от корпуса к поддону называется шейка - она более узкая, чем само тулово; в верхней части шейки находятся поддувала - отверстия, обычно декоративно оформленные, через которые проходит воздух, необходимый для поддержания процесса горения в жаровне. Сбоку на корпусе находятся ручки - парные, изогнутые металлические пластины с деревянным валиком между ними - для переноски самовара.

На верхнюю часть стенки надевается круглимое кольцо, которое служит опорой для крышки. Крышка закрывает антикварный самоварный корпус, в центре крышки - отверстие, равное по диаметру трубе-жаровне, крышка как бы нанизывается на жаровню. В самой крышке часто пробиваются небольшие круглые отверстия с откидной крышечкой. Это паровичок или душничок: когда самовар закипает, через него выпускается пар.На крышку надевается конфорка - красиво оформленная подставка для заварочного чайника, который часто ставится сверху самовара. Конфорка также маскирует ту часть жаровни, которая возвышается над крышкой. На самом верху находится небольшая крышка-колпачок. Это заглушка - она закрывает верхнее отверстие жаровни и останавливает процесс горения в самоваре, так как препятствует постоянному току воздуха по трубе-жаровне. Для работы самовара заглушку обязательно снимают. На колпачке-заглушке и крышке есть ручки, круглые деревянные шишки, крепятся они с помощью маленьких полых цилиндриков, надетых на винт –подшишек.Подшишки закрепляются специальными гайками конической формы -малинками.Самая интересная и технически сложная деталь - это кран. Состоит он из нескольких элементов, каждый из которых имеет своё название. Трубка, например, крепится к корпусу при помощи репейка. Это специальное утолщение вокруг крана для более надежного соединения. Открывается и закрывается кран с помощью вертка.Наиболее красивой и выразительной частью вертка, да и всего крана, является его завершение - рукоятка. Она бывает двух типов: решетка и ветка. Под словом «ветка» подразумевали ключ (верток) самоварного крана, оформленный в виде отходящего в сторону изогнутого или переплетенного стебля. Когда говорили «кран решёткой», это означало, что ключ его увенчан ажурной фигурой, напоминающей трилистник.Эта конструкция обязательна для любого вида самовара. Меняются размеры, объем, форма корпуса и других деталей, но все они необходимы для работы жарового самовара.Жаровый самовар - это антикварные самовары, который использует древесное топливо. Древесные угли - самый лучший вид топлива для такого самовара: небольшое количество углей дает сильный, ровный жар. Можно топить самовар и деревянными щепками, чурбачками, в крайнем случае даже сосновыми шишками. Для хорошего горения необходима тяга - постоянное движение воздуха через трубу-жаровню. Для усиления тяги, а также для того, чтобы вывести наружу дым, если самовар топили в комнате, необходима приставная самоварная труба.

Чаще всего она была в форме буквы «Г», с ручкой, приделанной к вертикальной части трубы. Горизонтальная часть - колено -приставлялась к отверстию-отдушине в печи (самовар ставили всегда рядом с печью), чтобы дым мог выйти через дымоход и наружную трубу на крыше. При закипании воды на конфорку устанавливается заварочный чайник, керамический или фарфоровый, в зависимости от вкуса, привычки или состоятельности хозяев.

Тяга замедляется, и самовар на дровах медленно доводит воду до кипения, качественно заваривая чай.Дешевое, доступное топливо -самые обычные щепки и древесные угли - сыграло немаловажную роль в росте популярности самовара на дровах. В начале XX века появляются самовары, использовавшие другой вид топлива - спирт или керосин - но ни одна из новинок не смогла вытеснить привычный жаровый самовар.Особенности конструкции самовара.Чтобы в самоварной трубе пошел воздух, его надо «сдвинуть», сообщив некоторую начальную скорость, продувая трубу внизу возле решетки.Суженную вверху самоварную трубу называют кувшином. Благодаря кувшинной форме (сужение верха трубы повышает частоту ее собственных колебаний) самоварной трубе удалось избежать значительного «гудения», которое указывает на близость опасных, разрушающих конструкцию вибраций.Внутренний диаметр трубы, в широкой ее части, - главная самоварная мера. По этому диаметру определяли все размеры самовара, его высоту и ширину, даже нужное количество углей.Другая главная часть самовара - тулово, или корпус для воды.У первых российских самоваров оно напоминало чашу (полусферу). Со временем выявились более подходящие формы тулова, похожего на ведро, - перевернутый усеченный конус, а также на более сложную комбинацию - верхняя часть конуса, сопряженная с тором. В самоварах с таким туловом вода сначала нагревается внизу, потом принимает тепло от трубы по всему объему. Серьезную конструкторскую задачу представляло собой соединение тулова с трубой. Когда самовар нагревается, кувшин раскаляется докрасна, а температура тулова не превышает точки кипения воды.Русские самоварщики, учитывая столь разный режим нагрева тулова и трубы, соединили их герметично только в одном месте. Тем самым труба и тулово стали вести себя независимо, избегая тепловых напряжений, а значит, и цикличных короблений, которые обычно приводят к разрушению. В то же время тулово и труба, соединенные в одном месте.

Действовали как консоль - конструкция, закрепленная одной стороной и весьма уязвимая из-за своей малой жесткости. В 1825 году профессор медицины Ефрем Мухин предложил новый вариант в магазине самоваров, чтобы вместе с кипятком получать и водяной пар, нужный для полевых лазаретов. В верхней части самовара выпекались хлебцы для раненых на манер нынешних чудо-печек. Предусматривалось соединять вверху трубу и тулово, что придавало самоварной конструкции дополнительную жесткость. Однако из-за периодичной смены температур верхнее соединение тулова с трубой быстро распаивалось, и пар улетучивался.Русские же самоварщики наделили тонкостенное тулово дополнительной жесткостью, используя так называемые рельефы - продольные и кольцевые вмятины, воспринимаемые как украшения.В наше время подобные рельефы широко применяют для усиления тонкостенных авиационных деталей.Самоварное тулово снабжено ручками для переноски. Они выдерживают немалую нагрузку - вес наполненного водой самовара. Эта нагрузка на небольшом участке, который занимает ручка, может смять, продавить, наконец, прорвать самоварное тулово. Чтобы этого не произошло, ручки ставят вместе с накладками и подкладками - своеобразными плотиками, которые рассредоточивают нагрузку по тулову, как по гладкой водной поверхности.Ручки на самоварах, а также на фарфоровых и фаянсовых чайниках, чашках обычно крепят в верхней части накладки. В этом случае тонкая стенка самовара или чайника, избегая воздействия опасного для нее сжатия, воспринимает лишь растяжение.Наконец, самоварный кран, который состоит из трубки с втулкой и стержня с рукояткой. Кран обладает конструктивной хитростью: его части при длительной работе самоуплотняются. Дело в том, что стержень и втулка совмещаются наклонно по конусу. При поворотах поверхность стержня изнашивается, между ним и гнездом появляется зазор. Но кран не теряет герметичности, поскольку стержень под собственным весом смещается вниз, ликвидируя тем самым зазор. Говоря более научно, создается необходимое контактное давление конических поверхностей.Однако стержень изнашивается неравномерно и быстрее всего возле торцов. Здесь появляются пояски-канавки, по которым, кстати, коллекционеры определяют, как долго пользовались самоваром, каковы его возраст и ценность. Вместе с пояском-канавкой у краев стержня и втулки образуется уступ, который, не позволяя стержню опускаться, прекращает самоуплотнение.Подобный неравномерный износ испытывают широко распространенные в машиностроении соединения конических деталей с разной жесткостью, магазин самоваров. На это в свое время обратил внимание известный ученый и конструктор П.И. Орлов. Он, в частности, предложил утапливать верх стержня во втулке, чтобы выровнять контактное давление стержня и втулки самоварного крана.Самоварные же изобретатели по-своему справились с неравномерностью износа, выполнив «по науке» низ вертка - с выступающим торцом, а вверху уменьшили жесткость втулки - она снаружи стала иметь канавку.Выравнивают износ и по-иному: открывая и закрывая кран, делают им полный оборот. Если же кран не способен на такой оборот - рукоятка задевает за тулово - равномерного износа не будет. Рукоятка крана, как правило, достаточно массивна, чтобы удерживать стержень во втулке под напором воды. Этим самовары в москве мастера походили на средневековых зодчих, которые ставили на крепостные стены тяжелые статуи или башни для выравнивания сил, действующих на сооружение. В то же время рукоятка крана при своем немалом весе достаточно ажурна и обычно напоминает перо, решетку или ветку. Самовар как нагревательный агрегатУголь будет устойчиво гореть, точнее, догорать, если есть тяга. Она появляется, когда поток воздуха на одном конце трубы нагревается, а на другом - охлаждается, что и происходит в самоваре в москве. Тяге также способствует сужение выходного конца, попутно уменьшающее потери тепла. Современная научная дисциплина -газовая динамика называет такие способы разгона воздушного потока эффектом теплового и геометрического сопел.

1. **Классификация самоваров**

До середины XIX века основным «индивидуальным» потребителем продукции самоварного производства было дворянство. Самовар являлся не только олицетворением русского гостеприимства и семейного уюта, но и своеобразным выражением материального достатка. Относительно дорогая продукция металлоделательных заводов и мастерских, в том числе и самоварных, была доступна только зажиточным слоям населения, т.к. стоимость самовара была велика.Горожане пользовались «общественными» самоварами. Горожанин мог попить чаю из самовара, придя в трактир, на ярмарку или городскую площадь. В трактирах и на постоялых дворах в самоварах не только готовили чай, но и варили щи, кашу, яйца. Самовар позволял сохранить еду в горячем состоянии. Самовары были необходимым атрибутом всех народных гуляний. Примерно с середины XIX века возрастает уровень самоварного производства, усовершенствования и стандартизация приводят к снижению стоимости самоваров, и чаепитие входит в быт широких слоев населения. Самовар становится обязательной принадлежностью купечества, разночинцев, мещан, появляется обычай брать самовар в дорогу.Однако в деревне даже в семидесятых годах XIX века самовары водились только в крепких зажиточных семьях.

Типы самоваров по области применения и объему:

• Каждодневные (из людских комнат)

• Парадные

• Дорожные

• Солдатские (с ремнем для ношения через плечо)

• Для одиноких (солитер); для двоих (тет-а-тет)

• Детские

• Семейные

• Магазинные

• Трактирные

• Монастырские (до 10 ведер).

Однако одновременно с самоваром существовали нагревательные сосуды, в которых можно было приготовить еду или сбитень, сварить кофе, подогреть или, наоборот, охладить вино. Они во многом были сходны по конструкции с самоваром, но, поскольку отличались от него по назначению, в деталях конструкции у них имелись свои особенности. Грань между такими приборами и «классическими» самоварами достаточно размыта - например, существовали самовары, которые могли использоваться и для приготовления чая, и для приготовления кофе, сбитенники или чайники могли иметь или не иметь трубу-жаровню, и т.д. Не вдаваясь в спор искусствоведов о том, что является, а что не является необходимым признаком «настоящего» самовара, рассмотрим области применения и назначение «самоварящих сосудов» XVIII-XIX веков.

Типы самоваров по назначению:

• «Классические» самовары (для приготовления чая)

• Самовары-кухни (для супа, каши)

• Самовары-сбитенники (сосуд со специальной ручкой, чтобы носить горячий сбитень - напиток из меда, шалфея, хмеля, мяты и других трав)

• Самовары-чайники (для приготовления кипятка)

• Самовары-кофейники (для приготовления кофе)

• Бульотки (для подогрева воды и поддержания ее в горячем состоянии)

• «Фонтаны» (своеобразные холодильники, в которых можно было подавать холодные напитки, налитые на кухне).

1. **Производство**

Главным материалом для изготовления самоваров служили: медь зеленая (латунь), красная (сплав меди 50-63% и цинка 37-50%), томпак (сплав меди 85-90% и цинка 10-15%). Иногда самовары серебрили, золотили, а то и делали из серебра и мельхиора (сплав меди 50-60%, цинка 19-39% и никеля 13-18%). Самоваров из томпака изготовлялось в 10 раз больше, чем красных (из сплава меди 50-63% и цинка 37-50%). Будучи дороже, красивее, роскошнее, они расходились по домам знати. В 1850 году томпаковый самовар стоил 25-30 рублей штука, в зависимости от отделки. Но основную массу самоваров изготовляли из зеленой меди.

В производстве существовало строгое разделение труда. Почти не было случаев, когда мастер изготовил бы полностью весь самовар. В самоварном деле было семь основных специальностей:

1. Наводильщик - сгибал медный лист, спаивал его и выделывал соответствующую форму. За неделю он мог выделать 6-8 штук заготовок (смотря по форме) и получалвсреднем 60 копеек за штуку.

2. Лудильщик - вылуживал внутреннюю часть самовара оловом. Делал 60-100 штук в день и получал по 3 копейки за штуку.

3. Токарь - точил на станке и полировал самовар (при этом рабочий, который вертел станок (вертельщик) получал 3 рубля в неделю). Токарь мог выточить 8-12 штук в день и получал 18-25 копеек за штуку.

4. Слесарь - делал ручки, краны и т. п. (ручки - к 3-6 самоварам в день) и за каждую пару получал 20 копеек.

5. Сборщик - из всех отдельных частей собирал самовар, припаивал краны и т. п. В неделю делал до двух дюжин самоваров и получал с одного 23-25 копеек.

6. Чистильщик - очищал самовар (до 10 штук в день),получал за штуку 7-10 копеек.

Токарь по дереву - изготовлял деревянные шишки к крышкам и ручки (в день - до 400--600 штук) и получал 10 копеек за сотню.

С развитием самоварного производства происходило и техническое усовершенствование: ручной труд постепенно заменяется механическими двигателями, а в 80-е годы XIX века на крупных самоварных фабриках применяются нефтяные и паровые двигатели, осуществляется переход на штамповальное производство крышек, заглушек. Некоторые фабриканты пользовались услугами патронного завода, на котором имелись мощные прессы.

К 1908 году 1/4 часть всех тульских фабрик была оборудована механическими двигателями. Появление машин повысило качество и ускорило процесс работы, но условия труда мало изменились, в отдельных цехах воздух стал более загрязненным, к запаху ядовитых химикатов, применявшихся при чистке изделий, прибавились газы от двигателей внутреннего сгорания. Стремление к удешевлению производства привело к стандартизации форм самоваров. Широкое распространение получили так называемые самовары рюмкой, банкой.

Простотой в производстве, а вместе с тем скромностью и изяществом отличались самовары, предназначенные для массового потребителя.

С 80-х годов XIX века самовары стали покрываться никелем. Такие самовары, блестящие как зеркало, полюбились покупателям и расходились в разные края с Нижегородской ярмарки.

Между тем с середины XIX века чаепитие из самовара стало на Руси национальной традицией.

Самовар, несмотря на весьма высокую стоимость, проникал в рабочую и крестьянскую семью и становился непременным атрибутом каждого русского дома.

**Заключение**

Так почему же именно самовар, а не чайник, стал главным спутником чаепития? Тому было несколько причин: во-первых, самовар удобен из-за быстроты розжига и достаточно короткого времени приготовления кипятка. Чтобы растопить дровяную плиту и нагреть на ней такое же количество воды, потребовалось бы гораздо больше топлива, времени и сил. Во-вторых, чаепитие из самовара доставляло еще и некоторое эстетическое удовольствие - сияющий медный или латунный красавец-самовар несомненно украшал чайный стол, к тому же мог продемонстрировать и определенный материальный достатоксемьи, а его изысканный фасон, затейливые детали (или, наоборот, простые и безыскусные) давали представление еще и о вкусах и пристрастиях хозяйки; и самое главное, самовар был идеально приспособлен именно для приготовления кипятка для чая.

Как мы уже успели заметить, история нашего тульского самовара богата и разнообразна. Неизменна только любовь людей к пышущему жаром и блестящему медными боками самовару, так крепко вошедшему в нашу повседневную жизнь. Так незаметно и деликатно объединяющему нас за одним столом, и из поколения в поколение передающему традиции в семье.

**Список литературы**

самовар тульский

1. Ашурков Н.В. «Избранное: История тульского края». - Тула: ПРИОК. КН. ИЗД-ВО, 2003.
2. Тихонова А.С. «Тульский самовар».-Тула: ПРИОК. КН. ИЗД-ВО,1989.
3. С.П. Калиничев, Л.В. Бритенкова. «Самовары России».-Хобби Пресс,2010.
4. материалы с сайта http://www.tula-samovar.com.ru/
5. материалы с сайта http://www.rusamovar.ru
6. материалы с сайта http://magazin-samovarov.ru