

Репортаж из выставочных залов Фонда народных художественных промыслов РФЮ, где 9 апреля состоялось открытие первой выставки в рамках I Всероссийского проекта «История вещей» — «отЧАЯнные истории», посвященной «чайнику».

Что мы представляем, когда слышим фразу «традиционное русское чаепитие»? Блестящий самовар, баранки, красивые чашки с цветочным рисунком, варенье и, главное, улыбающуюся семью, собравшуюся вместе. Однако знаете ли Вы, что появившийся в XVII веке в нашей стране чай очень долго не приживался и почти полтора века употреблялся исключительно как лекарство?!

Об этом и о многом другом было рассказано на выставке «ОтЧАЯнные истории», которая проходит в рамках I Всероссийского проекта «История вещей» в выставочном зале Фонда народных художественных промыслов. Проект посвящен повествованию об истории вещей, которые ежедневно нас окружают, которые настолько глубоко вошли в бытовую культуру, что мы просто перестали замечать их уникальность и уж точно никогда не задумываемся об истории их происхождения.

Выставка «ОтЧАЯнные истории»

Экспозиция выставки посвящена чайнику — предмету быта, без которого не обходится ни один день нашей жизни, — истории его появления в разных странах и изменениям облика с течением времени. На выставке собраны чайники, выполненные исключительно из металла. Многие из экспонатов уникальны.

Помощь в формировании экспозиции оказали самоварные мастера (В. Башкин, Нижний Новгород), известные коллекционеры (С.П. Калиничев), историки самоварного чаепития (И.А. Соколов), деятели

Где и как «живет» чайник?

Савостьянова Е.В.

культуры и искусства (генеральный директор фонда «Кипучая жизнь» А.Б. Орешкин, народный артист России Б.В. Щербаков).



**Коллекционеры (слева направо):
А.Б. Орешкин, С.П. Калиничев,
Б.В. Щербаков
[фото Савостьяновой Е.]**

Выставка состоит из нескольких разделов, один из них посвящен странам с древней историей чайного дела — Китаю, Японии, Индии, Непалу, Бирме, а также Европейским странам и России, которые переняли традиции чаепития у восточных культур. Экспозиция охватывает период с XVII по XXI вв. и рассказывает о многообразии водонагревательных сосудов.

Например, одним из самых удивительных экспонатов выставки можно назвать чайник в виде слона, выполненный из меди в XVIII веке в Китае, попавший в коллекцию Б.В. Щербакова во время его путешествия в монастырь Шаолинь. Такой чайник, по словам коллекционера, преподносится в качестве подарка по особым случаям.



Чайник в виде слона, XVIII–XIX в., медь, Китай [фото Савостьяновой Е.]

В Японской коллекции, помимо чайников, котлов и чаш, выделяется ритуальный чайник с гравировкой на дне сосуда. Этот чайник дошел до нас с русско-японской войны 1905 года. Его уникальность состоит в том, что во время закипания воды гравировка будто бы оживала, поднимался пар и на стене появлялись затейливые изображения, которые, словно духи, предсказывали судьбу участнику ритуала.

Европейская традиция чаепития представлена привезенной из Варшавы бульоткой «Паровоз» конца XIX века, выполненной из латуни и посеребренной. Эта бульотка, а также часть чайного сервиза из серебра рассказывает о жизни польских аристократов: раньше она присутствовала на чаепитиях, устраивавшихся в поместье князей Радзивиллов.

Бульотка — это небольшой металлический чайник с крышкой, установленный на спиртовой горелке. Она предназначена для поддержания температуры воды или уже готового напитка, что делало бульотки незаменимыми во время путешествий. Часто их использовали и для кипячения воды непосредственно на чайном столе. Бульотку можно назвать младшей сестрой самовара — они очень похожи внешне, однако самовар больше размерами и устроен иначе.



Бульотка «Паровоз», латунь, серебрение, кон. XIX в., Варшава [фото Савостьяновой Е.]

У бульотки отсутствует труба-жаровня. Поскольку в основном бульотки использовались только в аристократической среде, почти все они выполнены искуснейшими мастерами и сегодня представляют высокую ценность. [8]

Культурное представительство при Посольстве республики Иран в РФ, являясь одним из участников выставки, предложило вниманию посетителей удивительные по красоте расписные предметы для чаепития — сахарницу, тарелку, кувшин и чашки, выполненные из меди и покрытые эмалью, а также медный с позолотой самовар.

Удивительно, что привезенный из России в Иран самовар там прижился, не изменив своего названия и назначения. Однако иранцы несколько изменили его, сообразно своему вкусу и традициям. [6]

В целом значительная часть экспозиции посвящена России. Здесь представлены не только чайники и самовары, но и сбитенники, а также глинтвейники. Уникален мельхиоровый посеребренный, инкрустированный костью самовар-«баран» второй половины XIX века, выполненный



Витрина культурного представительства при Посольстве исламской республики Ирана в РФ [фото Савостьяновой Е.]

на фабрике мельхиоровых изделий и бронзы Александра Кача.

Здесь же — и самовар современного мастера Владимира Башкина, который на сегодняшний день является единственным мастером самоварного дела в России. Именно его руками был создан самовар, подаренный Патриарху Всея Руси Кириллу.

На выставке можно ознакомиться с еще одним из произведений искусства этого мастера — глинтвейником из меди и бронзы. [7]

Вторая часть экспозиции знакомит посетителей с чайниками, связанными с необычными историями и личностями. Интересно было увидеть кофейник из викторианского сервиза, подаренного Бернарду Шоу его близкими после вручения ему Нобелевской премии. Представилась возможность полюбоваться предметами чайного сервиза начала XX века, которыми пользовался поэт, композитор и исполнитель Александр Вертинский, проживая в номере «Грандь Отеля».

Чай любили попить и вожди пролетариата. На выставке представлен чайник В.И. Ленина, который он использовал во время жизни в Разливе, а также удивитель-



Глинтвейник, выполненный мастером В. Башкиным [фото Савостьяновой Е.]

ный водогрей из гильз, с которым связана самая романтическая история выставки.

Солдат, вернувшийся живым с Гражданской войны, из оставшихся гильз сам выплавил чайник и две чашки, на которых выгравировал свое имя. Этот чайный набор он подарил своей невесте, дождавшейся его с фронта, в качестве свадебного подарка. Потомки этой семьи привезли сохранившийся набор на выставку.

На выставке посетители познакомились и с чайной упаковкой. В частности



Водогрей, кофейник и две кружки из гильзы, 1820 г., Россия [фото Савостьяновой Е.]

с жестяными упаковками для чая начала XX века, деревянным коробом для чая «А.К. Кузнецов» XX века, со старинными фантиками от конфет, дореволюционными вывесками и прейскурантами чайных домов. Современный период представлен работами студентов художественных ВУЗов, которые попробовали себя в роли дизайнеров оригинальной упаковки для чая. [7]



*Этикетка, наклеенная на короб для чая
«А.К. Кузнецов»
[фото Савостьяновой Е.]*

Из истории чайника

История чайника непосредственно связана с историей чая и идет она из Китая и Японии, где чай был не только напитком, но и частью жизненной философии. Прародителями современного чайника считают китайский хо-го и японские котлы. Хо-го — китайский самовар, он имеет вид котла, сужающегося книзу. В центре котла находится труба, в которую закладывается горящий древесный уголь. Эта труба позволяет поддерживать температуру воды или бульона, предварительно нагретого при помощи горелки, установленной под котлом. Хо-го, в отличие от русского самовара, не используют для приготовления чая — в нем варят блюда из мяса и рыбы. Первые хо-го находят и сегодня, эти древние изделия были изготовлены из керами-

ки и относятся к периоду Троецарствия (220—280 гг.). [2]

Вообще первые чайники появились лишь в XIV веке, когда в Китае возник новый способ заваривания чайных листьев — их заливали кипятком и давали настояться, а для этого понадобились сосуды с крышками, которые сохраняли напиток теплым. В этот период чайники изготавливались из особого сорта пористой глины — зиши, которая и по сей день добывается в китайском городе Исин, славившимся своим гончарным делом еще с X века. Именно эти первые чайники из зиши и послужили прародителями современных чайников.

Культ чая в Японии в XVI веке привел к повышению спроса на чайники. В связи с этим появилась целая не только индустрия производства чайников, но и произошла настоящая революция в способах декорирования. Чайники, украшенные картинами природы и буддийскими сутрами, стали цениться как настоящие предметы искусства. В этот период японцы стремились к овладению гончарным делом, для чего охотно приглашали китайских мастеров в качестве наставников. Со временем в Японии были разработаны новые самобытные способы изготовления чайников.

В Европе чайники появились в XVII веке, они были привезены голландцами, имевшими торговые связи с Китаем. Однако сами голландцы смогли создать чайник, устойчивый к горячим температурам, лишь в конце столетия, и только после этого началось промышленное производство чайников в Европе.

Первые европейские чайники были выполнены в грубой манере, они были тяжеловесными и неудобными. Поэтому Китай все еще оставался лидером по изготовлению фарфора. Только в начале XVIII века английские и немецкие мастера научились создавать не уступающий по качеству фарфор, а немного позже в Европе появилась металлическая чайная посуда.



*Чайный набор, серебро, XX в.,
Честер, Англия.
[фото Савостьяновой Е.]*

Металл позволил создавать очень изысканные предметы, особенно популярным стало серебро. Возникла мода на серебряные чайные сервизы, обладание подобным предметом говорило о высоком статусе хозяина. Однако серебряные чайники очень сильно нагревались и были неудобными в использовании, а, кроме того, излишне высокая температура портила вкус чая. Одновременно появились оловянные чайники, которые смогли себе позволить все те, кто не мог приобрести более дорогие сервизы.

Форма заварных чайников менялась от круглых к квадратным и овальным, и лишь к концу XVIII века чайник приобрел все основные черты, присущие ему сегодня.

На Руси чайник появился даже раньше чая. Только он был видоизменен и имел другое название — сбитенник, а варили в нем традиционный русский напиток на основе меда — сбитень. Сбитенник внешне похож на чайник, но внутри у него расположена труба для закладки угля. Поэтому, когда в XVII веке на Русь пришел чай, посуда была приспособлена для его приготовления.

Первый чай был привезен в подарок государю Московскому Михаилу Федоровичу от монгольского хана. Сначала он не пришелся по вкусу царю и знати — слишком

был горький и терпкий. Однако позже они заметили, что этот напиток помогает долго оставаться бодрым, и его стали принимать в качестве лекарства. В конце века были заключены торговые контракты с Китаем на поставку в Россию сухих чайных листьев. Простой же народ поначалу к чаю относился настороженно, как и ко всему чужеземному, к тому же стоил он очень дорого. На рынках продавали чай самого низкого качества, поэтому долгое время народ продолжал пить травяные чаи из земляники, мяты, и душицы.

По-настоящему чай вошел в русский быт уже в середине XVIII века, однако приверженцы старообрядческой традиции не приветствовали чаепития. Сложилось сообщество, призывавшее пить только исконно русские напитки: сбитень, медовуху, травяные чаи. Члены этого сообщества носили перстни-печатки, на которых были изображены черти, пьющие чай, в знак осуждения традиции чаепития. Но, несмотря ни на что, чай стал в России истинно национальным напитком. [7]

В это время появляются заварочные чайники, самовары и самовары-чайники. Первые русские чайники изготавливались из меди, латуни и серебра. Металлические чайники, впрочем, как и самовары, были настоящим произведением искусства, они



*Самовар-чайник, латунь, конец XIX в.,
Россия [фото Савостьяновой Е.]*

изготавливались поштучно и стоили дорого. Самовары-чайники можно назвать предками современных термосов: они состояли из двух отсеков: в одном из них горел древесный уголь, а в другой наливалась горячая кипяченая вода. Таким образом, постоянно поддерживалась теплая температура воды, но, в отличие от самовара, воду не доводили до кипения. [3]

Несомненно, главным атрибутом традиционного русского чаепития является самовар. Производство самоваров было налажено в середине XVIII века в Москве, Санкт-Петербурге, Архангельске, Ярославле и Туле. Именно в Туле, которая считается столицей самоваров, в 1778 году в первом в городе самоварном заведении братьями Иваном и Назаром Лисицыными был изготовлен первый в стране самовар. Основателем этого заведения был их отец, оружейник Федор Лисицын, который, хотя и работал на оружейном заводе, построил собственную мастерскую и занялся работами «по меди». Так что с возраставшей популярностью традиции распития чая кустики быстро превращались в фабрикантов, мастерские — в фабрики. [1]

Самовары изготавливали разных форм и размеров, они были латунные, мельхиоровые и медные, многие из них являются настоящими шедеврами самоварного дела. Кроме вместительности и красоты самовары ценились за их «певучесть»: перед закипанием они издавали звуки, создававшие за столом особую атмосферу теплоты и уюта. Первоначально вода нагревалась внутренней топкой, представляющей собой высокую трубку, наполняемую древесными углями. Позже появились и другие виды самоваров, например, керосиновые или электрические. Однако знатоки уверены, что самый вкусный чай получается только при заваривании его водой из самовара на древесных углях.

Сегодня настоящий самовар можно увидеть только в глухой деревушке или в му-



Самовары (слева направо):

1. Никелировка, начало XX в., Россия
 2. Самовар «Фонарик», фабрика Н.А. Воронцова в Туле, латунь, XIX в.
 3. Самовар фабрики Братьев Воронцовых в Туле, латунь, бронза, фарфор, XIX в.
- [фото Савостьяновой Е.]*

зее, к сожалению в нашей стране их производством почти не занимаются.

Владимир Башкин изготавливает самовары сам, в своей мастерской в Сормовской слободе недалеко от Нижнего Новгорода. Сначала мастер заготавливает восковые, деревянные или металлические модели деталей будущих самоваров, некоторые элементы выполняются



Самовар «Конь», латунь, 2005 г., Нижний Новгород. Работа В. Башкина
[фото Савостьяновой Е.]

из пластилина. Затем они отливаются из латуни и «подгоняются», после чего их спаивают серебром, а готовое изделие полируют или покрывают другим металлом, например, никелем. На полное изготовление самовара требуется несколько месяцев. [1]

Традиция русского чаепития издавна была не просто способом утоления жажды, но особым временем, проводимым в кругу близких. За чаем традиционно решались семейные вопросы, заключались брачные союзы и даже торговые сделки. Именно этим русская традиция отличается от исконной культуры чаепития в Японии, в которой преобладает философия созерцания.

Японская чайная церемония

В рамках выставки «ОтЧАЯнные истории» представителями чайной школы «Урасэнке» был проведен мастер-класс по искусству японской чайной церемонии. Как известно, обычай пить чай попал в Японию из Китая, однако культура чаепития была не просто перенята, но переосмыслена и возведена в ранг искусства, и знания правил чайного действия в стране стали передаваться от учителя к ученику.

Уже в XVI веке европейские путешественники, вернувшись из Японии, рассказывали о необычном ярко-зеленом горьковатом напитке «маття», который они попробовали на изысканных чайных церемониях. Называлось имя Сэн-но Рикю, известного чайного мастера того времени. Именно он, на протяжении всей своей жизни изучая искусство чайной церемонии, развил стиль «простоты», в котором вместо богатой китайской утвари использовалась простая японская, и преобразовал чайную практику в философию жизни. Это знание лежит в основе современного искусства «Тядо» — Путь Чая. [5]

Чайная церемония начинается с прибытия гостей. Сигналом того, что все готово, служат слегка приоткрытые воро-

та чайного комплекса и опрыснутая водой дорожка из камней, ведущая к нему. После прибытия гости оказываются в прихожей, где они могут оставить все лишнее и снять обувь, затем они проходят в сад.

Тихий чайный сад оформлен как горная тропинка посреди растений и цветов. Гости, гуляя по саду, настраиваются на безмятежность и покой, освобождая свое сознание от проблем и забот. Поприветствовав хозяина перед чайным домиком, гости совершают обряд омовения рук и рта в специальном небольшом колодце, символизирующем очищение духа и тела. Чтобы оказаться внутри помещения, гости вынуждены буквально протискиваться сквозь маленький вход — это также является своеобразным ритуалом переходом в мир спокойствия: ни один входящий, из-за размеров прохода, не сможет пронести внутрь оружие. Перед приходом гостей хозяин в специальной нише в стене — «токонома» — вывешивает свиток с изречением мастера Дзэн, которое отражает тему и настроение сегодняшней чайной встречи. В бронзовом очаге разводится огонь и ставится котел с водой.

Пока вода в котле нагревается, гостям подается угощение — «кайсэки». Блюда очень просты и вместе с тем изысканны — целью угощения является избавление от чувства голода и, соответственно, от дискомфорта. В конце подаются сладости «омогаси», которые, как и «кайсэки», приготовлены небольшими порциями для удобства вкушения. После этого гости на некоторое время покидают чайный домик, чтобы подготовиться к главной части церемонии — подаче густого чая. В это время хозяин меняет свиток с изречением в «токонома» на цветы и совершает все необходимые приготовления к чаю.

Главное действие начинается с символического очищения утвари хозяином, что позволяет гостям полностью проникнуться его настроением и начать дышать в ритме

его движений. После этого керамическая чаша прогревается горячей водой для того, чтобы чай получился нужной температуры. В этой же воде омывается венчик. Затем хозяин протирает чашу, и при этом неторопливо в нее смотрит — в ней он видит свое сердце.



Мастер-класс по проведению японской чайной церемонии представителями школы «Тяною»
[фото Савостьяновой Е.]

В чашу добавляется чай «маття», заливается горячей водой и взбивается венчиком так, чтобы получилась густая масса. Кланяясь, хозяин передает чашу с готовым чаем своим гостям, начиная с самого старшего или с самого почетного. Гость принимает чашу правой рукой, кивает следующему за ним гостю, ставит чашу на левую ладонь, покрытую шелковым платком, и, повернув чашу два раза по часовой стрелке, отпивает из нее. Поворачивается чаша для того, чтобы украшающий ее рисунок был отвернут от гостя и при питье не был намочен — так гость оказывает уважение дому, стремясь сохранить передающийся из поколения в поколение сервиз. Затем гость откладывает шелковый платок, обтирает край чаши бумажной салфеткой и передает ее своему соседу. Эта процедура повторяется каждым гостем, после чего чаша возвращается к хозяину.

Все гости пьют чай из общей чаши, таким образом, создается атмосфера полного единения. После того, как чаша оказывается у хозяина, он снова передает ее гостям, чтобы каждый из них мог полюбоваться украшающим ее рисунком и оценить мастерство изготовления.



Мастер-класс по проведению японской чайной церемонии представителями школы «Тяною»
[фото Савостьяновой Е.]

Затем хозяин готовит легкий чай для каждого гостя, тем самым начиная новый этап церемонии — этап отдыха и неторопливой беседы. Во время беседы не говорят о заботах и делах, а обсуждают красоту чайной утвари, уют в домике, изречение на свитке, вкус чая и красоту цветов. Непосредственно перед подачей чая гостям предлагают сладости, а после окончания чаепития гости снова осматривают чаши, которые были поданы специально для легкого чая. Когда беседа завершена, хозяин, поклонившись, покидает гостей, давая понять, что церемония окончена. Перед уходом гости еще раз осматривают чайную комнату, очаг, цветочную композицию — по правилам цветы в «токонома» к концу церемонии должны распуститься, напоминая всем о времени, проведенном вместе. Хозяин провожает гостей, молча, кланяясь им у входа в домик, а после их ухода возвращается в чайную

комнату, где еще некоторое время передается воспоминаниям о проведенной встрече. Затем он убирает цветы, протирает очаг, уносит всю утварь и уходит. Уборка — символ подведения окончательного итога, важно, чтобы церемония сохранилась лишь в памяти участников, не оставив никаких внешних следов в домике. [4, 7]

Невозможно представить культуру Японии без прекрасной традиции чайной церемонии, но так же и понимание русской культуры неразрывно связано с чаепитием у самовара. На первый взгляд, между двумя этими традициями существуют огромные различия — тогда как японская церемония

предполагает безмятежное спокойствие и получение эстетического удовольствия, а русское чаепитие обычно шумное, сопровождается шутками и разговорами. Но, тем не менее, чай во всех культурах выполняет единую функцию — он объединяет людей. Возможно, именно сегодня, в век высоких скоростей и общения на расстоянии, когда люди стали пользоваться электрическими чайниками и заваривать чай из разовых бумажных пакетиков, и стоит вернуться к истокам — собраться всей семьей, пригласить гостей на неторопливое чаепитие, чтобы почувствовать удивительную теплоту и уют домашнего очага.

Литература

1. Варребрус Л. Радиофильм «Самоварные страсти Володи Башкина». URL: <http://www.radiorus.ru/news.html?rid=4342&date=28-04-2013&id=646570> (дата обращения: 04.05.2013).
2. Китайский информационный интернет-центр. URL: <http://russian.china.org.cn/russian/169755.htm> (дата обращения: 04.05.2013).
3. Музей «Дом Чая». URL: http://www.bloxa.ru/exbr/exbrseptember/traders/muzei_chainika/ (дата обращения: 04.05.2013).
4. НП «Тяною» Московское представительство чайной школы Урасэнке URL: <http://www.chanoyu.ru/action/action.html> (дата обращения: 05.05.2013).
5. НП «Тяною» Московское представительство чайной школы Урасэнке URL: <http://www.chanoyu.ru/culture/culture.html> (дата обращения: 05.05.2013).
6. Региональная Общественная организация развития культурных связей с Ираном. URL: <http://persia.ru/main/?page=559> (дата обращения: 03.05.2013).
7. Фонд народных художественных промыслов Российской Федерации. URL: <http://www.fond-narprom.ru/7> (дата обращения: 04.05.2013).
8. Энциклопедия «Что есть что». URL: <http://what-is-what.ru/veshi/42-bulotka.html> (дата обращения: 03.05.2013).