

36.99

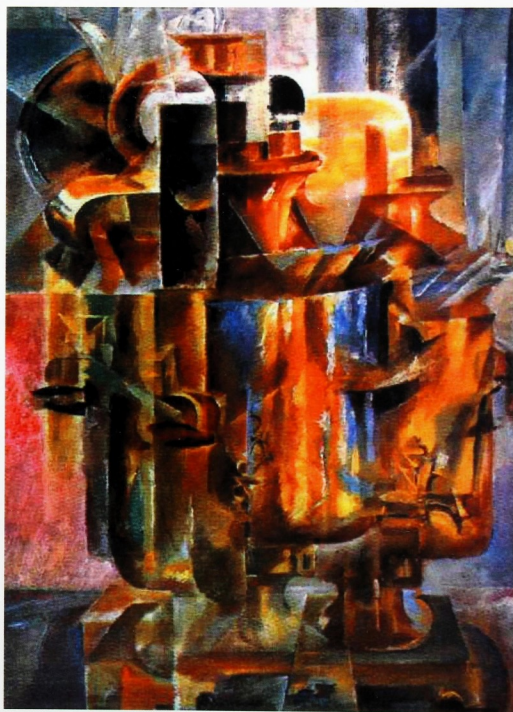
H73

CA-401679

В.Б. Новиков

РУССКИЙ САМОВАР: теория и практика.

Основы самовароведения



С.А-40-1649

Новиков В.Б.
Русский самовар: теория и практика.
Основы самовароведения

ТЕХНОСФЕРА
Москва
2023

Государственное бюджетное
учреждение культуры
«Оренбургская областная универсальная
научная библиотека им. Н.К. Крупской»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
Глава 1. О некоторых причинах 280-летнего раздельного существования науки и самоваров	12
1.1. Научные достижения в XVIII—XIX столетиях	13
1.2. Эмпирически сложившееся понимание самоваров	20
1.3. Возможно ли теперь соединение науки с самоварным делом.	23
1.4. Выводы	25
Литература	26
Глава 2. Концепт слова «самовар» при его временном углублении и пространственном расширении	27
2.1. Зёрна сомнений в толковании слова «самовар» по его принадлежности	27
2.2. Углубление поиска происхождения слова во времени	28
2.3. Расшифровка кода СМВР с позиций протоязыка	33
2.4. Свёртывание-развёртывание информации во времени.	35
2.5. Выводы	38
Литература	39
Глава 3. Глубинные причины устойчивой привлекательности древесноугольного самовара в течение столетий	41
3.1. Биологические каналы связи человека с внешним миром	41
3.2. Физиологические и психологические константы устойчивости самовара.	45
3.3. Преобразование энергии солнца — ещё одна самоварная константа	49
3.4. Эстетика, гармония и информация в самоварах	51
3.5. Выводы	53
Литература	54
Глава 4. Нагрев одинакового объёма воды в самоварах разных фасонов	56
4.1. Исходные данные для исследования	56
4.2. Упрощённый баланс передачи тепла при тлении древесного угля	58
4.3. Компьютерное моделирование теплопередачи для разных фасонов	59
4.4. Компьютерное моделирование свободной конвекции для разных фасонов ..	64
4.5. Теоретические основы процесса свободной конвекции воды в самоваре	66
4.6. Фаза закипания воды в самоваре	70
4.7. От моделей — к реальным условиям.	72
4.8. Выводы	74
Литература	75
Глава 5. Вода в древесноугольном самоваре: её связь с биофизикой человеческого организма	76
5.1. Водный баланс организма, макро- и микроуровни	77
5.2. Градиенты — движущая сила жизненных процессов в организмах	79
5.3. Значение кислотности воды для организма и редокс-фактор.	83
5.4. Связь циклов «день — ночь» и «зима — лето» с потреблением воды человеком ..	86
5.5. Органолептика воды.	88
5.6. Выводы	90
Литература	91

Глава 6. Формирование запаха и вкуса воды в древесноугольном самоваре	93
6.1. Значение запахов	93
6.2. Аналоговое отражение механизма образования запаха и вкуса воды	95
6.3. Анализ процессорной схемы формирования запаха и вкуса	100
6.4. Анализ направлений развития самовара как системы	103
6.5. Выводы	106
Литература	108
Глава 7. Чаепитие у самовара: энергетические аспекты в балансе человеческого организма	109
7.1. Хемотронные основы работы клеток человеческого организма	110
7.2. Расчёт энергопоступления при одноразовом чаепитии	113
7.3. Гомеостаз и удельное потребление энергии	118
7.4. Тепловой баланс организма	122
7.5. Выводы	125
Литература	127
Глава 8. О составлении периодической таблицы самоваров	128
8.1. Попытки систематизации самоваров в прошлом	129
8.2. Логика появления новых фасонов	130
8.3. Стилевая компонента самоварного разнообразия	134
8.4. Появление самоварного китча	136
8.5. Построение периодической таблицы самоваров	137
8.6. Выводы	140
Литература	141
Глава 9. Факторы, сформировавшие русский самовар в начале XVIII века	142
9.1. Исток технологии удовлетворения потребностей в горячей пище	143
9.2. Пути формирования бытовых мобильных нагревательных устройств	146
9.3. Отличительные признаки самовара	150
9.4. Сбитенник — не предшественник самовара, а его современник	155
9.5. Предпосылки первого промышленного уклада в России	157
9.6. Городской образ жизни — одна из важнейших предпосылок закрепления самовара	160
9.7. Космологические факторы воздействия на социум	163
9.8. Мифологические элементы в конструкции самовара	164
9.9. Выводы	168
Литература	169
Глава 10. Самовар — массовый продукт первого и второго технологических укладов	170
10.1. Важнейшие составляющие первого и второго технологических укладов в России (1-й промышленной революции)	172
10.2. Козволюция российского общества и технических устройств	177
10.3. Борьба за энергию для себя и своих близких	180
10.4. Выводы	181
Литература	183
Глава 11. Факторы достижения В.С. Баташевым вершины самоварного производства	184
11.1. Увеличение числа граждан — Баташевых, занятых самоварным производством	185
11.2. Комплекс факторов, обеспечивших Баташевым преимущество	187
11.3. Инновации меняют систему разделения труда	192

11.4. Баташевы в развитой конкурентной среде	194
11.5. Выводы.	198
Литература	199
Глава 12. Исследование параметров древесноугольных самоваров	200
12.1. Вероятностный подход к изучению параметров	202
12.2. Рабочая вместимость по воде в литрах.	204
12.3. Удельная металлоёмкость самоваров	205
12.4. Удельный объём топочного пространства	207
12.5. Удельная греющая поверхность жаровой трубы	210
12.6. Аэродинамическое сужение жаровых труб к выходу.	213
12.7. Конусы пробковых водоразборных кранов в самоварах	215
12.8. Поддоны самоваров.	219
12.9. Выводы.	221
Литература	222
Глава 13. Древесный уголь для самовара, его значение, получение и использование	223
13.1. Российский древесный уголь — бывшая основа собственной теплоэнергетики	225
13.2. Совершенствование способов карбонизации	228
13.3. Древесноугольные брикеты	231
13.4. Сопоставление потребления воздуха древесноугольным самоваром и газовой плитой.	233
13.5. Связка «уголь — кузнечное дело — самовар»	235
13.6. Колосники для термоокисления порций древесного угля.	236
13.7. Выводы.	241
Литература	243
Глава 14. Анализ технических решений в самоварах при замене древесного угля иными видами энергоносителей	244
14.1. Структурирование исходных элементов	245
14.2. Конструктивные варианты на жидком топливе	247
14.3. Комбинирование топлив в одном устройстве.	252
14.4. Попытка использования природного газа	253
14.5. Реагирование потребительского рынка	255
14.6. Электронагрев как неудачный опыт.	257
14.7. Выводы.	264
Литература	266
Глава 15. Металлы в древесноугольном самоваре — влияние на человеческий организм.	267
15.1. Бронза и латунь — основные сплавы при изготовлении самоваров	269
15.2. Олово и его сплавы для лужения и пайки	274
15.3. Опасность наличия свинца в сплавах и припоях	276
15.4. Роскошь тоже бывает небезопасной	278
15.5. Никель. Блеск ещё не признак безопасности.	279
15.6. Железо	280
15.7. Выводы.	282
Литература	284

Глава 16. Возможно ли осовременить в XXI веке древесноугольный самовар	285
16.1. Основные исторические причинно-следственные связи, имеющие отношение к самовару	287
16.2. Первые попытки модернизации и причины их недолговечности	288
16.3. Выявление базовой конструктивной константы самовара	290
16.4. Социокультурная составляющая самовара	292
16.5. Современные дизайнерские поиски и их анализ	296
16.6. Необходимость учёта системы, подсистемы и надсистемы	300
16.7. Выводы	301
Литература	303
Глава 17. Технологии производства самоваров: прошлое, настоящее, будущее	305
17.1. Технология как функция, реализуемая во времени и пространстве	305
17.2. Материалы и энергия — основа технологий	308
17.3. Новые знания — новый технологический уровень	309
17.4. Технологии без красоты не характерны для самовара	313
17.5. Функционально-стоимостной анализ (ФСА) конструкции	315
17.6. Перспектива организационно-технических изменений в системе создания самоваров	319
17.7. Выводы	324
Литература	325
Глава 18. Перспективы сохранения спроса на древесноугольный самовар в XXI столетии	327
18.1. Климатическая заданность	327
18.2. Особенности отношений человека со временем	329
18.3. Четвёртая промышленная революция, технологические уклады и самовар	334
18.4. Душевые доходы населения — одно из условий устойчивого спроса	339
18.5. Поле выяснения перспектив дальнейшего применения самовара в качестве бытового предмета национальной культуры	340
18.6. Сценарные варианты глобального межстранового уровня по стратегиям питания	342
18.7. Личностные и семейные предпочтения — основа для производителей	344
18.8. Особые потребительские качества самовара	348
18.9. Выводы	350
Литература	351
Заключение	353

ВВЕДЕНИЕ

*Культура защищает историческое
достоинство народа.*

Н.К. Перих

Во всепланетной кровавой междустрановой борьбе 21-го столетия за владение и распределение мощных потоков энергоносителей (нефти и газа) ради получения прибыли от торговли ими сохранил своё национальное культурное величие и достоинство русский самовар из металла, первоначально созданный неизвестными умельцами в первой половине XVIII в., как бытовое автономно работающее энергоустройство на древесном угле. От своих предшественников он отличался явной концентрацией нескольких изобретательских решений в одном изделии одновременно. Во всём многообразии своих форм и диапазонов вместимости по воде, самовар уже в конце 19-го века стал заметным явлением мировой цивилизации, своеобразной визитной карточкой России, что не до конца утрачено и теперь. Однако заводские изделия XXI столетия производятся по явно устаревшим технологиям и всё чаще в угоду предельной дешевизне (с учётом извлечения производителями максимума прибыли от их реализации) тяготеют к китчевым упрощённым до примитива экономвариантам постыдно малого числа фасонов в технологически бедном машиностроительном исполнении. Для компенсации скульптурной невзрачности эти изделия нередко украшают по корпусу расписным поверхностным красочным декором, что было совсем не свойственно классическому самовару, относящемуся к категории «художественный металл». Другими словами, в текущем интервале времени наблюдается сущностное угасание по ряду признаков ранее существовавшей культуры русского чаепития с самоваром в качестве главного главенствующего атрибута.

Гипотеза, выдвинутая автором настоящего издания: русский самовар по своей конструкции и многочисленным формам обладает некоей глубинной многоаспектной сущностью, впитавшей в себя не только тысячелетний опыт человечества по части рационального использования тепловой энергии на основе круговорота углерода в природе, но в сочетании с этим также опыт температурной обработки воды со специфической вкусоароматикой для безопасного её употребления внутрь человеческого организма. Именно такой комплекс, усиленный коллективным творчеством представителей нашей цивилизации, а не следование традициям чаепития, является основой устойчивости древесноугольного самовара, которая наблюдается сейчас и просматривается на будущее. Самовары также вобрали в себя много специфических культурных черт (в том числе мифологических), присущих славянам, адаптировавшимся к жизни в суровом климате.

Известно общее положение: национальная культура — это длящееся во времени творчество многих представителей народа, как выдающихся по сути и знаменитых по степени признания результатов их деятельности, так и безы-

манных. Всё вместе взятое постоянно повторяется многими людьми с внутри-культурными вариациями, обогащается новыми артефактами, изменяется, со временем выливается в стилевое единство, усваивается и передаётся из поколения в поколение. С другой стороны, застывшее на давней отметке времени и не востребованное теперь неизбежно приобретает мифологические фрагментарные черты, характерные для сохранившихся отдельных информационных фрагментов исчезнувших ранее цивилизаций. Говоря предельно кратко и афористично, «КУЛЬТУРА — ЭТО ДНК НАЦИИ».

Считается, что самовар, созданный в конце 1730-х гг., впервые получил краткое и точное определение изделия в шеститомном Словаре Академии Российской 1822 г. издания, но и это — не вся его глубина в ретроспективе. Ведь жизнеспособность народа опирается в том числе и на преемственность культурных ценностей для каждого нового поколения, а с утратой таких ценностей постепенно снижается воля к жизни, ухудшается качество жизни, и начинает размываться или даже теряться её смысл. И это не излишне теоретизированные рассуждения. Например, на Всемирном форуме 2015 г. в Инчхоне (Северная Корея) по вопросам образования обсуждалась поистине ключевая роль культуры в создании устойчивых городов и сохранения жизнеспособного общества в целом благодаря высокой роли культурного и исторического наследия, живого народного творчества.

Автор представляемого научно-исследовательского технико-исторического труда в течение четырёх десятилетий подряд изучал многочисленные вопросы, относящиеся к самовару, стараясь внести в эту сферу свой посильный вклад в виде изобретений, на которые получены правоохранные документы: авторское свидетельство 1983 г. на самоварную трубу, а также патент 2015 г. на самовар комбинированный. Вместе с тем, копившемуся большому и разнообразному первичному материалу требовались какая-то систематизация и надлежащий анализ, приводящие к определённым выводам (обобщениям). Взятые в совокупности комплексность, систематизация и обобщение представляют собой базовые положения большинства отраслевых курсов знаний по самым разным предметам. Настоящая монография следует той же логике построения учебных курсов, термин «самовароведение» в названии которой наиболее соответствует данной работе и взят готовым из интернет-пространства, как широкого поля народного творчества текущей эпохи. Данная книга вряд ли была бы написана без информационных интернет-ресурсов, предоставивших (за счёт коллективного участия в нём многих активных пользователей — разновозрастных поклонников русского самовара) массу интересных элементов в качестве аргументации излагаемых положений с отбраковкой неверных и сомнительных посылок, не опирающихся на доказуемые факты их существования.

Древесноугольный самовар впитал в себя большое количество разнохарактерных тонкостей и сотни лет человеческого опыта, что было реализовано нашими предками преимущественно в течение XVIII—XIX вв., поэтому его нельзя называть примитивным изделием, несмотря на сравнительную внешнюю простоту конструкции. Каждый реализованный в нём процесс и каждая деталь имеют предназначение, обусловленное физикой и химией

протекающих процессов, а также свойствами применённых металлов и технологией их обработки, что со временем частично затёрлось и теперь не всегда осознаётся в полной мере. Поэтому настоящее исследование носит междисциплинарный характер. В нём затрагиваются вопросы техники, технологии, истории, биологии, биофизики и биохимии человека, психологии и др. Можно ли на этом основании представленную совокупность освещаемых вопросов отнести к некоему ответвлению в системе прикладных наук? Наука ведь представляет собой знание об измеряемом. Это обнаружится лишь с течением времени, когда материал устоится, пополнится, изменится, окончательно структурируется и превратится в некоторые основательные рекомендации для практики самоварного дела на новой технической основе в XXI столетии.

Самовар — одна из вещественных сторон русского быта. Но в русском языке собственно слово «вещь» имеет большое количество однокоренных слов, к примеру, «вещий» — это то, что предсказывает будущее, «вещун» — прорицатель, «вешать» и т. д. Иными словами, вещь — это предмет, который несёт с собой информацию, знание, имеющее отношение к разным сторонам человеческого бытия во времени. Даже с этих позиций следует изучать тот информационный массив, который по факту сложился к началу XXI века. И совсем не случайно космонавтами интуитивно названо «самоваром» устройство для нагрева питьевой воды в жилой секции космических кораблей, работающее и теперь высоко над планетой.

В монографию сознательно не включено ранее опубликованное в других изданиях сравнительно полное и подробное изложение следующих разделов, которые с достаточным на то основанием могут быть отнесены к самовароведению. Если увязать эти разделы с учётом последовательности, взятой при нумерации глав публикуемой книги, как их дополнение извне по общепринятой нумерации расширения глав, то получится следующий перечень дополнений к главам от 1 до 18:

- к главе 3 — фрагменты из художественной и мемуарной отечественной литературы, посвящённые самовару, порядку пользования им;
- к главе 7 — история появления чая в России и процесс его распространения, описание чайных церемоний в разных сословиях и общественных местах;
- к главе 8 — фасоны самоваров, каталоги производителей; вопросы коллекционирования самоваров с определением их ценности в зависимости от периода выпуска и конкретных фирм — производителей;
- к главе 10 — исторические описания периодов XVIII—XIX вв. с упоминанием фамилий заводчиков, занимавшихся производством самоваров, с особым выделением Урала (в начальной стадии) и Тулы, как сформировавшегося с середины 19-го столетия центра данной ветви машиностроительного производства, ориентированной на массового потребителя; вопросы рекламы и сбыта, включая участие в выставках, клейма и изображения (в т. ч. оттиски медалей);
- к главе 11 — описание самоварного дела в разных губерниях Российской империи;

— к главе 17 — пооперационный технологический процесс фабричного производства, сформировавшийся к середине XIX в., включающий набор станков, перечень рабочих профессий по операциям, список ручного инструмента.

Описательное изложение перечисленных выше сегментов самовароведения в существующих различных изданиях, как видим, можно отнести только к 6 главам из 18, составляющих данную книгу. По мнению автора монографии, упомянутые вопросы, отличающиеся объёмностью и тщательностью отображения материалов, в том числе ранее проведённых кем-то исследований, почти всегда ограничиваются внешней стороной, т. е. простым перечислением вариаций по каждому направлению, не сопровождаются должным анализом, а также безальтернативно ретроспективны. Отчасти по этой причине обращения только к прошлому без аналитики с позиций настоящего и выявления перспектив будущего материал описательного характера не был до нынешнего времени объединён в стройную научно структурированную систему. Устарели многие составляющие прежнего способа самоварного производства: технологии с преимущественным применением ручного труда, неразборная паяная конструкция древесноугольного самовара, применяемые материалы и топливо, способ розжига и определённые действия при этом человека-оператора в открытом внешнем пространстве, а также внутри дома (квартиры). Они могут быть интересны в большей степени реставраторам и реконструкторам исторических событий. Единственное исключение из многочисленных описаний, в котором присутствует логика систематизации, — поимённый перечень в единственной книге почти 1000 владельцев самоварных фабрик по всем губерниям Российской империи, вместе с чёткой хронологией отечественных и зарубежных выставок с присутствием на них упоминаемых изделий.

Большое количество независимых товаропроизводителей свидетельствует (помимо движущей силы свободной конкуренции) об интеллектуальной широте охвата темы посредством лиц, вовлечённых в самоварное дело и о «народности» многочисленных вариаций в нём. Но подобные сведения не выходят за рамки обычных исторических описаний и могут быть учтены лишь в качестве общеупотребительных приложений.

Настоящее издание нацелено на оказание информационного содействия всем заинтересованным лицам и организациям (музеям в первую очередь), желающим не только системно вникнуть в причины различной природы, обеспечившие массовую долговременную популярность самовару в познавательной части рассматриваемой темы. Издание будет также полезным для деловых людей, которые не только изучают артефакты времён минувших, но и намерены развивать самоварное дело доступными им силами и средствами с опорой на современные технологии текущего столетия (в том числе информационные 3D-технологии), о чём также говорится в монографии. Открывается возможность проявления собственного культурного стержня через сотворчество в деле разработки новых ранее не известных фасонов, количество которых может исчисляться сотнями.

Самовар в течение длительного периода был и остаётся одним из редких продуктов человеческой деятельности, который оказался способным впиты-

вать в себя не только профессиональное мастерство изготовителей, но и духовную (творческую) составляющую. Именно творческая глубина позволяет выбрать допустимые границы модернизации на перспективу, отделить сущность самовара от имитационных вариантов, а также достаточно уверенно прогнозировать его развитие и обеспечить долгую историческую жизнь, которая и является позитивным аспектом нашей национальной культуры в её развитии. Помимо того, до настоящего времени никем не исследовался вопрос сочетания шести природных каналов восприятия человеком окружающего пространства, которые заложены в физиологию человеческого бытия, с древесноугольным самоваром, оказывающим комплексное воздействие на эти каналы. Это глубинная основа природного свойства, что связывает индивида с рассматриваемым далее бытовым предметом и обеспечивает прочную материальную основу их сосуществования. В познании содержания ведь кроется истина бытия рассматриваемых предметов, требующая учёта целого ряда критериев, чтобы с учётом их отказываться от некоторых заблуждений, накопившихся за длительный период существования самовара. Источниками заблуждений служит собственно практическая деятельность человека, так как на направленность суждений оказывают определённое давление меняющиеся во времени объективные и субъективные обстоятельства, сопутствующие (либо препятствующие) такой деятельности. Путь от одной истины к другой лежит через выбор определённых жизненных установок, практической рациональности и духовное развитие.

Если полагать, что традиционные ценности в их сложном переплетении и взаимодействии — это своеобразный геном общества на отрезке времени длиной в сотни и тысячи лет, социальный потенциал его воспроизводства, то никакие самые радикальные реформы не могут удалить или быстро трансформировать устойчиво сложившиеся образчики культуры, отбросить культурные накопления, которые предшествовали этим реформам. Поэтому глубокое и всестороннее изучение ярких образцов национальной культуры, тем более обладающих какой-то системностью и сложившихся в заметный пласт, помогает не только сохранять, но и развивать далее культурную самобытность народа. Именно эта цель находится в основе побудительного мотива для выпуска в свет данной книги.

ГЛАВА 6

ФОРМИРОВАНИЕ ЗАПАХА И ВКУСА ВОДЫ В ДРЕВЕСНОУГОЛЬНОМ САМОВАРЕ

Все, кто хотя бы раз пил чай, заливая заварку горячей свежевскипячёной водой из древесноугольного самовара, отмечают наличие специфических ароматов в этой воде, которые отсутствуют при подогреве других порций изначально той же самой воды в иных бытовых устройствах (чайниках и электрочайниках, кастрюлях). Но никем до настоящего времени не исследован механизм формирования в ней особенного запаха и привкуса как важнейшего потребительского достоинства древесноугольного самовара. Через скрытые в запахах смыслы можно выйти на органическую картину мира в сознании человека [1], поэтому ценность запаха определяется тем, как субъект осмысливает себя во времени. К примеру, запахи, существующие 50—100 лет, формируются внутри семьи из трёх-четырёх поколений. В общественной памяти о событиях запахи сохраняются до глубины во времени 1000 лет и более. Это изучает ольфакция — наука о языке запахов, смыслах, передаваемых с их помощью, а также роли запахов в невербальной коммуникации.

6.1. Значение запахов

Обоняние — это первый дистантный рецептор живых организмов, т. е. древнейшее чувство. Задолго до того, как развивались и совершенствовались зрение и слух, обоняние обеспечивало живым существам две их главные функции — питание и размножение. Убедительный пример — кроты. Без этого рецептора организм древних животных просто не смог бы существовать. Поэтому корковые центры этого анализатора находятся у человека в древнейшей части головного мозга — в обонятельном мозге, в так называемой извилине морского коня и в аммониевом роге [2]. Рядом с обонятельным мозгом находится лимбическая система, отвечающая за наши эмоции. Поэтому все запахи эмоционально окрашены, все вызывают у нас те или иные эмоциональные переживания, приятные или же неприятные, «безразличных» запахов не существует. К настоящему времени в человеке открыты около 400 рецепторов ольфакции.

Именно запахи быстрее всего пробуждают память, и не логическую, а эмоциональную, в форме воспоминаний [3]. Для человека обоняние, возможно, стало менее важным жизненно необходимым чувством, чем для многих животных, но мы все-таки зависим от этого чувства в гораздо большей степени, чем кажется нам. Запах — ворота, через которые входят и запоми-

наются эмоции. Приятные запахи способствуют улучшению самочувствия человека, а неприятные могут оказывать угнетающее влияние, вызывать различные отрицательные реакции вплоть до тошноты, рвоты, обморока (от сероводорода, бензина и пр.); они способны изменять температуру кожи, вызывать отвращение к пище или отказ от нее, обострять чувствительность нервной системы, вести к подавленности, раздражительности.

Современные научные исследования доказали, что запахи способны даже увеличивать мускульную силу — аммиак, например. Могут стимулировать органы дыхания — это характерно для ароматов березы, липы, тимьяна, лимона, эвкалипта, душицы. Могут, наоборот, угнетать их. Ароматы боярышника, зубровки, сирени, тополя, камфоры, а также в летнее время сосны и ели стимулируют сердечно-сосудистую систему, повышая частоту пульса и артериальное давление. Те же сосна и ель зимой успокаивают пульс, понижают давление. Нормализуют работу сердечно-сосудистой системы запахи дуба, березы, ванили, мелиссы, валерианы. При коликах помогают ароматы фенхеля, майорана, мелиссы. Запахи черного перца, кардамона, жасмина стимулируют потенцию. Цитрусовые, розмарин и герань улучшают зрение, а ухудшают его неприятные запахи гниющих растений, и т. п.

Наше настроение подвержено влиянию ароматов не меньше, чем физическое состояние. Пример тому — действие лаванды, камфоры, герани: их ароматы бодрят, внушают оптимизм, снимают депрессию. Каждый знает, какой сильный прилив чувств может вызвать запах родного дома, как переворачивает душу не только вид, но и аромат вещи, принадлежавшей ушедшему дорогому человеку. Наиболее развито обоняние у детей и людей пожилого возраста, что является материальной основой запаховой ностальгии. Запах свежее испечённого хлеба способствует проявлению добрых качеств, поэтому отнюдь не случайна связка баранок, надеваемая нередко поверх самовара.

В возрасте до 35 лет мужчины и женщины лучше всего чувствуют запахи древесных смол, липы, теста, сена, меда. Женщины переносят хуже мужчин запахи дезинфекции и ряда химических. Но зато женщины более терпимы к неприятным бытовым запахам. Около 80 % людей при исследованиях заявляют, что у них улучшается настроение, когда они вдыхают ароматы яблок, хвои, мать-и-мачехи, морской соли. Почти у всех вызвали положительные эмоции запахи ландыша и фиалок. Запах ладана в богослужении не только придаёт значимость происходящему действию, но и оздоравливает пространство, достаточно плотно заполненное людьми с разным состоянием здоровья [4].

Проведенные японской фирмой «Симицу» исследования показали, что число ошибок программиста снижается на 20 процентов, когда он вдыхает запах лаванды, на 33 процента — от запаха жасмина, на 54 процента — от запаха лимона. Кроме того, установлено, что запахи лаванды и розмарина действуют успокаивающе и устраняют стрессовое состояние, а запахи лимона и эвкалипта, напротив, возбуждают и повышают производительность.

В 2021 году стартовало исследование Odeuropa («Запахи Европы»), которое продлится три года и которое предусматривает воссоздание прежних

распространённых запахов (квартирных и уличных) на основе документальных исторических описаний. Ведь у каждого региона, тем более у другой страны — своя ольфакторная среда.

Отмеченное глубинное свойство, вполне вероятно, способствовало устойчивому сохранению самовара на широком внутреннем рынке в течение двух с половиной столетий, несмотря на коренные изменения за это время в бытовых укладах сотен миллионов людей разных поколений.

6.2. Аналоговое отражение механизма образования запаха и вкуса воды

Рассмотрим технологическую последовательность работы древесноугольного самовара традиционной конструкции (рисунок 1), для чего прежде всего составим аналоговую схему (рисунок 2). Обозначим цифрами на рисунке 2 лишь те факторы, которые по цепочке влияют на формирование вкуса.

Технологический процесс образования специфического запаха и вкуса воды, показанный на схеме (рисунок 2), базируется на следующих составляющих: естественно движущихся потоках воздуха, особенностях применяемого твёрдого топлива, температурных перепадах в разных элементах конструк-



Рисунок 1. Самовар в разрезе

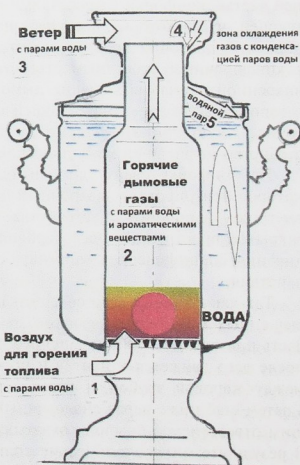


Рисунок 2. Передача воде запаха и вкуса в древесноугольном самоваре

ГЛАВА 10

САМОВАР — МАССОВЫЙ ПРОДУКТ ПЕРВОГО И ВТОРОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ УКЛАДОВ

Общепризнанным историческим фактом является то, что пик самоварного производства в количественном и ассортиментном отношении приходится на начало XX века, до 1917 года, когда произошло резкое падение экономики в целом. На пике выпускалось около миллиона экземпляров в год при ассортиментном разнообразии более 165 фасонов. К такому мощному количественному и качественному развитию этого прибора общество уверенно стало двигаться, начиная с конца XVIII века. К этому времени в среде российских ремесленников окончательно оформилась базовая конструкция самовара и её основные варианты.

В разных изданиях обычно просто фиксируется статистика роста самоварного производства без качественного анализа различных причин, воздействовавших на такой рост. Между тем крупные технологические уклады в России, начиная с 1770 года, заметно повлияли на количество и качество производимых изделий, первоначально выпускавшихся единично с использованием кустарных средневековых методов ручной выработки.

Исходная проблема, требующая исследования: насколько детерминированным было появление самовара в России XVIII века и его последующее широкое распространение? Или это стохастическая комбинация каких-то экзогенных и эндогенных факторов? Разобравшись в этом, можно будет точнее оценить перспективы и неперенные условия существенной модернизации самовара до степени его адекватности XXI столетию, которые позволили бы ему рассчитывать на уверенный рост потребительского спроса в обозримом будущем.

Естественно предположить закономерное первоначальное распространение в обществе середины XVIII века сведений о наличии такого удобного теплотехнического бытового мобильного прибора, вероятнее всего, в виде слухов, распространявшихся достаточно быстро в городской среде. После этого закономерно начал расти спрос и наступила потребность в тиражировании самовара прежде всего для представителей дворянских сословий на местах (мелкопоместное дворянство). Так как в России обычно внедрение любого новшества исторически распространялось сверху вниз, то за дворянами последовало купеческое сословие, офицерство, крепкие хозяева из разных сфер жизни, мастеровые люди, и так далее, главным образом в городах. Тем более потребность в горячей пище (в том числе на открытой местности вдали от дома) всегда существовала в прохладном климате нашей страны.

На сегодняшний день в России существует остаток некогда мощного самоварного производства в Туле, выпускающий теперь ежегодно сравнительно небольшое число экземпляров упрощённых изделий. Высокохудожественный уровень, существовавший когда-то, поддерживается, но преимущественно под конкретный единичный заказ. На основании общего сворачивания самоварного производства можно сделать поверхностный вывод о завершении в целом прежней эпохи, способствовавшей выпуску самоваров, с переходом оставшихся старых экземпляров исключительно в категорию антиквариата. Подобная ситуация неумолимо подталкивает к необходимости проведения логического анализа с его итоговым заключением: или самовар на самом деле отжил отпущенное ему историческое время и заслуживает перевода его навсегда в антиквариат подобно бронзовому топору, или это состояние «стоп-кадра» при определённых условиях может смениться дальнейшим развитием.

Собственно потребность в горячей пище как таковой, а также в кипятке для приготовления чая и прочих напитков никогда и никуда не исчезала. Просто удовлетворяется она теперь за счёт других устройств, в том числе настольных электрокипятильников-чайников исключительно по импорту из разных стран, сотнями тысяч поступающих в розничную торговлю и успешно реализуемых населению. Но коль скоро сохранилась естественная потребность, ранее удовлетворявшаяся самоварами, закономерно возведёнными историей в ранг предметов нашей национальной культуры, есть смысл исследовать основные факторы расцвета самоваров в их совокупности. На этой основе вполне реально выявить важнейшие составляющие компоненты, которые могут и должны быть существенно изменены в будущем, чтобы самовар вновь стал уверенно конкурировать по совокупности потребительских свойств с другими изделиями для нагрева воды, что придаст ему импульс для возможного занятия в XXI столетии достойного (пусть и небольшого) места в быту нашего населения без чрезмерного «продавливания» его потребителям посредством рекламы.

Таким образом, развитие со стартовой точки и последующее совершенствование самоварного производства безусловно целесообразно рассматривать в указанном интервале времени: 1750—1917 гг. Интервал этот интересен тем, что начальная его часть находится в доиндустриальном укладе, базировавшемся на мускульно-ручной энергетике и сопровождавшемся изобретениями, усиливающими мускульные усилия человека и животных: колесо, рычаг, винт, меха в кузнице и многие другие приспособления. Завершающая часть этого большого периода находилась уже в моменте становления эпохи нарастающего использования электроэнергии на производстве и в быту, что определяет зарождение третьего технологического промышленного уклада, оказавшегося впоследствии исключительно продуктивным.

ся открытое пространство для «сбрасывания» в него дымовых газов. При наличии специального дымохода под самоварную трубу в русской печи, все операции могли без особых затруднений осуществляться внутри жилого помещения. По достижении устойчивости основной фазы — бездымного тления — доведение воды до кипения происходило самопроизвольно, открытое внешнее пространство уже не было столь необходимым.

14.2. Конструктивные варианты на жидком топливе

После появления керосина — нового жидкого невзрывоопасного горючего, полученного при перегонке нефти по упрощённым ранним технологиям, закономерно наблюдались попытки поставить это горючее на службу человеку. И вот в 1853 году И. Лукасевичем с соавторами создана первая осветительная керосиновая лампа с хлопчатобумажным капиллярно-пористым фитилём, по которому горячая невзрывоопасная жидкость сама поднимается по капиллярам вверх из расположенного ниже резервуара, газифицируется на верхней кромке фитиля вследствие разогрева тепловым полем от пламени, расположенного выше, после чего сгорает в естественном нефорсированном режиме. При недостаточном количестве воздуха, поступающего для высокотемпературного окисления (горения) углерода, несгоревшие частички последнего образуют тонкодисперсную чёрную ламповую сажу — копоть.

На новом топливе сразу же появились варианты самоваров, в том числе гибриды, скомбинированные с лампой, в которых энергочасть с ёмкостью для керосина, фитилём и механизмом выдвижения верхней части фитиля в зону горения были взяты от лампы, а на базовую энергочасть (рисунок 1) сверху ставился «обрезанный» по нижней части сосуда остаток прежнего самовара. Это позволяло зажечь лампу и отрегулировать режим горения без копоти, при её свете налить воду в самоварную ёмкость, затем снять стекло и поставить сверху заполненный водой корпус, а после нагрева воды проделать обратную процедуру без выключения установившегося режима горения. Разумеется, мощность ламповой горелки была невелика, чему соответствовала также малая вместимость комбинированных самоваров, занимавших исключительно узкий сегмент спроса в общем его объёме. Увеличение количества фитильных головок в самоваре до 4 привело к созданию переусложнённой и неэстетичной разборной конструкции подобного устройства (рисунки 2 и 3). Естественно, подобный опыт быстро сошёл на нет. Но появился также и любопытный инверсионный вариант: керосиновая лампа, корпус которой оформлен в самоварном стиле (рисунок 4).

Значительно позже, после изучения возможностей интенсификации горения керосина,



Рисунок 1. Керосиновая самоварная горелка



Рисунок 2. Самовар
на 4 горелки в сборе



Рисунок 4. Лампа с «самоварным»
резервуаром для керосина



Рисунок 3. Самовар на 4 фитильных горелки в разобранном состоянии

было освоено производство генераторов тепла нового типа — керогазов (по вектору энергоустройств широкого применения), в которых топливо к фитилю поступает наливом, а степень газификации топлива повышена за счёт фонового поднятия зональной температуры с одновременным увеличением объёма цилиндрической высокотемпературной зоны, а также за счёт применения в ней нестарающего асбестового фитиля (рисунок 5), охватывающего начальную часть боковой поверхности ядра горения. Условия газификации керосина с последующим сгоранием паров тем самым были существенно улучшены с соответствующим скачкообразным ростом тепловой мощности, уменьшением количества копоти до пренебрежимо малых значений при отрегулированном режиме пламени. Но резкий специфический запах керосина всё равно остался.

С появлением керогазов возникли конструкции скомбинированных с ними самоваров (рисунок 6) по той же логической схеме, что и для керосиновой лампы. Ёмкость с водой и жаровой трубой по центру устанавливалась сверху в цилиндрическое гнездо нового энергоустройства [3]. Механизм, относящийся к керогазу, показан на рис. 6 утолщёнными линиями. Видно, насколько усложнился за счёт этого самовар в целом, поэтому спрос на такой вариант также не получил развития, хотя подобную конструкцию уже можно было ставить в вентилируемом помещении вместо открытого пространства для древесноугольных самоваров.

С чисто конструктивной точки зрения, в самоваре-керогазе применена интересная «блокировка» возможности обратной переделки самовара в угольный: в жаровую трубу впаяны поперечные трубки крест-накрест. Интенсивности нагрева воды они почти не повышают по причине малой их поверхности для теплообмена по сравнению с большой площадью жаровой

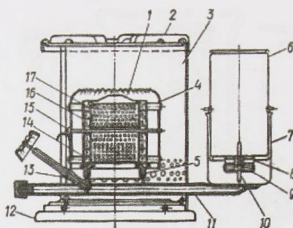


Рисунок 5. Керогаз с асбестовым фитилём

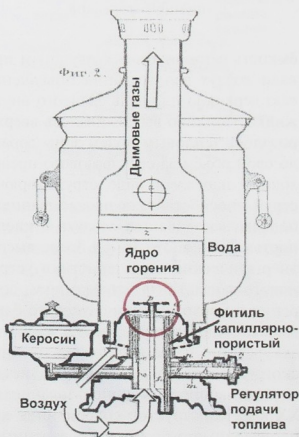


Рисунок 6. Самовар керосиновый по патенту Тейле, 1885 г.

турно. Определение «ширнамас-товар», когда-то имевшее хождение в устной речи, удачно подходит для описываемой ситуации. Быт граждан нашей страны по тем же закономерным причинам унификации всего и вся настолько опростился к упоминаемому периоду, что любые излишества в архитектуре зданий и затейливые завитушки в мебели, бытовых приборах идеологически представлялись пережитком «проклятого» мещанского прошлого. Вряд ли предельное упрощение делалось заведомо с негативным умыслом, но результат оказался именно таким, хотя здесь полностью реализованы, например, современные технологии прессования. К тому же в изделии 1988 года сзади торчало пластмассовое гнездо с вилкой для присоединения электроразъёма вместо хвостовых перьев — устойчивой опоры у старинного красавца. Мелочь, но явно с неприличным смыслом в контексте данного фасона. Да ещё конфорка наверху при утрате её функций, привязанных к использованию древесного угля, становится совершенно бессмысленной с переходом на электроподогрев воды. Игнорирование разнообразия, присущего природе с наличием в ней многих видов, как таковых, а также стремление к предельному упрощению и унификации технического изделия — это отчётливо выраженные признаки сознательного (или бессознательного) его уничтожения.

Справедливости ради следует отметить, что специальные экземпляры самоваров под заказ для тогдашней элиты и высоких зарубежных персон выполнялись с повышенной долей ручного труда мастеров и на высоком художественном уровне, что удержало от обнуления всю накопленную до того сумму знаний и навыков по изготовлению высококачественных самоваров. Ручной труд с неизбежным отклонением выполняемых таким способом орнаментов и рельефов от идеальной симметрии и повторений фотографической точности, придаёт особую привлекательность («теплоту») предметам, что давно известно. Как говорят, например, японцы: асимметрия и нечётность — основа красоты. С этой целью и сейчас некоторые ручные операции сознательно включают в технологические процессы выработки высокохудожественных изделий.

17.5. Функционально-стоимостной анализ (ФСА) конструкции

К концу 20-го столетия в нашей стране стало безраздельно доминировать механизированное и автоматизированное производство 4-го крупного технологического уклада с новыми высокопроизводительными процессами и оборудованием для них. Такова неумолимая поступь научно-технического прогресса. При этом самоварное производство, свернувшееся до небольших размеров, постоянно отставало от кардинальных технико-технологических изменений, происходивших в машиностроении. Стандартизация индивидуальных образов жизни под некий общий алгоритм, сопровождающийся к тому же газификацией жилого фонда страны, повлекла за собой изменение бытовых привычек не в пользу сохранения самоваров. Следствием этого

ность и выглядит технологичнее, но не обладает при этом ощутимыми художественными достоинствами.

На последних представленных примерах также хорошо видны три момента, непосредственно относящихся к самоварному делу:

1. Необходимость наличия импульса творчества, включение в изделие художественной компоненты и индивидуального облика, что можно отнести к позитиву.
2. Конструкции ориентированы на использование кусочков древесного угля хаотичного единичного веса и формы, в том былом состоянии и с таким же дымным циклом розжига, что и столетие назад. Сейчас это нельзя считать положительным моментом.
3. Применённые традиционные технологии производства самоваров находятся на уровне более чем столетней давности и не дают качественного скачка, свойственного нынешним возможностям машиностроения. От такой инерционно-бездумной зависимости можно без сожаления отказаться.

Наступившее XXI столетие отметилось помимо прочих достоинств вершинами в создании новых высокохудожественных образцов традиционных по конструктивному исполнению древесноугольных самоваров в направлении, давно обозначенном ювелиром Карлом Фаберже: соединении утилитарных вещей с искусством хорошего уровня. Разумеется, при изготовлении изделий могут применяться драгоценные металлы и технологии, наработанные ювелирами. Примером могут служить самовары «ларец» с двумя краниками (рисунок 18) и «виноградная лоза» со стилизованными ручками (рисунок 19).



Рисунок 18. Самовар
«ларец»



Рисунок 19. Самовар
«виноградная лоза»

В самоваре «Ларец» отчётливо виден технологический приём накладывания на тулово по всей его поверхности дополнительных деталей для создания мелкого рельефа, тогда как по общепринятой технологии более крупный рельеф традиционно получали выколоткой листа, из которого формировали корпус. Применение накладных орнаментов и других украшений в небольшом количестве, которые напаивались на различные части самоваров, известно с последней трети XIX столетия. Такой приём был чаще распространён в изделиях из Польши, входившей тогда в состав Российской империи. Тем самым изделиям бытового назначения придавались свойства, более присущие художественным произведениям с закономерно повышенной единичной стоимостью.

На функциональные свойства самовара как водогрейного прибора отделка никак не влияла, лишь затрудняла периодическую чистку поверхности от неизбежно образующихся загрязнений при систематическом использовании в быту такого предмета. Уже в наши дни отдельные мастера делают подобные накладки на массово выпускавшиеся самовары, как до 1917 г., так и намного позднее — в период СССР. Один из таких образцов «под старину» представлен на рисунке 20.



Рисунок 20. Самовар с накладными рельефами по корпусу и крышке

Процессы глобализации в конце XX столетия вовлекли также в международную орбиту производство ряда товаров с исторически сложившейся национальной компонентой. Попытки копирования облика русского само-

Конец ознакомительного фрагмента

Уважаемый читатель!

**Размещение полного текста данного
произведения невозможно в связи с ограничениями
по IV части ГР РФ.**

**Эту книгу вы можете почитать в Оренбургской
областной универсальной научной библиотеке
им. Н. К. Крупской по адресу: г. Оренбург,
ул. Советская, 20; тел. для справок: (3532) 32-32-49**