



IRS Segui le tradizioni

Tahir AMIRASLANOV,
Dottorando in scienze storiche, professore

PREPARIAMO IL TÈ NEL SAMOVAR



GIÀ DA BAMBINO NOTAVO CHE IL GUSTO DEL TÈ PREPARATO CON L'ACQUA BOLLENTE DEL SAMOVAR E QUELLO PREPARATO CON L'ACQUA DEL BOLLITORE NON ERA LO STESSO. PROBABILMENTE PER QUESTO MOTIVO IL MIO PRIMO LAVORO DI RICERCA IN QUALITÀ DI STUDENTE È STATO "IL TÈ NELLA CUCINA AZERBAIGIANA", IN SEGUITO DIVENUTO UN LIBRO DAL TITOLO "IO NON AMO BERE IL TÈ!".

Successivamente mi è capitata la fortuna irripetibile di tenere fra le mani un antico samovar in argilla! In occasione di tale rinvenimento fui invitato all'Istituto di archeologia ed etnografia dell'accademia

nazionale delle scienze dell'Azerbaijan. Il samovar è una delle invenzioni più incredibili dell'umanità: in esso il focolare domestico si abbina alla stoviglia. Oggi tutto il mondo usa con piacere i samovar di metallo, di forme e fogge diverse. I samovar sono prodotti da maestri azerbaijani, iraniani e turchi, sebbene oggi, probabilmente, siano più famose le opere dei maestri russi, e noi apprezziamo soprattutto i samovar di Tula. In Russia la produzione di samovar si è sviluppata alla fine del XVIII secolo a Mosca, Pietroburgo, Yaroslavl e Arcangelo, mentre la prima fabbrica di samovar fu fondata a Tula nel 1778. Tuttavia ci sono testimonianze che dimostrano

che già nel 1130 Chaudhry (ovvero 1714-1715 secondo il calendario gregoriano) i maestri del villaggio di Lahij in Azerbaijan producevano samovar di rame. Notiamo che nell'an-





Esemplare primitivo di samovar (Sheki, Azerbaijan)



Imitazione di samovar di Sheki, rinvenuto in seguito a scavi

tica Russia nei samovar si preparava un'ottima bevanda, lo sbiten, oggi ingiustamente dimenticato. Fino alla fine del XVIII secolo veniva preparato in speciali bicchieri di rame detti "sakly", sebbene i "sakly" fossero riservati più a riscaldare lo sbiten che a prepararlo, e fungevano da thermos.

In Azerbaijan anche la bevanda detta "saalab" veniva preparata nei samovar, nei quali veniva tenuta in caldo e servita bollente. L'affinità della ricetta della loro preparazione, gli ingredienti di queste bevande, le modalità di conservazione, la diffusione e perfino la loro simultanea

scomparsa sono semplicemente sorprendenti.

Per gli studiosi è difficile asserire da dove siano comparsi i samovar in Russia. Fino ad oggi il samovar più antico del mondo è un samovar egizio, risalente a più di duemila anni fa. Antenati più probabili del samovar russo possono essere definiti gli "astepi" dell'antica Roma, stoviglie aperte rettangolari in cui si riscaldava l'acqua che veniva miscelata con il vino, o le stoviglie cinesi "ho-go" usate per servire il brodo caldo e la zuppa.

Ma il samovar di argilla rinvenuto di recente negli scavi archeologici

della città azerbaigiana di Sheki ci dà l'opportunità di approcciare in modo diverso questo tema. Precedentemente negli scavi erano stati rinvenuti saj, nehr, calderoni e altro in argilla, che nell'antichità esistevano anche nella variante in metallo, e solo il samovar non aveva il gemello di argilla. Il rinvenimento a Sheki è stato una scoperta importantissima, in quanto questo antichissimo samovar è stato ritrovato nel terreno. Gli archeologi hanno stabilito che il samovar in argilla di Sheki risale a più di 3,5 mila anni fa, cioè è di gran lunga più antico del compagno egizio. "...Il suo fondo piatto con l'apertura rotonda è assemblato in un tubo continuo che risale al di sopra del recipiente superiore. La superficie esterna del recipiente, e in particolare il tubo, sono coperti di fuliggine. Da tutti questi indizi questo recipiente era destinato ad essere usato in cucina. La presenza di un tubo di estrazione al centro... accelera il processo di riscaldamento". (T.I.Akhundov, N.D.Mukhtarov. Tumulo con samovar antichissimo. Relazioni della conferenza di Archeologia del Caucaso. Tbilisi, 1998, pagine 53-55).

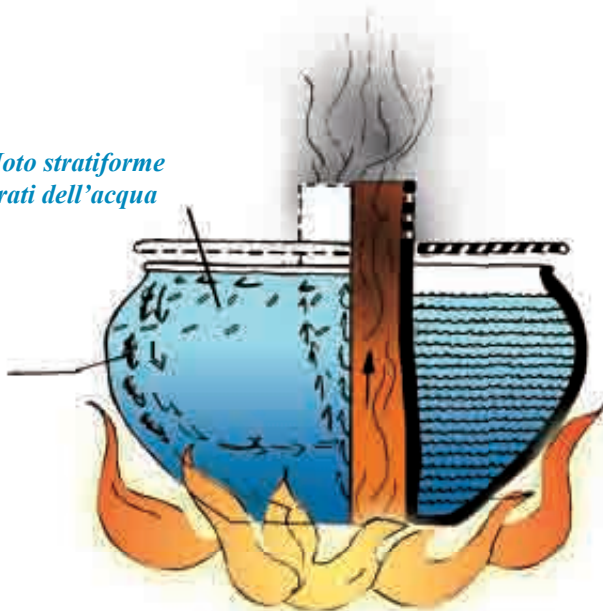
Le descrizioni consentono di vedere come fossero i primi samovar. Venivano posizionati sulle pietre del focolare (di solito 3 pietre ai lati), successivamente sui "sadhayag" (ovvero un supporto per il forno), un cerchio con tre piedi. Nel corso dell'evoluzione successiva i piedi e il recipiente si combinarono, mentre il focolare si trovava tra questi.

Nella storia della cultura culinaria la comparsa del samovar è notevole per diverse ragioni.

1. L'espansione della superficie riscaldata nel samovar attra-

Moto stratiforme strati dell'acqua

Moto turbolento sulle pareti del recipiente



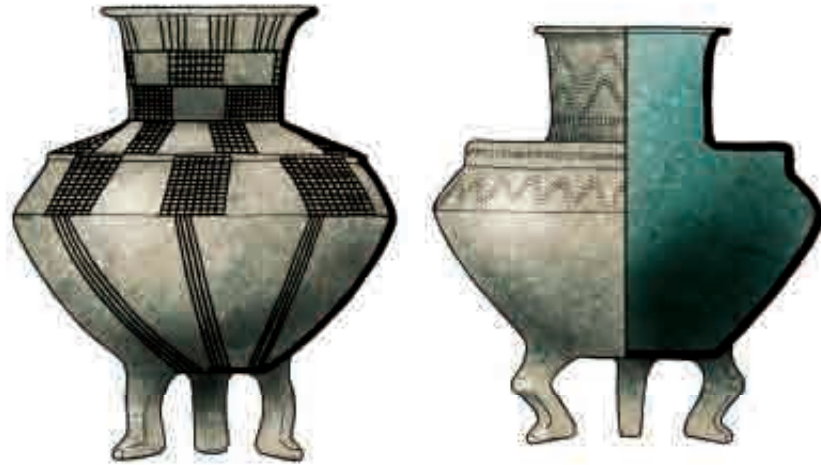


Schema di funzionamento del samovar primitivo

- verso il tubo, che implicava un'economia di combustibile.
2. Per la prima volta il focolare era all'interno del recipiente, dapprima il tubo era utilizzato per guidare il fuoco nell'utensile stesso, cosa che comportava l'uso più efficace del calore.
 3. Furono compiuti sforzi per distribuire quanto più uniformemente il calore sull'intera superficie del recipiente e al tempo stesso per riscaldare uniformemente il suo contenuto.

In genere questo momento è caratteristico della cultura culinaria dell'Azerbaijan. Per esempio, per la cottura del pane sottile "yukha" dello spessore di 2 mm e diametro di 1 metro il calore deve diffondersi uniformemente sulla superficie del forno (una lastra concava per la cottura del pane), affinché il pane non si bruci in diversi punti. Ciò era possibile grazie alla superficie leggermente concava e unendo il lato inferiore del forno (dalla parte del focolare) con la "shira", un miscuglio speciale. Un altro esempio sono i calderoni per il pilau, dalla particolare forma trapezoidale e a tre strati: lo strato principale di rame nel mezzo, lo strato di stagno in alto e all'interno; grazie ad esso la temperatura sul fondo del calderone e dai lati è la stessa, evitando che il pilau bruci.

La cosa più importante nel samovar è che il liquido in esso si scalda non solo dal basso verso l'alto ma anche dai lati lungo il tubo. Grazie a ciò nella massa dell'acqua riscaldata si crea una mescolanza di diversi flussi. La parte principale dei flussi caldi si leva dalla superficie del tubo verso l'alto, spingendo gli strati adiacenti,



mentre l'acqua fredda scende dalla superficie delle pareti del recipiente. L'acqua ruota in circolo. A seguito di tale movimento sulle pareti del recipiente si sprigiona una circolazione turbolenta.

Questo movimento complesso dell'acqua e la diffusione del calore **creano il cosiddetto "effetto samovar", il gusto specifico che manca nei samovar elettrici.** Tra l'altro negli anni 1922-35 nelle mense e nei ristoranti dell'URSS si utilizzavano "i cubi del tè", costruiti in modo tale da far sì che l'acqua in essi contenuta si riscaldasse uniformemente da tutti i lati e raggiungesse l'effetto samovar.

I cinesi distinguevano 16 stadi di ebollizione dell'acqua e ritenevano che ciascuno stadio desse alla bevanda un gusto particolare ed unico. Nella pratica più di tutto si utilizzano tre stadi. **Il migliore per l'estrazione e rispettivamente per gusto e bontà è lo stadio di ebollizione "a fontana bianca".** Questo è il secondo stadio di ebollizione dell'acqua, durante il quale sulla superficie si levano molte bollicine, contemporaneamente in grandi masse, rendendo l'acqua torbida all'inizio e successivamente bianca. Da qui nasce l'espres-

sione ebollizione "a fontana bianca". Per questo si sente un suono continuo, come di sciame d'api. Nel terzo stadio l'acqua ribolle con intensità, e intanto si levano gli schizzi. Il suono aumenta, ma scompare la sua uniformità.

Nell'insieme il samovar è riservato alla preparazione di un'acqua di qualità usata per fare il tè. È importante che il samovar comunichi che l'acqua bolle, sia visivamente che (o) con un suono. Nel primo stadio di ebollizione il samovar "canta", nel secondo, lo stadio principale (la fontana bianca) "mormora", nel terzo "è in fermento". Ogni stadio di ebollizione cambia



l'equilibrio acqua-aria nell'ambiente liquido, cambia la quantità di ossigeno sciolto nel liquido, la probabilità di comparsa di acqua dura nell'acqua bollente. Il cambiamento dell'equilibrio acqua-aria nel liquido in ebollizione a sua volta influisce sul livello di estrazione delle particelle solubili e degli oli essenziali dal prodotto alimentare nell'ambiente liquido, ovvero sulla qualità della soluzione, la sua densità, trasparenza, leggerezza, il gusto e altri indicatori.

Il cambiamento di sapore del cibo durante il mutamento dell'ambiente acqua-aria è uno dei momenti cruciali nella storia dell'arte culinaria. Il primo tentativo di far ciò fu effettuato nei dintorni del villaggio di Dashyuz nel distretto di Shaki in Azerbaigian.

La lunga storia del samovar che è giunto sino ai nostri giorni testimonia l'importanza di tale scoperta. Molti ricercatori hanno focalizzato la loro attenzione su questo dato (vedi anche: N. Kovalev. N.P.Mogilny. La cucina russa: usanze e tradizioni. Mosca, 1990, 256 pagine).

Nell'antichità in Azerbaigian per rinforzare i supporti del fuoco iniziarono ad utilizzare "uno stivale", con il quale posizionavano il samovar sul fuoco. Oltre a ciò in Azerbaigian iniziarono a mettere sul tubo del samovar il cosiddetto "damkesh", un supporto per riscaldare la teiera.

E così ci tocca preparare il nostro tè (caffè, sbiten, saalab), versarlo nei bicchieri "armudy" a forma di pera e, ascoltando il canto del samovar, ringraziare gli antichi maestri di Sheki che ci hanno regalato questa divina bontà. ✨



