

IRS Seguindo as tradições

Tahir AMIRASLANOV
Doutor em Ciências Históricas

FAZENDO CHÁ NO SAMOVAR





Samovar primitivo de Sheki

DESDE A MINHA INFÂNCIA, PERCEBO UMA DIFERENÇA ENTRE O SABOR DO CHÁ FEITO NO SAMOVAR E O DO FEITO NA CHALEIRA. TALVEZ ESTA TENHA SIDO A RAZÃO PELA QUAL MINHA PRIMEIRA PESQUISA, QUANDO ESTUDANTE, FOI ENTITULADA “O CHÁ NA CULTURA AZERBAIJANESA”, QUE DEPOIS FOI COMPILADA NO LIVRO “A CUP OF TEA WOULD NOT HURT”.

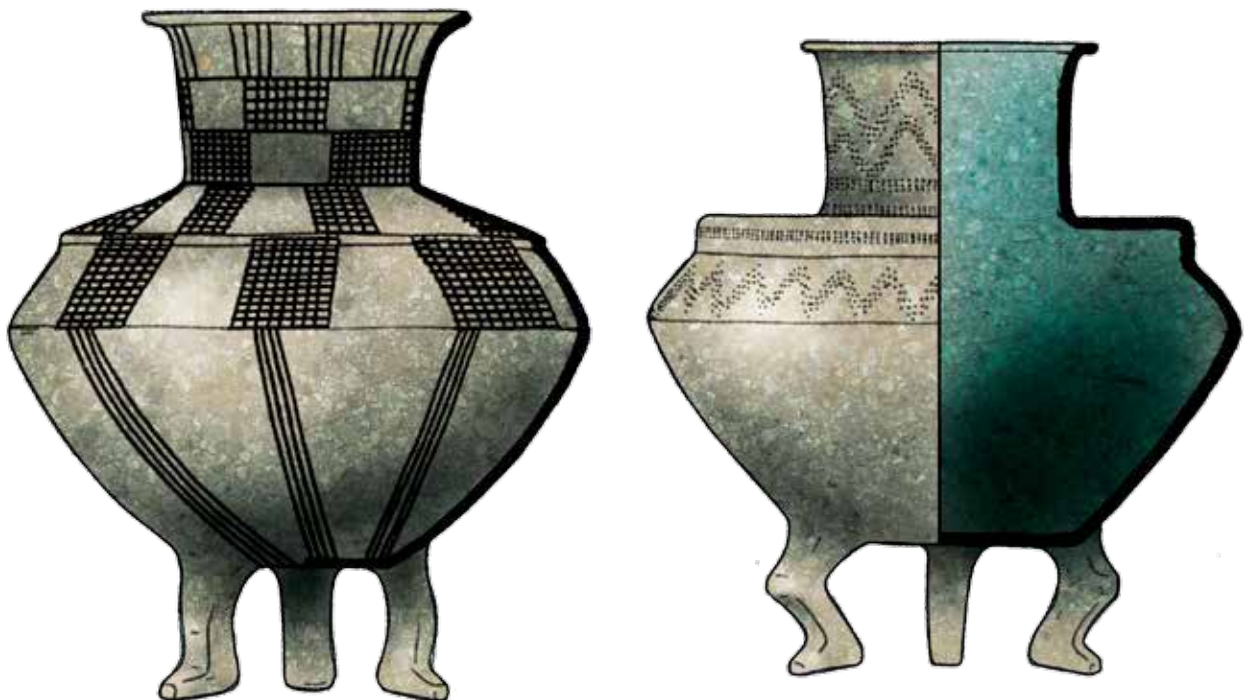
Anos depois eu fui afortunado ao atingir um sucesso valioso, pois me encontrei em meio a negociações para adquirir um **samovar de argila antigo!** Por conta dessa descoberta, recebi um convite especial do Instituto de Arqueologia e Etnografia da Academia Nacional de Ciências do Azerbaijão. **O samovar - uma das mais incríveis invenções da humanidade - é uma combinação de lareira e utensílio de cozinha.** Hoje em dia, pessoas ao redor do mundo possuem samovares de metal em diferentes formatos e configurações. Samovares são feitos por artesãos azerbaijanos, iranianos e turcos. Artesãos russos, entretan-

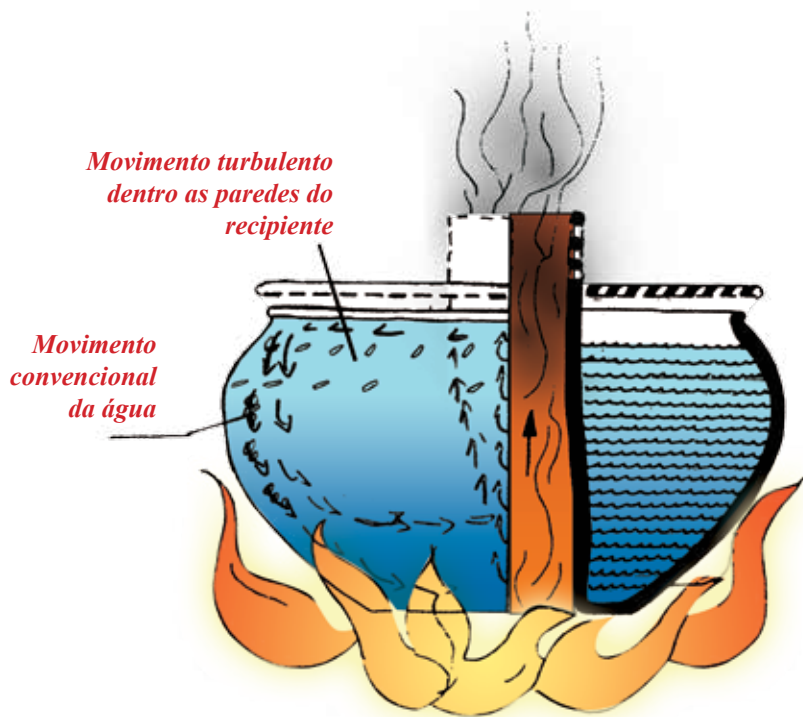
to, também são famosos neste meio, e particularmente o samovar de Tula é dotado de valor especial. Na Rússia, a fabricação de samovares foi iniciada no fim do século XVIII em Moscou, São Petersburgo, Yaroslavl e Arkhangelsk, e a primeira fábrica de samovares foi fundada em Tula, em 1778. Mas a evidência aponta que **artesãos da vila na região de Lahij, Azerbaijão, já produziam samovares de cobre em 1130 do calendário islâmico (1714-1715 do calendário gregoriano).** Deve-se observar que na Rússia antiga as pessoas ferviam uma excelente bebida, o *sbiten* (bebida quente preparada com água, mel e temperos e que,

hoje em dia, é normalmente ignorada injustamente), no samovar. Até o final do século XVIII, o *sbiten* era fervido em um bule especial de cobre, o *sakly*, que, entretanto, era feito para aquecer a bebida e, não, para prepará-la, portanto era usado como uma garrafa térmica.

No Azerbaijão, uma bebida chamada *saalab* também era preparada no samovar, que a mantinha aquecida até ser servida. A semelhança entre as receitas, ingredientes, condições de armazenagem, distribuição e até o desaparecimento simultâneo das duas bebidas é incrível.

Estudiosos russos acham difícil provar o local de origem do samovar.





A invenção do samovar na história da cultura culinária é impressionante por diversas razões, tais quais:

1. Expansão da superfície de contato através do tubo, que resultou em economia de combustível.

2. Pela primeira vez as chamas passavam por dentro do recipiente, o tubo era usado para que o fogo passasse por dentro do utensílio, levando ao uso mais eficiente do calor.

3. Esforços foram feitos para garantir a distribuição homogênea do calor, de modo a aquecer igualmente todos os ingredientes. Esta característica é típica da cultura culinária azerbaijanesa. Por exemplo, ao fazer um pão fino chamado *yukha*, de 2mm de espessura e 1m de diâmetro, o calor deve ser distribuído igualmente por toda a superfície do *Saj* (prato côncavo para o preparo de pão) para que o pão não queime aleatoriamente. Isto é possível graças à superfície côncava e à cobertura do lado inferior com uma mistura especial chamada *shira*. Outro exemplo são os caldeirões para *pilau* com formas especiais trapezoidais e três camadas: a camada principal de cobre no meio e camadas de estanho na camada exterior e por dentro; enquanto a temperatura do fundo do caldeirão e dos lados é mantida igual, o *pilau* não corre risco de queimar.

Até agora o samovar egípcio é considerado aquele com maior história no mundo, sua idade estimada é 2000 anos. Talvez o predecessor do samovar russo seja o *asteps* romano - um recipiente retangular, usado para aquecer água para misturar com vinho - ou o recipiente chinês *ho-go*, para a distribuição de caldos e sopas.

O samovar de argila, encontrado recentemente em escavações arqueológicas perto da cidade de Sheki no Azerbaijão, nos permite seguir uma abordagem diferente no tocante a essa discussão. Em escavações anteriores, foram encontrados *Saj*, *Nehr*, caldeirões, etc feitos de argila, que depois apareceram feitos em metal, com a exceção do samovar, que não tinha um equivalente de argila. **O achado de Shaki se tornou a descoberta mais importante, já que se tratava de um antigo samovar, encontrado sob a terra.** Arqueólogos estimam que o samovar de argila de Shaki tem mais de

3500 anos de idade, sendo, portanto, muito mais velho que seu equivalente egípcio. "... seu fundo plano com uma entrada redonda que se liga a um tubo que atravessa e vai além do recipiente superior. A superfície externa do recipiente e especialmente o tubo estão cobertos de fuligem. Em todos os seus aspectos, este é um objeto desenhado para uso na cozinha. A presença de uma passagem de ar no meio do tubo ... acelera o processo de aquecimento" (T.I. Akhundov, H. D. Mukhatarov. Colina com Samovar antigo. Relatos da conferência arqueológica no Cáucaso. Tbilisi, 1998, pp. 53-55)

As figuras apresentam a aparência dos primeiros samovares. Eles eram apoiados em pedras no fogo (normalmente três pedras nas beiradas), e posteriormente em *sadzhayag* (isto é, *Saj*, que são um aro com três pernas). Gradualmente as pernas se incorporaram ao recipiente e a lareira era deixada no meio.



Imitação de samovar de Sheki encontrado durante as escavações junto com o samovar primitivo

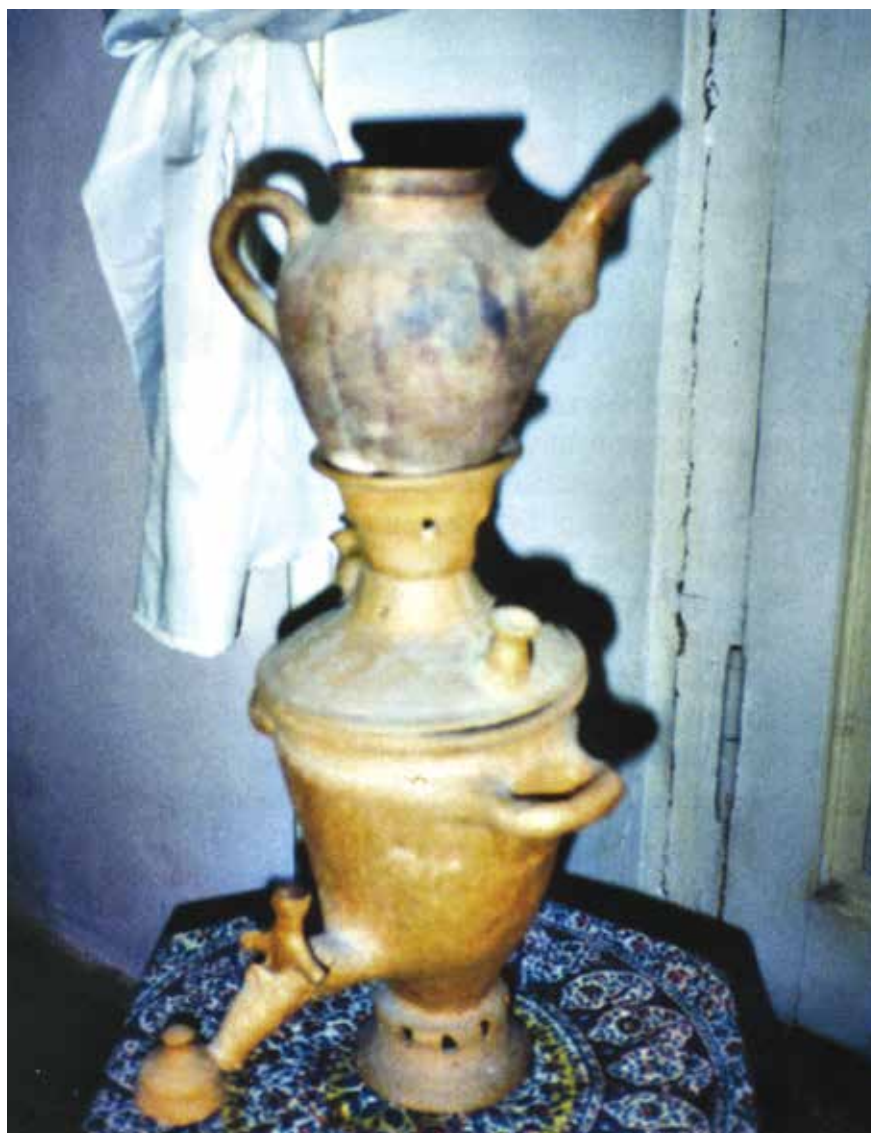
*Samovar, encontrado sob a terra junto com o chaleiro datados de século XVII
(Museu da História e de tradições locais de Lenkoran)*

É muito importante que o líquido dentro do samovar aqueça não somente do fundo para o topo, mas também pelos lados, ao longo do tubo. Desta forma, diferentes fluxos se misturam na movimentação da água quente. Fluxos de calor se originam principalmente da superfície do tubo para o topo, pressionando as camadas adjacentes, e água fria desce da superfície pelas paredes do recipiente. O resultado é um movimento turbulento de circulação rente as paredes do recipiente.

Este complexo movimento da água e distribuição de calor **cria o chamado “efeito samovar” - o sabor específico que o samovar elétrico é incapaz de reproduzir.** A propósito, entre 1922 e 1935 em lanchonetes e restaurantes da URSS, as pessoas utilizavam “cubos de chá”. Estes eram desenhados de forma a aquecer a água por todos os lados e o efeito samovar era atingido.

Os chineses identificaram dezesseis estágios separados da fervura da água, e acreditavam que, para cada estágio de fervura, haveria um gosto peculiar. Normalmente três estágios de fervura são aplicados na prática. O **melhor para a extração, especialmente em termos de gosto e saúde, é o chamado “tom branco”.** Este é o segundo estágio de fervura da água, quando muitas bolhas emergem à superfície e grandes massas provocam primeiro turbulência e depois embranquecimento da água. A origem da frase “fervura em tom branco” deve-se encontrar neste processo. Durante este período, pode-se ouvir o som firme, semelhante a um enxame de abelhas. No terceiro estágio a água entra em ebulição intensa e os borrifos aparecem. O som aumenta, mas a consistência desaparece.

No geral, o samovar é desenhado para produzir água de alta qualidade



para fazer chá. É importante que o samovar mostre que a água está pronta tanto visual quanto acusticamente. No primeiro estágio de fervura, o samovar “canta”, no segundo - estágio principal (tom branco), ele “faz um barulho” e no terceiro estágio ele “apita”. Em cada um dos estágios de fervura, a relação entre água e ar no meio líquido, quantidade de oxigênio dissolvido e a possibilidade de aparecimento de água pesada na água fervente muda. Mudar o balanço entre água e ar no líquido fervente afeta o grau de extração de diferentes substâncias solúveis e óleos essenciais presentes na comida para o

meio aquoso, e também a qualidade da solução, sua densidade, transparência, leveza e sabor, além de outros indicadores.

A variação no gosto da comida através da manipulação da razão entre água e ar é um dos pontos chave na história da culinária. A primeira tentativa registrada neste sentido foi feita próximo à vila Dashyuz na região de Sheki no Azerbaijão. A tradição do uso do samovar no preparo do chá com sua longa história que sobrevive até hoje atesta pela importância desta descoberta. Isto foi reconhecido por muitos pes-



quisadores (veja também: N. Kovalev, N. P. Mogilny. *Russian cuisine: Traditions and customs*. M., 1990, p. 256).

Para melhorar a captação do fogo, as pessoas do Azerbaijão começaram

a aplicar um segundo tubo, colocado sobre o primeiro. Na Rússia, neste caso, as pessoas utilizavam botas. Além disso, no Azerbaijão, começaram a utilizar as então chamadas máquinas de pre-

paro de chá (*damkesh*), por cima do tupo do samovar - um pequeno suporte para uma chaleira.

Bem, a única coisa que resta é fazer chá (café, *sbiten* ou *saalab*), colocá-lo



no copo em forma de pãra e, ouvindo o canto do samovar, expressar reconhecimento aos antigos artesãos de Sheki por sua contribuição.

Este artigo trata da história do sa-

movar e seu modo de operação, a aparência do “efeito samovar” - mais conhecido por seu chá de sabor único. O foco principal é a descoberta recente de um antigo samovar de ar-

gila, feita durante escavações arqueológicas próximas à cidade de Sheki, no Azerbaijão. 🌟