Tair AMIRASLANOV
Ph. D. en Historia, catedrático

HAGAMOS TÉ CON EL SAMOVAR

Monumento Samovar, región de Lankarán, Azerbaiyán

Samovar primitivo (Shaki, Azerbaiyán)

DESDE NIÑO ME LLAMÓ ATENCIÓN LA DIFERENCIA DE SABOR ENTRE EL TÉ PREPARADO CON LA TETERA Y EL PREPARADO CON EL SAMOVAR (TR. DEL RUSO "HIERVE POR SÍ MISMO"). QUIZÁ, POR ESTA RAZÓN, EL TEMA DE MI PRIMERA TESINA FUE DENOMINADA "EL TÉ EN LA COCINA AZERBAIYANA" QUE POSTERIORMENTE FUE RECOGIDA EN EL LIBRO "HA LLEGADO LA HORA DE TOMAR EL TÉ".

Más tarde, tuve una suerte extraordinaria de tener entre mis manos un **antiguo samovar de barro.** Gracias a este hallazgo, fui invitado al Instituto de Arqueología y Etnografía del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Azerbaiyán. **El samovar es uno de los más asombrosos inventos de la humanidad: en el samovar, la chimenea interior con el infernillo está unida con un recipiente**. Actualmente todo el mundo disfruta de samovares metálicos de diferentes formas y configuración. Los producen artesanos azerbaiyanos, iraníes y turcos.

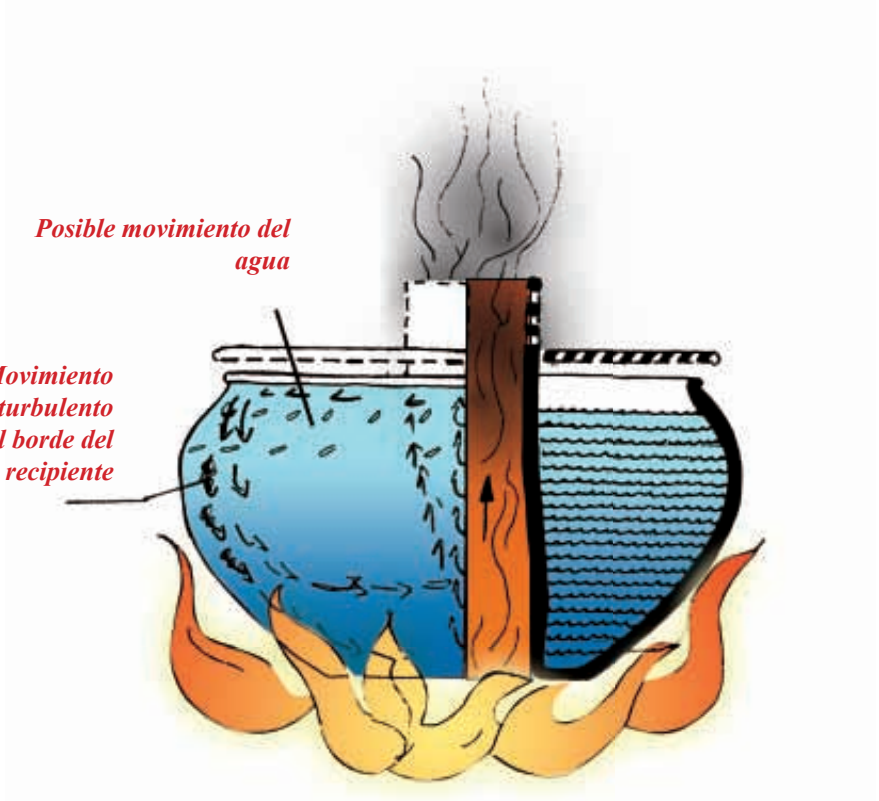
Cabe notar que los más famosos son los samovares realizados por los artesanos rusos. Una valoración especial merecen los samovares de Tula. En Rusia, la producción de samovares fue establecida en el siglo XVIII en Moscú, San-Petersburgo, Yaroslavl, Arjanguelsk. La primera fábrica de samovares fue inaugurada en Tula, en 1778.

Según los datos recopilados, en el año **1130 del calendario musulmán (1714-1715 según el calendario gregoriano), los artesanos del pueblo Lagich en Azerbaiyán ya fabricaban samovares de cobre. Recordemos** que en la Rusia antigua, en los samovares se preparaba *sbiten* –una infusión muy sabrosa, hecha de miel y especias–, hoy injustamente olvidada. Hasta finales del siglo XVIII, la infusión se preparaba en las teteras de cobre denominadas "*sakli*". Aunque la tetera *sakli* fue destinada para el calentamiento de *sbiten,* se usaba también como termo.

En Azerbaiyán, el *saalab* (nota del tr.: infusión preparada de orquídea, canela y nueces) se preparaba en los samovares que siempre se mantenían y se servían calientes. Es asombrosa la semejanza de recetas, composición, condiciones de conservación, divulgación, así como su simultánea desaparición.

Los científicos no tienen datos

El esquema del funcionamiento del samovar primitivo



exactos sobre la fecha de aparición de los samovares en Rusia. Hasta el día de hoy, se considera que el samovar más antiguo es uno egipcio que tiene más de 2 mil años.

Entre los posibles antecedentes del samovar ruso figuran *asteps* – un recipiente abierto en el cual los antiguos romanos calentaban agua para mezclarla con vino– y el *jo-go* chino para servir el consomé o la sopa caliente.

El samovar de barro, hallado hace poco en las excavaciones arqueológicas cerca de la ciudad de Shaki, merece una valoración especial. Los utensilios de cocina *saj, nehira, guazans,* hallados en excavaciones anteriores, estaban hechos de metal, más modernos que los anteriores utensillos de barro. Sólo faltaba el samovar de barro, el mellizo del samovar metálico. **El samovar de barro hallado en Shakí se convirtió en un descubrimiento muy importante.** En opinión de algunos arqueólogos, el mismo tiene más de 3500 años: es decir es más antiguo que su hermano egipcio. "…Su fondo llano con el orificio redondo está conectado con el tubo (chimenea interior) que sube hacia lo alto del recipiente. La superficie exterior del recipiente y, sobre todo, la chimenea están cubiertas con tizne. Todo indica que este recipiente era un utensilio de cocina y estaba en uso. El tubo de extracción (chimenea), ubicado en el centro, acelera el proceso de calentamiento" (**Т. И. Ахундов**, **Н. Г. Мухтаров** "**Курган с древним самоваром**. **Доклады** I **Археологической конференции Кавказа**". **Тбилиси**, 1998, **с**. 53-55. (AJUNDOV T. I., MUJTAROV N.G. (1998): *Kurg***án** *con el samovar antiguo. Informes de la I Conferencia Arqueológica del Cáucaso*, Tiflis, pp.53-55).

En las imágenes se ven cómo eran los primeros samovares. Los colocaban en las piedras de hogar (habitualmente en 3 piedras, colocadas en el borde del hogar), más tarde, sobre un soporte redondo en tres patas – *sadyají*. Durante su evolución, las patas y el recipiente se unieron y el hogar se quedó entre ellas. **En la historia de la cultura culinaria la curiosa aparición del samovar es un hecho notable. Las razones son las siguientes:**

1. **La ampliación de la superficie de calentamiento mediante un tubo llevó al ahorro del combustible.**
2. **Por primera vez chimenea quedó dentro del recipiente. Asimismo, por primera vez, la extracción del fuego mediante el tubo de extracción colocado dentro del recipiente garantizó el aprovechamiento del calor.**
3. **Se logró la máxima uniformidad de calentamiento del contenido y de la superficie del recipiente.**

Este último detalle es característico de toda la cultura culinaria azerbaiyana Por ejemplo, durante la cocci**ó**n de *iuja* – un pan plano y fino con 2mm de grosor y con 1 m de diámetro– el calor se extiende uniformemente por toda la superficie de *saj* (lámina cóncava para la cocción del pan que se pone sobre el *sajag*). Para que el pan no se queme, habitualmente la parte inferior

Imitación de samovar de Shakí hallado en unas excavaciones

El samovar de barro y la tetera del siglo XVII. Museo de Historia y Civilización de la región de Lankarán

de *saj,* que tiene una superficie un poco cóncava, se untan con una mezcla especial denominada "*shirá*". Otro ejemplo de utensilio de la cocina que mantiene la uniformidad del calentamiento es el guazan. Destinado para la preparación del arroz pilaf, el guazan trapezoide tiene tres capas: una capa de estañadura inferior, una segunda capa, la principal, que está hecha de cobre y la última capa, la superior que es de estaño. Con esta técnica que mantiene la uniformidad de temperatura del fondo y de los bordes del guazan y el arroz no se quema.

Lo importante en el funcionamiento del samovar es lo siguiente: el líquido se calienta no sólo de abajo para arriba, sino desde los bordes y hacia el tubo – chimenea con el infernillo. Durante este proceso en el agua calentada se producen diferentes flujos. Los flujos calientes suben por la superficie de la chimenea, el agua fría baja por los bordes del recipiente, así el agua circula.

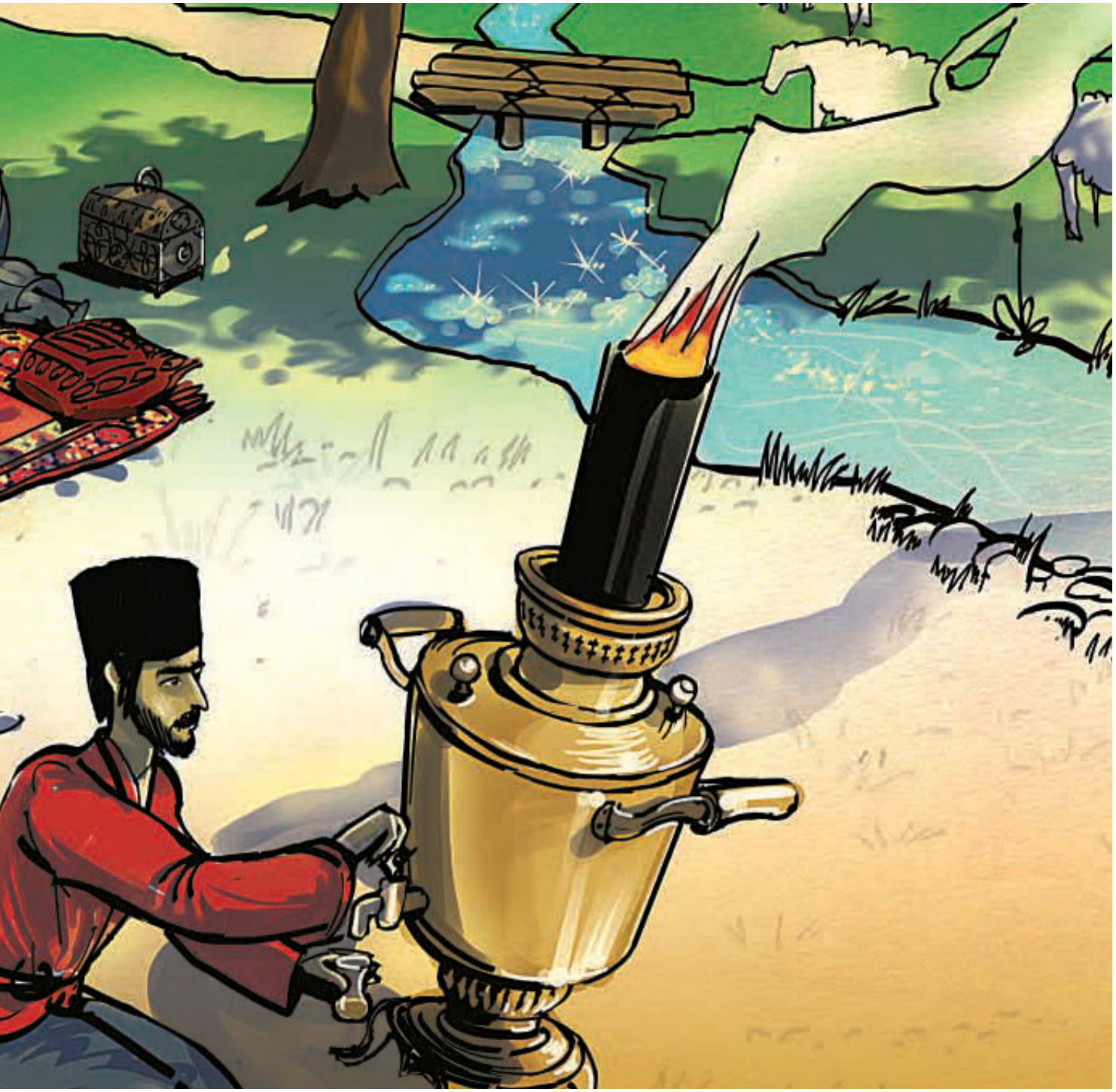
Esta compleja circulación de agua y la distribución del calor condicionan el efecto del samovar – un sabor específico que no se logra cuando se hace té con las teteras metálicas. Cabe notar que entre los años 1922 y 1935, en comedores y restaurantes de la URSS usaban "cubos de té", construidos de una manera especial que permitía el calentamiento uniforme del agua y, de esta manera, se conseguía el efecto de samovar.

Los chinos distinguían 16 etapas del hervor del agua y consideraban que cada etapa proporcionaba un sabor particular. Habitualmente distinguimos tres etapas. Se considera que para conseguir un buen sabor y propiedades curativas, la mejor etapa de la extracción es la de "brote del agua". Es la segunda etapa del hervor de agua –ebullición– cuando las burbujas en cantidad masiva causan el turbamiento, y después, el blanqueamiento del agua. Este proceso da origen a la denominación – el hervor con el brote. Durante la ebullición se oye un sonido constante, como si fuera emitido por las abejas. En la tercera etapa, el agua hierve de una manera tan intensa que da lugar a salpicaduras. El volumen de sonido aumenta, pero desaparece su uniformidad. En definitiva, el samovar está destinado para conseguir un agua de calidad para hacer el té. Es importante que el samovar "comunique" el comienzo del hervor del agua visualmente o con silbato. En la primera etapa del hervor el samovar "canta", en la etapa –"brote del agua"– el samovar produce ruido, en la tercera etapa – aparecen burbujas. Cada etapa del hervor de líquido produce cambio aéreo-acuático y cambio en saturación de oxígeno; puede aparecer el agua pesada. El cambio del balance aéreo-acuático en el líquido hirviendo, a su vez, influye en el grado de extracción de los elementos disolubles y aceites esenciales del producto alimenticio y a su

consiguiente absorción por el medio acuático: es decir influye en la calidad de infusión, su densidad, transparencia, agilidad, sabor y otras cualidades.

El cambio del sabor de la comida producido por el cambio del medio aéreo-acuático es uno de los momentos claves en la historia de la cocina. El primer intento de realizarlo fue hecho cerca del pueblo Dashyuz de la región Shakí de Azerbaiyán.

La importancia de este hallazgo se manifiesta en la popularidad del samovar, que sobrevivió hasta nuestros días. Algo reconocido por muchos investigadores (**см. также**: **Н.Ковалев**, **Н.П.Могильный**. **Русская кухня**: **традиции и обычаи**. **М**., 1990, с. 256.) (Consulte KOVALEV N., MOGUILNIY N.P. (1990):



La cocina rusa: *tradiciones u costumbres*, Moscú, p. 256).

Posteriormente, en Azerbaiyán, para mejorar la extracción del fuego empezaron a usar un tubo adicional, que ponían sobre la chimenea principal. En Rusia, con estos fines estaban utilizando una bota, con la cual "fogoneaban" el samovar. Además, en Azerbaiyán, sobre la chimenea de samovar colocan *damkesh* – un pequeño soporte para la tetera donde se ponen las hojas de té.

Sólo se nos queda preparar nuestro té (café, *sbiten, saalab*), servirlo en los vasos *armudlí* (en forma de pera) y, al son del samovar, agradecer a los antiguos artesanos de Shakí por hacernos este precioso regalo.