

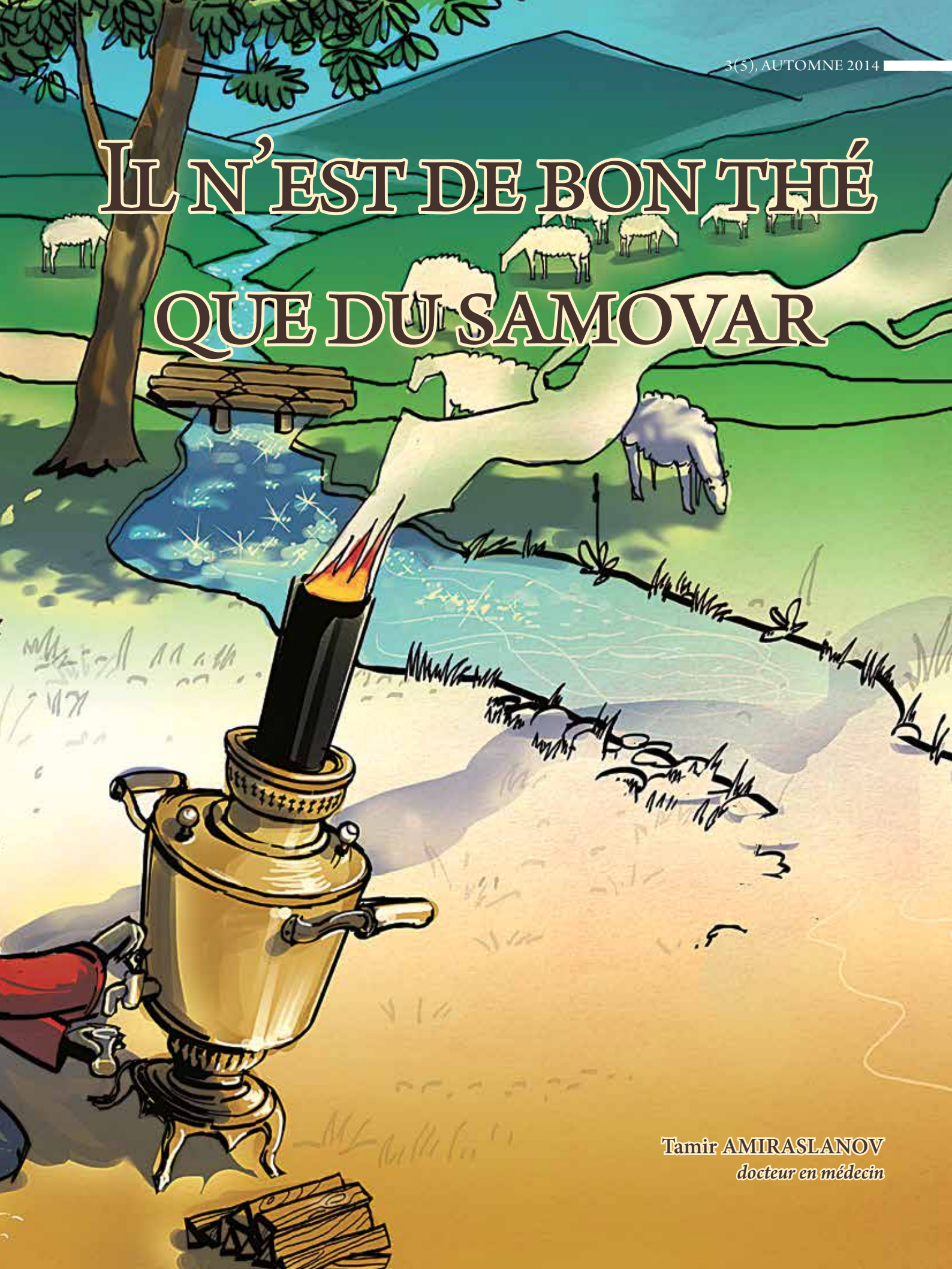
IRS

Suivez les traditions





# IL N'EST DE BON THÉ QUE DU SAMOVAR



Tamir AMIRASLANOV  
docteur en médecin





**E**ncore enfant, j'avais remarqué que le goût du thé n'était pas le même selon que l'on prenait l'eau chaude dans un samovar ou dans une bouilloire. Cela explique sans doute que j'aie choisi pour thème de mon premier mémoire d'étudiant « Le thé dans la cuisine azerbaïdjanaise », d'où devait venir par la suite mon livre *Un thé à déguster*.

Puis j'ai eu la chance incomparable de tenir en main **un antique samovar en argile** ! Cette trouvaille me valut d'être invité spécialement à l'Institut d'archéologie et d'ethnographie de l'Académie nationale des sciences d'Azerbaïdjan. **Le samovar est l'une des plus étonnantes inventions humaines, qui réunit en un seul objet un foyer et un récipient**. De nos jours, le monde

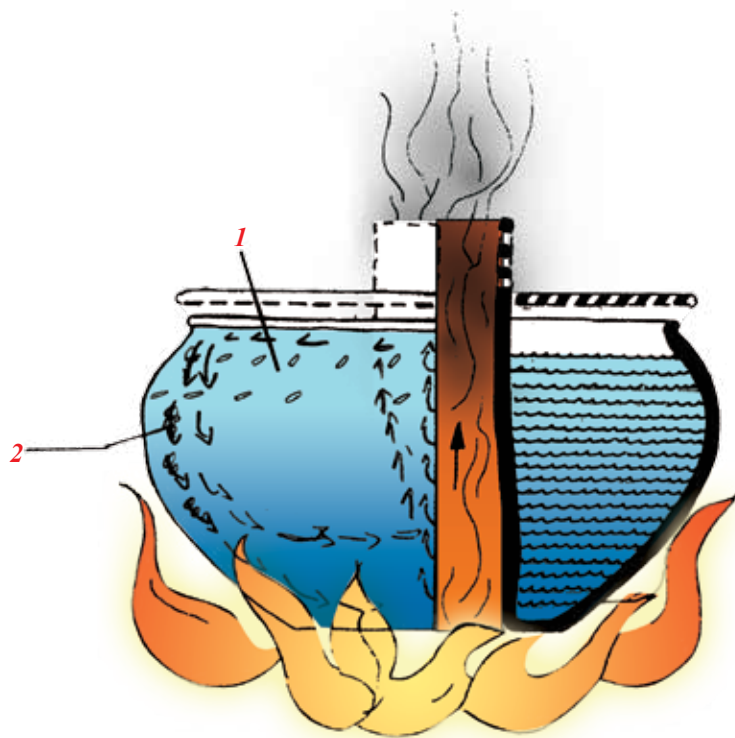
entier a plaisir à utiliser des samovars métalliques de toutes les formes et configurations. On trouve des samovars fabriqués par des artisans azerbaïdjanais, iraniens et turcs, mais les plus connus sont ceux qui viennent de Russie : les samovars de Toula sont particulièrement appréciés. En Russie, la fabrication de samovars a démarré à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à Moscou, Saint-Pétersbourg, Yaroslavl et Arkhangelsk, la première usine ouvrant à Toula en 1778. Mais d'après certaines indications, **dès l'an 1130 de l'hégire (c'est-à-dire 1714-1715 selon le calendrier grégorien) des artisans du village de Lahidj en Azerbaïdjan fabriquaient des samovars en cuivre.** Notons que dans l'ancienne Russie, on se servait de samovars pour préparer une remarquable boisson,

le *sbiten*, aujourd'hui injustement oubliée. Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on chauffait cette boisson dans des bassines de cuivre spéciales appelées *sakli*. Mais les *sakli* servaient plutôt à réchauffer le *sbiten* qu'à le cuire ; ils jouaient en quelque sorte le rôle de bouteilles thermos.

En Azerbaïdjan, la boisson appelée *saalab* était également préparée dans des samovars qui permettaient de la servir bouillante. On ne peut qu'être frappé par les similitudes entre les recettes du *sbiten* et du *saalab*, leur composition, leurs conditions de conservation, leur aire de diffusion et même l'époque de leur disparition.

Les savants hésitent sur la provenance des samovars en Russie. Jusqu'à présent, le plus vieux des samovars connu est un récipient chauffant égyptien âgé de 2000

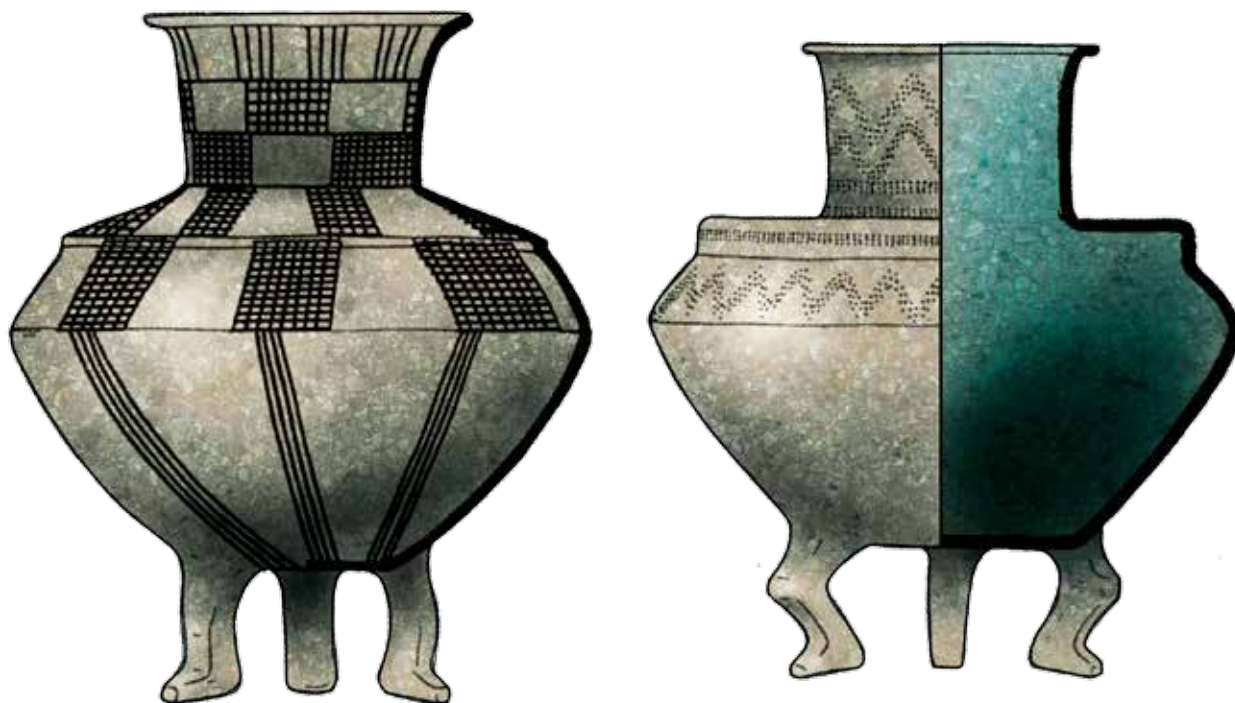




*Principe du fonctionnement d'un samovar (schéma).*

*1. Mouvement général de l'eau.*

*2. Mouvement tourbillonnant le long des parois du récipient*



*Reconstitution de l'aspect et de la structure interne du samovar primitif*



*Reconstitution du samovar de Cheki*





### *Samovar primitif découvert lors de fouilles à Cheki (Azerbaïdjan)*

ans. L'ancêtre vraisemblable du samovar russe serait, soit l'*authepsa* romaine, récipient ouvert de forme rectangulaire, dans lequel on réchauffait l'eau que l'on mélangeait au vin, soit le *hogo* chinois dans lequel on servait les bouillons et les soupes.

Mais le samovar d'argile retrouvé relativement récemment lors de fouilles archéologiques près de la ville azerbaidjanaise de Cheki ouvre la possibilité d'une autre vision de sa préhistoire. On avait exhumé précédemment des *sadjis*, des pots, des marmites d'argile, qui furent ultérieurement fabriqués en métal ; seul le samovar n'avait pas de prédécesseur en argile. **La découverte de Cheki est particulièrement importante, puisqu'elle nous a révélé un antique samovar enfoui dans le sol**, dont les archéologues estiment l'âge à plus de 3500 ans, soit nettement plus que celui de son « collègue » égyptien. «...Son fond plat percé se prolonge par un tuyau qui dépasse de son récipient supérieur. La surface extérieure du récipient et surtout son tuyau sont couverts de suie. Tout indique que cet ustensile

a effectivement servi. La présence en son centre d'un tuyau de tirage... accélère la montée en température » (T.I. Akhoundov, N.G. Moukhtarov. *Un tumulus contenant un très ancien samovar. Rapports à la 1<sup>ère</sup> Conférence archéologique du Caucase*. Tbilissi, 1998, pp. 53-55).

On peut voir sur les illustrations à quoi ressemblaient les premiers samovars. Ils étaient placés sur les pierres du foyer (d'ordinaire trois pierres sur le pourtour), puis plus tard sur un *sadjayagi* (autrement dit, un support de *sadja*), formé d'une portion d'anneau reposant sur trois pieds. Par la suite, le récipient et les pieds furent réunis en un seul objet, et le foyer se trouva disposé entre les pieds.

**Dans l'histoire de l'art culinaire, l'apparition du samovar est un événement remarquable à plusieurs titres.**

**1. La présence d'un tuyau augmente la surface de chauffe, d'où une économie de combustible.**

**2. Pour la première fois le foyer est à l'intérieur du récipient, tout comme le tuyau de tirage, ce qui**

aboutit à une meilleure utilisation de la chaleur.

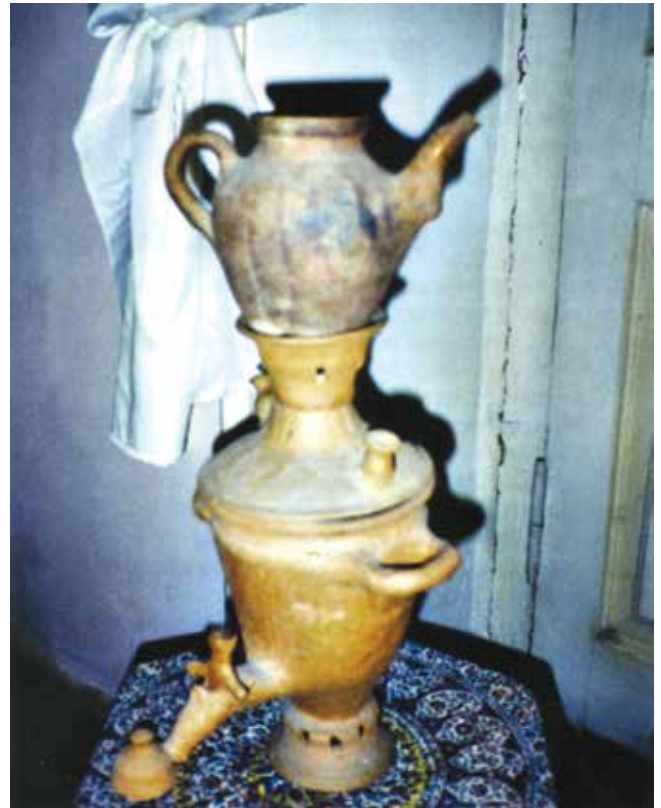
**3. La chaleur se diffuse de façon plus uniforme sur toute la surface du récipient, et donc dans son contenu.** Cet élément est typique de l'art culinaire azerbaïdjanais. Par exemple, pour cuire le pain mince appelé *iukha*, qui fait 2 mm d'épaisseur et 1 m de diamètre, la chaleur doit se répartir uniformément sur toute la surface du *sadja* (plaque concave pour la cuisson du pain), afin que la feuille de pâte n'attache nulle part. Cet effet est obtenu grâce à la forme concave de la surface et à l'application d'un enduit spécial, le *chiroy* sur la face inférieure (tournée vers le foyer). Un autre exemple : les marmites à plov de forme trapézoïdale ou à trois couches : une couche principale de cuivre au milieu, entre deux couches étamées ; on obtient ainsi une température presque égale au fond et sur les parois de la marmite, ce qui empêche le plov d'attacher.

**Le gros avantage du samovar, c'est qu'il chauffe l'eau non seulement depuis le fond, mais aussi par les parois du tuyau, provoquant aussi un brassage des différents flux de liquide.** Le flux principal monte à partir de la paroi du tuyau, repoussant les couches voisines, tandis que l'eau froide redescend le long des parois du récipient. L'eau tourne en rond, amorçant une circulation par turbulence.

Ce schéma circulatoire complexe et la diffusion de la chaleur **créent ce qu'on appelle « l'effet samovar », à l'origine d'une saveur spécifique qui ne se retrouve pas dans les samovars électriques.** D'ailleurs, dans les années 1922-1935, on utilisait dans les restaurants et cantines soviétiques des « cubes à thé », conçus de façon à chauffer l'eau de tous les côtés, induisant « l'effet samovar ».

Les Chinois distinguaient 16 stades d'ébullition de l'eau et considéraient que chaque stade donnait à l'eau bouillante un goût spécifique. En pratique, on utilise le plus souvent trois stades. **Le plus efficace pour obtenir le meilleur goût et le plus grand bienfait est celui qui a reçu le nom de « source blanche ».** C'est le deuxième stade, qui voit éclore une quantité de bulles, qui troublent, puis blanchissent la surface de l'eau, d'où l'expression de « source blanche ». Le ronronnement produit est régulier, comme celui d'un essaim d'abeilles. Au troisième stade, l'eau bouillonne, puis projette des éclaboussures. Le bruit augmente, mais perd sa régularité.

Le sens du samovar est de produire l'eau la mieux adaptée à l'infusion du thé. Il est important qu'il rende perceptible à l'œil et/ou à l'oreille que l'eau est prête. Au premier stade de l'ébullition, l'eau « chante », au second, le plus important – celui de « la source blanche » – elle bruisse, puis, au troisième, elle bouillonne. Chaque stade correspond à une modification de l'équilibre des phases liquide et gazeuse, et donc de la quantité d'oxygène dissous dans l'eau et de la probabilité d'apparition



d'eau lourde dans le liquide bouillant. La modification de l'équilibre eau-air agit à son tour sur le degré d'extraction des substances solubles et des huiles essentielles, et donc sur la qualité de la solution, sur sa densité, sa transparence, sa légèreté, sa saveur et ses autres propriétés.

**L'action exercée sur le goût de la nourriture par la modification du milieu eau-air est l'un des moments-clés de l'histoire de l'art culinaire. La première tentative dans ce sens fut entreprise près du village de Dachuz du district de Cheki, en Azerbaïdjan.** L'importance de cette découverte est confirmée par la longévité du samovar, qui a su demeurer en usage jusqu'à nos jours. C'est ce qu'ont constaté de nombreux chercheurs (voir aussi : N. Kovalev, N.P. Moguilski. *La cuisine russe : traditions et usages*. Moscou, 1990, p. 256).

Par la suite, pour améliorer le tirage du feu, on a commencé en Azerbaïdjan à placer un second tuyau sur le premier. En Russie, on utilisait à ces mêmes fins une « botte », qui permettait d'attiser le feu. En Azerbaïdjan, on s'est mis à placer sur le tuyau un *damkech*, ou support pour la théière.

Il ne nous reste plus, ami lecteur, qu'à infuser notre thé (ou café, ou *sbiten*, ou *saalab*), le verser dans ces verres spéciaux que sont les *armoudous* (décrits en détail dans le numéro précédent de *IRS-Héritage*) et, tout en écoutant chanter le samovar, bénir les vieux maîtres de Cheki auxquels on doit ce régal. ❀