



Historia del Samovar

Introducción

El *samovar* es un artefacto metálico tradicionalmente utilizado para calentar y hervir agua, asociado principalmente a la preparación de té. Consiste en un recipiente de metal con una chimenea interna donde se enciende combustible sólido (carbón, leña, piñas secas, etc.), calentando el agua del contenedor que lo rodea. Suele disponer de un grifo cerca de la base para verter el agua caliente y a menudo lleva en la parte superior un soporte para colocar una tetera con concentrado de té. Desde su invención en el siglo XVIII, el samovar ha evolucionado en formas y tamaños – desde sencillos modelos de cobre hasta piezas lujosamente decoradas en plata o bronce – y se ha difundido por diversas regiones del mundo. Más allá de su función utilitaria, el samovar se ha convertido en un objeto cargado de significado social y cultural, vinculado a rituales de hospitalidad y convivencia en pueblos tan dispares como Rusia, Persia (Irán), Turquía o las naciones de Asia Central. En este informe examinaremos la historia del samovar con un enfoque arqueológico, antropológico e histórico, abarcando sus orígenes, la evolución de su diseño, su difusión geográfica y el rol simbólico que ha desempeñado en diferentes civilizaciones, respaldando cada apartado con evidencia académica, arqueológica y bibliográfica.

Origen del samovar: evidencias arqueológicas y primeras referencias históricas

La invención del samovar como tal data de la era preindustrial, pero sus raíces tecnológicas pueden rastrearse mucho más atrás. El origen preciso es objeto de debate y las evidencias anteriores al siglo XVIII son fragmentarias. No obstante, la arqueología ha sacado a la luz dispositivos antiguos análogos al samovar. Un ejemplo notable proviene de la Antigua Grecia: el *authepsa* (en griego, “αὐθέρης”, literalmente “self-boiler” o “auto-hervidor”), un recipiente de metal usado en la época clásica para calentar agua, esencialmente una vasija con un tubo central donde se colocaban brasas. Este artificio, documentado en fuentes romanas como Cicerón, funcionaba de forma similar a un samovar moderno y suele considerarse un precursor funcional del mismo. Hallazgos arqueológicos en Pompeya y otros sitios romanos han revelado ejemplos de estos calentadores de agua portátiles, confirmando que el principio de una “*tetera de carbón con tubo interno*” ya era conocido en la antigüedad clásica.

Aún más antiguo es un descubrimiento realizado en el Cáucaso que sugiere un posible antecedente prehistórico. En 1989, el arqueólogo Tufan Akhundov desenterró en Shaki (actual Azerbaiyán) un artefacto de cerámica de la Edad del Bronce Tardío que muestra una asombrosa semejanza funcional con un samovar. Este objeto, datado en hasta **3.600 años de antigüedad**, consiste en una vasija con un tubo cilíndrico hueco en el centro, tiznado de hollín en su interior, evidencia de que se usó sobre el fuego para calentar su contenido azer.com.azer.com. Si bien carece de grifo y sus patas, y seguramente debía levantarse sobre piedras para encender fuego debajo (a diferencia del samovar metálico posterior, que lleva el brasero incorporado), cumplía el mismo principio de eficiencia

Ha no Ma: museo y biblioteca del té by Gyokuro **Círculo Argentino del Té**

Nazca 3177 piso 3 Dpto 39. CABA CP 1417



térmica: aumentar la superficie de calentamiento interna para hervir líquidos rápidamente con poco combustible. Según Akhundov, este antiguo “samovar de barro” probablemente no se usaba para preparar té – ya que el té no llegó al Cáucaso hasta la Edad Media – sino para hervir agua con hierbas medicinales, caldos o sopa, cumpliendo una función culinaria en contextos domésticos o rituales pre-té. A pesar de sus diferencias de forma y propósito, este hallazgo de Shaki muestra que **el concepto tecnológico del samovar (una vasija con calentador interno) tiene raíces milenarias en Eurasia**

Ahora bien, el *samovar* en su concepción más conocida – como hervidor portátil de agua para té – surge en tiempos mucho más recientes, vinculado a la cultura del té en Rusia. Las primeras referencias históricas sólidas apuntan a la Rusia del siglo XVIII. Existe una leyenda popular que atribuye la introducción del samovar al zar Pedro el Grande (1672-1725), quien supuestamente habría traído de Holanda un dispositivo de hervir agua (un calentador de vino llamado *bouilliotte*) durante sus viajes por Europa, inspirando así la creación del samovar ruso. Sin embargo, los registros documentales y estudios académicos desmienten esta versión legendaria: **no hay evidencia de samovares en Rusia sino hasta varias décadas después de la época de Pedro I.** De hecho, investigaciones históricas señalan que los primeros samovares comenzaron a fabricarse hacia la década de 1740 en las fábricas de los montes Urales, no muy lejos de la ciudad de Tula. Nikita Demidov, célebre industrial de los Urales, habría trasladado a esa región a artesanos metalúrgicos originarios de Tula, y “ *fueron ellos quienes inventaron el samovar*” en aquellos talleres siderúrgicos, según afirma la curadora Olga Yurkina basándose en registros verificados. Para 1778, se tiene constancia escrita de la producción de samovares: ese año los hermanos Iván y Nazar Lisitsin, maestros caldereros de Tula, fabricaron un samovar y fundaron la primera fábrica dedicada a samovares de la que se tenga noticia oficial en Rusia. Si bien es probable que el samovar llevase algunos años elaborándose artesanalmente antes de esa fecha, los Lisitsin pasan a la historia como “*los primeros samovaristas documentados*”. A partir de entonces, Tula – ciudad con fuerte tradición metalúrgica y armamentística – se convirtió en el principal centro productor de samovares, al punto que el gentilicio “*samovar de Tula*” devino marca de prestigio y origen. Una popular expresión rusa incluso advierte “*no vayas a Tula con tu propio samovar*”, equivalente a “llevar leña al monte” o “vender hielo a los esquimales”, subrayando la fama de Tula en la fabricación de estos artefactos.

Conviene mencionar que **el samovar precedió en Rusia a la adopción masiva del té.** Los rusos conocieron el té hacia el siglo XVII a través de contactos con Mongolia y China, pero antes de que el té se popularizara, ya utilizaban hervidores similares al samovar para preparar bebidas calientes locales. En las gélidas estepas rusas era costumbre desde la Edad Media consumir *sbíten*, una infusión dulce de miel fermentada y especias, que se mantenía caliente en recipientes con brasas. El llamado *sbiténnik* – una suerte de olla/caldera con pico vertedor utilizada por los vendedores de *sbíten* – es considerado un precursor directo del samovar. De hecho, la etimología de “samovar” en ruso (самовар, *samoguar*) significa literalmente “auto-hervidor” o “el que hierve por sí mismo”, y alude a esa capacidad de mantener líquidas calientes de forma autónoma dentro del hogar. El diseño del samovar del siglo XVIII combinó elementos del

Ha no Ma: museo y biblioteca del té by Gyokuro Círculo Argentino del Té



sbiténnik (como el grifo para servir sin volcar el recipiente) con ideas de aparatos occidentales como la *bouilliotte* holandesa (que empleaba alcohol como combustible). El resultado fue un ingenio adaptado a las condiciones rusas: de mayor tamaño, alimentado con leña o carbón – más asequible que el alcohol en la Rusia rural – y capaz de proporcionar agua hirviendo de forma continua para preparar té o infusiones. En suma, para mediados del siglo XVIII confluyeron la necesidad (incremento del consumo de té en Rusia tras la apertura del comercio con China en 1727) y la tradición técnica local, dando origen al samovar como objeto distintivo ruso, aunque con antepasados conceptuales tanto en Oriente como en Occidente.

Evolución del diseño y la función del samovar

A lo largo de más de dos siglos, el samovar ha experimentado una notable evolución en su diseño, materiales y usos, pasando de ser un simple hervidor de cobre a un símbolo decorativo e incluso eléctrico en tiempos modernos. **Los primeros samovares de la segunda mitad del siglo XVIII** eran relativamente sencillos: fabricados principalmente en cobre o latón, de forma generalmente cilíndrica o de barril, con una chimenea interior vertical y un brasero en la base para quemar carbón o leña. Contaban con un depósito de agua de varios litros y una llave o espita metálica para servir el líquido caliente directamente a las tazas, innovación que los diferenciaba de los antiguos calderos que debían alzarse para verter. Muchos de estos primeros ejemplares carecían de adornos ostentosos, priorizando la funcionalidad, aunque no tardaron en aparecer variaciones estilísticas. Ya a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX se produjeron samovares en estilos artísticos diversos – barrocos, neoclásicos, etc. – e incluso con materiales no tradicionales: por ejemplo, existen samovares antiguos en plata maciza y otros en cerámica o porcelana, fabricados para la aristocracia como piezas de lujo. Sin embargo, el cobre estañado y el latón siguieron siendo los materiales predilectos por su buena conductividad térmica y costo razonable, especialmente para los modelos de uso cotidiano en las clases medias y tabernas.

En términos de estructura, **el samovar clásico consta de varias partes estándar**: un cuerpo principal (depósito de agua) con asas laterales; una base o soporte generalmente con trípode o pies; la chimenea o tubo central vertical atravesando el cuerpo, que actúa de *hornillo* interno donde se coloca el combustible y que suele ir coronada por un pequeño tubo de tiro desmontable para avivar el tiraje; una tapa superior con chimenea corta o regulador de vapor; un grifo o *chorro* cerca de la base para el agua; y en la cúspide, una “corona” o anillo donde se asienta una tetera pequeña. El funcionamiento es simple pero eficaz: se enciende carbón o astillas dentro del tubo central, lo que calienta uniformemente el agua alrededor; al hervir, se retira la chimenea de tiro y se coloca la tetera arriba, aprovechando el calor residual para preparar un concentrado fuerte de té (*závarka* en ruso). Luego, para servir, se mezcla un chorrito de ese concentrado con agua caliente directamente del grifo del samovar, obteniendo así cada comensal una taza de té a la concentración deseada. Este sistema de tetera + samovar permite mantener un gran volumen de agua siempre caliente mientras una porción de hojas se infunde fuerte en la tetera, solución ideal para largas sesiones de té.



A lo largo del siglo XIX, la **forma externa de los samovares se diversificó**. Si bien el modelo “urna” o “barril” era muy común, también se fabricaron samovares globulares, en forma de vaso (crátera), de cubo, y con profusas decoraciones en relieve. Los talleres de Tula y otras ciudades rusas competían en creatividad: algunos samovares llevaban medallones con inscripciones o escudos (como el del Museo Spurlock, decorado con medallas rusas cinceladas), otros exhibían grabados florales, esmaltes cloisonné o esmaltados policromos (especialmente en modelos de lujo hacia finales del siglo XIX). También variaron mucho de tamaño: se documentan desde pequeños samovares “de viaje” con capacidad de apenas 1 litro, pensados para calentar una taza individual en ruta, hasta enormes samovares “de comedor” capaces de contener 15 o 20 litros de agua, destinados a servir té a decenas de personas en posadas o eventos. Una curiosidad de la evolución técnica fueron los llamados “*samovar-kitchen*” o “*samovares-cocina*”: unidades multiuso divididas en secciones, que permitían **hervir agua y cocinar alimentos al mismo tiempo**. Estos contaban con compartimentos separados dentro de la misma estructura, aprovechando un único fuego para guisar algún potaje o sopa en una sección mientras el agua se calentaba en otra. Tales diseños muestran cómo el samovar se integró ingeniosamente a las necesidades domésticas, sobre todo en contextos rurales donde quizás un solo dispositivo de calentamiento debía cumplir varias funciones.

En cuanto a la **función primordial**, el samovar estuvo inicialmente ligado a la preparación de bebidas calientes reconfortantes – primero el *sbíten* y luego el té – pero también servía simplemente como suministro de agua hervida en cualquier momento del día. En el siglo XIX, con el auge del té negro importado desde China, el samovar se convirtió casi exclusivamente en **ícono del té**. La literatura y el arte costumbrista ruso de esa época están llenos de escenas familiares con el samovar humeando sobre la mesa. Un famoso óleo de 1918 del pintor Boris Kustódiev, “*La esposa del comerciante tomando el té*”, retrata el brillante samovar de plata ocupando el lugar central en la mesa, símbolo del calor hogareño y la abundancia, rodeado de frutas, dulces y una atmósfera plácida de tertulia. Este tipo de representaciones refuerza la imagen del samovar como **catalizador social**: un objeto que convoca a la gente en torno suyo a conversar y compartir.

Hacia finales del siglo XIX y comienzos del XX, la **tecnología del samovar incorporó nuevas fuentes de energía**. Aparecieron variantes de samovares alimentados por petróleo/queroseno (con mecheros de mecha, más limpios que el carbón) y, ya entrado el siglo XX, comenzaron a fabricarse samovares eléctricos. En Irán, por ejemplo, el uso del samovar eléctrico o incluso conectado a gas natural es común desde mediados del siglo XX, sustituyendo al tradicional de carbón en muchos hogares urbanos. También en la Unión Soviética se popularizaron los **eléctrosamovares**: básicamente hervidores eléctricos con la estética de un samovar clásico, muy prácticos pero sin el encanto del carbón. Cabe mencionar que en algunos casos se llegó a “electrificar” antiguos samovares de bronce, instalándoles resistencias internas, por propietarios más interesados en la practicidad que en la autenticidad histórica. Aun con estas modernizaciones, los samovares tradicionales de carbón continúan fabricándose (por ejemplo, artesanos de Tula aún hoy producen modelos de leña) y muchas personas los prefieren para ocasiones especiales, valorando el sabor único y la atmósfera nostálgica

Ha no Ma: museo y biblioteca del té by Gyokuro **Círculo Argentino del Té**



que brinda calentar el té *a la vieja usanza*. En suma, el diseño del samovar se ha adaptado a las posibilidades técnicas de cada época (del carbón a la electricidad), pero su esencia – un recipiente que mantiene el agua hirviendo para servir bebidas calientes comunitariamente – ha permanecido constante.

Regiones de uso histórico del samovar

Rusia y el mundo eslavo oriental

El samovar está inextricablemente ligado a la cultura rusa, al punto de haberse convertido en uno de sus símbolos nacionales. Tras su invención en Rusia en el siglo XVIII, el samovar se difundió rápidamente por todo el Imperio Ruso durante el siglo XIX, convirtiéndose en un utensilio cotidiano en hogares de **todas las clases sociales**, desde las mansiones aristocráticas hasta las modestas isbas campesinas. Para mediados del siglo XIX, pocos hogares rusos carecían de un samovar: era parte esencial del ritual del té y de la hospitalidad doméstica. La presencia de un samovar humeante significaba que la casa estaba lista para recibir visitas inesperadas con una taza de té caliente, reflejando el valor supremo que los rusos otorgan a la acogida de huéspedes. En efecto, la *charla en torno al samovar* llegó a ser una institución social. Aún perdura en ruso la expresión “*posidelki u samovara*” – “sentarse junto al samovar” – que denota una conversación amena y prolongada entre amigos o familiares mientras se disfruta del té. Estas tertulias podían extenderse por horas, acompañadas de dulces, pastas o mermelada, y el flujo continuo de agua caliente garantizado por el samovar creaba un ambiente propicio para la confidencia y la reflexión tranquila.

Geográficamente, a medida que el Imperio Ruso expandía sus fronteras, también lo hacía el uso del samovar. Hacia 1850–1900, los samovares rusos se exportaban en grandes cantidades a regiones como el Cáucaso, Asia Central e incluso a partes de Europa Oriental bajo influencia rusa. Por ejemplo, durante el siglo XIX, Polonia y Finlandia (entonces bajo dominio ruso) adoptaron la costumbre del té con samovar en muchas familias. Asimismo, las poblaciones tártaras, ucranianas y otras etnias del imperio incorporaron el samovar en sus tradiciones locales. En el imaginario ruso, el samovar simboliza calor, abundancia y sociabilidad: no es casual que en museos de Rusia se expongan con orgullo samovares históricos como emblemas de la vida cotidiana decimonónica, y que aparezcan en innumerables obras literarias (Tolstói, Chéjov y otros autores los mencionan como parte del mobiliario esencial de sus personajes). En suma, en Rusia el samovar pasó de ser un simple aparato a encarnar toda una tradición nacional de consumo de té y cordialidad hogareña.

Irán (Persia)

La utilización del samovar en Irán se remonta a aproximadamente **inicios del siglo XIX**, coincidiendo con la intensificación de los contactos diplomáticos y comerciales entre Persia y Rusia. Antes de esa época, el café era la bebida caliente dominante en tierras persas (herencia del mundo islámico), pero durante el período Qajar se produjo un giro paulatino de la preferencia persa del café hacia el té. Los historiadores señalan

Ha no Ma: museo y biblioteca del té by Gyokuro Círculo Argentino del Té

Nazca 3177 piso 3 Dpto 39. CABA CP 1417



que una de las primeras muestras de té con samovar en Persia ocurrió cuando un príncipe regional de la ciudad de Rasht recibió como regalo un samovar ruso alrededor de 1820, el cual acabó siendo obsequiado al propio Fath Alí Shah en Teherán. Este acontecimiento anecdótico ilustra cómo los samovares arribaron a la corte persa como *objetos exóticos y novedosos*, despertando curiosidad y marcando el comienzo de la adopción del té. Para mediados del siglo XIX, beber té se puso de moda entre la aristocracia Qajar, y con ello **el samovar fue incorporado a la vida persa**, inicialmente como artículo de lujo importado y pronto mediante producción local inspirada en los modelos rusos.

De hecho, los artesanos iraníes no tardaron en fabricar sus propios samovares, imprimiéndoles un sello artístico distintivo. Se adoptó la palabra rusa *samovar* (سام ovar) en el léxico persa, pero la estética se adecuó al gusto local: los samovares persas suelen estar ricamente ornamentados con motivos del arte iraní, inscripciones caligráficas, arabescos y elementos florales tradicionales. La ciudad de **Borujerd**, en la provincia occidental de Lorestán, emergió hacia finales del siglo XIX como el principal centro samovarero de Persia. Hasta el día de hoy, Borujerd mantiene talleres familiares que producen samovares de forma artesanal, muchos de ellos hechos de *alemán* (una aleación de latón niquelado conocida también como alpaca o “plata alemana”). Estas piezas combinan la funcionalidad heredada de Rusia con la rica tradición orfebre persa: son famosos los *samovares de arte* iraníes, algunos exhibidos en museos tanto de Irán como de Occidente como ejemplos de la artesanía metálica persa.

En cuanto al uso social, el samovar echó raíces firmes en la cultura del té iraní. Para fines del siglo XIX el té (chai) había desplazado casi por completo al café en las costumbres persas, y el samovar se volvió un elemento infaltable tanto en hogares como en las tradicionales *chāikhāne* (casas de té) de bazar. Al igual que en Rusia, se convirtió en símbolo de hospitalidad: ofrecer té de samovar a las visitas es señal de cortesía y buena acogida. En reuniones familiares iraníes es común ver el samovar encendido, con su columna de vapor, mientras se sirven incesantes vasos de té muy concentrado que cada quien diluye a su gusto. Cabe resaltar que la diáspora iraní ha llevado esta tradición consigo: comunidades de expatriados iraníes alrededor del mundo continúan usando samovares para preparar té, manteniendo vivo ese vínculo cultural fuera de su tierra. Así, el samovar persa, aunque originado por influencia rusa, ha sido completamente asimilado a la identidad iraní del té, al punto que hoy se considera un elemento típico del mobiliario persa decimonónico, mencionado en relatos históricos y visto en antigüedades de la época Qajar.

Turquía y el mundo otomano

En Turquía (antiguo Imperio Otomano), el samovar también hizo su aparición durante el siglo XIX, aunque siguió una trayectoria algo distinta. Tradicionalmente, los otomanos preferían preparar el té (y antes el café) mediante hervidores directos y juegos de teteras. Sin embargo, por influencia tanto de Rusia como de Persia, hacia fines del siglo XIX **el samovar (llamado *semaver* en turco)** comenzó a utilizarse, sobre todo en las regiones orientales del imperio y entre algunas comunidades urbanas. Los samovares



turcos imitaban en general los modelos rusos, con cuerpos de cobre o latón, y llegaron a convertirse en objetos apreciados. Aun así, con el tiempo la cultura turca del té desarrolló su propio aparato característico: la *çaydanlık*. Esta consiste en un par de teteras apiladas (una grande abajo con agua hirviendo y otra pequeña arriba con concentrado de té), que funcionalmente logra lo mismo que un samovar pero con diseño diferente. Desde mediados del siglo XX, la **çaydanlık desplazó al samovar** en la mayoría de los hogares turcos urbanos, siendo más práctica para usar sobre cocinas de gas o eléctricas. No obstante, los samovares de carbón continúan siendo populares en ciertos contextos rurales y recreativos de Turquía. Es común, por ejemplo, que en picnics campestres o en pueblos, las familias calienten agua en pequeños samovares portátiles alimentados con carbón (*mangal*), apreciando el sabor ahumado y la lentitud del proceso, vistos como un retorno a la tradición. También muchos turistas adquieren samovares turcos como recuerdos, pues se venden en bazares artesanales – a menudo con incrustaciones o motivos otomanos – aunque sea más como objetos decorativos que de uso diario. En síntesis, Turquía adoptó el samovar durante un tiempo, pero terminó desarrollando su propia variante de servicio de té; aun así, la palabra *semaver* persiste y el aparato en sí sobrevive como elemento pintoresco en la cultura del té turca, sobre todo fuera de las grandes ciudades.

Asia Central

La región de Asia Central, con su ancestral cultura del té (principalmente té verde) en lugares como Uzbekistán, Turkmenistán, Kazajistán, Kirguistán y Tayikistán, recibió el samovar en el siglo XIX como parte de la expansión rusa en la zona. Antes de la llegada masiva de samovares rusos, los pueblos de Asia Central ya tenían sus utensilios tradicionales para calentar agua – por ejemplo, en Uzbekistán existía un hervidor de cobre llamado *choydish* o *choyush*, similar a una tetera grande, a veces con cámaras internas para acelerar el hervor. Sin embargo, la introducción del samovar metálico ruso desplazó rápidamente a muchos de estos implementos locales debido a su eficiencia. Tras la conquista del Turquestán por el Imperio Ruso (segunda mitad del s. XIX), los típicos salones de té centroasiáticos, llamados *chaikhana* (casas de té), incorporaron el samovar como pieza central de su servicio. De hecho, según registros históricos, **en el valle de Ferganá empezaron incluso a llamar coloquialmente “samovar” a las casas de té**, dada la omnipresencia de estos artefactos en tales establecimientos. El viajero que entraba a una *chaikhana* a finales del siglo XIX encontraba inevitablemente un gran samovar humeante, del cual se servía agua caliente para el té verde que se bebía en tazones pequeños (*piala*). En muchos casos, los samovares rusos “*desplazaron a los kumgans de cobre locales*” (jarras tradicionales para agua) por su capacidad de mantener constante el suministro de agua caliente.

Para finales del siglo XIX, **el uso del samovar estaba tan extendido en Asia Central** que comenzó a institucionalizarse dentro del propio contexto cultural local. Un dato curioso es que a inicios del siglo XX hubo intentos en Uzbekistán de organizar a los trabajadores de *chaikhana* en una suerte de gremio profesional, y se creó toda una mitología local en torno al origen del samovar: se contaba la leyenda de que el profeta Dáud (David) había enseñado al profeta Mahoma una piedra con forma de samovar



durante una travesía por el desierto, la cual permitió hervir agua milagrosamente para calmar la sed de sus guerreros. Esta singular fábula, obviamente ajena al verdadero origen ruso del samovar, demuestra cómo las sociedades centroasiáticas **re-significaron el samovar incorporándolo a su propio acervo de relatos y rituales**. En las chaikhanas tradicionales, el encargado de preparar el té (chaikhanshchik) desarrolló ceremonias y jerarquías, y el samovar era tratado con casi un aura sagrada como fuente de vida y calor, integrándose profundamente en la hospitalidad centroasiática. Aún hoy, en países como Uzbekistán o Tayikistán, es habitual ofrecer a los invitados té verde preparado con samovar, especialmente en reuniones comunitarias; y en las fiestas de bodas o Navruz (Año Nuevo persa) en aldeas rurales, es común ver un gran samovar proveyendo té a los concurrentes durante toda la celebración.

Otras regiones y variantes

Fuera de las zonas ya mencionadas, el samovar también encontró uso histórico en algunos otros lugares de Eurasia. En el Cáucaso, por ejemplo, pueblos como Azerbaiyán, Armenia o Georgia – en contacto tanto con Persia como con Rusia – adoptaron tempranamente el samovar en el siglo XIX. La ciudad azerbaiyana de Lankarán, en una región productora de té, tiene hoy un monumento gigantesco en forma de samovar que simboliza la importancia de esta bebida y aparato en la cultura local. En el sur de Asia, particularmente en **Cachemira (Kashmir)**, se desarrolló una variante propia de samovar conocida localmente como *samavar*. Los samovares de Cachemira, introducidos vía Persia y Asia Central, están hechos de cobre con delicadas incrustaciones y motivos grabados; allí se utilizan no para té negro, sino para preparar el peculiar *noon chai* o *té Kashmirí* – un té verde salado con bicarbonato, leche, sal, y especias como cardamomo y canela – que se sirve tradicionalmente en ocasiones festivas. Es interesante que en Cachemira existían dos tipos: el samovar de cobre rojizo para las familias musulmanas y otro de latón amarillo (internamente niquelado) usado por los pandits hindúes, mostrando la adaptación del objeto a distintos grupos étnico-religiosos. Aunque geográficamente Kashmir y el norte de India estén fuera del ámbito “eurasiático” central, el samovar echó raíces allí gracias a esos vínculos culturales históricos con Persia y Asia Central.

En resumen, a lo largo de los siglos XIX y XX el samovar **se difundió por gran parte de Eurasia**, especialmente allí donde la cultura del té arraigó. Rusia fue la fuente principal y a través de sus contactos el samovar se propagó a Europa del Este, Oriente Medio y Asia Meridional. Cada región lo amoldó a sus gustos y rituales, pero en esencia la imagen del samovar – la “tetera auto-hervidora” – se volvió familiar desde Estambul hasta Samarcanda y desde el Caspio hasta el Himalaya, simbolizando en todas partes la calidez de compartir una bebida caliente.



Rol cultural y social del samovar en diferentes civilizaciones

Además de su dimensión material, el samovar posee una rica dimensión simbólica y ha desempeñado roles sociales específicos en las culturas donde se asentó. A continuación, examinamos su significado cultural, rituales y costumbres asociadas en distintos contextos.

En la cultura rusa, el samovar se erige como emblema de hospitalidad, familia y tradición. Prácticamente no existe *dacha* (casa de campo) rusa sin su viejo samovar en un rincón, o familia que no conserve el samovar de la abuela como reliquia. El acto de “tomar el té” en Rusia (práctica conocida simplemente como *chai pit*) trasciende lo gastronómico: es un ritual social en sí mismo. Se sirve té no tanto por la sed, sino como pretexto para la conversación y la camaradería. En la Rusia zarista del siglo XIX, “hacer el té” implicaba todo un ceremonial: la anfitriona encendía el samovar al caer la tarde, la familia se reunía en torno a la mesa, se disponían pasteles, mermeladas, frutas confitadas y azúcar en terrones (que muchos tenían la costumbre de sostener entre los dientes mientras sorbían el té). Tomar té duraba horas y era sinónimo de tertulia tranquila. Este *rito del té ruso* contrastaba, como comentaba la curadora Yurkina, con la ceremonia del té en Asia Oriental o la costumbre británica: “*En China y Japón el té es el fin en sí mismo; en Inglaterra se acompaña solo de crema; en Rusia, el té es una excusa para una larga conversación, siempre con dulces y refrigerios de por medio*”. El samovar, al proporcionar agua caliente constante, posibilitaba estas largas sesiones sin prisas. No es extraño entonces que el samovar fuera llamado “*el alma de la casa*” en muchos proverbios rusos. También inspiró canciones folclóricas y refranes: por ejemplo, se decía que un buen esposo era como un samovar – “siempre caliente y dispuesto” – o que “*un samovar silencioso pronto deja de hervir*” (alegoría sobre la importancia de la conversación para mantener viva la relación). Incluso durante el periodo soviético, cuando se introdujeron los hervidores eléctricos, la imagen del samovar siguió asociada a la *ruskost*’ (russianidad) tradicional, empleándose en propaganda para evocar los “buenos viejos tiempos” y la unidad familiar. En años recientes ha habido un resurgir del interés: eventos turísticos ofrecen “*ceremonias de té con samovar*”, y en exposiciones de arte decorativo se le dedica atención especial, resaltando su doble faceta de objeto utilitario y obra de arte.

En Irán, el samovar también adquirió connotaciones culturales propias. Dado que la adopción del té coincidió con transformaciones sociales en la era Qajar, el samovar llegó a simbolizar la modernidad doméstica. Tener un samovar en casa, hacia 1850, era signo de estatus y apertura a influencias extranjeras (similar a poseer, por ejemplo, porcelana europea). Con el tiempo, sin embargo, el samovar se *nativizó* completamente en el contexto persa. Pasó a formar parte del mobiliario típico: en las pinturas de la época Qajar tardía aparecen familias nobles reunidas en torno a bandejas de té con un samovar de fondo. Se hizo costumbre en la cultura iraní que los **novios recibieran un samovar como regalo de bodas**, tradición que persistió mucho tiempo, pues disponer de uno era esencial para inaugurar el nuevo hogar y ofrecer té a las visitas, práctica fundamental en la etiqueta persa. El acto de servir té desde el samovar también generó pequeñas ritualidades: en algunas regiones de Irán, la nuera debía servir el té al suegro



utilizando el samovar familiar como muestra de respeto; en otras, se creía que tener el samovar limpio y reluciente atraía la buena fortuna al hogar, mientras que dejar que se apagara durante una visita era descortés. Asimismo, el arte del *Varsho-Sazi* – término persa que designa la fabricación artesanal de samovares y objetos de metal decorados – se considera parte del patrimonio cultural: esos hermosos samovares repujados con motivos de paisajes o poesías epigráficas no solo hervían agua, sino que contaban historias y embellecían la estancia. Culturalmente, el continuo humo del samovar y el tintineo de sus vasos de té en las bandejas se integraron en la *nostalgia colectiva* iraní del siglo XIX, al punto de que poetas persas mencionan metafóricamente el samovar en versos sobre el calor del hogar y la dulzura de la vida en familia, equiparándolo al fuego del amor que mantiene unida a la familia.

En las sociedades de Asia Central, el samovar asumió un rol comunitario en los espacios sociales por excelencia: las *chaikhanas* (casas de té). Tradicionalmente, las chaikhanas eran lugares donde los hombres se reunían a conversar, fumar pipa y beber té verde. Con la llegada del samovar, su dinámica se enriqueció. El encargado de la casa de té encendía un gran samovar de latón desde temprano y el té se servía continuamente a los parroquianos, que se sentaban en plataformas elevadas cubiertas de alfombras. Aquí el samovar significaba **convivencia y democratización**: a diferencia del “samovar de salón” de la casa aristocrática rusa, en las chaikhanas el samovar era compartido por todos los clientes; a veces un mismo samovar daba de beber a decenas de personas en un día, convirtiéndose casi en símbolo de la *baraka* (bendición) de la casa de té. La implantación del samovar ruso llevó a que los artesanos locales también los produjeran con estilo propio: por ejemplo, en Bujará se fabricaron samovares ornamentados con inscripciones árabes, adaptando el objeto a la estética islámica local. Como se mencionó, la profesionalización de los *chaikhanshi* (tenderos del té) incluyó ritos donde el samovar era protagonista: se contaba la leyenda de su origen profético y se consagraba a un santo patrono de los preparadores de té. Incluso se desarrollaron *rituales sincréticos*: en ciertas regiones uzbekas, durante el Navruz se “alimentaba” al samovar echando en el fuego hierbas aromáticas y azúcar, creyendo que el humo dulce llevaba oraciones de prosperidad al cielo. Estas prácticas demuestran cómo un objeto introducido por dominación colonial (el Imperio Ruso) fue absorbido y resignificado por la cultura autóctona hasta el punto de volverse parte integral de sus costumbres.

En Turquía, aunque el samovar no alcanzó la centralidad cultural que tuvo en Rusia o Irán, también se asoció con la idea de compartir y la vida al aire libre. Hasta el día de hoy, existe en Turquía la noción de “*semaver keyfi*”, que podría traducirse como “el placer del samovar”: consiste en ir con amigos o familia a pasar la tarde a la orilla de un río o en un parque, encender un samovar de carbón portátil, preparar té en grupo y relajarse conversando. Este concepto evoca una atmósfera de sencillez bucólica y compañerismo, similar al picnic, y es valorado como una experiencia tradicional turca. Asimismo, en la memoria cultural turca el samovar aparece ligado a la influencia rusa en ciertas áreas (por ejemplo, entre los tártaros de Crimea o los migrantes caucásicos llegados a Anatolia, quienes trajeron esa costumbre). Si bien en las ciudades turcas modernas rara vez se ve un samovar en uso, su imagen persiste en expresiones artísticas menores: hay canciones populares y poemas que lo mencionan como parte de escenarios nostálgicos, y en algunos restaurantes temáticos exhiben samovares antiguos como

Ha no Ma: museo y biblioteca del té by Gyokuro Círculo Argentino del Té



decoración para evocar un ambiente orientalizante. En resumen, en Turquía el samovar es más un ícono nostálgico que un elemento activo en la vida diaria contemporánea, pero aun así participa en la construcción de ese imaginario romántico del té compartido bajo el cielo abierto.

Por último, es pertinente destacar el **simbolismo universal** que rodea al samovar: en casi todas las culturas donde se usa, representa *calor, hospitalidad y sociabilidad*. Es un objeto que rara vez se emplea solo; su razón de ser es servir a varios, congrega gente. Desde la dama rusa que ofrece té a sus invitados inesperados gracias al samovar siempre listo, hasta el viajero centroasiático que sabe que hallará té caliente en cualquier chaikhana con samovar, subyace la idea del samovar como **símbolo de bienvenida y comunidad**. Incluso su forma – robusta, redonda, con “vientre” amplio – sugiere abundancia y generosidad. Antropológicamente, podríamos decir que el samovar sacraliza el acto cotidiano de hervir agua, elevándolo a ritual social. En las sociedades tradicionales, encender el samovar cada día era casi un acto ceremonioso que marcaba la transición del trabajo al descanso, un momento para la intimidad familiar o la amistad. Así, más allá de sus aspectos técnicos, el legado cultural del samovar reside en haber fomentado espacios de encuentro humano: es, en esencia, un catalizador de historias, conversaciones y vínculos interpersonales alrededor del fuego y el té.

Difusión del samovar más allá de Eurasia

¿Cruzó el samovar las fronteras de Eurasia para llegar a otros continentes? Aunque su uso estuvo históricamente concentrado en Rusia, Oriente Medio y Asia, el samovar efectivamente trascendió esos límites a través de migraciones, comercio e incluso colonización. Un caso destacado es su arribo a **América del Norte** en el siglo XIX, de la mano de los colonos rusos. Durante el periodo en que el Imperio Ruso estableció enclaves en Alaska y la costa del Pacífico (la colonia de **Fort Ross** en California, fundada en 1812, y los asentamientos de Alaska hasta 1867), los samovares formaron parte del equipaje cultural ruso. En las factorías de la Compañía Ruso-Americana en sitios como Sitka o Kodiak, se usaban samovares para reconfortar a los colonos con té caliente en los fríos inviernos del Nuevo Mundo. Aún hoy, esas antiguas ciudades de Alaska conservan samovares históricos en sus museos locales, y algunas familias criollas (descendientes de rusos) sacan sus viejos samovares en festividades, como símbolo tangible de su herencia bicultural. Incluso se dieron situaciones pintorescas en épocas más recientes: en la década de 1960, la aerolínea Alaska Airlines incorporó un “servicio de té al estilo ruso” en algunos vuelos, colocando un samovar dorado a bordo para servir té a los pasajeros, resaltando la conexión cultural de Alaska con Rusia. Aunque fue una iniciativa temporal, es ilustrativa de cómo el samovar fue percibido en Norteamérica como un exotismo entrañable.

En **Europa Occidental**, el samovar se dio a conocer principalmente a través de ferias mundiales, exhibiciones y el coleccionismo aristocrático. En la Exposición Universal de París de 1889 – célebre por presentar la Torre Eiffel – se mostraron al público samovares rusos ornamentados, causando sensación. La fábrica de Tula, en especial, ganó medallas en múltiples exposiciones internacionales (Londres 1872, París 1889,



París 1900, etc.), lo cual aumentó la demanda de samovares como objetos decorativos en salones burgueses europeos. Se sabe que tras la feria de 1889 algunos fabricantes franceses incluso produjeron samovares imitando el estilo ruso para su mercado doméstico, lo que indica que el aparato resultó suficientemente atractivo para intentar incorporarlo en la vida europea. No obstante, en Europa occidental la función práctica del samovar fue limitada, dado que ya existían otras costumbres (como el té inglés con kettle y calentadores de plata, o el café). Aun así, **muchos samovares llegaron a Europa y América como piezas de colección o curiosidades culturales**, ya fuera traídos por viajeros, regalados por diplomáticos rusos o adquiridos por anticuarios. Algunos terminaron en museos: por ejemplo, museos etnográficos en Estados Unidos (como el mencionado Spurlock de Illinois) exhiben samovares del siglo XIX para ilustrar la cultura del té ruso.

Otra vía de difusión fue la **diáspora y emigración**. Tras la Revolución rusa de 1917, muchos emigrados *blancos* que huyeron a Francia, Serbia, Estados Unidos y otros países llevaron consigo sus samovares familiares como parte de sus pertenencias más preciadas, usándolos en los círculos de exiliados para recrear un ambiente de patria perdida. Igualmente, las migraciones de persas, caucásicos y centroasiáticos en el siglo XX llevaron el samovar a destinos lejanos: no es raro hallar samovares en comunidades iraníes de Los Ángeles o en hogares de emigrantes azeríes en Alemania, donde continúan cumpliendo su rol en reuniones sociales de esas diásporas. En fechas más recientes, la popularización global de la cultura del té y el gusto por lo retro ha hecho que **el samovar sea apreciado internacionalmente como objeto vintage**. Anticuarios en distintos países venden samovares antiguos restaurados, y en mercados de pulgas de lugares tan distantes como Buenos Aires o Sídney a veces aparecen samovares, reflejo de cuán lejos viajaron algunos de ellos.

En conclusión, si bien el **corazón geográfico del samovar** fue Eurasia, particularmente el eje Rusia–Persia–Turquía–Asia Central, sus alcances simbólicos llegaron más lejos. En cada lugar fue adaptándose y cobrando significados particulares, pero en todos dejó un rastro asociativo común: el samovar remite a la idea de compartir té y calor humano. Hoy día, en plena era eléctrica, el samovar físico ha cedido terreno a dispositivos más modernos en muchos sitios, pero sigue vivo como **referente histórico-cultural**. Ya sea presidiendo una exposición en un museo, apareciendo en una novela histórica o utilizándose efectivamente en un picnic multicultural, el samovar mantiene su aura de puente entre tradición y comunidad. Como han demostrado las evidencias arqueológicas, su principio básico nos acompaña desde hace milenios; como revelan las tradiciones vivas, su espíritu hospitalario continúa vigente allí donde alguien enciende un fuego para ofrecer a otros una taza de té humeante.



Referencias Bibliográficas Seleccionadas:

- Akhundov, Tufan. “Birth of the Samovar? A Puzzling Archeological Find in the Foothills of the Caucasus.” **Azerbaijan International**, vol. 8, no. 3, 2000, pp. 42–44. (Informe del hallazgo arqueológico de un proto-samovar de 3600 años en Shaki, Azerbaiyán)[spurlock.illinois.edu](http://spurlock.illinois.edu/azer.com)azer.com.
- Kaiser, Simone. “Featured Object: Samovar.” **Spurlock Museum Blog**, 29 Sept 2016. (Descripción de un samovar ruso del s. XIX en la colección del Museo Spurlock, con datos históricos y técnicos)spurlock.illinois.eduspurlock.illinois.edu.
- **Encyclopedia of Food and Culture** (Solomon H. Katz, ed.). Artículo “Russia”, vol. 3, Charles Scribner’s Sons, 2003, pp. 214-221. (Sección sobre la cultura del té rusa y el rol del samovar)[en.wikipedia.org](http://en.wikipedia.org/rbth.com)rbth.com.
- Yurkina, Olga (curadora). Entrevista en *Russia Beyond*: “The legendary samovar: Russia’s 300-year tea tradition.” **RBTH Arts & Culture**, 25 Jun 2014. (Exposición del Museo de Arte Decorativo de Moscú; origen del samovar en las fábricas Demidov, usos en Rusia imperial)rbth.comrbth.com.
- **Encyclopædia Iranica**. Varios artículos: “Tea in Iran”, “Qajar Household” (Información sobre la introducción del té y samovar en Persia durante los Qajar, artesanía *varsho-sazi*)en.wikipedia.orgen.wikipedia.org.
- Barry, Mary. *The Samovar: Its History and Use*. Fort Ross Conservancy Library, rev. ed. 1986. (Monografía exhaustiva sobre el samovar, con detalles de su difusión a Alaska y Norteamérica)fortross.orgfortross.org.
- Mack, Glenn R. & Asele Surina. *Food Culture in Russia and Central Asia*. Greenwood Press, 2005, pp. 125-129. (Sección sobre bebidas calientes y equipamiento, menciona la adopción del samovar en Asia Central y Cáucaso)geniusjournals.orggeniusjournals.org.
- Museo Nacional de Irán, catálogo de artes decorativas Qajar (ejemplares de samovares persas del s. XIX en exhibición, procedencia Borujerd, etc.)en.wikipedia.org.