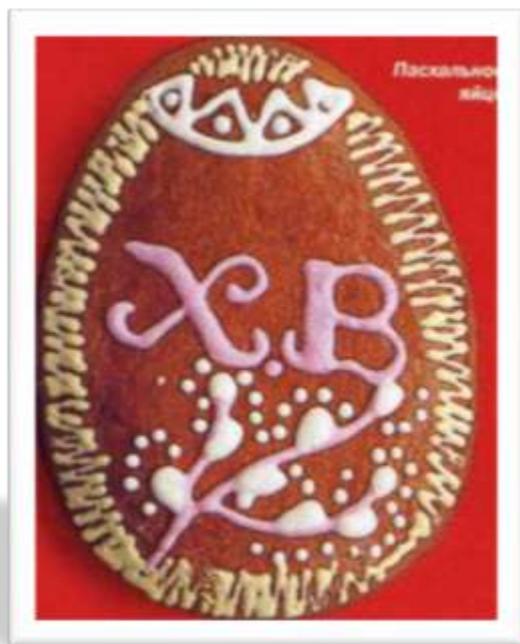


Русские пряники



Пряники русские,
Сладкие, мятные,
К чаю ароматному
Угощенье знатное.

Пряник – древнее лакомство. С ним связаны вековые традиции, обряды, история страны. Первое упоминание о тульском печатном прянике найдено в писцовой книге 1685 года. Пекут их со стародавних времен. Их производили в Вязьме и Туле, Перми и Керчи, в Архангельске и Путивле, в Харькове и Рязани, в Калуге и Твери, в Новгороде и Белгороде и во множестве других городов. И каждый город старался перещегоолять тут всех остальных – сделать пряник вкуснее, красивее, интереснее.



Слово «пряник» происходит от слова «пряный» (от др. рус. «пъпърянь») как прилагательное от слова «пъпърь» - перец. Изначально пряники были не столько сладкими, сколько пряными и даже острыми.



Русские пряники – явление общенациональное, вряд ли где-нибудь еще до такой степени связанное с народной жизнью и бытом. В одной из старинных былин говорится: «Учали добры молодцы есть пряники печатные, запивать винами крепкими».

Виды пряников

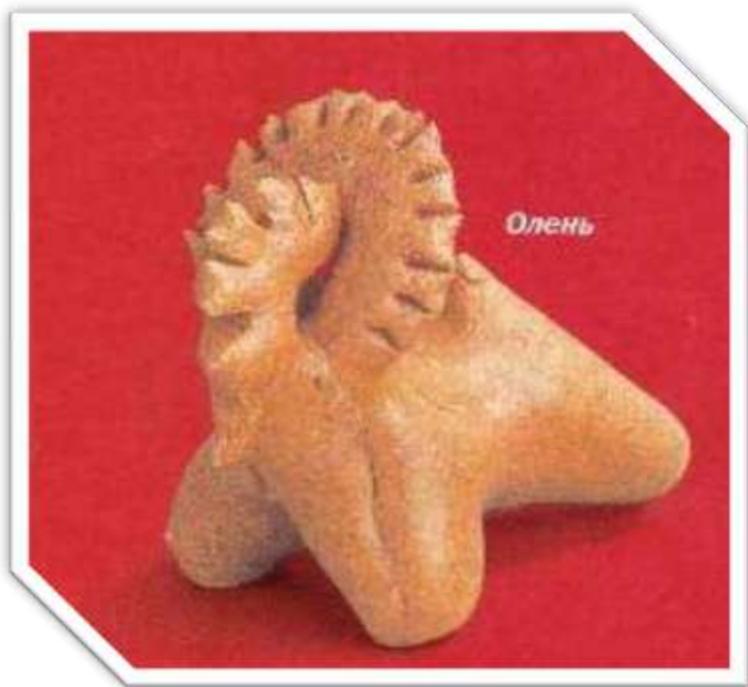
В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства: **лепные, вырезные или силуэтные и печатные.**



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ – пришли к нам из языческой Руси.

Их появление в виде ритуального хлеба связано с языческими представлениями древних славян.

Чтобы заслужить милость богов и их покровительство, каждому из них приносились жертвенные дары - быки, бараны, олени, петухи.

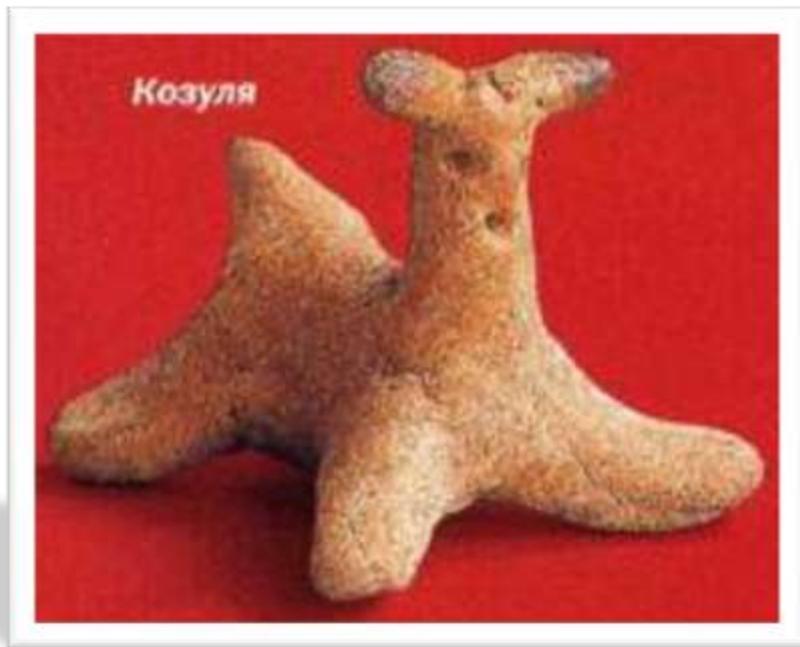


Со временем, кровавые жертвы животных заменились на их скульптурные изображения из глины, дерева и теста.

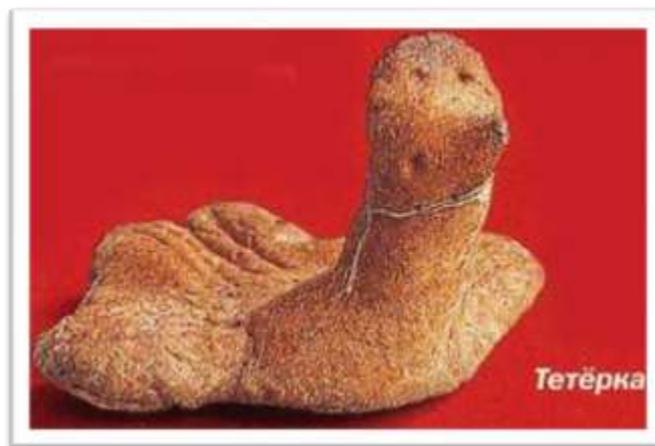
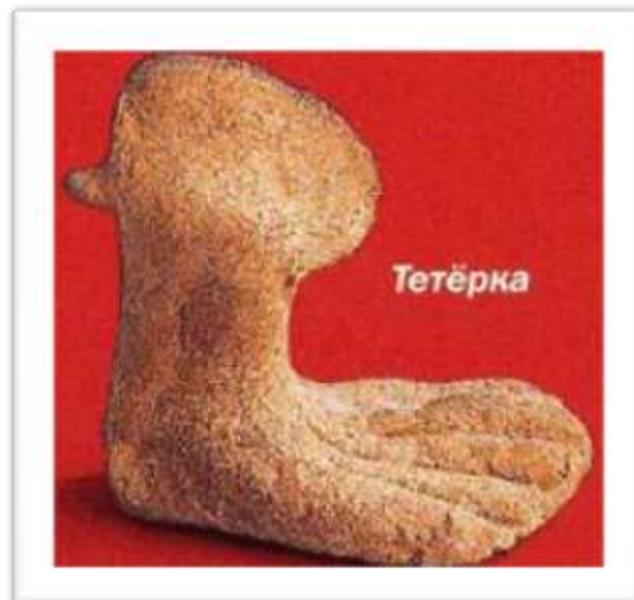
Именно эти ритуальные фигурки из теста и стали тем, что мы называем «пряник».

Сегодня лепные пряники - это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием «козули».

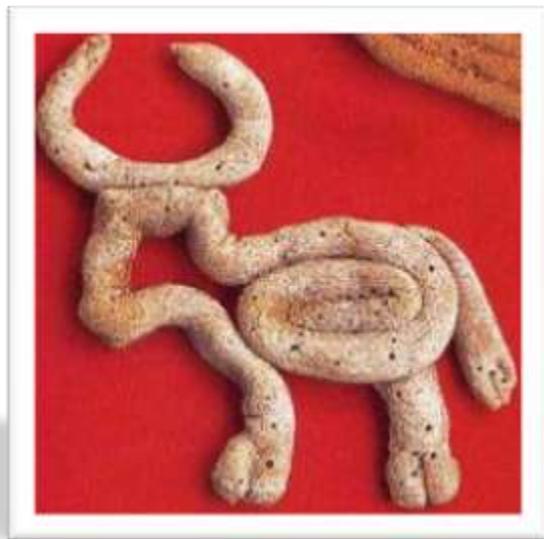
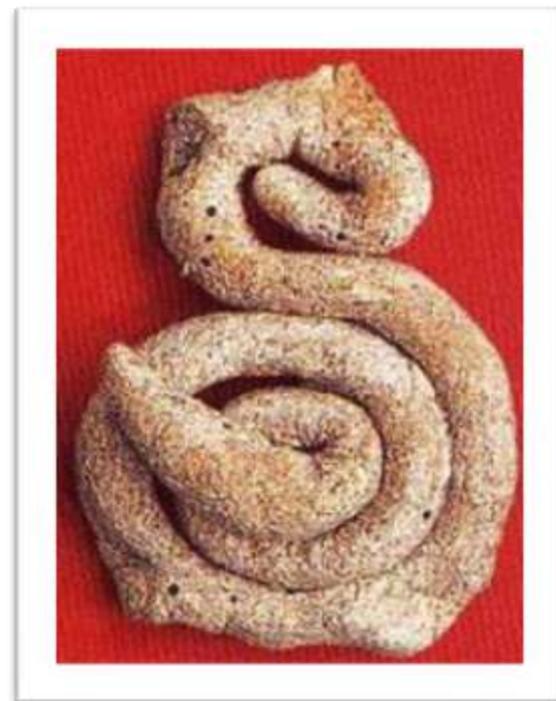
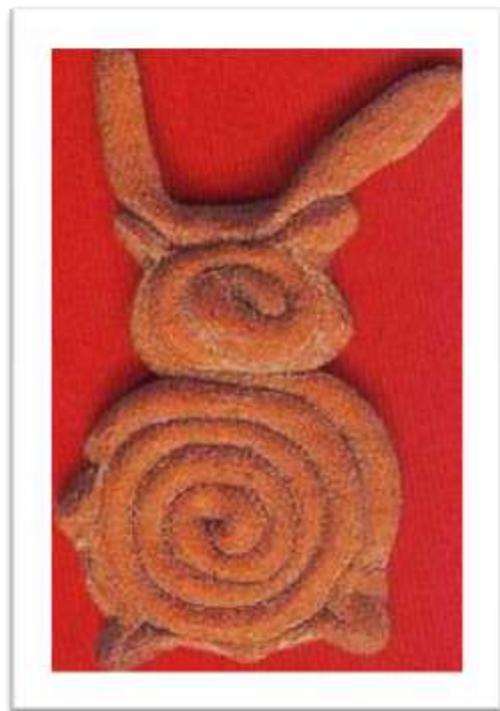
Их традиционные персонажи - конь, олень, коровка, коза, утица, тетерка с птенцами - уцелевшие образы древнерусской языческой мифологии.



Не менее древнюю историю, чем лепные «козули», имеют и так называемые «тетеры», или «витушки», которые до сих пор делают на Мезени и в Каргополе.



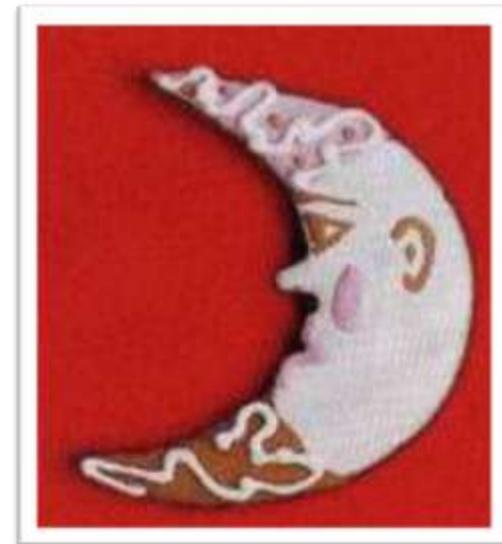
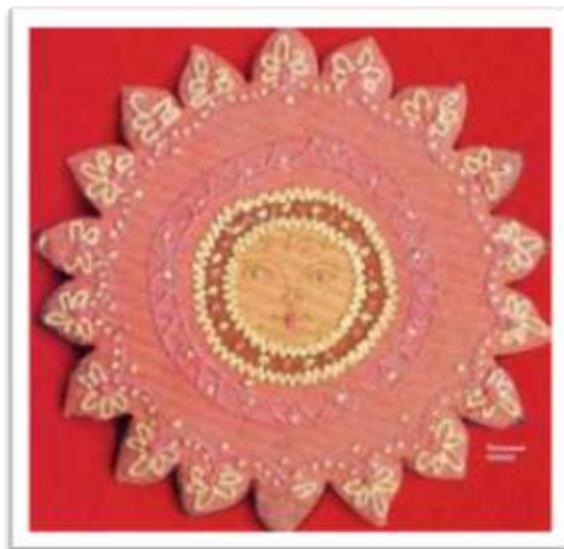
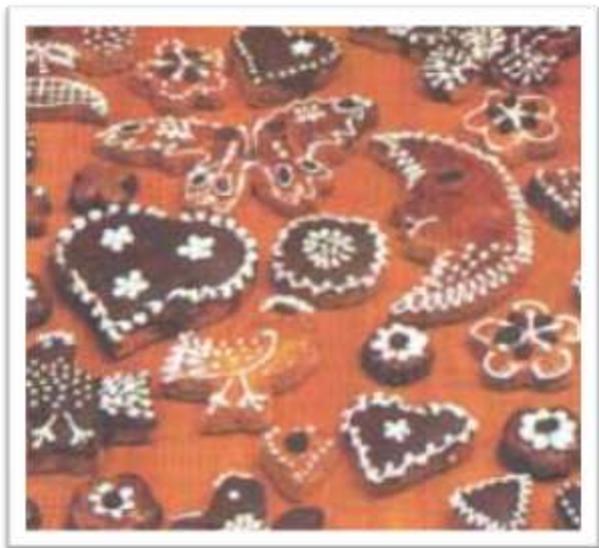
«Витушки» выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей или спиралевидные геометрические фигуры.



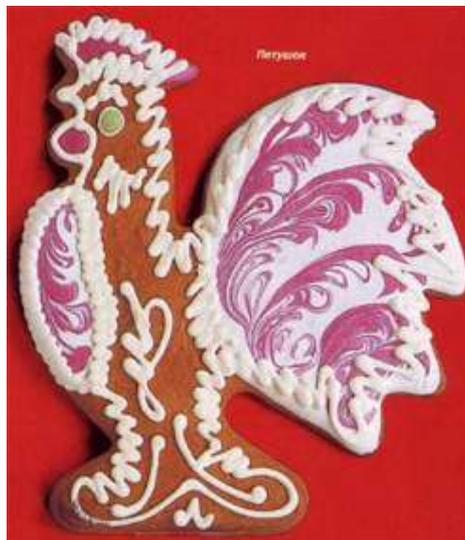
В отличие от лепных, **вырезные** пряники — плоские. Они вырезаются из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных металлических форм. У хорошей стряпухи всегда было в запасе несколько форм-высечек, с помощью которых можно было легко и быстро вырезать из теста фигурки петушков, жаворонков, коровок, рыбок и многое другое.



Первое упоминание о **силуэтных** пряниках относится к 1850 году, но уже к началу XX века они благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.



Но, пожалуй, самые замечательные силуэтные пряники под названием «козули» выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске.



Традиция изготовления этого очень вкусного и ароматного пряника-талисмана насчитывает не одно столетие. В старые времена только самые искусные мастерицы выпекали Козули по большим праздникам. Рецепт особого теста и разноцветной глазури на травах и ягодах хранился в секрете и передавался в семье по наследству.

По своей форме и рисунку традиционные северные Козули очень разнообразны.

Каждый пряник, как и положено талисману-хранителю, исполнен своего глубокого смысла, согласно персонажу – прообразу и вложенным пожеланиям.



Вот основные значения используемых символов:

ДОМИК – благополучие и счастье в доме и семье. Достаток, спокойствие, крепкая дружная семья.

ЛОШАДКА – здоровье, трудолюбие, благородство, настойчивость в достижении целей. Настоящий друг и помощник.

СОВА – мудрость, долголетие, наблюдательность, проницательность.

Способность многое предусматривать и помогать добрым советом.

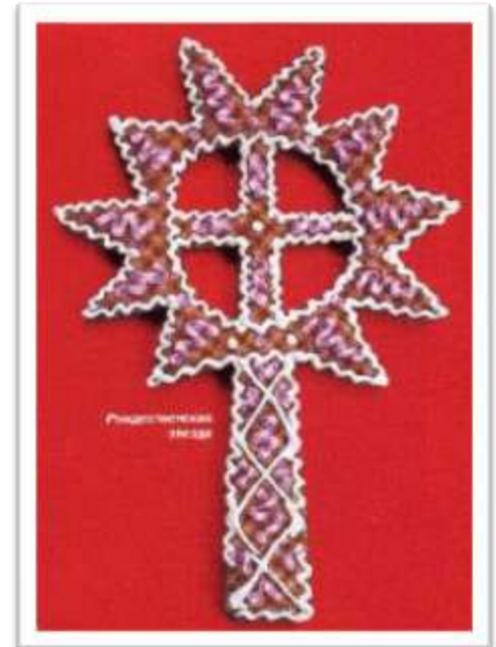
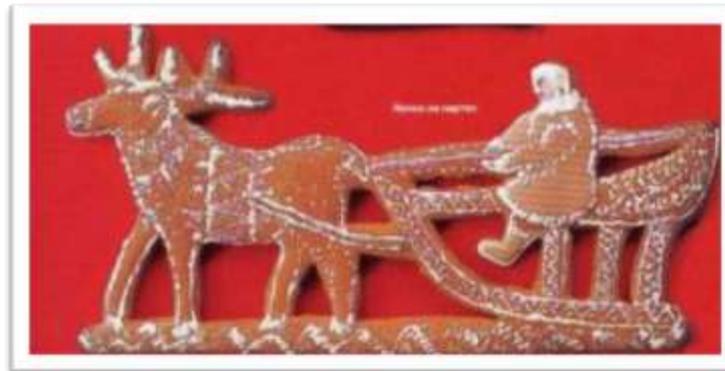
ЁЖИК – домовитый трудяга, честный, заботливый, старательный, изобретательный. Умеет защитить все, что ему дорого в жизни.

ЗАЙКА – ласковая и шустрая, расторопная в хозяйстве, умелая, находчивая. Заботится о семье, дарит любовь ближним.

Традиция изготовления

«козуль» связана с празднованием Рождества. В святочные недели их выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и колядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме, прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу.

Персонажами этих козуль, приуроченных к новогодним праздникам, традиционно были Дед Мороз, Снегурочка, Рождественская звезда, а также приезжавшие в город ненцы, отраженные в таких сюжетах, как оленья упряжка или ненки в национальных одеждах.



Отдельное слово о разноцветной глазури: ярко-малиновая, белоснежная, покрытая сусальным золотом. Она объединила народное творчество и ремесло, когда пряник стал произведением декоративно-прикладного искусства.





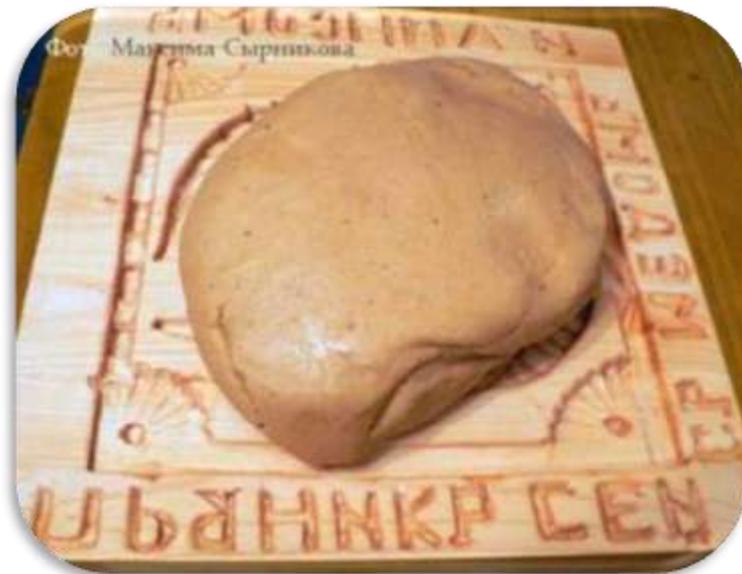
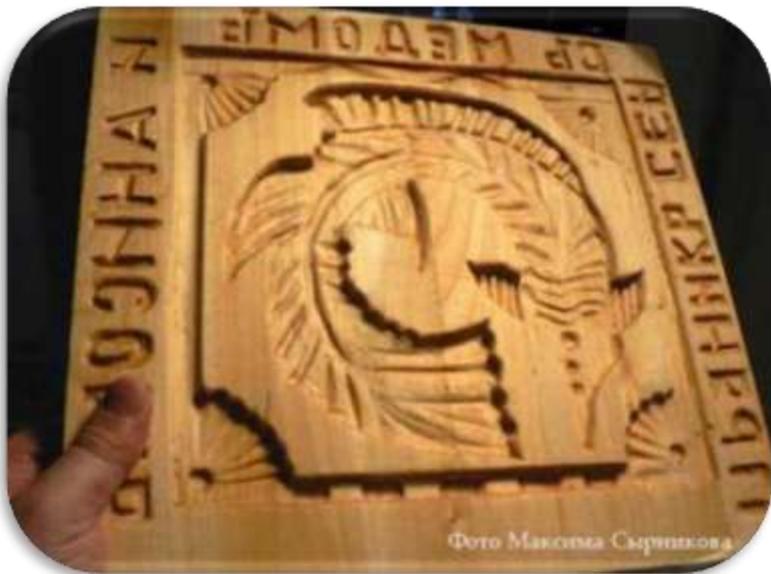
Рождественские пряники, изготовленные современными мастерами



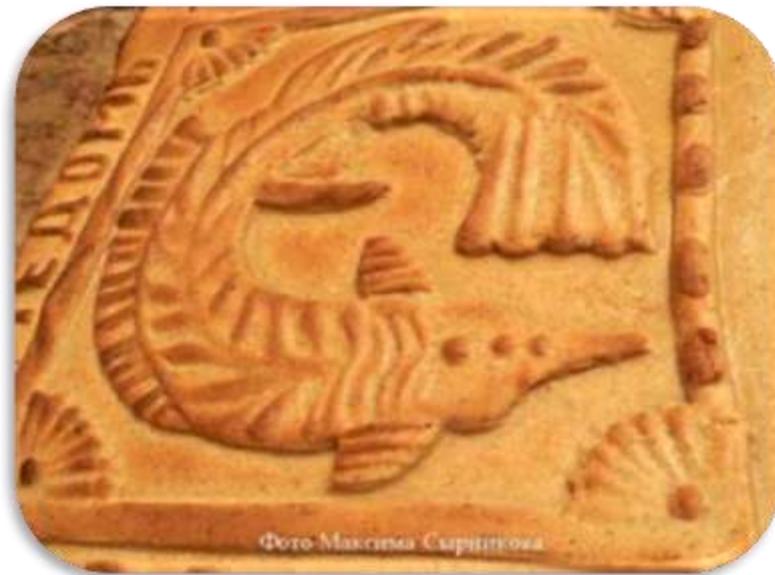
ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК - изготавливают с помощью пряничной доски, или «пряницы», как рельефный оттиск на тесте. Его красота и качество в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли «знаменщиками».



На пряничных досках изображали птиц, рыб, зверей, фантастических животных, терема и фигуры людей. Распространены были пряничные доски, изображавшие всадника на коне, гусара, барышню, кавалера под руку с дамой. Иные имели форму круга, прямоугольника или квадрата. Иногда на пряничных досках выполняли в зеркальном отражении надписи, например: «Кого люблю - дарю»; «Пряники кушать добрым людям во здравие и честь»; «Сей пряник с медом, с перцем и духами».



Процесс изготовления печатного пряника



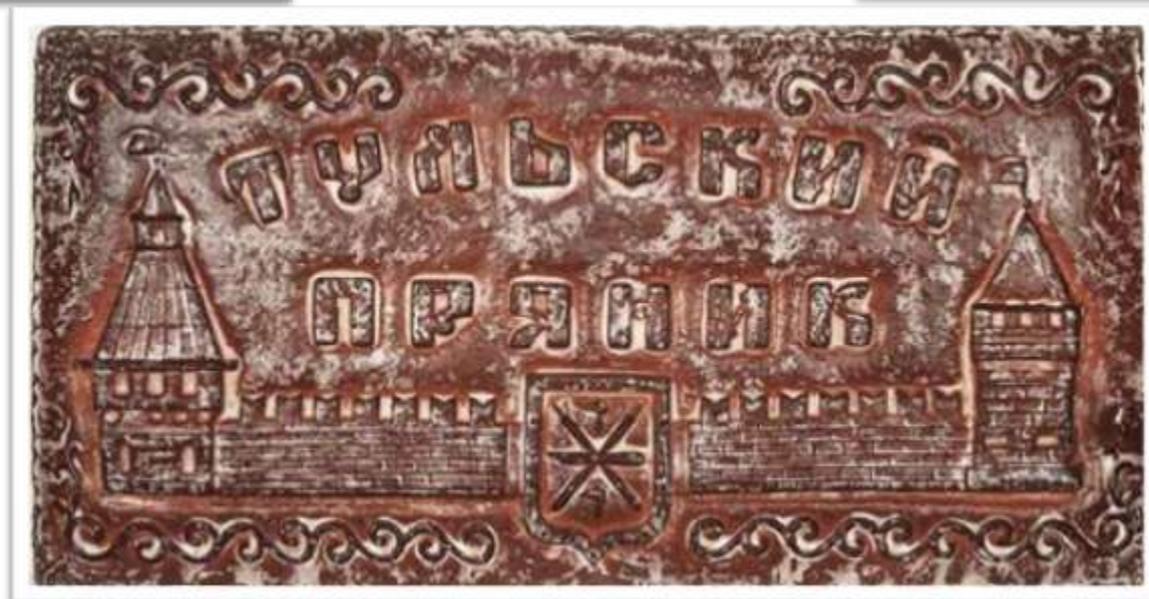
Резчики изготавливали также специальные пряничные доски, с помощью которых можно было отпечатать сразу много небольших по размеру пряников. Получив с помощью такой доски отпечаток на тесте, пряник пекли, а затем разрезали ножом на равные прямоугольники, ориентируясь на отпечатанные на нем специальные желобки.



Таким способом печатались «разгони», или разгонные пряники. Эти пряники хозяева вручали засидевшимся гостям в конце праздника.

Получив «разгоню», гости понимали, что не следует засиживаться, а пора расходиться по домам.

Стоимость «подносных» досок и пряников была очень высока, т.к. их посвящали определенному человеку или событию. Пряники же с наборных досок были меньшими с простым, незатейливым рисунком и дешевыми, за что получили название – «грошевики».



В наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, а внешний вид и вкусовые качества пряников в основном далеки от тех, что были привычны для наших не таких уж и далеких предков.



И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех от мала до велика.