Министерство образования и науки Российской Федерации

Агентство образования администрации Красноярского края

КГОУ «Ачинская санаторная школа-интернат»

**Пряники русские**

Выполнила: ученица 6 класса

Кошеварова Юлия

Руководитель:

Мороз Марина Николаевна

2009

**Пряники русские**

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 Белгородеи во множестве других городов. И каждый город старался перещеголять 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. Память о пряниках дошла до нас и в народном эпосе. В одной из старинных былин говорится: «Учали добры молодцы есть пряники печатные, запивать винами крепкими».

Владимир Иванович Даль, русский писатель, собиратель памятников народного творчества, автор «Толкового словаря живого русского языка», дает в нем такое определение понятию пряник: «Пряник — лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями». Здесь же он приводит примеры русских поговорок: «Жена не пряник, а ржаной ломоть. Наш Сергунька не брезгунька, ест пряники и неписаные. Хлеба не станет, будем пряники есть. Обменялись свахи пряником и пивом». В.И. Даль в своей сказке «Привередница», в которой рассказывается о том, как капризная девочка становится доброй и, попробовав простой ржаной хлеб, говорит печке: «...Такого-то хлебца я отроду не видала — словно пряник-коврижка! А печка, смеючись, говорит: — Голодному и ржаной хлеб за пряник идет, а сытому и коврижка вяземская не сладка!»

И.А. Орлов в статье «Тагил торговый» рассказывает о дореволюционных традициях города. Отмечая, в частности, и славу местных пряников, он пишет: «С детства помню пряники Карташева. Пряничный магазин находился при его доме по Арзамасской улице в первом квартале от улицы Мамина, недалеко от рынка. Карташев выпекал несколько видов пряников: белые с красным пояском, с изюмом, пареные, паточные, мятные, маковые и др. По форме они были разными: рыбка, лошадка, кукла. По цене они были разные, но, наверное, не очень дорогие. Ими угощали гостей, дарили детям как лакомство, брали как угощение на вечеринки. Их бросали на встречные повозки девушкам во время масленского катания на лошадях по Александровской улице. Приезжие из деревень покупали пряники домой как гостинцы. Бытовали поговорки: «Не заигрывай без пряников», «Пряником не заманишь».

У А.П. Чехова в повести «Степь» мальчик Егорушка долго рассматривал в лавке мелкого торговца ящики с пряниками, а потом спрашивал, указывая на мелкие вяземские пряники, сколько они стоят. Пара пряников оценивалась в одну копейку. Прожиточный минимум, по подсчетам историков, в те времена составлял 5 рублей в месяц на человека.

Интересный рассказ о вяземском прянике, как «Прянике» с большой буквы, предлагает Светлана Мамлева: «Это был Пряник из рода пряников! Будучи Пряником, он имел мало общего с тульским и московским сородичами. А уж с современными беспородными его вообще грех сравнивать. Маленький, золотистого цвета прямоугольничек, на один-два укуса,с нанесенным формой-печатью ободком и тремя буквами — ВЯЗ, подтверждающими благородное происхождение Пряника. Он благоухал, начиненный орехами, медом и десятью видами пряностей. — Он таял во рту, — вздыхали старожилы, помнящие вкус Пряника»

Российский пряник являлся неизменной принадлежностью всех социальных слоев — от царского стола до бедной крестьянской избы. Например, на праздничном обеде по случаю вступления на престол самодержца всея Руси Александра III в 1883 г. не было случайных угощений. Все меню состояло из национальных яств, и среди них на десерт был «сладкий стручковый горох, бабашки с маком, пряники вяземские и городецкие». Об этом рассказывает в своей книге «Кулинарное искусство века» Вильям Васильевич Похлебкин.

**Пряник в народной культуре**

С пряниками было связано много народных обычаев и традиций. Пряники разделялись по назначению: подарочные, прощальные, свадебные, поминальные, лечебные, игровые... Без них не проходило ни одно событие. Так, пряник дарили невесте на свадьбе, а заканчивалось свадебное пиршество тем, что гостям давали по кусочку пряника. Получив кусочек, гости знали, что праздник окончен, пора расходиться по домам, поэтому этот пряник назывался «разгонный». Девушки, мечтавшие о замужестве, съедали затем этот пряник с особенным чувством. Да и сам пряник делали большим, красиво украшенным. На другой день после свадьбы молодожены шли в дом к родителям с пряником, и на него все клали подарки и деньги.

Был и еще обычай: ловить пряники. На второй день Пасхи девушки в лучших нарядах выстраивались в круг на площадке около церкви, а парни кидали в них пряники, баранки, конфеты, причем каждый старался попасть в свою избранницу.

В Егорьев день (23 апреля) лепные, фигурные пряники давали животным, чтобы скот летом ходил сам домой и лучше плодился.

К Новому году выпекали небольшие пряники в виде птиц и зверушек, которые использовались как елочные украшения и одновременно являлись лакомством. В Рождественские святки самым ценным подарком для колядовщиков был пряник — как символ благополучия, процветания, богатства. Детям к Новому году и Рождеству пеклись специальные пряничные фигурки в виде церквей, барышень, кавалеров, животных, деревьев, сказочных персонажей и так далее. Пряники для детей, изготовленные в виде заглавных букв, служили им еще и своеобразной сладкой азбукой.

Пряники было принято дарить в Прощеное Воскресенье, которое приходилось на последний день Масленицы перед началом Великого поста. В этот день по христианскому обычаю ходили «прощаться» — просить друг у друга прощения за все причиненные обиды. Визиты сопровождались подношением пирогов и очень больших по весу пряников (от двух до пяти килограммов).

Пряникам приписывали лечебные свойства. Считалось, например, что пряники, специально изготовленные в монастырских пекарнях, обладают целебными свойствами и помогают в лечении некоторых тяжких недугов. Поэтому монастырские служки выпекали их с особым усердием, украшая с обратной стороны заглавными буквами имен архангелов.

А еще пряники небольшого размера использовали для игры. Побеждал тот, чей пряник летел дальше всех и при падении не разбивался. Хорошо известное выражение «как пряник ломается» возникло на ярмарочных играх, когда одним движением руки нужно было пряник на три равные части разломить. Говорят, находились среди игроков такие ловкачи, что за одну только ярмарочную неделю до 20 пудов пряников выигрывали.

До сих пор сохранился обычай в городе Богородицке и в ряде деревень, поселков во время похорон раздавать детям как ангельским душкам кусочки пряников, печенье.

**История пряничного дела**

Пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху. Переход от первобытнообщинного общества к аграрному историки называют неолитической революцией. Из вечного странника человек поневоле перешел к оседлому образу жизни. Окультурив дикие растения и приручив диких животных, люди приобрели Дом. И с тех пор, как люди научились выпекать из зерновой каши пресные лепешки, хлеб стал для них не только пищей насущной, но и основой жизни, культуры, религии, взаимоотношений с другими народами, являясь к тому же одним из главных атрибутов древних ритуально-магических культов во многих странах.

В древнем Иране, где поклонялись богу Солнца Митре, в его честь лепешке придавали круглую форму, что до сих пор сохранилось у народов Ближнего Востока и Средней Азии (славянский блин тоже символизирует Солнце). Две тысячи лет назад в Сирии договоры скреплялись пожатием рук над хлебом, а египтяне предлагали хлеб в качестве залога мира.

Обрядов и культов, связанных с хлебом, было великое множество, но все их объединяло одно — желание получить покровительство богов. Рассказывают, что Пифагор, когда открыл, что гипотенуза имеет соответствие с катетами треугольника, то принес в жертву быка, сделанного из пшеничного теста. Пшеничный бык — «пифагоров пряник», как и «пифагоровы штаны», стал крылатым выражением. О хлебе в христианстве как пищи не только насущной, но и символе пищи духовной, хорошо известно.

Переход от обрядового печения к прянику происходил на протяжении нескольких столетий. На Руси первые пряники, называемые «медовым хлебом», появились еще около IX века. Они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Пряники — не русское изобретение, они характерны для многих европейских народов. Испокон веков они были национальным лакомством русских, прибалтов (литовцев, латышей, эстонцев), немцев, поляков, шотландцев. Однако, если пряник — лакомство, где главными частями являются пшеничная мука и мед, — то, безусловно, это чисто русское изобретение. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в ХII-ХIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезенные из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

**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, осознававших свою зависимость от природных явлений (дождя, снега, града, засухи), дарующих или губящих урожай, что и определило для них уважительное отношение к природе, и к многочисленным богам, олицетворяющим ее силы. 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. Имение эти ритуальные фигурки из теста и явились тем изобразительным началом, которое спустя столетия перейдет на то, что мы называем «пряник».

Сегодня лепные пряники - это большая этнографическая редкость, сохранившаяся на территории русского Севеpa 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 ХХ 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.

*Свинка*  – здоровье, благополучие и достаток. Помогает добывать и копить средства на добрые цели, на то, чего всем сердцем желается.

*Коровка* – кормилица, приносит достаток. Доброта и спокойствие, любовь и надежность, опора всей семьи.

*Собака* – верный друг. Справедливость, честность, благородство, выдержка. Надежность и преданность своей семье, идеалам, делу.

*Кошка* – добрая и ласковая хранительница домашнего очага. Любящая и заботливая. Самостоятельная, смелая и осторожная, готовая ко всему в жизни, если надо и коготки имеются.

*Лебедь*  – красота и здоровье. Символ молодости и свободы духа, настоящей любви и верности. Помогает найти свою половинку.

*Петушок* – горячее сердце, боец, защитник. Бесстрашный, готовый на любые подвиги ради своей любви, и своих ближних. Смело идет первым в неизвестное.

*Кораблик* – символ нахождения своего пути в жизни. Паруса ловят ветер, а человек удачу.

*Рыбка* – мудрая молчаливая волшебница. Знает то, что скрыто от глаз.

*Олень* – надежда и опора во всем, всегда выручит, всегда поможет. Несет на своих рогах Солнце.

Люди дарили друг другу Козули с самыми добрыми пожеланиями. В народе считалось: Козулечку подарить — прибыток в дом принести. Получив в подарок такой пряник, счастливый обладатель талисмана ставил его в доме в красный угол, то есть на самое видное и почетное место, и не ел до тех пор, пока ему не подарят новый, пусть даже через год! Только тогда прежний пряник с благодарностью съедался. Причём вкус такой Козули за долгое время только лучше становился, и считалось, что чем дольше стоит пряничек да добрые мысли в себя впитывает, тем более целебным и волшебным становится.

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». Вот что писал об этих досках первый исследователь пряников И. Голышев: «Доски для пряников вырезались преимущественно на грушевых и липовых досках и имели порядочную ценность, от 3 до 15 рублей серебром, которые вырезались по заказам особыми мастерами, а также, кроме заказов, доски вырезались и на вольную продажу; на них существовала своя мода: прянико-пекари перебивали друг друга новыми манерами рисунка и резчики изобретали свои выдумки на досках для привлечения покупателей. Резчики иногда кроме разных надписей вырезали свою фамилию. Вновь выдуманный рисунок ценился дорого по тогдашнему времени, и первый, приобретший, доску, конкурировал перед другим».

Наиболее популярными мотивами досок для «подносных» пряников были двуглавый орел с атрибутами царского отличия, сказочные терема с шатровыми крышами, увенчанные двуглавыми орлами или флагами, сложные декоративные композиции, насыщенные растительным орнаментом, райскими птицами, цветами, а также изображениями львов, барсов, птицы Сирин и Алконоста.

Известны случаи подношения больших печатных пряников, один из которых подарили царю в январе 1895 г.: «Депутация от городецких старообрядцев имела счастие поднести Их Величествам, по случаю совершившегося бракосочетания, громадный свадебный пряник – ковригу. Пряник был преподнесён Их Величествам на большом деревянном блюде, изделия кустарей Семёновского уезда, раскрашенном в русском вкусе. Пряник приготовлен в одном из местных пряничных заведений из пшеничной муки крупчатки высшего сорта, смешанной с чистым медом. Он имеет форму квадрата, сторона которого более аршина (71 см), толщина пряника четыре вершка (18 см), вес пуд восемь фунтов (19,7 кг). В средине пряника изображен государственный герб, по краям его находится надпись: Их Императорским Величествам Государю Императору Николаю Александровичу и Государыне Императрице от старообрядцев села Городца Нижегородской губернии».

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».

Резчики изготовляли 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 «эксклюзивность» и адресность посвящения не позволяла их тиражировать. Пряники же с наборных досок были небольшими 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.