

ИСТОРИЯ КУРСКОЙ ПРЯНИЧНОЙ ТРАДИЦИИ

© 2021 М. Н. Шабанова¹, М. А. Хмелевская²

¹докт. пед. наук, доцент,
заведующий кафедрой художественного образования и истории искусств
e-mail: zachetanet45@gmail.com

²канд. пед. наук, доцент,
директор колледжа коммерции, технологий и сервиса
e-mail: xmelevskay@mail.ru

Курский государственный университет

Статья освещает особенности и историю пряничного дела в России. В статье предпринята попытка классификации рецептуры пряников, его форм и декора в зависимости от места приготовления. Впервые проанализирована уникальная пряничная форма (печатная доска), находящаяся в Курском краеведческом музее. Авторы статьи выносят предположение о связи образа традиционной суджанской игрушки с формой суджанского пряника.

Ключевые слова: пряник, пряничное дело, кондитерские изделия, традиция, выпечка, пряничная доска.

HISTORY OF THE KURSK GINGERBREAD TRADITION

© 2021 M. N. Shabanova¹, M. A. Khmelevskaya²

¹ Doctor of Pedagogical Sciences, Associate Professor,
Head of the Department of Art Education and Art History
e-mail: zachetanet45@gmail.com

² Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor,
Director of the College of Commerce, Technology and Service
e-mail: xmelevskay@mail.ru

Kursk State University

The article highlights the peculiarities and history of the gingerbread business in Russia. The article attempts to classify the gingerbread recipe, its forms and decor, depending on the place of preparation. For the first time, a unique gingerbread form (printed board), which is in the Kursk Museum of Local Lore, has been analyzed. The authors of the article make an assumption about the connection between the image of a traditional Sudzhan toy and the shape of a Sudzhan gingerbread.

Keywords: gingerbread, gingerbread business, confectionery, tradition, baked goods, gingerbread board.

Самым знаковым этапом в развитии человеческой цивилизации, без сомнения, можно назвать тот, когда человек научился печь хлеб. Процесс изготовления хлеба от посадки зерна в почву до вкушения его за трапезой во многих культурах мира стал символом жизни, со всеми ее этапами. Зерно, «погребенное» во сыру землю, должно не просто возродиться заново,

а приумножиться многократно в колосе. Колос, взлелеянный дождем и солнцем, осушенный ветром, тоже должен отдать свои жизненные соки муке, а пройдя через огонь, стать наконец хлебом, без которого немыслима жизнь ни одного народа на земле. Однако, тесно связанный не только с культурой питания, но и с обрядовой жизнью народов мира, хлеб прошел своего рода адаптацию под смысловые концепты тех ритуальных кушаний, которые сопровождали всевозможные трапезы. Мы все слышали о разновидностях свадебных, поминальных, праздничных и ритуальных хлебов. Вследствие этого менялись и рецептуры хлеба, его форма, его декор. Когда речь идет о народной культуре, то тут нет места простому украшательству, как правило, все составляющие процесса весьма знаковы и несут в себе смыслы, которые наши предки прекрасно понимали.

Если необходимо определить самое распространенное блюдо нашей национальной кухни, то, скорее всего, это русский пряник. Его отличают разнообразие рецептур, а также целый культурный слой традиций и быта нашего народа.

В работах В.В. Похлебкина, российского историка, знатока русской кулинарии, мы находим, что первые пряники появились на Руси еще в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. По его мнению, это были самые простые и самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Именовались они медовым хлебом [7]. Пряниками их стали называть позднее, в XI–XII вв., когда стали добавлять больше пряностей и когда именно наличие пряностей, а не меда, оказалось наиболее характерным признаком пряничного теста [7, с. 73].

Наиболее древние по времени своего появления лепные пряники делали руками. Похожи они были на глиняные игрушки. Поскольку их часто лепили в виде животных, отсюда и возникло название такого типа – «козули» или «тетерки». Некоторые формы традиционной глиняной игрушки Курского края вполне могли вдохновить мастеров-пряничников. Вполне возможно, что в Судже известную игрушку-свистульку в виде домашних животных с выразительными головами и кубастеньким телом на устойчивых ножках могли дублировать и в пряничном деле, ведь и пряники и сужданскую игрушку часто делали на одних и тех же подворьях. Не стоит забывать и про тот факт, что обережная фигурка животного тесно связана с культом языческого бога Велеса, и по весне еще наши далекие предки выпекали особый «скотий хлеб» в форме своего домашнего скота и давали его животным перед первым выгоном на вольные пастбища. А некоторые такие хлеба оставляли до завершения сезона выпаса в святом углу жилища, для того что бы любая хворь отступала от животного; пропитанная святостью угла, а также теплом жилища такая фигурка, уже засохшая, размачивалась водой и давалась как лекарство с особыми заговорами больному животному. Учитывая тот факт, что глиняные игрушки-свистульки изначально тоже были связаны с весенними праздниками, что они в Суджанской да и вообще южнорусской интерпретации весьма похожи на пряники внешне, то мы берем на себя смелость предположить о вероятной схожести художественных трактовок образов в глиняной игрушке и прянике. Такой пряник пришел к нам из языческой Руси как олицетворение жертвоприношения богам, поэтому на основе ритуального языческого печенья появляются пряники в виде рыб, птиц, женских фигур [9], а затем становятся традиционными зооморфные и солярные формы: конь, олень, корова, коза, утка, рыба, петух, солнце, месяц, звезды [3] и др.

Тогда же, по мнению Л. Смусина (статья «Пряник печатный»),

излюбленными мотивами становятся изображения льва, единорога, двуглавого орла, птицы-сирин.

В.В. Похлёбкин отмечает, что в русские пряники входили обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, померанцевая или лимонная цедра, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мята, анис, имбирь, а ранее применялись также галгант, мацис, кориандр, изредка ваниль. В качестве других обязательных характерных компонентов пряников он называет кондитерскую патоку, карамелизованный сахар (жженку) и мед, а также варенье, сушеные ягоды, повидло, мармелад, которые «либо служат прокладками, склейками между двумя пряничными поверхностями, либо замешиваются прямо в тесто» [7].

Были и другие добавки к пряничному тесту, среди которых черный перец, итальянский укроп, тмин, мак, орехи и др.

Для любого вида пряников обязательно характерен основной какой-либо компонент. Таковы пряники медовые, ржаные, пшеничные, миндальные, лимонные, мятные, малиновые, паточные, сахарные и другие. В названиях некоторых отражен дополнительный технологический прием (сырцовые, заварные, битые) или внешний вид (писаные, печатные, фигурные, жемки (отжатые), отштампованные трафаретом). Русские пряники (за исключением мятных и вяземских) покрывали глазурью, иногда разноцветной, розовой, но чаще всего белой. Многие пряники имеют к тому же рельефный рисунок (тульские, вяземские, городецкие) [7, с. 74].

Печатный пряник изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твёрдой породы, – это самый распространённый вид пряника – прямоугольная табличка с надписями. Самый простой и эффективный способ приготовления у вырезного пряника, который вырезается из теста с помощью металлической формы. Самый древний пряник – лепной. Этот способ особенно был распространён на Севере.

Из статьи Д. Кудинова мы узнаем, что в таможенных книгах XVII в. пряники фигурируют среди ввозимого в города товара. Например, в курской таможенной книге 1647/1648 г. указывается, что два «коробьи» пряников были привезены торговцем из Брянска и еще один доставлен жителем Новгорода-Северского. Уже в XVIII–XIX вв. продукция пряничников с купеческими обозами преодолевала самые дальние расстояния – из европейской части страны в Сибирь и, наоборот, из северных губерний в южные и т.д. По информации исследователя А.И. Раздорского, в курской переписной книге 1720 г. упоминаются один пряничник, два торговца пряниками и калачами [4].

Можно предположить, что лепные пряники, возникшие в северных регионах языческой Руси и существующие поныне, также были известны и распространены на нашей территории не позднее XVIII в. благодаря торговле. В этом же веке на пряниках появляются сложные жанровые сюжеты, корабли, семейные и любовные пары, здания, корзины с цветами, столы с самоварами и снедь и т. д., а с 70-х гг. XIX в. пряничные мастера начинают в круг привычных, традиционных сюжетов включать элементы нового городского быта [9].

В конце XIX в. в Российской империи на торг попадало около двадцати сортов пряников [6].

В поздний период существования Российской империи пряники даже вывозили за границу, где они уже сбывались европейским любителям сладостей.

В.В. Похлёбкин отмечал наличие совершенно особых отличий, свойственных русским пряникам в разных краях России [11]. Предположительно с XVII в. начинают формироваться определённые традиции «малой

региональности» по приготовлению пряников [1].

Это разнообразие видов пряников достигалось за счет вариаций ароматических компонентов и технологических приемов изготовления. Производство пряников к XVIII–XIX вв. уже процветало «в Перми, Архангельске, Курске (в т. ч. «коренские пряники», которыми славилась Коренная пустынь), Харькове, Рязани, Калуге, Твери, Вязьме, Туле, Новгороде, Городце» [8].

Вот как описывает Курскую Коренскую ярмарку XIX в. В. Гиляровский: «Эта ярмарка при Коренной пустыни Курской губернии еще в восьмидесятых годах поражала меня своей кипучей и пестрой суетой и необыкновенной обстановкой. < ... > Во многих лавках в закрытых клетках пели соловьи, знаменитые курские соловьи, за которых любители платили сотни рублей. На развале – пряники, изюм, чернослив, шептала, урюк горами высились. Гармонисты, песенники, рожечники, гусяры – повсюду» [2, с. 71–72]. Курский краевед В. Степанов в своей статье «Курская Коренная ярмарка» называет 20, 30 и 40-е гг. XIX в. самым цветущим временем ярмарки. «... На ней можно было встретить, кроме русских, бухарцев, татар, армян, жителей Кавказа, персов, венгерцев, представителей торговых фирм Кенигсберга, Львова, Лейпцига и других заграничных рынков» [10]. Поставщиками различных товаров на ярмарку были Тула, уральские и сибирские заводы, Воронежская губерния, Крым, Одесса, Нахичевань, Астрахань, Черкассы. Таким образом, уникальные курские «коренские» и другие «местечковые» пряники вполне могли разноситься по свету как торговцами, так и паломниками, шедшими к Курской Коренной чудотворной иконе Божьей матери «Знамение».

Так каковы же были курские «коренские» гостинцы? Об этом мы узнаем из статьи Д. Кудинова «Путивльские пряники, что известно нам о них?», где написано, что курские «коренские» пряники были «укропные, на розовой воде или даже на огуречном рассоле, на темных или светлых сортах меда, нередко с добавлением жженого сахара». Можно предположить, что «коренские» пряники были печатными, с тесненным словом «Коренской» (именно это позволило сохранить его название до наших дней), традиционной прямоугольной для того времени формой. Возможно, на нем для различия были дополнительные изображения ингредиентов, используемых в их приготовлении: роза, огурец, укроп.

Кроме Курских «коренских» были и другие пряники.

В статье «Оригинальный пошиб» В. Малахина мы находим, что уже к началу XX в. (первое упоминание относится к 1850 г.) в Центральной России широкое распространение получили силуэтные пряники. Благодаря своим декоративным качествам и разнообразию художественных решений такие пряники стали наиболее массовыми и популярными. В этой же статье мы находим описание таких пряников: «мягкий, линейный рисунок, заполняющий плоскость пряника и не связанный с его формой, – на «вырубных» пряниках из Воронежа; ярко-красная расцветка сахарной глазурью и наклеенными кусочками сусального золота по светлому фону – на пряниках из Путивля (быв. Курской губ.); оригинальное использование пуха и крашенных птичьих перьев – на расписных пряниках Новохоперска». Традиционно для силуэтных (вырезных) пряников использовали формы птиц, рыб, животных, солнечных символов, фантазийных персонажей (русалка, птица сирий), христианских символов (крест, табличка с буквами ХВ). Наибольшее разнообразие форм силуэтных заливных пряников выпекали для украшения рождественской

елки: звезды, сердечки, подковы, елочки, домики, церкви, зверушки, человечки, сказочные герои и др.

Рождественская ель изначально ассоциировалась с вечным райским деревом, дарующим чистым душам (детям) свои блага. Кроме подарков на ней располагались и гостинцы-лакомства, среди которых подарочный расписной пряник был самым желанным. Кроме своего потрясающего вкуса он отличался еще и искусной декорировкой. В конце XVIII в. набирает популярность так называемый «немецкий рождественский пряник». Изначально привозной, вскоре он стал изготавливаться и в России, но первичное название сохранил. Такие пряники отличала особая изящная роспись цветными глазурями с довольно обширной палитрой. Часто и сама печать пряника и роспись были сюжетными, что не очень характерно для пряника русского. Роспись была нарядной и часто многослойной. Так, например, очень популярный тип пряника «Сказочный домик» после первой цветной прописки обильно покрывался сверху тонким белоснежным письмом, имитирующим морозные узоры на окнах, снежинки, дуновение зимнего ветерка или завихрения дыма из трубы. Такие пряники могли себе позволить немногие горожане, и к ним относились довольно бережно, их сохраняли годами. Известны истории о военном голодном времени Великой Отечественной, когда женщины доставали рождественские пряники из сундуков, перетирали их с водой и этим подкармливали голодных детей. Тогда такие «подарки», сохранявшиеся за счет рецептуры годами, действительно спасали жизни.

Подтверждает разнообразие форм курских пряников «бывшие экспонаты Румянцевского музея в Москве (действовал в 1828–1924 гг.). Это т.н. “прощенники“, сделанные из белого и розового теста, украшенные золотой фольгой: “слон”, “петух”, “орел” и “барышня”. Они были куплены дарителем на Масленицу в <...> Курской губернии» [4].

В статье И.В. Бусарова находим цитату из воспоминаний Н.Д. Виноградова, коллекционера пряников: «к 1915 году, когда я кончил училище, у меня собралось несколько сот пряников из Москвы, Керчи, Харькова, Калуги, Рязани, Белгорода, Михайлова (быв. Черниговской губ.), Путивля (быв. Курской губ.) и других мест и городов». В документальном фильме «Серьёзные чудачества» (реж. И. Бессарабов) Н.Д. Виноградов демонстрирует пряники из своей коллекции, в том числе путивльские (рис. 1), которые имеют «человеческие» формы – мужчины в широкополой шляпе, «бабы», «девицы», «возницы». Роспись этих пряников напоминает козлянские мотивы.

На основании этих описаний мы можем точно понять, как выглядели в том числе и курские пряники.

В поисках дополнительной информации о курских пряниках мы обратились в музеи, библиотеки и к частным лицам, увлеченным историей своего края.

В Курском областном краеведческом музее в качестве экспоната представлена пряничная форма крупных размеров с интересным сюжетом «Свадебный боярский пир» (XVII в.), на которой изображен стол с кушаньями и приборами, за столом сидят молодожены и гости, им прислуживают слуги, работая у подсобных столов с различной посудой. Композиция частично обрамлена по краю виноградной лозой. Наличие такой пряничной доски со сложным сюжетом позволяет утверждать, что в Курске печатные пряники существовали уже в XVII в. Весьма любопытна сложная и выразительная композиция этой доски. Она будто согласуется с иконописной традицией,

возможно, резчик имел некое художественное образование или просто вдохновился библейскими сюжетами. Несомненно, с учётом размера и сложности работы это был пряник для особого случая, собственно, сюжет свадебного пира подсказывает нам его повод. Гостей за столом окружает виноградная лоза, на столе рыба и хлеб, мужчины и женщины сидят торжественно по разные стороны и мужчины в руках держат кубки. Жених же не пьет, так как распитие алкоголя молодыми на свадебном пиру осуждалось на Руси испокон века. Внизу слуги хлопочут с посудой и подачей блюд и напитков. Но если мы приглядимся внимательно к деталям, то заметим, что облачения людей, высокие и узкие кубки, кресла-стулья и изящные кувшины размером почти с человеческий рост – все это не совсем характерно для курской культурной жизни XVII–XVIII вв. При этом сюжет остается нам очень знакомым. Здесь нет никакой интриги. На свадебных пряниках, скорее всего, изображается сюжет, навеянный библейским текстом о «Браке в Канне Галилейской», когда сам Спаситель мира со своей Святой Матерью был приглашен на пир, где произошло одно из его чудес. Так сюжетная линия пряничной доски как бы подчеркивает божественность всякого супружеского союза, пожелание ему долголетия, процветания, изобилия и жития в Законе Божьем.



Курский областной краеведческий музей.
Пряничная форма «Свадебный боярский пир»,
XVII в., Курская губ. (71×48см)



Курский областной краеведческий музей.
Пряничная форма «Конь», XIX в., (10×13см)

Кроме этого в запасниках Курского областного краеведческого музея хранятся еще несколько экспонатов XIX в.: пряничная доска наборная «Кого люблю» (8 клейм, расположенных в 4 ряда, в каждом прямоугольнике вырезан растительный орнамент (ваза с цветами) и дарственная надпись «Кого люблю») и пряничные доски с изображением коня, морды собаки и фантазийного зооморфного существа.

Нам удалось выяснить, что были пряник Курский «Заповедный», особые Обоянский и Льговский пряники.

Так описывает пряник курский «Заповедный» Рождественская Альбина Анатольевна, начальник отдела культуры по делам молодежи, физкультуры и спорта администрации Курского района: «В пряник курский «Заповедный» добавляют мед и душицу, собранные на территории Центрально-Черноземного государственного заповедника имени профессора В.В. Алехина. Пряник

печатный сделан с помощью выемки из пласта теста и обладает целебными свойствами...». Из этого следует, что возник этот пряник после 1935 г. (года учреждения Центрально-Черноземного государственного заповедника и открытия проф. В.В. Алехиным Стрелецкой и Казацкой степей), а рецепт теста мог быть взят из сборника рецептов советского периода.



Путивльские пряники из коллекции Н.Д. Виноградова



Льговские пряники из музея народного творчества Гостевого дома «Льгов»

Поделилась своими воспоминаниями об обоянских пряниках жительница г. Обояни Дроздова Ольга Александровна. Она вспоминает, что до конца 70-х гг. XX в. в г. Обояни мелкие кондитерские цеха выпекали простые белые пряники без начинки из белого теста, покрытые сахарной полупрозрачной белой глазурью, в форме рыбок и петушков размером примерно 17–20 см. Все дети ее возраста очень любили эти пряники за особую «тягучесть» теста.

Несколько секретов льговского пряника-коврижки раскрыла управляющая гостевым домом «Льгов» Анохина Наталья Викторовна, где в настоящее время рецепт пряничного изделия восстановили и выпекают по старой технологии. Льговский пряник-коврижку всегда делали на меду с начинкой из яблочного повидла, используя для его приготовления только плоды сорта «Антоновка». Здесь же воссоздали предположительную форму сласти: прямоугольный печатный пряник с надписью «Льгов» и изображением герба города.

Уникальную информацию о курских пряниках предоставила Редкозубова Наталия Эдуардовна, мастер народного творчества [5], в семье которой сохранилась домашняя книга рукописных кулинарных рецептов ее бабушки, Чуйковой Анны Дмитриевны, учителя русского языка и литературы, проживавшей в г.Фатеж в начале XX в. Рецепты составлены в мерах и весах, а также содержат продукты, применяемые в этот исторический период. В данной книге приведены 20 рецептов пряников, которые выпекались в то время в Курской области, среди них пряники медовые и на патоке, миндальные, лимонные, сахарные, мятные, белые, на розовой воде, с ромом, укропом, цукатами, апельсиновой цедрой и др.

В настоящее время все эти рецепты, а также рецепты путивльских, обоянских, малиновых пряников и др. восстанавливают в условиях учебной кухни-лаборатории студенты колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет». Свои наработки они планируют представить общественности уже в следующем году.

Библиографический список

1. Бусаров И.В. Региональные особенности пряничного промысла в России // Электронный журнал «Наука в мегаполисе». 2020. № 9 (25). URL: <https://mgpu-media.ru/issues/issue-25/historical-science/regional-features.html/> (дата обращения: 13.07.2021).
2. Гиляровский В.А. Соч.: в 4 т. Т. 1. 463 с. URL: <https://www.rulit.me/books/sochineniya-v-chetyreh-tomah-tom-1-read-96790-71.html/>(дата обращения: 12.07.2021).
3. История пряника. Исследуя тайну лакомства. URL: <https://pastry-school.online/istoriya-pryanika-issleduya-tajnu-lakomstva> (дата обращения: 14.07.2021).
4. Кудинов Д. Путивльские пряники, что известно нам о них? // Общественно деловой еженедельник «Ваш шанс». 2021. № 27. URL: <http://www.shans.com.ua/?m=inews&nid=34276> (дата обращения: 12.07.2021).
5. Курские пряники по старинным рецептам. URL: <https://seyminfo.ru/kurskie-pryaniki-po-starinnim-retseptam.html> (дата обращения: 12.07.2021).
6. Малахин В. Оригинальный пошиб // Журнал «Вокруг Света». 2002. № 2. С. 14–18. URL: <https://www.vokrugsveta.ru/vs/article/157/> (дата обращения: 13.07.2021).
7. Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 2010. 439 с.
8. Пряник. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/> (дата обращения: 14.07.2021).
9. Смусин Л. Пряник печатный // Журнал «Вокруг Света». 1973. №09. С. 29.
10. Степанов В. Курская Коренная ярмарка. URL: <http://old-kursk.ru/book/stepanov/fair013.html/>(дата обращения: 14.07.2021).
11. Сюткин П.П. Русский пряник: непридуманная история. URL: <https://p-syutkin.livejournal.com/426998.html> / (дата обращения: 13.07.2021).