Межпоселенческая центральная библиотека

«Пряники печатные на вкус приятные»

Материалы круглого стола

Венев, 2023.

ББК 71(2Р-4Тул)
П 85

«Пряники печатные на вкус приятные»: материалы круглого стола (2023 г.) / Сост. Е.Г. Чуева, гл. библиограф; ред. Е.С. Саморукова, зав. МИО; отв. за выпуск О.А. Кобец, директор МУК МЦБС. - Венев, 2023. - 18 с.; фото.

Программа круглого стола:

1. Открытие выставки «Пряники печатные на вкус приятные»;
2. История появления пряников на Руси – Чуева Е.Г., гл. библиограф;
3. Знаменитые тульские пряничники – Чуева Е.Г., гл. библиограф;
4. Тульские резчики пряничных досок – Чуева Е.Г., гл. библиограф;
5. Традиции и обычаи на Руси, связанные с пряником – Чуева Е.Г., гл. библиограф;
6. Современные пряничные производства в Туле – Чуева Е.Г., гл. библиограф;
7. Пряники разных народов – Юшина Л.В., заведующая ООиОКФ;
8. Дегустация собственного производства семьи Полукаровых, фермеров Веневского района.

«Пряники печатные на вкус приятные»

Широко известна поговорка «В Тулу со своим самоваром не ездят». Но не все знают ее продолжение: «…а настоящие пряники только из Тулы привозят». Тульский пряник хорош и к чаю в длинной дороге, и как вкусный, аппетитный гостинец друзьям и родственникам.

Когда же появился на Руси пряник? Первые пряники на Руси имели название «медовый хлеб». Первое упоминание о тульском прянике содержится в писцовой книге по городу Туле за 1685 год, в нем сказано: «…в тупичке подле Покровской церкви против тупичка за Никольской улицей у горшечного ряда на тяглой земле. Во дворе посадский человек Панфилко Фирсанов, сын Сушкин, торгует орехами и пряниками, тягла за ним 2 деньги». Но точно кто и когда создал первый Тульский пряник сказать сегодня просто невозможно. Однако с уверенностью можно заявить, что многовековой жизненный путь Тульского пряника это целая интересная история.

Славяне узнали о пряниках благодаря варягам, которые завезли их в IX веке вместе с взварами из сухофруктов. Пряник того времени представлял собой примитивную смесь ржаной муки с ягодным соком и медом. Спустя время в медовый хлеб начали активно добавлять лесные коренья и травы, а еще позже, когда появились экзотические пряности и сахар привезенные с Ближнего Востока и Индии, пряник окончательно сформировался и получил основной рецепт того лакомства, которое известно нам сегодня. Разнообразие пряников напрямую зависело от способа приготовления и состава теста, разных добавок и пряностей, среди которых наибольшую популярность имели тмин, гвоздика, анис, мускат, ваниль, лимон, мята, имбирь, черный перец. Пряники являлись символом благополучия и достатка, поэтому с пряником, как и с блинами на Руси связано много обычаев, традиций и обрядов.

Знаменитые Тульские пряничники

Каждый из знаменитых пряничников в Туле имел свой собственный уникальный рецепт, который хранился в строгой тайне и передавался по наследству исключительно по мужской линии. Во время подготовки ингредиентов для закладки, настоящий мастер никогда не пользовался стандартными гирями. Это было нужно для того, чтобы конкуренты не смогли разузнать драгоценный рецепт и рассчитать точный вес нужных компонентов. Взамен разновесов использовали обычные камни или кусочки металла.

Большим спросом пользовался знаменитый печатный пряник для приготовления которого требовалось много труда и усилий. «Пряник печатный» это классический вид Тульского пряника. Как правило это кондитерское изделие прямоугольной, округлой или фигурной формы, верх которого украшен оригинальным узором или нанесен текст. Самым важным этапом для его производства являлось подготовка формы, для изготовления которой использовали сорта мягкой древесины груши, липы или березы. Дерево подвергали длительной просушке, после чего в заготовке в зеркальном отражении вырезали уникальный узор или текст. В приготовлении начинки для настоящих Тульских пряников использовали разнообразные варенья, повидла из ягод и фруктов, произраставших только в Тульской губернии.

К середине XVIII столетия производство пряников в России было налажено в Курске, Перми, Харькове, Калуге, Твери, Новгороде, Архангельске и конечно же в самой столице пряничного мастерства Туле. Однако, популярность и признание потребителем Тульский пряник заслужил только во второй половине XVIII столетия. Вот тогда то и начали появляться родовые тульские династии пряничного мастерства – господа Белолипетские, купцы Гречихины, Козловы, Щукины, Гусев, Шаболовский, Семён Кузмин и многие, многие другие. В 1870 году в Памятной книге Тульской губернии было официально задокументировано четверо предпринимателей «мастеров пряничного дела».

Каждый год тульские мастера выезжали на ярмарки и не только на российские, таким образом еще больше популяризируя любимое лакомство. На ярмарках пряники были представлены в широком ассортименте – печатные, фигурные, квадратные, круглые, прямоугольные, фирменные, пряничные наборы.

Продукция Тульских мастеров участвовала во многих авторитетных международных выставках, где оказалась востребована и была награждена большим количеством серебряных и золотых медалей, грамот и государственных наград.

Самыми титулованными среди Тульских мастеров являлись братья Гречихины. Это семейство вошло в Тульскую купеческую элиту в самом начале 19 века. Основателем пряничной династии стал Ларион Макарович, еще во времена Пушкина выпекавший лучшие тульские пряники. Его дело продолжили три сына.

Купец-пряничник В.Р. Гречихин с женой

Наиболее известным последователем отца стал Роман Ларионович, который в 1847 году отдельно от братьев открыл новую пекарню. Внук основателя династии Василий Романович прославился в дальнейшем как самый солидный тульский купец-пряничник. Это он привозил пряники в Париж на Всемирные выставки в 1889 и 1890 годах, где получил Гран-при и несколько золотых медалей. Именно во многом благодаря ему тульские пряники обрели мировую известность. Особое удивление на выставке вызвал павильон, крыша которого полностью была сделана из настоящих пряников: это оказалось весьма эффективным маркетинговым ходом.

Здесь надо отметить, что Василий Романович завоевал статус первого пряничника задолго до триумфа в Париже. Он и раньше успешно демонстрировал свой товар на различных выставках в обеих столицах и Нижнем Новгороде, откуда привез домой десять золотых и серебряных медалей. Император Николай II лично подарил купцу золотой крест и дорогой перстень – значит, тульскими пряниками лакомились и в царском дворце. А в Туле предприниматель пользовался непререкаемым авторитетом. Ему присвоили звание «Потомственный почетный гражданин города Тулы». Это давало определенные привилегии и предполагало дополнительную ответственность: своей продукцией он представлял лицо родного города, должен был заботиться о его чести.

Весьма достойным подарком у состоятельных людей считались гречихинские так называемые «сундучки» с пряниками лучших сортов. Под эти заказные пряники на одной из московских фабрик изготавливали из жести специально декорированные коробки. Они закрывались на миниатюрные замочки.

Тульский кондитер Михаил Григорьевич Белолипецкий. Он в 1872 году основал фирму «М.Г. Белолипецкий с сыновьями», которая выпускала пряники в большом ассортименте.

В 1882 году на Всероссийской выставке в Москве Белолипецкий получил серебряную медаль за свои великолепные пряники, в 1884 году на Тульской торгово-промышленной выставке его фирма удостоена Похвального листа, а на

российской выставке в Каширском уезде – бронзовой медали от Министерства финансов. Сама императрица Мария Федоровна оказала тульском пряничнику высокую честь, одарив его золотым перстнем с рубином и бриллиантами. Даже король Сербии Александр Обренович прислал Белолипецкому золотую медаль.

Михаил Григорьевич Белолипецкий - кондитер

В 1908 году фабрика перешла к сыновьям Михаила Григорьевича, их у него было 5. Самыми известными из них стали Александр и Платон. Их пряники получили признание как в России, так и за рубежом. Сам великий князь Михаил Александрович за высокое качество пряников вручил им дорогую награду – золотую булавку с драгоценными камнями.

Василий Евлампиевич Сериков – еще одна личность в пряничной отрасли. Его кондитерская фабрика славилась не только в Туле, но и далеко за пределами губернии. В 1902 году он основал фабрику, которую спустя восемь лет реконструировал, расширив площадь за счет солидных пристроек. Сейчас наследие Серикова с успехом продолжает компания «Старая Тула». Известно, что на фабрике у Серикова было семь цехов. Они специализировались на пряниках, конфетах, карамели, халве, мармеладе. Фирма в то время называлась «Кондитерская и пряничная фабрика торгового дома Сериков и Ко» и была хорошо известна не только в Туле. Продукция фабрики отмечена золотыми наградами выставок в Екатеринбурге, Ростове-на-Дону, Украине, Прибалтике.

Василий Евлампиевич Сериков - кондитер

Огромным почетом пользовался и ее владелец. Василий Сериков вошел в историю дореволюционной Тулы как меценат и благотворитель, за что был награжден Золотой медалью «За усердие». По его инициативе и на его средства вблизи фабрики был возведен храм Двенадцати Апостолов, возле которого его и похоронили в 1919 году.

Тульские резчики пряничных досок.

Сейчас, как и столетие раньше, формы продолжают изготавливать из дерева вручную по индивидуальному проекту – только так можно получить настоящую пряничную доску. Попытки создать литые формы, делать доски из металла или пластика, механизировать процесс оказались напрасными, и даже при фабричном производстве пряников сохранилась уникальная профессия резчика досок, а значит, уцелел неповторимый вид народного искусства.

Нередко секреты мастерства передавались из поколения в поколение. И это были мощные династии. Как и в любом другом деле, творческая эстафета от отца к сыну всегда сильно сказывалась на результатах работы, степени квалификации, быстрейшем профессиональном взрослении подрастающей смены. Примером могут служить три тульских поколения **Соколовых**: Борис, Василий и Александр. Самый значительный вклад в развитие пряничного искусства внес сын основателя династии Василий Борисович. Он родился в 1900 году, а 14-летним парнишкой уже пришел на оружейный завод и полвека посвятил делу художественного оформления ружей.

Еще в дореволюционное время по примеру отца Василий начал резать пряничные доски на заказ. А заказы ему давали самые авторитетные тульские пряничники: Белолипецкие, Гречихины, Щукины и другие. Соколова по праву считают основателем современной тульской школы изготовления пряничных досок. Несколько десятилетий он был одним из лучших в своем деле. Его ученики и последователи ориентировались на соколовскую манеру, для которой были характерны тщательная и тончайшая проработка каждой детали, абсолютная чистота линий, законченность воплощения замысла.

За выдающийся вклад в развитие пряничного производства государство наградило мастера орденом Трудового Красного Знамени, а также медалями. Он удостоен многих дипломов и звания «Мастер высшей квалификации» - Министерство пищевой промышленности признало его лучшим в отрасли.

В Туле широко известно имя еще одного знатного резчика пряничных досок – Николая Васильевича Горчакова. В творческий процесс он привнес свое особенное восприятие мира – за плечами у него был опыт участия в сражениях за Родину. Николай имел боевые ордена и медали, и патриотические мотивы в искусстве были ему весьма дороги. Горчаковские доски уникальны. За несколько десятилетий работы мастер вырезал их сотни: от совсем маленьких, для стограммовых пряников, до солидных по размеру и весу, предназначенных для пятикилограммовых пряников.

В работах Горчакова преобладали тульские темы: город оружейников, Левша, толстовские сюжеты. Он очень любил Ясную Поляну. Мастер стремился искренне выразить свое отношение к великому писателю Льву Толстому, его творческому наследию. Его любимой работой является доска к прянику «Ясная Поляна».

Николай Васильевич Горчаков – резчик пряничных досок

Также он создавал и чудесные, сказочные доски для фигурных пряников «Чебурашка. Рыба. Заяц. Сова и т.д.». Его работы часто экспонируются на выставках. Мастер неоднократно становился лауреатом различных конкурсов и удостоен многочисленных медалей и дипломов.

Начиная с 1917 года производство настоящих Тульских пряников было остановлено. После октябрьской революции большинство предприятий, которые выпускали этот продукт были разбиты или разграблены, поэтому вплоть до середины XIX столетия о знаменитом лакомстве позабыли.

После окончания второй мировой войны советской властью было принято решение возродить знаменитые традиции тульских умельцев. Но как оказалось, большинство знающих пряничное дело мастеров погибли во время войны или умерли, а знаменитый рецепт был безвозвратно утерян. Однако нашелся один человек, который бережно хранил секрет приготовления настоящих Тульских пряников. Степан Савостьянов поведал, что в возрасте 13 лет ему пришлось работать подмастерьем на предприятии самих братьев Гречихиных, где он в тайне от всех смог овладеть ценными знаниями приготовления пряников. Вот так просто был раскрыт рецепт, который в тайне хранили поколения.

Сегодня, благодаря трепетному труду тульских кондитеров пряник смог вернуть к себе былую славу и получить новое качество, перевоплотившись из уникального кондитерского изделия в эксклюзивный оригинальный подарок. В знак уважения к трудам и традициям предков в центре Тулы 6 июля 2014 года был установлен памятник знаменитому Тульскому прянику.

Традиции и обычаи на Руси связанные с пряниками.

На Руси пряники всегда являлись одним из символов благополучия и достатка, поэтому с пряником как и с хлебом связано много обычаев, традиций и удивительных фактов.

Наши предки к предстоящему Дню Ангела готовили пряники с первыми буквами имен ангелов хранителей. В первый день никто такой пряник не кушал, а обязательно должен был спрятать его за икону. Говорили - прилетит ночью ангел, попробует первым пряник, подобреет и весь год помогать будет.

Существовала традиция с помощью пряника делать девушке предложение или дарить лакомство близким людям в праздники и дни рождения. Каравай и пряники для свадьбы готовили по особому рецепту. Свадебные пряники состояли из большого количества сдобы, ягод, орехов и обязательно поверхность лакомства была украшена красивыми рисунками. Когда свадебный пряник подносили молодоженам, говорили – дарим вам этот пряник и желаем, чтобы жизнь ваша была такой же красивой и сладкой как эта сладость.

Провожая усопшего в последний путь, раздавали пряники поминальные. Человеческая жизнь начиналась с пряником и заканчивалась с ним же.

Современные пряничные производства в Туле.

ЗАО «Кондитерская фабрика «Старая Тула» - одно из старейших кондитерских предприятий Тулы, имеющее богатую и славную историю. Основана в 1881 году. Традиционный ассортимент изделий сохранился с конца 19 века. Коллектив «Старой Тулы» бережно относится к своей истории и традициям предприятия. В 1996 году при фабрике был открыт музей «Тульский пряник».

Музей является уникальной городской достопримечательностью, известной далеко за пределами Тулы. Здесь рассказывают о старинных традициях и обрядах. Можно увидеть, как делают пряники в современных условиях, и полюбоваться экземплярами, изготовленными в наши дни по старинным формам.

ОАО «Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна» - это сегодня одно из крупнейших предприятий кондитерской промышленности Тульской области. Основана в 1973 году. Фабрика «Ясная Поляна» радует покупателей превосходным качеством своей продукции, которая является истинным символом России, признанным во всем мире.

В 2004 году в жизни предприятия произошло важное событие – был открыт Музей пряничного дела, в котором представлены уникальные экспонаты и собраны исторические материалы о знаменитых тульских кондитерах, о трудных военных годах, о возрождении пряничного дела в Туле.

Кондитерская фабрика «Медовые традиции» появилась на рынке в 2013 году. Фабрика с современным и динамичным подходом, обладающая ресурсами профессионального менеджмента и маркетинга, производит тульский пряник с использованием только тщательно отобранного натурального сырья, без добавок и консервантов. По технологии, известной уже три столетия, на предприятии производят более 80 наименований тульских пряников. На территории фабрики организуются мастер-классы по изготовлению пряников.

В прошлом году в Туле прошел уже в седьмой раз Всероссийский фестиваль «День пряника». Это праздник с обилием интерактивных площадок и выставок, посвященным пряничным традициям, необычными арт-объектами и фотозонами, насыщенной интересными событиями программой. На фестиваль приезжают пряничники со многих регионов России и представляют свою продукцию. Проходят мастер-классы по лепке, выпечке и росписи сладкого подарка, дегустации, пряничные игры и конкурсы.

Мы все понемногу начинаем возвращаться к нашим истокам, чтить традиции и интересоваться нашей историей. Возможно, именно поэтому тульский пряник по-прежнему настолько популярен и любим народом. Это одно из немногих лакомств, вкус которого остался практически неизменным на протяжении многих сотен лет. Собираясь большой семьей за праздничным столом, так приятно разделить между всеми членами семьи это исконно русское угощение, имеющее вековые традиции изготовления.

Пряники разных народов.

Пряники – старинное лакомство, издавна известное своими чудесными вкусовыми качествами во всем мире. Большинство исследователей русской старины сходятся во мнении, что пряники – не исключительное кулинарное изобретение русичей. Пряничная культура вообще является одной из древнейших, свидетельствуя о единых корнях многих народов, языков и культур. В древности, да и еще в сравнительно недавнее время пряник выполнял гораздо более серьезные функции, нежели сегодня. История и география пряника богаче и обширнее, чем принято считать. Он развивался везде в виде медовой коврижки, медового хлеба, где все приправы замешивались в тесто. Сладкая лепешка с фруктовой начинкой и украшенная сверху вкусными элементами появилась задолго до изобретения «печатного» пряника в его русском варианте.

Под определение «пряник» попадают, например, польские пряники, которые готовились из смеси меда, сахарного песка, большого количества свиного нутряного сала, муки, соды, яиц, молока, различных пряностей и орехов. Пряник этот необычной формы, со специфическим вкусом. Он состоял из трех коржей, прослоенных густым сливовым вареньем или мармеладом. Мягкие и нежные пряники долго не черствели.

С 17 века известна одна из старейших торговых марок Германии – Lambetz. Эта фирма производит знаменитые пряники, особенностью которых является уникальный букет пряностей, секрет которого передается из поколения в поколение семьи владельцев Lambetz. По сей день в Германии устраиваются настоящие пряничные фестивали.

Пряники существовали еще в Древнем Египте и Древнем Риме в виде ритуальных медовых лепешек. Такой лепешкой, к примеру, Эней, спускаясь в Подземное царство, умилостивил трехглавого пса Цербера.

Древние ацтеки во время праздника в честь кровавого бога войны Уицилопочтли вылепливали и выпекали из медового теста его изображения различной величины.

Настоящий культ пряника существовал в Китае, он связан с архаичной традицией поклонения луне, почему и пряники именуются здесь лунниками. Массовая выпечка пряников и выполнение всех полагающихся древних ритуалов приурочиваются к одному из самых

чтимых и любимых во все времена жителями Поднебесной празднику середины осени, привязанному к осеннему равноденствию и окончанию уборки урожая.

В старину для выпечки ритуального лакомства изготавливались из особых твердых древесных пород резные пряничные доски. Принципиально они мало чем отличались от традиционных русских пряничных досок. У китайцев также были распространены и гигантские пряничные доски для выпечки особых огромных пряников. Согласно древнейшим китайским канонам, внутрь пряников запекался яичный желток, символизирующий луну. Постепенно кулинарное искусство совершенствовалось. Выдумка и фантазия китайских мастеров-пряничников до сих пор не знает предела. Только если русские печатные пряники традиционно начинялись повидлом и являлись сладким блюдом, то китайцы добавляют в начинку все что угодно – бобы и зелень, свинину и рыбу.

Печеные изделия с пряностями были издавна распространены и на Среднем Востоке. Ученые полагают, что европейские пряничные семейства появились благодаря Крестовым походам Средневековья. По крайней мере, с этого времени пряники начали изготавливать в Британии, Франции, Бельгии, Голландии, Германии и Италии. Во времена Средневековья пряники считались ярмарочным угощением. В Париже на месте нынешнего госпиталя Сен-Антуана (а в то время аббатства) проводились пряничные ярмарки, на которых монахи продавали пряники собственной работы – в форме свинок.

На европейских ярмарках можно было встретить пряники в виде цветов, фигурок животных и людей. К примеру, бельгийские *спекулос* делали в форме самых разных легендарных личностей: королей, королев, епископов, рыцарей и т.д.

Английские имбирные пряники *гиндербреад* на меду или патоке выпекали самых невероятных форм и даже порой украшали тончайшими листочками из золота. Такими произведениями кулинарного искусства прекрасные дамы вдохновляли отважных кавалеров на подвиги на рыцарских турнирах. Говорят, что сама королева Елизавета I придумала имбирные пряники в форме человеческих фигурок, расписанных сахарной глазурью. До сих пор в Британии такие пряники – традиционное рождественское угощение и излюбленное лакомство народа.

В Шотландии делают овсяные пряники *паркин.* Перед приготовлением обязательно делалась уборка и проверка помещений, тщательно чистилась посуда. Для паркина овсяную муку, блинную муку, масло, мед, карамельный сахар берут в равных долях.

В Сиене (Италия) изготавливают маленькие овальные пряники и знаменитые пряные рождественские коврижки «панфорте» из сухофруктов, орехов, меда и с небольшим количеством муки, необходимой только для связывания орехов и фруктов. Из специй в сиенской коврижке обычно используют измельченное семя кориандра, мацис, корицу, гвоздику, белый перец, также добавляют цукаты и цедру.

Самый популярный немецкий пряник *Лебкухен* – плоский и твердый, часто в форме сердечка, которое подвешивают на ленточке, из него же и делают пряничные домики. В тесто добавляют мед и семь специй. Его обычно глазируют и украшают сахарной росписью. Такие пряники делают по всей Германии, но особенно славится ими Нюрнберг. Их стали изготавливать здесь в 12 веке, когда купцы начали импортировать пряности в этот край, знаменитый своим отменным медом.

Известны так называемые «торуньские» пряники из польского города Торунь. Их делали из ржаной муки, добавляя пряности, смазывали пивом и украшали цукатами. На них изображали рыцарей, королей, исторические и бытовые сцены. Знаменитый торуньский пряник – это самый древний, самый узнаваемый и самый вкусный символ города. Первые упоминания о «фирменных» пряниках относятся к 1380 году.

Пекари специально заказывали городским резчикам по дереву пряничные доски с уникальными сюжетами. Мастерство резчиков достигало такой высоты,

что глиняные или деревянные формы считались лучшим подарком и ценились как произведения искусства.

Очень часто для самых знатных и дорогих гостей города выпекался уникальный пряник. Известен подарок жителей Торуня Екатерине II – двухметровый пряник, украшенный гербом города, двухглавым орлом и двумя польскими орлами.

Из исторических источников известно, что жители Древнего Рима готовили вкусные сдобные домики, в которых селили богов. Испеченный домик какое-то время венчал домашний алтарь, а потом с аппетитом съедался на семейной трапезе. Столь оригинальным образом домочадцы символизировали единение с божественными силами.

Европейское возрождение пряничных домиков произошло в Германии в 19 веке. Мода на эти съедобные игрушки связана с публикацией в 1812 году сказки «Гензель и Гретель» знаменитых братьев Гримм. Сказочные домики обрели невероятную популярность в домашней кулинарии и на рождественских ярмарках, а украшение пряничных конструкций превратилось в настоящее искусство.

По причине невероятного спроса европейские пекари наладили массовую выпечку сладких домиков на любой вкус. А к рождественским праздникам и вовсе устраивали выставки-продажи и конкурсы пряничной архитектуры. Такие зрелища пришлись по вкусу публике настолько, что в качестве ярморочной традиции существует до сих пор.

25 ноября 2010 года целый пряничный город презентовали в Бергене (Норвегия). Город состоит более чем из сотни миниатюрных зданий, кораблей, мостов и других сооружений, - все сделано исключительно из сдобы. Создание подобных городов является ежегодной предрождественской забавой, в которой принимают участие около 2000 «строителей».

Сладкая империя растет. Из года в год пряничный город разрастается. Все больший интерес к нему проявляют жители города, а также он является популярным туристическим аттракционом.

Фото с круглого стола.

Венёв-
история
наследник
и
современник
новых лет
Принимаем печатные,
на вид приятные
BLACK
UFC