

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

Знаменитый тульский печатный пряник имеет богатую историю, получил всемирное признание и хранит давние славные традиции.



Русская земля с самых древних времен славится талантливыми мастерами-ремесленниками. Практически каждый регион нашей страны известен своим каким-то особенным видом ремесла или промысла, секреты которого передавались из поколения в поколение. Например, вспоминая о древнем русском городе **Тула**, сразу на ум приходят такие ассоциации как тульский

самовар, тульское оружейное мастерство и конечно знаменитый **тульский пряник**. Знатоки утверждают, что пряничное ремесло возникло в Туле гораздо раньше оружейного, самоварного или гармонного.



Сегодня тульский пряник можно купить практически в любом магазине. Однако те,

кто пробовал оригинал, знают, что настоящие тульские пряники изготавливают только в самой Туле.

Выпечка похожая на пряники, появилась на Руси примерно в IX веке. Называли это лакомство «медовым хлебом» и готовили его из ржаной муки с ягодным соком и большим количеством меда. Некоторые хозяйки, по своему

вкусу, добавляли в тесто ароматные травы и корни, а когда в XII–XIII веках на Русь завезли восточные пряности – стали добавлять и их. От слова «пряности», возможно, и произошло само слово «пряник».

В XVIII – XIX вв. производство пряников было налажено во многих русских городах. Например, в Архангельской губернии и других северных регионах были популярны лепные пряники, которым придавали форму ручную. Их называли козулями – от поморского слова, которое обозначало завиток, загогулину. Такой вид пряников считается наиболее древним.



Архангельские козули

Одним из самых известных видов пряников стал «печатный», украшенный фигурными рисунками и надписями, который изготавливали в **Туле**. История тульского пряника насчитывает более 330 лет. Первое письменное упоминание о его создании датировано 1685 годом – в книге «Старинные производства Тульского края», сказано: «Еще в XVII-XVIII вв. в Туле пекли и продавали мятные, медовые и «печатные» пряники, украшенные затейливыми узорами». Но это только письменное упоминание, на самом деле пряники начали делать в Туле задолго до этого. Известно также, что в давние времена тульские мастера изготавливали и **жамки** – маленькие пряники округлой формы без какого-либо оформления, покрытые глазурью.



В стремлении как-то выделиться, привлечь внимание к своему товару, удивить и продать как можно больше, ремесленники старались сделать пряники вкуснее и красивее, чем у конкурентов. Пряники пекли для людей всех возрастов и сословий. Для детей пекли специальные пряники-куклы с изображением птиц, рыб, а пряники с изображением букв служили своеобразной вкусной азбукой.



Для изготовления тульского **печатного пряника** требовалось много труда и усилий. Печатными пряниками назывались потому, что для придания формы и получения особых декоративных элементов, таких как разнообразные рисунки, сюжетные сценки, витиеватые надписи, тесто для пряников прессовалось в специальные деревянные формовочные доски, на которых умелыми руками мастеров по дереву были вырезаны орнаменты и рисунки. Повторенные до мелочей, они появлялись сначала на сыром тесте, а потом и на готовом изделии. Вырезались эти специальные доски обычно из ствола березы или груши, их толщина составляла примерно около 5 см, их очень долго сушили (от 5 до 20-ти лет), края заделывали смолой или воском, и только потом наносили резьбу.



Рассматривать
тульские пряники
отдельно от
пряничных досок
для их изготовления
нельзя. Дошедшие
до нас тульские
пряничные формы –
пропитанные
маслом,
покоробленные и
потемневшие от

времени и долгого употребления – воспринимаются как завершённые произведения народного творчества, донесшие до нас неистощимую фантазию талантливых резчиков. Резчик – тот же художник. Без художественного восприятия мира, без поэтического отношения ко всему, что тебя окружает, за дело лучше не браться. Хорошему резчику не возбранялось в известный рисунок добавлять что-то свое, но с умом, в традициях – лишнего пряник не потерпит.



Старинная форма для выпечки печатного пряника

В то время у каждого хозяина пряничного заведения был свой собственный секрет изготовления пряников. Рецепты хранили в строжайшей тайне, кулинарных книг не заводили, а состав ингредиентов для теста передавались из уст в уста по наследству сыновьям.

Тульские пряники выпекались из ржаной муки, с добавлением масла, меда, патоки, букета пряно-ароматических приправ, с пропиткой и без, слоеные и с

начинкой из ароматного малинового, абрикосового, яблочного и вишневого варенья или повидла. Они могли быть лепные, заварные, печатные, самые разнообразные по форме (круглые, овальные, прямоугольные, фигурные) и размеру, в виде различных фигурок животных и птиц (их особенно любили самые маленькие лакомки). Сверху наносилась особая сахарная глазурь, которая подчеркивала узорчатость орнаментов и придавала поверхности красивый гляцевый вид.



Виды тульских пряников

В 1778 году на праздновании юбилея Санкт-Петербурга, императрице Екатерине II был преподнесен первый двухпудовый пряник-гигант, на котором была представлена объемная панорама столицы Российской Империи.

В те времена пряники в России продавали не только в лавках, но и на ярмарках и посадских торжищах. Сведения о том, какие ярмарки проходили в Тульской губернии, содержатся в «Адрес-календаре Тульской губернии» на 1868 год: «Пятницкая ярмарка – в десятую пятницу по Пасхе (однодневная). Казанская – 8 июля. Михайловская 8 ноября...». Знаменитый резчик пряничных досок Василий Борисович Соколов вспоминал, что в Туле все очень любили Масленицу – за ярмарку, которая в Туле называлась «ритатуйкой»: «В день ярмарки в балаганах – представление, в палатках – любого товара навалом: от сапог до черепеника (булочка из низкосортной муки) с постным маслом».



Худ. В. А. Нагорнов. Ярмарка

Видов пряников было множество – к примеру, «Ванеливый», «Миндальный», «Малиновый», «Шоколадный», «Банан» и т.д. Были в продаже наборные пряники, или «пальчики» – коврига, поделенная на доли. И на каждой – имя: Ваня, Маша, Даша, Саша.

На ярмарках устраивали потешные игрища. Метали пряники, как диски. Выигрывал тот, чей пряник не разбивался, падая на землю, и кто забрасывал его дальше всех. Самая знаменитая ярмарка, которая продвигала на тогдашний рынок новые товары, устраивалась в Нижнем Новгороде.

В Туле тогда уже сложились целые династии пряничных дел мастеров. В Тульском краеведческом музее сохранились резные доски с инициалами знаменитых тульских пряничников: «СК» – Семен Кузьмин, «Щ» – Щукин, «РГ» – Роман Гречихин, «ИШ» – Илья Шаболовский. Среди знаменитых тульских пряничников выделялись **купцы Гречихины**. Они выпекали одни из самых вкусных пряников в Туле и имели устойчивый сбыт своей продукции, как в России, так и за рубежом.



Братья Гречихины регулярно участвовали в Нижегородской ярмарке, продавая сладкое лакомство пудами. Из архивных документов известно, что в 1896 году братья Афанасий и Егор Гречихины продали в Нижнем Новгороде 420 пудов вкусного товара, выручив огромные по тем временам деньги – 13 тысяч рублей.

В 1889 и 1900 годах на Всемирной выставке в Париже знаменитые гречихинские пряники были удостоены «Гран-при» и золотых медалей. Парижане восхищались двухпудовым пряником-исполином и торговым

павильоном, крыша которого была целиком сделана из тульских пряников.



Гречихины для своих сувенирных пряников заказывали специальные жестяные сундучки, которые запирались на крошечные замочки. Большим спросом пользовались знаменитые гречихинские заказные пряники «Экстра» в таких сундучках. Каждый пряник был завернут в отдельную

бумажку, и на каждом в растительном орнаменте можно было увидеть имя великого писателя или артиста.

С давних времен пряники на Руси были не только любимым лакомством для детей и взрослых, но и важным атрибутом многих обрядов и традиций. В

XVIII веке принято было вручать печатный пряник вместе с наградой. Такую выпечку обязательно дарили на крестины и именины, обменивались ею в Прощеное воскресенье, подносили молодоженам на свадьбу и раздавали нищим во время поминок. В некоторых губерниях пекли специальные «разгонные» пряники, или «разгони»: после застолья хозяева вручали их засидевшимся гостям как намек, что пора расходиться.

По русским поверьям пряник никогда не резали ножом – его полагалось только разламывать.



Готовые тульские печатные пряники румянятся в печи



Древний русский город Тула до сих пор славится своими вкусными сладкими изделиями. Здесь изготавливают пряники на любой вкус – от простых незамысловатых до больших сувенирных экземпляров, украшенных рисунком, узорами и надписями. 10 октября 1996 г. в Туле был открыт музей, посвященный истории Тульского пряника. Здесь самый большой экспонат весит 117 кг.

6 июля 2014 г. в центре Тулы был установлен памятник знаменитому лакомству. Монумент отлит из бронзы диаметром 2,5 метра, а вес составляет более 1300 кг.