

**Муниципальная Авнюжская средняя
общеобразовательная школа
Комплексный школьный музей**

Конспект.

Возродим традиции «Архангельские козули».

Составитель: старшая вожатая МАСОШ

Чумакова Вера Владимировна

Дата составления: сентябрь 2011

Возродим традиции.

На Беломорье говаривают: «Без козули и праздник не праздник».

Весь декабрь 2011 года в школьном музее Авнюжской школы проводились занятия на тему «Архангельские козули», на которых ребята могли не только послушать рассказ об одной из северных традиций - печь козули, но и принимали участие в мастер-классе по расписыванию козули.

Каждому из участников был дан рецепт домой: пережечь до черна 0,5 стакана сахара (жженный сахара необходим для того, чтобы пряник приобрел темный коричневый оттенок, раньше для этого тесто месили из ржаной муки, позднее стали в тесто добавлять патоку, она тоже придавала козулям темный цвет). К получившейся массе добавляют 0,5 стакана горячего молока и 300 грамм растопленного сливочного масла, затем кладутся «духи» - по 1 чайной ложке корицы, гвоздики, имбиря, мускатного ореха эти пряности передают козулям приятный аромат, далее берется 4 яйца, 2 стакана сахара и взбиваются, и добавляются в общую массу, еще в тесто кладется сода 3 чайные ложки, гашенные уксусом. В самом конце кладется мука в таком количестве, чтобы тесто не прилипло к рукам и начинаем раскатывать тесто толщиной не более 5 мм, вырезаем при помощи железных форм фигурки и выпекаем. Когда все фигурки готовы приступаем к росписи козуль. Для этого понадобится глазурь. Как она делается: берется белок одного яйца и долго взбивается до белой легкой пены не вываливающейся из посуды, отдельно берется 100-150 гр сахарной пудры и сок одного лимона и перемешивается, а затем добавляется к взбитому белку и все вместе долго опять же взбивается. Когда глазурь готова можно приступать к росписи для этого необходим или бумажный кулечек с маленьким отверстием или фасовочный пакетик, который надо завязать и сделать маленькую дырочку. В старину козули расписывали глазурью двух цветов: белой и розовой, полученной при добавлении сока брусники или клюквы. Сейчас многие мастера используют пищевые красители.

Во время новогодних каникул в семье Полины Настунчиной, Русланы Савельевой, Эли Путро, Любы Худяковой, Коли Чикотилова пеклись козули. Хотелось поблагодарить мам, пап, бабушек, дедушек и других родных, которые поддержали одну из многих наших традиции и подарили своим детям еще одну радость на новогодние праздники.

Немного из истории.

Архангельский резной пряник называют козулей. Точно неизвестно: название «козули» происходит от слова «коза» или от «косули», то есть оленя, самого важного в старину зверя на Севере. Самая популярная фигурка - это верный помощник жителей тундры - олень. Он может быть: однорогий, двурогий, с рогами, соединенными в виде кольца, «олень-солнце», трехрогий «олень-вождь, предводитель, защитник», олень-лось, все это символы плодородия. Пекли козули в дни зимнего солнцеворота - 22-25 декабря. Согласно старинным северным преданиям, солнце возвращается весной в виде коня или оленя. «Золотая грива» коня и «золотые рога» оленя символизируют свет солнца, дающего жизнь и тепло. Поэтому одним из самых распространенных сюжетов для обрядовых пряников было изображение коня или оленя в самых разнообразных вариантах.

В старину изготовление и роспись козуль носило во многом обрядовый характер, наши предки верили в обережную силу ароматных пряников. Этнографы и искусствоведы до сих пор спорят о том, откуда появились пряники. Подобные обычаи известны у многих славянских народов и восходят к древнему обряду встречи нарождающегося солнца 24 декабря. Многие старинные северные предания говорят о том, что дневное светило возвращается весной в виде коня или оленя. Вот откуда в народных сказках золотая грива коня и золотые рога оленя - они символизируют свет солнца, дающего жизнь и тепло, обладают магическими свойствами.

С приходом Христианства козули стали печь в Рождество и перед Новым годом и на праздник Коляды. **Пряники эти дарили с пожеланием добра, счастья и любви человеку.**

Выпекание козуль было семейным занятием. Мужчины делали из кровельного железа специальные формы-резцы — контурные изображения тех или иных животных, птиц. Женщины готовили замешенное на патоке тесто. Украшали пряники всей семьей — взрослые и дети.

В старину козули пекли из ржаной муки, чтобы получить характерный темный цвет, на котором рисунок из глазури смотрится наиболее выигрышно. Секреты приготовления теста, сахарной глазури хранили строго и передавали только родне. Позже козули стали делать из пшеничной муки, добавляя патоку. Современные мастера вместо патоки используют пережженный сахар. **Также во время сотворения фигурок соблюдалось правило молчания или только нашептывались пожелания добра, счастья.**

Особенно берегли старинные формы. До сих пор потомственные мастерицы пользуются ими или их копиями, благодаря чему сохранили древнейшие мотивы изображений и особенности стиля старых пряников. Обобщенный выразительный силуэт передает самое характерное в фигуре - человек обычно изображается в фас, животное - в профиль. Изображения монументальны, замкнуты, статичны. Внизу - обязательная полосочка "земли", скрепляющая хрупкий материал. Такой пряник удобно взять в руки, его можно поставить. Этому требовал обычай - сохранять подарочные козули на счастье до следующего нового года. Их ставили на видном месте - в красный угол, на полку с посудой или в буфет. Кстати, об обычаях. Немало их было связано в старину с новогодними пряниками. Как и многим другим изделиям из теста, им приписывали магические свойства.

Кто даст пирога - тому - двор живота, а кто даст рогушек - тому - двор телушек! - распевали колядующие ребяташки и славили праздник и хозяев дома. А тем в ответ приходилось "отдариваться": заранее приготовленные для этого случая козульки уже красовались на столе.

Степан Григорьевич Писахов о козулях.

Весной в 1914 году по моей просьбе старуха взялась настряпать козули. Раскатала из теста нити и начала складывать рисунок, что-то нашептывая. Я спросил: «Что, бабушка, шепчешь?» Остановилась старуха и строго сказала: «А ты не сбивай, коли нужны козули». Имело ли шептание старухи какое-либо отношение к козулям, не знаю. Старуха не объяснила. Другие отговаривались незнанием.

В Архангельске козули пекутся из пряничного теста, режутся железными формами (пряничные силуэты) и украшаются (разделяются) сахарной глазурью, белой и цветной (чаще розовой), обильно облепляются «золотом» и «посыпью». Формы, сделанные из железа, иногда довольно толстого, сохраняются долго, переходя из рода в род. Расспросами удалось установить давность форм до 200 лет, но, несомненно, есть формы и значительно большей давности. У Ел. Пет. П-вой формы от ее матери, бабки и т.д. Также и у других мастеров козуль наиболее древних рисунков из дошедших до нас. Козульницы и козульники часто совершенно не умеют рисовать карандашом, а возьмут палочку или трубочку с глазурью и по силуэту пряника, повторяя виденное и перенятое у старших, творят удивительные по красоте рисунки.

В 1913 или 1914 году я увидел у торговки-козульницы на рынке козулю, изображающую орла. На груди у него буква "А" и одна палочка (Александр I). Спросил ее: "Почему у тебя на орле буква "А" и одна палочка? Надо "Н" и две палочки". И услышал в ответ: "А потому, что так надо. Моя маменька да моя бабушка делали букву "А" да одну палочку – значит, так надо. А ты что за указчик выискался?" Изменениям подвергаются формы в кондитерских. Там мастера придумывают новые формы и изощряются в затейливости разделки, мало считаясь с установленными рисунками.

Печь козули начинают с октября. В начале декабря козули появляются в булочных и кондитерских. В половине декабря ими заполняются все витрины и полки булочных и кондитерских. Размер козуль – от полутора до 10-12 вершков. Стоимость их – от копейки до рубля, а более вычурные изделия кондитеров стоят до 10 рублей и более.

Перед рождеством козули заполняют рынок. Торговки козулями выстраиваются рядами и развертывают свои короба – предлагают покупателям широкий выбор. Громадное количество посылок с козулями рассылалось по России и за границу.

Рисунки наиболее давних форм – звезда, ангел, пастух, корзина (с дарами), птицы, близкие к человеку животные, елка, виноград, вазы с цветами, олень с санями, лев (лев как царь зверей, а может быть, тут сказалось влияние английское или норвежское). Более поздние козули – амазонка, извозчик, собака с будкой, кошка. И появившиеся за последние десятки лет – пароход, паровоз, велосипедист, аэроплан. А после 1920 года – серп и молот и дед с лозунгом «Пролетарии всех стран, соединяйтесь!». В 1925 году я видел на рынке козулю с изображением нового орла: форма пряника та же, что и раньше, только на груди орла серп и молот, крест отрезан, а на короне – «РСФСР».

В прошлом, 1926 году я встретил в Москве Н. Д. Виноградова, собравшего большую и, кажется, единственную в России коллекцию пряников как образцов народного творчества. Видя, как Н. Д. Виноградов любовно и внимательно относится к этому виду народного творчества, я поставил перед собой задачу – собрать ему по возможности полную коллекцию козуль. И, может быть, с помощью Н. Д. Виноградова и других дельных на то людей удастся выяснить их происхождение.

В Архангельске, в музее художника-сказочника Степана Писахова, ежегодно проходит **выставка "Архангельские козули"**. Каждый посетитель выставки может не только попробовать пряники, но и принять участие в мастер-классе по расписыванию козуль. Технология у всех мастеров примерно одинаковая, а вот козули получаются разные. Это зависит от характера человека, его знаний, умений.

