ТРАДИЦИИ

Татьяна ЖДАНОВА. Фото из архива Ильи СТОРОЖЕНКО

Долгое время пряник был на Руси одним из самых популярных лакомств. Им баловали и детей, и любимых. Его же использовали, чтобы выгнать засидевшихся гостей. Сегодня пряник вновь возвращает себе былую славу.

Пряничная история

Переславля

Супружеская пара из Ярославской области создала свой переславский пряник на основе рецепта IX века.

ИЗ IX ВЕКА В XXI

История переславского пряника началась в 2016 году. За год до этого в село Городище из Москвы переехала семья **СТОРОЖЕНКО – Илья и Екатерина**. Молодые люди обосновались в доме и решили зарабатывать на жизнь ремеслом.

– В тот момент я был увлечен резьбой по дереву. Делал первые изделия инструментами, оставшимися от деда, а также изучал этот вид декоративно-прикладного искусства. В какой-то момент мне на глаза попался материал о пряничных досках. Конечно, там многое было посвящено и непосредственно пряникам, их истории. Так мы углубились в эту тему. А однажды я проснулся с мыслью: «Почему бы не сделать переславский пряник?» – рассказывает Илья.

Считается, что пряники на Ярославской земле пекли в Ростове, Пошехонье и Рыбинске. Но, как сейчас бы сказали, бренд так и не сформировался. Их знали и покупали, а отдельного имени пряник так и не получил.

Основываясь на традициях, ребята начали поиск идеального рецепта. За полгода пара приготовила не один десяток пряников по самым разным рецептам. Одни были более успешными, другие – менее. Открытием стал рецепт IX века.

– Дело в том, что до того, как появились сахар и пряности на Руси, сладость придавали за счет меда. Одним из лакомств того времени был медовый хлеб. Его выпекали из теста, где в равных пропорциях смешивали ржаную муку и мед. Мы попробовали рецепт и были приятно удивлены. Соотношение продуктов позволяло сделать тесто, с одной стороны, сладким, с другой – податливым. А готовый хлеб можно было хранить долго, – рассказывает Илья.

Рецепт дорабатывали еще некоторое время, добавляя разные ингредиенты. Пока не получили оптимальный вариант с девятью разными специями и родниковой водой.

ПРЯНИЧНЫЕ ДОСКИ С ИСТОРИЕЙ

Переезд на Переславскую землю подарил паре новых знакомых. Одним из них стал **настоятель Свято-Троицкого Данилова монастыря – игумен ПАНТЕЛЕИМОН**.

– Однажды я увидел в Инстаграме священника, точнее, его фото на фоне пряничных досок. Мне захотелось узнать о них подробнее, и я написал ему, а еще предложил попробовать испечь пряники с помощью этих приспособлений, – рассказывает Илья.

Старинные пряничные доски оказались семейной реликвией. Их приобрел еще прадед игумена.

– Мой прадед Юрий Станиславович получил художественное образование. У него было необычное увлечение – он собирал старинные вещи, обладал чутьем на редкие и ценные экземпляры. У нас есть семейная история, как прадед однажды купил старый грязный шкаф, а когда отмыл его, то нашел под грязью перламутровую инкрустацию, – рассказывает игумен Пантелеимон. – О пряничных досках в семье тоже есть история. Перед затоплением Мологи и окрестных деревень Юрий Станиславович отправился в те места и купил у местных жителей пять таких экземпляров.

У каждой доски – свой уникальный орнамент. На одной красовался петух, на другой – осетр, на третьей – четыре пары оленей, еще одна разделена на небольшие пряники.

Через год после начавшейся переписки игумен и пекарь встретились, чтобы осуществить задуманное. Два часа они обсуждали историю пряничного дела и изготовления досок.

– Удивительно было. Вроде все, как обычно в цеху, вот только доски – старинные. И это вызывает трепет! Хотелось сделать пряники с первого раза, чтобы вся красота рисунка отпечаталась… и это у нас получилось, – признается Илья.

По словам игумена, для него опыт с пряниками также стал приятным временем, позволив словно вернуться в прошлое, «встретиться» с прадедушкой и вновь вспомнить его заботу.

РИСУНКИ С СЕКРЕТОМ

У каждой пряничной доски – своя особенность, а ее резьба хранит немало секретов. Об этом Илье рассказывал известный городецкий резчик Валерий Зеленин. С мастером мужчину свел случай.

– Мы заказали у него доску по эскизу Кати. И когда приехали в гости, узнали массу интересного. К слову, он и вдохновил нас на развитие пряничного дела. Как мастер с большой буквы он много работал в музейных фондах, изучал пряничные доски XVII века, снимал с них мерки, делал реплики, – рассказывает Илья. – Это он нам поведал, что для пряничных досок резчики использовали особый наклон, ориентируясь на то, как отпечатывается рисунок на тесте. Благодаря правильному углу резьбы тесто без проблем вынимается из доски.

В пряничных досках важно не только, как режется узор, но и какой он. Каждый обладает своей символикой. Многие из них переплетаются с христианской традицией.

По словам Ильи, медовые пряники долгое время были самым распространенным десертом на Руси. Именно мед с его сладостью и узоры (а использовали для украшения, как правило, мотивы цветов, деревьев и птиц) соотносились с христианской культурой и символизировали райский сад. Съедавший пряник с такими символами словно привносил в свою земную жизнь небесную сладость.

С внешним видом пряника была связана и еще одна традиция.

– Самый маленький пряник мы делаем размером 4,5 на 4,5 сантиметра. С ним связана одна старая русская традиция, – рассказывает Илья. – У игумена Пантелеимона есть доска, где большой пряник словно поделен на много маленьких. Использовали их, когда готовили угощение на праздники. А выносили это лакомство, если нужно было намекнуть гостям, что застолье закончено и пока уходить по домам. Тогда каждый гость отламывал себе кусочек и прощался с хозяевами. За это в народе пряники так и прозвали – «разгонными».