

85.12 кр
155

ПОМОРОСКИЕ КОЗУЛИ





ФРЦ

85.12 кр

ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ХУДОЖЕСТВЕННЫХ РЕМЕСЕЛ

П55

Народное искусство
Кольского полуострова

• ПОМОРСКИЕ
КОЗУЛИ •



060848 ✓

пос. УМБА
централизованная
библиотечная система

3

Терская
ДВО

г. Мурманск, 1994 год

*Где утро сине брезжит
В студеной полумгле,
Под звездной прялки скрежет
На суетной земле,
Среди родного люда
Как важно, что нашлась*

*Сердечная причуда,
Бесхитростная связь.
Между рукой корявой
С куделью и огнем —
Душевною забавой
И лепным конем!*

Терский берег Кольского полуострова — край, где живут поморы, можно назвать заповедником народного искусства. Поморы бережно и верно сохраняют бытовые и художественные традиции. О себе они говорят мало, но очень точно и образно: "Слово помора в точку отковано", с поэтической мудростью: "Век живи, век землю топчи, что не уразумеешь, — у людей спроси. Но не чужими глазами на мир смотри и своими ушами речи слушай".

В поморских семьях сохранилось много предметов старины — памятников народной культуры поморов. К ним относится и игрушка, вековая история которой связана с творчеством народа, его национальным своеобразием. В деревнях Чапоме, Пялице, Чаваньге, Тетрино, Стрельне до сих пор делают игрушки... из ржаного теста. Именно здесь в зимние вечера лепят уникальную хлебную фигуруку. Особенно славилась мастерицами Варзуга.

Варзуга! Серая и строгая в осеннюю непогоду.

Лазурная и радостная в короткое северное лето, с желтыми песчаными берегами жемчуженосной реки Варзуги. Белая, вся сплошной снежный сугроб зимой.

Зима... За окном пуржит. Старушечки руки, темные, как ржаной хлеб, плетут из теста несложный узор. А в глубине русской печи светятся уголья, пышут жаром на железный противень, весь уставленный фигурками. Слепит женщина фигурки из теста, даст им постоять ночь и только наутро поставит в печь — те, которые не сломались и не покривились.

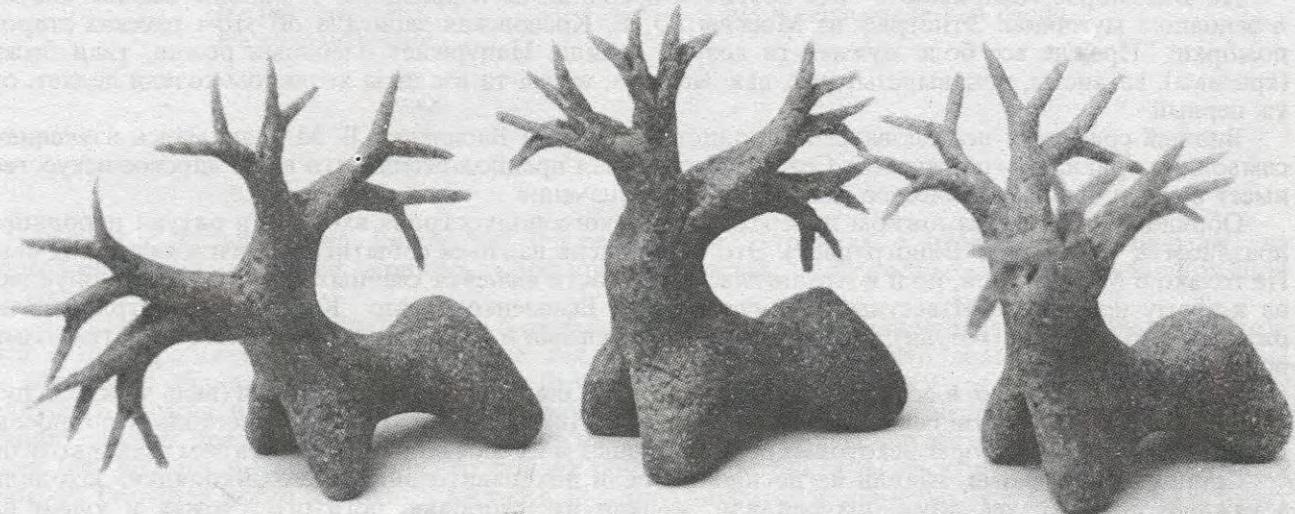


Фигурки — олени, коньки, бычки, коровки, козлики, птички, тюлени — имеют общее название — "козули". Название этого обрядового печенья, возможно, связано с тем, что одним из популярных персонажей "стада" была коза. Но более верным кажется предположение, что так условно называли всех животных с рогами. Ведь по свидетельствам ученых, исследователей и мастерниц самым желанным подарком был олень с раскидистыми рогами.

Разные роли выполняла народная игрушка. Прежде всего она тесно связана с детским бытом, с игрой. Важное значение имели и другие функции игрушки — эстетическая, воспитательная, а в прошлом — обрядовая, магическая.

Пряники и лепные фигурки из теста не назовешь игрушками в буквальном смысле. Но поскольку в наше время эти изделия предназначаются главным образом для детей, а оформление таких "съедобных игрушек" порой не уступает по красоте самым удачным произведениям народной декоративной пластики из глины или из дерева, мы их называем игрушками. Чрезвычайно интересны своей архаичностью лепные пекарские фигурки. Особенно ценные поморские козульки Терского берега Кольского полуострова.

Козуль считают наиболее древним видом печеного фигурного теста, восходящим к культовым фигуркам XII века. Имеется летописное свидетельство, что еще в XII веке наши предки лепили из теста фигурки быков и коров, поедали их, а затем "рикали, аки волове", как сказано в документе. Эти животные, а также конь, олень, тур-баран некогда символизировали солнечное божество и связывались с образом Ярилы.



В списке пекарских животных кольских поморов можно встретить лошадку с всадником, птичку-утицу, оленей с разными по конфигурации рогами, рыбку, нерпу.

Козули раньше пекли в Рождество, перед Новым годом, на праздник Коляды. Пекут их сейчас в поморских семьях и на рождение ребенка, на свадьбу, новоселье.

*А вот детям и невестам
Козули из ржаного теста.
Как живые, по столу скачут,*

*Раздают хозяевам удачу.
Козуля поморская наша —
Лучший подарок и Коле, и Маше!*

На Беломорье говорят: "Без козули и праздник не в праздник"... Раньше лепили козули в основном мужчины. Этнограф из Москвы Ю. Е. Красовская записала об этом рассказ старой поморки: "Прежде все более мужики-ти козули лепили. Напуржает олеными рожки, таки баски (красивы), ветвисты, понавырезывают, дак. Бывало, женка-та взади за хозяином козули делает, он уж первый..."

Видный советский исследователь народного искусства Василенко В. М., занимаясь изучением символики прикладного искусства Севера, высказывал предположение, что все пекарское искусство имеет в своей основе магическое, заклинательное значение.

Обрядовое печенье на южном побережье Кольского полуострова входило в ритуал народного празднества "Коляда" ("Виноградье"). Это было очень важным событием в жизни каждой семьи. Не только в Мурманской, но и в Архангельской области выпечка хлебных фигурок была приурочена к этому празднику. Известный этнограф П. С. Ефименко писал: "К Рождеству стряпают из ржаного теста хозули (козули), изображают овец с рогами и без рогов, коров, оленей с ветвистыми рогами, уточек".

Месили крутое тесто, в основном, мужские руки — был в этом особый обряд (ведь мужской дух отгоняет злые силы от творения теста). Лепили их к Рождеству десятками, по нескольку подносов. Вспоминают старые поморы: некоторых особо искусных мастеров водили из дома в дом лепить козули.

Собирались ряженые, ходили на посиделки, пели поздравительные песенки-колядки. Заходили в каждый дом. Хозяев дома поздравляли, желали им здоровья, богатого урожая и удачи на охоте.

В колядках пожелания звучали так:

*Сто бы тебе коров,
Полтораста быков!*

*По ведру бы те доили,
Все сметаною...*

За благопожелания колядники требовали угощения, но не обычного пирога, а непременно козулю. И это было не попрошайничеством, а серьезным заклинанием:

*Подайте коровку,
Масляну головку!
Не обкусывайте,
Не обламывайте,*

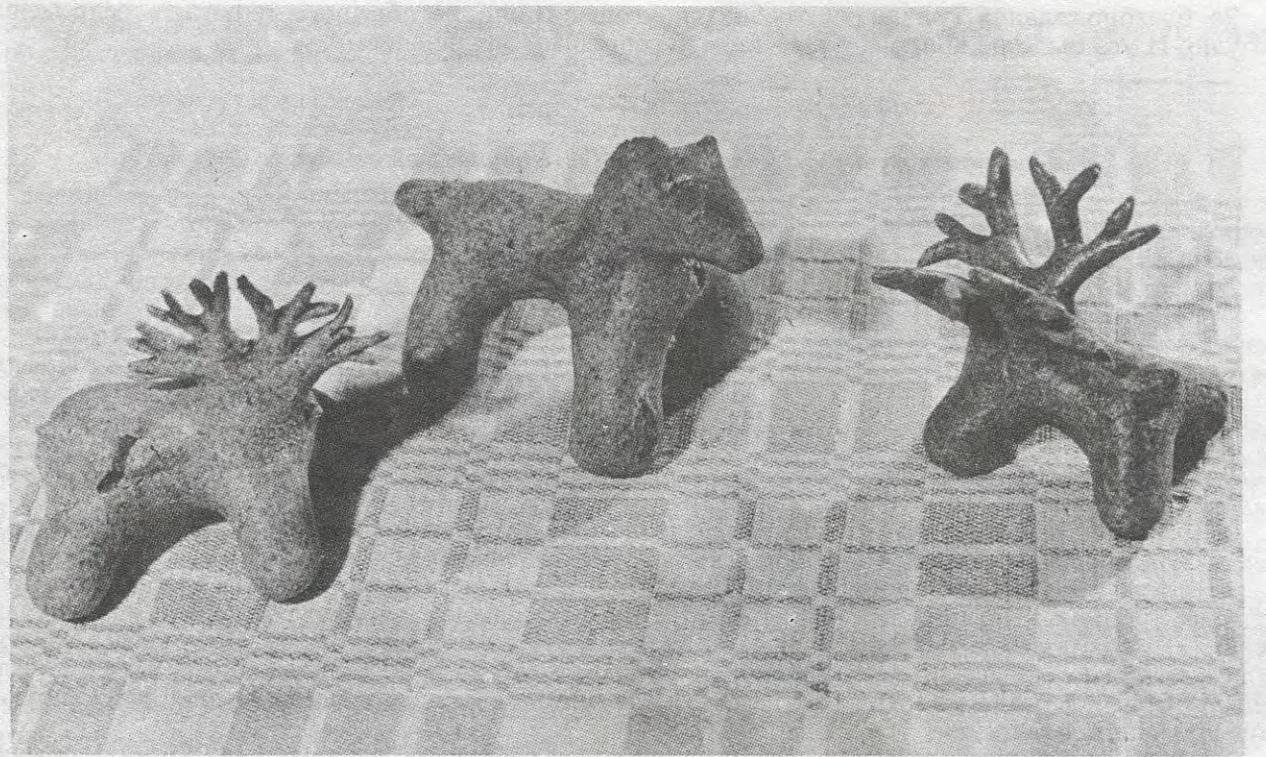
*Не общипывайте!
Не давайте пирога,
А то корову уведем со двора.*

Вместе с козулями на Рождество пекли "тетерки" (птичка с птенцами) и "витушки" из пшеничного теста. Тетерки дарились особо дорогим гостям. А неугодным гостям вручали ржаной калачик.

В обычаях выпечки хлебных козуль определенно чувствуется влияние древних верований выходцев с новгородской земли. Некоторые исследователи считают, что создание хлебного стада — отголоски обряда жертвоприношения. Другие, что хлебные фигурки — это магический прообраз будущего урожая, имитация действительности. Сам факт присутствия фигурок в доме, по представлению далеких предков, магически влиял на настоящую и на будущую жизнь. Поморы верили, что если они польют на землю воду, то пойдет обильный дождь и не даст погибнуть урожаю, если напекут большое стадо животных из теста, — приумножится количество скота в их дворах, будет больше дичи в лесах.

Хлебная фигурка служила для терчан талисманом (оберегом) от злых сил. Хозяйка обычно оставляла одну-две козули в доме, чтобы счастье не покинуло ее семью.

Приемы лепки одинаковы для всех фигурок. Движения отточены веками, лишних нет. Порезов ножа не более семнадцати. Это требование выполнялось всеми поморскими мастерами и было связано с магическим действием — обрядовой структурой образа. Все слаженно и точно.



Для миниатюрных стилизованных скульптурок животных характерны условность и обобщенность формы, отсутствие второстепенных деталей. Лишь рога и хвостики вылепливаются по-разному. Все образы в прошлом имели смысл — символ Солнца, Изобилия, Здоровья, Доброты.

Козули хранились весь год до следующего Рождества, а потом лепились новые. Если они ломались, их не выбрасывали, а скормливали скоту или птице, — и это тоже характерно для обряда жертвоприношения. Есть в этом и очень бережное отношение к хлебу. Раньше на Рождество козули ставили на божницу перед иконами, давали каждой фигурке имя, чтобы у хозяина в доме было счастье.

В отличие от пряников козули не расписывают, они так и остаются монохромными: цвет самого хлеба был чрезвычайно дорог предкам, как и ныне живущему человеку. И все же... Для того, чтобы игрушки выглядели более празднично, их отбеливают: почти готовые хлебные фигурки вынимают из печи и окунают в кипящую воду, а потом снова ставят в печь. Повторяют эту процедуру по нескольку раз. Тогда козулька становится светлее и приобретает блеск. Такие козули особенно ценились. Недаром в Варзуте до сих пор сохранилась присказка "Светла лицом, как козуля", т. е. очень красивая. Козуль любят издревле. Придумывают поговорки, присказки, загадки. В народе рожь называют "жито" (сравните: "житие", "жизнь"), — наверно, не случайно? А почему козули называются именно так? Вот какое поверье было у древнего крестьянина:

*Где коза бродит,
Там жито родит,*

*Где коза с рогом,
Там жито стогом!*

(Святочное "козел" — знак плодородия — был важным участником рождественских игрищ, колядок).

*"Возьму пыльно,
Сделаю жидко,"*

*Брошу в пламень,
Будет как каменъ".*

Это загадка о хлебе. А вот поморская загадка Коневой Евдокии Дмитриевны из села Варзуга.

*"Маленька, рогатенька,
Головой не вертит,
На зубах хрустит..."*

Ну, конечно — это козуля!

Нельзя не согласиться с впечатлениями Ю. Е. Красовской: "Если бы не ощущимая рукой теплота только что испеченного хлеба и духмяный его запах, можно было бы принять эту козулю за культовую фигурку, только что найденную археологами в каком-нибудь из древних курганов".

И действительно, каждый, кто видит нашу рождественскую козулю, искренне недоумевает и живо интересуется, — из какого материала это изделие, чем оно обработано, как "обжигается": ...И очень удивляется, узнав, что эта игрушка из теста (ржаная мука грубого помола — обойная, — имеет в своей массе отруби, шелуху колосьев, которые при замесе создают необычную фактуру изделия), выварена в кипятке и выпечена в духовке. Удивляется, что так все просто. Да, это поморское ремесло на вид такое простое, незатейливое, а на деле требует большого терпения и уважения к народным традициям. И это еще не все. В народе есть негласное правило, как бы свой "секрет ремесла": у мастера или мастерицы должны быть легкая рука, чистая душа и добрые мысли. Женщина берется за тесто только чистой телом и в хорошем настроении, с желанием "катать" козули.

В некоторых поморских семьях и сейчас верят, что злому человеку с мрачными мыслями, темными делами "тесто не дается", козули не получаются (да в деревне у него их и не возьмут). Такому человеку делать козули — только себе вредить.

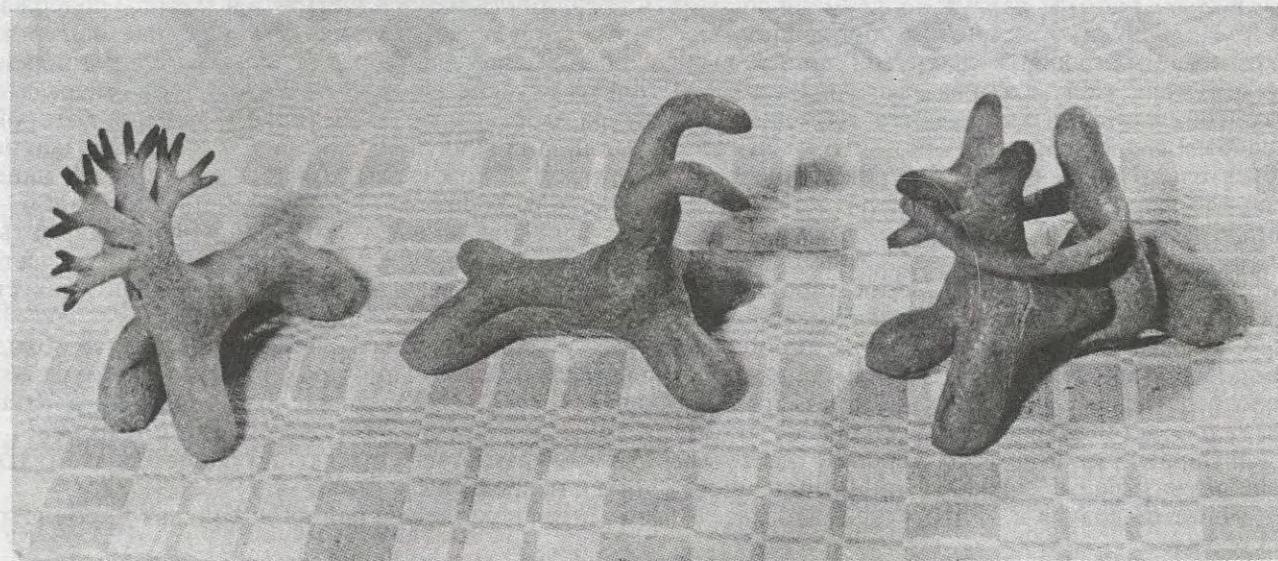
10 лет назад кружковцы из студии "Народные северные ремесла" ходили в Варзуге по избам в поисках мастеров народной поморской игрушки. Им указали на одну бабушку, которая могла бы помочь в этом. Она много интересного рассказала о козулях, но категорически отказалась показать, лепить их с ними из теста. При прощании она, смущаясь, призналась: "Нет, девка, не проси, не могу это тесто в руки взять, уж годков двадцать поди как только словом внуку своих учу катать-то, грешна была... Да уж не говори об этом на селе..."

"А вот еще одна мастерица Зaborщикова Иульяния Евграфовна, наша наставница, — вспоминает руководитель студии Л. А. Костюкович, — преподала нам замечательный урок лепки козул. Принимала нас, "залетных" гостей в своей уютной чистой избе в Варзуге. Согласилась прийти на "супрядки" (посиделки) и Конева Евдокия Дмитриевна, известная сказительница, великая шутница и хранительница поморской народной мудрости. Все эти годы я сознаю, какое добре дело они сделали, и благодарю судьбу, что она часто сводит меня с такими замечательными мудрыми людьми".

"К тесту очень бережно относиться надо", — учит нас бабушка Овдотья, катает шарик из теста между ладонями, девочки волнуются, пытаются запомнить все неуловимые движения морщинистых бабушкиных рук и повторить, да детские руки еще неловки, вот беда, упал кусочек теста на колени, потом еще раз, уже на пол. Нахмурились мастерицы, а хозяйка дома

неожиданно легонько шлепнула ладонью нерадивую ученицу по лбу, та растерялась, но стерпела, извинилась, а бабушка предупредила тихо: "Уронишь еще раз — пойдешь из избы"... Все дети сразу притихли, стараются... Теперь-то мы редко роняем тесто, но уж, когда случится такое — обязательно наказание — провинившемуся — щелчок в лоб, как бабушка учила, и ее слова "из однакой мучки, да не однаки ручки" и еще "не научила мамка, дак научит лямка"... И ведь помогает. "Нет в тебе, так не ищи на селе" — в следующий раз лепить козули этой ученице придется лишь через год, в новое Рождество, а так только смотреть можно. Вот беда-то где, андэль божий!"

Крутое тесто (ржаная мука, соль и вода), нож и руки мастерицы — вот и все, что нужно для создания козуль. А появляются красивые олени с роскошными рогами, кони с пышными гривами, добрые коровки и баранчики. Кого только нет в этом стаде!



Хотя приемы лепки общие для всех фигурок, но каждая из них имеет свои особенности в зависимости откуда "родом" козули, из какой поморской деревни. Характер лепки индивидуален для каждой деревни, а ведь есть еще и творческий почерк мастерицы. И даже у одной мастерицы нет одинаковых козуль.

Всегда с большим интересом и удовольствием наблюдаешь за работой мастеров-поморов, разыгрывается целый спектакль таинства народного искусства. Ловкость пальцев, точность и быстрота движений при лепке изделия приходят не сразу, и это не каждому удается, — нужно иметь художественное чутье, способность скульптора видеть пропорции, чувствовать характер работы, понимать материал. Характер лепки умельцев индивидуален, даже в одной деревне, но все равно строго соблюдаются общие условия и правила работы над поморскими козулями, совершенно не допускается вольное обращение с "рождественским" тестом.

В своих работах варзужанки сумели сохранить древний обычай в пластике и образном содержании. Их козули отмечаются обобщенностью форм. Силуэт небольших скульптурных фигурок, ограниченный плавной замкнутой линией, выразителен и закончен. Образ не нарушается деталями, он статичен, монументален. Козуля — это не только вкусное печенье на Рождество, теперь это памятник народного творчества, народная скульптура, форма и технология изготовления которой шлифовалась веками. Козуля — это и магическое заклинание будущей счастливой жизни. Создание обязательно сопровождается рождественской молитвой. "Рождество твое, Христе Боже наш, озарило мир светом разума. Через Рождество твое волхвы-мудрецы — поклоняющиеся звездам — звездою же были научены поклоняться тебе, солнцу правды, и знать тебя, сошедшего с высоты Господа. Господи, слава тебе!". А поется эта молитва по-церковному на Рождество так: "Рождество твое, Христе Боже наш, вossия мирови свет разума, в нем бо звездам служащие звездою учахуся тебе кланятися солнцу правды и тебе видети, с высоты востока. Господи, Слава тебе!".

Со временем обряд заклинания хорошего урожая утратил свое магическое значение. А обход дворов деревни с благопожеланиями превратился в веселый новогодний праздник, в котором самое непосредственное участие принимают дети. Взрослые, хотя и не ходят ныне "колоядовать", охотно пекут для детей козули, вспоминая свое детство и веселое угождение "коровками" и "олешками".

В Варзуге, да и на всем Терском берегу хлебные фигурки пользуются заслуженной славой. Их ласково называют "козульками" и произносят слово с непременной улыбкой.

Известна козуля в Мурманске и Москве. Многие познакомились с ней на выставках народного искусства.

За длительный срок — более 10 лет — поисковой, этнографической работы научно-методического центра народного творчества и студии северных ремесел были собраны и обобщены приемы работы лепки козуль у мастеров из разных поморских деревень. Известны 10 фигурок животных и птиц, которые все несут общее название "козули": олени, коровки, барашки, всадник на лошадке, тетерка, лось и т. д. Обязательно надо назвать поморские семьи и мастеров, кто словом и делом помогал и помогает сохранить это маленькое северное чудо, кто не боялся доверять семейные секреты, поверья, традиции и обычаи, связанные с лепкой и использованием козуль в жизни помора, кто помог раскрыть хоть немного магический обрядовый смысл этих удивительных фигурок.

Вот эти люди:
в Варзуге —

Мошникова Александра Капитоновна и ее сын Александр Федорович

Зaborщкова Клавдия Капитоновна и ее дочь Алла Ефимовна и внучка Люда

Конева Евдокия Дмитриевна

Зaborщкова Иульяния Евграфовна

Зaborщкова Прасковья Григорьевна

Попова Ксения Ивановна

Сурядова Евдокия Ивановна

Мошников Иван Митрофанович

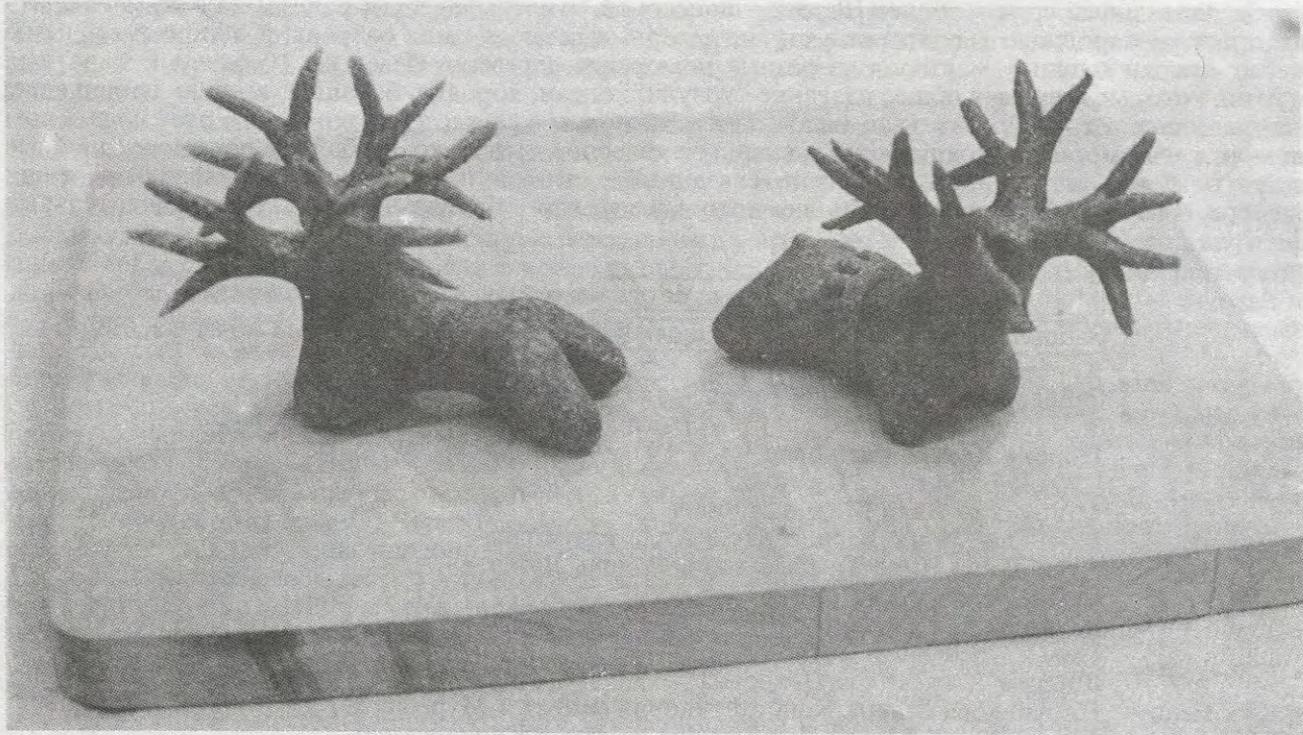
в Пялице — Тетерины Федос Васильевич и Алла Ефимовна
Аткишкина Нина Тимофеевна и ее дочь Люда
Семья Кузнецовых

в Умбе — Вознесенская Еликонида Петровна
Семья Клещевых

Шилова Александра Петровна
в Кузомени — Плотникова Мавра Константиновна (живет в Мурманске)
Хуснутдинова Ольга Дмитриевна (живет в Кандалакше)

в Чаваньге — Кузнецов Павел Александрович
Семья Кожиных

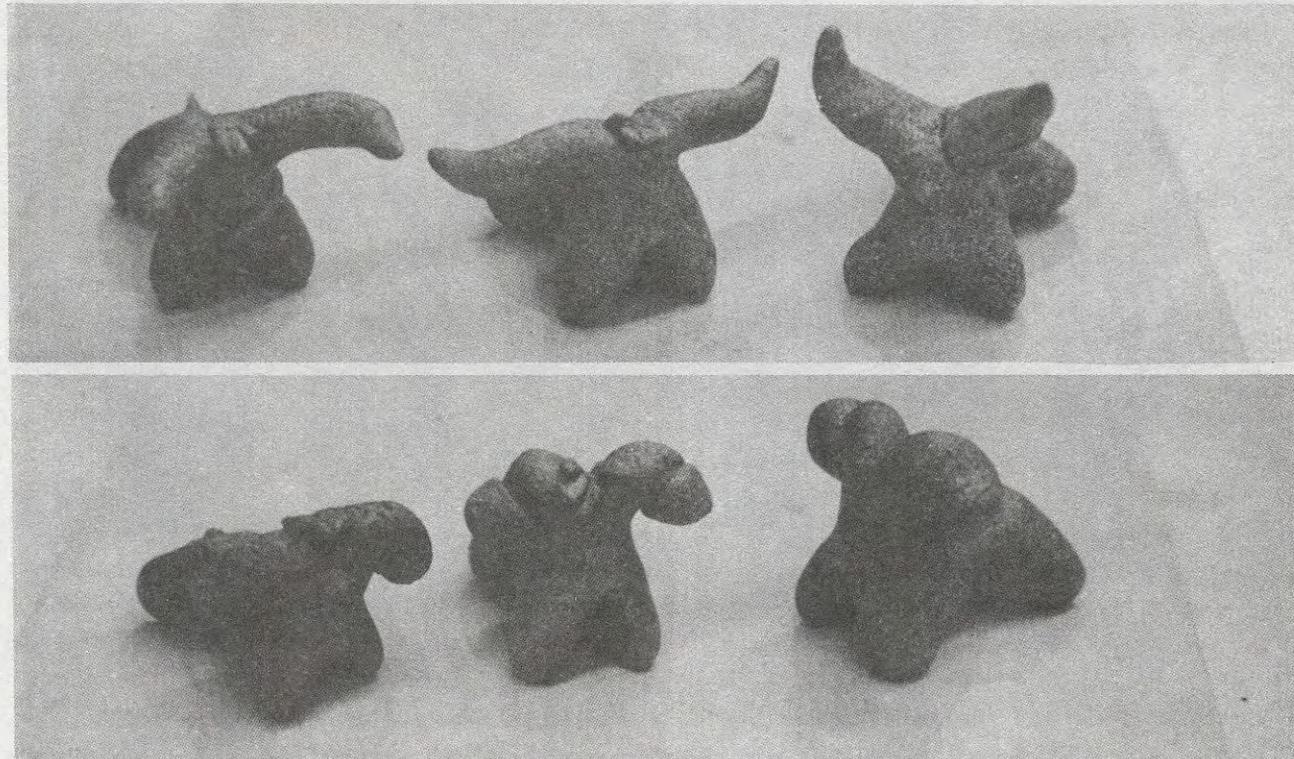
Кортикова Екатерина Николаевна и ее дети Лена и Света (живут в Мурманске)
в Коле — Семья Ложкиных
в Мурманске — фольклорный коллектив "Беломорье"



Наши экспедиции, поездки, встречи в поморских семьях помогли собрать довольно обширный материал о поморской козуле.

Во многих научных исследованиях народного искусства ученые подчеркивают, что козуля — это аллегорический образ Счастья, Любви, Здоровья, Удачи. Самая популярная фигурка — это верный помощник жителей тундры олень. Оленей до сих пор лепят разных видов: однорогих, двурогих,

с рогами, соединенными в виде кольца, — "олень — солнце", трехрогих — "олень — вождь, предводитель, защитник", оленя — лося.



Терчане выпекали коровок, бычков, баранчиков. Эти животные считались покровителями домашнего очага и приносили, по поверьям, в дом изобилие и богатство.



Козули в виде всадника и медведя приносили обладателю успеха и удачу.



Амулетом охотников и рыбаков была козуля нерпы. Фигурки птичек и тетерок дарили с пожеланиями благополучия и счастья в семейных отношениях.

Если внимательно рассмотреть козули, то можно заметить определенную закономерность создания, характерную для народной игрушки.

Работа над козулей идет поэтапно, из целого куска, как в профессиональном творчестве. Крупный план сначала — общие черты, средний план и, наконец, проработка деталей. В большинстве терских козуль повторяется обобщенная форма некоего "животного вообще".

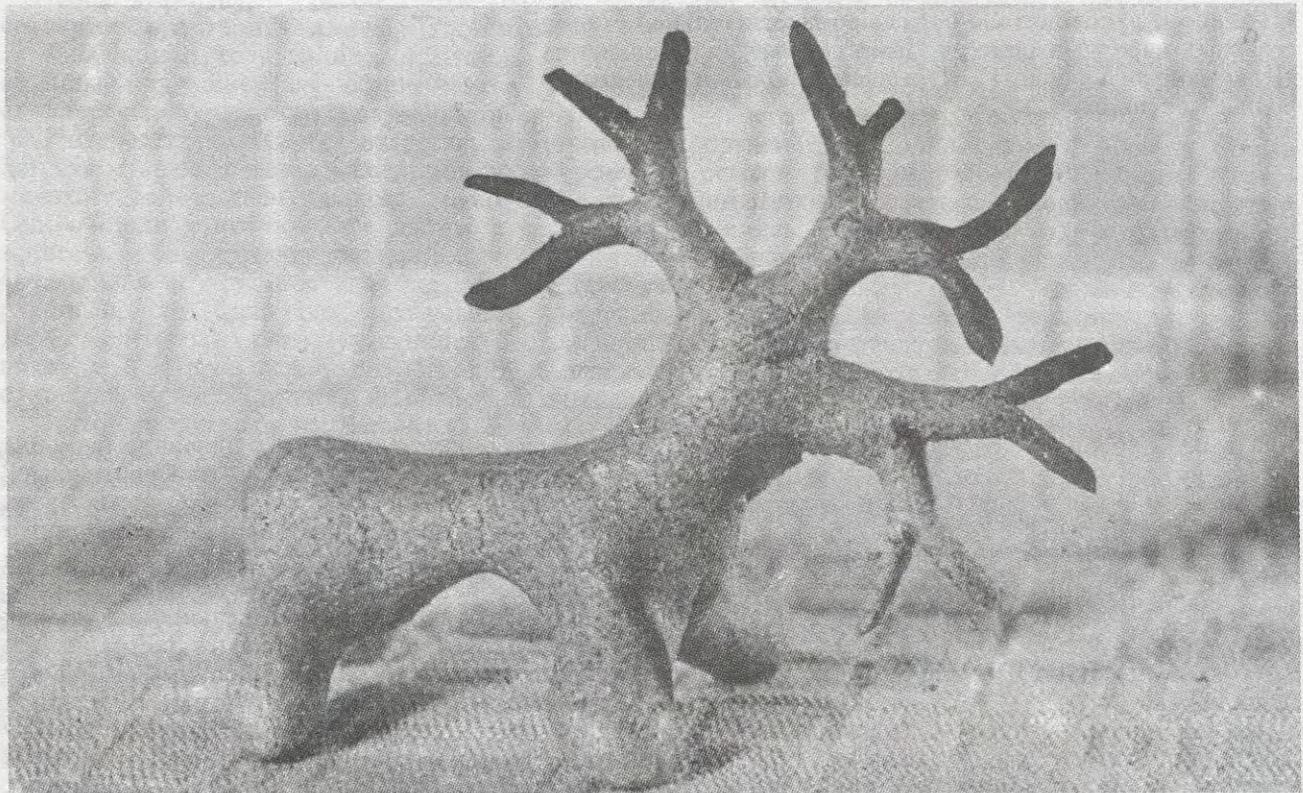
Интерес к пекарскому искусству поморов не прерывается. Неоднократно в Варзугу ездила детская этнографическая экспедиция студий северных ремесел Дома творчества школьников Первомайского района г. Мурманска с руководителем студии Людмилой Александровной Костюкович. Они обошли буквально все дворы в селе, познакомились с молодыми и старыми жителями, записали песни и сказки поморов, секреты печения хлебных козуль. Ребята увлеченно работают, вылепливая козули, постигая секреты мастерства, спасая от исчезновения уникальное северное рукоделие. Не один раз показывали они свои изделия на выставках детского творчества. Л. А. Костюкович стала участницей Всесоюзной выставки произведений самодеятельных художников и мастеров декоративно-прикладного искусства в 1985 году. Козули стали одним из открытых Международного фольклорного праздника в Коломенском в 1985 году.

Хлебные фигурки из Варзуги в Москве впервые появились на Всесоюзной выставке работ самодеятельных художников и мастеров декоративно-прикладного искусства в 1970 году. Козули, вылепленные Христиной Николаевной Рогозиной, не потерялись среди нескольких тысяч экспонатов выставки и привлекли внимание мастеров и исследователей народного искусства.

Поморские козули есть в экспозициях музеев Умбы, Колы и Суздаля, Санкт-Петербурга. Делают их в Городе мастеров традиционного фестиваля фольклора Мурманской области, который проходит в поселке Умба, центре Терского района. Они дарятся гостям Мурманска с пожеланиями здоровья и благополучия. Дошедшие до нас из глубины веков козули Терского берега хранят народную мудрость наших предков, вызывают уважение к архаизму самобытного северного народного искусства и сохраняют по сегодняшний день значение живого художественного наследия.

Из записок руководителя образцово-показательной студии северных народных ремесел Дома творчества школьников Первомайского района г. Мурманска Людмилы Александровны Костюкович.

Самые древние и красивые козули — из Варзуги! Первая мастерица — игрушечница бабушка Иульяния. Козули у нее замечательные, особенно олени двуорогие и однорогие — ее "фирменные" — известны всем в Варзуге. Эти фигурки имеют большие мощные рога и в то же время очень изящны и грациозны, с тонкой и длинной шеей. Пропорциональны части туловища, ножки широко расставлены, фигурка устойчива. Фигурки оленей, выполненные Зaborщиковой И. Е., считаются лечебными — надо колоть рожками больные места (своеобразное поморское иглоукалывание). Убедились в положительном эффекте такого лечения неоднократно, но впервые сами увидели, как избавлялась от головной боли свежей козулькой-оленем Прасковья Григорьевна Зaborщикова. В Варзуге мы были в конце августа, а козули рождественские, и вот такое исключение для нас сделала мастерица — бабушка испекла козули. Все село мигом узнало об этом, и детишки сбежались к нам, — колядовать нельзя, надо за козулю выкуп давать, — вот и насобирали мы в ту экспедицию много сказок, загадок, приговорок, песен поморских — и нам удача, и ребятам нежданная радость. Запомнила, что среди местных малышей стоял один в сторонке — маленький, рыженький, с веснушками, сопел, чуть не плакал, и в кулаке что-то сжимал, говорит, ничего не знаю, а бабушка просит козульку полечиться, так вот вам, тетенька, сухарики из хлебушка. Когда получил свою козулю, не поверил... А потом эта бабушка нас два дня кормила.



Олень в народном искусстве — символ здоровья и долголетия. Козуля-олень однорогий (весенний, "олени ведь весной рога сбрасывают да пару ищут, играют") — олень дружеских отношений.

Коневу Евдокию Дмитриевну лепить козули и рассказывать сказки учила ее бабушка Заборщикова Федора Григорьевна. От Коневой Е. Д. мы узнали о том, что ее любимая фигурка — " всадник на коне", видимо,озвучно с ее фамилией, бедовая была, молодая, любила быть первой везде. "Быть на коне" — это о ней. Бабушка Авдотья предложила для помощи и поддержки в больших и важных делах иметь в доме "конника". "Куда конь хвостом, туда и жито кустом" — будет удача во всем. Образ коня в народном искусстве встречается часто и в вышивке, и в резьбе по дереву, и в росписи... В нашей коллекции среди прочих есть и бабушкина козуля всадника, а самой бабушке Авдотье к 95 годам сейчас низкий поклон.

А еще есть в деревне Чаваньге козули-олени трехрогие, это козули "защитники", как говорят в народе, "от дурного глаза". На вид они очень воинственные, суровые, но обладают притягательной силой, хочется взять их в руки, рассмотреть внимательнее, хотя этого, говорят, делать не надо, не советуют, потому как не твоя козуля!.. Кстати, еще одна примета: если козулю взяли в руки, назад ее не возвращать, значит рука знает, что надо вам именно сейчас, эту козулю и забирайте себе...

В Пялице, Кузомени чаще всего делают оленей — "солнышко", рога вырезаются проще, похожа козуля на лося с удлиненной головой, тщательно обработанной в деталях: есть и ротик, и глазки. Посмотришь на такую фигурку и сразу приятно — несет она хозяину Доброту, Тепло и Свет в дом, в семейные отношения. Хороши коровки — древнейший символ Изобилия. Если вы являетесь обладателями козули-барашка, козы — значит все, что вы делаете, попадает наверняка на плодородную почву, ведь известно, что "коза" — символ плодородия, хороший знак.

Есть у нас козули из Умбы, мы их бережно храним в студии, они нам особо дороги. Это было на областном фестивале фольклора. На знаменитом мосту через реку Умба при переходе к селу нас, гостей, встречали хлебосольные местные жители — поморы. К нашей детской делегации подошла пожилая женщина в поморском народном костюме. Приветливая улыбка, испещренное морщинками добре лицо, сухонькая с серо-голубыми глазами типично северными, лучистыми. Вознесенская Еликонида Петровна, коренная умянка, поморка, держала в руках белый платочек с кружевной каймой, а в нем были... козули! Поклонившись нам, она скромно и застенчиво, протянув нам свой подарок, сказала: "Примите, гостьюшки-детушки дорогие, мой мал подарочек душевный на новое на знакомство. Тетерки-утицы помогут вам быть хорошими дочками. Счастья вам и матери, благодарите родителей своих и учителей жизни... Старость и вас не обойдет, будьте любимы — жизнь растянись, а горе скорчись!" Сказала тихо, а дети услышали. Разве такие слова забудешь?!

Они в душе всегда, а козульки "тетерка с птенцами" (знак материнства) и "утица-семья" стали особенно любимыми для маленьких кружковцев. После этой поездки в Умбу мы хорошо усвоили еще одну особенность, как "хлеб-соль" подают на полотенце, так и всем козулям всегда уютно стоять на холстинке, полотенце, салфетке, — хлебная фигурка уважения требует...

Других фигурок за 10 лет мы не видели у поморских мастеров, своих не придумываем и вам не советуем. Давайте бережно сохраним то, что действительно должно быть свято в нашем доме. Пусть козулька поморская — это всего лишь маленькая жемчужина, но без нее не получится прекрасного ожерелья народного искусства Севера. Эти козули веками сложились, приемы работы настолько отработаны и выверены, что своего ничего не придумать, сразу будет видна фальшивая нотка. Как откровенно призналась Александра Петровна Шилова из Умбы: "Не нами, стариками, заведено, заповедано, не нам и отменять". Можно лепить из теста, конечно, что ваша фантазия подскажет, но тогда нельзя называть эти изделия "козулями" с Терского берега. Маленькая рождественская игрушка-талисман пробилась к нам сквозь века, пусть живет и во втором тысячелетии, радуя и согревая души, все новые поколения северян.

...Дети приносят домой козули со всей деревни, — какие наколядовали, какие получили от хозяев, такие будут в доме весь год дела... Лучшие козули выбирают старшие и ставят их на божницу перед иконой, козули в доме стоят весь год до следующего Рождества, а то и дольше. "Храни хоть 50 лет!" — шутила Конева Е. Д. А вот те, которые сломались или потрескались, разрешается съесть детям, — да не все сразу, а постепенно. Ребята на Рождество старались оббежать все дома в деревне, ведь надо было побольше наколядовать, — у кого больше козуль, тот и герой праздника. Ведь потом долго, недели три, играли с козулями, смотрели, у кого лучше, "тягали их по столу, по полу, давали имена, играючи, как бы нечаянно, можно и рожки откусить, потом ножки, а потом и всю козулю поедают, громко кричат, прыгают при этом, — ну чем не древний обряд колдовства? В старину считали, что этот обряд поедания козуль с шумом, стуком защищает дом и домочадцев от разных напастей — ведь после светлого праздника Рождества до Крещения идут дни гаданий, щабаш ведьм, нечистой силы...

Даже совсем маленький ребенок с удовольствием играет с козулькой, ловко хватает пальчиками козулю за спинку (кстати ему очень удобно и комфортно с ней, — размер фигурки как раз подходит под руку малыша), и с радостью стучит ею по столу, звук получается звонкий, а потом можно такую игрушку и в рот, чтобы зубки лучше и легче прорезались. Красота! Лучшего лакомства и радости для поморских ребятишек нельзя и придумать. Вкус козульки, ее вид

остается у детей, как самое яркое впечатление детства, на всю жизнь желанным и памятным. Лица у взрослых и пожилых людей при виде козули всегда светлеют. Кстати, поговорка в Варзуге "светла лицом, как козулька" — это не только о красивой девице ("андель божий, набасилась-то как"...) а скорее всего о девушке, которая как бы светится изнутри душой доброй и приветной. Да не каждой красавице дано быть такой. "Святость в лице должна быть!" — вздыхают женщины.

Старожилы любят вспоминать о своей жизни: "На Рождество в поморских деревнях кому праздник, а кому забота — заработать козульку побольше. Рано утром, часов в пять ребятки уже на улице, ряженые с платом (платки, завязанные узлом) или с решетом, гурьбой бегут в избы колядовать — песни петь, хозяев славить. Надо спешить; чтобы всех оббежать, скорее туда, где мастер известный, да козульки лучшие. Бегут, торопятся, младших отталкивают, те в темноте и упасть могут, козули рассыпятся — слезы-то где! А в избе надо обряд колядования соблюсти, да не как-нибудь, а хорошо: хозяина пославить, колядку спеть громко да приветливо, чтобы лучшую козульку заполучить, потом и поблагодарить нужно. В другой избе опять все повторяется, целое решето насобирается — несешь домой, высыпаешь, смотреть их некогда, надо опять бежать колядовать. Весело и интересно всем! И детям, и взрослым. Хозяевам приятно, да и вера есть: раз гости в доме — быть хорошему году. Уходят дети-колядовщики к другой избе, а хозяйка в окончко посматривает — не засунет ли кто из ребят ее козульку в сугроб, — не понравилась, значит, чем-то. Хотя редко такое бывает, но хозяйка помнит это весь год, и, если что плохое случается, себя корит да размышляет, браться ли ей впредь козульки-то катать иль уж не испытывать судьбу..."

Вот какие поморские колядки мы записали в деревнях:

*Коляда светлая!
Коляда звонкая!
Как пошла коляда
Вдоль по улице гулять,
Вдоль по улице гулять,
С Новым Годом поздравлять!*

(размахивая пучком соломы, колосьями)

*Пришла Коляда
Вперед Рождества,
Вперед Масленицы.
Зашла Коляда
К помору во двор:*

*Доброму хозяину —
Корову с теленочком!
Овцу с ягненочком!
Уродись, пшеничка,
На всякую птичку!*

с. Варзуга

*Хозяин, хозяйка,
Что в доме есть —
То и нам подай-ка:
Пирог да кашу,
Наверх — козульку вашу,
В испод — копейку,
Серебряну деньгу!*

г. Кола

*Вы, люди-добры!
Отворяйте сундучки,
Доставайте пятаки.
Вам для потехи.
А нам на орехи!
Коляда, Коляда,
Ты подай пирога,
Или хлеба ломтины,
Или денег полтину,
Иль козулю-хрустину!*

с. Варзуга

*Славить не умеем,
Умом разумеем,
Просить не смеем!
Птичка летела,
Хвостиком вертела,
Все люди знайте —
Козульку "отдавайте",
Не обкусывайте, не облизывайте,
Не давайте пирога,
А то корову уведем за рога!*

д. Пялицы

*Славите, славите!
Чего долго не подаваете?
Подайте тетеру,
Подайте козулю,
Положите красиво
Золотую гриву.
Наверх тетеру,
Подниз козулю,
Напоите молоком,
Накормите пирогом,
Проводите батогом!*

После того, как получили козули, кланяются:

*Желаем вам жить здорово,
Иметь корову,
Телятка спряток,
Жеребяток гладких!*

















п. Умба

Шелоханы

"Шелоханы" (ряженые подростки).

А мы к вам в дом

*Не с худом, а с добром,
Хозяин с хозяюшкой,
Дозволь вас величать...*

Хозяева

*Подьте, подьте отсель,
У нас сварен квас
Да не про вас,
Заготовлено все —
Да не для шелохан.*

Шелоханы

*А нам немного нать:
Денег полушику,
Хлеба осьмушку,
Печку шанег
Да рыбный пирог
Бражски бочонок,
И брусницы моченой.*

*Детская "слава"
Я, маленький юльчик,
Сел на стульчик,
В трубочку играю,
Христа поздравляю.
Хозяин с хозяюшкой,*

*Поздравляю Вас с праздником,
С Христовым Рождеством!*

Подайте пятак.

*Отцу на табак,
Матери на кофе,
Сестре на картофель.*

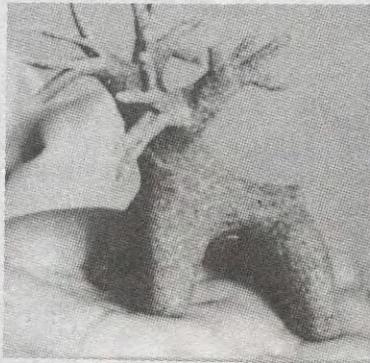
*Снежки белые на землю падали, перепадывали,
Сам Иисус Христос со небес сошел
И со ангелом Гавриилою,
И с девою Марией,*

И с Христовым Рождеством.

*Христово Рождество под окно подошло:
— Хозяин, хозяйка, встречай Рождество,
Со пивом, со вином, со сладким медом.*

*Нам не дорога чара зеленого вина,
И нам не дорога братыня пива пьяного,
Дорога нам козулечка рождественская,
И дорога нам котеечка серебряна.
Хозяин, хозяюшка, посеребрите колядку.
Подавайте, не ломайте, по целому пирогу.
И поверг полтиночку.*

ПОМОРСКИЕ КОЗУЛИ

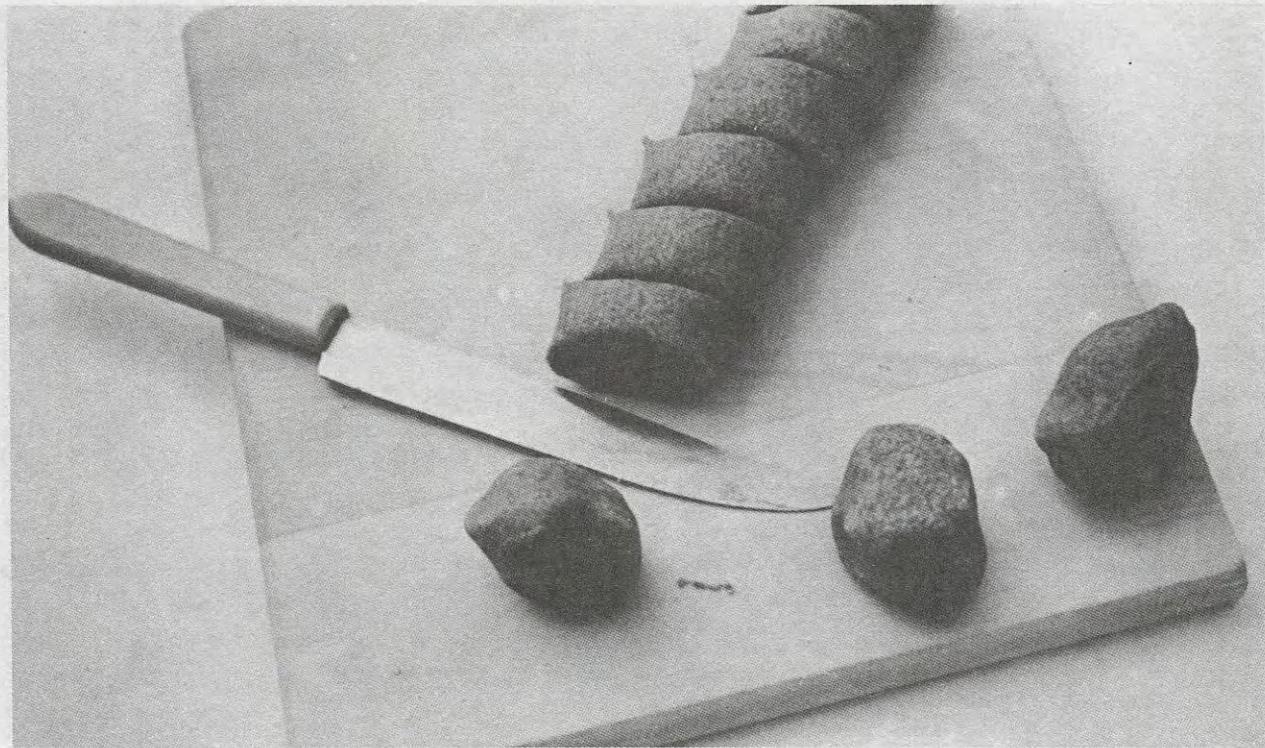


Рецепт изготовления

Тесто замешивается из муки, соли и воды. Мука — только ржаная! Хранить муку надо на холодае, чтобы не завелись жучки, а если срок хранения уже велик, лучше муку просеять через сито. Воду для замеса используют холодную, лучше родниковую, либо обыкновенную из крана, но отстоявшуюся некоторое время.

В миску налить воды, бросить щепотку соли (по вкусу) и горстями сыпать муку, помешивая ее равномерно. На один замес теста берется семь горстей муки.

Тесто из миски выложить на стол и продолжать его месить долго, "до седьмого пота", подсыпая изредка муку, чтобы тесто стало эластичным, не липло к рукам, было однородной массой, "не кололось". Теста надо делать столько, сколько вы можете сразу реализовать. Оставлять тесто (даже в холодильнике) на несколько часов не рекомендуется, оно темнеет и быстро закисает. По этим же причинам нельзя его заготавливать заранее. Из одного замеса теста получается до 20 козул. Да больше хорошо и не сделаешь, устанешь: ведь надо с каждой фигуркой, пока лепишь, и поговорить, и "заговорить" ее — как бы передать козуле свою энергию, вложить в нее душу.



Хорошо промятое тесто раскатывают в колбаску и разрезают кусочками. Чтобы тесто не обветрилось, его кладут в полиэтиленовый мешок или держат в закрытой посуде. Хорошее тесто обладает вязкостью, должно быть податливо, но не липнуть к рукам.

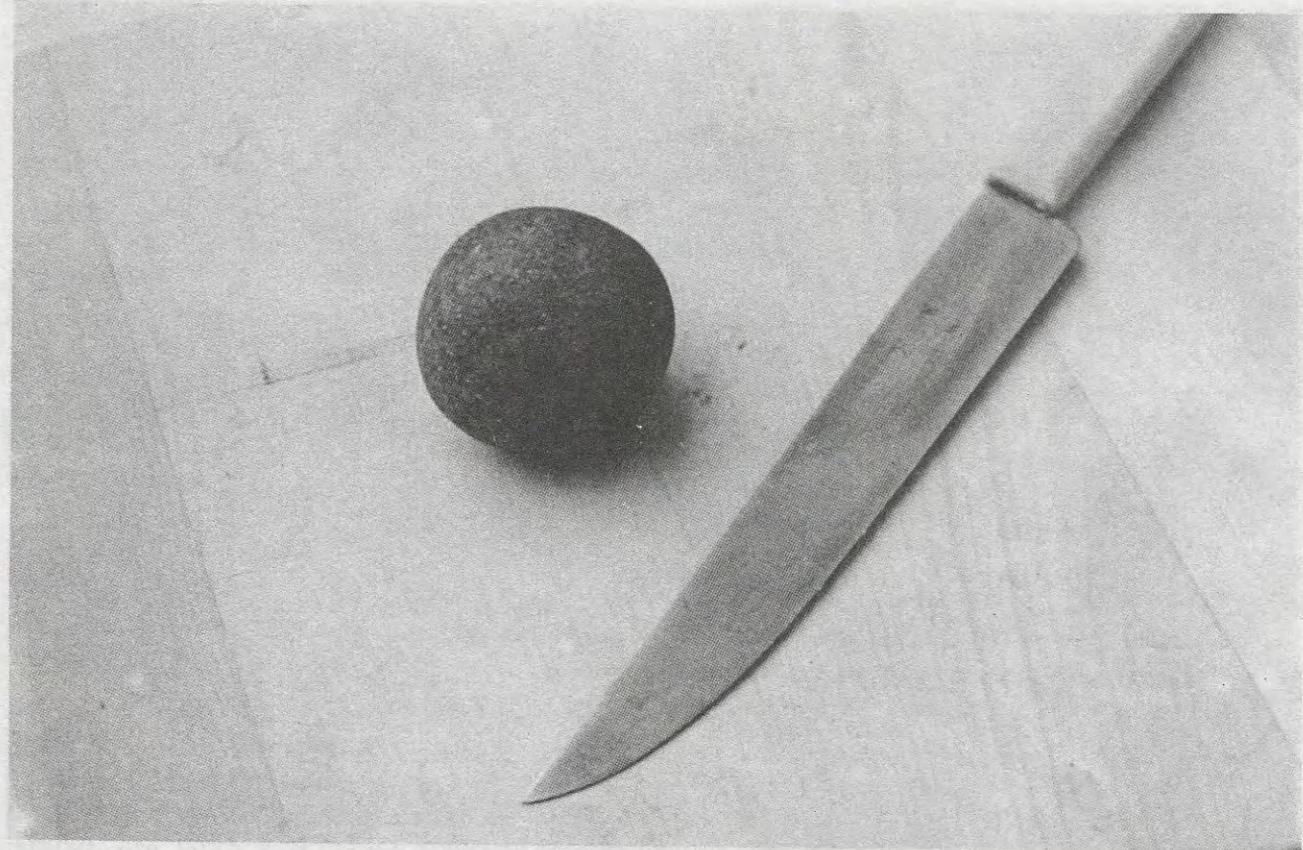


Следите за тем, чтобы масса была однородной и не появлялись трещины в тесте. При выпеке рядом с собой поставьте миску с водой и увлажните места трещин.

ЛЕПКА. Стол вытирается чистым полотенцем, готовятся доски разделочные (специальные для хлеба), два ножа с острыми концами лезвий, чтобы очищать налипшие комочки теста, когда вырезаются рожки.



. Берется небольшой кусочек теста из общей массы.



Тесто скатывается в шарик.

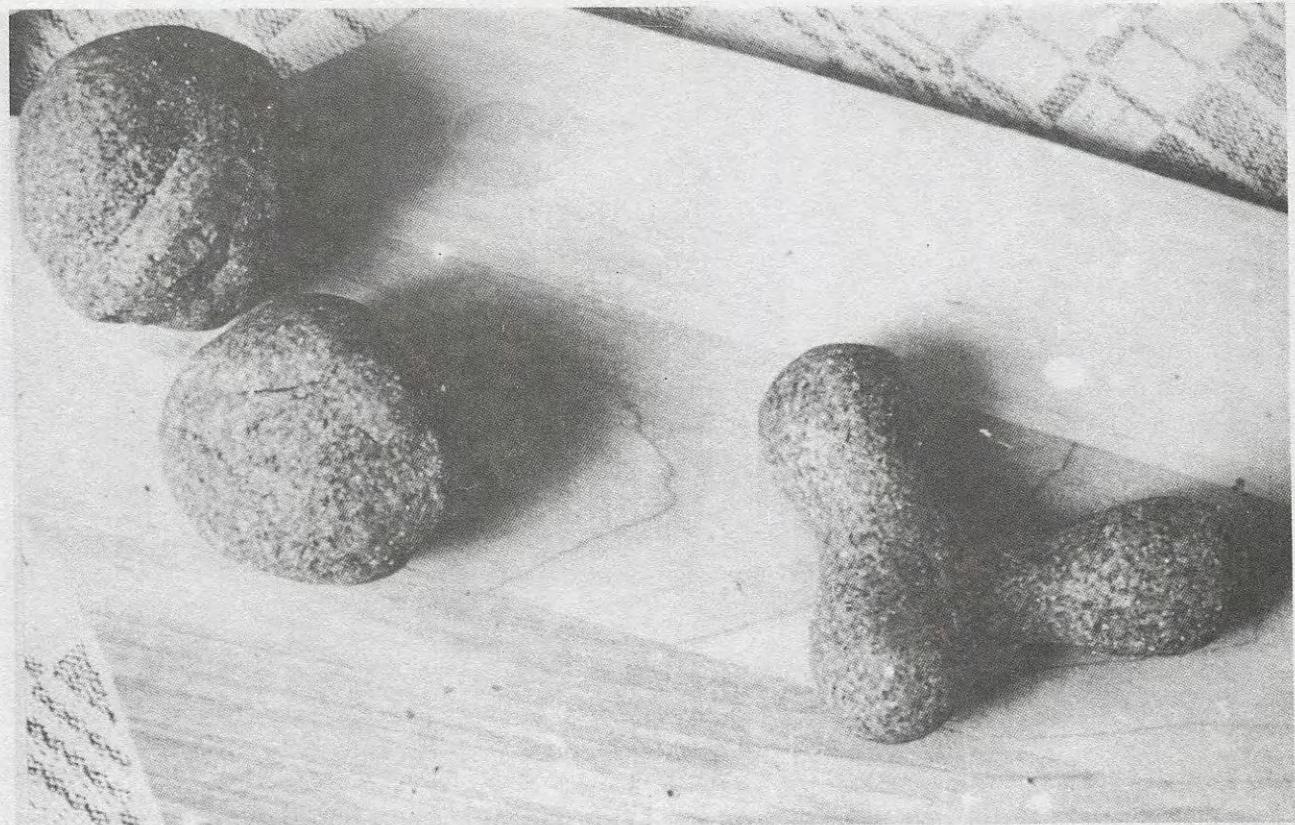
Приятного аппетита!



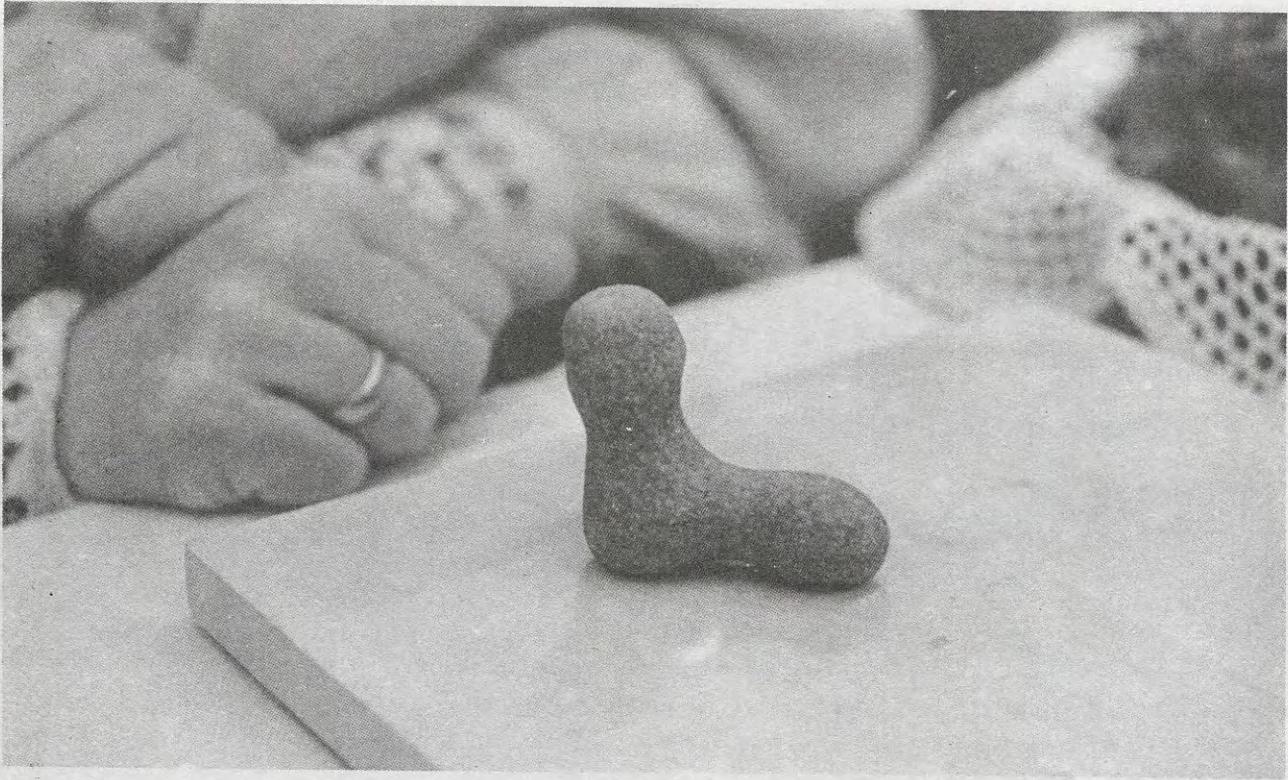
Шарик кольцами прокатывается в "грушу", и, где было утолщение, осторожно подушечками пальцев разминается на две части.



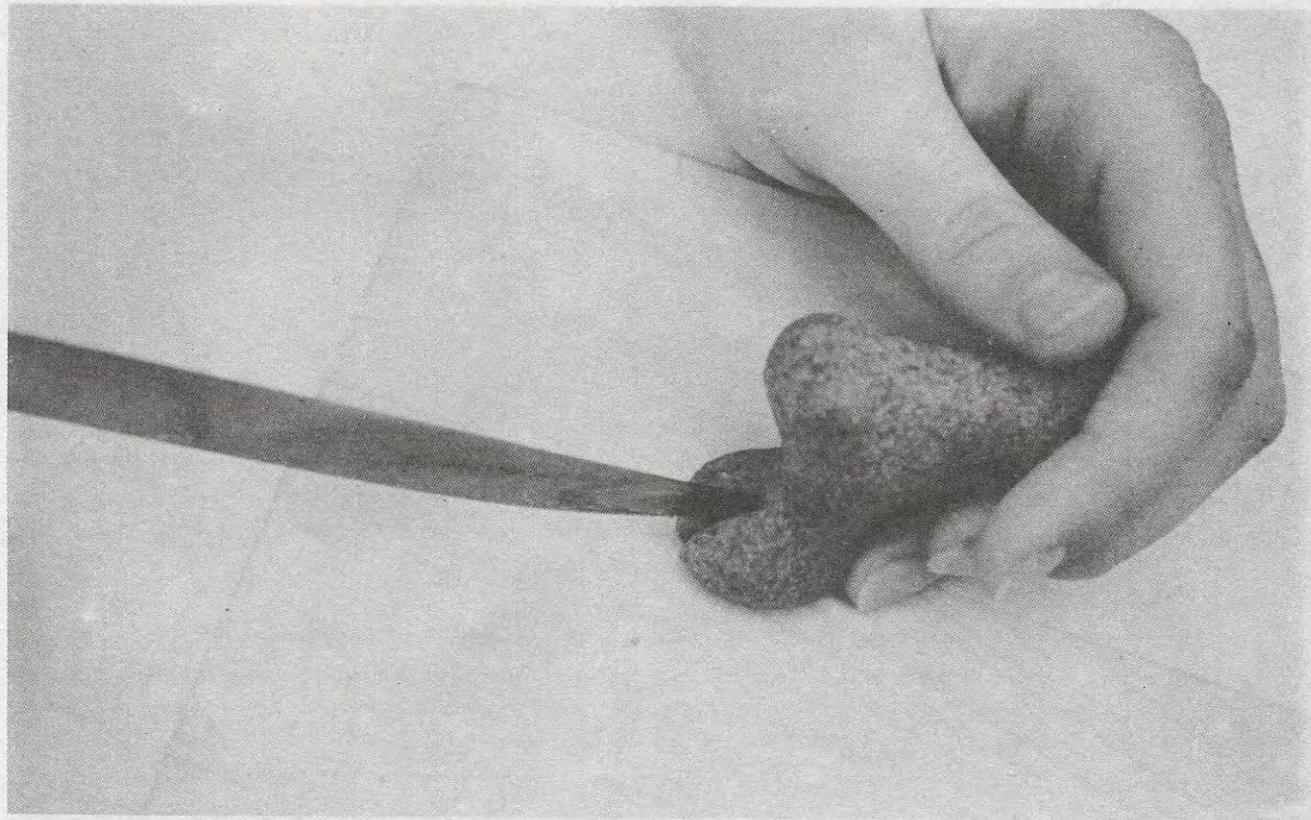
Получается "рогатулька" из 3-х частей, мастер быстро взглядом определяет, "где же будет туловище с ногами, где голова с рогами".



Долго держать комок теста в руках нельзя — тесто высыхает, появляются на поверхности трещины, тесто "не слушается".



Держа заготовку в левой руке, правой загибаем примерно посередине обработанную часть заготовки и получаем фигурку, которую можно поставить на воображаемые ножки. Затем обрабатываем передние конечности козули, делая их пропорциональными по отношению к общему силуэту.



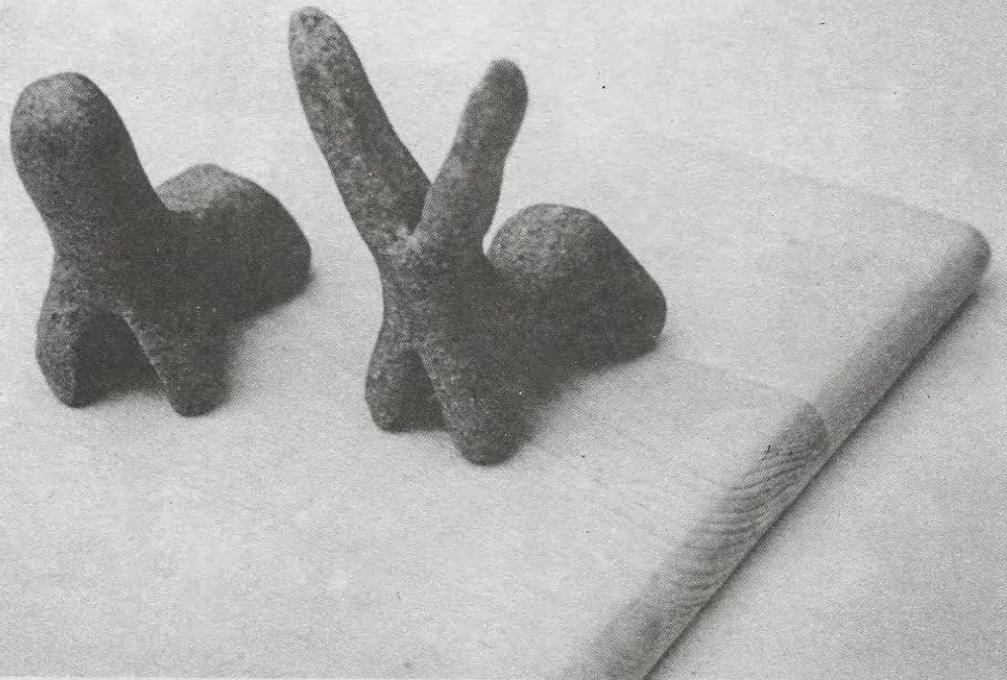
Для того, чтобы сделать ноги коньку, оленю, баранчику, корове, лапы собачке, два конца заготовки разрезают ножом и округляют их пальцами.



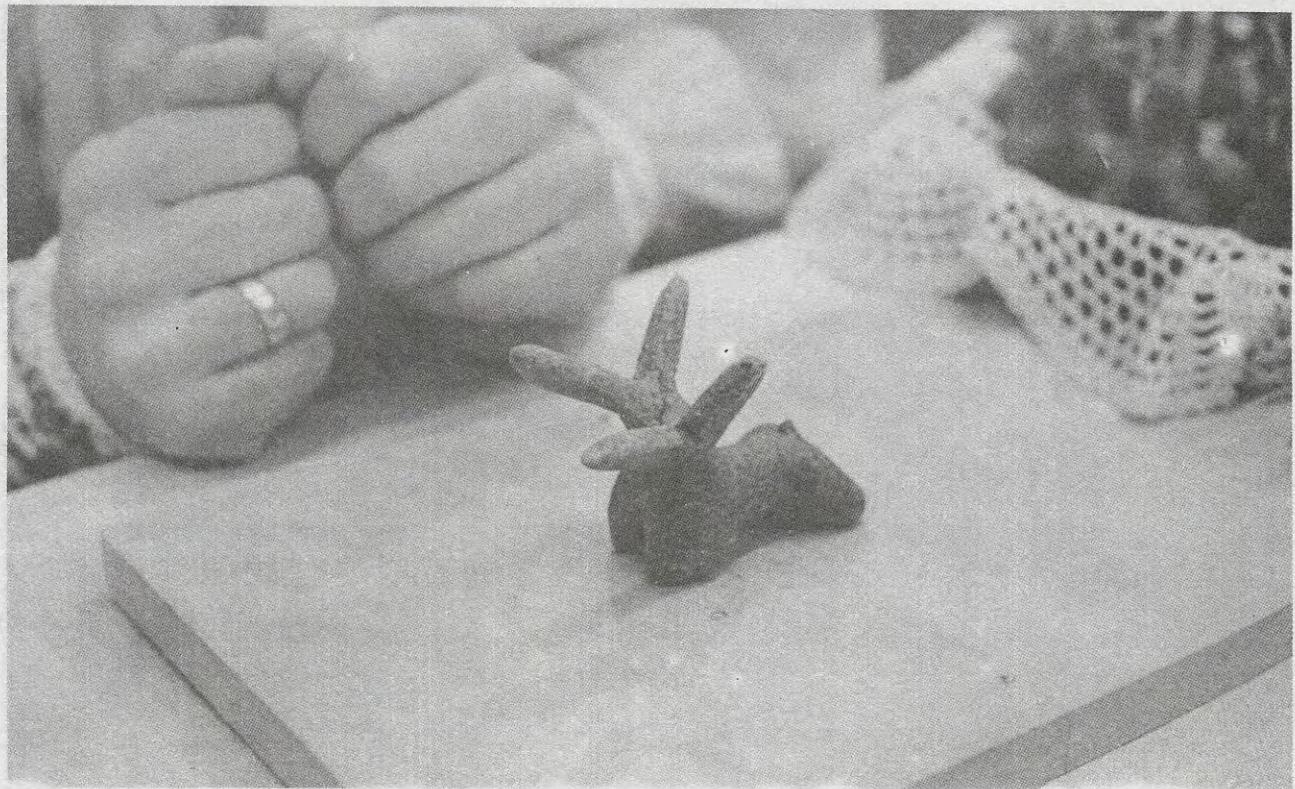
Получаем стоящую на четырех ногах фигурку.



Вот наш олень встал на ножки. Теперь делаем рога. Они должны быть ветвистыми, чтобы олень стал красивым и гордым.

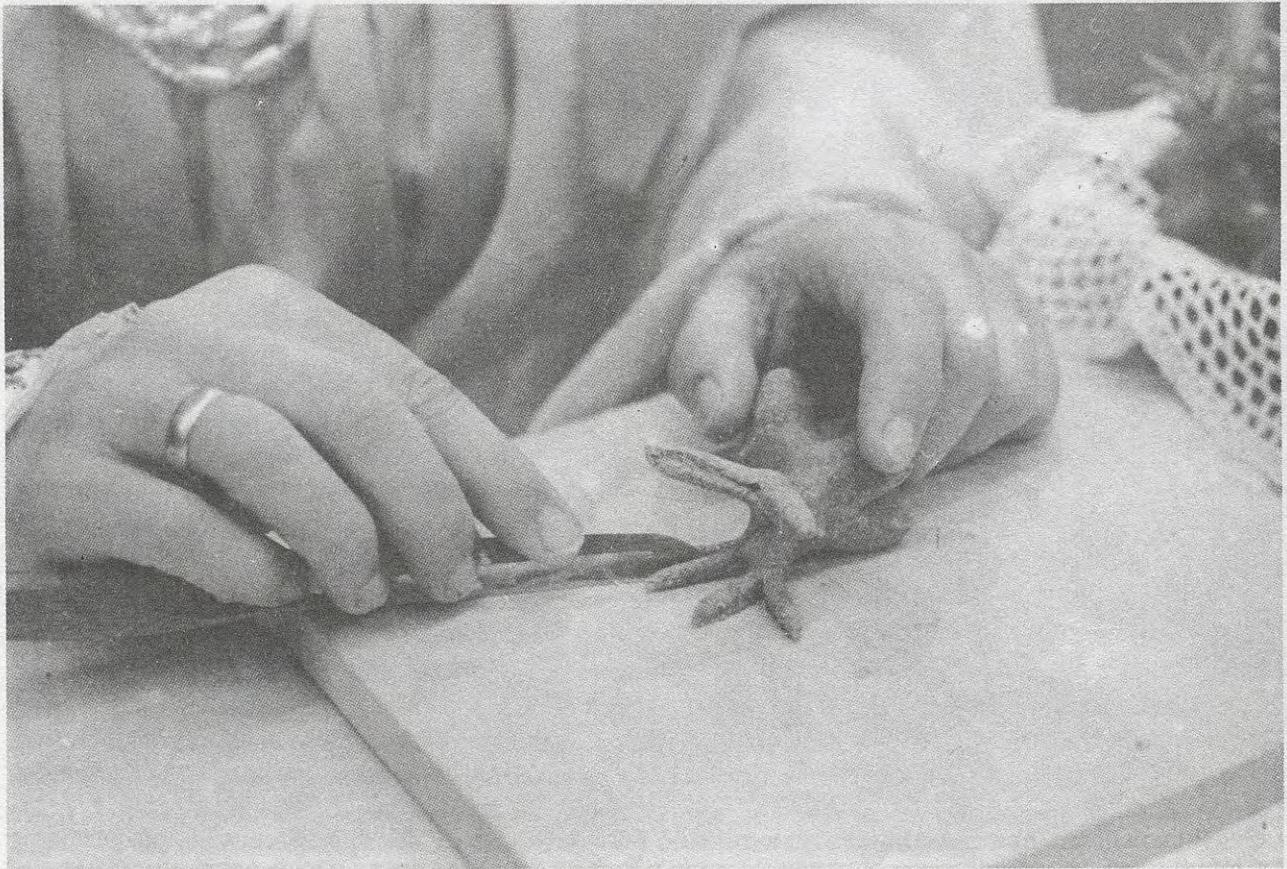


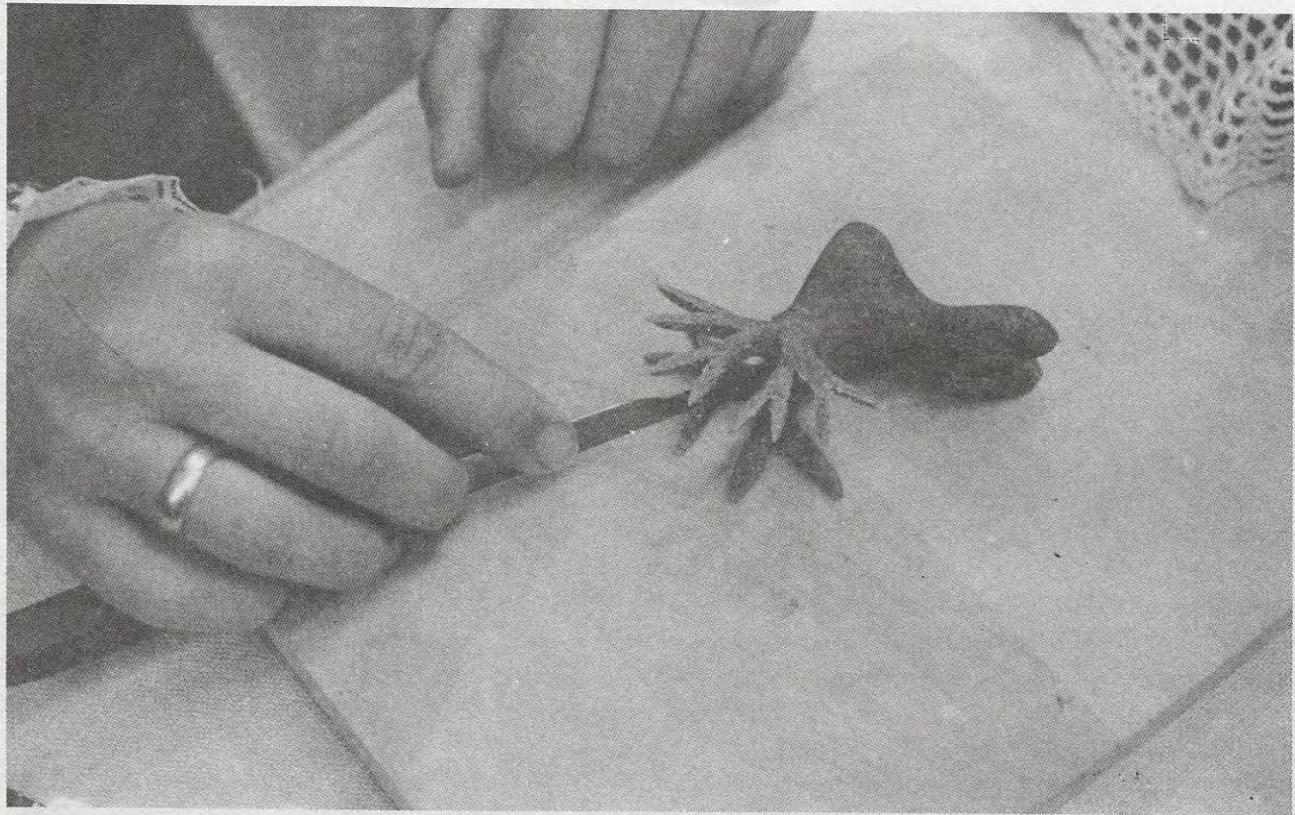
Третью вершину заготовки вытягивают уже известным приемом, разрезают надвое оси туловища и раздвигают ее. Получилось два рога.



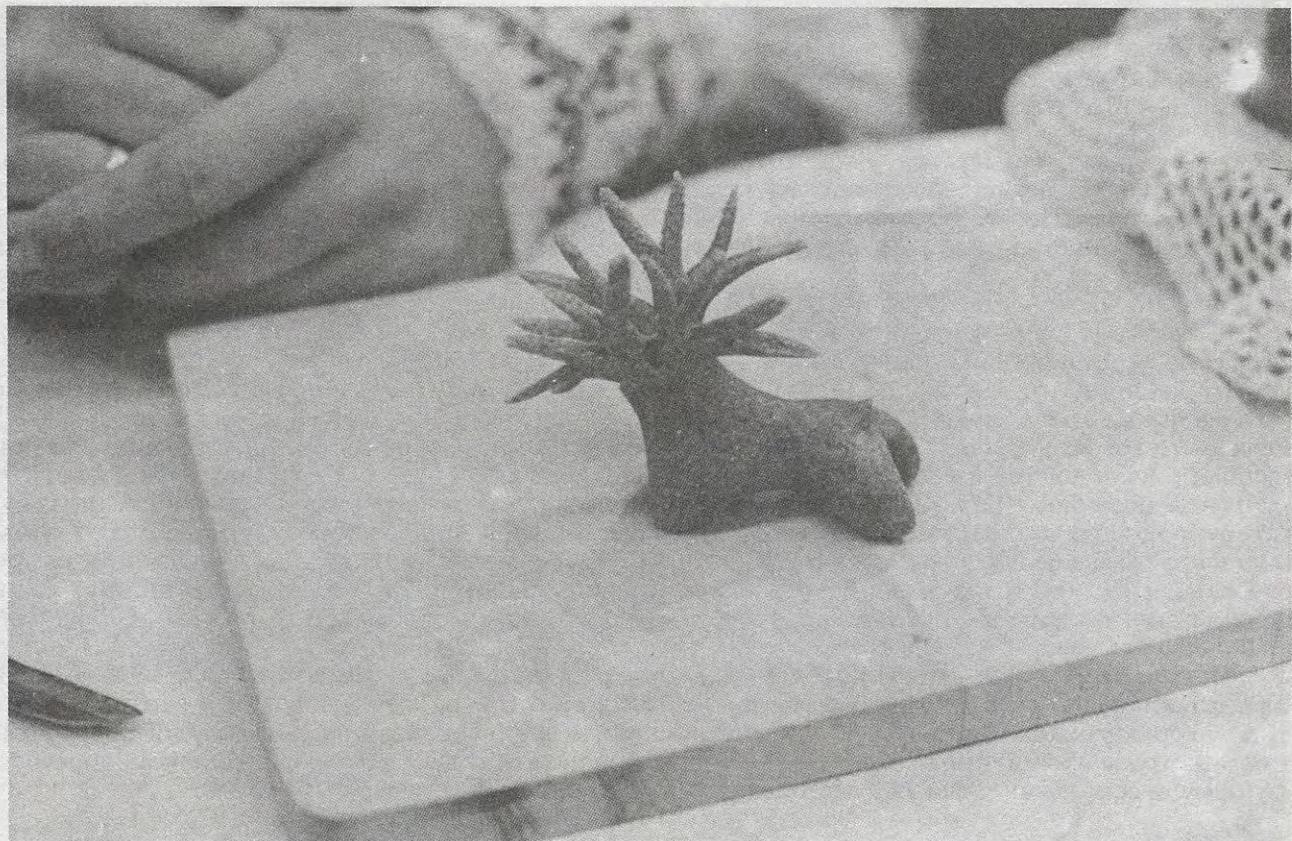
Теперь надо каждый рог разрезать пополам, затем каждый отросток разрезаем еще раз на равные части и еще раз. Каждый очередной ряд разрезов на рожках должен быть короче предыдущего. Причем каждый раз рожки поправляются (закругляются) пальцами.







В общей сложности при создании козули должно быть сделано не более семнадцати разрезов. 17-й порез ножа, прикосновение пальцев мастера к рожкам, как бы прокатывая, закрепляя их.



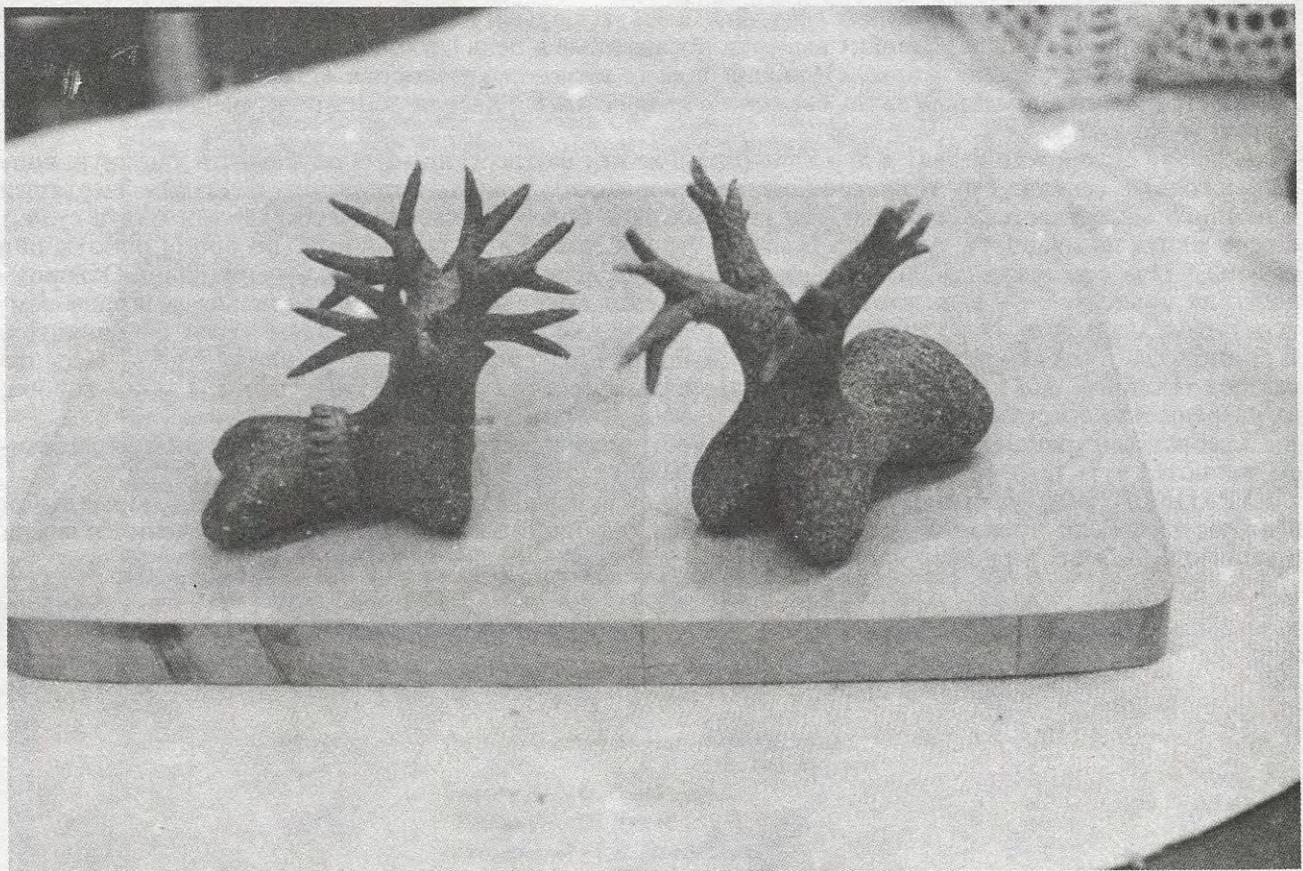
И вот она — миниатюрная стилизованная скульптурка животного.

Качество изделия зависит от многоного: от муки, замеса теста, от настроения мастера, от температуры печи, от вываривания в кипятке и т. д. Слепить сырую козулю — это еще не значит получить готовую к употреблению. Слепив разных козулек, надо их подержать в сыром виде на противне некоторое время. В поморских деревнях раньше стадо козуль, слепленных с вечера, стояло в сенях ночь, и лишь рано утром они выпекались в печи на углях, чтобы дать им окрепнуть и "обветриться", недостатки увидеть (расползлись ножки, упали рога, набок или вниз упала голова), плохие, бракованные шли на переделку, а удачные выпекали. Делают козуль много, и самых разных. Первое, что необходимо запомнить, — надо брать такой кусочек теста, который спрячется в вашем кулачке. Вот почему козули имеют такие размеры — все зависит от руки мастера. Так что просьбы сделать фигурки покрупнее невыполнимы — ведь нельзя нарушить это правило. По мнению старой мастерицы, "бери в руку столько, сколько берет твоя ладонь, и спрячь в ней счастье (здравье, удачу и т. д.), оно не любит выпирать". А еще это и экономия такого дорогого теста, и просто удобно для работы.

Второе правило — при работе с тестом следите, чтобы не было трещин в сыром изделии, но должен быть виден след от порезов ножа, "чтобы счастье трещин не давало, а беда ножа боялась". Если тесто все же "колется", вымесите его еще раз, не поленитесь при появлении трещин, вмятин, затирайте их водой, да и вообще комочек теста не держите долго в руках: он просто высыхнет.

Третье правило — весь комочек теста, что взяла твоя рука, должен пойти именно на ту фигурку, которую хочешь слепить, никаких дополнительных налепов или срезов делать нельзя, в этом мастерство умельца заключается: в точности и глазомере. Но уж если остаются кусочки теста при работе над фигуркой, их надо использовать именно для этой козули: "счастье должно быть полным, не отдавай его другому". Этот кусочек теста может быть и упряжью, и пояском, и колокольчиками...

Четвертое правило — лепить козулю надо быстро и уверенно, не бояться теста, приемы работы выполняются почти автоматически. Но не забывайте при этом работать с душой, с удовольствием. Как говорят ученые-этнографы, в народном искусстве в глубокой древности каждый порез ножа при изготовлении ритуальных изделий, видимо, сопровождался словом-заклинанием, просьбой, которые, к сожалению, нам уже неведомы.



ВЫПЕЧКА. Целое стадо сырых козулек выпекается в печи или в духовке, хорошо прогретой, но на слабом огне. При этих условиях выпечки посаженные в печь (духовку) козули не расплываются, не лопаются и не теряют форму. Изделия в печи стоят около сорока минут, и когда начинает распространяться ароматный запах свежеиспеченного хлеба, козули достают из печи и вываривают в крутом кипятке.

Изделия осторожно ставят в дуршлаг (или в ложку с отверстиями) и опускают в кипящую воду на несколько секунд. От этой процедуры поверхность козуль становится гладкой, блестящей и немного высыпается. Также козули становятся и более прочными. Затем козули опять ставят в печь минут на двадцать, где они обсыхают и пропекаются до готовности. Во время работы над козулями есть опасность при выпечке сжечь козули, или сломать рожки при вываривании. Осторожность не помешает, — ведь столько сил и времени потрачено. Если неправильно выбрана температура в печи, козули могут трескаться, тесто как бы "взрывается", чаще всего на брюшках. В старину (да и сейчас) дети поморские очень любили именно такие треснувшие козули — ведь это как раз те самые, над которыми нужно совершать обряд-игру жертвоприношение. Проще говоря, их разрешается съесть!

Хлебные фигурки поморов Кольского полуострова не раскрашивают. Единственным украшением являются чуть потемневшие кончики рожков да гладкая блестящая поверхность.

ХРАНЕНИЕ. Фигурки следует хранить вдали от источников тепла, в помещениях с нормальной влажностью. Если трещины все-таки появились, их надо залить массой расплавленного воска и канифоли, взятых в равных пропорциях.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Афанасьева З. Варзугские пряники в музеях Ленинграда. //Полярная правда. — 1985. — 1 марта.
- Блинов Г. Съедобные игрушки. //Полярная правда. — 1970. — 22 октября.
- Блинов Г., Семенов В. Чудо-кони, чудо-птицы. //Комсомолец Заполярья. — 1971. — 5 августа, 7 августа.
- Блинов Г. Хлебные козули из Варзуги. //Декоративное искусство. — 1972. — № 6, с. 56.//Дошкольное воспитание. — 1972. — № 3, с. 86—88.
- Власова М. Терские игрушки. //Терский коммунист. — 1984. — 29 сентября.
- Дьяконицына О. Поморская козуля. //Декоративное искусство СССР. — 1988. — № 4, с. 31.
- Евтикова О. Поморские козули. //Полярная правда. — 1983. 10 апреля.
- Евтикова О. День народного ремесла. — "Поморская козуля". //Полярная правда. — 1987. — 17 января.
- Ефремова И. Пряники печатные, ковриги битые, козули расписные. //Народное творчество. — 1989. — № 11, с. 1, 19.
- Заборникова К. Народный умелец. //Терский коммунист. — 1970. — 10 октября.
- Константинов И. По старому рождественскому обычаю. //Наука и жизнь. — 1990. — № 12, с. 94—95.
- Костюкович Л. Мурманская прописка терских козуль. //Терский коммунист. — 1984. — 25 октября.
- Красовская Ю. Терские игрушонки. //Вокруг света. — 1976. — № 4, с. 68—71.
- Кучугурова Л. Игрушки терских мастеров. //Полярная правда. — 1970. — 25 декабря.
- Ларин О. Печенье по-лешуконски. //Работница. — 1990. — № 8, с. 34.
- Лобода Е. Аист — на счастье. //Работница. — 1985. — № 11, с. 34.
- Мальчикова Н. Не ешьте — это игрушка! //Комсомолец Заполярья. — 1982. — 6 ноября.
- Смусин Л. С. Выставка "Русские пряники и фигурное печенье". //Советская этнография. — 1974. — № 4, с. 158—162.
- Филеева Н. Пряники архангельские. //Юный художник. — 1986. — № 12, с. 42—43.
- Шкаровская Н. Пекарское художество: обрядовые фигурки, декоративные пряники. //Советское декоративное искусство, выпуск № 5, Москва, 1982, с. 238—258.

Авторы и составители — О. Евтикова,
Л. Костюкович

Редактор — С. Пашкевич

Обложка — Н. Духно

Фотографии — В. Нисенбаум,
Ю. Чернопятов

POMOR KOZOOLS are miniature figures of animals made of unleavened rye dough. They were traditional to bake on Christmas in pomor villages on the Terskiy Coast (the name of the Southern coast) of the Kola Peninsula from the 12 th century. People used to give them to each other for goodwill wishes on the holiday of Kolyada. By an aged belief of pomors kozools bring the host and the household good health, long life, love, abundance, success in work, warmth and luck. A deer symbolizes life. It was associated with most cordial feelings. A one — horned deer means spring and friendly relations. A two — horned deer whose antlers join each other to make a ring — is a sun — deer. A three — horned deer is an elk. Cows and rams were considered to protect the home and to bring the household wealth. A grey hen and a duck were given together with wishes of prosperity and happiness in family. A grey hen accompanied by some fledgelings symbolizes motherhood. Heavy dough (rye flour, salt, water), a knife and a pair of skilful hands — that's all what needed for making kozools.

3

Терская
ДВО