



Греф А. Э., Пенская Д. С., Слонимская Е. А.

Рождественские козули

С Терского берега Кольского полуострова, от поморов, пришла к нам традиция под Новый год и Рождество лепить «козули» – так называли сделанные из ржаного теста фигурки оленей, коней, быков, коров. «Без козули и праздник не в праздник», – говаривали на Беломорье. К Рождеству лепили их десятками, по несколько подносов. Выпекая стадо козулей, верили, что стадо не потерпит урон, что количество скота приумножится. Собирались ряженые, обходили дворы, пели колядки. Хозяевам желали здоровья, богатого урожая и удачи. За колядки требовали угощения, но не пирога, а непременно козулю:

«Подайте коровку,
Масляну головку!
Не обкусывайте,
Не обламывайте,
Не общипывайте!
Не давайте пирога,
А то корову уведем со двора».

Козули были любимым лакомством детей. Одну-две козули оставляли дома, ставили под Божницу, чтобы счастье не покидало семью. Их хранили весь год, на Рождество лепили новые, но старые не выбрасывали, а ломали на кусочки и скармливали скоту или птице. Самым драгоценным подарком, приносящим удачу, считалась фигурка оленя, поэтому об изготовлении фигурки оленя и пойдет речь в первую очередь.

Что нужно для работы:

Ржаная мука, соль, вода, посуда для замеса теста.

Две разделочных доски: одна для работы, другая для готовых козуль.

Нож для работы. Желательно иметь еще родин нож, чтобы счищать тесто, налипшее на кончик рабочего ножа.

Духовка, противень, кастрюля, шумовка.

1. Тесто замешивают из ржаной муки, добавив немного соли и немного холодной воды (Рис. 1). Месили тесто долго, «до седьмого пота», чтобы тесто стало однородной массой. Теста должно получиться столько, сколько вы используете за один раз. Заготавливать тесто заранее нельзя, нельзя его оставлять в холодильнике, поскольку тесто быстро закиснет.
2. Месить тесто надо до тех пор, пока оно не станет эластичным, хорошо податливым, вязким и перестанет липнуть к рукам (Рис. 2).
3. Разделочную доску слегка присыпьте мукой. От теста отщипните небольшой кусочек - такой, какой спрячется в вашем кулачке (Рис. 3-1). Скатайте тесто в шарик (Рис 3-2). Остальное тесто заверните в полиэтиленовый пакет или пленку, чтобы оно не высохло.
4. Шарик прокатайте между большими пальцами рук в «грушу» так, чтобы на верхнюю часть ушла примерно треть теста (Рис. 4-1 – 4-4).
5. Таким же приемом сформируйте второй отросток из нижней утолщенной части «груши». Получается своего рода «рогатулька» из трех частей (Рис. 5).
6. Выберите у вашей фигурки, «где будет туловище с ногами, где голова с рогами». Сначала прорезаем задние ножки (Рис. 6-1), затем передние (Рис. 6-2). Ножки разводим в стороны, чуть вытягиваем и округляем – и вот будущий олень стоит на ножках (Рис. 6-3).
7. Из верхней части фигурки – головы – формируем рога. Вытягиваем и, положив на доску, разрезаем пополам. Половинки – рога – разводим в стороны. Каждый рог аккуратно вытягиваем (Рис. 7-1 – 7-3).
8. Чтобы сделать олени рога ветвистыми, разрезаем пополам каждый рог, начиная надрез примерно от середины рога (Рис. 8-1 – 8-3). Каждый кончик вновь разводим в стороны и немного вытягиваем. Затем разрезаем надвое каждую ветвь рогов (Рис. 8-4). Получившиеся веточки разводим в стороны, вытягиваем (Рис. 8-5). И наконец каждый кончик от середины опять разрезаем надвое, разводим концы, чуть вытягиваем и заостряем (Рис. 8-6). По обычаю, при изготовлении козули в общей сложности делали не более 17 надрезов.
9. Вытягиваем мордочку и хвостик (Рис. 9).

Кроме оленя можно слепить бычка, корову или коня. Приемы лепки одинаковы для всех фигурок, и только рога и хвосты вылепливают по-разному.

При работе с тестом следите, чтобы не было трещин. При появлении трещин затирайте их водой. Работать с тестом надо быстро, чтобы тесто не высохло.

Есть и еще одно правило – весь кусок теста, который ухватила рука, должен пойти на одну фигурку. Если при работе остаются кусочки теста, козулю можно украсить упряжью, пояском или колокольцами.

10. Слепив козули, поддержите их в сыром виде на доске или противне – так они «окрепнут» и «обветрятся». Готовые козули оставляли на ночь и только наутро ставили в печь те, которые не сломались и не покривились (Рис. 10).

11. После этого поставьте стадо козуль в хорошо прогретую духовку со слабым огнем. Так козули не лопнут и не утратят форму. Выпекайте около 40 минут, до тех пор, пока не почувствуете запах свежего хлеба (Рис. 11).

12. Для того чтобы козули стали гладкими и блестящими их обваривают в крутом кипятке. Пока козули выпекаются, вскипятите кастрюлю воды. Достаньте козули из духовки и сразу, горячими, аккуратно положите в кипяток на полминуты (Рис. 12).

13. Выньте козули шумовкой из кипящей воды (Рис. 13). Поставьте фигурки на доску, чтобы чуть подсушить. Снова на 10-15 минут поставьте козули в духовку – допечься.

Хлебные фигурки поморы не раскрашивали. Их украшениями были чуть потемневшие кончики рогов, бубенцы, челочки, уздечки и гладкая, блестящая, светом сияющая поверхность (Рис. 14).

Христос рождается, славите!

Дополнительные материалы:

1. Поморские козули/ [Авт.-сост. О. Евтюкова, Л. Костюкович]. – Мурманск, 1994. – 57 с.: ил.
2. Мастер-класс театра «Бродячий Вертеп» «Поморские рождественские козули» <https://youtu.be/8Hvdi0bpUic>

Иллюстрации



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3-1



Рис. 3-2



Рис. 4-1



Рис. 4-2



Рис. 4-3



Рис. 4-4



Puc. 5



Puc. 6-1



Puc. 6-2



Puc. 6-3



Puc. 7-1



Puc. 7-2



Puc. 7-3



Puc. 8-1



Puc. 8-2



Puc. 8-3



Puc. 8-4



Puc. 8-5



Puc. 8-6



Puc. 9



Puc. 10



Puc. 11



puc. 12



Puc. 13



Рис. 14