

УДК 392.813
ББК 63.5

Сергеева Мария Ивановна,
аспирантка,
ФГБОУ ВПО «Государственная академия славянской культуры»,
Хибинский проезд, д. 6, 129337 Москва, Российская Федерация
E-mail: mvgask@mail.ru

ТВЕРСКАЯ ПРЯНИЧНАЯ ТРАДИЦИЯ: ВОПРОСЫ ИЗУЧЕНИЯ И РЕКОНСТРУКЦИИ

Аннотация: История тверской пряничной традиции насчитывает не одну сотню лет. Между тем научный интерес к печатному прянику возник только с конца XIX в. Среди самых значительных исследований тверского пряника — труды И. К. Линдемана, Н. Д. Виноградова, Л. Э. Калмыковой, Н. Н. Гончаровой. Каждый из названных авторов обращал внимание и давал описание какого-то одного или нескольких ракурсов бытования пряничной традиции. Изучалась история появления, развития и особенности основных центров пряничного производства, а также рассматривалась иконография пряничных досок и ремесло знаменщика. Затрагивался вопрос об участии пряника в обрядовой практике. В предлагаемой работе впервые собраны воедино разрозненные свидетельства о тверской пряничной традиции как комплексном культурном явлении и осуществлён её анализ в трёх разных направлениях: деревянная пряничная доска, собственно тестяное изделие (печатный пряник) и участие печатного пряника в обрядовой и повседневной жизни человека.

Ключевые слова: пряничная традиция, печатный пряник, пряничная доска, знаменщик, календарные и семейно-бытовые обряды.

«Тверь славится своими пряниками и при этом особенно белыми фигурными пряниками пряничного заведения братьев Уткиных. А некоторые единственно в этих пряниках полагают всю славу Твери»

Тверские губернские ведомости
от 10 декабря 1904 г.

Пряничная традиция сегодня, прежде всего, ассоциируется с тульским печатным пряником и отчасти с городецким. Однако не только туляки и нижегородцы могут гордиться своей пряничной традицией. Первые упоминания о тверском прянике относятся к началу XVII в. Среди ремесленников, упоминающихся в писцовой книге 1625/1626 г., указан пряничник [5, с. 135]. А во второй половине XIX в. тверской печатный пряник был любим и известен не только в России, но и далеко за её пределами.

Как указывает исследователь Н. Н. Гончарова, Тверь, «являясь крупнейшим центром пряничного производства, в то же время была и поставщиком пряничных форм в различные районы России» [7, с. 134]. Тверские пряничники держали лавки в Париже, Лондоне, Берлине, «в 1876 на международной выставке в Филадельфии “за разнообразие сортов пряника и оригинальность его пошиба” тверские мастера Уткины получили бронзовую медаль» [8, с. 65–80].

По свидетельству А. Н. Островского, ещё в 1856 г. в Твери «обыватели строили гостиницы на Миллионной (ныне ул. Советская. — М. С.), украшали их по возможности, пекли пряники, изображающие стерлядей, свернутых кольцом, и коврижки с губернским гербом. Проездный город, чтобы его помнили, непременно должен иметь какую-нибудь съестную особенность. Торжок известен пожарскими котлетами, Валдай — баранками, Тверь когда-то, по словам Пушкина, славилась макаронами, а теперь — пряниками» [16].

Пряничная традиция привлекала внимание собирателей и исследователей начиная со второй половины XIX в. Пряничные доски и печатные пряники становились предметом интереса известных коллекционеров народного искусства. Одними из первых и наиболее заметных фигур среди них были И. А. Голышев и А. А. Бобринский. Они не только собрали уникальные материалы, но и опубликовали альбомы с иллюстрациями пряничных досок (отрисовками или фотографиями). Кроме того, было много безвестных ценителей традиционной народной культуры, чьи собрания лучших образцов народного быта (пряничных досок и пряников в том числе) вошли в состав фондов и выставочных экспозиций музеев.

Разные грани пряничной традиции изучали историки, специалисты по народному искусству, фольклористы, этнографы и даже кондитеры.

Интерес к пряничной традиции изначально проявлялся в трёх направлениях: любители и исследователи народной традиционной культуры обращали внимание и на резные деревянные пряничные доски, и на само тестяное изделие, изготовленное с помощью этих досок, и, кроме того, в зону внимания попадали вопросы функционирования пряника и его смысловой нагрузки.

Тверской печатный пряник также не остался в стороне от научного интереса исследователей. С 1901 по 1905 гг. И. К. Линдеман, в эти годы учитель истории и географии в Тверском реальном училище, собирал коллекцию тверских пряничных досок, проявляя интерес и к участию пряника в обрядовой жизни, и к пряничному производству. В 1913 г. начинает собирать пряники Н. Д. Виноградов, архитектор, фотограф, коллекционер. Он долгие годы посвятил пополнению коллекции. Итогом стало более чем двухтысячное собрание пряников. Виноградов разделил собранный материал на три основные группы: силуэтные пряники, печатные пряники и лепные пряники. Из печатных пряников Н. Д. Виноградов выделяет, как самые известные, тверские пряники, первые сведения о которых он относит к XVIII в. Исследователь указывает на такую отличительную особенность тверских пряников, как абсолютная белизна, без следов поджаривания, подрумянивания. По сведениям Н. Д. Виноградова, тверской пряничник Иван Баранов торговал пряниками не только в России, но и за границей. В Москве его пряники можно было купить практически на всех

ярмарках, в том числе на масленичном гулянии на Новодевичьем поле [4, с. 34–36]. В 1972 г. Н. Д. Виноградов передал свою пряничную коллекцию в дар Государственному музею этнографии народов СССР, где в 1976 г. была организована художественная выставка «Русский народный пряник» [2].

Л. С. Смутин писал о том, что «особый интерес для изучения истории быта русского дореволюционного города представляет пряничное производство Твери, возникшее там с начала XVIII века. В Музее этнографии имеется весьма интересная и полная коллекция пряничных досок из Твери. В ней мы встречаем и сюжеты, идущие, несомненно, из XVIII – первой половины XIX века, в которых точно переданы детали одежды и черты быта господствующего класса той поры. Глаз прячника зорко подмечал многообразие и детали окружающего мира, бытовые моменты, пластику животных, птиц, рыб. В коллекции хранятся чрезвычайно интересные варианты свадебного пряника. Одним из старинных образцов среди них является пряничная доска, в узоры которой изображены две поясные человеческие фигуры. Они окружены стилизованными изображениями цветов, солярными знаками и рамками растительного орнамента» [11, с. 100–101].

По свидетельству исследователя, в обширной коллекции Этнографического музея имеются образцы тверских пряников, приготовленных из полубелого шоколадного теста, пряники, покрытые сахарной глазурью, а также большое количество детских лакомств из разноцветного теста [11, с. 101].

Во второй половине XX в. значительные исследования, в том числе экспедиционные, проводила Л. Э. Калмыкова. С 1952 г. она участница и руководитель более 30 экспедиций по приобретению и изучению произведений русского народного искусства, в результате которых фонды Загорского музея-заповедника пополнились значительным количеством ценных произведений Тверской, Московской, Псковской, Ленинградской, Новгородской, Смоленской областей [15]. В своей книге «Народное искусство Тверского края» [8, с. 70–75] она приводит сведения о местах пряничных производств на Тверской земле, даёт иконографию пряничных досок, приводит данные о мастерах-прячниках, о зонах обрядового и бытового функционирования пряника. Согласно данным Калмыковой, в Тверской губернии пряничное производство существовало уже в XVII в. для монастырских нужд. В XVIII в. на территории губернии работает 44 мастера-прячника в 5 уездных городах. Калмыкова указывает, что в XIX в. пряничные производства были в Твери, Торжке, Ржеве, Кашине, Старице, Осташкове, Калязине, Бежецке, Красном холме. К концу XIX в. число прячников стало сокращаться. Существовали целые династии мастеров, которые более сотни лет занимались изготовлением пряников, как, например, семья Уткиных. Среди самых известных прячников, чьи имена нам известны, Нечаевы в Твери, братья А. П. и В. П. Уткины в Кашине, Михаил Павлович Исаков и Павел Борисович Кульбицкий в Осташкове, И. С. Ловягин-Симонов в Ржеве, П. Солов и Иван Раско в Калязине. А ведь получить звание мастера-прячника было весьма непросто. «Надо было изготовить партию пряников и представить на строгий суд комиссии из трех мастеров-прячников, дававших официальный патент на звание мастера или подмастерья» [11, с. 100–101].

Согласно исследованиям Калмыковой, в иконографии тверского пряника преобладают изображения льва, птицы, единорога, коня, рыбы, мирового древа. Реже встречаются, как более поздний вариант, образы дам в модных туалетах, простые растительные орнаменты, корабли, всадники и пр.

В 1990 г. в трудах Государственного Исторического музея опубликована статья Н. Н. Гончаровой «Тверские пряничные доски» [7, с. 134–135]. В этой работе дан анализ рукописи И. К. Линдемана и его коллекции пряничных досок. Своё внимание Н. Н. Гончарова сосредоточила на пряничных формах с изображением военных. Между тем в коллекции исследователя тверской пряничной традиции И. К. Линдемана насчитывается более ста фотографий пряничных досок, а также значительное число самих резных изделий, из общего числа которых военная тематика отмечается только на 15 досках. Основными сюжетами являются львы, рыбы, кони, орлы, терема. Как отмечает Н. Н. Гончарова, И. К. Линдеман в своей рукописи, посвящённой тверской пряничной традиции, объединил все известные в то время сведения о пряничном деле, пряниках и обрядах, связанных с ними» [7, с. 133].

Подробно описывая и анализируя тверские пряничные доски с изображением всадников, военных с дамами, гусаров, Н. Н. Гончарова делает вывод о тверском происхождении этих сюжетов. Она предполагает возникновение таких композиций как отклик на события войны 1812 г. Тем более что культурная ситуация в Твери в начале XIX в. была весьма насыщенной. С 1809 г. супруг сестры императора Александра I Екатерины Павловны, принц Ольденбургский, был назначен генерал-губернатором в г. Твери. Светская жизнь в городе стала весьма насыщенной: праздники, балы, фейерверки. В 1812 г. в Твери был создан комитет военных сил. Все эти события, как и победа над Наполеоном, не могли не найти отклика в душе народных умельцев. Именно пряники с изображениями военных становятся одними из самых любимых в народе, их даже стали называть «наполеонками». Как считает Гончарова, «в сравнении с таким крупнейшим центром пряничного производства, как Городец, Тверь оказалась более свободной от консервативных привычек, смелее реагировала на всё новое... Тверские мастера смогли выйти из узких рамок условий и, сохранив традицию, найти новый, только им присущий сюжет» [7, с. 142].

Материальное воплощение пряничной традиции — пряник — вызывался к жизни при помощи деревянной пряничной доски. Сама пряничная доска являлась результатом усилий, как физических, так и творческих, мастера резьбы по дереву. В старину мастеров, изготавливающих пряничные доски, называли знаменщиками.

Сведения о мастерах, резчиках пряничных досок, по Тверской губернии немногочисленны. У В. С. Воронова приведён ряд характерных надписей на почётных пряничных досках, обозначающих имена мастеров-резчиков и одновременно указывающих на место происхождения доски:

– «резал сию доську данила дмитревъ сынъ кириловъ купецъ тверской а сия доска кир 1»;

– «1764 году Литъ въ твери въ заводъ тверскихъ купцовъ ивана и михаил и степановыхъ братьевъ Капустины».

Как пишет В. С. Воронов, в начертании своём надписи имеют характер позднего полуустава, иногда вязи, иногда гражданских шрифтов послепетровского времени. Содержанием надписей является имя мастера, владельца завода и города, иногда сопутствующее цифровой датой, или какое-либо приветственное пожелание, обращение к получающему пряничную почётную ковригу или, наконец, качественное обозначение данного пряника:

– «сия ковришка таропецкая а до ре т. ку ми ни с июля 10»;

– «ковришка сия осташковская посылается донести до честных людей кушать ея во здравие и чес/т/».

На небольших городских пряничных досках позднего происхождения, как указывает В. С. Воронов, присутствовала краткая резная надпись, обозначающая город, где изготовлялись пряники, и несложная, подчинённая надписи орнаментация, как, например, «сия ковришка тверская кушай» [6, с. 274].

Другие сведения о знаменщиках можно найти у Н. Н. Гончаровой: «Заработок мастера был одним из самых высоких — 65 рублей. Мастера объединялись по профессиям в цеха и подчинялись ремесленной управе. Так, в Твери в 1859 году было четыре резчика, восемь рабочих и три ученика» [6, с. 135]. Мастерство тверских резчиков было востребовано и за пределами губернии, «пекарня Поповых в Вельске Вологодской губернии в XIX веке пользовалась тверскими пряничными досками» [7, с. 134–135].

Наряду с этим, в трудах учёных-исследователей традиционной народной культуры (Тверской в том числе) встречаются сведения и о функционировании пряника, и о его смысловой нагрузке.

Л. Э. Калмыкова, собирая и исследуя предметы традиционной народной культуры, обращала внимание и на обрядовую сторону использования тех или иных образцов материальной народной культуры. В своей монографии она приводит следующие обрядовые моменты использования пряников: «В Осташкове, например, через три дня после сговора девушки от невесты ходили к жениху, в сопровождении мужчин за пряниками и гостинцами. В Тверском уезде вечером накануне свадьбы жених отправлял своего отца к невесте с гостинцами и пряниками для девичника» [8, с. 74]. «В Старицком уезде после ужина невесте перед отъездом к венцу сваха прятала за пазуху пряник, который после венца делила между молодыми, чтобы они сильнее любили друг друга. Немаловажное значение имел пряник и на свадебном пиру. В Ржевском уезде молодая в день свадьбы пряником выкупала постель у невестки. Пряниками она откупалась и на следующий день, когда подметала пол, чтобы гости не сорили соломой в избе, и когда шла за водой, чтобы не опрокидывали ведра. Или же одаривала дружку во время обряда обливания теленка пивом в знак пожелания молодым иметь потомство. В Старицком уезде после ужина молодые становились посреди избы, а дружка брал блюдо, накрытое полотенцем, с кусками большого свадебного пряника, называемого “молено”, и преподносил их родителям жениха, а оставшиеся — родне» [8, с. 75].

В Бежецком уезде жених сам одаривал невесту гостинцами перед свадьбой: «В эти две недели невеста готовит приданое, а жених её часто навещает и обыкновенно приносит ей гостинцы: пряники или конфекты» [1, с. 13–14].

По свидетельству И. Г. Крестникова в с. Городня Тверского уезда в свадебном обряде девичник сопровождал такой эпизод: «Сваты невесты шутят в это время с гостями жениха: “Зачем разгневали невесту нашу?” Но те в знак умилоствления невесты выкладывают на стол принесенные с собой гостинцы: баранки, пряник-стерлядку (обязательно), зеркало, вуаль, кольцо, серьги, кусочек мыла, румяна и “белила” (пудру), потом садятся за стол и гости жениха сначала угощают гостей невесты вином, принесенным с собой...» [9, с. 65–80].

Н. В. Мальцев приводит такое описание ржевского свадебного пряника, известного за пределами Тверской губернии: «Самыми нарядными, богато украшенными были непосредственно свадебные пряники... Так, например, один ржевский свадебный пряник с необычным названием “молена”, украшенный цветным сахаром, позолотой, орнаментом и изображением двуглавого орла, был в 1,5 аршина длиной, 1,5 вершка толщиной и весил 1 пуд 35 фунтов» [3, с. 127]. Название «молена», по мнению И. З. Зубец, возможно, связано с древними обрядовыми хлебами, упоминающимися в церковных поучениях XII–XIII вв. под названием «моление коровайное», приносившееся языческим богам. Родственное название — «моленное» — имел свадебный пряник в Александровском уезде Владимирской области [14].

В этнографических исследованиях имеют место сообщения об участии пряника в календарно-обрядовом цикле народных праздников. Среди прочих выделяется его роль в масленичной традиции. На значительной территории России в завершении масленичной недели в Прощеное воскресенье было принято посещать дома с просьбой простить за причинённые обиды. «В этот день ходили и ездили “прощаться” (просить прощения) младшие к старшим, дети к родителям, подчиненные к начальникам. Визиты сопровождалось подношением пирога — “прощенника” (его подносили зятя — тещам) и очень больших по весу (от двух до пяти килограммов) пряников. Такие пряники иногда в старину развозили на лошадях» [13, с. 248].

В Бежецком уезде встречаются такие сведения об обрядах на Масленицу, связанных с молодожёнами: «В Масленицу у жениха, у невесты и у всех родственников того и другого, устраиваются празднества, называемые “пряниками”. Это название происходит оттого, что на празднестве подается очень большой пряник, по окончании его серединка вырезается и остается пряничная рамка, через которую молодые должны поцеловаться, чтоб жилось хорошо — “как промеж пряников”, так объяснили, когда было спрошено, что это значит. Потом в прощальное воскресенье на Масленице жених и невеста едут к родителям невесты просят прощения, и праздник свадьбы кончается» [1, с. 204].

Неотъемлемой частью традиционного календарного уклада жизни деревни и города были ярмарки. Одними своими гранями ярмарки тесно связаны с обрядами, другими — с повседневной и праздничной жизнью традиционного человека. Видимо, поэтому печатный пряник был неизменным атрибутом любой ярмарки.

Ярмарка, как естественный органичный консервант народных традиций, тем не менее расширяет круг потребностей и возможностей человека и выводит печатный пряник из узких рамок обрядового использования. С течением времени пряник

становится излюбленным лакомством детей, а также забавой и развлечением для взрослых.

Н. В. Терещенко пишет, что «простой народ, сохраняя поверья и обычаи предков, слил их со своими привычками... Забавы нашего народа, отражение истинного и неподдельного его веселья, могут быть описаны не иначе как с действительной картины народной жизни» [12, с. 268].

Мужской забавой во многих областях нашей страны была ломка пряников. В Тверской губернии тоже встречаются упоминания об этой забаве среди сельской молодёжи. «Наряду с орлянкой бились на пряниках: спор вели с условием разбить пряник об угол стола или разрубить его ножом либо топором на определенное число частей» [8, с. 73–74].

В «Описании Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении» представлены такие сведения об игре в пряники: «Однако к числу торговцев я не отношу тех крестьян, которые покупают на праздник фунтов 5 или 10 пряников, продают их, раздают в долг, бьют об угол стола или деревянного отрубка на определенное условием число частей, и рубят ножом или топором, держа пари...» [10, с. 546].

Исследования и материалы по тверской пряничной традиции свидетельствуют о том, что тверской пряник со времени своего появления всегда представлял собой довольно заметное явление народной традиционной культуры. Разные его грани обладают несомненным культурным потенциалом, который может и должен быть востребован обществом. В связи с этим естественной представляется идея о реконструкции тверской пряничной традиции во всём комплексе его социально-культурных возможностей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 ГАТО. Р-625. № 1. Ед. хр. 76.
- 2 *Бабаянц Г. Н.* Русский народный пряник: каталог выставки / под ред. А. Авижанской. Л.: Художник РСФСР, 1976. 48 с.
- 3 *Богуславская И. Я.* Добрых рук мастерство. Произведения народного искусства в Государственном Русском музее. Л.: Искусство, 1976. 211 с.
- 4 *Виноградов Н. Д.* Пряники // Декоративное искусство. 1959. № 6. С. 34–36.
- 5 *Виноградова Е. А., Виноградов А. Д.* Тверь XVI–XVIII вв. Очерки истории и экономики. Тверь: Тверская областная тип., Тверское княжество, 2002. 356 с.; ил.
- 6 *Воронов В. С.* О крестьянском искусстве. М.: Сов. художник, 1972. 350 с.
- 7 *Гончарова Н. Н.* Тверские пряничные доски // Труды ГИМ. 1990. № 75. С. 131–144.
- 8 *Калмыкова Л. Э.* Народное искусство Тверской земли. Тверь: «РИФ ЛТД», ТОО ТК АНТЭК, 1995. С. 70–75.
- 9 *Крестников И. Г.* Выдача замуж // Журнал 116 заседания Тверской ученой архивной комиссии 17.03.1913 г. Тверь, 1914. С. 65–80.
- 10 *Преображенский В. А.* Описание Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении. Издано Ученым комитетом М.Г.И., 1854. 603 с.
- 11 *Смусин Л.* Пряник печатный // Вокруг света. 1973. № 9. С. 27–32.

- 12 *Терещенко А. В.* История культуры русского народа. М.: Эксмо, 2007. 729 с.
- 13 *Шкаровская Н. С.* Пекарское искусство. Обрядовые фигурки и декоративные пряники // Советское декоративное искусство. М., 1988. Вып. 5. С. 238–258.
- 14 *Зубец И. З.* Нематериальное культурное наследие — Ростовский пряник. URL: <http://www.rostmuseum.ru/publication/srm/017/zubets01.html> (дата обращения: 07.10.2013).
- 15 Персоналии. Калмыкова Людмила Эльмаровна. URL: http://www.musobl.divo.ru/mus_hnpers9.html (дата обращения: 16.03.2013).
- 16 *Художественные произведения. Критика. Дневники. Словарь. 1843–1886. Т. XIII. ГИХЛ. М., 1952.* URL: http://az.lib.ru/o/ostrowskij_a_n/text_0556.shtml (дата обращения: 15.11.2013).

* * *

Sergeeva Marija Ivanovna,
post-graduate student,
FSBI HPE «State Academy of Slavic Culture»,
Khibinsky pr., 6, 129337 Moscow, Russian Federation
E-mail: mvgask@mail.ru

TVER GINGERBREAD TRADITION: PROBLEM OF THE RESEARCH AND RENOVATION

Abstract: The history of the Tver gingerbread tradition goes back more than one hundred years. Meanwhile, the scientific interest to printing gingerbread appeared only at the end of the XIX century. Among the most outstanding works there are works of I. K. Lindeman, N. D. Vinogradov, L. E. Kalmykova, N. N. Goncharova. Every of these authors paid their attention and gave the description of one or several angles of the gingerbread existence. They explored the history of the appearance, development and particular features of the main centres of the gingerbread production, and also the iconography of gingerbread boards and the producers' craft were examined. There was the problem of the gingerbread participation in the ritual practice as well. In this work, for the first time, all the separate evidences concerning the Tver gingerbread tradition as a complex cultural fact are collected, moreover, its analysis was realized in three different directions: a wooden gingerbread board, properly speaking, dough products (printing gingerbread) and the participation of the printing gingerbread in the ritual and everyday human life.

Keywords: gingerbread tradition, printing gingerbread, gingerbread board, gingerbread board maker, calendar and family rites.

REFERENCES

- 1 *Gosudarstvennyi arkhiv Tverskoi oblasti (GATO)* [State Archives of the Tver region]. R-625. No 1. Ed. khr.76 (In Russian, unpublished).

- 2 Babaian G. N. *Russkii narodnyi prianik: katalog vystavki* [Russian National gingerbread: the exhibition catalog], ed. A. Avizhanskoi. Leningrad, Khudozhnik RSFSR Publ., 1976. 48 p.
- 3 Boguslavskaja I. Ia. *Dobrykh ruk masterstvo. Proizvedeniia narodnogo iskusstva v Gosudarstvennom Russkom muzee* [Kind hands craft. National art works in the State Russian Museum]. Leningrad, Iskusstvo Publ., 1976. 211 p.
- 4 Vinogradov N. D. Prianiki [Gingerbread]. *Dekorativnoe iskusstvo* [Decorative art], 1959, no 6, pp. 34–36.
- 5 Vinogradova E. A., Vinogradov A. D. *Tver' XVI–XVIII vv. Ocherki istorii i ekonomiki* [Tver in XVI–XVII centuries. Historical and economic studies]. Tver', Tverskaia oblastnaia tipografiia, Tverskoe kniazhestvo Publ., 2002. 356 p.; il.
- 6 Voronov V. S. *O krest'ianskom iskusstve* [On peasants' art]. Moscow, Sovetskii khudozhnik Publ., 1972. 350 p.
- 7 Goncharova N. N. Tverskie prianichnye doski [Tver gingerbread boards]. *Trudy GIM* [Proceedings of the State Historical Museum], 1990, no 75, pp. 131–144.
- 8 Kalmykova L. E. *Narodnoe iskusstvo Tverskoi zemli* [National art of Tver region]. Tver', «RIF LTD», TOO TK ANTEK Publ., 1995, pp. 70–75.
- 9 Krestnikov I. G. Vydača zamuzh [Marriage]. *Zhurnal 116 zasedaniia Tverskoi uchenoi arkhivnoi komissii 17.03.1913 g.* [Magazine of 116 meeting of Tver Scientific Archive Commission of 17.03.1913]. Tver', 1914, pp. 65–80.
- 10 Preobrazhenskii V. A. *Opisanie Tverskoi gubernii v sel'sko-khoziaistvennom otnoshenii* [Agricultural description of Tver governmen]. Izdano Uchenym komitetom M.G.I. Publ., 1854. 603 p.
- 11 Smusin L. Prianik pechatnyi [Printed gingerbread]. *Vokrug sveta* [Around the World], 1973, no 9, pp. 27–32.
- 12 Tereshchenko A. V. *Istoriia kul'tury russkogo naroda* [The history of Russians' culture]. Moscow, Eksmo Publ., 2007. 729 p.
- 13 Shkarovskaia N. S. Pekarskoe khudozhestvo. Obriadovye figurki i dekorativnye prianiki [The history of Russians' culture]. *Sovetskoe dekorativnoe iskusstvo* [Soviet decorative art]. Moscow, 1988, issue 5, pp. 238–258.
- 14 Zubets I. Z. *Nematerial'noe kul'turnoe nasledie — Rostovskii prianik*. [Intangible cultural heritage — Rostov gingerbread]. Available at: <http://www.rostmuseum.ru/publication/srm/017/zubets01.html> (Accessed 07 October 2013).
- 15 *Personalii. Kalmykova Liudmila El'marovna* [Persons. Kalmikova Lyudmila Elmarovna]. Available at: http://www.musobl.divo.ru/mus_hnpers9.html (Accessed 16 March 2013).
- 16 *Khudozhestvennye proizvedeniia. Kritika. Dnevnik. Slovar'* [Works of art. Critics. Diaries. Dictionary]. 1843–1886. Vol. XIII. GIKhL. Moscow, 1952. Available at: http://az.lib.ru/o/ostrowskij_a_n/text_0556.shtml (Accessed 15 November 2013).