

**Хоршев Никита
с. Новоромановское
Ставропольский край**

Эссе

«Я с удивлением узнал, что...»

...оказывается, старинная традиция выпечки хлеба сохранилась до сих пор.

Мне выпало счастье родиться и жить в «хлебном» краю. Мой дедушка – агроном, а папа, хоть и школьный учитель, но в летнюю страду вот уже много лет работает механизатором, убирает тот самый хлеб, который мы едим каждый день.



Всем нам хорошо известна прекрасная народная традиция – встречать гостей свежеспечённым румяным караваем на расписном вышитом полотенце. Я задумался, почему именно хлеб преподносим мы гостям?

Каждый из нас привык к вкусу, запаху хлеба, как привыкают ко всему повседневному. Нет дня, когда бы мы ни держали в руках ароматный, мягкий, с хрустящей корочкой ломоть хлеба. Такой привычный, обыденный и в то же время такой незаменимый, необходимый.

«Покуда есть хлеб да вода, всё не беда» – так гласит и народная мудрость. Хлеб никогда не надоедает. С ним вкуснее остальная пища. «И обед не в обед, коли хлеба нет».

Есть в русском языке слово, которому трудно найти аналоги в языках других народов. Слово это – хлебосольство. Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство, радушие при угощении. Хлебосольство всегда было присуще русскому народу, с ним связаны многие обряды и поверья.

Мое село Новоромановское Арзгирского района Ставропольского края многонациональное, в последние годы, в силу разных причин, чаще всего в поисках лучшей жизни, селятся в нём люди разных национальностей. На одной земле, рядом с моим отцом и бабушкой трудятся даргинцы и аварцы, украинцы и чеченцы, но все они заняты одним делом – растят хлеб.



Однажды моя соседка, аварка по национальности, угостила меня своим национальным хлебом – корох-чедом. Он был не похож на наш привычный русский хлеб, но был по своему очень вкусен. Мне стало интересно, каким ещё бывает хлеб, кто и когда его придумал, почему хлеб, несмотря на изменения, происходящие в мире, остаётся главным продуктом, как к нему относятся разные народы, как в нашей

местности издавна пекли хлеб, и пекут ли его сейчас?

История моего села имеет трагические корни. Село Новоромановское - одно из поселений, куда в 30-е годы XX столетия высылались неугодные власти «кулаки». Коренное население перемещалось в другие регионы, а на их место селили людей из разных местностей. Поэтому многие традиции были утрачены, другие заменены или ассимилированы. А в последнее время, когда переселение людей стало наиболее активно, хлебопечение остаётся одним из явлений, сохраняющих единство людей, укрепляющих нравственные основы каждого этноса.

Нет ни одного продукта, кроме хлеба, от отсутствия которого человек так бы страдал и с таким трудом бы без него обходился. Спросите любого человека, который голодал, чего ему больше всего не доставало. Ответ будет очевиден. Старики говорят: "Был бы хлебушек и уже прожить можно". Есть выражение "посадить на хлеб и воду". Это значит, что хлеб способен собой заменить все виды продуктов.

На мой взгляд, хороший хлеб может испечь только человек с чистой душой, чутким сердцем и золотыми руками. Другого он к себе просто не допустит.

Я с удивлением узнал, что в моей семье был потомственный хлебопёк, славившийся по всему селу. Моя бабушка рассказала мне о своей маме, моей прабабушке Бондаревой Матроне Афанасьевне, у которой даже был свой «фирменный» рецепт кубанского калача



(прабабушка была родом с Кубани, оттуда выслали ее семью в наше село).

«Ещё мама учила её печь кубанский калач, - рассказывает бабушка. - Земледелие в те времена было очень скудное, отборных семян не производили. В послевоенные годы зерно было на вес золота. Для хлеба заготавливали самое лучшее зерно, которое получали в небольших количествах на трудодни. Для прокорма скота зерно не использовали, только для выпечки хлеба. Старались заготовить побольше, чтобы хватило на год, и оставляли в запасе на случай неурожая. Зерно хранили в жилом доме, в специальных выбеленных закромах, отгороженных накрахмаленной шторкой. Зерно переветривали и сушили, чтобы оно не испортилось. Впрок проводили заготовку дрожжей, которые делали в домашних условиях из хмеля и отрубей. Их сушили на печи, затем бережно хранили. Выпечка хлеба была беспокойным делом.

Хлеб пекли в русской печи, за которой тщательно ухаживали. Её белили, очищали от сажи. В прямоугольных жаровнях ничего, кроме хлеба не готовили, для детей хлебная утварь была неприкосновенной. Мама пекла хлеб раз в неделю. С вечера ставила тесто, в тёплом месте выстаивала. Она никогда не давала хлебу перекипеть, знала свои секреты: сколько положить дрожжей, насколько круто замесить тесто. Своих секретов Мама не рассказывала. Хлеб у неё всегда выходил «знатный». Булки вытаскивала на чистое полотенце, смачивала водой, укутывала, чтобы хлеб отходил. Хлеб замечательно пах, корочка потрескивала, получалась хрусткой, но не жёсткой. К своему занятию мама прилагала огромное старание, относилась к нему с уважением и любовью. В семье специально никто не учил отношению к хлебу. То, что хлеб – это святое, было естественно для всех, в том числе и для детей. Лишнего хлеба не было, поэтому существовало чёткое чувство меры – бери столько, сколько сможешь съесть. Маму часто просили печь хлеб на проводы в армию, свадьбы, поминки. Деньгами не расплачивались, высшей наградой была оставленная заказчиком на угощение буханка хлеба. Кроме хлеба она пекла калачи и большие солёные бублики. Матрёна Афанасьевна всегда пользовалась на селе большим уважением».



С ещё большим удивлением я обнаружил во дворе Дунаевой Антонины Николаевны летнюю русскую печь, покосившуюся, не слишком ухоженную, но самую настоящую! Такие «уличные» печки – большая редкость, в то время как печи в избах и домах ещё кое-где сохранились и даже входят в моду, как все «ретро». Сама Антонина Николаевна хлеб в печи не пекла, но и хлеб, и пирожки в русской печи пекла её мать Кузьминова Ефросинья Савельевна. По сей день печь в рабочем состоянии, Антонина Николаевна в летнее время сушит в ней фрукты, а ведь в старые времена печь использовалась и для этой цели - никакой сушилки не надо.



Свои национальные традиции хлебопечения привозят в наше село и представители других народностей, мирно живущих с нами на одной земле. Наша соседка, Магомедова Месядо Расуловна, аварка по национальности, печёт хлеб только в печи, которую выложил

для неё, специально приехавший из Дагестана свекор Абулгасанов Магомед Суриевич. Хлеб в ней выходит ароматный, румяный и необыкновенно вкусный. Родом Месядо Расуловна из Унцукульского района с. Майданского республики Дагестан. Её мать умерла, когда ей было 3 года, и воспитанием Месядо занимались тётя и бабушка. Они же и научили её в 12 лет печь национальный хлеб корох-чед. Его основу составляет простокваша, яйца, сода, соль и мука. Замешивается тесто и



раскаты вается круглая лепёшка, которая затем выпекается на железном листе в печи.

Не менее удивительным открытием для меня явилось то, что до сих пор сохранились обрядовые действия, связанные с хлебом! Традиция встречать молодожёнов с караваем сохранилась в нашем селе до сих пор. Прежде чем сесть за свадебный стол, молодым предлагают разломить каравай и по тому, чей кусок окажется больше, определяют, кто в семье будет главой. Затем жених и невеста должны накормить друг друга кусочком каравая с солью, тем самым подтверждая своё решение – быть заботливыми



супругами.

Сохранились традиции и приметы у других народов, проживающих в нашем селе. Нуриева Малахат Нуру кызы рассказала мне, что у азербайджанцев принято хлебом делиться безвозмездно, не беря за это никакой платы и не требуя обратно, кроме того, когда хотят защитить маленького ребёнка от порчи, кладут ему под подушку кусочек хлеба: хлеб охранит ребёнка от злого глаза.

Удивительно точно выразился Борис Алмазов: «Хлеб не просто еда. Отношением к хлебу определяется нравственное богатство или убожество человека. Хлеб – мерило человеческой души! Уважение к хлебу – это уважение не к бесчувственному ломтю, содержащему белок и другие компоненты, это память, это история, это национальная культура... Это миллионы проблем, радостей и горестей... Хлеб – это наше прошлое, настоящее и будущее, это – наша жизнь! Это миллионы людей высокой души, интереснейших судеб, люди, известные нам поимённо и безымянные, кому мы обязаны куском хлеба». Трудно к этим словам добавить что-то ещё...



Пекари из пекарни с. Новоромановского

Отношение к хлебу у всех народов одинаково уважительное и мне кажется, что если бы в каждой семье прививались такие чувства, дети росли бы добрее, гуманнее, были более воспитанными.

Теперь, беря в руки такой привычный кусок хлеба, я буду помнить о том, что он – залог сохранения единства народов, живущих на одной территории, бережного отношения к богатству духовных и культурных традиций моей Родины.