

Собственно, это тёплое «мамин хлебушко» родилось у меня далеко не в те, исчезающие в приятной голубовато-солнечной дымке, времена детства. Хотя нас, послевоенных, с малых лет приучали уважать хлеб....

В отличие от нынешних детей, я со своих тех лет уже знал, откуда и как берётся хлеб – хлебушко, как говорили взрослые. Мама моя знала множество присказок, пословиц и поговорок о хлебе, к примеру, «Чёрный хлебушко – калачу дедушко». Да ещё, ещё... всяких разных, перед каждой работой, на каждый случай ею произносились несколько таких выражений – мудрых и чётких. Например, «Хлеб – всему голова»

были услышаны из маминых уст моим товарищем Владимиром Балачаном в сентябре 1966 года и тут же записаны им в блокнотик. А уж потом, в 1970 году, по радио услышал я знаменитую песню М. Кудрина «Хлеб – всему голова...».

Первое, что мы знали о хлебе, было главное – его нужно заработать трудом....

Это круглые буханки, что раз в неделю и на неделю выпекала мама, начиная хлопотать ещё с полуночи, а то и с вечера, часто заглядывая в квашонку – небольшую, ведра на полтора деревянную бадейку, установленную в месте, где теплее. Подсыпала муки, подливала неоднократно водички, подбивала, помешивала, – доводила тесто. Месила руками, заботливо, предварительно смачивая их водицею. А потом, по одной ей только известной примете, что тесто «дошло», порциями доставала и выкатывала, мяла, формируя в буханку, припудривая мукою. А сформировав в буханки, высаживала на деревянной лопате в горячую русскую добрую печь. На которой зимою и я частенько не прочь был погреться, слушая и фантазируя мелодии завывающего на разные голоса ветерка или тёплых дымных струй в печной трубе.

Готовый, так празднично пахнущий хлебушко, только что испечённый и горяченький, она в наклон ставила буханка к буханке на широкой, выскобленной добела лавке, застеленной льняной холстинкой. Накрывала такой же чистенькой тряпочкой и чуть свет уходила на работу.

Хлебушко тут и хранился. Его, всегда аппетитно пахнущий, вкусный и почти никогда не черствеющий, отсюда брали для еды.

Краюха такого хлебушка всегда была дорога и желанна, уважаема всеми – на школьной ли перемене, на работе, в лесу или на рыбалке с удочкой на реке, где мы частенько пропадали летом. Его можно было съесть и всухомятку, и,

запивая водицею, просто как еду, и вприкуску – с чем «Бог послал», можно было и за столом скушать с молоком. Всегда был хорош и желанен он. Сытно и приятно...

Ещё помнится – дрожжей-то в распоряжении деревенских хозяек тогда не было, хлеб пекли на закваске собственного приготовления, рецепт таковой знала каждая деревенская женщина. А случалось, что «пропадала» закваска у хозяйки, по какой-то причине становилась нерабочей, а приготовить свежую было некогда, то и выручали соседки друг друга. Испечь-то хлебушка надо было всегда вовремя для семьи. Всё я помню...

А позже стали говорить, что теперешние дрожжи в хлебе вредят нашему организму.

Знал я, и не понаслышке, как растёт хлебушко – не раз и не два, проходя летом мимо колхозных нив, идя по грибы, ягоды или на покосы, наблюдал, как набирает колос пшеничное поле. Красивое зрелище! В те времена нам, шести-семи-летним уже особых скидок не было со стороны взрослых. Трудились без оговорок, где посильно было...

Муки тогда в магазинах сельпо не покупали, да и не помню я, чтобы торговали ею. Но торговали изредка – знаю. А вот на колхозную мельницу, куда меня мама брала с собою, когда на лошадке везли для помола заработанное ею зерно, рожь или пшеницу, приглашала. Там наблюдались целые чудеса... На берегу реки (во второй Соколовке, называемой тогда хутором), прямо под открытым небом стоял настоящий паровозный локомотив: пыхтящий, свистящий, шумно источающий струи пара, сверкающий механизмами, вращающимися и движущимися – всё было привлекательно для нас, ребятишек. Это казалось просто чудом. В качестве топлива в топке употреблялись берёзовые дрова...

Обслуживал локомотив Лоок Адам Янович – коренастый, в одежде белой от мучной пыли, эстонец из ссыльных, я и сейчас представляю его с большой маслёнкой в руках, из которой он время от времени смазывал механизмы, и его восклицания при этом «Ка-а-рош...». Сын Харальд был у него в помощниках. По их отъезду на родину обслуживал это Мартынов Иван Трофимович.

Сама мельница находилась в бревенчатом здании. Привод от локомотива был ремённый. Потом умельцы колхозные соорудили рядом пилораму, пользуясь тем же приводом, пилили берёзу и осину на доски для нужд колхоза и личных...

Зерно высыпали во вращающиеся жернова в лючок прямо из мешка, для этого нужно было поднять его на помост, выходило оно из деревянного лючка внизу мукою, ещё тёплой, необычно аппетитно пахнущей, что собирали мы в мешки. До сих пор помнится – это создавало у меня приятное чувство праздничной надёжности, уюта. Не только у меня...

Вот из этой-то муки и пекла мама хлебушко.

Надо сказать при этом, что у колхозников не всегда хватало той муки из заработанного зерна, а, бывало, приходилось молоть и на ручных жерновах. Дома были у нас такие, и при нужде приходилось молоть и неочищенное овсяное зерно, но от него хлебушко получался «колючим». Кололо потом везде. Но всё же – хлебушко...

Белого хлеба мы тогда ещё не видели – мука получалась из цельного зерна – простого помола...

Отсюда серый и такой вкусный хлеб.

Чуть позже колхозники стали возить зерно на помол в город Куйбышев, откуда привозили «сеянку» – белую муку, из которой получался белый хлеб. Теперешние «знатоки» в интернете трактуют не полезность белого хлеба тем, что «белую муку получают отбеливанием, примерно так, как

и белую материю» (дословно – посмотрите. *Прим. автора В. Р.*) Вот уж знатоки!

Вроде бы вкуснее стали калачи и булочки, блины и крендели, куличи и баранки...

В последнее время выяснилось, что при обилии названий продаваемого ныне далеко и не так доступного по цене хлеба, качество его отмечается не всегда лучшим. Откровенно говоря, часто хлеб, так распространённый и почитаемый на Руси продукт, что мы покупаем, теперь даже бывает вредным для нашего организма. Об этом вторят-говорят учёные статьи. И наш опыт...

Так вот, к белому хлебушку, такому желанному, что так стремились колхозники-земляки на грани 50–60-х годов прошлого столетия, ныне – серьёзные претензии. Всё из-за того, что в нём отсутствуют многие витамины и микроэлементы, что содержатся именно в корочке каждого зёрнышка, которые в отсеке исчезают из нашего рациона с отрубями. Они-то безотказно обеспечивали жизнедеятельность, опыт жизни показал, что даже на одном таком хлебе из цельного зерна в критических ситуациях организм человека долго оставался здоровым и деятельным. Годами...

А современные «быстрые» дрожжи тоже вызывают сомнения.

«Мамин хлебушко» – это родилось в моей душе совсем недавно – пожив и постранствовав – вспомнилось. Не хватает какой-то радости в еде, что издавна генетически помнилась и брезжила в моём сознании. И закралось – кажется, не хватает самого необходимого – того хлебушка, что ешь и – есть хочется.

Несмотря на разные сорта и названия хлеба на прилавках, когда приглядишься – это подтверждается.

К примеру, вот сорта белого хлеба, свежее испеченного, вкусно пахнущего: высший, 1-й и 2-ой. Если попробовать –

все одного вкуса. Булки отличимы иногда, только по цвету – поджарены что ли в разной степени? Сразу после покупки на вид и вкус ещё терпимо – но вот назавтра частенько хлеб уже или крошится, или слоится. И вкус уже не тот, что был вчера.

В советское время высший и 1-ый сорт – это были булки действительно из сеяной муки, а уж 2-ой сорт – из цельной. То есть – по питательным и медицинским показателям – то, что надо. И по вкусу чувствовалось. Хотя были эти сорта произведены уже на дрожжах, тогда отечественных ГОСТов, советских ещё.

Раньше неукоснительно следили за качеством зерна, муки, дрожжей, соли, составом, рецептурой и добавками. Сейчас же всё отдано на откуп пекаря-производителя...

Кстати, ещё тогда в любом совхозе на центральных усадьбах выпекался хлеб белый или серый очень высокого качества и вкуса, и причина, как правило, на закваске, или даже на тех советских дрожжах. Спросите – ещё многие помнят – каков был на вкус тот хлебушко. И это было как бы престижем руководства любого хозяйства, директора совхоза, обычно на центральной усадьбе хозяйства выпекался такой вкусный хлебушко. Теперь такого хлебушка не попробуешь...

Ныне некоторые сорта, чаще те, что пахнут солодом, чуть полежат и... «залохматились» плесенью, да какой-то особой – она «мохнатая», ворсинки длинные, словно шерсть, и по цвету на плесень непохожие. Знатоки объясняют, что это от «быстрых» импортных дрожжей, что используют нынешние владельцы пекарен для экономии времени, и усилили от того, что, ещё хуже, используется в новых замесах для выпечки хлеб нереализованный, зачерствевший. Кто скажет?

Немножко ещё о солоде. Кажется, им пользуются не только для выпечки сорта «Солодовник». Раздумья эти появились неслучайно, но так получилось...

Случилось всё кряду покупать хлеб: «Ржаной», «Ароматный», «Солодовник», и вот, кажется, новенькое что-то – «Старорусский». Спрашиваю продавщицу – что за хлеб по составу? Ответ – пшеничная мука, с примесью ржаной. Но все четыре указанных выше сорта пахли солодом. Один к одному – и по вкусу, и по запаху, и по структуре. По окраске чуть различаются.

Что же выходит? Нет же – ржаной мукой не один даже и не пахнет. А пахнут – всё солодом... да – солодом...

Нет хлебушка, похожего на мамин...

И вот как-то в Подмосковье, у оградки одного из монастырей вижу – серый хлебушко. Продавщица – монашенка, кажется, так душевно и ненавязчиво: «Хлебушко, хлебушко... мил человек... Возьми – не пожалеешь...». А голосок-то – и дома от супруги не всегда услышишь – так приветлив, так нежно играет нотками... Пройти просто так было невозможно. Вглядываюсь в продавщицу, да – черничка, за прилавком сразу и не разглядишь – поверх ещё накинут жакет вязаный. Прохладно ведь уже, и осень. Фартучек спереди неброский, опрятный. Лет пятидесяти. Лицо под чёрным платом так миловидно, привлекательно, что ёкнуло сердечко жалостливо и с огорчением-сожалением: «Эк какая! И ... в монастыре...».

Замечаю ещё хлебы – большие, тёмные. Мой взгляд перехвачен: «Это – ржаной «Монастырский»... Не пожалеешь, всё просто – закваска да водичка да с молитвою...». Не взять оба хлеба было невозможно. Взял... Уходя, оглядывался не раз на приветливую монашечку...

А та, заметив это, едва улыбнулась и смиренно опустила очи свои долу – чин не позволяет... Чёрная большая буханка оказалась действительно ржаной. Целых три кило, испечённых на поду, то есть – традиционно на горячих камнях – как в русской печи.

Водичка да – хлебушко – настоящий, испечённый на поду, где «...просто – закваска да водичка, да – с молитвою...». А так вкусно...

Потом лежал и думал: случайно ли всё это? – и назвал хлебушко маминым. В дальнейшем мне привозили такой хлебушко, только он назывался «Хлебушко домашний». Мелким в рецептуре значилось «из пшеничной муки цельного размола, на закваске». Такого же запаха и несравненного качества. Его можно было употреблять и с чем-то, и просто – как еду – с водичкой. И хранится он несравненно долго, сохраняя свои добрые качества до последнего ломтика. Ешь, и – есть хочется.

Потом, чуть позже, мой знакомый позвонил и в восхищении мне прокричал: «Знаешь, я в Омском монастыре такой хлеб купил! Ешь, и – ещё хочется! Простой размол, пшеничный, на закваске... Привёз вот – пятый день, а ему хоть бы что... ешь – и ещё хочется...».

Я спросил несколько с иронией: «Мамин хлебушко»? Был не понят: «Нет – «Домашний» называется». А потом «дошло» и согласился: «Да-да, по вкусу – как мамин». Просто – мы оба из деревенского детства. И по-возрасту почти, и по вкусу хлебушка, что рос на колхозных полях, с деревней рядышком, который в нашем понятии «нужно заработать», испечён мамой, «просто из пшеничной муки простого размола, на водичке да на закваске... да с молитвою».

Кстати, у него мама тоже, по совпадению, работала почтальоном. Хоть жили мы в разных деревеньках...

А всё сказанное – взять бы на заметку нашим предпринимателям, что выпечкой занимаются. И строго придерживаться этим заветам, рецептам монастырским да наших дорогих мам.

Да – с любовью, да – с молитвою...