

ГАВРИЛО ГОРДІЄНКО

ХЛІБ НАШ
НАСУЩНИЙ



МОНОГРАФІЯ ПРО ХЛІВ

Гаврило Гордієнко
ХЛІБ НАШ НАСУЩНИЙ
(Монографія про хліб)

Г. Гордієнко

GABRIEL HORDIENKO

O U R D A I L Y B R E A D

(A Monograph)

1979

P H I L A D E L P H I A

P U B L I S C H E D B Y A U T H O R

ГАВРИЛО ГОРДІЄНКО

Х Л І Б
Н А Ш Н А С У Щ Н И Й
(Монографія про хліб)

diasporiana.org.ua

1979

Ф І Л Я Д Е Л Ь Ф І Я
Н А К Л А Д О М А В Т О Р А

Обкладинку виконав Роман Васишин

Рисунки виконала Іванна Ліщинська

Printed and bound in U. S. A.

Typesetting by P. Yamniak, 9 Lincoln Pl. Clifton N. J. 07011

**МОЇЙ ВІРНИЙ ДРУЖИНІ
З НАЙБІЛЬШОЮ ВДЯЧНІСТЮ
ПРИСВЯЧУЮ ЦЕЙ СВІЙ ТВІР!
АВТОР**

ПЕРЕДМОВА

Я славлю хліб — основ основу —
За вічну іскорку життя.
Посій зерно — від нього знову
Спахне зелене багаття.

Михайло Масло

Хліб — основний продукт харчування людей протягом тисячеліть, нараховують десь коло 600 поколінь роду людського, які перебули своєю земну подорож, так би мовити, із скибкою хліба в руках. Хліб залишився невід'ємною частиною щоденного харчування людей на всіх континентах нашої планети.

Хліб закріплювали в людській пам'яті численні прозаїки, а ще більше поети. Хліб залишився навіки в людській пам'яті, в побуті численних народів, у ритуалах мало що не всіх релігій. Про хліб написано не мало книг, часто винятково пишно виданих монографій різними мовами.

Серед деяких народів сучасного нам людства, пересичених здобутками теперішньої цивілізації, в тому числі казочними, просто фантастичними, комбінаціями кулінарії роздаються голоси критично наставлені проти хліба, як такого, проти надмірного споживання його.

Історичне минуле хліба заперечує безпідставні напади на нього, бо хліб — єдиний харчовий продукт, який ніколи не приїдається, ніколи не надокучає.

Подібної монографії про хліб, яку оце задумав автор цієї книги, українською мовою не зустрічав, тому й рішив поділитися з українськими читачами матеріала-

ми, які він збирав протягом понад двадцять літ.

Насущний хліб. І як же не збагнути
Того незмінного, правічного ества?

Володимир Біляїв

Перебуваючи в країнах з протестанським релігійним кліматом ми зустрічаємося з текстом «Молитви Господної», в якій говориться про «Хліб наш щоденний». Такий переклад дещо упрощений. Хліб важний не тим, що його споживають «щоденно», а навпаки, він важкий тим, що він є «суттєвим», він є «основним» у людському харчуванню.

Такого переконання про хліб тримається автор цієї книги. Такого переконання тримався й покійний професор Іван Федорович Власовський славний автор багатомовної Історії Української Православної Церкви.

Він до листі до автора цієї книги з дня 6. листопада 1968 подає, що він стоїть за «насушний», а не щоденний і дотримується у своїх молитвах так, як його ше батьки навчали, себто просити у Господа Бога «хліба насущного». Бо слово «насушний» має глибший зміст, а не час, коли треба споживати хліб, щодня, чи може й через день.

Проф. Іван Огієнко у перекладі «Святої Євангелії» ужив перекладу «щоденний», а вже пізніше, коли став Митрополитом у Канаді, на сторінках журналу «Віра й Культура» він почав боронити перекладу «насушний».

Офіційне видання Консисторії Української Православної Церкви в Америці «Великий Український Православний Молитовник» з року 1975 подає Молитву Господню з «насушним хлібом».

Тому й автор цієї монографії вкладаючи у зміст слова «хліб» не тільки матеріальну поживу, але й поживу духовну, називає свою книгу як «Хліб наш насущний»

Жіночі руки з хлібом запашним,
То руки мосі дружини.

Богдан Бора

Свої попередні книги автор присвячував різним близьким йому особам, як тестям, батькам, побратимам, науковцям і аж тепер прийшла черга присвятити цю книгу дружині. Як це часто трапляється в людській дійсності, дружина опинилася в черзі на останньому місці! Хоч у моєму житті вона була стало на першому місці.

А це все тому, що дружині моїй я завчасу запланував присвятити не яку іншу книгу, але як раз книгу про хліб. Природньо, що часто можна зустріти книги присвячені авторами їхнім дружинам, які звичайно бувають найближчими особами авторам. В цьому нема нічого дивного.

Але в моєму випадкові моя дружина займає виняткове положення, чому їй присвячена як раз книга про хліб. Зустрілися ми з нею в Подєбрадах, у Чехії, в країні високої хліборобської культури, високорозвиненого млинарського промислу, і найширшого споживання продуктів хлібопекарського промислу.

А одружилися ми у Волівській окрузі Закарпатської Верховини, де й провели перших сім «медових років». Там ми зустріли в хлібопекарській продукції всі комбінації споживання хліборобських продуктів, як чир, токан, пражене зерно, прісні ощипки, «другий хліб» і лише деколи східній хліб, у виняткових випадках, частіше в святочних випадках.

Так споживало хліборобські продукти автохтонне українське населення. Пізніші прищельці на ту землю жиди й потім чехи споживали справжній східній хліб. Але ці вияви вищої хлібопекарської культури були занесені із сторони і для еволюції споживання хлібопекарських продуктів місцевим населенням не мали ніякого значення, не мали жодного впливу.

В тих глухих кутках тієї країни нас доля кидала подалше від торговельних осередків, тому ми мали би перебувати без хліба. Та так не сталося!

Моя світлої пам'яті теща Анна Вячеславна була настільки мудра жінка, бо твердила таку істину, що панувати кожний може, але навчитися й привчитися працювати не так легко, тому й свою донечку, хоч яка вона була маленька на зріст, але коли вона прибувала з Луцької гімназії на вакації, чи на свята, то не лишала дармувати, а привчала працювати й виконувати різні хазяйські праці. Так і навчила панночку Неонілу Омельчук не тільки куховарити, але й пекти хліб!

Так в оточенню мало що не архаїчного споживання продуктів хлібопекарського промислу ми в нашій хаті мали не аби якої якості хліб. Багато би про це можна писати, але варто тільки згадати, що один із наших колег, подебрадців, відвідуючи свого брата в Прислопі, не йшов до нього коротшою дорогою, а повертав до нашої Новоселиці й завжди заночовував у нас, бо, як він казав: «У вас такий смачний хліб!»

Тому мало що не за 50-літнє співжиття й присвячую цю книгу про хліб Моїй вірній Дружині за щастя, за любов і за найкращий у світі хліб! Довелося нам перепробувати хліб із різних печей, але таки хліб з рук моєї Дружини був найкращий у світі!

ПОЖИВА ПЕРВІСНИХ ЛЮДЕЙ

Людина істота всеїдна, тому для утримання свого життя й діяльності мусить споживати мішану поживу, як тваринну, так і рослинну. При здобуванні поживи з прадавніх давен людський рід розділився: чоловіки здобували тваринну поживу, а жінки — рослинну.

Первісні чоловіки відходили з місця осідку на лови, на полювання, займалися ловецтвом, мисливством, здобували тварин більшого розміру. Для того мусіли об'єднуватися в групи, в більші колективи.

Від прадавнього ловецтва дотепер залишилося в людей розвагове заняття — полювання, також часто групами, більшим колективом.

Інший спосіб добування тваринної поживи було рибальство, але також було в руках чоловіків. Так само спортове рибальство досить поширене і в наші часи.

Рослинну поживу збирали жінки. Це вони, наші праматері, були першими «ботаніками» в людській історії. Вони займалися збиральництвом, збирали все з рослинного царства, що було придатне для споживання.

Не мало часу треба було прожити, щоб пізнати, які рослини, або які частини рослин надаються в поживу людям, які треба негайно споживати, які можна зберігати на довший час, до нового зросту рослин на другий рік. Треба було пізнати отруйні рослини й виключити їх із споживання. В процесі пізнання рослин відкривалися різноманітні властивості окремих рослин та їхніх частин. Їх потім використовували як додаток до інших рослин, чи взагалі до іншої страви. З них потім розвинулися смакові рослини, які вживають і дотепер, як коріння до комбінованих страв.

Збиральництво деяких рослинних плодів лишилося до наших часів, не тільки, як спортова розвага, але й як підсобна ділянка в домашньому господарстві теперішніх, сучасних нам, жінок. Збирають ще й тепер гриби,

жолуді, букви, яблука, грушки, малини, ожини, чорниці, суниці, горіхи та інші плоди, які ще надаються для споживання.

Не одне покоління жінок-знавців рослинного світу проминуло на поверхні нашої плянети, які пізнали не тільки поживні властивості, але й лічнічі, наркотичні, не кажучи вже про декоративні та косметичні якості рослин та їхніх частин, особливо квіток. Тому й загадочне покликання жінок у галузі знахарства залишилося й по наші дні.

За подібні знання численні жінки-знахарки принесли в жертву й своє життя, коли в боротьбі з конкуренцією жіночого знання, чоловіки переслідували жінок-знахарок, спалюючи їх і на вогнищах! За що?! Тільки й тільки за те, що жінки-знахарки більше знали, ніж чоловіки, які тримали в своїх руках силу, якою й зловживали в боротьбі з жіночою конкуренцією.

Це тільки жінкам-знахаркам, чи взагалі жінкам, людство мусить завдячувати жіноче знання рослинного світу, яке й поклато тривалі підвалини для дальшого існування людства.

Жіноче знання, жіноча інтуїція, виявили величезні переваги перед логікою чоловіків. День у день, покоління в покоління, бо цей процес тривав не одне покоління роду людського, жінки пізнавали рослини, аналізували їх, синтезували те знання й з того робили далекосяжні висновки, як наблизити рослини до себе не тільки у просторі, але і в часі.

ПОЧАТКИ ХЛІБОРОБСТВА

Висновок з того був такий, що коли рослина виростає із землі, то треба її послати назад у землю, щоб вона з неї знову виросла й знову виростала. Якомусь прадавньому жіночому генієві ми мусимо завдячувати ту роль, яку виконує насіння рослини, коли його поса-

дити назад у землю.

Вона та первісна жінка, що посадила насіння в землю, стала першим хліборобом на нашій планеті. Вона та безіменна героїня дала початок величезній галузі людської діяльності — хліборобству. На основі якого й розвинулося людство у своїй кількості й пізніше здобуло верхи інтелектуального розвитку, свідками якого ми тепер є.

Вивчаючи рослини первісна жінка не без труду пізнала, що не всі рослини однакові, що не всі частини рослин однакові. Не однакові вони на смак, а головне, що не однакові вони щодо збереження їх до другого року. Так жінка пізнала насіння, з якого знову виростає рослина.

Що жіночий розум не обмежений, то про це свідчить факт, що хліборобство не почалося в одній точці на поверхні нашої планети, а по всіх осередках початків хліборобства ініціаторками його були як раз жінки, а не чоловіки.

Для білої раси людства осередком початку хліборобства вважають краї Південно-Західної Азії на Південь від Каспійського моря та дещо на Схід від нього, на Схід від Середземного моря, на Південь до Аравійських пустель, разом з Єгиптом. На Північ до Чорного моря й Кавказу. Це в загальних межах.

Перші культурні рослини цього осередку це були ячмінь, пшениця, полба або двозерна пшениця, або еммер, однозерна пшениця, або оркіш, тверда пшениця. Далі на Північ пізніше додаються жито жито та овес.

В степах Азії постає культурна рослина просо, яке поширюється на Захід у слов'янські землі й навіть у германські краї. В Африці культурною рослиною стає сорго, яке й досі там панує. В Південно-Східній Азії першою культурною рослиною стає риж.

На Новому Континенті, в Америці, культурною рослиною стала кукурудза, яка до відкриття Америки року 1492 на старому Континенті була невідома.

В пізніших віках з розвитком хліборобства, з удосконаленням хліборобської техніки, разом із жвавим товарообміном між континентами, культурні рослини незалежно від свого походження появилися на всіх континентах і тепер у наш винятково поступовий вік ми є свідками величезної різноманітності рослин у хліборобстві, яке колись у туманній давнині починалося скромними, досить відмінними рослинами, не похожими на теперішніх їхніх нащадків, які в процесі поліпшення рослин досягли теперішньої, просто неперевершеної якості.

Вже при збиральництві було вживано патика, яким треба було відгрібати корінь рослин. Цей патик став і першим знаряддям для оброблення землі при посіві зерна в землю. Патик — копач пройшов довзелезну еволюцію в процесі оброблення землі.

Спочатку ним тикали в землю, пізніше ним копали ямку з виважуванням землі із ямки. Пізніше гіллякою з сучком дряпали землю — борозну. З того потім стало рало з ручками. До рала додали леміш, пізніше ще й чересло й з того постав плуг. Сучасна техніка помножила леміші й чересла й дала нам многолемішні плуги.

Тяглова сила при оранню були: людина, тварини, рогата худоба, коні й нарешті механічна енергія, як парові, електричні й нарешті моторові плуги. Поступ тисячі поколінь, хоч нараховують всього 600 поколінь від початків хліборобства. Але згадавши, що попередні покоління не жили так довго, як теперішні покоління, то можна число поколінь і заокруглити до тисячі.

Знаряддя збирання врожаю були: людські руки, серпи, коси, машини у всій їхній різноманітності, яка тепер панує у світі. Колосся у диких рослин було крихке, ломалося від дотику руками, тому тоді й було не аби яким поступом збирати колоски руками.

З поступом часу колос ставав гнучким і тоді можна

було приступити до збирання врожаю зрізуванням колосся. Початки хліборобства припадають на початки неоліту, себто нової кам'яної доби, яких 5-6 століть до РХ. В ті часи вже вживали крем'яних ножів, які дуже гострі, себто ріжуть на два боки, і колос, і руку.

Тому з костей, спеціально із шелепів тварин, з рогу оленів, з дерев'яних гілляк робили серпи, вкладаючи окремі крем'яні ножики в глибину серпів і зв'язуючи їх смолистою речовиною бітуміном. Як показали теперішні досвіди з такими серпами, ними можна було за годину праці нажати дещо більше, як два кілограми збіжжя.

Молотьба збіжжя відбувалася биттям його на поверхні каменя, або в ступі. Перед молотьбою збіжжя сушили. Первісні жнива збирали збіжжя колос з частиною соломини. Пізніше жали при землі, бо вже й солому використовували. Тоді збіжжя молотили ціпами, котками, терками, це вже коли треба було солому й покришити на корм худобі.

А пізніші століття дали нам складні машини для молотьби з тим, що теперішні поступові хлібороби вживають модерних машин, якими збіжжя косять, тут же й молотять і віють, і з того виходить чисте зерно.

В старовину віяли вітром, підкидаючи збіжжя кошиками, чи лопатами.

Всі ці процеси від початків хліборобства й до наших днів пройшли довгенький шлях удосконалень, винаходів. Це з технічного боку, а з боку суспільного треба не забувати, що із зростом хліборобства кількісно, хліборобство перестає бути монопольним заняттям жінок, бо в процес хліборобства масово включаються чоловіки.

Ще трохи чоловіки попрацювали серпами на жнива, а коли на зміну серпам прийшли коси, то це вже стало виключно чоловічим ділом махати косами. Так само орання, коли почали тягати плуга, чи ще рало, не люди, а тварини, тоді за орання взялися чоловіки.

Але за виняткових обставин, як напр. за війни, коли чоловіки відходять боронити рідний край, жінки вертаються на всі пости в хліборобстві.

Щодо назви такої найважливішої галузі людської діяльності, як хліборобство, у численних народів під впливом латинської мови, яка колись була мовою загального порозуміння, мовою книжною, хліборобство існує під назвою «агрікультура», часом у ширшому значенню, як хліборобство, як рослинна продукція.

В чеській та в польській мовах цей термін вживається рідше. В російській мові він відомий, як «полеводство». Не без впливу німецького «Акербау» в чеській мові панує термін «рольніцтві», а в польській мові «рольніцтво». В західних українських областях поширений був термін як «рільніцтво»

Не без впливу німецького «Акербау» в російській мові панує термін «земледеліє», хоч часом ще доживає віку й термін «хлебопашество».

Останніми десятиліттями не без політичного натиску з російської мови в українській мові набуває прав громадянства термін «землеробство». В дореволюційному словнику української мови Бориса Грінченка (1907) терміну «землеробство» нема.

Сталим, нашим давнім, традиційним терміном є «хліборобство», тому, будши вірними українським традиціям, в цій праці будемо додержуватися терміну «хліборобство».

Але при цій нагоді не зайвим буде поділитися з нашими читачами наступними заувагами. Сільський господар, хлібороб, з країн з терміном «агрікультура» ходить собі спокійно за плугом, чи за ралом, чи їздить на тракторі й спокійно собі розважає про своє сільське господарство в цілому. Що посіє, як йому вродить, скільки збере врожаю, а далі, то вже так далеко, що він напевно про те й не думає, що по чому буде продавати.

Хлібороб з країн з «Акербау», чи з землеробством,

ходить собі за плугом та так само спокійно вважає на борозни, вся увага його коло землі, коло її обробітку, коло того «землеробства». Бо на дальші міркування у нього тепер не час.

Український селянин, український сільський господар, має назву «хлібороб», а увесь процес праць, численних, різноманітних для здобуття остаточного продукту хліба називається «хліборобство».

В порівнянні з іншими термінами в інших мовах цей термін показує велику різницю, свого роду прискорення! Де-де той хліб, а тут шойно орання та сіяння, початкові акти довжелезного продукційного процесу, а він уже «хлібороб»!

Як для українського народу, спокійного, зрівноваженого, навіть флегматичного, то в термінах «хлібороб», «хліборобство» схована якась психологічна нетерплячка! Ще тільки орання й посів, а перед орачем уже візія далекого майбутнього «хліб»!

Чому це так?! Чи не тому, що в українській мові, та не тільки в мові, але й побуті, кріпко держиться слово «переднівок», але Словник Української Мови, Київ, 1975. т. VI. ст. 170. пояснює, що це «час перед новим урожаєм» і додає: «звичайно голодний»!

Пояснює вибірками із літератури, з яких ми наведемо: «Діти єсть, а годувати їх нічим, бо звичайно у педернівок рідко хто має свій хліб, а у того чоловіка й скибочки не було». (Коцюбинський: Твори, т. I. 1955. ст. 52.)

Помимо виняткового багатства української землі, сприятливих кліматичних умов, помимо працювистоти українських жінок і чоловіків, український нарід не покидав «переднівок», як символ недостатків, коли хліба не вистарчало «до нового врожаю».

Це можна віднести хіба на карб незavidної історичної долі українського народу. Тільки цим і можна пояснити наш рідний український термін «хліб», «хліборобство».

З Б І Ж Ж Я

Термін «хліб» в цій праці будемо вживати тільки й тільки до печеного хліба, як остаточного продукту довгого процесу хліборобства.

Як збірну назву для всіх рослин, з яких потім можна буде пекти хліб, чи вживати на варені страви, будемо вживати термін «збіжжя». В чеській мові словом «збожі» називають крам, товар, у крамниці. Недалеко від того відійшов український термін «збіжжя», яким називають майно, хатні речі, чи взагалі достатки.

Крім того словом збіжжя називають як рослини, так зерно хлібних рослин. Напр. «Безкраї лани зеленого збіжжя, що саме красувались в той час, дримали серед тихої ночі». (Коцюбинський, Твори, т. I. 1955. ст. 340.)

З тої самої серії «нетерплячки» рослини на полях також називають «хлібом», як напр. «ХлібА колосилися» з наголосом на «А». Часом замість «Зерно зсипали в засіки» кажуть «Хліб зсипали в засіки». Назву хліб в таких випадках ми будемо обминати, залишаючи її виключно для печеного хліба.

Всі ті рослини, які протягом поколінь були відібрані для печення хліба, чи для споживання їхнього насіння вареним, належать до ботанічної родини колосковців, яку архаїчно називають ще злаками. Тільки єдина гречка не належить до цієї родини.

Збірною назвою всіх їх будемо називати збіжжям. Отже збіжжя має спільну ознаку, що всі збіжжеві рослини мають суцвіття колос, чи збитий докупи, чи видовжений, а чи метелку. Насіння збіжжевих рослин це однонасіньовий плід — зерно, чи зернівка, або голе, або в лусках, як у ячменю, вівса, проса, рижу.

Спільною ознакою збіжжя є те, що в ньому, в насінню його, відкладені переважно вуглеводи, в меншій мірі білки, а ще в меншій мірі клітковина, товщі, попіл

та вітаміни. Всі роди збіжжя мають в собі води в межах 11-14%.

Головна складова частина зерна збіжжя вуглеводи, або вуглегідрати, яких буває в зерні від 55% у вівса до 71% у пшениць та в гречки. У інших родів збіжжя вуглеводів буває дещо понад 60-65%. Вуглеводи в зерні є головним джерелом енергії для споживачів його.

Велике значення в зерні збіжжя мають білковини, яких буває від 8-9% у гречки та рижу до 17% у пшениць. Коли вуглеводи зерна служать джерелом енергії, то білковини зерна постачають азотові сполуки, які приймають участь у будові тіла людей і тварин.

Клітковина, або целюльоза, в насіння збіжжя буває в межах від 2% у рослин, як пшениця, жито, і до 11% у вівса. Клітковина має велике значення для нормальних процесів травлення рослинних продуктів.

Невеликі кількості товщів у збіжжю 2-3%, а у кукурудзи до 5% для самого насіння мають значення при виростанню зародків насіння, а для споживачів зерна збіжжя товщі його не мають великого значення.

Невеликі кількості попилу з насіння збіжжя походять від мінеральних складників у насінню збіжжя. В зерні збіжжя є фосфор, залізо, калій, магній, натрій, вапно, сірка та хлор. Всі вони входять у склад насіння у сполуки з азотом у вигляді амінових кислот, які мають велике значення як для самого насіння, так і для споживачів його.

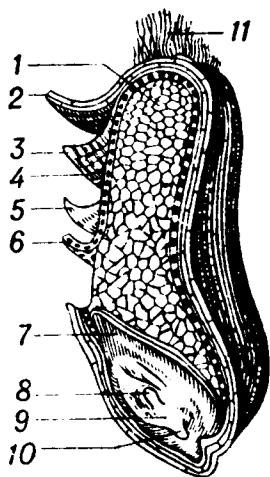
Насіння збіжжя має в собі різні вітаміни, але не всі потрібні для відживлення людини. Хоч про печений хліб існують численні приказки у різних народів, що «хліб всьому, мовляв, голова», в дійсності аж так не є!

Кількістю вуглеводів хліб може вистарчати як постачатель енергії для людини, але всім іншим, як білками, товщами, вітамінами й навіть мінералами, хліб не цілком вистарчає для відживлення людини. Тому при споживанню хліба треба додавати бракуючі складники з тваринних джерел.

Року 1976 під збіжжям в Україні було 15.942.000 мільйонів га з урожаєм 44.567.000 тон зерна при 43.300.000 мільйонів населення.

ЗЕРНО

Однонасіньовий плід колоскових рослин містить у собі запас поживних речовин потрібних для проростання зародка даної рослини. Той запас поживних речовин



Зерно.

Поздовжній розріз зерна пшениці:
1 — ендосперм; 2, 3 — шари плодової оболонки; 4, 5 — шари насінної оболонки; 6 — алейроновий шар; 7 — щиток; 8 — зародкова брунька; 9 — зародкове стебло; 10 — зародковий корінець; 11 — чубок.

використовує й людина для своїх потреб та для потреб домашньої худоби.

Зерно збіжжя і є головною ціллю довгого процесу хліборобства. Найголовніший рід збіжжя це пшениця, тому для прикладу й розглянемо зерно пшениці. Залежно від сорту, від умов культури абсолютна вага пшениці (вага 1000 зерен) буває в межах 16-55 гр.

Зерно пшениці подовгастої форми, на одному кінці має щиток — купку щетинок, а на протилежному кінці зерна міститься зародок з брунькою росту стебла і на протилежному кінці зародок корінця. При сприятливих умовах росту при належній вогкості й температурі зародок проростає стебельцем і пучечком корінців.

В зародку зерна знаходяться запаси поживи для першої стадії проростання зародка, як товщі, вітаміни та ферменти, які переробляють запаси вуглеводів і білків для росту зародка.

Зерно пшениці вкрито плівками плодовими (перікарпій), а під ними плівками насіньовими (спермокарпій). Плодові плівки прозорі, а насіньові мають у собі пігмент, який і надає забарвлення цілій насіниці-зерну пшениці. В пігменті пшениці є каротин, провітамін А, широко відомий у моркві.

Під насіньовими плівками знаходиться шар алейронових клітин, які складаються з білків і вуглеводів. Алейронові клітини забарвлені на темно і це від них разове борошно має темну барву. При розмолі зерна на борошно високої якості клітини алейронового шару відходять у висівки, тому й борошно високої якості часто біле, без темного забарвлення.

Центральна частина зерна виповнена ендоспермом з многогранних клітин, у яких містяться головню вуглеводи а в меншій мірі білки.

На долю ендосперму припадає більш, менш 81%, на плодови й насіньові плівки, які відійдуть у висівки, більш, менш 9%, на алейроновий шар 7%, а решта при-

падає на зародок. У зерна ячменю, рижу та вівса квіткові лусочки зростаються з плодовими плівками, так само у проса та сорга. Інші роди збіжжя мають насіння голе.

При розрізі зерна воно виглядає борошнистим, коли в ендоспермі багато крохмалю, як це звичайно буває у звичайної пшениці, або воно має вигляд шклистий, як це часто буває у твердої пшениці.

В природі існує 36 амінокислот, з яких складаються білки. У зернах збіжжя їх буває 18-20, з них винятково важливі для відживлення людини так звані «незамінимі», бо вони в тілі людини не творяться, а мусять бути доставлені в організм разом з харчами.

Головніші амінокислоти в зерні пшениці в грамах на сто грамів білків: триптофан 1,24, лейцин 6,00, ізолейцин 4,40, валін 4,33, треолін 2,72, лізін 2,70, метіолін 1,27, фенілаланін 4,50.

Головні білки в зерні пшениці гліядин і глютенін, які творять клейковину, що має велике значення при печенню хліба. Клейковина творить гумоподібну масу, яка розтягується й хліб випікається пористим, пухким.

В зерні жита так само твориться клейковина, лише в меншій кількості, тому житній хліб не такий пористий, як пшеничний. Незначні кількості клейковини недавно відкриті у зернах ячменю, але її так мало, що вона не має практичного значення. Кількість клейковини залежно від умов культури збіжжя може мінатися.

В зерні пшениці містяться вітаміни В¹ (аневрін)находиться в зародкові та в алейроновому шарі, В² в зародкові, В⁶ переважно в зовнішніх плівках, РР найбільше в алейроновому шарі. Вітамінів А, Е, Д, С в зерні мало. При помолі зерна на борошно вищої якості мало не всі вітаміни відходять з висівками.

В зерні збіжжя творяться ферменти, які є сполуками, що перетворюють складники зерна, як амілаза розкладає крохмаль, ліпаза — товщі, пероксидаза, оксида-

за, гідраза, каталаза — перетворюють білки.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗЕРНА

В перших двох стадіях зрілості зерна збіжжя, молочної і воскової, зерно було настільки м'яке, що його можна було без труду кусати зубами й зерно споживати. В останній, повній, стадії зрілості зерно настільки тверде, що не так легко його кусати зубами, а для споживання зерна в більшій кількості того кусання мусіло бути трохи забагато, тому вже первісна людина намагалася повернути зерно до його первісних стадій зрілості — намочувала його в воді.

Намочене зерно в воді набухало, розм'якшувалося, його можна було без труду споживати й більшими кількостями. Розмочували в воді (без варення його!) й різне інше насіння, як біб, горох, сочевицю і т. п. Таку розмочену страву в Київській Русі називали «сочиво». З того пішла назва рослини сочевиці, насіння якої найбільш надавалося для «сочива». Що це так, то навіть року 1977 довелося вчитати, що в французькій кулінарії, себто в одній із найвибагливіших у світі, існує страва з сочевиці, яку не варять, а лише розмочують! Себто наше «сочиво»! Чи не наша Анна Ярославна занесла до далекої Франції нашу страву «сочиво»?!

Та в дальшому розвитку споживання зерна збіжжя пішло не намочуванням його в воді, а роздроблення його сухим. В кам'яній добі, а тоді панувала на світі кам'яна доба, універсальним був камінь, який був і зброєю, й знаряддям. Камінем на камені розбивали зерно на дрібніші зернята й таким його споживали, мабуть таки знову не сухим, а з водою, чи запиваючи його водою, чи знову таки розмочуючи його в воді.

Камінь, на якому розбивали зерно, мав заглибину, щоб зерно з неї не розліталося на боки. Камінь, яким товкли зерно, був заокруглений, щоб його зручніше

тримати в руках і щоб ним краще розтирати, розбивати, зерно.

Це був перший винахід у технології зерна. Це був празронок ступи, яка протягом довшого часу удосконалилася, стала глибшою, а товчач видовжився для зручнішого користування ним і держання його обома руками.

З часом ступи почали виробляти з дерева, бо легше випалити ямку в дереві, ніж видовбати її в камені. Такі дерев'яні ступи дожили й до нашого віку, їх повно в ужитку, хоч би в Африці, де в них товчуть зерно проса та сорга.

Помимо великої механізації в сучасному житті, далекі нащадки далеких предків — кам'яних ступ, але вже з чавуну, або бронзи, ще й тепер перебувають на почесному місці в кухнях господинь білої раси.

В ступах зерно дробили ударами зверху. Якомусь первісному винахідникові прийшло в голову насипати зерно на плоский камінь і на ньому розтирати зерно рухом меншого каменя в напрямі до себе й від себе. Це вже був поступ, продукція розтертого зерна значно зроста.

Такі каміння, як зернотерки, зібрані тисячами по музеях, що свідчить про слушність того винаходу. Та з винаходом колового руху, колеса в двоколесному возі, пізніше в чотириколесному возі, недалеко вже було додуматися, щоб і при розмолі зерна використати коловий рух. Так постали жорна, круглі камені, спідній нерухомий, а верхній рухомий з відповідною насічкою для успішного розмелення зерна.

Жорна від найменших розмірів і до найбільших проіснували до наших днів. Від маленьких приватних жорен у окремих господарствах і аж до різних більших розмірів у млинах водяних, вітряних, парових, хоч на зміну їм були винайдені вальці року 1812 у Варшаві.

Невеликі жорна крутили протягом століть жіночі руки. Більші жорна крутили чоловічі руки, але не віль-

них чоловіків, а рабів, або воєнних полонених. Пізніше вживали й тяглову силу домашніх тварин, як ослів, або рогатої худоби.

В українській мові на борошно, термін, який ми тут уживаємо, існує синонім мука з наголосом на «А». Може той термін і походить від мелення зерна на жорнах, бо молоти зерно на жорнах, то є справжня мука з наголосом на «У». Про це переконався автор цих рядків, коли року 1941 в лютому місяці в містечку Кривча над Сяном Ярославського повіту, в той час під німецькою окупацією, коли всі жорна були конфісковані, й коли хто приховав собі жорна, то молів ними, як що мав що молоти, пізно вночі, коли всі спали, щоб не підпасти під донос «доброзичливих» сусідів, бо й населення того містечка було мішане українське й польське, то довелося познайомитися з винаходом, який обслуговував людство тисячеліттями.

Себто пощастило роздобути жменьку пшениці, може в два-три кілограми. В домі Юзька Лютого, де ми мешкали, були жорна й щоб на власні очі, чи вірніше, руки переконалися в продуктивності жорен, я крутив ними одну годину й намолов не більш, як пів кілограма пшениці-грубо зернистого борошна.

Плювався я немилосердно, а господиня тих жорен заявила, що як би вони мали що молоти, то вважали би за щастя молоти ними хоч би й усі 24 години на добу! Себто тісне пов'язання муки з мукою, кому мука, а кому мука! Коли ми коло тих жорен, то правічна українська, ще трипільська, культура занесла невеликі жорна й до Берліну зимою 1944/45 року й там під акомпанімент вибухів аліянських бомб гули українські жорна! Чи не символ правічності хліборобської культури й технології продуктів хліборобства?!

Водяні млини існують приблизно дві тисячі літ, вітряні млини появились дещо пізніше, з півтори тисячі літ тому, парові млини мають вік з сотку літ, а млини з

іншими родами енергії зовсім молоді, це електричні.

Коли млини виходили з приватної хати, то ставали вже підприємствами з своїми будинками та всякою технікою потрібною для нормальної праці млинів. Хто мав, або хто працював на млинах, то були мельники, а в Київській Русі спеціалістів на водяних млинах називали «водяними людьми».

В минулих століттях довкола млинів буяло життя. Селяни звозили збіжжя для помолу, чекали черги, бо нараз наїздило їх багато. Там процвітала фантазія народної творчості, бо довгими ночами ніхто мовчки там не сидів, а кожний приїзний мав чим поділитися з своїми ближніми! Тому їм і належить повне признання за багатство нашого фолкльору. Це вони, помольці, не тільки творили нашу культуру, але й додивилися до всього того, що робиться в млині, та довкола нього.

Насіння привезене до млина, звичайно, було занечищене, перед меленням його треба було очистити, себто від ваги привезеного збіжжя відпадала, якась частка. За помол збіжжя треба було давати мірку, чи мірчук, себто знову якась частка відпадала від ваги привезеного збіжжя.

Це все викликає незадоволення, заздрість мельників. Тому й не дивно, що офіційна назва мельника, як одна із професійних назв, не вживалася, а закріпилася назва за ними «мірошник». Що він меле, що він «мельник», то це занедбується, а підкреслюється лише те, що він бере «мірку», тому він «мірошник», а не «мельник»!

І це тільки в українській мові! В інших мовах чогось подібного не зустрів.

Україна хліборобська країна, тому й її млинарський промисел був і є на належній висоті. До революції 1917 року в Україні було 700 великих млинів, коло 10.000 середніх млинів і коло 120.000 дрібних млинів, як водяних, так і вітряків. Найнятих робітників у них було коло 9.000 осіб.

Всі млини за рік перемелювали збіжжя 500 мільйонів пудів, з того 170 міл. пудів перемелювали великі млини, себто 30%. По відношенню до всієї Російської імперії млинів в Україні було 3!. 3%, робітників у них було 33.6%, а перемеленого зерна було 25%. Продуктивність українських млинів була менша з огляду на велику кількість в Україні дрібних млинів.

Тепер в Україні переважно великі промислові млини, які постачають борошно не тільки на місцеві фабрики хліба, але й на експорт закордон.

Б О Р О Ш Н О

Розмелене зерно перетворилося в новий продукт — борошно. Одноразове мелення зерна дає разове борошно. Але вже і в старі часи люди не задовольнялися одноразовим меленням — разовим борошном. Тоді провадили повторне мелення.

Бувало й так, що перше мелення відбувалося в ступі, з чого виходило товчене борошно. Коли з нього відсівали висівки, себто частини плівок зерна, то лишалося сіяне борошно. Його далі мололи вже на жорнах і з сіяного борошна виходило борошно крупчасте, або крупка.

В пізніших часах крупчасте борошно знову дали мололи аж поки з нього відходили всі рештки покрівів насіння, а в борошні лишалися виключно складники ендосперму. Це було борошно найвищої якості, крупчасте борошно.

В різних державах по різному означають найкраще борошно, або з 0000, або з 00, а всі далші категорії борошна відповідно 000, 00, 0, I, II, III, IV, V, або 0, I, II, III, IV, V. Це числування походить від числування сит, через які пересівають борошно протягом всього його процесу мелення.

При меленню зерна від нього в першу чергу відбивають зародок, з яким від борошна відходять товщі й

вітаміни. Відділення від зерна плодкових і насіньових плівок з борошна з борошна відходять вітаміни. Найкраще борошно крупчате не має в собі ані вітамінів, ані жодних інших складників, крім крохмалю та незначної кількості білків, які були в стінках клітин ендосперму.

В процесі відділення плівок від зерна, зерно намочують, потім його висушують, потім його товчуть і після того всього мелють. При товченню зерна від нього легко відділюються плівки, а клітини алейронового шару й ендосперму порушуються й зв'язок між ними слабне. При дальшому меленню відходять і клітини алейронового шару. Наявність їх у борошні надає борошнові темне забарвлення. А в борошні крупчастому тих клітин уже нема й печиво з такого борошна виходить біле. При цій нагоді вже можна згадати, що «чорний хліб» це хліб з разового борошна, як пшеничного, так і житнього, або з разового борошна житнього, або пшеничного борошна нижчих гатунків, у якому розмелені й клітини алейронового шару. Темне забарвлення як борошнові, так і хлібові надають темні меланінові сполуки, які нормально перебувають у клітинах алейронового шару.

Наявність в борошні клейковини, ферментів, які в процесі творення тіста є головними складниками, від яких залежить якість борошна.

Головні роди борошна це пшеничне й житнє, бо тільки з них печуть хліб. Але існує й борошно ячмінне, вівсяне, кукурудзяне, з яких також часами печуть хліб, простий, не квашений. Гречане борошно вживають до печення млинців, так само й пшоняне борошно.

З різного рода крупу виробляють із пшениці, часом навіть жита, з ячменю, вівса, кукурудзи, гречки, з проса — пшоно. Борошно буває й бобове, соєве, горохове. З них хліба не печуть, а використовують їх, як домішка до інших хлібових продуктів. Це із-за їхнього багат-

ства білками, а у сої ті білки навіть повноцінні, тому вони винятково побажані в різних харчових продуктах, де конечна наявність білків.

З борошна твердої пшениці, зерна у якої винятково шклисті, себто багаті білками, виробляють численні макаронні продукти.

Всі складники зерна, які перейшли в склад борошна, мають велике значення для відживлення людей. Але в процесі мелення збіжжя з борошна відсіяли багато цінних складників. Тому вже року 1837 д-р Самюель Грагам пропагував уживати разове борошно. Пам'ять по ньому так і лишилася в дрібному печиві з разового борошна, яке називають Грагамовим.

В борошно не входять зародки зерна, в яких люди втрачають білки, вітаміни й товщі. Тому в наш час пропагують уживати окремо зародки пшениці, як високої ціни поживу. Так само пропагують уживати й висівки, які в процесі травлення відіграють велику роллю, хоч самі вони не цілком травляться в людському організмі.

«Поліпшуючи» виріб сучасного нам борошна, модерний промисел дійшов до того, що в борошні крім вуглеводів та білків уже не лишилося нічого з того, що перебувало в зерні перед розмеленням його. Тому, що всі ті складники, які перебували переважно на периферії зерна, відійшли до висівків, то радять їх споживати окремо, зародки споживати також радять окремо.

Але в борошні бракує багато більше різних складників, тому й постала теорія «збагачувати» борошно, а тим самим і хліб. Себто до борошна на хліб додають вітаміни, соєве борошно, спорошковане молоко та різні препарати з мікрелементами та з вітамінами. Таким способом намагаються надолужити те, що з «Удосконаленням» розмолу зерна від нього відсіяли.

Перша стадія при помолі зерна це очищення його від сторонніх домішок, яких буває подостатком, як мінеральних, так і органічних. Землю, камінці, пісок, ку-

сочки заліза й т. п. легко відсіяти. Насіння деяких бур'янів також можна відсіяти. Але в мізерних економічних обставинах шкода кожного граму зменшення ваги млива, яке в дійсності буває тільки мливатком.

В таких випадках помалець домагається від мірошника, щоб той його, помольцеве, насіння не чистив. Так один мельник у селі Вишньому Студеному Волівської округи на Закарпаттю, на ім'я він був Кічковський (був він виходцем із Галичини), змолов жито дуже за-смічене куколем. Помалець Хая Шнайдер спекла хліб разом з тим куколем.

Я перебуваючи на мешканню в тій хаті звернув увагу, що такий хліб небезпечно їсти (я ж був агрономом). А мені й заявили, як би вони мали такий хліб цілий рік, то не знали б просто як і дякувати Богові! Пробував їсти той хліб і я й мені нічого не сталося!

При тій нагоді мені пригадалося оповідання якогось мандрівника по Сибіру ще перед 1914 роком. Він здивувався, що люди якогось там сибірського племені варили мухомори й той відвар пили, замість алкоголю, трохи їм крутилося в головах, вони веселилися й нічого їм не сталося! Себто або люди того племені мали міцні голови або може мухомори вирости в умовах сибірського клімату не мали аж такої великої концентрації отруї мухоморів.

Так мабуть і з тим куколем в житньому хлібі! Мабуть він був слабшим від того, про який писали науковці, що він шкідливий для людського здоров'я!

В колоссях жита часом виростають замість зерен жита ріжки, паразитарний грибок, ботанічна назва якого *Claviceps purpurea*. Він паразитує на житі, часом на вівсі, іноді на деяких колоскових кормових травах. В ріжках знаходяться шість алкалоїдів, винятково отруйних.

Тому борошно змелене з неочищеного насіння жита сильно отруйне. Наявність отруї 0,05% є смертельною

дозою для людини. В лагідну вогку погоду найбільше нападають ріжки на жито. Часом їх буває так багато, що отруєння ними набирає степені пошесті, як напр. бувало у Франції року 590, а року 994 жертв було 40.000, року 1129 жертв було 12.000.

В Німеччині були випадки масового захворювання в роках 1577, 1641, 1770, 1771, 1867, 1884. У Франції навіть року 1948 був процес проти одного пекаря, який випікав хліб з нечищеного борошна й споживачі його хліба масово хворіли. При масових захворюваннях смертність доходила до 70%.

Хвороба від ріжків називається ерготизм, проявляється вона або корчами кінчин, як рук, так і ніг, які паралізує, або нападає на шкіру, яка стає мов попечена.

Зимою 1691/92 в Салемі, стейт Масачузетс в Америці були випадки масового ерготизму. В той час правдивої причини тої хвороби не знали й прийняли її за відьомські чари. З того недогляду й скарали на смерть через повішення аж 19 осіб, цілком невинних людей!

В ріжках знаходяться алкалоїди виняткової вартости для фармації, тому в деяких країнах, як напр. в Угорщині, штучно плекають ріжки на житі. Для цього спори ріжків «висівають» на колосся жита, коли воно перебуває у стані цвітіння. Така культура дуже поплатна, бо ріжки коштують значно дорожче, ніж зерно жита.

Але це вже не належить до теми нашої праці. Це лиш ще одна пригадка, що зерно перед помолом мусить бути обов'язково очищене. Борошно не зберігається аж так довго, як ціле зерно, тому при зберіганню борошна треба дотримуватися певних умов найсприятливіших для зберігання борошна. А це відповідна вологість самого борошна й приміщення, в якому борошно зберігається. Охорона борошна від шкідників. Відповідна вентиляція приміщення. Дезинфекція його проти шкідників, боротьба з шкідниками вищого порядку, як щурі та миші.

З дотриманням усіх передумов зберігання борошна, воно має бути здорове, не шкідливе, не сміє мати ніякого підозрілого запаху, який натякав би на порушення його якості. А крім того вже й перед уживанням борошна його обов'язково треба пересівати, що є обов'язковим і для початку самого процесу хлібопечення, себто для замішування тіста.

Т І С Т О

Первісний спосіб споживання збіжжя це заколочення борошна з водою до різного степеня густоти, яка залежала, очевидно, від достатків, від наявності борошна. При збільшеній кількості борошна така мішанина ставала густішою, поки не ставала й цілком густою, ставала тим, що ми тепер називаємо т і с т о м.

Такий спосіб споживання борошна поширений серед примітивних племен наших сучасників. Таке споживання застали білі люди в північно-американських індіан. Так споживали борошно й наші далекі прапредки.

Таке споживання борошна було можливе ще й до винаходу вогню. З приходом вогню борошно колотили вже не в холодній воді, а по різному запарювали його, що практикують і дотепер численні господині по світі й про що ще згадаємо на іншому місці.

З винаходом вогню різні зерна, плоди та інші частини рослин, і не тільки рослин, припікали на вогню, чи на розпалених каменях. Тому недалеко від правди, коли й густа мішанина борошна з водою попала також на розпечене каміння. Так постало перше печиво в людській історії, перший корж, назви якому були потім численні в різних мовах.

В кожному разі перше тісто, яке постало так би мовити, випадково, було п р і с н и м тістом. Воно мало в собі тільки борошно та воду, а в процесі поступу до нього додано сіль. Таким воно існує й тепер в наші дні.

В зерні, борошні, існують численні ферменти, або ензими, які розкладають складніші сполуки на простіші. Коли ми коло збіжжя, коло борошна, то в ньому існують ензими, як альфа-амілаза, яка розкладає крохмаль у борошні на цукри, як мальтозу так і сахарозу, себто на дисахариди. А дисахариди розкладає даліше ензим бета-амілаза на моносахариди фруктозу й глюкозу.

І вже на останні моносахариди фруктозу й глюкозу нападають одноклітинні грибки дріжджі й розкладають їх на алкоголь і двоокис вугля. Двоокис вугля газ, він розпирає тісто, робить його пористим, клейковина в борошні робить газів спротив. В тісті розмішуються численні бульбочки газу, який мішанням тіста розміщується по всій масі тіста.

Хліб з такого тіста виходить пухкий, смачніший і поживніший. Тісто, в якому попрацювали дріжджі, є с х і д н и м, або к в а с н и м, або д р і ж д ж е н и м тістом.

Початки східного тіста історики зв'язують з часами XI-ої династії в Єгипті (2060 до РХ), коли якийсь недбалый молодець залишив, чи призабув, трохи прісного тіста. А коли до нього повернувся, то не пізнав його, бо воно було, мов живе, стало пухким, пінистим і мов рухалося.

Недостатки не дозволили йому викинути «зіпсоване» тісто й він його спік. Вийшов хліб кращий, як був перед тим з прісного тіста. Так почався східний хліб.

В природі існує понад 500 різних відмін дріжджів. Деякі з них спеціалізовані побирати собі енергію від певних продуктів, це будуть дріжджі пивні, винні, пекарські й т. п. Але деякі відміни дріжджів універсальні, які працюють на різних продуктах. Тому й перше східне тісто могли створити пивні дріжджі, бо в тих часах, як єгиптяни, так і вавилонці варили пиво.

В природі дріжджі знаходяться на рослинах, спеці-

яльно на квітках, звідси їх розносять бджоли та інші комахи, які збирають нектар з квіток. На інших частинах рослин, як плодах та листях. В кожному разі дріжджі всюдисуші, від них нема порятунку. Тому й не дивно, що тісто, яке має в собі поживу для дріжджів, ніколи не залишиться прісним! Дріжджі його знайдуть і зроблять його східнім тістом.

Себто східне тісто має в собі борошно, воду, сіль і дріжджі. Зі зростом заможности, з достатками, зростає й вимоги до хліба, тому в процесі поступу пекарської техніки до тіста почали додавати цінніші, поживніші складники, як товщі, масло, смалець, олію, білки, як молоко, споросковане, чи свіже, яйця, повні, або самі жовтки, мед, цукор, різні інші присмаки, прянощі й т. п. Таке тісто стало з д о б н и м тістом.

Сучасна хлібопекарська техніка вже не чекає аж дріжджі прибудуть до тіста з природи. Існує вже дріжджевий промисел, який розмножує дріжджі й зберігає їх на довший час, як пресовані дріжджі, сушені дріжджі, або рідкі дріжджі в розчині. Вони є завжди до диспозиції пекарів у будь яких кількостях.

З різних способів приготування тіста згадуємо тут тісто на опарі, коли в розігріту воду, або молоко, дають частину всіх складників для даного тіста й усі дріжджі й лишають у теплому місці, де дріжджі й працюють повною парою. Коли опара зійде, тоді додають решту складників, вимішують тісто й лишають його сходити.

При приготуванні тіста без опари вживають відразу всі складники, вимішують і лишають тісто сходити.

При виготовленні житнього тіста вживають не дріжджі, а заквас, себто частину житнього тіста з попереднього замісу. Житнє тісто й хліб звичайно квасніші, ніж пшеничне тісто, бо в ньому зберігається більша кількість кислот. При різних сортах житнього тіста вжи-

вають у різних комбінаціях і заквас і дріжджі.

До різного рода тіста додають насіння різних рослин, мов би для збільшення смаку хліба, а часом лиш для того, щоб неутралізувати недобрый запах хліба з борошна, яке було несвіжим, тухлим, плісняним.

В житньому тісті клейковина твориться в меншій кількості, тому житній хліб не буває такий пухкий, як пшеничний. Борошно, хоч і різних сортів, але більш менш на кольор біле. Спечений хліб не має такої білої барви, а житній хліб досить темний і часто його називають чорним хлібом.

Це тому, що в житньому борошні амінокислоту тирозин розкладає фермент тирозиназа, з чого походять продукти цього розкладу меланіни, які самі темні й додають хлібові темну барву.

З поступом цивілізації, який тісно сполучений із сталим браком часу, для прискорення дозрівання тіста почали застосовувати хемічні сполуки, так звані пекарські порошки.

Найчастіше це бікарбонат соди, який розкладається з виділенням двоокису вугля. Незручність цього порошку в тому, що натрій у ньому додає печиву лугову реакцію, від якої цукор у печиві карамелізується й від того печиво темніє.

Інший пекарський порошок це вуглекислий амоній, який розкладається з виділенням не тільки двоокису вугля, але й амоняку, який незручний тим, що виділяється із тіста поволі. Тому й надається тільки для видів печива плисковатої тонкої форми, як різних коржичків, тощо.

Велике значення при печенню хліба та інших хлібових продуктів, це добре вимішування тіста, декількиразове й докладне. При докладному вимішуванню тіста можна досягти ідеальної пористої м'якоті хліба.

В домашньому господарстві сільських господинь цілого світу це була одна із тяжчих праць у хатньому

господарстві. Виконували її жінки. В невеликих ремісничих пекарнях донедавної доби тісто вимішували дужі руки пекарів та їхніх помічників.

В нашій добі великої урбанізації задоволення хлібом численних мас міського населення та вже й не тільки міського, але й провінційного населення, перебрали на себе великі фабрики хліба, хлібозаводи, які свою продукцію рахують на тонни.

Там уже ручна праця людини відпала, а всю процедуру з мішанням тіста виконують спеціальні машини. Коли дотепер пекарі навчалися від своїх мам, або від майстрів пекарської професії, то хлібозаводам постачають спеціалістів спеціальні фахові школи й навіть на рівні високих спеціальних шкіл.

С У Ш Е Н Е Т І С Т О

Первісні люди дуже довго відживлялися розмоченим зерном, розмоченою крупою, розмоченим борошном, які з часом розвинулися в варене зерно, варену крупу, себто кашу, варене борошно, як напр. замішка, затірка, кваша, кулеша, лемішка, чир та інші їм подібні рідкі борошняні юшки. Таке довголітнє споживання борошняних страв спричинилося до появи у людей спеціального замилювання до смаку вареного тіста. І майже кожний нарід має свої національні борошняні страви, згадати б українські галушки, чеські кнедли, німецькі клези й т. п.

Але тісто існує не тільки варене, але й с у ш е н е. Перші експерименти первісних людей з тістом на розпеченому каменю й давали як раз поки що не хліб, а тільки с у ш е н е т і с т о. Як в дальшому розвитку техніки печення виявилось харчовим продуктом величезного значення.

Бо зерно збіжжя не так легко зберігати без утрати його цінності, печений хліб також не дається зберігати

на довший час. Тоді, як сушене тісто зберігається неозначено довгий час без псування і без утрати своєї харчової якості.

Крім того сушене тісто стало в великій пригоді в мандрівках на дальші віддалі, особливо по воді. Сушене тісто стало повноцінним консервом борошна. Дальший промисловий розвиток сушеного тіста тісно пов'язаний з Італією, італійським народом, з його винятковим замилюванням до смаку звареного сушеного тіста, так званих макаронів.

Макарони це сушені рурочки різного розміру вироблені з прісного тіста. В наш час виробляють макаронні продукти не тільки у вигляді рурочок, але й у вигляді, полосок, як домашня локшина, ріжків, зірочок, букв, цифр, спіралів, раковинок і т. п. й т. д., різноманітність їхня безконечна.

Тісто на макарони замішують при вологості 28-31% а висушують їх до стану вологості 12-13%. З такою вологістю макаронні продукти в нормальних умовах можуть перебувати безконечно довго. На виріб макаронів іде борошно, найкраще крупчатка та ще з твердої пшениці, вода, сіль та яйця, або порошок з яєць. В хатніх умовах для цього були потрібні стільниця, качалка, зав'язаття домашньої господині, борошно, вода, сіль та яйця в сезоні, коли вони найдешевші. Тоді господиня й робила більшу кількість локшини про запас на довший час.

В промисловому виробництві макаронних продуктів відпадають усякі сезони й на макаронних фабриках макаронні продукти виробляють протягом року. Осідки макаронних фабрик бувають на території з великими запасами сирівців, себто борошна з твердої пшениці. Такі краї це Україна, де в Одесі вже була перша макаронна фабрика з року 1797, Італія, а пізніше й інші країни.

Коли у війні 1941/45 року в Україні були знищені

макаронні фабрики, то після війни головні осередки макаронного виробництва в СРСР були перенесені поза Урал, в Середню Азію, подалі від небезпек війни. Продукція макаронних продуктів на одній фабриці буває в десятки тисяч тонн, а в межах держави в сотках тисяч тонн. Це цінний харчовий продукт і з людського харчування він не вийде ніколи.

Макарони сушать при температурі 35-40° Ц протягом 14-18 годин, а при температурі до 90°Ц їх можна висушити за 1-2 години.

Коли те каміння, на якому первісні люди нагрівали тісто, не було нагріте більш на 90° Ц, то їхнє тісто тільки висихало, а не пеклося. Коли ж випадково каміння розгрівалося до 230-280° Ц, тоді тісто припікалося настільки, що на ньому творилася шкуринка, яка була темнішої барви, бо крохмаль у тісті під впливом високої температури карамелізувався, а під шкуринкою від дальшого печення випікався м'якуш хліба, відмінний, як виглядом, своїм пухким станом, а також і смаком, від шкуринки. Такий харчовий продукт уже можна було назвати х л і б о м. Хоч би первісний хліб і був з прісного тіста, звичайним коржем, а не хлібом із східного тіста.

Х Л І Б

Хліб, це єдиний людський винахід, який витримав іспит історії й проіснував до наших часів та буде й далі існувати аж поки будуть існувати люди на землі. Хліб, це харчовий продукт, який є основою харчування людей, бо містить у собі мало що не всі складові частини потрібні для нормального існування людини.

З додатком складників тваринного походження хліб став єдиним основним харчовим продуктом, який утримував і тепер ще утримує при житті мільйони людей. Хліб, як харчовий продукт, існує не менш, як вісім-де-

сять тисяч літ. Це тільки тому, що хліб, єдиний харчовий продукт, який не приїдається, не сприкрюється, не надокучає. Бо існують повноцінні харчові продукти, які такої властивості не мають і тому від них людина по довшому споживанню відвертається.

Головний хліб у світі це пшеничний хліб, його найбільше продукують і його найбільше споживають. Це тому, що хліб з пшеничного борошна найсмачніший і найстравніший. Борошно для пшеничного хліба має декілька сортів від разового борошна починаючи, коли в борошно переходять всі складники пшеничного зерна.

Декілька сортів пшеничного борошна мають відсіянні частини плівок зерна в різних кількостях. І нарешті найкраще борошно крупчатка має в собі майже виключно ендосперм — центральну частину пшеничного зерна.

Пшеничний хліб має в собі білкову речовину клітчатку, від наявності якої залежить пухкий стан пшеничного хліба. Це збільшує якість пшеничного хліба.

З пшеничного борошна випікають усі пекарські продукти вищої якості, так зване солодке печиво, кондитерські вироби. Пшеничний хліб для звичайного щоденного вжитку буває з чисто пшеничного борошна, або з різними домішками борошна інших рослин, як жита, ячменю, кукурудзи, вівса, рижу та навіть таких далеких не хлібних рослин, як жолудів, каштанів та інших додатків. Це вже виключно у виняткових умовах, за війни, голоду та неврожаїв.

Численне населення північних країн споживає свій щоденний житній хліб. Житній хліб майже не має клейковини, тому житній хліб не такий пористий, як пшеничний хліб. З житнього борошна хліб виходить квасніший, ніж пшеничний хліб.

Житній хліб так само, як і пшеничний, буває з чисто житнього борошна, разового помолу, або різних інших сортів аж до майже чистої житньої «крупчатки»,

хоч цією назвою не називають житнє борошно. Щодо чистоти від додатків плівок зерна житнє борошно так само має декілька сортів, з яких виходить темний, майже чорний хліб, що й є одною із ознак житнього хліба, який часто називають «чорним» хлібом, а не «житнім» хлібом. Із житнього борошна найвищої якості, себто й найвищої чистоти, з так званого «питльованого» борошна виходить житній хліб часом навіть біліший, ніж пшеничний хліб.

Житній хліб печуть з чистого житнього борошна, або з додатками борошна з інших рослин, як пшеничного, ячмінного, кукурудзяного, ячного, вівсяного. А так само з додатками картоплі, каштанів, жолудів та всяких інших додатків, які протягом людської історії не раз «виручали» людство від голодової смерті.

В обмежених територіяльних, кліматичних, економічних, історичних та інших подібних обставинах печуть хліб не з типового хлібного борошна, як напр. з кукурудзяного, ячного, вівсяного, переважно, як коржі з несхідного тіста. У виняткових обставинах трапляються й хліби з пшона, сорга та з рижу. Хоч це вже переважно круп'яні культури.

І харчові продукти з них це різного роду каші. Хоч людське наставлення й звичка до хліба насущного, хліба печеного, примушує людину й ту саму кількість каші спожити у стані хліба а не вареної каші, тому й бувають випадки припікання каші, з чого й виходять такі «хліби», як пшоняник, ячник, вівсяник, малай, мелай, мелайник, це вже кукурудзяник. Але це все на світовому хлібному ринку виняткові, мало що не музейні, рарітети.

Добре випечений, нормальної якості хліб мусить мати гладеньку, блискучу шкуринку, себто не порепану й товщиною не більше, як пів сантиметра. М'якуш хліба мусить бути рівномірно пористий, добре пропечений, не липкий на дотик, без закальця.

Закалець це верства недопеченого тіста на спідній шкуринці. Постає він переважно від невивареного нагрівання черені печі. Поруватість хліба має бути не менша, як 60-70% для пшеничного хліба й не менша, як 45-50% для житнього хліба.

Печуть хліб при температурі печі 230-280^oЦ. Добре випечений хліб мусить мати вологість не більшу, як 35-50%. Припічка хліба, себто вага, яку набув спечений хліб в порівнянні з тим борошном та іншими додатками взятими до тіста, нормально буває 30-50%.

При ферментації тіста в ньому творяться кислоти молочна та оцтова, частина з них лишається у готовому хлібі. Кількість кислот у хлібі не сміє бути більша, як 2-4% для пшеничного хліба і не більша, як 10-12% для житнього хліба.

Хемічні складники хліба, від яких залежить якість хліба, це білки 4-7%, вуглеводи, як цукри та головню крохмаль, яких у хлібі буває 40-50%, невеликі кількості мінеральних речовин, товщів та вітамінів.

В зерні збіжжя вітамінів буває подостатком, але в борошно переходить їх не так багато. Чим вищої якості було борошно, тим менше в ньому вітамінів. Себто і в хлібові, чим він з кращого борошна спечений, тим у ньому менше вітамінів. Але в звичайному щоденному хлібі є вітаміни В¹ (Тіямін), В² (Рибофлявін), В⁶ (Піридоксин), нікотинова кислота, пантотенова кислота. Вітамін С в хлібові відсутній. Всі вітаміни в хлібі постають більш менш половину людської денної потреби, тому їх треба додавати в інших харчах.

Хліб має в собі мінеральні речовини, як калій, фосфор, магnezій, залізо, вапно. З них із хліба добре завоює організм лише залізо, інші мінеральні складники треба добавляти з іншими харчами.

Н Е Д О Л І К И Х Л І Б А

Нормально спечений хліб вважається с в і ж и м

протягом доби. За цей час його вільно продавати за нормальну ціну. Після цього хліб є в ч о р а ш н і й, він н е с в і ж и й, він ч е р с т в и й. Продавати його за нормальну ціну його вже невільно, тому продають за знижену ціну, часом аж до 50% від нормальної ціни.

Черствіє хліб від того, що колоїд крохмалю коагулює, втрачає воду й тоді крохмаль кришиться. Коли черствий хліб нагрівати, колоїд крохмалю втягує в себе воду й хліб знову стає «свіжим». Черствий хліб нешкідливий для споживання.

Для затримання процесу черствіння хліба в тісто додають мелясу, мальтозу, молочну кислоту та різні інші патентовані препарати, які на якийсь час стримують процес черствіння хліба. Переховуючи готовий хліб при низьких температурах до 10⁰Ц можна його «свіжість» продовжити на деякий час.

Переховуванням хліба в целофанових упаковках так само можна стримувати хліб від черствіння. Випікаючи хліб різними модерними способами при обмеженому доступі повітря так само можна досягти, що хліб лишиться на довший час свіжим.

До недоліків хліба довго, дуже довго, належала нечистота його від недбалого свідомого й несвідомого ставлення до чистоти борошна та всього приміщення, начиння та цілковитого зарядження в пекарнях. Протягом століть урядові, громадські, релігійні і т. п. чинники поборювали всі незаконні поступування пекарського персоналу, як робітників, так і власників пекарських підприємств. Щоб не кидати каменем у пекарів минулих поколінь не будемо тут пригадувати, що саме можна було зустріти в печеному хлібі. В сучасних змеханізованих хлібозаводах нечистоти в хлібі відпадають.

Коли на споді хліба трапляється закалець, то його майже завжди можна було пояснити мимовільним неоглядом пекарів у пекарнях, чи окремих господинь в

хатах. Але, коли хліб виходить глевкий, то в цьому завжди можна констатувати злу волю. В приватному господарстві можна запідозрювати матеріальний інтерес, бо припічка в хлібі, це вода, яка майже нічого не коштує. При великих відсоткових кількостях води — припічки збільшується зиск підприємства.

Великі кількості глевкового хліба лишилися в історії людства при постачанню такого хліба військам, в'язницям і т. п. різним масовим установам, коли із за приватних зисків терпіли великі маси людей, які не мали можливості вибору та зміни пекарень.

Глевким хлібом годують і в наші часи величезні маси людей зсунутих на нижчі шаблі суспільної драбини, як полонених, в'язнів таборів примусового перебування й т. п. В таких випадках вже не приватний зиск є причиною недовипікання хліба, а хіба садистичне наставлення до споживачів глевкого хліба. Бо глевкий хліб тяжкостравний, повністю він не використовується організмом, він викликає різні захворювання шлунку. Про це все знають постачателі глевкого хліба й свідомо й далі постачають його.

Це були би так би мовити нормальні, звичайні, недоліки хліба, а крім них бувають ще й інші недоліки хліба, які постають від сторонніх чинників. Мова тут про плісняний, або цвільний хліб.

Часом на поверхні хліба появляються плями зеленуваті, жовтуваті, або темні. Походять вони від плісняних грибків *Aspergillus*, *Rhizopus*, *Penicillium*.

Спори їхні знаходяться в повітрі, на поверхні зарядження пекарні. При печенні хліба вони гинуть, тому в хлібі їх нема, а поселюються вони на поверхні хліба. Для свого розвитку вони не потребують багато вологи, лише потребують повітря та темноту. Витримують вони кислотність, тому нападають вони й на житній хліб.

Для людського здоров'я ці плісні нешкідливі, з одних із них навіть винайшли славетний лік пеніцилін. Плі-

сняний хліб можна зужити домашній птиці, тощо.

На пшеничному хлібі часом появляються червоні плями, які проникають і в середину хліба. Походять вони від мікроорганізма *Bacillus prodigiosus*, який добре розвивається при вищій вологості та вищій температурі. Людському організмові нешкідливий.

Білу, крейдяну, хворобу хліба викликають мікроорганізми *Endomyces fibuliger*, *Monilia variabilis*, коли на хлібові появляються білі плями. Для людини вони нешкідливі.

В теплих при 37-40°C і вологих умовах на хліб нападає мікроб *Bacillus mesentericus*, який при збільшенню в тисячу разів видний, як довгі палочки. Тому що він нападає на хліб, на картоплю, на дріжджі, то його й називають картопляною палочкою.

Від діяльності її в хлібі розкладаються, як білки, так і крохмаль, в хлібі творяться довгі нитки. Цей мікроб нападає тільки на пшеничний хліб. Він відпорний проти соляного розчину в 11%, зате не витримує кислот навіть у концентрації 0,3% молочної кислоти й 0,2% оцтової кислоти. При печенню спори картопляної палочки гинуть, але в пекарні їх досить і вони знову нападають на хліб.

Хліб нападений картопляною палочкою має неприємний запах, на смак недобрий, він є зіпсутий, але не є отруйний. Проти картопляної палочки найкраща боротьба: додавати до тіста молочної кислоти в квасному молоці, або невеликі кількості молочної або оцтової кислоти. А також тримати бездоганну чистоту в пекарні.

Проти різних інших бактерій, які нападають на хліб існують способи натирати поверхню хліба маснами кислотами, або сіллю вапна, або натрія пропіонової кислоти, або різними патентоаними середниками, спеціально для того винайденими препаратами. Також пакують хліб у папір вироблений з такими препаратами.

Тому споживачі хліба, які звикли у себе в країні мати хліб у папіровому упакованню, ставляться з недовірою до хліба, який продають без папірового упакування, як напр. американські туристи в Європі.

Д Р У Г И Й Х Л І Б

З поступом пізнання нашої земної кулі, з новими географічними відкриттями були виявлені не тільки нові континенти, нові, доти незнані раси людей, але були відкриті й численні нові рослини, які мали не аби який величезний вплив на дальшу долю білої раси людей.

З них кукурудза, як рослина з тої самої родини, що й інші наші колосковці, просто була приєднана до групи збіжжя й стала нашою як харчевою, так і кормовою рослиною.

Зате картопля, рослина з іншої родини, з родини пасльонових, але багата вуглеводами, переважно крохмалем, у великій мірі заміняла інші роди збіжжя. Стала так само харчевою й кормовою рослиною. Культура її, помимо початкового спротиву проти неї, поволі зростала з тим, що вона опанувала інші райони й цілі країни, які не зовсім були придатні для культури родів збіжжя знаних доти в Старому Світі.

Остаточно картопля опанувала дев'яте місце у світовій площі, а вага її світового урожаю стоїть на першому місці, тільки грошова вартість її світового урожаю стоїть на другому місці після пшениці.

Коли різні роди збіжжя мають 50-60% крохмалю, то картопля має його, залежно від окремих сортів, 14-24%. Себто більшою кількістю спожитої картоплі можна дорівнятися до рівня насиченості збіжжям.

Наявні переваги в культурі картоплі, велика продуктивність її на одиницю площі, були основою її масового й швидкого поширення в світі. На територіях, де перед тим не вистарчало збіжжя для нормального існу-

вання людей, картопля стала джерелом, часто головним джерелом, харчування численних мільйонів людей.

Картопля стала базою зростання кількості населення, зростання добробуту людей. В країнах, де споживають багато картоплі, родини багатодітні, так що часом панував погляд, що картопля впливає позитивно на еротичні справи людей!

Масове споживання картоплі стало таке популярне, що її почали називати «другим хлібом», що не завжди вірно, бо там, де масово споживають картоплю, вона не є «другим хлібом», а часто «першим хлібом» і то єдиним хлібом. Бо на власній території тих господарств, крім картоплі мало що іншого можна виростити.

Картопля крохмалиста рослина, вона постачає енергію так, як і хліб із збіжжя. Споживають картоплю вареною або в лущинах, або обчищену або самостійно її саму, або як додаток до страви, в зупі, чи в гарнірі.

Споживають картоплю й печену й тут вона наближається до хліба й одержує підставу називатися «другим хлібом». В численних країнах світу картоплю зустріли неприхильно. Зустріли її неприхильно і в Франції! А тепер у світі популярна картопля «по французькому», краєна локшиною й смажена в товщі.

Дуже популярна картопля «по американському», краяна кружечками, смажена в товщі й висушена. Щоб виконати всі ті повинності, які нормально виконує хліб із збіжжя, треба спожити картоплі в три-чотири рази більше й разом з нею мимоволі споживається втричі більше води.

Особи, які не виужили всієї тієї енергії, яку спожили разом з картоплею, часто виглядають потовщені, у збільшеному обсязі. Тому й зрозуміла тяга до старого, нормального, споконвічного збіжжя, до хліба! Цим можна пояснити і печену картоплю в лупині цілою і рі-

зання картоплі на кружечки та припiкання її на поверхні кухонної плити з обертанням кружечків на обидва боки!

От тут і видно, що хочеться мати хліб, а виходить все ж таки не хліб. Щось таке, як «другий хліб», хоч по кількості спожитої картоплі вона стоїть там, у тій родині, у тих краях, та тих територіях, на першому місці! Тому картопля все таки лише «другий хліб»!

Х Л І Б В А Н Т И Ч Н І Й Д А В Н И Н І

Щедра опіка бога сонця Ра, бога хліборобства Озіріса, щорічні розливи Нілу, який приносив плодючі землі й тим самим підтримував родючість принільських рівнин, сприяли тому, що в Єгипті хліборобство процвітало з давніх давен.

Родило просо, родила пшениця, не відставав від них і ячмінь. Споживали єгиптяни кашу, хліб. Єгипетські спеки спричинилися, що з ячменю варили єгиптяни напій - пиво.

Треба було статися нагоді, що хтось із єгиптян залишив тісто, не спік його відразу, а коли вернувся до тіста пізніше, тісто було зіпсуте, в ньому булькотіло, з нього виходили бульбочки газу. Але тому, що тісто було в великій ціні, не відважився той недбалий єгиптянин викинути зіпсуте тісто, а спік його.

І на превелике здивування його, хліб вийшов ще краший, смачніший, пухкіший, ніж бував із незіпсутого тіста. Так говорять перекази про початок східного хліба в людській історії.

Незабаром був відкритий і спрчинник «псуття» тіста. Це були пивні дріжджі, які находилися в повітрі. З часом техніка печення східного хліба покращала. Дріжджі з попереднього тіста лишали й для наступного печення. Так робили господині дома, так робили й пекарі у великих пекарнях, що закваска була стало на поготові.

З часом плекали самі дріжджі, зберігали їх живими й сушеними й такі невидимі мікроскопічні організми виконують корисну роботу уже протягом тисячеліть. Це мабуть єдиний момент, коли броварський промисел вийшов на користь людству.

Хліб у Єгипті був уже на ті часи щоденною поживою, при чому до щоденного меню єгипетської людини належало й пиво. Хліб у Єгипті випікали невеликих розмірів, на один раз з'їсти, але різної форми, кулястої, круглої, трикутної, стіжкової, пірамідальної й т. п.

Хлібом і пивом платили за працю робітникам, рабам. Хліб клали і в домовини покійникам, тому такі хлібини витримали час понад дві-три тисячі літ і тепер їх можна побачити у великих музеях світу, як у Британському музеї в Лондоні, в Метрополітальному музеї в Нью Йорку й т. п.

Крім того ніхто так не лишив історії свого життя та праці, як єгиптяни. В деяких пірамідах, як напр. фараона Рамзеса III. з 1175 року до РХ збереглися до наших часів розкішні кольорові мальовила, на яких показано всі процеси хліборобства, орання, посів, збирання урожаю, молотьба, віяння, мелення, печення хліба й т. п. Тому про історію хліба в Єгипті й відомо, як найбільше.

В старовинному Єгипті споживали просо, ячмінь і пшеницю. Хліб із ячменю споживали бідні єгиптяни, а заможні люди споживали хліб із пшеничного борошна.

Про східній хліб єгиптян довідалися інші народи тогочасного світу, в першу чергу жиди, які тоді перебували в неволі у єгиптян.

Простіша процедура печення прісного хліба була безсумнівною причиною, що дуже довго у різних народів давали перевагу прісним ошипкам перед східнім хлібом. І тільки у святочних випадках випікали східній хліб, з кращого борошна та з додатками, які збагачували смак і поживність білого пшеничного хліба.

Зате у жидів було та й є дотепер, що на найбільше свято, на Пейсаха, вони печуть не східній хліб, а прастарі прісні коржі — мацу. Так їм в'їлася в пам'ять єгипетська неволя тісно пов'язана із східнім хлібом.

Хоч історія говорить, що першими учнями у єгиптян як пекти східній хліб, були жиди. Печення східнього хліба у єгиптян стояло на належній висоті, бо там уже були печі двокамерного типу, в одній із них горів вогонь, а у другій лежали хліби.

Тоді, як у інших народів пекли хліби ще в попелі, на вугольках, на глиняних плитах, на каменях, між двома каменями, на глиняних макітрах з тим, що тісто ліпили назовні макітер, а вогонь був в середині такої макітри — печі, яка у греків називалася «клебанос», або «хлебанос».

Ще до нашої ери літочислення головніші роди збіжжя, способи їх культури та способи використання їх, розійшлися по всьому тоді знаному світі. Але ще довго, дуже довго, збіжжя споживали у вигляді каші, пізніше прісним хлібом і як вершок культури було печення східнього хліба.

Торговельними шляхами, особливо вздовж берегів моря, тут уже фінікійці подбали про поширення хліба. Воєнними походами, особливо римських легіонів, остаточно хліб став знаний по всіх просторах Римської Імперії. Римський вояк одержував денну порцію 850 грамів збіжжя, з якої половину молів на борошно, з якого пік коржі, а іншу половину споживав, як кашу, по римському «пульс». Тому й казали, що римляни здобули світ кашою та ошіпками.

Жиди навчилися пекти східній хліб у єгиптян, уміли вони його пекти й за римського панування над Палестиною і те пекарське знання вони рознесли по світі, коли римляни їх розігнали по світі. Тільки такою прастарою національною традицією можна пояснити велику кількість жидів пекарів по всьому світі, на всіх

широких просторах жидівської діаспори. Тим більше, що пекарське ремесло є одне із найтяжчих, тому воно не могло бути спокусою для жидівських ремісників.

В стародавньому Єгипті було вже багато сортів різного печива, як це спостеріг грецький науковець Геродот. Він же спостеріг, що в Єгипті тісто місять ногами, тоді, як глину місять руками!

В рабовласницькому суспільстві, яке тоді панувало в Єгипті, при великому, централізованому пекарському промислі інакше й не можна було виконати вимоги масового споживача. Мішання тіста ногами практикувалося і в нашій добі, а може ще й досі практикується по різних закутинах світу.

Безпосередньо від жидів техніку печення хліба опанували греки і в античній Греції випікали 50-70 родів печива, що свідчить про добробут тодішніх греків.

За часів Солона в 600-х роках до РХ східній пшеничний хліб в Атенах був не аби яким люксом і щойно в 500-х роках добробут греків покращав. Та проте ще довго головним хлібом грецької голоти та рабів був ячний хліб. Тоді, як з пшеничного борошна випікали хліб з маком, медом, сиром та різними іншими присмаками. Закваску для хліба робили з проса, пшеничних висівок та винного мосту.

В тих часах були в Греції вже й професійні пекарі. Пекарського ремесла навчилися кандидати в пекарі від майстрів пекарського фаху.

Візантійська с-г енциклопедія «Геопоніки» з X. ст. після РХ так повчала про пекарський фах у Греції: 1. Дехто пече хліб без закваски, всипаючи в нього нітр (мабуть салітру!), який робить хліб ніжнішим, так, як і м'ясо.

2. Інші печуть хліб без закваски таким способом: за день до випічки кладуть у воду виноградні грозна, на другий день виймають ті ягоди, які виплили наверх і виживають їх. Вижатий сік беруть замість закваски і то-

ді хліб виходить і смачніший і біліший.

3. Як що хочеш зробити закваски на цілий рік, то роби так: як що мост забродить, візьми тієї піни, розведи нею просяне борошно, добре вимішай тісто, висуши його на сонці й зберігай у вогкому місці. Потім бери того тіста, скільки треба і вживай його як закваску.

Збіжжя Греція імпортувала із Єгипту, з Північної Африки, з о. Сіцилії, з Південної України. Жорна в Греції були ручні, а також великі, які крутили воли, осли, полонені та раби.

В Римі професійних пекарів і не було аж до війни з Персеєм, царем Македонським, якого римляни покорили року 168 до РХ і тоді привезли до Риму професійних пекарів із Македонії. З того часу й почалися в Римі великі професійні пекарні. А імператор Траян (53-117) заснував у Римі вже й школу для пекарів. З розкопок у Помпеях видно, що там були, як, очевидно, й у Римі і приватні, домашні, й великі публічні, пекарні.

В Римі існували державні урядовці — інспектори, які пильнували пекарень та за постачанням збіжжя до млинів. Збіжжя мололи в публічних млинах тварини, полонені й раби. А після того, як імператор Константин Великий скасував рабство, в млинах мусіли працювати кримінальні злочинці. В першому ст. до РХ в Римі появилися вже й водяні млини.

В Римі споживали тверду пшеницю, еммер (двозерна пшениця) і полбу. З них мололи борошно й товкли крупу, яка у греків називалася «Трагос» а у римлян «трагум». Для виробу крупи зерно намочували, потім висушували на сонці й після того товкли в ступах, як у нас кутю. Це крупа із цілого зерна. Крупа з роздробленого зерна у греків називалася «хондрос», а у римлян «аліка».

«Сімілаго» це було взагалі пшеничне борошно. А «Семоліна» це вироби із твердої пшениці, а «Фаріна» це вироби із м'якої пшениці. Плїній Старший подає пора-

ди, як перед печенням хліба треба на чисто мити руки.

Найкращою пшеницею він вважає ту, борошно з якої розміром один «модій» (8,733 літра) втягне води один «конгій» (3,275 літра). Пліній попереджає, що шкідливо місити тісто на морській воді, як це пробують робити пекарі з надморських берегів з метою заощадження солі.

З одного модія гальського борошна виходило 24 римських фунтів хліба, а з одного модія італійського борошна виходило на два-три фунта хліба більше. «Паніс мілітаріс» — вояцький хліб у Римі був на одну третину більший, ніж звичайний хліб для цивільного населення.

Від шостого століття до РХ в Римі траплялася нужда, яка року 123 зросла до тої міри, що влада почала видавати збіжжя по знижених цінах, пізніше даром, ще пізніше навіть не збіжжя, а печений хліб, а до того ще й вино. Число споживачів сягало й до 320 тисяч осіб, це майже третина всього населення Риму. З тої даровщини розвинулися політичні спекуляції які й привели Рим до кризи й за імператора Марка Аврелія в 3. стол. після РХ. даровщину збіжжям і хлібом припинили.

Римські пекарні працювали цілу добу, щоб задовольнити вимоги хлібного ринку. Хліб випікали найнижчого сорту з великою кількістю полови та висівок. Це, очевидно, про цей хліб існує легенда, що коли Гали оточили Рим, то римському полководцеві Манліусові у сні з'явився сам Юпітер і наказав з усього борошна, яке є в Римі, спекти хліби й кидати ним з мурів Риму на Галів. Так і зробили, напекли багато хлібів і кидали ним на Галів, які побачили, що в Римі так багато хліба, що облягати його треба дуже довго. Тому залишили облогу Риму й відійшли від його мурів.

Про такий хліб згадують, як про хліб для рабів та для собак. Але існував у Римі й звичайний хліб, який споживала переважна більшість населення. Був і най-

кращий хліб названий «каппадокія». Вже від давніших часів пекли не разовий хліб, а хліб з часто пересіюваного борошна, який виходив біліший, ніж звичайний разовий хліб. Такий біліший хліб був дорожчий і його могли купувати заможні римляни.

А щоб хліб був ще біліший, то до нього домішували, цілком легально, крейду. Вояки римських легіонів споживали «паніс мілітаріс», або «буккеллатум» — тверді сухі коржі, тому, коли римські легіони дійшли вже до Британії, де вони зустрілися з такими самими жорнами, які, й самі мали, зустрілися з британським хлібом, який хоч і був з пшеничного борошна, з різних видів пшениці, але крім того мав у собі домішки борошна ячного, горохового, просяного й бобового, то не могли вони не затужити за своїм римським, хоч би й звичайним, а не «каппадокія» хлібом і стає зрозумілим, чому римський полководець Кассій випишував собі хліб з Риму, який доходив до нього пліснявим, а не задовольнявся британським хлібом.

Але згодом римські легіони не тільки в Британії, але і в Германії мололи на жорнах собі на хліб збіжжя із Британії, яка на той час стала експортером пшениці.

Д Е Г Р А Д А Ц І Я Х Л І Б А

Нормальний хліб, це разовий хліб, себто з борошна, в якому знаходяться всі складові частини зерна. Такий хліб, це стопроцентовий хліб, а всякі відхилення від нього, це вже деградація хліба. І немає значення в який бік проходить деградація хліба, чи в бік поліпшення, чи в бік зниження його якості.

Вже просте пересівання борошна з метою відділення від нього висівок, це початки деградації хліба. Прагнення одержати борошно біліше примушує пересівати борошно декілька разів. Максимальне бажання одержати борошно, як найбільше, занедбує правило золоті се-

редини і в погоні за найбільшим борошном вже не вистарчає многократного пересівання його.

Тому й приходить ідея забілити борошно крейдою, про що згадує Пліній. В часи Плінія (62-114 після РХ) на хемії зерна та борошна багато не розумілися. Була лиш потреба задовольнити забаганки заможних римлян подати їм, як найбільший хліб.

Але треба вважати, що вже й за римських часів пізнавали поживність хліба й помічали, що поживність білого хліба була менша, ніж разового хліба. Тому вже в тих часах пробували домішувати до борошна на хліб борошно з проса, з бобу, з ячменю. Такий хліб уже був поживніший, вже хоч би з огляду на білковини з бобу, від яких хліб ставав ситнішим.

Це так би мовити позитивна деградація хліба, з якою римляни зустрілися і в Британії. Така позитивна деградація хліба поширена в світі від давніх часів і дотепер.

Пануючим хлібом у світі є пшеничний хліб, який, мабуть, таки й випікають з самого пшеничного борошна. Але поширене є домішування до пшеничного борошна невеликої кількості житнього борошна, ячного, вівсяного, бобового, горохового, соєвого, кукурудзяного й т. п. В різних країнах за різних передумов вживають ті, чи інші домішки до борошна пшеничного для печення хліба. Хоч ці домішки ще належать до позитивної деградації хліба, але хліба з такими домішками вже не назвеш пшеничним, хіба що з урядового примусу!

Тим більше, що тут ми розбираємо випадки так би мовити урядово дозволеної деградації хліба. В кожному разі до такого хліба ще треба мати довір'я, бо за якістю такого хліба слідкує державна влада, громадські чинники, професійні об'єднання пекарів та й самі споживачі хліба.

Інша справа, коли хліб свідомо фальшують, деградують його якість, коли до нього додають висівки, ча-

сом і полову, зіпсуте борошно, не чисто відсіяне борошно, не допікають його й хліб виходить глевким на шкоду споживачам і на користь пекарам.

В таких випадках державна контроля охороняє споживачів перед несумлінними пекарями. Інший спосіб деградації хліба це подавання його споживачам з недодержанням його законної ваги. Тому в державах існують урядові приписи щодо сталої ваги та крім того хліб мають продавати не на штуки, а на вагу. Себто до кожної хлібини у випадку неповної ваги її треба добавляти «доважок» до повної ваги приписаної для даної хлібини в даній країні.

В Північній Америці існує спосіб подавати споживачам хліб у різній вазі, як напр. 12 унцій, 14 унцій, 16 унцій, себто фунт, 24 унцій й т. п. На опакуванні хлібини завжди надруковано точну вагу даної хлібини, як цього й вимагає закон. Але хто й коли буде придивлятися, чи він купив повний фунт хліба, чи щось йому бракує!

За порушення урядових приписів пекарів карають. Але тому, що пекарі свого роду «творці» того найговнішего — «хліба насущного», то їм спокон віку належаться й почесні. Напр. при різних церемоніях пекарів саджають на почесних місцях поруч з шляхотними особами. В середньовічній Німеччині за вбивство пекаря карали суровіше, ніж за вбивство звичайної людини.

В часи народних стихійних нещасть, силою обставин дозволялася й негативна деградація хліба, коли до східнього борошна домішували борошно з жолудів, з каштанів, з кори різних дерев і т. п. За неоліту в теперішній Швейцарії хліб із жолудів був «нормальним» хлібом. В країнах далекої Півночі часто і в «нормальні» часи домішують до борошна на хліб і кору з дерев.

При позитивній деградації хліба, коли до борошна додають не тільки картоплю та різні протеїни, але спорошковане молоко, цукор, мед, яйця, масло та інші

товщі, різне насіння, як мак, сезам, тощо, присмаки й пахощі, то з такого тіста вже постала сировина не для випечення звичайного хліба, а для випікання кращого, делікатнішого, солодкого печива.

Тут уже початки окремої, великої галузі пекарства, кондиторського промислу, який, хоч і подає споживачам деградований хліб, а зате замість нього подає високої калорійності кондиторське печиво, від якого треба бути подальше з таким терміном, як «деградований хліб»!

В сталій погоні за все білішим та білішим хлібом, з много кратним відсіванням і пересіванням борошна, з первісного нормального зерна в борошні залишився ендосперм, майже самий крохмаль, та сліди білковини у клітинних облонках ендосперму.

Борошно збідніло й хліб з такого борошна вийшов праубогий, хоч на вигляд гарний, білий. Затє бідний!

Настала проблема «збагачення» хліба!

З Б А Г А Ч Е Н И Й Х Л І Б

Коли наслідки споживання zdegradovanogo хліба стали масово проявлятися на стані здоров'я споживачів, постала чомусь ідея не повороту до первісного стану разового хліба, а до «збагачення» його. Себто додати до хліба ті складники, які йому бракують. Люди споживали неповноцінний хліб, при тому часто навіть не усвідомлювали, що вони споживають не повновартісний хліб.

Щоб привернути хлібові його повноцінність Американська Національна Конференція в справах відживлення ухвалила постанову збагачувати хліб додаючи до нього деякі складники великого значення для відживлення споживачів.

І року 1941 Департамент Агрікультури видав відповідну постанову про збагачення борошна, з якого пе-

кли звичайний хліб. З того часу почали додавати до борошна на хліб тіямін, ніясін, рібофлавін і залізо. З того часу в Америці 95% білого хліба в торгівлі є збагачений. За прикладом Америки пішли інші країни й там також збагачують хліб. Це в Канаді, у Британії, Швеції, Данії, Ньюфаундленді. В 1960-х роках у 30-х стейтах Америки видано постанови, щоб збагачувати борошно й для білого пшеничного печива. В решті 20-х стейтах більшість борошна також збагачена. Для збагачення взято тіямін, ніясін і рібофлавін, як головні джерела вітамінів В.

Крім того додають ще вітамін Д, а також пропіанат кальція, головно, як середник проти пліснявіння хліба. Додають споршковане молоко, це вже для збагачення поживности хліба. Як споживний субстрат для дріжджів додають сульфат кальція, сульфат амонія, бромат калія, які також до деякої міри стримують черствіння хліба.

А висівки, на які збідніло борошно, широко пропагують вживати з дієтичною метою, щоб, хоч частинно вирівняти кривду, яку було dokonano при деградації хліба.

На борошні й на продуктах з нього зобов'язує напис — збагачено, або по американському «enriched».

Звичайний американський хліб і м'який, як вата й білий, як вата. Печуть його з «штучно вибіленого» борошна, що належить до приемностей для споживача, тому часто можна зустріти на упаковці борошна проголошення, що це борошно «не вибілене», по американському «unbleached».

Як реакція проти хліба білого, як вата й м'якого, як вата, який перед самим споживанням ще треба припикати на столі, на хлібному ринку Америки та й інших країн появилися й стало появляються різні модифікації хліба не білого й не м'якого, але й не разового, бо з різними домішками інших складників.

Перше, чим відрізняються «модерні» хліби, так це тим, що вони печені «без борошна», що яскраво підкреслюється на упаковці хліба. Себто зерно збіжжя так роздушене, що його ще не можна називати борошном, бо воно тільки роздушене. Себто «супер разове», як що можна так висловитися про нього.

Дальша відмінність такого хліба, що в ньому численні добавки, як зародки пшениці, сезамове насіння, насіння соняшника, вода, переважно морська, мед, соєва олія, меляса, оцет, цитринова кислота й т. п. Це такий пшеничний хліб з грубо змеленого борошна.

Інший тип житнього хліба має в собі грубо змелене житнє борошно, до того додано грубо змелене борошно пшеничне, сіль, дріжджі, мед, соєва олія, сушені люцерна, петрушка, морква, кульбаба, меляса й т. п.

Інший дивогляд «збагаченого» хліба, це так званий «голівудський» хліб, у якому грубо змелене борошно пшеничне, житнє, ячне, вівсяне, соєве та спорошковані морква, селера, каляфіор, капуста, петрушка, гарбуз, салата та ще декілька інших складників, серед яких є й пропіанат вапна проти пліснявіння хліба.

Як реакція проти білого й м'якого, як вата, хліба існує на американському ринку «хліб з семи родів збіжжя», який спечено з грубо роздушених зерен пшениці, жита, ячменю, вівса, проса, кукурудзи, рижу і мелясу, води, клейковини, меду, дріжджів, соли.

До хліба з інших печей не так просто й не так легко звикати, тому люди з численних національностей, які прибули до Америки ще довго тримаються своїх «національних» хлібів».

Тому серед хлібів Америки часто можна зустріти хліби: польський, жидівський, литовський, німецький, особливо популярний німецький вестфальський хліб «Пумперникель» Брот.

Італійський та французький хліб, це переважно пшеничні хліби. Для задоволення попиту на той, чи інший

хліб, печуть його не обов'язково пекарі тої самої національності, назву якої носить хліб.

Часто можна зустріти житній хліб, або, як «російський» житній хліб винятково чорний, що для житнього хліба й не було б великим дивом, та чорний він не від плівки зерна жита, а від... кави, якою по американських кулінарних приписах підчорнюють «російський чорний хліб!»

Творцям і споживачам справжнього чорного російського житнього хліба по різних Костромських, чи яких там Калужьких, областях і не снилося, що в їхньому «хлебушке» має перебувати й кава!

Існують ще інші численні роди «збагаченого» хліба з великим додатком протейнів. Це вже, як реакція а перевагу вуглеводів у хлібі, від яких не так американці, як їхні половини американки, відвертаються, щоб не зростати на вазі!

Серед «збагачених» хлібів практично може існувати безмежна різноманітність, бо до них можна додавати мало що не все, що можна споживати і що при печенню такого хліба не буде розкладатися й не буде псуватися.

Х Л І Б В У К Р А Ї Н І

Країна наша Україна споконвіку славиться, як хліборобна країна, а нарід наш, Богу дакувати, хліба не цурається й належить до хлібоїдних народів. Щоб хоч трохи привідкрити завісу з нашої, мало що не архаїчної давнини, варто тут подати жмут вражень, які мав автор цих рядків з перебування в селі Вишньому Студеному Волівської округи на Закарпаттю, яке тоді належало до Чехо-Словаччини, в роках 1931-1934.

Землю там тоді орали легеньким плугом на одного коня, того малого, гірського, з залізним лемішем і череслом, але з дерев'яною полицею. Волочили дерев'яною бороною, на яку клали мішок — два з землею. Як

пережиток старовини ще часом уживали для волочіння стовбур смереки з притятими сучками.

Ще існували й паленини, на яких палили рештки дерев, землю обробляли мотиками, сіяли яре жито, яке там називали ярицею, крицею та оцельовим житом (це з чеського слово «оцел» - сталь), себто сталне жито. На паленині жито жали серпами. Це був би рудимент лісопальної, мотичної хліборобської системи господарювання.

Пануючою зерновою культурою там тоді був овес, який висівали на схилах гір без жодного угноєння, бо весь наявний у господарстві гній ішов під картоплю та під капусту. Тому, що овес був мізерного вигляду, то його й називали не вівсом, а «вівсіком».

В селі був невеликий водяний млин, послугами якого й користувалися мешканці села Вишній Студений. Жорен селяни не мали. В деяких хатах були ступи, при чому часто не в сторчовому дереві, а в поземому.

Збіжжя споживали власного урожаю овес та зароблену на жнивях в долині між Береговим та Мукачевим пшеницю. Жита не мали багато й його не радо їли, бо воно було їм тяжке для стравлення. З купованого збіжжя іноді споживали кукурудзу, яку там називали кендериця.

З вівсяного борошна варили ч и р. Це була ріденька страва переважно з води, а рідше з молока, ледве закаламучена вівсяним борошном. Так само варили й кукурудзяний чир.

При вживанні більшої кількості борошна варили густішу кашу, яку там називали т о к а н. Як чир, так і токан були з грубо змеленого борошна. З грубо змеленої пшениці також часом варили чир та токан, але з купованого білого пшеничного борошна не варили ані чир, ані токан. Назва токан дуже нагадує назву каші в Казахстані «толкан», як це подає Уляна Любович: «Розкажу Вам про Казахстан», ст. 106., яка походить чи не

від російського слова «толкать», бо зерно на «толкан» товкли в ступі. Та й вівсяна крупа там мала назву «толкно».

Зерно гірського вівса таке убогеньке своїм змістом, що частина зерна, яка припадає на плівки, така велика, що її не відсівають на ситах, бо, мовляв, з такого борошна нічого не залишиться. Помимо того смак вівса та страв із нього дуже добрий.

Варених страв із борошна, як різні галушки, макарони, вареники й т. п. тоді в тих умовах були незнані, чи точніше невживані. З вівсяного борошна, не часто, не щодня, пекли разові, прісні коржі, які там називали «ощипками». Хоч вони були такі сухі, що їх треба було ламати, а не щипати.

Східній хліб пекли тільки винятково на великі свята, на Різдво, Великдень, або на поминки та весілля. Тоді поставала проблема закваски, яка в християнських хатах просто й не бувала і її треба було позичати в жидівських хатах.

Жидівське населення вівсяного борошна не вживало, а чир та токан варили з кукурудзяного борошна. Кукурудза там не росла, вона була привозна з долини, тут її мололи в млині. Жидівські господині кукурудзяні ощипки намагалися пекти з порошками для печення. Жидівські господині звичайно пекли східній хліб з житнього борошна та з дешевих гатунків пшеничного борошна.

В нормальний спосіб місцевих джерел борошна відбулося трояке втручання: жидівські пришельці принесли житній хліб, який не зробив великого впливу на місцеве населення.

Більше значення мала кукурудза, яка рятувала місцеве населення й в часи споживної кризи, яка регулярно бувала щороку в добі переднівку, та в часах епохальних нещасть, при неврожаях, поводнях, безробіттях та інших різних випадків, коли бракувало місцевих харчів.

Нормально кукурудза росла в південих долинах Закарпаття, звідки її й довозили на Верховину. Не була вона улюблена, але чир та токан і з кукурудзяного борошна ратували місцеве населення від голоду. За часів рятування від голоду ошипки з кукурудзяного борошна були не аби яким люксом, тому задовольнялися лише чиром та токаною.

Зате цілком революційне значення в харчуванні мешканців Верховини мала картопля, яка в різних селах Верховини мала різні назви. У Вишньому Студеному її називали множиною «булі».

Коли десь у світі картопля стала «другим хлібом», то в умовах Карпатської Верховини вона стала на перше місце, бо фактично «першого хліба» там і не було. Споживали чир, токан, ошипки, а хліб споживали жидівські мешканці села, які були у незначній числовій кількості, тому й назва «хліб» не поширилася напр. на ошипки, бо то було щось такого особливого, просто то були «ошипки»!

Себто квасний хліб на Верховині був відомий, але навіть у наше двадцяте століття він не запанував на столі верховинців села Вишній Студений та інших верховинських сіл в подібних економічних умовах.

Коли ми архаїчні елементи щодо споживання хліба перенесемо з Верховини на століття взад на степи й ліси нашої Прабатьківщини за княжих часів, то не на багато відступимо від правди, коли скажемо, що в поодиноких хатах наших предків у той, чи інший спосіб колотили зерно, чи борошно й споживали рідкі борошняні страви.

Прастарі наші предки споконвіків працювали на ріллі й стали хліборобами. Поняття земля — хліб, хліб — земля стали нерозлучними, тому вже за часів князівської Руси-України панували вислови «сидиш на власному хлібі», себто маєш свій власний земельний маєток, маєш своє власне господарство.

«Хліб їси дідівський», себто маєш у своєму посіданню маєток ще від діда. За таких умов і їли наші київські предки хліб печений та варені страви з борошна, які протягом дальших століть ще більше зростали на популярності в українській кулінарії.

Існували вже водяні млини, а їм на допомогу появлялися млини вітряки. А поза тим жорна не здавали своїх позицій ані в домах, ані в монастирях. Наші монастирі в перших століттях християнства розвинулися в великі твердині не тільки спасання душ новонавернених християн, але і в великі осередки культури та економічні острови.

Монастирі провадили свої власні господарювання на полях, давали в аренду селянам сусідніх осель. Монастирі мали рабів, або куплених, або, частіше, тих, які за несплату боргів ставали рабами монастирів.

Для населення монастирів, себто його ченців та іншого персоналу треба було багато борошна, яке й мололи на жорнах раби. В Київському Патерику існує запис про ченця Хведора, який присвятив себе тяжкій праці на користь монастирській братії: день і ніч молов збіжжя на жорнах. Молов він сам, мололи й ті біси, які спокушали його, мололи й по п'ять возів жита за ніч. Це була доба великого полегшення для рабів, яким нічого не лишалося молоти.

Монастирі мали печений хліб на продаж, продавали й збіжжя. Особливо великими торговельними підприємствами стали монастирі Північної Русі, як напр. Соловецький монастир, який і експортував збіжжя за кордон.

У промислі по переробці збіжжя за княжих часів були численні професії, як напр. хлібники, себто пекарі, їх було найменше, бо більшість хліба пекли по хатах приватно. Зате було більше фахівців для печення з білого борошна, як калашників, бублейниць, прямишників, оладників, а також житників, толокняників, гречевників,

гороховників, круп'яників, кашеварів, не згадуючи вже мірошників та мукосіїв.

Ченці в монастирях одержували скромну їжу, «брашно», переважно пісне брашно, а в виняткових випадках вони мали й «животне брашно», себто: м'ясну страву. Хліб мали звичайний, а у свята білий, пшеничний, як свого власного монастирського печення так і з приносів мирян на задушні суботи.

Поселення Центральної України було задалеко від берегів Чорного моря, а також від Бахмутської та від Карпатської солі, тому проблема солі часто стояла на першому й головному місці. Тому й розвинувся спеціальний транспортний промисел — чумакування у Крим по сіль. А в Росії Соловецький монастир монополізував собі торгівлю сіллю, якої продав напр. року 1608 аж 123.137 пудів!

Коли тепер, у 1970-ті роки нашого двадцятого століття у Києві Видавництво «Наукова Думка» випустило книжку авторства М. Л. Рева і Н. Н. Рева під назвою: «Дикі їстівні рослини України», коли Україна засипає мільйонові запаси в засіки батьківщини, коли урожайність окремих родів збіжжя в Україні доходить і перевищує середніх 50 сотнарів/гектар, то поява такої книжечки року 1976 це просто сенсація на увесь світ!

Себто всі ті ударні врожаї ніщо й будьте готові на такі голодні несподіванки, які Україну навідували не раз і не двічі протягом її історії. Така голодна несподіванка відвідала була Україну й року 1092.

Тоді преподобний чернець Київського Печерського Монастиря на ім'я Прохор почав збирати лободу, сушити її, молот її й пік з неї хліб і роздавав його усім потребуючим. Робив це він довго і вдячні люди прозвали його Прохором Лебедником, бо по староукраїнському лобода називалася лебеда. При цьому був цікавий момент, хто одержав хліб з лободи від Прохора, тому хліб був солодкий. Хтож дерзнув украсти хлібину

з лободи, тому хліб був гірким.

Лобода належить до рослин, які можна споживати, як шпінат, як сурогат шавлю до борщу й т. п. Автор цих рядків споживав борщ з лободою за цілком нормальних неголодових умов. Поживна вартість насіння лободи немала, бо в насінню лободи є 16.82% азотових речовин, 6.90% товщу, 21.00% целюльози, 5.30% попільних речовин і 49.98 безазотових речовин. Себто невелика різниця від хемічного складу зерна збіжжя. Голодний рік та святість печі Печерської Лаври і побожне наставлення ченця Прохора Лебедника цілком оправдано робили хліб з лободи солодким!

Вже було згадано й проблему солі на Русі! Згаданий чернець Прохор робив і сіль з попелу! При чому й попіл, як що його украли, то ставав попелом, а коли його одержували з рук Прохора з доброї волі, то попіл ставав сіллю⁷

Так нам оповідають записи Патерика Києво-Печерської Лаври, найбільшої святині Землі Української.

За трапезою в монастирі кожному було приділено стале місце, при чому ті, хто пекли хліби й проскури, разом з мукосями сиділи разом із старшими, при третьому столі, себто на почесному місці, тоді, як усі інші розміщуються подалі за іншими столами.

Одного разу князь Ізяслав Ярославич за трапезою в Печерській Лаврі запитав чому то так, що в монастирі брашна такі смачні, а у нього дома брашна не такі смачні? Преподобний Феодосій йому й відповів, що в монастирі все відбувається з молитвою і з благословенням Божим, а його раби, коли куховарять, то й лаються скверними словами і б'ються і наставники їх б'ють, тому їхня праця відбувається з гріхом і брашна виходять не смачні! Тому й хліб з лободи виходив солодким, а не гірким!. Це вже додаток автора цих рядків!

До великих дивоглядів з хлібом насущним у хлібо-

робній Україні належить справа з хлібом на території Запоріжжя. Землі неорані, несіяні споконвіків, при найпримітивнішій господарці давали високі урожаї збіжжя. Лише такі урожаї не були регулярні, бо землі Запоріжжя часто відвідували посухи, а збіжжя часто гинуло від сарани.

Помимо того, при щорічних перевиборах козацької старшини в Січі, коли старшина вийде на підвищення, вклониться на всі чотири сторони світу й на знак демісії складає свої регалії, як булави, пірначі й т. п., то присутня на майдані козацька голота ще й припрошує до «демісії»: «складайте ваші ознаки влади, сякі, такі (тут слідує нецензурні слова!), досить ви попоїли нашого х л і б а!

А як воно було з тим х л і б о м на Січі, побачимо з наступних рядків. Великий російський поет О. С. Пушкін писавши свою велику поему про трагедію України «Полтаву» консультувався з Михайлом Максимовичем, великим знавцем української етнографії, природи, взагалі, бо він ще крім того всього був і ботаніком.

Так отже не без впливу Максимовича Пушкін написав:

Редела тень. Восток алел,
Огонь казачий пламенел, —
П ш е н и ц у казаки варили...

(О. С. Пушкін: «Полтава». Сочинения А. С. Пушкина в одном томе, С. Петербург, 1887. Ст. 118. Сцена над Дніпром перед сходом сонця).

Отже не хліб готували собі на снідання, не борошно в будь якій формі варили, а борошняних страв на той час (1709) в Україні було подостатком, а саму справжню пшеницю козаки варили.

Що печений хліб не дуже був поширений серед козаків у Січі, то про це свідчить військовий інженер князь С. І. Мишецький, який у роках 1736-1740 побував у Новій Січі й про свій побут та спостереження написав твір

під назвою «История о казаках запорожских, как оные издревле зачалися, и откуда свое происхождение имеют, и в каком состоянии ныне находятся». Перше видання С. Петербург, 1847 і друге видання Одеса, 1852.

Це головне джерело про побут запорозьких козаків і спеціально про харчування їх він написав так: В куренях казакам подавали пищу всего один раз в день, при этом крайне скудную. Повседневной пищей была саламаха. Она варилась из муки ржаной с водою густо... на квасу, или рыбной ухе. Казаки, которые хотели иметь к столу рыбу, или мясо, должны были покупать их на собственные деньги, а все остальные довольствовались только саламахой».

«Печеного, обыкновенного хлеба никогда в куренях не бывает. Пища подавалась на стол куренным кухарем, или его двумя малолетними помощниками, в больших деревянных мисках — ваганках».

Варення саламахи, такої простої страви, що ще добре, що Мишецький згадав курінного кухаря та його «малолітніх» двох помішників, бо у списку персоналу у військового писаря Глоби згадано: «Мальчик, употребляющийся для варенья пищи», а самостійного дорослого кухаря й не згадано. Це ще один із доказів простого, борошняного харчування запорозьких козаків. Себто варення борошна, або й просто розколочування його з водою, як напр. в походах, особливо на морі.

Про відсутність хліба на Запоріжжю довідуємося також з інших джерел, як напр. : Гамберіні (оригінал переховується в Ватикані) з року 1584 подає, що «козаки ніколи не їдять хліба, а п'ють воду», він напевно не доглянув, що в тій воді було розколочене борошно!

Папроцький (1599) підкреслює, що козаки їдять багато м'яса та риби, а тваринні печінки їдять замість хліба. Боплян, який довгий час проживав на Запоріжжю, в першому виданні свого опису України (1650) описуючи харчі, які козаки брали з собою на чайки в похід по

морю згадує: «вони мають у бочці варене пшоно (себто кашу) і розпушене з водою тісто: вони їдять його мішаючи з пшоном, і воно служить їм за їжу і за пите. Смак має квасний, а звуть вони його саламахою, себто чудова їжа, але мені смак її не здавався особливим і я тільки за браком чогось іншого їв її в моїх подорожах».

В пісні про козака Плахту є такий уступ:

Гой, козаченку, пане ж мой,
Який же будет покарем твоей?
— Будем їсти саламаху,
Козацьку затираху.
При криниці без тескниці
Будем їсти, будем пити,
Викрирати, облап'яти, Кулина.

Пісня з року 1625.

Є і в Бопляна згадка про сухарі у запорожців, але голосно про хліб заговорив уже Яків Щоголів у «Бурлаках» з року 1876:

Хліби з сілля поїмо,
А водою зап'ємо,
Вітер з Дону повіває,
З неба сонце припікає...

Себто хліб опанував хліборобську Україну пізніше...

Російський уряд виплачував Запорозькій Січі, напр. року 1762 6641 карбованців і 1000 четвертей збіжжя. При розподілі тієї «платні», в першу чергу старшині, потім козакам, то на один курінь козаків припадало 140 карб. і 25 четвертей збіжжя, було рішуче замало й не вистарчало для прохарчування козаків.

І напр. козаків — в'язнів не годували, а виводили на базар жебрати у добросердечних людей. Так було внутрі Січі, а тим часом поза Січчю, як старшини, так і численні козаки мали зимівники-хутори, провадили сільське господарство, як хліборобство, так і скотарство,

випасували численних коней та овець.

Коло них трималися й з ними співпрацювали всі інші козаки, які не задовольнялися нужденним існуванням у межах Січі. Хоч умови тієї «співпраці» були нужденні, бо лише «за хліб»! І тільки після якогось часу такий наймит міг одержати платню два-три карбованці й дуже рідко 3.50-4.50 карб. за рік.

Після ліквідації Запорозької Січі й конфіскації майна старшини виявилось, що маєтки старшин на той час були величезні, може навіть більші ніж цивільних панів поміщиків у сусідніх областях Гетьманщини.

Інвентарні списки конфіскованого майна кошового Кальнишевського, писаря Глоби, судді Головатого та інших збереглися й стали не аби яким джерелом для студій історії та побуту козаків і старшин Запорозької Січі.

Після ліквідації Запорозької Січі козацька голота, яка перебувала в куренях Січі й не приймала участі в економічній розбудові краю поза Січчю, рушила за Дунай, як одиницями, так і групами та з деякими старшинами дали там початок Задунайській Січі.

А своєму минулому в Новій Січі присвятили численні пісні, які також збереглися й стали джерельним історичним матеріалом. З одної із тих пісень подаємо частину:

Ой, спасибі тобі, Катерино,
За твою добру ласку,
Що ти спекла на Великдень
Нам гречану паску!

В приватних хатах в Україні хліб пекли жінки, а в прилюдних пекарнях його пекли чоловіки. Хліб в Україні був переважно житній, в меншій мірі мішаний, або чисто пшеничний.

Про українські борошняні страви та страви з тіста існують численні матеріали, а про український хліб є поважне свідоцтво та й то з негативною оцінкою українського хліба.

Маю на увазі Павла Алепського, сирійця, який, як архидиякон, супроводив свого батька Антіохійського Патріярха Макарія, в подорожі по Сході Європи в роках 1653-1656. В роках 1654 і 1656 вони перебували в Україні. Свої враження Павло Алепський описав у праці арабською мовою, яка в англійському перекладі була вийшла в роках 1829-31, а в російському перекладі вона побачила світ в роках 1896-1900.

Назва праці «Путешествие антиохийского патрарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским». Москва, 1898. В ній Павло Алепський так згадує тодішній український чорний хліб: «Ми бачили, як візники їли на снідання його (хліб), та й інші простолюдни їли його з таким смаком, немов би це була найкраща халва. Ми зовсім не в стані були його їсти...такий він бую квасний, як оцет, та й запах мав же такий самий».

Об'єктивно беручи той хліб не був аж такий несмачний, бо автор того опису виріс на пшеничному хлібі, який ніколи не буває аж такий квасний, як житній хліб, тому він не міг смакувати таким квасним хлібом. А що він прирівняв, що автохтонам той хліб смакував, як та найкраща халва, то це вже свідчить про те, що хліб був смачний!

Про споживання страв із борошна та з тіста вже дещо було написано на попередніх сторінках, ще дещо буде додаткового згадано та в кінці цієї книги буде додано словничок про хліб, борошно та страви з нього.

А тут варто пригадати одне із найцікавіших джерел до історії хліба та страв із борошна в українській кулінарії, а саме «Енеїду» Івана Котляревського, в якій він зафіксував нам побут українського народу в кінці XVIII і на початку XIX століть.

Згадав він там мало що не всі страви з борошна, які вже були тоді в побуті українського народу. Але немалу увагу присвятив і хлібові, особливо в тих випад-

ках, коли це вже бувало в дорозі, не дома!

Троянцям

«На закуску наклали сала,
Лежала ковбаса чимала
І х л і б а повне решето»

Енею:

«Возьми на плечі х л і б а клунок,
Нехай йому лихий прасунок,
Як голодом нам помирать».

Латиняни:

«І як війну вести без зброї,
Без війська, х л і б а, без гармат,

Латиняни:

«Зносили всяке з б і ж ж я, злидні
І оддавали все на рать:
Посуду, х л і б, одержу, гроші»...

Не забув Котляревський і шахрайства за війни, коли «Картьожник — хлібний добрий пекар», себто і за його часів ховалися від фронтової служби, хоч би і в пекарі!

Не призабув Котляревський і глевняка, яким: «Аж баба хліб Бровку шпурнула, І горло глевняком заткнула».

Та не сміємо поминути один цікавий момент із «Енеїди». В російській армії, чи то в старій царській, чи в теперішній советській, не аби яким концентратом, залізним запасом, є с у х а р.

З «Енеїди» довідуємося, що це десь було у XVIII ст., як

Меркурій:

«На голову бриль наложив,
На грудях з бляхою ладунка,

А ззаду, з с у х а р я м и с у м к а,
В руках нагайський малахай»...

Так і видно російського солдата з тих часів, коли вони появились в Україні для тіснішого приборкання з старшим братом. Отой «сухар» і був не аби яким воєнним запасом, провіантом. Та апетит у троянців був такий, що строжили вони всі страви, яких було доволі: «І всі строжили с у х а р і». Себто й залізний запас спожили! А під кінець уже готуючись до війни: «Як амуницю спорядили, І насушили с у х а р і в»... От так ми і виявили ще один продукт хлібного походження — с у х а р — , та ще такого великого, виняткового значення, як залізний запас вояка!

Крім того існують сухарі, як недоїдки хліба. Їх також часом сушать на пізніше споживання, розмочуючи їх у квасі, як страву тетерю, або заливають їх водою й лишають скиснути на квас для борщу. Або в усякому разі годують ними худобу, птицю, тощо.

Після скасування кріпацтва в Росії та в Україні (1861) настало деяке покращання землеволодіння для селян. Під кінець 19. стол. і на початок 20.стол. в Україні поширився фабричний виріб с-г машинерії, яку вже широко вживали не тільки великі поміщицькі господарства, але й селянські малоземельні господарства.

Це спричинилося до того, що в усій Україні зросла урожайність зернових культур, зросла продукція збіжжя настільки, що своїм власним збіжжям Україна задовольняла вимоги не тільки українського ринку та російського великодержавного ринку, але у великій мірі Україна стала не аби яким експортером збіжжя закордон.

Це в тих дореволюційних десятиліттях Україна стала справжньою житницею Європи. Достатки населення були настільки задоволені, що сільське населення тоді було в стані виявляти свою експасію на внутрішньому ринку, яка виявилася в тому, що господарі

прикупляли собі деякі кількості землі й творили життєздатні господарства хуторного типу. Цьому сприяла земельна реформа, так звана Столипінська реформа, яка була небуденної ваги здобутком першої революції 1905 року.

У пам'яті людей і спеціально серед міського населення ті десятиліття лишили факт, що тоді «хліб був три копійки фунт!» А хліб з нового урожаю продавали навіть по 2,8 копійки за фунт! Короткий спалах капіталізму лишив по собі таку пам'ять в Україні!

Та потім прийшла війна 1914 року, за нею революція 1917 року, а за нею перша голодова катастрофа — голод 1921 року! Як для хлібородної України, то це велика катастрофа! Але ще не найбільша, яка вже була не за горами, хоч абсолютно несподівана.

Війна, революція, підірвали сільське господарство вже хоч би тим, що не лишалися навіть нормальні лишки в господарстві. Надійшла посуха, навіть не та найбільша, принесла неврожай, який покривали лишками, яких не було, не було чим і настав голод.

Розподілення збіжжя в державі, знову в Великій Росії, несправедливе щодо продуцентів степових хліборобів України і Поволжжя. Бо головними споживачами були великі міста Росії.

Коротка тривалість голоду 1921 року, деяка поміч Американських гуманітарних організацій, і знову продукція хліба зростає, господарство нормалізується, повертається до добробуту.

Та, як грім з ясного неба, настає примусова колективізація й хлібороби — продуценти збіжжя позбавляються не тільки нормальних лишків — запасів на чорну годину, але навіть запасів на сьогоднішній обід, не кажучи вже про завтрашній день!

Настала катастрофа дотепер нечувана в людській історії. Велика частина заможних господарів, як раз тих активних, тих хліборобів-організаторів, вирвала з рід-

ної ріллі й завезена на північну чужину на цілковите знищення.

Та частина населення, яка з тих, чи інших причин була залишена на місці пережила голод, пережила перші початки колективізації й опинилася в колоніальних господарствах колгоспах, чи радгоспах, на положенню рабів, як з правного побуту, так і з примусу праці.

Року 1933 на найбагатшій країні у світі, в Україні селяни мусіли їсти «хліб», який відразу беру в лапки». «Збіжжям» для такого «хліба» була різна «сировина», залежно від районів та від різних інших місцевих причин.

Тут подаю зразки «хліба», який споживали року 1933 в селах над Дніпром в Кішинському районі Полтавської області, як подав мені в листі з дня 15 квітня 1958 року наш поет та визначний культурний діяч Василь Онуфрієнко. В нормальних часах у тих краях люди їли хліб:

1. Житній хліб. Вчиняється житнім борошном, житнім борошном і вимішується.

2. Житній хліб з домішкою пшеничного борошна (десь третина пшеничного).

3. Пшеничний хліб з невеликою домішкою житнього борошна, або якогось іншого.

4. Ячний хліб з домішкою різного іншого борошна.

Деколи додавали кукурудзяне борошно. Так було в нормальні часи.

Року 1933 був такий хліб:

1. Житній хліб з великою домішкою кукурудзяного борошна. Вчинявся житнім борошном, підбивався також житнім борошном, а вироблявся кукурудзяним борошном. Був такий хліб тяжкий, твердий як цеглина, тріскався, кришився та сипався.

2. При недостатці житнього борошна, до запарки почали домішувати вареного й пом'ятого гарбуза. Такий «гарбузовий» хліб виходив хоч м'яким, поки був свіжим.

3. Коли не стало жита, почали робити запарку з гарбуза з кукурудзяним борошном. Виробляли також кукурудзяним борошном. Часом додавали вареної картоплі.

А коли й житнього борошна, й кукурудзяного борошна стало обмаль, тоді до них почали домішувати макухи конопляну, або соняшникову. З такого «тіста» вже випікали не «хліб», а оладки на листі (на блясі).

5. Коли вже спожили запаси гречки, гороху, кукурудзи, тоді до невеликої кількості борошна почали домішувати «борошно» з осереддя качанів та стебел кукурудзи, які перед тим сушили й потім товкли в ступах на «борошно». З того «тіста» так само пекли оладки.

6. Хліб з половиною. До невеликої кількості борошна додавали половину гречану, або просяну, яку перед тим сушили й товкли в ступі. Пекли з того «тіста» оладки.

7. Хліб з щавлем. Щавель варили, переціджували й мішали з борошном, або макухою. З того пекли оладки.

8. Хліб з акацієвого цвіту. Квітки сушили, товкли в ступі, змішували з борошном, або з макухою й з того пекли оладки.

9. Хліб з картоплею. Нечищену картоплю варили, мняли й змішували з борошном, або з макухою, або з висівками, в кого що було, й пекли з того оладки.

10. Хліб з буряками готовими так, як і хліб з картоплею.

11. Хліб з деревною корою. В тому селі автор листа такого хліба не бачив і не знає з якого дерева вживали кору, але я чув, що в інших селах був і такий «хліб».

12. Хліб з різних степових рослин та бур'янів, як курай, мишій, пирій, шириця та їм подібні й хліб

(оладки) з них уважалися на той час мало що не делікатесом. Їх так само сушили й товкли в ступах та пекли оладки. Млини в той час не працювали, а все відбувалося в ступах.

В інших селах були різні інші комбінації. Побіля рік та ставків додавали до «тіста» «борошно» з риби, яку сушили та товкли в ступах.

Оладки пекли на голій блясі без будь яких слідів олії, чи іншого товщу.

Так було в хлібородній Україні 45 років тому.

Коли в попередні часи, часи добробуту, в Україні дуже багато споживали продуктів із збіжжя вареними, а не печеними, то в часі голоду помічаємо, що навіть такі «харчі», які надавалися б споживати вареними, їх варили, сушили, товкли та з того щось пекли, що ледве, ледве нагадувало хоч убогий сурогат хліба.

Тепер в Україні, року 1978, могутий млинарський промисел, число млинів не вдалося ніяким способом довідатися (державна таємниця!). Існує величезний хлібопекарський промисел у вигляді велетнів фабрик для печення хліба. Всіх родів печива в Україні тепер випікають 220. Пересічно населення України споживає 142 кг. річно всіх борошняних виробів. Це майже двічі більше від споживання пересічного американця. При вичисленню різних норм споживання хліба в Україні для різних категорій споживачів, як вояків та робітників на різних працях, денну пайку хліба приділяють в 500, 750 і тисячу грамів. Це найвищі норми в світі! Себто український нарід не тільки хліборобний, але і хлібоїдний!

Хліб це головна пожива людей, тому він хліб насушний, тому його просять у молитві Господній, тому його приносять у жертву від найдавніших часів у різних релігійних обрядах, тому його й трактують не інакше, як тільки «хліб святий». Але це, зрозуміло, що лише в суспільствах релігійних. Не може хліб бути «святим» у людській спільноті, яка заперечує все, що лиш

має прикметник «святий»!

Тому дивоглядом виглядає такий момент, коли в теперішній Україні під безбожним режимом за порушення «святости» хліба людину засуджують до тяжкої кари в'язниці та ще аж на шість років! Це така подія, що вважаю за потрібне зафіксувати її на сторінках цієї книги, яка по суті присвячена хлібові в історії людства.

В Бучачі Тернопільської області виїздний суд засудив 60-літню громадянку Олену А. Скульську на 6 років в'язниці за те, що вона на своєму малому господарстві годувала свиней печеним хлібом.

З цієї нагоди «Радянська Україна» з дня 24 жовтня 1970 року писала під назвою: «Наруга над хлібом»: «Так, ми багаті, хліба вдосталь у кожній крамниці. Та чи це значить, що ми не повинні бути ощадними до народнього добра, берегти його, й з'окрема хліб?... Скульська осквернила найсвятіше, найдорожче на землі — хліб... дійшла до морального падіння!» Газета ще називає декілька прізвищ, дивуючись, чому сусіди не донесли державі, що Скульська годує свиней хлібом.

«Америка», ч. 194, 7 листопада 1970. Філядельфія, ст.

2.

Тракувати хліб, як «святий», це не в душі советської політичної ідеології. Просто державна влада тримає ціни на хліб так низько, що звичайна людська логіка звертає увагу на хліб, як на корм для свиней, на який ціни в советській державі нормально, або й наднормально високі. Тому й спокуса використовувати хліб на корм свиням.

Н А З В А Х Л І Б А

Від праслов'янської назви хліба «хліб», яка з часом перетворилася на хлеб, хлеб, хліб у різних слов'янських мовах, минуло багато, багато часу. А звідки взялася та праслов'янська назва хліба у слов'ян, так дотепер остаточно й не в'яяснено.

З архаїчного нарису про хліб у Вишньому Студеному нам уже відомо, що там споживали продукти із збіжжя у різному стані, як вареному, так і печеному й під різними видами, але назви хліб там ще не було.

У греків, наших недалеких сусідів, та ще на Півдні, звідки пішла культура збіжжя та способи печення хліба, якого в античній Греції випікали 60-70 різних видів, були глиняні печі, у вигляді великої макітри, в якій внутрі розкладали вогонь, а на зовнішні стінки тої макітри наліплювали тісто й так пекли тонкі коржі.

Така макітра-піч у греків мала назву «Хлебанос». Може вона дала початок слов'янській назві «хліб»?! Квашений хліб у греків мав назву «артос». З нього напевно не прийшла до нас назва хліба, хоч у церковних текстах зустрічається назва артос.

Найчастіше зустрічаються спроби пояснити назву хліб тим, що походить вона з прагерманської назви хліба *hlaiba*, яка, мов би дісталася до слов'янських мов на слов'янсько-германському пограниччю між Вислою й Одрою. Такий думці сприяє й те, що і в мовах фінській *leira*, латиській *klairs* і литовській *klieras* подібні назви, що свідчило би про їхнє спільне походження.

Інша версія походження назви хліба так це від кримських готів, у яких хліб називався *hlaifs*. Головне, що ми можемо ствердити, так це те, що назва хліба спільна для всіх слов'янських мов, себто вона є спільного походження.

Нам уже відомо, що й саме хліборобство й початки печення хліба почалися на Південному Сході давнього світу. То чому ж тоді назва для головного продукту прийшла йому на зустріч із Заходу?!

Початкове споживання продуктів хліборобства, яке дотрималося у великій мірі й дотепер, це у вигляді рідких страв. Є таке українське дієслово «хлептати», яке дуже помічне при споживанню рідких страв, та ще при

обмеженому способі користування ложкою.

При поступовому переході від споживання рідких страв до печеного хліба не без того, що можна було перенести й дієслово хлєптати, яке й скоротилося до слова «хліб» і стало назвою того печеного продукту.

Тому, що це могло статися в далекій, сивій давнині, коли родина праслов'ян не була ще така величенька, якою вона тепер є, і коли ще наші прапредки не були розсіяні на таких величезних просторах, то й не дивно, що назва «хліб» дісталася до всіх слов'ян і там закріпилася в душі кожної із слов'янських мов.

Додаймо, що й експорт збіжжя із Праукраїни розніс ту назву та вплинув на її закріплення в слов'янських мовах. Це не моя теорія, але у мовознавців над нею не затримуються, а шукають праджерел слова «хліб» у пранімецькій мові. Себто, щоб «По німецькому показу та й заговорили»...

Назви хліба українського походження:

Старослов'янська хлєб, писалася через «ять»

Білоруська хлєб

Болгарська хляб

Сербська хлєб а також крух

Російська хлєб

Чеська chleb

Словацька chlieb

Польська chleb

Хорвацька hleb також kruch

Словінська hleb

Верхнелужицька khleb

Нижнелужицька kleb

в латинській мові назва хліба походила від імени їхнього, римського бога Пана, опікуна полів, лісів, пасовиськ та отар, Panis. З тої назви походять назви хліба:

Італійська Pane

Еспанська Pan

Французька Pain

Первісно по англійському хліб називали взагалі Loaf, а вже пізніше цю назву перенесли на окрему буханку хліба. Теперішня англійська назва хліба bread походить від серії слів, які мають щось спільного з куховаренням, як напр. brew — варити пиво, broth — вивар з чогось, boil — варити, broil — смажити на вогні, teadht широкий, break — ломати. З того й вийшла назва хліба по англійському bread.

У прагерманів крім назви хліба hlaida, яку так силують у слов'янські мови, була ще й інша назва хліба brauda, яка споріднена з назвами хліба у інших германських народів. З неї й походить теперішня німецька назва хліба Brot, а у скандинавських народів

Данська Bros

Норвезька Brod

Шведська Brod

Теперішні англійські назви, як Lord в середньовіччю писалося hlaford й означало «власника хліба», а Lady походить з середньовічного hlaef-dige, що означало bread-maker, себто пекарку.

З того виходить, що в англійській мові затрималося фактичне значення, того, хто має хліб, себто власника, себто того, хто має силу, а його леді співвласниця тої сили, бо вона первісно творила те головне, що дає силу, бо пекла хліб наш насущний.

Такі глибокі різниці в назвах хліба, у тих, що продають його у тих, що мають його в своїх руках, як символ сили, влади, символ достатків.

Х Л І Б І П О Л І Т И К А

Відколи споживання хліба так поширилося у світі, що він став незамінним, головним продуктом споживання, він став «хлібом насущним», він перестав бути приватною справою того, чи іншого громадянина. Ми-

нули вже часи, коли нікого не обходило, чи хтось має хліб, чи не має його. Хліб вийшов на світову арену, хліб став одною із найбільших проблем світу. Хліб став об'єктом політики!

Чи є в країні хліб, чи нема його, чи мало його, чи багато його, це вже не була приватна справа одиниць. Хліб став рушійною справою в політиці. В своїй многовіковій історії людство перейшло різноманітні стадії усупільнення, поки дійшло до теперішньої стадії модерних націй.

А клопотання про хліб для свого роду, чи племені, народу, чи нації, було на першому місці в політичній діяльності провідників народів.

І коли представники давніх гебреїв рушили в Єгипет по збіжжя, то це вже не була звичайна економічна транзакція, бо це вже був політичний чин здобути збіжжя для своїх людей.

Відоме нам усім місто в Палестині Віфлеєм, по гебрейському називалося Беїт-Лелем, а по арабському Баут-Лахім, що в перекладі означало «Дім Хліба». В чому можна було б вгадувати, чи не було місто з такою назвою якимсь винятковим осередком продукції хліба, чи культури збіжжя?!

Перша згадка про місто Віфлеєм походить із записів на глиняних табличках з року 1375 до РХ, за панування в Єгипті фараона Аменготепи 4-го. Тоді богинею збіжжя була Лахім і на її пошану було названо місто Баут-Лахім.

Культура збіжжя в давнину високо стояла в Єгипті. Так само й продукція хліба та пива були на високому рівні, тому вони й були упорядковані в державі відповідними постановами, які зобов'язували всіх мешканців держави, як про це свідчать ілюстровані записи в гробниці фараона Рамзеса IX з 1154-53 року до РХ. Єгипетські хліби були невеликі, на один раз з'їсти. Печеним хлібом оплачува-

ли там тоді працю, але завжди разом з хлібом давали й пиво. Це вже можливо з огляду на кліматичні умови Єгипту, в якому спеки не зникають.

В Античній Греції великий державний муж Солон (639-559 до РХ) звернув велику увагу на хліборобський стан грецького народу, він скасував давні постанови, коли селян за борги за оренду землі продавали в рабство й цим уже привернув хоч часткову людську гідність.

Великих власників землі, які марнували рілля, як пасовисько, він примусив продукувати збіжжя, бо лиш той хлібороб міг брати участь у політичному житті країни, який продукував не менш, як 500 мірок ячменю.

З тих часів і датується в Греції значне споживання печеного хліба, зріст кількості пекарів та вдосконалення праці їх, а вже від греків пекарський фах перейшов до римлян і поширився по Римській імперії так, що хліб у римлян став справді насущним хлібом, тим більше, що з оглядів політичних велике число населення Риму одержувало безплатно з державних запасів спочатку збіжжя, а пізніше вже й печений хліб.

Влада Риму не оглядалася на стан продукції збіжжя в завойованих провінціях, Рим потребував збіжжя, римляни потребували хліб, тому кораблі стало довозити збіжжя до Риму, переважно з Єгипту. Коли розцвіт Риму трохи прив'янув, у провінціях вибухав неспокій, то і в Римі припинили видавати даром хліб.

А Діоклеціян (301 по РХ) почав регулювати ціни на хліб і виїхав із Риму, як столиці й керував Римом з провінцій, перебуваючи в них то в одній, то в другій, щоб бути поближче до джерел неспокою.

З римськими легіонами хліб поширився по Європі. Далі заслуги в поширенню хліба по світі належать християнству, а спеціально монастирям, які були великими господарствами, з власними млинами, пекарнями й провадили інтенсивну торгівлю збіжжям.

Карло Великий, він же Шарлемань (742-814) регулював ціни на хліб. Бо як раз у Середньовіччю зросло й закріпилося недовір'я до мельників і пекарів і масовим споживачам хліба діялася кривда.

Відколи Англія стала провінцією Римської імперії, вона стало постачала збіжжя римським легіонам у Європі й навіть до самого Риму. А коли римський імператор Гонорій (395-423) відповів англійцям, щоб не покладали своїх надій на Рим, а самі собі давали раду, коли не зародить їм збіжжя, від тоді починається самостійна англійська політика.

А за часів Едварда III (1327-77) були введені збіжжеві закони, які регулювали імпорт збіжжя до Англії, залежно від кон'юнктури на світових ринках та від урожаю в самій Англії. Року 1839 постала ліга для поборення збіжжевих законів, які для промислової Англії ставали анахронізмом і тому року 1846 збіжжеві закони в Англії були скасовані.

Поживна сила хліба насущного така велика, що не дасться її ні з чим порівняти. Тому, коли на ринку забракне печеного хліба, хоч інших продуктів може бути подостатком, тоді в країні настають чорні дні, нарід втрачає довір'я до своєї політичної влади, починає бунтувати, виходить на вулиці й вимагає голосно: «Хліба»!

Щось такого сталося в Франції, коли 14 липня 1789 року нарід без хліба вийшов на вулиці й вимагаючи хліба зруйнував Бастилію й скинув королівську владу!

Щось такого самого, майже за тим самим зразком сталося в Росії 1917 року, коли в Петрограді так само вимагаючи хліба нарід вийшов на вулиці й скинув царську владу!

Це два клясичні випадки, коли політична влада з тих, чи інших причин занедбає постачання своєму народові хліба. І то майже не символічного, печеного хліба, а таки справді його самого, отого насущного хліба, який стало є основою харчування народу.

Тому стає зрозумілим, що Наполеон I стало дбав, щоб його вояки мали подостатком печеного хліба. Наполеон твердив, що тільки ситий вояк є добрим вояком! Американський президент Линколн за часів Громадянської війни між Південними стейтами і Північними стало вірив у перемогу Північних стейтів над Південними не тільки з ідеологічних міркувань, мовляв боротьба за знесення рабства шляхетна боротьба, але ще й тому, що Південні стейти продукували переважно бавовник, а Північні стейти продукували переважно збіжжя, яке давало його військам хліб, бо тільки хлібом можна перемогти бавовник! Так і сталося!

Стан війни між Українською Народною Республікою з одного боку та з другого боку Німеччиною, Австро-Угорщиною, Болгарією та Туреччиною скінчився дня 9 лютого 1918 року Берестейським миром, який популярно називають «хлібним миром», бо противна сторона Осередні Держави наслідком перебування вже четвертого року в стані війни настільки виснажилися, що потребували за кожен ціну хліба, збіжжя з України, яка ще мала його немалі запаси.

Тому Осередні Держави так легко та скоро пішли на всякі вимоги української мирової делегації, яка маючи за своїми плечима таку силу, як немалі запаси збіжжя в Україні, мало що не диктували старим досвідченим дипломатам Німеччини та Австро-Угорщини, свої вимоги. А ті подивлялися молодих, українських, недосвідчених дипломатів і йшли їм на зустріч. Це один із блискучих прикладів ролі хліба в світовій політиці!

Мусоліні, коли прийшов до влади в Італії, відразу ж звернув увагу на висушування багнистих земель в самій Італії, щоб збільшити посівну площу під збіжжям, щоб забезпечити італійський нарід власним збіжжям. Його ідейне гасло було «Боротьба за збіжжя»! Воно було сприйнятливим в світі, як приклад мирної боротьби за шляхетні цілі, й давало надію італійському народові

насититися власним хлібом, хлібом з італійської землі.

Гітлер не маючи великої формальної освіти, дуже добре вивчав історію й замотав собі на вус досвід з минулих століть, що тільки з хлібом можна перемагати у війні. Тому звернув він увагу на сільське господарство, яке й так у Німеччині стояло на поважних висотах, і на продукцію хліба. Це на його домагання німецька технологія винайшла способи випікання хліба, який довго лишається свіжим, не черствіє.

Англіїці в Африці подивлялися німецький вояцький хліб, який був спечений у Мюнхені місяць тому, а був свіжий, мов учора з печі! Крім того до останньої хвилини перед початком війни з ССРСР, звідти в Німеччину прибували транспорти із збіжжям та іншою сировиною. Бо хліб то сила!

І може, як раз тому, що Німеччина, до останньої хвилини могла видати всім мільйонам свого й чужого населення хоч і ту найскромнішу скибочку хліба, не мала масового виступу населення з домаганням «хліба»! Хоч противників націонал-соціалістичної влади в Німеччині не бракувало!

Хоч вальцьові млини швейцарський винахід, але перше примінення вальцьових млинів набуло пишного розвитку в Угорщині в маєтках угорського графа Сеченого (1791-1860). Тому й борошно з-під вальцьових млинів набуло розголосу, як «угорське борошно» й скоро стало популярним не тільки в сусідніх країнах, але й по широкому світі.

Справа не тільки в вальцьових млинах, але і в пшениці, яка виростала в посушливих степах Угорщини, які крім посушливості славні ще й тим, що вони багаті чорноземом. Себто та сама пшениця виростає в Угорщині буде кращої якості, ніж та сама пшениця, виростає, напр. в Чехії, в вогікіших умовах.

Чеська національна кулінарія славна багатством вареного тіста та солодкого печива. Тому й угорське

борошно в Чехії дуже популярне й улюблене. Коли в роках 1920-х і 1930-х між Чехо-Словаччиною й Угорщиною настали напруження, які й перед тим часто бували, то чеська влада стримала імпорт угорського борошна. На чеському ринку нараз не стало угорського борошна. Чеські господині заворчали собі під ніс, а патріотична чеська преса кликнула клич, що і з чеської пшениці, так званих «пшесівок» «ожна мати справжнє (!) угорське борошно!» Розуміється, це нонсенс, але в політиці ще й не такі вибрики бувають!

Коли ми тут коло чехів, то пригадаймо собі з минулих сторінок єгиптян, які їли хліб і пили пиво. Себто мали хліб і до хліба. А чехи також їдять хліб (між іншим мало!) і п'ють пиво. При чому пиво у них таке спопуляризоване, що його називають «Текучим хлібом». І коли ціни на хліб встановлюють повітові органи влади, то ціни на пиво встановлює аж міністерська рада в Празі.

Коли націонал-соціалістична влада Німеччини пішла війною на інші держави, з тим моментом вона перестала бути націонал-соціалістичною, бо стала націонал-еготистичною владою німецького народу. Тому в душі націоналістичного еготизму й провадила політику на окупованих землях інших держав.

Себто збіжжя та все, що надавалося для народного господарства Німеччини, немилосердно забиралося з окупованих земель і відсилалося до Німеччини. Себто в інтересах німецького народу влада була «своя», бо дбала про свій нарід. Себто той образ з прадавніх часів повторювався в безконечність: «своя» влада дбала про «свій» нарід!

В 1970-х роках, коли і Франція й Німеччина (Західня) належали до Спільного Європейського Ринку й між ними не було економічних кордонів, французькі пекарі використали таке сприятливе положення й кожного ранку постачали німецьким містам і містечкам свіже печиво в глибину країни аж до 150 км і цим робили конкуренцію своїм німецьким колегам.

А пояснюється це дуже просто: у Франції пекарі працюють цілу добу, щоб задовольнити покупця свіжим печивом у будь котру годину, а головню ранком, як це й бувало у світі з

пекарями споконвіків! Тоді, як німецькі пекарі не сміли починати свій урядовий день перед четвертою годиною ранку. Так вимагали від них їхні урядові постанови про робочий день у пекарнях.

Коли ми коло Франції, то на цьому місці варто пригадати й занотувати, що від самої Великої Французької Революції у Франції існували тверді ціни на хліб, стало регульовані владою і тільки року 1978 тверді ціни на хліб у Франції були скасовані. Мовляв, тому, що, коли двісті літ тому французи споживали кругло 600 гр. хліба денно, то тепер, у час скасування твердих цін на хліб, французи споживають хліба денно пересічно 160 гр. і значення хліба в харчуванні французів значно підупало.

Всі вищенаведені рядки згадують головніші моменти з людської історії, коли політика тісно наближалася до проблеми хліба для свого власного народу, для своїх громадян. Це цілком ясно й зрозуміло й спеціальних пояснень не потрібно.

А тепер наближаємося до року 1933-го в Україні, коли там панував винятково великий голод, який забрав жертвами більш, менш шість мільйонів людських істот.

Згаданій закономірності тут нема, коли кожна влада дбала про своїх громадян. Бо і Рим і кожна інша держава, коли забирали збіжжя з окупованих земель, то завжди з розрахунком, щоб збіжжя там родило й на другий рік. Тому не забирали під мітлу, а лишали й на насіння, бо дбали про свій нарід і на другий рік.

Чогось подібного в Україні не відбулося. Советська влада забираючи збіжжя та й усе, що було їстинного, дослівно під мітлу, не дбала ані про свій нарід, який вона там тоді репрезентувала, ані тим більше не дбала про тих людей, у яких забирала все їстивне.

Це єдиний і найбільший приклад у людській історії, коли біологічно ті самі істоти примушували своїх біологічних братів гинути з голоду, винищуючи їх до пня, бо гинули й малі діти й немовлята й ненароджені ще діти!

З точки зору теми «Хліб і Політика» це найбільший нон-

сене і найбільший злочин у людській історії: винищити найдосконаліших спеціалістів — хліборобів, творців, продуцентів насущного хліба в такій великій кількості й на такій великій території...

Така політика це скандальна політика й сліди по ній не зникають і мабуть ніколи не зникнуть із сторінок історії! Докази на це сталие жебрання у ворожого капіталістичного світу збіжжя на хліб насущний! Такі політики мусять позичати очі у сірка!

З урбанізацією населення у різних країнах зростає число споживачів хліба, а зменшується число продуцентів його (хліба, чи взагалі харчів). Тому перед політичними чинниками стоять проблеми задовольнити населення поживою. Населення, яке відходить до міст, крім того природній приріст населення.

Політичні чинники намагаються збільшувати урожайність збіжжя, імпортувати збіжжя із-за кордону, а в Червоному Китаї для задоволення хлібом (печеним, а не взагалі збіжжям) політична влада революційними способами намагається перевести населення Північної половини Китаю із споживання вареного тіста на печений хліб. А в наступній стадії буде привчання китайців у Південній половині Китаю споживати більше печеного хліба, а менше рижу.

Тепер (1978 рік) у Китаї 15% посівної площі під пшеницею, а до року 1986 влада надіється підвищити її до 43%. І все це з метою привчити китайців споживати побільше печеного хліба.

О Б Р Я Д О В И Й Х Л І Б

З тих часів, як старовинні гебреї ще були пастухами й м'ясоїдами, Біблія лишила нам переказ про те, що тваринна жертва ягняти, принесена жидівському богові Ягве Авелем, була прийнята тим богом, а рослинна жертва хлібороба Каїна була немила Ягве й відкинута.

Це привело до тертя між рідними братами й скінчилося братовбивством. Цей переказ повністю відзеркалює світогляд та вірування гебрейського народу номадів.

Та проте еволюція людства пішла в тому напрямі, що номади осідали на землю, ставали хліборобами. Цей процес триває й за нашої доби. Природні пасовиська — степи України та прерії Північної Америки були розорані у кінці ХІХ стол., а цілинні землі Казахстану розорані вже в другій половині ХХ стол.

Протягом тисячеліть розвитку хліборобства в свідомості народів хліборобів витворюється й закріплюється поняття про землю, як єдину кормилицю людей. Земля стає матір'ю! Земля — мати — це рілля, про пасовиська ще так не говорили. Земля свята, це щось більше, ніж рідна мати, це свята Мати. І ставлення до неї виняткове, врочисте, шанобливе.

Тому й орання ниви це щось виняткового, врочистого, гідного богів та їхніх представників на землі, царів та жерців. Постає звичай орання першої борозни.

В старовинному Єгипті бог Озіріс навчив людей хліборобства, а богиня Ізіда навчила людей пекти хліб із пшениці та з ячменю. Тому в Єгипті ще довго тримався звичай, що висівали в листопаді місяці збіжжя на грядку формою людини. Весною збіжжя проростало, це мав би бути сам бог Озіріс, який з'являвся людям, проростав, як збіжжя.

З найдавніших писаних згадок відомо, що в Китаї за 28 століть до РХ легендарний китайський імператор Чін-нонг виконував звичай орання першої борозни й посіву рижу, як головної культури тодішніх часів. І майже в усіх хліборобських народів по цілому світі існували легенди або про послання з небес золотого плуга, або про початки, про орання першої борозни як не самими богами, то їхніми представниками, про перші посіви з більшими, чи меншими метафізичними впливами.

Тому й такі популярні образи з високопоставленими особами за плугом, як напр. чеський король з династії Пршемислів Отакар іде за плугом — ралом, що більш походить на соху, ніж на справжній плуг. Пруський король Фрідріх Великий також не раз ходив за плугом. З наших сучасників Лев Толстой ходив не раз за сохою і тим демонстрував своє наближення до простого селянина. Часто можна побачити, як такий «напівбог», як японський імператор зігнутий у три погібелі садить розсаду рижу.

Всі такі виступи звеличують роль хлібороба в суспільстві, а наш український хліборобський нарід про божественність хліборобської праці висловився найчіткіше:

Ой, у полі плужок оре!
За тим плужком Господь ходить,
Святий Петро поганяє,
Мати Божа їсти носить,
Їсти носить, Сина просить:
«Ори, Синку, цюю нивку,
Та й посіємо пшеничку!»

Осіла праця хлібороба сприяла розвиткові релігійних вірувань. Хлібороб мусів молитися за успіх своєї праці, який мав виявитися щойно пізніше, по закінченню вегетаційного періоду. Тому й витворилися цілі серії різноманітних обрядів при посіві.

Дякуючи докладності німців, зібрано й збережено опис обрядів у Середній Європі й спеціально у полабських слов'ян. В тих краях ще може місцями й дотепер, де ще не вживають тракторів, робочу худобу, коней, волів та корів перед оранням оздоблюють вінками, стрічками, а на роги нанизують хліб. Може з того й почалася мода пекти хліб з дірочками, як бублики та донатси! В першу борозну клали шматок хліба, а часом і куряче яйце, як символ родючости.

На день Святого Юрія 6 травня в різних краях бува-

ли звичаї «моління» за майбутній урожай. Тоді вибирали в селі гарного дорослого хлопця-юнака, чепурили його чимало в той ранній весінний час і водили його довкола ниви, а він тримав на голові, чи над головою, великий корж, який після всього ламали й ділили поміж присутніх.

Протягом вегетаційного періоду були ще додаткові різні обряди, якими хлібороби вимолювали собі ласку богів, щоб урожай удався. За врожай молилися або самі хлібороби, або посередники між ними й богами — жреці.

Де та як беруться жреці, видно хочби з такого прикладу: легендарний основник Риму Ромуль із своїх «молочних братів», синів своєї кормилиці Акки Ляренції, заснував колегію жреців, так званих Арвальських братів, повинністю яких було молитися за врожай на полях. Себе він проголосив дванадцятим братом. Почесною відзнакою цих братів-жреців Ромуль зробив вінок із колосся перев'язаний білою стрічкою.

З подібними завданнями поставали колегії жреців і в інших народів. Пізніше їхні повинності перебравли священники християнських церков, які ходили по полях, кропили їх свяченою водою та правили молебні, вимолювали у Господа Бога урожай.

Коли в працях хлібороба брали участь боги, імператори, жреці й т. п. вищепоставлені особи, то стає зрозумілим, що й сам продукт хліборобства є гідним того, щоб його приносити в жертву богам. Хліб уже не тільки щоденна пожива людей, але й жертва богам. Хліб стає й обрядовим хлібом — центральним учасником релігійних обрядів багатьох народів.

З часом хліб уже й вийшов із релігійних обрядів і залишився тільки в народніх звичаях-обрядах побутових, які часто вже й малоподібні до релігійних обрядів, але походження вони таки релігійного, ще з прадавніх поганських часів.

При збиранню врожаю виявляється багато радості, задоволення з обильного врожаю, тому при тому й співають різних обжинкових пісень, спеціально й створених для даного моменту. Як дань старим віруванням на полі лишають останній незжаний сніп — жертву старим богам та різним польовим духам.

Жрецьям та февдальним панам приносять спеціальні обжинкові вінки з різними величальними піснями. В теперішньому побуті українського народу головним трудівникам при зборі врожаю, різним механізаторам, вручають величезні короваї на зразок тих, що й на весілля печуть.

Крім вияву вдячності хліборобів із власної ініціативи богам за добрий урожай, зустрічаємо й постанови про принесення жертви богам з місць вищепоставлених. Тут маємо на увазі постанови другого римського легендарного, мудрого й побожного царя Нума.

Він постановляв приносити в жертву богам зерно полби (вид пшениці, в старовину дуже поширеної) грубо розмелене й посолене. Чисте зерно, гідне того, щоб його приносити в жертву богам, він уважав тільки підпражене зерно.

Нума встановив свято праженого зерна, яке святкувалося в місяці лютому. Це було свято на пошану богів Термінів, богів польових меж, яких найбільше шанували в Римі. Крім Термінів шанували ще богиню сіяння Сею та богиню посівів Сегесту.

Приношення в жертву богам полби називали «адорія», — від римської назви полби «Адореум фар». З того походить часто вживане слово в різних мовах «адорація».

Щоб закінчити з хліборобством у Римі, треба би згадати той момент, що римський хлібороб, коли обсіявся, то молився до своїх богів, щоб послали йому врожай, і не тільки на його поля, але й на полях його сусідів! Це вже не без того, щоб сусіди задовольнялися

своїм урожаєм і не ходили на чужі поля!

В старовинному Єгипті людина не мала жодних людських прав, які має теперішня людина. Єгипетська людина була мов би членом великої єгипетської родини на чолі з «батьком» фараоном, який і мав повинність годувати та утримувати своїх «дітей», яким денно мусів давати по три хлібини й по два кухлі пива.

Відомий випадок, коли «діти» фараона вийшли на поле працювати і в той день вони не одержали хліба, а лише пиво та омасту. Тоді вони, як справжні діти, полягали на полі й не бралися до роботи, поки їм не привезли хліба. Це сталося за фараона Рамзеса ІХ (1154-53 до РХ). Це мабуть приклад першого страйку в людській історії.

Коли помирав єгиптянин, то йому в могилу давали також і хліб форми маленької піраміди. Піраміди ж були домами смерти, в яких спочивали визначні покійники, як фараони та члени їхніх родин. Піраміди, а ще більше обеліски видовжені вгору, в небеса, мов би й показували безмежні висоти, куди відходять душі спочилих єгиптян.

Коли на нашій Батьківщині перебрали й спопуляризували обеліски на могилах спочилих, то в не меншій мірі багато є там спільного, чи хоч подібного, до побуту в старовинному Єгипті.

Багато поколінь пізніше й старовинні гебреї відмовилися від тваринних жертв своєму Ягве, а перейшли на прісні коржі «мацу». Хоч святочне споживання у жидів тільки передньої частини тварини (і то свині ніколи!) таки нагадує їхню старовинну жертву м'ясну.

В єгипетській неволі жиди пізнали східній, квасний, хліб, який там уперше й постав. Але в жертву Ягве вони приносили й дотепер приносять тільки прісні коржі мацу. Хоч на суботні святкування «шабес» жиди споживають «халлу» — білий пшеничний хліб сплетений із декількох (найчастіше з трьох) валків тіста, але на го-

ловні свої свята Пейсах жиди стримуються споживати квасний хліб а споживають виключно коржі мацу.

Хоч хліборобство та інші роди рослинної продукції все більше й більше опановують ізраїльський нарід, але дискримінація рослинної жертви Каїна так і лишилася навіки не скасованою.

Коли ми тут біля «халли», то не зайвим буде пригадати, що таку форму печива в Україні називають «калачем». Знову ж мало не по всій Україні майже всякий білий хліб називають «калачем». З самої назви «колача», яка пізніше перетворилася на «калач», видно, що таке печиво мусить мати круглу форму, форму колеса, тому й «колач».

В чеській мові строго додержуються терміну «колач» для печива круглої форми, хоч різного проміром. Ще мабуть ані колес людство не знало, але бачило круглу форму сонця, того благодатного сонця, яке не тільки посилає тепло на землю, але й спричинюється до врожаю збіжжя, з якого потім і походить хліб. А що форми «колача» так це тому, що роздушивши природній комок тіста одержимо тісто форми «колача». Так що мимоволі постала форма печива «колач». А що в жертву богам приносили печиво форми «колача», то колач і став також обрядовим печивом.

В XII стол. в місті Арконі у полабських слов'ян у храмі бога Святовида жреці приносили в жертву печиво розміром у ріст людини й при тому висловлювали подяку богові та випрошували його ласк і на майбутнє, як про це написав данський історик Саксо Граматікус (1150-1220), автор «Гісторія Даніка» латинською мовою.

Віддалений відгук колача, як жертвовного печива, можна підозрівати у чеських господиень, які, коли печуть колачі, то взаємно ними обдаровуються, тоді, як печуть напр. «бухти», то такого звичаю не мають.

Жертва богам — це страва божа, тому до неї й вимоги інші, суворіші. Вже римський Нума вимагав на

жертву Термінам зерно пражити й солити. Великий римський діяч, політик, вояк і автор знаменитого твору «Хліборобство» Марк Порцій Катон подаючи поучення, як готувати хліб у жертву богам, стало підкреслював: «вперед вимий руки!», «гарненько вимий руки!», «жертву Юпітерові принось у чистоті та не оскверни її» й т. д. й т. п.

У жидів на пейзахову мацу можна вживати борошна з пшениці, яка не була під дощем. Тісто на мацу можна місити тільки на дошках без сучків і т. п.

В Українській Православній Церкві та й у всьому Православному Світі жертвенний хліб — просфора — проскура — це біла булочка на «два поверхи» із східнього тіста, себто, як страва Божа, мусить бути кращим хлібом, східним хлібом. В Католицькій Церкві жертвенний хліб це малий коржичок — оплатка — кругленька маца.

Бо в Євангелії від Луки 22, 1 сказано: «Наближалося свято Опрісноків, що Пасхою зветься». Себто тоді за жидівською традицією треба було вживати не східного хліба, а мацу, прісні коржі.

У того ж Євангелиста Луки 22,19 сказано: «Узявши ж хліб і вчинивши подяку, поламав і дав їм, проказуючи: «Це тіло Моє, що за вас віддається. Це чиніть на спомин про мене!».

В грецькому оригіналі Євангелії в першому випадкові «Опрісноки» вжито назву «азимос», що є прісний хліб, а в другому випадкові вжито назву «Артос», себто східній, квасний хліб.

Христос на Тайній Вечері міг порушити старозавітні приписи, як Творець Нового Завіту, Він міг установити новозавітне таїнство з жертвенним хлібом Просфорою, хлібом квасним.

У Православній Літургії Тайна Вечеря це перша Пасха, перший Великдень, і з самих початків християнства в літургії вживали просфору а не мацу. Тому й

просфора обрядовий хліб у Православній Церкві. Так мене, автора цих рядків, повчив покійний уже, проф. Іван Власовський у листі з дня 20 березня 1960 року.

Жертва ягням Авеля нагадує й пригадує нам ті численні жертви, які вдячні люди приносили своїм богам із своїх багатств тваринного порядку, як молоді тварини, частини великих тварин, птахи, риба й т. п. З часом та з поступом хліборобства та ще може і з поступом гуманізації людства поволі відпали тваринні жертви, а їх замінили різні роди печива у формі колишніх тварин, що їх приносили далекі предки у жертву богам.

На зміну їм прийшло печиво у всій різноманітності, яка лиш може бути в оточенню людини. До домашніх тваринних жертв добавилися небесні тіла, сонце, місяць, зірки, ближчі й дальші плоди та інші частини рослин.

Все це перестало бути жертвами богам, а появляється у всій своїй різноманітній масі на закінчення осені й на початок зими, себто під теперішнє християнське свято Різдва Христового, коли господині всього світу змагаються у якості й кількості святочного різдвяного печива, яким щедро обдаровують своїх ближніх, в першу чергу дітей, може як раз тому, що діти то справжні Діти Божі! Це і є відгуком далекого минулого, коли всі теперішні символи з печива були не символами, а справжніми жертвами богам за їхні щедроти та за їхні милості на майбутнє.

Жертвенна кров у вигляді вина затрималася у християнських релігіях, як дань переходовій добі, коли відходила у минуле тваринна жертва, а на її місце виступала рослинна жертва — хліб, яка на час усталення християнських обрядів ще не витіснила була цілковито тваринну жертву.

Ще перед тим, як почали приносити в жертву печений хліб, жертву богам приносили у вигляді зерна, звичайного, сухого. Грецький історик Геродот згадує

як наші попередники на Україні скити приносили жертву своїм богам, підкидаючи вгору зерна проса, вони благали своїх богів про ласки божі й для врожаю й для розплоду тварин та мабуть і для успіхів у війні.

Пізніше, з еволюцією споживання зерна, вже не сухого, звичайного, а каші, спочатку розмоченого зерна у воді, а пізніше вже й звареного, почали в жертву богам приносити й кашу. Тоді й каша стала обрядовою стравою.

Такі каші, як кутя на Різдво та коливо на похорон дотепер затрималися, як обрядові страви й не зникнуть мабуть уже ніколи. Хліб, як щоденна їжа, закріпився в побуті навіки, залишається він і в релігійних обрядах, тому хліб і став, і є, і буде напевно навіки обрядовим хлібом.

При слові про обрядовий хліб не можна поминути англійського похоронного обряду, коли на вікові труни лежить «хліб гріхів» по англійському Sin Bread, у який «запечені» всі гріхи покійника. Присутні на похороні споживають по частинці того «хліба гріхів», мов би перебирають на себе частину гріхів покійника з вірою в те, що покійник на тому світі появиться звільнений від гріхів. Хто з присутніх на похороні з'їсть більше хліба, той більше гріхів покійника перебере на себе.

З цього виходить ідея поминок по покійникові, що на поминальному обіді, по староукраїнському, трапезі, в день похорону, на дев'ятий, сороковий день після похорону і в роковини смерті, треба як найбільше з'їсти й тим облегшитися доля покійника на тому світі.

У закарпатських бойків є приказка: «Натерся, як на комашні», де комашня це поминальний обід. Отже не на хрестинах, не на весіллю, а як раз на похороні має бути така щедра гостина, щоб можна наїстися як найбільше.

При цьому мимоволі приходять на пам'ять часи говіння в Великий Піст, коли говільники закінчивши го-

віння причастям купували бублики, досить таки пісне печиво, й обдаровували ним всіх своїх близьких.

Чи не було в тому ідеї споживаючи бублики зменшувати гріхи того говільника, який дарував бублики?!

Х Л І Б В У К Р А Ї Н С Ъ К И Х О Б Р Я Д А Х

У такого давнього хліборобського народу, як український нарід, хліб так увійшов у побут, звичаї та обряди, як мабуть у жодного іншого народу. Протягом всього життя українську людину, від народження і аж до самої смерті, до відходу в останню дорогу, супроводжає хліб.

За останні півстоліття багато дечого змінилося в побуті українського народу, тому деякі факти подані нижче вже не існують, деякі доживають віку, деякі з них були лише по окремих районах української землі. Але повноти образу даної теми про хліб в українських обрядах подаємо все, що нам довелося зібрати і з минулого й сучасного нам.

В українського народу хліб святий, тому йому й пошана виняткова. В українській хаті хліб завжди на столі й сіль біля нього. Це лиш далекий відгомін тих часів, коли хліба було так мало, що він був святим, про нього молилися Богу, щоб дарував його нашим предкам, коли його клали на престолі, на жертівникові, як найбільшу святість.

Тому дивно, коли в українських крамницях в Америці хліб лежить як що не на самій підлозі, то при самій підлозі. Тоді як в українській хаті хліб завжди на столі, та ще застеленому скатертиною.

Хліб не сміє впасти додолу. Не вільно їсти хліб не знявши шапку. Це головні ознаки, якими український нарід відрізняється від інших народів. Певні моменти з хлібом в українському побуті подані в поезіях українських авторів у другій частині цієї книги.

Український нарід гостинний і коли хто приходить в українську хату, то його частують хлібом — сіллю. Коли українці йдуть у гостину, то несуть з собою хлібину. Це тепер змодифікувалося до коробки цукорків, чи до пляшки вина, чи горілки. Але в кожному разі ходити в гості з порожніми руками не годиться!

Під впливом анлосаксонського побуту в країнах нашого побуту українці перебрали моду зустрічати гостей коктейлом, себто алькоголем. Так роблять не тільки окремі особи, але й українські організації. Про протіальногольні організації типу колишнього галицького «Відродження» щось тепер нічого не чути.

За українським звичаєм поважних осіб з церковного, національного, політичного світу, зустрічають звичайно хлібом-сіллю. Богу дякувати цей звичай ще не перевівся й на чужині!

Численні моменти з обрядів з хлібом вже перевелися й їх не додержуються, але вони були й частинно є складовою частиною наших національних традицій.

Перебування автора цієї книги в країні (Північна Америка), де існує певна нехоть до споживання хліба, й спонукала його зібрати та подати перед очі українських читачів усю велич хліба, як основи, на якій людство проіснувало до наших днів. Тому не зайвим буде нагадати й про хліб в українських обрядах.

Весна починається 20 березня. 22 березня Свята Церква згадує сорок святих мучеників, а 30 березня Преподобного Олексія, якого популярно називають «теплим Олексієм». В тому тижні українські господині вже помітили наявність весни й, як ті жрекині, печуть пташок з тіста з очками з ізюминок. З тими пташками діти вибігають надвір з криками радості й вітають весну. Це перший весінній обряд з хлібом.

В деяких околицях Чернігівщини перед посівом гречки варили гречану кашу й гостили нею бідних людей. Це свідчить про обрядове походження цього звичаю. Це була жертва за добрий урожай гречки.

Перше велике весінне свято це Великдень. Тоді українські господині печуть спеціальне великоднє печиво паски. Назва прийшла з жидівського пейзаж через грецьку мову.

Великоднє печиво «Паска» високої циліндричної форми заввишки в два-три проміри, часом і вище. В Західних областях України «пасками» називають кругле печиво заввишки половину проміру, а паски згадані перед тим називають «бабами».

Протягом календарного року з нагоди різних церковних свят, або і просто так, без виняткових нагод, українські господині пекли численні пироги, або з огляду на їхні менші розміри, пиріжки, якими обдаровували жебраків по-під церквами. Так що в даному випадкові й пироги треба вважати обрядовим печивом, свого роду жертвою, бо часто при обдаруваннях пирогами примовлялося ім'я, за кого треба помолитися.

При цій нагоді треба зазначити, що наші українські жиди завезли до Америки назву «книш», яку вони прикладають до пиріжків, які є досить популярні в жидівських ресторанах Америки. Різні етимологи, як напр. Фасмер, визнають назву «книш», як оригінальну українську, а примінення її досить різноманітне, часто замість млинців вживають назву книш.

Автор цієї книги знає назву «книш» для святкового різдвяного хліба, який виробляють так, що тісто розкачують на досить товстий круг на якому роблять чотири сегментальні надрізи й потім тісто навхрест перекладають у протилежні сегменти. З того виходить різдвяний хліб книш, який на Заході України називають «карачун».

У чехів таким різдвяним хлібом є «ваночка» від слова «Ваноце», себто Різдво по чеському. Ваночка є ніщо іншого, як плетений калач з трьох, або й п'яти валків тіста. У жидів така форма хліба має назву «хал-

ла». Такий хліб можна зустріти на різдвяному столі у численних народів Середньої Європи.

Тепер вернемося до хліба в українському побуті, коли українська дитина ще й не народилася, а про неї вже журяться з хлібом у руках. Бо батька ще ненародженої дитини посилають запросити бабу, яка буде приймати дитину. Батько майбутньої дитини бере хліб і йде запросити бабу.

Запрошена старша жінка, обов'язково не з родини, не сміє відмовитися від запросин. Вона приймає від батька хліб і цим виявляє свою згоду. В належний час баба бере хліб і приходять до породіллі, де в хаті перед святими образами робить тридцять поклонів. Після породу баба бере плаценту і з кусочком хліба з дрібною монетою й закопує те все під полом і присипає те місце зерном жита.

Дальша більша церемонія в житті української дитини, це її хрестини. Запрошувати у куми йде батько дитини й так само бере з собою хліб. Відмовлятися від кумівства не годиться і запрошений, чи запрошена, приймають від батька хліб, а йому дають свою хлібину, чим виявляють свою згоду бути кумами. Коли куми вже приходять на хрестини, то також приносять з собою хлібину.

Дуже важлива подія в житті молодих людей — одруження, також тісно пов'язана в своїх обрядах з хлібом. Свати, коли йдуть сватати, беруть із собою хліб, горілку та палиці, як ознаку своєї посольської місії.

Прийшовши в хату молодої, після звичайного привітання, виймають хліб, цілують його й передають його батькові молодої. Батько молодої також цілує його й кладе його на стіл. Коли сватання закінчилося успішно, тоді батьки молодої дають сватам свій хліб. Коли ж сватання не вдалося, тоді сватам повертають їхній хліб.

При зарученах молоді б'ють перед батьками покло-

ни, а батьки благословляють їх хлібом. А часом і двома хлібинами, які при печенні сполучилися разом.

При запросинах на весілля молода увійшовши в хату, кладе на стіл шишку — хліб спеціальної форми соєвої шишки. - Їх печуть більшу кількість. При запросинах на весілля пана-февдала та священника молода приносила їм також хліб, але оздоблений червоними стрічками та ягодами калини. Це був далекий відгомін колишніх прав пана та жреців на невинність молодої.

Після запросин на весілля молода вертається додому, де відбувається гостина, при якій батьки молодої водять її за руку довкола столу, на якому на всіх рогах його лежить по хлібині. Перед кожним рогом молода кланяється й цілує хліб.

Весілля — це дуже важлива подія в житті молодих людей, тому при цій нагоді печуть великий ритуальний хліб — коровай. І цей хліб і назва його походять ще з тих часів, коли люди починали переходити від тваринної жертви богам до рослинних жертв зерном, пахучим зіллям та вже пізніше печеним хлібом.

В печення короваю вкладено багато символів, вірувань, з численних попередніх поколінь. На український коровай вплітають образи сонця, місяця, голубів, чи взагалі пташок, часом інших тварин, або лише частин тварин. Зерно на коровай мають принести всі члени роду молодої а її дружки мали змолоти його на жорнах. Магічне число «сім» має велике застосування при печенню короваю.

Пшениця на коровай мала рости на семи полях, пшеницю на коровай мали принести в семи мішках. До тіста треба було вжити сім кім яєць які мали бути знесені сімома білими курми. Масло для короваю мало бути взято з семи макітер, а збито його з молока від семи молодих корів. Вода для замішання тіста мала бути взята з семи криниць, хоч у піснях при тому співають, що вода взята з Дунаю.

На печення короваю запрошують сім молодих жінок — коровайниць, які мусять бути заміжними жінками, які фактично на той час живуть з своїми чоловіками. Вдови та жінки, у яких чоловіки на той час відсутні, не сміють бути коровайницями.

В супроводі музики сваха та дружки йдуть у садок по барвінок і несуть з собою хліб. Повернувшись з барвінком у хату, кладуть на стіл той самий хліб, з яким ходили по барвінок, стромлюють у нього ніж. До ножа прив'язують мотузок і всіх присутніх припрошують прив'язати пучечок барвінку. Готовий вінок кладуть на хліб і несуть його до батьків з проханням благословити доню до шлюбу. Батьки беруть вінок із хліба і благословляють доню до шлюбу.

Крім короваю ще печуть шишки, лежень, дивень та дрібні пташки. Крім того в хаті молодої приготують гильце, або вильце, що є верхком дерева, або куша, яке обмазують тістом і печуть, потім оздоблюють його стрічками та квітами і стромляють у коровай.

В хаті молодого готують меч, який застромлюють у краюху хліба до половини. При чому окрасць хліба не взагалі окрасць, а та частина, якою хліб дотикався в печі до іншої хлібини. Під хлібом до меча прив'язують рушник, або хустину, а над хлібом прив'язують квіти васильків, гвоздик, чебрецю та інших і свічки.

При заплітанні востаннє молодої в коси їй кладуть срібні монети, зубки часнику та крайчик хліба. Виряджаючи молоду до церкви благословляють її хлібом.

У бойків перед відходом до церкви молода прощається з цілою своєю родиною, які всі сидять рядом на лаві. Коліна у них всіх застелені довгим рушником, або довгим сувоєм полотна і в кожного члена родини на колінах лежить хлібина. Молода кожному кланяється, цілує його й цілує кожну хлібину.

При повороті молодих із церкви вітають їх батьки молодої хлібом, який тримають на віковій від діжі. В ха-

ті молодого батьки його зустрічають молоду хлібом із сіллю, кусочком глини з печі та кусочком сирого червоного буряка.

На весільній гостині всі присутні одержують по кусочкові короваю, чим підкреслюється співучасть усіх присутніх у великому торжестві — весіллю. Тому, що присутніх, звичайно, буває багато, то печуть не один коровай, а декілька їх.

В коморі в головах постелі для молодої пари ставлять святий образ, меч з весілля, сніп жита та кладуть хліб. На другий день після весілля батьки молодого повідомляють своїх сватів, що їхня доня виявилася чесно-го роду й посилають їм пляшку горілки забарвленої на червоно з пучечком калини та хліб. Часом це все відносять до батьків молодого всі весільні гості з виявом буйної радості.

Яке велике значення у весільному обряді обмін хлібами, видно, хоч би з такого випадку, занотованого в славного українського етнографа Хведора Вовка. Одна жінка на Київщині втратила свого чоловіка, так, що не знала де він подівся, — чи він живий, чи неживий. По якомусь часі вона прийняла собі в хату іншого чоловіка, справивши весілля без вінчання в церкві.

По якомусь часі виявилось, що її чоловік таки дійсно неживий і що перешкод їй для церковного вінчання вже нема. Але вона відмовилася ще раз вінчатися з тим єдиним аргументом, що вона ж з своїм другим чоловіком **о б м і н я л а с я х л і б а м и!** І цим свій другий шлюб уважала цілком законним.

У виняткових обставинах, коли українським парам бракувало можливості відбутися вінчання в церкві, вони відбували простий церемоніал над хлібом і в свідомості їх самих і всього їхнього оточення це був законний шлюб. В минулому це ставалося на сезонних працях у степу, або на поселеннях на нових землях, де не була-

ли авторитетні чинники, які могли би давати законний шлюб.

Так би мовити «законну» силу хліба при заключенню подружжя можна вважати й звичай на Гуцульщині, де в церкві, поки триває таїнство вінчання, старости тримають над головами молодих по хлібині. Або на Коломийщині хрещена мати молодої під час вінчання в церкві тримає на її плечі хлібину.

Хліб так тісно зв'язаний з обрядом вінчання, що й молодій дівчині, яка помре невідданою, справляють похорон подібно до весілля. Коровай їй кладуть на труну, часом у саму труну кладуть три малі хлібчики.

Хоч загальна поминальна страва на похороні це коливо, але більш архаїчне, ніж печений хліб. Хліб в українських обрядах всюди незамінимий і хоч дещо з того з часом забувається, але в цілому хліб і українські народні побутові звичаї нерозлучні.

Р І З Н О М А Н І Т Н І С Т Ь Х Л І Б І В

Первісні продукти жито й пшениця, з яких виробляють борошно й потім хліб, не є тотожні, бо існують численні сорти, як жита, так ще більше пшениці, які між собою мають хоч би найменші різниці. Тому й борошно з них неоднакове, а з неоднакового борошна й хліб вийде неоднаковий.

Неоднаковість сортів жита й пшениці та борошна з них і є першою первопричиною різноманітності хлібів. До дальшої різноманітності хлібів спричинюються різні природні домішки до збіжжя, яке було вжито на продукцію борошна.

В першу чергу це домішки різного насіння рослин, які росли разом із збіжжям, чи то диких рослин бур'янів, чи інших культурних рослин, яких у примітивній млинарській техніці не відділяли від головного роду збіжжя. Це, переважно, з економічних причин, щоб не зменшувати кількості борошна.

В процесі поступу млинарської техніки збіжжя мо-
лоли чистим, вільним від інших домішок, але до бо-
рошна на хліб добавляли різні інші домішки, як напр.
до житнього борошна добавляли менші кількості бо-
рошна пшеничного, ячмінного, вівсяного, кукурудзяно-
го, чи картоплі та численних інших домішок з тих, чи
інших причин. Але всі вони мали значний вплив на
різноманітність хлібів.

При меленню збіжжя на борошно для хліба, без
будь яких домішок до збіжжя, чи пізніше до борошна,
борошно виходило з млина неоднакове, що залежало
від техніки помолу, як правдиве разове борошно, так і
різні стадії просівання борошна, яке з-під сит не вихо-
дило вже чисто разовим, а в різних степенях очищеним.
Це також є одною із головних причин різноманітності
хлібів.

Широка скаля борошна від справжнього разового і
аж до модерного біленького, як крейда, є підставою й
широкої скалі різноманітності хлібів.

Широка скаля млинарської техніки протягом істо-
рії від зернотерток починаючи, далі жорна малі, до-
машні, великі в млинах водяних, у вітряках, в парових
та електричних млинах з заміною каменів на вальці
продукція борошна досягла своїх вершин.

Але тому, що не всі жорна та млини на каменях
зникли із ужитку, існують вони й далі та працюють і
продукують борошно відмінне від того модерного бо-
рошна з вальцьових млинів, тож і млинарська техніка
ще й далі існує одною із підстав різноманітності хлі-
бів.

Неодноманітне борошно поступає в руки пекарів,
які випікають з нього хліб у різноманітних печах різ-
ною технікою, тому й способи випікання хлібів є при-
чиною великої різноманітності хлібів.

Випікають хліб безпосередньо на підлозі печі, себ-
то на черіні. Жар в печі розгрібають, попіл розмітають,

а вироблене в буханки тісто кладуть безпосередньо на черінь, або на капустає листя, або й на інше листя, або з поступом доби кладуть уже на металеві листи.

А від печення хліба на металевих листах недалеко дорога й до печення його в металевих формах. Природньо оформлений хліб круглий буханок, своїм тягарем показує придушену кулю, яка у пшеничного хліба може досягати й розміру та форми майже правдивої кулі.

Печення круглих хлібів не використовує повністю територію чернів, тому удосконалена форма хліба-буханця видовжена, продовгаста, в перерізі майже овальна, а в формах печений хліб має в перерізі форму чотирикутну. Така форма хлібів повністю використовує площу чернів.

У різних народів форма хлібів буває різноманітна, як коржі ошипки, малі булочки, великі хлібини круглі високі, вагою часом і понад 10 кг. подовгасті, як у французів батони до двох метрів завдовжки, а круглі селянські хліби популярно прозивають млиновими колами.

Хліби печені в формах з чотирикутним перерізом пристосовані до споживання в модерному цивілізованому світі на сандвічі, для чого такі хлібини вже й продають покрайними впоперек буханця. Тому, що шкуринка хліба смачніша, ніж м'якуш, то великі смакуни, такі, як напр. французи, свої хліби надрізують і вздовж і впоперек і навскоси, щоб тільки мати як найбільше шкуринок. Щось подібного роблять і українські селянки в степовій Україні, які також буханці хліба, там мають назву паляниці (не змішувати з галицькими паляницями), підрізують довкола. Така паляниця має двоповерхову форму й нагадує собою просфору й має більшу кількість шкурини, ніж має гладенька поверхня паляниці.

Різнманітність хлібів підкреслюють у різних державах і нараховують їх більш менш на двісті, а в Україні їх подають навіть у числі 220!

Це щодо звичайних хлібів, чи житніх, чи пшеничних. А щодо солодкого печива, якого нараховують і понад тисячу різних видів, як якістю, розміром та формою, то на тому полі різноманітність перевищує всі людські уяви.

Розміри солодкого печива бувають і великі, як і у звичайного хліба, але панує тенденція солодкому печиву надавати розміри як найменші, майже достатні лише для одного пакування в рот, або не більш, як раздвічі вкусити.

Щодо форми солодкого печива, то для цього варто би закласти «спеціальну геометрію», щоб все те зібрати та поклясифікувати! Все, що колись будь у людській історії впадало в очі господинь, які пекли солодке печиво, все воно зафіксовано у формі солодкого печива.

Великий вплив на форму солодкого печива лишили колишні жертви які приносили наші предки богам, як з тваринного світу, так і з рослинного. До того додалися геометричні фігури та всякі інші фантастичні крученики, які були власною творчістю тої, чи іншої господині, яка творила їх у виняткових святочних нагодах, тому й форма такого печива була виняткова, святочна, разом з тим і фантастична!

Підставою різноманітності хлібів є різноманітність збіжжя, з якого виходить неоднакове борошно, та, мабуть найголовнішою причиною великої різноманітності хлібів, є спосіб випікання їх. Що сполучено, як з особою самого пекаря, його уміння пекарського майстерства, так і з самою піччю!

Недарма народня мудрість про бувалу людину говорить, що він їв хліб не з одної печі! Себто, що та бувала людина побувала поблизу не одної печі, але що й печі неоднакові!

Читачі цих рядків з власної пам'яті пригадують правдивість згаданої народної мудрости, бож і їм дово-

дилося їсти хліб не з одної печі! Така велика різноманітність хлібів панує у світі й дотепер!

Житнім хлібом називають хліб, коли в ньому борошна житнього не менш, як 51%, так само й пшеничний хліб тоді, коли в ньому пшеничного борошна не менш, як 51%. А решта додаток різних інших видів борошна.

Для більшого уточнення різноманітності хлібів годилося б подати й приписи для випікання різних сортів хлібів, але їх так багато, що просто затяжко вибрати з них якісь головніші, та й ті би переобтяжили б обсяг даної книги, тому мусимо зріктися окремих приписів. Тим більше ще й тому, що в нашій дійсності, де пишемо цю книгу, на книжному ринку існують численні книги, які детально займаються приписами на печення різних хлібів та всякого іншого печива. Деякі з них подаємо в кінці книги в списку літератури.

Г О Л О Д

При великій різноманітності хлібів у світі ще не всі люди можуть насититися хлібом. Як велика різноманітність хлібів, так ще більша різноманітність природних різниць у світі. До них приєднуються величезні побутові різниці, соціальні, економічні, політичні та численні інші причини, чому не всі люди ще можуть задовольняти свій природній інстинкт голоду хлібом.

Голод самий справжній природній інстинкт у людини, який веде її до самозбереження. У численних мовах інстинкт голоду так і називається голодом, що в багатьох мовах і висловлюється реченням «я голодний», тоді, як в українській мові це висловлюється дещо делікатніше, як напр. «я хочу їсти», «я маю апетит» і т. п.

Часте неповне задоволення апетиту веде до недоїдання. Коли недоїдання продовжується в часі, то це вже голодування. Коли голодування поширюється в часі, на

більшому просторі й охоплює більшу кількість осіб, то це вже не здоровий природній інстинкт, а хоробливе явище, яке веде до загибелі людей від браку мінімальної поживи, це вже — голод.

Причини масового голоду неврожаї, не рівномірне розподілення запасів поживи на даній території, нездала економіка, невідповідна політика. Свідома політика використання голоду для опанування маси громадян для виконання ними вимог політичної влади, спричинила винятковий голод в Україні 1933 року. Жертвою того голоду були численні мільйони людей як дорослих, так і малолітніх і навіть немовлят.

С-г статистика за рік 1978-й поспішила потішити людство, що як би урожай усіх родів збіжжя за рік 1978-й на всій планеті поділити на число всього населення на землі, 4 мільярди, то всі люди були би насичені хлібом!

Але тільки при тій передумові, коли б усе збіжжя у світі поділити тільки виключно поміж людей! Практичного значення такий поділ не може мати, бо сам хліб не є цілком вистарчалним харчовим продуктом. Доповненням до хлібового харчування обов'язково потрібні ще й продукти тваринного походження, як м'ясні, так і молочні.

З того стає ясно, що світова продукція рослинних харчів ще не в стані прогодувати усе людство на поверхні нашої планети, тому ще й далі треба намагатися підвищувати рослинну продукцію до тих висот, коли можна буде наїстися досита не тільки нам, людям, але й нашим домашнім тваринам, які постачають нам м'ясні продукти та молочні харчі.

Поки цього людство не досягне, над нами стало тяжить марево голоду, більшого, чи меншого, чи тут, чи там, по різних областях нашої Матері Землі!

Отой сталий недостаток харчів невідлучно буде супроводити людство. Універсальною назвою для харчів

є хліб, тому недостаток хліба не сходить з думки людям протягом усієї історії людства на землі.

Відколи постала Молитва Господня, в якій не подяка за хліб, а навпаки, прохання про хліб і то тільки на сьогодні, себто прохання про малу кількість хліба, якийсь шматочок, щоб насититися тільки сьогодні.

Отой мінімум хліба нерозлучно супроводить нас від віків і від тисячоліть.

Для завершення всього того матеріялу про хліб, який подано вище, вважаю за необхідне подати й Молитву Господню та якусь кількість поезій українських авторів про хліб та про споріднені теми, як плуг, жорна, стіл, млин та т. п.

Визбираючи протягом довгого часу, може з два десятки літ, поезії про хліб довелося переконатися, що їх найбільше українською мовою, себто українська людина найбільше журилася хлібом і найбільше уваги присвячувала хлібові!

Це в Хліборобній Україні! Якась глибока таємниця в тому є!

М О Л И Т В А Г О С П О Д Н Я

Отче наш, що єси на небесах,
нехай святиться ім'я Твоє,
нехай прийде Царство Твоє,
нехай буде воля Твоя,
як на небі, так і на землі.
Хліб наш насущний
дай нам сьогодні,
і прости нам провини наші,
як і ми прощаємо
винуватцям нашим,
і не введи нас у спокусу,
але визволи нас від лукавого.
Бо Твоє Царство, і Сила, і Слава,
Отця, і Сина, і Святого Духа,
нині, і повсякчасно, і на віки вічні.
Амінь.

У К Р А Ї Н С Ь К І П О Е Т И П Р О Х Л І Б

П Л У Г

Як вічні зорі — вічний плуг,
Рядки ланів — лискучі скиби.
В гірських потоках грає пеструг,
Вітражно пламеніють шиби.

На горизонті — сто віків,
За горизонтом — лихоліття.
Плуг пише борозни пругкі,
Плуг землю оре на поліття.

Він звоював усі краї,
У ньому — світлий відблиск сонця.
Біжать за обрій врожаї —
Життя правічні охоронці.

Вишнево квітне виднокруг,
І день новий — нова перлина.
Як вічні зорі — вічний плуг,
Земля, і зорі, і людина.

Петро Шкраб'юк

Ж О Р Н А

Натуга на руках,
від втоми чорних,
здувала жили,
ніби мотузки.
Каміння клацало зубами
в жорнах,
жувало жовті зерна на друзки.
І сялось не борошно,
а мука...
При тьмяному мигтінні каганця
жіночі ніжні
материнські руки
тягли за ручку
камінь без кінця.
Журливо мліли очі сумовиті
і борошно.
мов біла кров, лилось...
Це все було в двадцятому столітті,
що грозами над нами пронеслось.
Ми часто чуєм
радісну зловтіху
у голосі ворожому,
чужім,
що заглядали кривда
й люте лихо
у наш —
для щастя виведений — дім.
Хай сатаніють
виродки од крику —
нас не знобить
од їхньої хули:
нам жорна ті
із кам'яного віку
на танках варвари

з Європи привезли.
І то для них
таки й була наука,
коли —
у всього світу на виду —
немов у жорнах,
дужі наші руки
перемололи варварську орду.
Народе мій!
Титане непоборний,
що небо підпирає голубе!
Твій гордий подвиг
не принизять жорна —
вони лиш возвеличують тебе.
Дарма біситься
злість ворожа, чорна —
нічим не очорнить
твоєї боротьби!...
Цілую руки,
що крутили жорна
у переддень космічної доби.

Василь Симоненко

Ж О Р Н А

Їх дід в рядні привіз додому
І серед хати встановив.
І йшли і йшли до нас знайомі,
І кожен довго їх крутив.
Два камені, важкі, як горе,
Щоби із них текла мука.
Крутили м'язи їх нескорені,
Стогнала ручка у руках.
... В печі пеклися паляниці
Для найхоробріших людей.
Крутили жорна молодиці,
Мололи вперто чорний день!

Кирило Курашкевич

НАД ЖОРНАМИ

Скоро ніч. Млін*) сумовито стука,
Камінь точить, камінь гаряче,
І скрипить кістками сухе плече...
А мУка, — ой не муКА, а мУка, —
Цівкою тоненькою тече...
Не спочити, хоч і ниє в кисті, —
Діток же рядочок на печі.
Сняться їм не скибочки землісті —
Може, з казки білі калачі.
І гучніш гудуть, деркочуть жорна,
До воронки**) пада жито й піт.
Ув очах пільма стрибає чорна,
Та розгойдано кружляє світ...
Наче хто заплакав із розпуки,
Загула сова серед імлі.
Опустилась удова, і руки
Камінь, як подушку, обняли...

Іван Колядюк

*) — стрижень, тримаючись за який обертали камінь жорен.

**) — виїмка в камені жорен.

В І Т Р Я К

Стоїть вітряк, стоїть старий дивак,
давно не мелють жорна напівстерті,
гудуть вітри в обірваних боках, —
а він сміється, капосний, із смерті.

Уже не сипле з жолоба муки,
лиш чорну галич зваблює до себе...
Розлогих крил діряві кістяки
він розіп'яв минувшиною в небо.

...Було колись привозили дядьки
зерно в мішках до нього, мов на свято,
заходили, як в храм, скидаючи шапки,
хрестились перед тим, як засипати.

І він молов гіркий селянський піт,
на чорний хліб, на білі паляниці,
бо був у нього добрий заповіт —
для щастя людського без упину трудиться.

А то було й порожньо скреготав,
старий мірошник плакав у знеможі
і сірий порох з закутків змітав,
і закликав самотньо на порозі.

І він стоїть, старезний сивий дід,
на пугівці з минулого в майбутнє,
старих сторіч наш поетичний слід,
як наша пісня, вічний та могутній.

...Стоїть вітряк, стоїть старий дивак,
давно не мелють жорна напівстерті,
гудуть вітри в обідраних боках, —
а він сміється, капосний, із смерті.

Олесь Доріченко

П І Ч

Лиже полум'я жовте черево,
Важкувато сопе димар,
Галасує від болю дерево,
Піднімаючись димом до хмар.

Бубонять рогачі і кочерги —
Щось пригадують з давнини,
І чекають слухняно черги
Засмаглілі горшки й чавуни.

З тітки полум'я сон злизало,
Тітка гладить рукою глек,
Теплий ватяник зав'язала
На застужений свій попереk.

Біга тітка із хати в сіни,
З-під повітки заносить дров —
З них струмує жовтаво-синя
Віковічна печаль дібров.

Звично грюкають мляві двері,
Піч гуде і димить у світ —
Скільки в пашу цій ненажері
Тітка вкинула кращик літ!

Сновигають по зморшках думи,
На щоках танцює вогонь,
Сажа в'їлась чорним глумом
У пелюстки її долонь.

Біля печі вона, мов бранець,
Слугувала під шурх спідниць,
Віддавала дівочий рум'янець
Чистоті смачних паляниць...

Менше ми гіркоти нестимем,
Стане ближчою наша мета,
Як не будуть у небо димами
Підніматись жіночі літа.

Василь Симоненко

БАЛАДА ПРО СТІЛ

До столу сідаю — руки мию,
До столу сідаю — враз німію,
До столу, до столу,
Тихого до стогону.
За цим столом сидів мій сивий дід,
За цим столом сидів весь наш рід,
За цим столом — тричі на день — родинний зліт,
Під цим столом починався мені світ.
— Малеча додолу,
До столу, до столу.
Тебе, столе, всього посіченого шрамами,
Тебе столе, всього ножами поранено,
Тебе, столе, мов залізом, сльозою пропечено:
— Мамо, їсти! — Тату, їсти!!
Їсти нема чого.
До столу, до столу,
Бідного до скону.
Як старий наш стіл засяяв
Соняшно, пшенишно,
Коли його уквітчали
Хлібиною пишно.
Малеча, додолу!
До столу, до столу!
На покуті — найстаріший:
Мудрий, сивий дід,
На покуті — найправіший:
Той, хто ріже хліб.
Гей, мій світе, красень столе,
Чи так люди сіли?
Хай хліб всюди ділить, солить
Той, хто його сіє.

Віктор Батюк

.....
Після Пречистої в неділю,
Та після першої, Трохим
Старий сидів в сорочці білій,
В брилі на призьбі. Перед ним
З собакою онучок грався,
А внучка в юпку одяглась
У Катрину і ніби йшла
До діда в гості. Засміявсь
Старий і внучку привітав,
Неначе справді молодицю:
«А де ж ти діла паляницю?
Чи, може, в лісі хто одняв?
Чи попросту — забула взяти?
Чи, може, ще й не напекла?
Е, сором, сором! Лепська мати!»
Аж зирк — і наймичка ввійшла
На двір.....

Тарас Шевченко: «Наймичка».

Х Л І Б

У хлібі тім, що ти щодня їси,
Є аромат духм'янистого поля,
Проміння сонця і кристали солі,
І крапельки солодкої роси.

Ще в колоску, у крихітній зернині
Хліб піснею звеличений навік.
Як дар землі за щедрий труд людині, —
Його насущним прадід мій нарік.

Нехай смачним він буде для людей,
Хто сів зерно, не доспав ночей
І в праці звідав радощі і муки,

І хай тому гірким буде шматком,
Хто, не сплативши борг своїм трудом,
Візьме його в свої тендітні руки.

Григорій Коваль

Х Л І Б

Яйце розіб'є, білком помаже,
На дерев'яну лопату — та в піч.
І тріскотітиме іскрами сажа —
Мініятюрна зоряна ніч.

На хмелі замішаний, видме груди
Зарум'янілий, круглий на вид.
Шкоринка засмалена жаром буде,
Аж розіграється апетит.

В підсохлому тісті кленова лопата
Вийме з черіні, де пікся в теплі —
І зачарується білена хата
З сонця пахучого на столі.

Іван Драч

Х Л І Б

Я навіть чую, як він дихає,
Зеленим зводиться лицем,
Щоб серце радувать не крихою,
Не перецвілим сухарцем.

І не закальцем із шурункою,
А наливає сік і цвіт,
Щоб золотистою стеблинкою
Оповивати цілий світ.

Щасливим, радісним і змученим
Він є основою основ.
І короваєм на заручини
Благословляє сам любов.

На місяць ніччю горобиною
Зійде людина в синій млі
І покладе його хлібиною,
Як дар від матері — землі.

Андрій Малишко

Х Л І Б

Відсій кукіль і відбери зерно,
Посій його й не жди, як зійде ряснотою,
А прагненням своїм і працею крутою
Доглянь і перевір, яке на зріст воно.

І ночі не доспи й світанку не прогай,
Щоб з того зеренця зелена рунь, як гай,
Здолавши лють зими, важкі мороза пута,
Захмелиста й густа і сонечком розкута
В блакитнім поливі текла за небокрай.

Тоді вже витри піт, любуйся із краси,
Тоді вже знатимеш, який ти хліб їси.

Андрій Малишко

Н А Ш Х Л І Б — С І Л Ї

Білою хлібиною, силою земною
Ми віншуєм гостя, просимо до хати,
Нехай чорна хмара плине стороною,
Хай не заважає гостя частувати.

На рушник розшитий кладемо хліб з сіллю,
Щоб легка дорога слалась на Україну,
Щоб і в нашій праці, і в гучнім дозвіллю
Берегли усюди над усе — людину.

Вийде вона в поле, переоре ниву,
Кине в неї зерно — піднімайся колос!
Щира була праця — добре буде жниво,
Славить людські руки жайворонка голос.

Зерно по зернині з колоска здобуде
І кукіль відсіє у погожу днину,
І обжинки справить, і співати буде,
Перемеле жито ще й спече хлібину.

І коли виносить жінка кароока
Ту пухку хлібину з тихої господи, —
То невтомна праця, то любов глибока,
Вам, сусіди добрі, вам, брати-народи.

А тому, хто прийде лицеміром в хату,
Є дарунки інші — в них вогненна сила.
Вміє частувати, вміє й воювати
Та людина мирна, що жита скосила.

Тим, хто в нашу землю підкрадеться вовком,
Є в нас мудрий атом — стрінем, як годиться,
На рушник, що шитий заповоччю й шовком,
Тільки вірним друзям ляже паляниця!

Любов Забашта

Злото важкого колосся
Повінню щастя й снаги
Мирно осіло, вляглося.
З хлібом святим на столі,
Нову обживши оселю,
Ми піднімаєм кухлі,
Бризнувши лишком під стелю,
Зичимо днів золотих,
Звершень, ясної дороги,
І на добро молодих
Зерном засієм під ноги,
Щоб не цуралися села
І берегли, як здоров'я,
Землю, що хліб їм дала, —
Рідне моє Подністров'я!

Михайло Масло

С І Л Ь

Хліб завжди на нашому столі
Під смагливим панциром скоринки
Зберігає сонячність полів,
Запах чебрецю і материнки.

Ну, а сіль?...За безцінь не купить.
В першій-ліпшій торговельній точці,
Бо вона з пекучої ропи
Кристаліє на лубній сорочці!....

Ранок свій роботою зачни, —
Ти, Людина, ти скажуть, щасливий:
Хліб без солі просто несмачний,
Хліб без солі їсти неможливо.

Володимир Якименко

П Ш Е Н И Ч Н И Й М І С Я Ц Ь

На добраніч небо зіроньками кліпа...
Впливає місяць, як окраєць хліба,
Що спекла гостинна, щедра молодиця
З доброї зернистої золото-пшениці.
Вибачай, не гнівайсь, місяченьку-брате,
Що з окрайцем хліба здумав порівняти.
Тільки що подію — я признатись мушу:
Ти таким навіки вкарбувався в душу.
Пригадай: розруха...літо перегріте,
При столі голоднім ми — голодні діти.
Земле, хоч до діток є у тебе жалість?...
Лише пахло хлібно, хлібно увижалось.
І колись у присмерк глянув на озерце —
Вибухнуло радо виснажене серце,
Бо здалось: не місяць у воді відбився,
А м'який окраєць запахом сочився.
В жадібній нестримі палицею нишком
Я сіпнув крайця — він розплився на кришки.
Тільки біль у грудях ойкнув там луною,
І сміявся місяць в небі наді мною.
Так хотілось вцілить у пшеничні роги,
Щоб шматками хліба впав мені під ноги...
Вживив...
Може, був би добрим інженером,
Чи пробив ракетою товщу атмосфери,
Але я навічно вкорінився в полі,
І навічно хлібною стала моя доля.
І її ношу я нелегеньким ранцем,
Щоб ніколи місяць не здавався окрайцем.

Іван Чумак

«К О Б З А Р»

Коли окраєць житняка
Мені, було, давала мати,
Я мусив спершу показати,
Чи не брудна моя рука.

Як жебраки, ішли не раз
Голодні, чорні переднівки —
І хліб святим ставав, то тільки
Він боронив од смерти нас.

А коло хліба на столі,
На самотканій скатертині
Лежала книга, мов святиня, —
Людські надії і жалі.
То був «Кобзар».

Його не міг
Ніхто, не вмивши руки, узяти,
Бо він святий, — казала мати, —
Тяжкий за нього буде гріх.

Неначе хліб, його у нас
Просили в позички сусіди,
Кріпили душі ним завсіди,
Бо він життя народу спас!

Іван Гнатюк

До любови звикаємо, ніби до хліба.
Спершу білий здається смачнішим,
а з віком
ми задуманими пальцями беремо
чорну скибку,
підносимо до уст і, вловлюючи,
як вона пахне літом, і полем,
і сонцем рудим,
що рот наш набитий літом,
і полем,
і сонцем рудим.

Любове моя!

Ти завжди для мене була
чорним-чорним хлібом,
який випікала мати
і скроплювала водою,
щоб він променився, як місяць.

Любове моя!

Я їв цілушки місячні
жадібно,
спрагло,
п'янку,
наповнюючись золотим промінням,
і літом, і полем...

А зараз

у душі колоситься жито,
згинаючись коліньми зеленими,
і сонце гойдається на хвилях
пахучих,
ніби дитина на гойдавці.

Євген Гуцало

Потемнілі від сонця, солоні од поту,
В мозолях, що долоні укрили тісно,
Її руки шанують всяку роботу,
Але люблять найбільш — місити тісто.

Поворожать над ним у бокастій бодні,
Прокатають легенько по білій стільниці —
Помандрують у піч паски благородні,
Чи звичайні собі рядові паляниці.

Діти прийдуть із школи — тимчасом із черені
Мати хліб повийма, посклада на ослоні,
І, як буде найкращий подавать до вечері,
Він ласкаво пектиме її в долоні...

Роман Лубківський

Стою у морі золотих хлібів
І на долоні світиться зернина,
Дзвінка, неначе соловейка спів...
Зернина — з колосочка України...

Дивлюсь на неї

повен рвійних дум.

Говорять: від морської черепашки
Почути можна невиразний шум,
Як хвиля стогне і зітхає тяжко...

А що, коли до вуха піднести

Тебе,

живе і кам'яне створіння?

Мовчати будеш, чи розкажеш ти,
Як гинули за тебе покоління?

Ну, що ти? Що ти? Дрібочка золи!

Таке нічемне і таке могутнє.

Тобі молились і тебе кляли.

О, скільки, скільки за твоє майбутнє

Пролито крові й сліз!... Не зраховувать!

За кожне зерня, що було і буде,

Ми вже сплатили кров'ю устократ.

Чи знаєте? Чи не забули, люди?

...Хто не котив сюди вогненний грім!

Хоробрі галли,

турки

і саксонці...

Зернина наша увижалась їм

Оранжевим і життєдайним сонцем.

Зернина!

Непомітна і дрібна.

Але ми знали, дуже добре знали,

Що, вкрадена чужинцями, вона

Ядром гарматним проти нас верталась,

Чи в крицю перетворювалась там,

Де кайдани кували на Україну...

Ось чому ми змагалися життям

За тебе, за маленьку зернину.
...Стояв у морі золотих хлібів
Із крихіткою сонця на долоні.
І, мов присягу, тихо шепотів:
«Я твій,
аж доки сонце не схолоне».

Микола Данько

Ч А Б А Н О В Е Г О Р Е

«Та надав мені біс завдруге женитись, —
Мав колись-то чабан сусіді жалітись, —
Що із первою Бог послав мені долю,
Хліба я попоїв за нею уволю.
Іспече, було, хліб, чи книш коли зложе,
То вже завжди лупай, бо ніж не допоможе...
Хліб до страви й не так, дарма, що гарячий,
Так зате ж в сухарях навіки добрячий.
Я, було, наберу сухарів торбину
Та з отарою йду, в криницю й укину,
А вони ж то важкі, — на дно попірнають,
Я на тирло прийду, їх повитягаю...
Та вже їм, та вже їм, аж пояса скину,
А тепер із'їси лихую годину!
Жінка друга моя — мара, не хазяйка,
Що невдала вона та перепичайка.
Це спече коли хліб — неначе, мов гарно,
Так зате в сухарях пропада він марно...
Бо я їх намочу, вони, як полова,
Зверху плавають собі, Сірко і полове.
Я на тирло прийду, нема їх і вісти...
Ні, з цією мені — вже хліба не їсти!»

Іван Манжура

Х Л І Б І В А Н А Ф Р А Н К А

Коли з роботи повертався Франко,
То чорну паляницю купував
І незакриту під рукою ніс,
Немов дарунок трудового дня,
Неначе скарб, що творчість відшукала.
Він хліба відчував близьке тепло
І житні пахощі й шорстку шурунку,
А в думці бачив землі Прикарпаття,
Гратовані і межами й тинами,
Де ниви бідняків виорюють плуги,
Що батько гартував вогнем у кузні,
І ті лани, де за десятий сніп
Женці стинають колоски серпами,
Гнучись від голоду, неволі й труда.
Він завжди знав почім насущний хліб,
Бо сам годований був хлібом важко...
Змінилися літа. Змінився світ.
Радянські зорі сяють іскровійно.
І на оновлених ланах без меж
Щороку повинь колосків хлюпоче.
Коли ж ми в руки дар ланів берем,
То мусимо подумати хвилину.
Що хліб оплачений на безліч уперед
Слізьми і мозолями наших предків
І мусимо увесь згадати день
Чи ми на повну силу свого серця
Трудилися для народного добра,
Згадать той заробіток, той хліб Франка.
Він гордо ніс його щодня додому —
Він відчував його тепло і зміст.

Валентина Ткаченко

Х Л І Б

Дід говорив мені: «Гріх викидати скоринку,
Хліб — це святе. Крихти — і ті позбирай
Та нагодуй ними бідну, голодну пташинку,
Хліб — це святе. Хліба не викидай!»

Так і пішло вже в батьківській хаті здавна:
Хліб шанувати, навіть малий сухарець
Клади в запічок. Хай же ця заповідь славна
Дійде і нині до юнацьких сердець.

Буде він входити в хату з новим урожаєм —
Символ добробуту й міці моєї землі,
Буде в весілля сходить пухким коропаєм,
Ляже, як правда, в кожній сім'ї на столі!

Хліб — це святе. В ньому є поту краплини,
Запах землі, предків звитяги і кров,
В ньому є мудрість мислі простої людини
І до землі неподолана любов.

Любов Забашта

Р І Д Н И Й Х Л І Б

В чужих краях — і хліб неначе вата,
І в серці туга дошкуля весь час...
Не раз, не два нам снилась рідна хата,
І снівся рідний житній хліб не раз.

Шастило нам вернутися додому,
І простелився вже широкий шлях...
З дружиною ми вдвох, забувши втому,
Благословили хліб, що сходив на полях.

А в місті ми ішли до хлібної крамниці
І зупинялись там на довший час,
Бо хліба запах — жита і пшениці —
Так чарував, прив'язував так нас!

Поглянув я на личенько дружини —
По ньому рясно, мов сріблястий дріб,
Котились теплі, радісні краплини...
Вона сказала: «Пахне рідний хліб!»

Микола Гарновський

... А коли вечерове сонце велетенським багряним
перекотиполем спало за обрій, мати, бувало,
священодіє біля печі:
випікає житнє сонце — хліб...

А він аж світиться рожевим,
Солодкий затаївши хруст.
Та нині вже збагнути де вам,
Як він тоді просивсь до уст!
Напевне ж, в нім була й полова.
І десь запечена зола...
Ввібрав він жар — дубові дрова,
І з добрих рук узяв тепла.
А ще ввібрав краплини поту
В гарячій полі, на стерні...
Пашистий, сонячний — достоту
Таким він довго снівсь мені.
І я дорожчого не знаю,
Хоч досить мав голодних діб,
За той — з трудного урожаю,
Солодкий, материнський хліб.

Василь Боровий

Х Л І Б

Я бачив хліб, як містери їдять,
Коли в кафе, сп'янілі вніч, сидять.
Той хліб був білий, прісний, без ваги,
Та й без смаку, а стисни у долоні —
І він, мов квітка в передсмертнім сконі,
Ні пахощів не має, ні снаги.

Немає в ньому пахощів пшениці,
Ні рос рясних, важких, неначе мідь,
Ні кольору вечірньої зірниці,
Що в колосках, мов райдуга, стоїть.

Чому ж така зневага до зерна?
Його зсушили, мов живу істоту,
Не хоче містер знати крові й поту,
Що в хлібі, тім, як спогад вирина.

Його ростив на фермі робітник,
Не знав числа важким своїм турботам,
І все віддав із кров'ю, слізьми, потом,
За центи, й сам — від голоду поник.

І от із хліба висушили піт,
І кров людську, і сонця ясний цвіт,
І вітру подих, і зірниці свіжі,
Щоб не тривожить містерів при їжі!

Вони їдять і п'ють, неситі й злі,
Тугі сигари курять наслідок,
А хліб лежить на чорному столі,
Страшної кривди невблаганний свідок.

Андрій Малишко

М А Л І Й К А Т Е Р И Н І

Може, в тебе на весіллі я не буду, —
Довго ждати ще до того дня, —
Але хочу, щоб зійшлося люду
Чесного, ясного, мов рідня.
Бачиться мені ота година...
Росні очі не ховаєш ти.
Як що буду, крикну:
— Катерино,
З ким тобі по світу далі йти?
Хай він стане перед очі чисті,
Перед хлібом чесним на столі,
Перед піснею, що грали гармоністи
На твої сподівання й жалі... —
Встане хлопець,
Так мені вже сниться,
Візьме білу рученьку твою:
— Ти мені дружина і сестриця.
Перед світом всім я не втаю,
Перед людом, перед хлібом чесним,
Перед матір'ю клянуса, чуєш ти?!
У твої дівочі, русі весни
Хочу сонцем лагідним ввійти.

Микола Нагнибіда

Б І Л И Й Х Л І Б

Йду до вдовиної хати,
Хата низенька, мала,
Скільки їй літ — не знати,
Наче в яру край села
Так і стояла одвіку —
Сіра, глуха купина.
Літ і вдовиці без ліку,
Хто зна — відколи вона
Стала вдовою.

Бабуся

Стріла мене у дворі:

— Чий ти?

— Микитин.

— Ганнусю!

Де ж ти?

Обід на порі.

З нами й Микитович буде...

Мать, зголоднів у путі. —

Вийшло дівча від запруды,

Брівки підводить круті.

— Що ви, бабусенько, — рано.

— Хліб уже випікся,

Йди.

Збігай на жолоб, кохана,

Свіжої треба води. —

Лиш на поріг — і до печі

Ніжно припала вдова,

Начебто слухала речі —

Добрі, ласкаві слова.

— Вже...

Пересидіти може. —

Швидко лопату взяла.

— Хай мені Бог допоможе.
Кружечку дай-но, мала. —
Вийняла хлібець.
Із кружки
Трошки хлюпнула води,
Вмила рожеву верхушку.
— На, на рушник поклади. —
Вийняла другий, умила.
Так умивають маля,
В личко всміхаючись мило.
— Це ж ти прибув звідкіля?
— З Києва.
— Хлібець прочахне,
Можна і їсти.
Побуть.
Ач, як парує та пахне
Білий!
Мені не забудь,
Що то є білий!
На Паску,
Чи на Різдво, як коли,
Білого хлібчика ласку
Мати до столу несли.
Кришка впаде, як пилина,
Пальчик лизнеш — і піймав.
Світиться хата вдовина
Хлібом рожевим із лав.

Платон Воронько

Я К П А Х Н Е Х Л І Б

Як пахне хліб? Ви знаєте, як пахне хліб?
Диханням сівача, вогнем безсонних діб,
Трудом і творчістю, людським гарячим потом,
Він пахне солодко, як пахнуть меду соти.

З труда важкого виросло зерно,
Із дум і помислів — достаток, блага світу,
І хліб зійшов, як гімн весні і літу,
Запах в печі, як молоде вино.

Він пахне степом, сонцем у жнива,
Коли, мов князь, сповзає із лопати...
Вже хліб печуть, і дух життя багатий
Поволі завойовує права.

Чи капустяний лист, чи лист в печі печей,
Чи хліб на двох, чи на велике місто, —
Та пахне він завжди єдиним змістом:
Трудом безсонних ранків і ночей.

Будь сівачем, і хай життя твоє
Насущний хліб, а не кукіль дає.
За хліб і сіль, що маєш від народу,
Віддаймо кров гарячу, а не воду!

Любов Забашта

Б А Л А Д А П Р О Х Л І Б

Хліб говорив, що земля овдовіла,
Що світ розколовся й рука селянина
Покинула землю, покинула діло,
Вбиває, і нищить, і творить людина.

Така дерзновенна була її мрія,
Така небуденна, така войовнича:
І волю здобути, і землю засіять,
І мати державу свою грудівничу.

Був хліб тоді в сумці заплічній солдата
Скупим сухарцем, чи крайчиком вбогим.
Лежала земля, як неприбрана хата,
Голодні, як тіні, брели по дорогах.

Жувала матуся шматок для дитини,
Для нас, що в колисках стрічали світанок,
І корчилась в муках голодна людина,
І з голоду пухла й вмирала на ранок.

А ми підростали, малі тонконогі,
За хлібом у черги збиралися в ночі,
І наші батьки, сухоребрі, мов йоги,
На хліб той святий видивляли всі очі.

Нам непманська булка у горлі стояла,
Як посвідки в школу дали комнезами,
Бідняцька земля, як вдова, бідувала,
Її не підіймеш лише мозолями.

І знову був хліб, наче гість у хатині,
І знову ми пухли на хліба скорині,
І знову ми мерли, і знову, і знову
Про хліб починали й кінчали розмову.

Лягла нам на стіл паляниця пахуча,
А вже над землею збиралася туча,
І нам, що вже майже були з калачами,
Він знову сухариком снівся ночами.

І знову без хліба голодні вмирили,
І знову ми землю свою не орали,
І знову ми думали думу, і знову
Про хліб починали й кінчали розмову.

І карточки хлібні ті, двістіграмові,
Ніколи із пам'яті, певне не стерти,
І ночі блокадні, і стужі зимові,
І голос жорстокий голодної смерті.

Був хліб з остюками, з лушпинням, з травою,
З половиною, з тирсою був, з лободою,
З пшоном, з чечевицею — злий, кислуватий,
По хлібові вмiли ми долю читати.

Так, хліб і пісня, труд важкий і мрія —
Вони ставали разом з протиріч,
Коли на ноги зводилась Росія
І Цьолковському писав листи Ілліч.

Дивись, літописцю, май мужності досить,
Щоб правду сказати і внуку, і сину.
Сьогодні вже нива, як море, колосить,
На стіл запашну кладемо ми хлібину.

Що важче зростало — міцніше стояло,
Що трудно давалось — те в серці зосталось!

Мов сонце, заходь, палянице, в господу,
На щастя, на долю, на вічність народу!

Любов Забашта

А із печі іскри — мов разки намиста,
А дрова сердяться — сичать на всеньку хату.
В діжі кулясто виростає тісто.
— Тихіш, не збавте сходу, — просить мати.
А потім сонячні світила підіймає,
Кленовою лопатою розмірявши хвилини.
І міниться черінь за ореольним валом,
Бо там рум'яняться пахучії хлібини.
Отак приходять свято в нашу хату,
Настояне на хмелю чистих гронцях.
Сідаємо за стіл ми поруч з татом.
Беремо в руки чисті скибки сонця.

Павло Човнюк

ЖИТНІЙ ХЛІБ

Він вічний і святий, цей житній хліб,
Чи в паляниці на столі у хаті,
Чи зв'язаний в важкий тужавий сніп.
Де колоски шепочуться вусаті.
Його плекали щедрі руки піль,
Веселки в нім ховала даль безкрая.
Він виріс для нових бучних весіль,
Щоб рум'яніти поруч з короаєм.
Він злегка пахне голубим дощем,
Волошками та сонцем злотокосим,
Світанків невтамованим плачем,
Що росами губився по колосю.
Віки проходять тисячами діб
І новим дням земля безмежно рада...
Він вічний і святий, цей житній хліб
Так, як життя, добро, кохання, правда.

Наталка Матюх

Чи це нам повідала мати,
Чи вимріяв я у думках,
Що батько любив нас тримати
Усіх трьох синів, на руках.

А потім з кишені окрайця,
Жартуючи, він діставав.
Казав, що відняв його в зайця:
Ледь-ледь не утік він, мовляв.

Зі сміхом рівненько шматочок
Ділив поміж нас, трьох синів, —
Черствий той гостинець охоче
З нас кожен, як ласощі, їв.

Нехай в остюках була скиба,
Пісок хрускотів на зубах —
Від того небілого хліба
Росла наша сила в руках.

У нім запах поля вчувався,
Манлива весна степова...
А батько сидів, усміхався
Й про біль своїх ран забував.

Петро Ребро

Х Л І Б

Запахло хлібом...
Люди! Хлібом пахне!
Ні з чим його не порівняти, ні.
Згадалась мама:
В миску полив'яну
Складає рівно скибки духмяні:
І віє миром
Попід рідним дахом,
Де за столом — родина кружкама...

Навіялось:
Війна пішла на Захід...
Як пахне хлібом нам,
Коли його
нема!

Валерій Бойченко

Ладо, моя Ладо! Вдосвіта натякають
будильники — про роботу,
про інше — зім'ята постіль,
встелена мулко думками,
а всі загалом про тебе
вдосвіта натякають.
В білій сорочці, Ладо,
до чорного хліба сідаю,
з оком голодним, Ладо,
до чорного хліба сідаю.
Не накидаюсь вовком —
спочатку священнодію:
ріжу круглий окраєць,
забілюю соти сіллю,
хміллю...

А далі-звичне.

Борис Нечерда

Х Л І Б И Н А С Х О Д И Т Ь

Над висохлим березовим поліном
Уже в печі відкукурікав півник
Із гребенем червоним... і хлібини
Виймають із дубової діжі.
І глядять лагідно, немов голівки
Малих дітей, що вперше йдуть у школу...
Вони із дерев'яної лопати
Стрибають на розпечену черінь
І міці набираються невдовзі,
Як семеро богатирів казкових...
І челюсті од жару багряніють,
Немов на Сході пломенить зоря.
І настає тоді найбільше свято,
І жайвора піснями пахне,
І розвидняється в світлиці тихій —
То хліб із печі сходить над столом.
Він теплий, наче слово материнське,
Ясний, як сонце, і ясніший навіть,
Бо сонце стомлене щодня заходить,
Та споконвіку не заходить хліб...

Борис Остапенко

Матінко,
спечи мені паляницю
на капустинім листі,
бо збираюся в дорогу далеку.
Повернуся,
як вірні лелеки,
повернуся,
бо на хлібині
капустяного листу жили,
як на руках твоїх,
як у серці моїм,
як на карті дороги мережано —
то ж бо і не заблуджу.
Матінко,
спечи мені паляницю —
тільки, щоб на капустинім листі...

Валентина Кузьменко

З А С Т О Л О М

Свіжий хліб у руках розламую
У їдальні
За білим столом.
І життям, і мамою,
І пшеницею за селом...
І спливли
У мелодіях джазових,
Наче, велетні, сівачі,
І дівчата, що копи нав'язують,
І над нивами грози вночі.
І засмалені руки поколоті,
Піт, що скрапує на ріллю...
Як люблю тебе, земле в золоті,
Золотих сівачів люблю!

Юрій Петрук-Попик

Благословенне будь, зерно!
Благословенний хліб еси
І ніж, що розріза його...
Благословенний хліб еси
Той, що Людині даси!

Благословенна та рука,
Що ніж бере, щоб крять хліб,
Шкурина стане в нім м'яка,
В твердій руці, що крає хліб
Й за стіл гостинно заклика.

Благословенний стіл той будь
І сталь, що з неї гострий ніж, —
Ти ним свій хліб навпіл розріж
І свого брата не забудь!

Несіте хліб, а не розбій,
І ніж навіки мирний твій,
Хоч сталь його,
Гаряча й зла,
У ката груди пропекла.
Хліб-ніж у хаті на столі
Дай днесь і присно на землі!

Не хліб і сіль, а хліб і ніж
Беріть у вселюдський крутіж,
Бо скрізь є сіль,
Як скрізь є біль...
Земля хай буде вам за стіл!

Ростислав Братунь

Н О В И Й Х Л І Б

Пахучий пил невпинно осіда,
Фарбує все у матові півтони,
І голоси людські — як відгомони
Того, про що розкажує вода.

Черги спокійно кожен дожида,
А сам у маренні якомусь тоне, —
І тільки жарт приперчено-солоний
Місток до дійсності перекида.

Діждались нового! Жита, сказати,
Як у людей... Подумати: коли б
Іще на горі довелось чекати!

Ну, та минуло. А тепер од хати
До хати розлива всесильний хліб
Міцні та живодайні аромати.

Максим Рильський

Б У Х А Н Е Ц Ь

Переливчасто гуркоче
Трактор на лану:
Ллється, ллється із сівалки
Зерно в борозну.
Проросте воно й запахне
Степом, чебрецем.
Стане в мами під руками
Теплим буханцем.
Дасть мені матуся скибку:
— Хлопчику, гляди,
Ти ж на вулицю гуляти
З хлібом не іди!
Бо упустиш ненароком,
Стопчеш чобітьми.
В буханець отой пахучий
Душу вклали ми,
Не спочили, не доспали
Влітку й восени.
Тож не кривди хліба, синку,
Крихти не зрони!

Лідія Компанієць

Х Л І Б

Ти і в радощах,
Ти і в горі,
Білий і чорний,
Пухкий і черствий.
Запашніший від рути,
Боєм здобутий,
Хліб наш насущний,
Земний.

Хліб рум'яний — тепло материнське,
У хаті гостинно
Добро сієш ти.
Тобою стрічають,
У світ провожають,
Бо ти є хліб
І ти —
 святий.

Андрій Демиденко

Х Л І Б Н А С Т О Л І

Нехай звучить те слово і не дзвінко,
зате дзвінка й велична в ньому суть.
У колосковому вінку обжинки
І радощі, і щастя нам несуть.
У кожному домі — теплий запах хліба,
у кожному домі — сонце на столі.

І сівачам, і косарям — спасибі
за найтепліше сонце на землі!

Бо хліб насущний — то найбільше диво,
чарівний світ в зернині золотій.

Над ним то хуга, то шалені зливи,
а то, дивись, палючий суховій.

Та не схилилось рукотворне сонце,
і знову ми у щедрості й теплі.

Спасибі вам, звичайні чудотворці,
за найсвятіше диво на землі!

Усе в зернині — і жага творити,
сягати ще не скорених узвиш.

Спочатку хліб, а вже тоді орбіти,
і зореліт, і музика, і вірш.

Спочатку хліб, а вже тоді дороги,
і пісня, і світання на крилі.

Спасибі вам, невтомні хлібороби,
уклін за все прекрасне на землі!

Поети ще напишуть, як ночами
негода гнала збурені вали,

і як вставали засвіт полтавчани,
і як херсонці бій за хліб вели.

Як відступили лиховісні хмари,
до ніг упали вітрюгани злі.

Земний уклін вам, славні хлібодари,
звитяжці української землі!

Схили чоло у шані до хлібини:
У ній незримо джерело життя,

у ній могутня сила Батьківщини,
і злети, і ключі, до відкриття.
За життєдайну і промінну скибу,
за втому і священні мозолі, —
низький уклін, сердечне вам спасибі,
хвала і честь вам, лицарі землі!

Анатолій Солонський

— Не кидайсь хлібом, він святий: —
В суворості ласкавій,
Бувало, каже дід старий
Малечі кучерявій.

— Не грайся хлібом, то ж бо гріх —
Іще до немовляти,
Щасливий стримуючий сміх,
Бувало, каже мати.

Росли малята, з немовлят
Робилися дорослі,
І чуте десять літ назад
Забувано навпослі.

І до архіву слово «гріх»
Здали не без підстави
Ми всі, навчавши слів нових
Дитинство кучеряве.

Проте лишилася у нас
І зовсім це не хиба,
Глибока рана повсякчас —
Так! — до с в я т о г о хліба!

Бо красен труд, хоч рясен піт,
Бо жита дух медовий
Життя несе у людський світ
І людські родить мови.

Хто зерно сіє золоте,
В землі палку невтому,
Той сам пшеницею зросте
На полі вселюдському.

Максим Рильський

П Р И Т Ч А П Р О Ж И Т О

Плечистий і дужий, на чорному хлібі
Я виріс в бідняцькій родині, на полі!
Моя ж ти землеце поліська, спасибі
За колос на ниві, за сніп у stodолі,
За житній окрасець, прибілений сіллю!...
Недавно бродив я стежками засілля,
Де в житньому плесі купалося літо,
І притчу правдиву згадав я про жито.

Гроза. Вогонь. Це кара божества.
Дими над пралісом, як чорні вежі.
І він, дикун, — людина лісова,
Тікав три дні, три ночі від пожежі.
Гарячий піт. Запечені уста.
Подряпане, залите кров'ю тіло.
Нарешті — степ. Трава рясна, густа.
І, знепритомнівши, упав.
Горіло

Липнєве сонце. А за тим — пільма.
Коли ж чоло зросили роси свіжі,
Отямився. Та встати — сил нема,
І ні шматка, ні півшматка їжі.
А жить хотілось! Порухом руки
Торкнувся він жовтавої стеблини,
І на долоню, як дощу краплини,
Упали зерна теплі та важкі
І звабно так запахли у руці,
Що він почав жувать їх, і поволі
Стихали в тілі несказані болі
І загорялись гострі промінці
В його очах. І сталось чудо з ним:
На ноги звівсь, гукнув: «Я буду жити!»
І жовті стебла з колосом рясним
Назвав прекрасним ніжним словом —
жито.

Іван Савич

В Е Л И К Е В І Д К Р И Т Т Я

Бентежно билась думка животворна,
Така ж могутня, як життя й любов...
І він зробив з каміння перші жорна
І вперше зерна жита розмолот.
Замилувався з білою мукою,
Що, пінячись, текла поміж долонь,
Тоді змочив джерельною водою,
Попробував, подумав і вогонь
Розклав навкруг плескатога каміння.
Як жар стухав, на тому черені,
Дивуючися власному умінню,
Він спік хлібини дивно запашні.
Покуштував.

Які ж вони предобрі!
«Це бога Сонця найщедріший дар».
І низько, низько на далекий обрій
Вклонивсь, побожно хліба володар.
І вже з тих пір почав пекти хлібини
Та все округлі, схожі на сонця.
І став насущним у житті людини
Той хліб — великий витвір мудреця.

Іван Савич

З Х Л І Б О М — С І Л Л Ю

Є гарний звичай у мого народу:
Вітати друзів хлібом — буханцем...
Коли за сині грані небозводу
Я на ракеті полечу гінцем
На Марс, Венеру, то візьму з собою
Не смертоносну руївничу зброю,
А хліб, як степ весною, запашний
Та солі крихту і рушник льняний.
І от, скоривши віддалі казкові,
На твердь сусідську я спущусь і там
Наш хліб і сіль на чистім рушникові,
Вклонившись, Дітям Розуму віддам.
Вони поглянуть на земну хлібину
І запах сонячний вдихнуть, і враз
Їм стане ясно — добрий гість прилинув
І не приніс ні кривди, ні образ,
А знаки дружби, заклик до єднання,
До злетів спільних в далях світових,
І виразять по-своєму вітання,
І приймуть хліб і сіль із рук моїх.

Іван Савич

Я славлю хліб — основ основу —
За вічну іскорку життя:
Посій зерно — від нього знову
Спахне зелене багаття.
І колос, вимитий росою,
Вклонившись низько до землі,
Тобі віддячить із лихвою
За труд, за піт, за мозолі.
А не даси йому розвою —
В неволі хліб не буде гнить:
Тією ж іскрою живою
Себе до зерна спопелить...

Михайло Масло

Х Л І Б

Його з діжі виймає мати,
Немов із купелі маля,
Почне долонями плескати,
Аж поки весь не закругля.
Посадить на листки кленові
І — на розжарену черинь,
А там вир спалахів багрових
Загаром змінить золочинь,
І при вікні, де квітне рожа,
Як дар колгоспної землі,
Його, смаглявого, положать
На білу скатерть на столі.

Михайло Масло

К О Р О В А Й

Ой, раю ж, ти мій раю:
Пшеничний короваю —
З семи керниць водиця,
З семи столів пшениця
З надсянських весільних пісень

Зберуть муки з семи стогів пшениці,
що Хорс її в сімох млинах молон,
і туку — масла від семи корон,
з сімох криниць погожої водиці —

і, бгавши хліб весільний, молодиці
пектимуть на вогні живім із дров,
привезених з семи святих дібров,
аж зійде він, як сонце, зорелицій.

Ясного — золотим ножем розкрають
і піднесуть на срібляних тарелях
батькам, усьому роду й молодим —

щоб розкішшю, рясним привіллям раю
поля сповнялись, вимена й джерела,
щоб гомоном дітей займався дім.

Богдан Кравців

М І Й Х Л І Б Н А С У Щ Н И Й

Мій хлібе насущний,
Моя тобі шана.
Я голову сиву в задумі схиляю.
Ти день мій і вечір,
Мое ти світання,
Я більшого щастя за тебе не знаю.

Мій хлібе насущний,
Моя тобі шана.
Я думаю в горі і в щасті про тебе,
Щоб колосом зрів ти,
Яснися рум'яно
І щоб над тобою блакитніло небо.

Мій хлібе насущний,
Моя тобі шана.
Турбото моя ти, од прадідів звична.
Тому ти й солодкий,
Тому ти й духмяний,
Що я твій трудар споконвіку й навічно!

Микола Шаповал

СОЛДАТСЬКИЙ ХЛІБ

Як шостий минав мені рік,
То згадую, якось під свято
У дім наш солдат-відпусник
Зайшов — попросивсь ночувати.
А ще пам'ятаю — в той час
Збиралися гості у нас.

І кожен мене частував,
І кожен підносячи дарунок,
Один мені пряник давав,
А другий — цукерок пакунок,
А третій — горіхи що й в сні
Не снились ніколи мені.

А воїн, поклавши мішок,
Порився хвилину і другу
Й солдатського хліба шматок
Мені відпанахав, як другу.
Ще й мовив по-батькіські: — їж,
Рости та мужній скоріш.

Смішить я нікого не хотів,
А скільки ж було тоді сміху,
Коли я цукерок не їв,
Коли я покинув горіхи
І з гордістю їсти почав
Той хліб, що солдат мені дав.

Здавалось малому мені,
Що це не проста була скиба,
Що той не здригне у борні,
Хто звіда солдатського хліба,
А сміливо буде в житті
Долати дороги круті.

Багато розбурханих днів
Промчалось, як хвилі прибою,
Давно вже я виріс, змужнів,
Фашистів громив під Москвою
І хліба солдатського смак
Пізнав я у пеклі атак.

Хай часом був хліб той гіркий,
Хай був він черствий, що не вгризти,
Але на війні і такий
Не міг я без гордості їсти,
Бо силу давав він в бою
За землю кохану мою.

Євген Бандуренко

Х Л І Б

Від скрипучих селянських підвід,
Від серпа, що натер мозолі,
Починається мій родовід.
І призначення на землі.

Хоч своє відспівала коса,
Хоч до схову закинуті ціп,
Але вічності є краса
Й золотіший од золота сніп.

Ні, витворюють хліб не метал,
Не технічного віку дива,
Від любови стебло розквіта,
І любов'ю рослина жива.

І сьогодні точнісінько так,
Як і в древні селянські віки,
Починає свій зріст і смак
Зеренце із людської руки.

Ніна Гнатюк

Х Л І Б

Нема такого хліба на землі,
Як той, що моя мати випікала
На листі горіховому в печі,
Глибокій, мов тунель коло Яремча.

Як небо зорями, той мамин хліб
Обсипаний був зернятками тмину.
Він кликав і манив мене здаля,
Як свято пахощів у нашій хаті.

Не пахне «Бред», ні «Брот», ні «Пан» мені,
І не збагну ніколи, як змістилось
Моє життя в маленькім слові хліб.

Живе в нім мати, що давно померла,
Шумить горіх, що в літо дощове
Усох, оподаткований, від горя.

«Бред» — хліб по англійському
«Брот» — хліб по німецькому
«Пан» — хліб по еспанському.

Дмитро Павличко

ЛЮБ'ЯЗНА БЕСІДА

Колись — ця розповідь стосується села —
Удома кожна жінка хліб пекла.
Можливо, що деінде так воно й понині,
Та, загалом, піч службу відбула:
Купуєм хліб у магазині!
Тоді ж, як часом стрілись господині, -
Вже мова і зайшла:
«Маринко, добрий день, оце я хліб спекла.
Вдалась опара, добре й замісила —
І вийшов... я тобі скажу, пухкий-пухкий...
Повіриш — ну, як вата!»
«Йй не говори. У тебе завжди хліб такий,
Із Ольжиним не порівняти:
Оце вгощала... Коники ліпи — глевкий».
«Е, то ще що! Поїла б ти в Тетяні!
Кислющий... Ні зжувать, ні проковтнуть.
А, бач, сім'я — як перед смертю тругь.
Та кинь собаці — пес і нюхати не стане...»
«Тсс!... Дивися, он чорти її сюди несуть...
Добрідень, кралечко, Тетяню дороженька!»
«Підходь, підходь, розваж нам бесіду, серденько!»

Брати мої, писучі молодці!
Що вам нагадують розмови ці?

Анатолій Космаченко

Д Р І Б Н І П Е Р Л И Н И П Р О Х Л І Б

Досить в чужих ми людей гостинного хліба поїли,
Поки вернулись додому! І хай нас надалі ратує
Зевс од недолі такої!

Гомер «Одіссея»

Найкраще в світі пахне хліб печений.

Микола Вінграновський

І коровай, як сонце захолоне,
Займай почесне місце на столі.
А косарі виходили у поле
За хліб насущний кланялись землі.

Борислав Степанюк

Хліб, як золотий,
Насичений вітрами степовими.

Максим Рильський

А буде хліб — то буде все.

Віталій Коротич

З хлібом у нас зустрічають гостей,
Хліб на весіллях цвіте в короваї.
І кращих немає на світі вістей,
Ніж —
Хліб уродився у рідному краї.

Платон Воронько

Із роду в рід — чи усмішка, чи біль,
Народ мій, веселиться він, чи тужить,
У першу зустріч піднесе хліб-сінь,
А в другу зустріч — те, що гість заслужить.

Олег Головка

Сонцем запахла хлібина на припичку,
Сонце на обрії й сонечко в хаті.
Мати відкраяла променів скибочку —
Світяться руки її вузловаті.
Рученьки, руки, ви спекою й холодом
Вмиті й обсушені й дишете нивами.
Хто там ці руки порівнює з золотом?
Золото треба повівнювать з ними!

Олександр Богачук

Колись, ні сіло, ні впало,
Не за хвальбу і не за гріш
Придумав предок мій орало —
Чепіги, кований леміш...

З конем і плугом, він, упертий,
Пройшов по вранішній росі,
Уперся в землю, і планета
Кругнулась навкруг осі...

Богдан Бастюк

І, може, вдома мама хліб пече
З пахучої смачної арнаутки,
Що, все ж, занадто скоро черствів
І був не сірий, а — гнідий.

Євген Маланюк

О, запах теплий житньої хлібини,
Що вперше з печі вийшла у жнива!...

Василь Онуфрієнко

Беру я хліб, цей витвір найцінніший,
Дарунок чесних, роботящих рук.
У ньому запах поля найніжніший,
У ньому серця молодого стук...

Я бачу, як матуся скибку ріже,
Як рученята простяга малюк...
Ну що, скажіть, є в світі найчесніше
За хліб із добрих материнських рук?

Микола Золотаренко

Для мене колосся шумить і в заметах,
Встає в суховії, що сонце стиска.
Надія людей на п'ятьох континентах —
В колючім живім їжачку колоска.

Василь Юхимович

НАРОДНЯ МУДРІСТЬ ПРО ХЛІБ

Хліб всьому голова
Хліб та вода — бідного їда
Хліб та вода — молодецька їда
Хліб та вода — козацька їда
Коли є хліба край, то і під вербою рай
Не спиться — хліб сниться
Голодній кумі хліб на умі
Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній —
батько наш рідний
Заробив води до хліба
Хліб-сіль їж, а правду ріж
Багато снігу — багато хліба
На чорній землі білий хліб родить
Глибше орати — більше хліба жувати
Сухар з водою, аби серце з тобою
Хліб на ноги ставить, а горілка з ніг валить
Зароблений сухар краще краденого бублика
Хоч їдеш в гостину, а хліба бери торбину
Житній хліб — пшеничному калачеві дід
Люди не татари — дадуть кусок хліба
Як цвіте біб, то тяжко за хліб, а як мак, то не так
То ще не біда, як хліб та вода
Як нема дощу в час, то нема й хліба у нас
Не робив жид на хліб, то й циган не буде
На Іллі новий хліб на столі
Не з одної печі їв хліб
Багато снігу в році, багато хліба на тоці
Титул носить, а хліба просить
Без хліба нема обіда
На мельника вода робить, а мельничка боса ходить
Добрі жорна все перемелють
Не наше засипалось — не наше й мелеться
Мельник не краде — самі люди приносять
Увесь світ годує, а сам не їсть (млин)

Мелють не тільки жорна, але й язики
Часто мої молотники молотять, що їм з печі подають
І дурень кашу зварить, коли б лиш крупа та вода
Без хліба-солі до до обіду не сідають
Як би хліб та чоловік, то і в лісі звикнеш
Хліб — сіль! Привітання, подібно: Смачного!
Бог на стіні — хліб на столі
Хліб-сіль із столу не сходять
Скільки не думай, а кращого від хліба-солі не придума-
еш
Просимо до столу покуштувати нашого хліба-солі
Від хліба-солі не відмовляються
Хліб хлібові брат
За хлібом-сіллю всякі жарти добрі
Навчить лихо коржі з маком їсти
В гарячці лежить, а хліб без пам'яті трощить
Третій день, як лежить, та дев'ятий хліб кінчає
Хто що знає, тим і хліб заробляє

С Л О В Н И К

- БАБКА** — рід солодкого пухкого печива
- БАЛАБУХА** — невеличка булочка
- БАЛАБУШКА** — здрібніла назва невеликої булочки
- БАНУШ** — кукурудзяний куліш зварений на овечім салі
- БАТОН** — білий хліб подовгастої форми
- БАТОНЧИК** — батон дрібнішого розміру
- БЕВКА** — ріденька страва з борошна, або крупів
- БІСКВІТ** — сухе солодке бездріжджеве печиво
- БОРОШНО** — продукт з розмеленого зерна
- БРАГА** — рід пива різної міцности
- БУБЛИК** — кругле у формі кільця печиво із завареного тіста
- БУБЛИЧНИК** або **БУБЛЕЙНИК** — чоловік, який випікає, або продає бублики
- БУБЛИЧНИЦЯ** або **БУБЛЕЙНИЦЯ** — жінка, яка випікає, або продає бублики
- БУЛКА** — хліб з білого пшеничного борошна
- БУЛОЧНИК** — чоловік, який випікає, або продає булки
- БУЛОЧНИЦЯ** — жінка, яка випікає, або продає булки
- БУТЕРБРОД** — шматочок хліба з маслом та з різного роду м'ясивом і сиром або рибними продуктами
- БУХАН** — хлібина
- БУХАНКА** — хлібина
- БУХАНЕЦЬ** — **БУХАНЧИК** — здрібнілі назви **БУ—ХАНКИ**
- БУЦИК** — один із видів коржика
- ВАРЕНИК** — зварений продукт із тіста, начинений сиром, капустою, м'ясом і т. п.
- ВАРЕНИЦЯ** — кружечок тіста приготовлений для ліплення з нього вареника
- ВАТРУШКА** — круглий спечений пиріжок з відкритою начинкою
- ВАФЛЯ** — тонке сухе солодке печиво з фігурним відбитком на поверхні

ВИСІВКИ — рештки від зерна, що лишаються при виробі борошна

ВИШКРЕБОК — невеличкий хліб із лишків тіста на дні ваганів, макітри, чи діжі

ВІВСЯНИК — хліб у формі коржа із вівсяного борошна

ВІВСЯНКА — борошно або крупа з вівсяного зерна

ГАЛУШКИ — різані, або рвані шматочки тіста варені на воді, або на молоці

ГЛЕВКИЙ ХЛІБ, або **ГЛЕВТЯК** — недопечений хліб

ГОРОХВЯНИК — млинець з горохового борошна

ГРЕЧАНИК — печиво з гречаного борошна

ГРІНКА — підсмажена скибка хліба

ГАЛЕТА — тонкий сухий коржик

ГРИС — те саме, що й висівки

ГРИСІК — дрібна пшенична (манна) крупа

ДЕРТЬ — грубозмелене зерно на борошно для годівлі худоби

ДЕРУНИ — оладки з тертої картоплі

ДІЖА — низька дерев'яна діжка, в якій готують тісто на хліб

ДОВАЖКА, або **ДОВАЖОК** — додаток до повної ваги хліба

ДРІЖДЖІ — одноклітинні грибки, які викликають спиртове квашення. Їх застосовують при хлібопеченню

ДУРРА — вид сорго, хлібна і кормова рослина

ДУХОВКА — залізна коробка в плиті, яку використовують для печення

ЕРГОТИЗМ — гостре захворювання від ріжків на житі

ЖИТО — колоскова рослина, зерно якої використовують на борошно для хліба

ЖИТНЯК — житній хліб

ЖНИВА — пора збирання врожаю колоскових рослин (збіжжя)

ЖОРНА — плескуваті два камені для розмелення зерна на борошно

- ЗАВИВАНЕЦЬ** — рід страви, в якій начинка загорнута всередину, може бути з тіста, але і з м'яса
- ЗАКАЛЕЦЬ** — глевкий шар печива над спідньою шкуринкою
- ЗАМІС** — кількість борошна на одну порцію тіста
- ЗАМІШКА** — рідка страва з борошна
- ЗАПАРА** — рідке тісто запарене водою, або молоком а потім заправлене дріжджами для замісу дріжджового тіста
- ЗАСЛІНКА** — лист бляхи з ручкою для закривання печі
- ЗАТІРКА** — страва зварена на воді, або на молоці з розтертого в дрібні кульки борошна з водою
- ЗБИРАЛЬНИЦТВО** — збирання природніх плодів, як спосіб господарювання
- ЗБІЖЖЯ** — рослини і зерно хлібних колоскових рослин
- ЗДОБА** — здобне печиво з додатком до тіста товщів, цукрів, меду, горіхів та різних прянощів
- КАВАЛОК** — кусок — шматок хліба
- КАЛАЧ** — білий хліб із крученого й переплетеного тіста
- КАЛИТА** — корж намазаний медом, вживають при врожінню на день св. Анарія
- КАНДЬОР** — рідка пшоняна або гречана каша, або рідка юшка з ячними крупами
- КАПАМА** — рід печива, тісто для якого має розтягуватися
- КАРАЧУН** — святочний різдвяний хліб в західних областях України
- КАРТОПЛЯНИК** — котлета з вареної картоплі
- КАЧАЛКА** — кусок циліндричного, валком, дерева для розкачування тіста
- КАША** — густа страва з пшона, рижу, або з різного роду крупи
- КАШНИК** — горня, в якому варять кашу

КВАС — кислуватий напій із житнього хліба або із житнього борошна з солодом

КВАША — страва з гречаного або житнього борошна з солодом

КЕКСИ — здобні коржиків чотирикутної форми

КИСІЛЬ — драглива страва з ягідного або овочевого соку з додатком крохмалю

КЛЕЙКОВИНА — клейка білкова речовина в зерні збіжжя

КНИШ — рід білого хліба з загнутими краями всередину, перед тим змазаними салом, маслом, чи олією

КНИШИК — менший розміром книш або рід малих пиріжків з відкритою начинкою

КОЛИВО — поминальна каша з пшениці або з рижу

КОЛОБОК — малий круглий хлібець

КОПИСТКА — вузька дерев'яна лопаточка для розмішування тіста

КОРЖ — плоске печиво круглої форми з прісного тіста

КОРЖИК — зменшеного розміру корж

КОРЖИЧКИ — дрібне солодке печиво з цукром або з медом, різної форми

КОРОВАЙ — великий круглий пухкий хліб з прикрасами на поверхні, який печуть на весілля

КРЕНДЕЛЬ — виріб з тіста формою схожий на вісімку

КРИХТА — маленький шматочок хліба

КРУПА — подріблені зерна збіжжя

КРУПНИК — юшка з крупою

КРУПЧАТКА — найкраще борошно, те саме, що й питлівка

КУКУРУДЗЯНКА — крупи з кукурудзи, також страва з таких круп

КУЛАГА — пісна страва з борошна, іноді з додатком овочів та ягід, щось як густий кисіль

КУЛЕСА — страва з кукурудзяного борошна

КУЛІШ — юшка з пшоном

- КУТЯ** — обрядова каша з пшениці або з ячменю, часом з рижу, з медом і маком на Свят Вечір або на Голодну Кутю
- ЛАМАНЕЦЬ** — відламаний шматок коржа, заправлений маковим молоком
- ЛАПША** — локшина
- ЛЕМІШКА** — страва з густо запареного гречаного боршна
- ЛЕЖЕНЬ** — рід весільного печива
- ЛОБОДЯНИК** — хліб з лободою
- ЛОГАЗА** — ячна каша
- ЛОКША** — **ЛОКШИНА** — виріб з прісного пшеничного тіста у вигляді смужок
- МАЗУРОК** — вид сухого солодкого печива з мигдалем
- МАКАРОНИ** — харчовий продукт з прісного тіста у вигляді довгих рурочок
- МАКАРОННИК** — запіканка з макаронів
- МАКІВНИК** — коржик з маком і медом
- МАКОВИК** — завиване печиво з маком
- МАКОГІН** — товкач, яким розтирають мак у макітрі
- МАКОРЖЕНИК** — корж з маком
- МАЛАЙ** — хліб з кукурудзяного борошна
- МАМАЛИГА** — густа каша з кукурудзяного борошна
- МАНДРИКИ** — виріб із тіста й сиру, один із видів сирника
- МАНКА** — манна крупа
- МАНТУЛКИ** — дрібні солодоші для дітей
- МАРЦИПАН** — солодкий виріб з мигдалів, меду, цукру, горіхів
- МАТОРЖЕНИК** — солодкий коржик з маком і медом
- МАЦА** — жидівське пейзахове прісне печиво з пшеничного борошна
- МЕДІВНИК** — або **МЕДЯНИК** — пшеничне печиво з медом і горіхами
- МЕЛАЙ** — хліб з кукурудзяного борошна

МЕЛИВО — або **МЛИВО** — кількість зерна, яке засипають на мелення у млині
МЕРЕНГА — печиво з білків, сметани та з цукру
МЛИН — технічна споруда, де мелють збіжжя на борошно
МЛИНЕЦЬ — тонкий коржик з рідкого тіста
МНИШКИ — варені коржики із сиру з борошном
МУКА — те саме, що й борошно
М'ЯКУШКА — м'ягка частина хліба, що знаходиться під шкуринкою
НАСУЩНИК — хліб, як основа харчування людини
ОБАРІНОК — бублик
ОБМЕТИЦЯ — рештка борошна, яке змітають з каменя в млині
ОДРОБИНА — крихта
ОКРАЄЦЬ — скибка хліба з непчатого кінця
ОКРУШИНА —, **ОКРУШИНКА** —, **ОКРУШКА** — те саме, що крихта
ОЛАДКА — невеликий товстий млинець
ОПАРА — заправлене дріжджами, або закваскою, рідке тісто, яке потім учиняють
ОПРІСНИК —, або **ОПРІСНОК** — корж з прісного тіста
ОЩИПОК — прісний корж, вівсяний корж
ПАЛЯНИЦЯ — хлібина
ПАМПУХ — або **ПАМПУШКА** — невеличка кругла булочка
ПАПА — хліб на мові немовлят, так само **ПАПКА**, або **ПАПОЧКА**
ПАПУШНИК — рід пшеничного дріжджевого печива
ПАРТИКА — скиба хліба
ПАСКА — святочне солодке печиво з пшеничного борошна циліндричної форми, печуть для свят Великодня
ПАШНЯ — зерно збіжжя на посів
ПЕКАР — людина, яка пече хліб

ПЕКАРНЯ — підприємство, де печуть хліб
ПЕЛЬМЕНІ — рід вареників, які начиняють сирым м'ясом
ПЕНЦАК — груба ячна крупа
ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ — пиріг у декілька верств з начинкою
ПЕРЕПІЧАЙКА — жінка, яка випікає різне дрібне печиво на продаж
ПЕРЕПІЧКА — корж з квасного тіста, поколотий ножем та помащений олією, печеться край печі на сковороді
ПЕРЛОВКА — або **ПЕРЛІВКА** — ячна крупа, або каша з цієї крупи
ПЕЧИВО — солодкі вироби з борошна, кондиторські вироби
ПИРИГ — рід великого печива з начинкою, буває відкритий і закритий
ПИРИЖНИК — той, хто пече пироги або продає їх
ПИРИЖНИЦЯ — та, хто пече або продає пироги
ПИРИЖОК — малий розміром пиріг
ПИРОЖНЕ — солодке печиво, те саме, що й тісточко
ПИТЕЛЬ — млин, на якому мелять біле борошно особливим способом, пристрій у такому млині, що відсіває борошно, і борошно з такого млина
ПИТЛЮВАТИ — молоти і просівати борошно особливого дрібного помолу
ПИТЛЬОВАНКА — питльоване борошно
ПІДПАЛОК — перепічка
ПІДПЕКА — дуже припалене місце на хлібині
ПІРНИК — пряник
ПІЦЦА — італійський прісний корж
ПІЧ — споруда для випікання хліба
ПІЧНИК — майстер, який мурує печі
ПЛЕСКАНЕЦЬ — коржик із тіста
ПЛЕСКАЧ — круглий плескатий хліб
ПЛЕТУНИ — кренделі

- ПОДОВИЙ ХЛІБ** — хліб спечений на поду, на черені печі
- ПОЖИВА** — загальна назва харчів
- ПОЛБА** — один із видів древньої пшениці
- ПОМЕЛ** — перетворення зерна на борошно шляхом розтирання його на каменях або на вальцях
- ПОМОЛЕЦЬ** — той, хто привіз зерно до млина молоти його
- ПОМ'ЯНИК** — просфора в Поминальну Суботу
- ПОНЧИК** — круглий солодкий пиріжок смажений в олії або в маслі
- ПОСАДЧИЦЯ** — робітниця, яка саджає хліб у піч
- ПОСТАВ** — пара млинових жорен, з яких одне нерухоме, а друге обертається на ньому
- ПОТАПЦІ** — підсушені невеликі шматочки хліба, їх їдять з водою, молоком або з риб'ячою юшкою, щось, як грінки
- ПРИПІЧКА** — збільшення ваги хліба понад вагу зужитого борошна
- ПРИСНЕ ТІСТО** — без закваски, без дріжджів
- ПРОСКУРА** — білий хлібець особливої форми, який використовують в Православній Церкві
- ПРОСКУРКА** — здрібніле від проскура
- ПРОСО** — колоскова рослина, з зерна якої одержують пшоно
- ПРОСОРУШКА** — машина для перероблення проса на пшоно
- ПРОСЯНИК** — хліб з проса
- ПРЯНИК** — товстий солодкий корж приготовлений на меду, мелясі, з додатком прянощів
- ПРЯНИЧНИК** — той, хто пече або продає пряники
- ПРЯНИЧНИЦЯ** — та, що пече або продає пряники
- ПУНДИКИ** — рід печива або пиріжків
- ПУТРЯ** — страва з ячної крупи з солодким квасом
- ПУХКЕНИК** — рід солодкого печива з дріжджевого тіста

ПШЕНИЦЯ — рід головної збіжжевої рослини, з зерна якої виробляють біле борошно, крупу та інші продукти

ПШЕНИЧКА — популярна назва кукурудзи, як рослини, або лиш її качана

ПШІНКА — одна із популярних назв кукурудзи

ПШОНО — крупа із проса

РАЗОВКА — грубо змелене борошно

РЕПАНЕЦЬ — порепаний хліб

РЕПАНИК — порепаний хліб

РИЖ — або **РИС** — круп'яна колоскова збіжжева рослина

РОГАЛИК — невелика булочка роговатої форми

РОГАЛЬ — булочка форми рогу

РОЗМЕЛ — розмелювання зерна на борошно

РОЗОЧКА — булочка з загнутими всередину ріжками

РОЗТЯГАЙ — пиріжок відкритий зверху

РОЗЧИНА — або **РОЩИНА** — закваска для тіста

САГО — крупи із серцевини сагової пальми, а сурогат саго із крохмалю картопляного, або кукурудзяного

САЙКА — невеличка подовгаста пшенична булочка

САЛАМАХА — **САЛАМАТА** — **СОЛОМАХА** — страва з хліба, часнику, квасу, або з завареного на воді гречаного борошна

САНДВІЧ — дві складені між собою скибки хліба з маслом, сиром, ковбасою й т. п. начинкою між ними

СИВУХА — горілка із борошна

СИРІВЕЦЬ — хлібний квас

СИРНИК — корж із сиру, або пиріжок з сиром

СИТНИК — хліб із борошна просіяного через сито

СИТО — густа сітка напнута на обруч для просівання борошна

СІВАЛКА — с-г машина для висіву насіння

СІВАЧ — той, хто висіває насіння на ґрунт

СКИБА — відрізана плоска частина хліба

СКИРТА — складене певним способом немолочене збіжжя
СКОЛОТЯНИК — оладка на сколотинах
СКОРИНА — тверда поверхня хліба
СЛАСТЬОНИ — рід оладок
СЛОЙКА — булочка із слоїнового тіста
СЛОЙОНЕ ТІСТО — печиво із декількох верств
СОЛОЖЕНИК — солодкий пиріг
СНІДАНОК — страви на снідання
СНІДАННЯ — час, коли споживають сніданок
СНІП — оберемок стебел збіжжя з колоссям, зв'язаних до купи
СОЛОД — штучно проросле збіжжя для виробу пива
СОЛОДУХА — страва із житнього солоду
СОЛОЖЕНИК — солодкий пиріг
СОЛОМКА — рід макаронів тонких, як солома
СОРГО — колоскова збіжжева рослина поширена в культурі в теплих краях
СПИЧКА — загострена паличка, яка в побуті українського народу виконувала ролю виделки
СПІДНЯК — спідній камінь у жорен
СТРИРАНКА — страва із заколоченого борошна
СТІЛЬНИЦЯ — широка дошка, на якій виробляють тісто
СТОДОЛА — будівля для зберігання немолоченого збіжжя
СТУЛЕНЬ — рід пирога без начинки, складаний корж
СТРУДЕЛЬ — пиріг скручений у рурку
СТУПА — пристрій для товчення в ньому зерна товкачем
СУРЖИК — мішанина насіння декількох родів збіжжя й борошно з такої мішанини
СУХАР — засушений шматок хліба
ТЕТЕРЯ — страва з борошна, або з розмочених сухарів
ТІСТО — борошно заколочене з водою

ТІСТОЧКО — солодке дрібне печиво
ТОВЧ — дерть з різного роду збіжжя
ТОКАН — каша з кукурудзяного борошна
ТОРТ — здобне печиво великої кальорійної вартости,
 круглої форми з висотою меншою від проміру
ТУЛЕНИК — рід книша
УШКО — або ВУШКО — маленькі вареники, вживають
 їх не окремо, а в рідкій страві, як борщ, юшка й т.
 п.
ФРАНЗОЛЯ — французька булка
ХЛІБИНА — один буханець хліба
ХЛІБЕНЯ — мала хлібина
ХРУСТИ — рід печива смаженого в товщі
ХРУЩИКИ — здрібніле для хрустів
ЦІЛУШКА — краєць хліба
ЧИР — рідка страва заколочена з борошном
ШИШКА — мале весільне печиво
ШУЛИКИ — коржі поламани на окремі шматки
ЯЧНИК — хліб з ячного борошна

Д Р У К О В А Н І П Р А Ц І

Г А В Р И Л А Г О Р Д І Є Н К А

1. «КОНЮШИНА», ЯК ЇЇ ПЛЕКАТИ ТА ЯКА З НЕЇ КОРИСТЬ». Львів, 1929.
2. «СОЯ», ЯК ЇЇ ПЛЕКАТИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИ. Львів, 1930.
3. «ВЕРХОВИНСЬКІ СІНОКОСИ». Львів, 1934.
4. «ВЕРХОВИНСЬКІ ФАСОЛІ». Львів, 1934.
5. «ФІЗІОЛОГІЯ РОСЛИН». Регенсбург, 1946.
6. «АГРАРНА РЕФОРМА НА ВОЛИНІ В ХVІ. СТОЛІТТІ ». Вінніпег, 1962.
7. «ІСТОРІЯ КУЛЬТУРНИХ РОСЛИН». Мюнхен, 1970.
8. «ЧЕРВОНА КАЛИНА». Торонто, 1973.
9. «ПІД ЩИТОМ МАРСА» (СПОГАДИ) ТОМ І. Філядельфія, 1976.
10. «ПІД ЩИТОМ МАРСА» (СПОГАДИ) ТОМ ІІ. Філядельфія, 1977.

Л І Т Е Р А Т У Р А

1. ХЛІБ. ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВІСТЬ. ХЛІБОПЕЧЕННЯ. «Українська Радянська Енциклопедія». Київ, 1954. Том 15. Ст. 498-499.
2. Юлій Ліпперт: «ІСТОРІЯ КУЛЬТУРИ». Нью-Йорк-Відень-Львів-Київ, 1922.
3. МУКА. «Большая Советская Энциклопедия», Москва, 1954. Том 28. Ст. 535-537.
4. ОБМЕН ВЕЩЕСТВ «Большая Советская Энциклопедия», Москва, 1954. Том 33. Ст. 112-116.
5. ПИТАНИЕ. «Большая Советская Энциклопедия». Москва, 1955. Том 33. Ст. 112-116.
6. ХЛЕБ. «Большая Советская Энциклопедия». Москва, 1957. Том 46. Ст. 201-212.
7. С. А. Семенов: «Происхождение земледелия». Ленинград, 1974.
8. М. О. Косвен: «Очерки истории первобытной культуры». Москва, 1957.
9. «ВОЗНИКНОВЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЗЕМЛЕ—ДЕЛИЯ». Москва, 1967.
10. В. Д. Блаватский: «Земледелие в античных государствах Северного Причерноморья». Москва, 1953.
11. В. Ф. Горленко - І. Д. Бойко - О. С. Куницький: «Народна землеробська техніка українців». Київ, 1971.
12. Энциклопедический Словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона. СПб, 1903, том XXXVII, ст. 443-446.
13. Энциклопедический Словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона, СПб, 1896. Том XVII, ст. 412-414.
14. ГЕОПОНИКИ. Византийская С-Х Энциклопедия X. века. Москва-Ленинград, 1960.
15. Катон-Варрон-Колумелла-Плиний О сельском хозяйстве. Москва, 1957.

16. Марк Порций Катон: «Земледелие». Москва-Ленінград, 1950.
17. Л. Нидерле: «Славянские древности». Москва, 1956.
18. Михайло Грушевський: «Історія України-Руси». Нью Йорк, 1954. Том I.
19. Наталія Полонська-Василенко: «Запоріжжя XVIII століття та його спадщина». Мюнхен, 1967. Том II.
20. М. М. Кулешов: «Зернові колосові культури». Київ, 1959.
21. Й. Я. Самолевський: «Пшениці Української РСР та їх якість». Київ, 1965.
22. М. Фасмер: «Этимологический Словарь русского языка». Москва, 1973. Том IV. Ст. 241-242.
23. В. В. Мартынов: «Славяно-германское лексическое взаимодействие древнейшей поры». Минск, 1963. Ст. 85-88.
24. В. Л. Кретович: «Основы биохимии растений». Москва, 1964.
25. А. П. Иванов: «Рожь», Ленінград-Москва, 1961.
26. М. М. Самсонов: «Сильные и твердые пшеницы СССР». Москва, 1967.
27. Я. Г. Полячек: «Состав пищевых продуктов и их калорийность». Москва, 1959.
28. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРО—ДУКТОВ. Москва, 1976.
29. БИОХЕМИЯ ЗЕРНА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ. Сборник 7. Москва, 1964.
30. БИОХЕМИЯ ЗЕРНА. Выпуск XXXV. Москва, 1957.
31. Е. Н. Данилова - К. Е. Цуркова: «Пищевая ценность хлебо-булочных изделий». Москва, 1973.
32. Г. С. Егорова-С. И. Ремизова: «Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. Москва, 1972.
33. Г. Елизаветин: «Всеми голова». Москва, 1967.

34. И. М. Ройтер: Справочник по хлебопекарному производству. Москва, 1977.
36. А. А. Покровский: Беседы о питании. Москва, 1964.
37. М. Васильев: «Растения и человек». Москва, 1968.
38. Н. Н. Овчинников-Н. М. Шиханова: «Секреты зерновых», Москва, 1973.
39. И. Н. Вольпер: «Легенды и быль о продуктах». Москва, 1969.
40. С. Д. Хусид: «Измельчение зерна». Москва, 1958.
41. Б. Д. Греков: «Крестьяне на Руси». Книга I. Москва, 1952.
42. Б. Д. Греков: «Крестьяне на Руси». Книга II. Москва, 1954.
43. Проф. Хведір Вовк: «Студії з української етнографії та етнології». Прага, 1927.
44. Иван Котляревський: «ЕНЕЇДА». 1948. В-во «Заграда».
45. Л. Ф. Артюх: «Українська народна кулінарія». Київ, 1977.
46. Н. П. Русин — Л. А. Флит: «Солнце и хлеб». Ленинград, 1971.
47. А. И. Степанов: «Хлеб России». Москва, 1973.
48. М. Л. Рева — Н. Н. Рева: «Дикі їстівні рослини України». Київ, 1976.
49. Гаврило Гордієнко: «Історія культурних рослин». Мюнхен, 1970.
50. В. О. Голубицький: Запорізька Січ в останні часи свого існування 1734-1775. Київ, 1961.
51. К. Н. Коптев: «Обработка зерна в Новгороде и Пскове в XVI в». Материалы по истории земледелия СССР». Сборник III. Москва, 1959. Ст. 138-139.
52. Народное хозяйство СССР за 60 лет. Москва, 1977.

53. Николай Арсеньев: «О литургии и таинстве евхаристии». Париж.
54. Г. П. Федотов: «Святые Древней Руси». Нью Йорк, 1960.
55. «ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ПРОЗА КИЕВСКОЙ РУСИ XI—XIII ВЕКОВ. Москва, 1967.
56. «ЄВХАРИСТІЯ». «Українське Православне Слово», ч. 5. Травень, 1968. Ст. 8.
57. Михайло Ковба: «Історія пшеничного хліба». «Наука і Суспільство», ч. 2. Київ, 1974. Ст. 37-43
Крім того були використані численні статті й короткі замітки на тему про хліб у періодичних публікаціях українських, російських, американських і німецьких.
58. Ottov Slovník Naučný. Díl 12. Str. 230-232. Praha, 1897.
59. Der Grosse Brockhaus, Band 3 Ss. 379-383. Leipzig, 1929.
60. The New International Encyclopedia, Vol. III. Pp. 441-446. New York, 1904.
61. The Encyclopedia Americana. Vol. 4, pp. 132-137.
61. The Encyclopedia Americana. Vol. 4. pp. 480-488. New-York, 1977.
62. Encyklopedia Britannica, Vol. 4. pp. 132-137. Cicago, 1973.
63. Reay Tannahill: Food in History, New York, 1973.
64. Reay Tannahill: Kulturgeschichte des Essens. Wien-Berlin, 1973.
65. Dr. G. Mouller: Die Heffen, Stuttgart, 1961.
66. Prof. Dr. Erich Moehle: Vom Mutterkorn. Stuttgart, 1953.
67. Dr. Christine Schwar: Die Staerke Stuttgart, 1958.
68. Walter Greiling: Mehr Brot fuer mehr Menschen, Stuttgart, 1963.
69. Chr. Diederich Hahn: Pflanzen machen Revolution. Hildesheim, 1956.

70. Herman Roempp: Unser taeglich Brot. Stuttgart, 1959.
71. Dr. Gerhard Venzmer: Weissbrot oder Schwarzbrot? "Kosmos", Heft 10. October 1964. Ss. 454-456.
72. Dr. H. Thaler: Vollkornbrot. "Kosmos", Stuttgart, 1941. Ss. 98-100.
73. John Storck & Walter Dorwin Teague: Flour for Man's Bread. Minneapolis, 1952.
74. H. E. Jacob: Six Thousand Year of Bread. Its holy and Unholy History. Garden City, 1954.
75. Richard Bennett & John Elton: History of Corn Milling. Vol. III. Liverpool-London, 1900.
76. Maria Floris: Bakery Cakes and simpe Confectionery, New York, 1970.
77. Harry Snyder: Bread, New York, 1930.
78. Rumer Godden: "Bread". "These Simple Things". Pp. 41-52. New York, 1965.
79. John Rhan Braue: Ucle John's Original Bread Book. New York, 1969.
80. Isaac Asimov: The Chemicals of Life. New York & Toronto, 1954.
81. Katharine Elizabeth Dopp: The Early Farmers. New York, 1936.
82. P. E. Norris: About Wheat Germ. London, 1957.
83. Floss & Stan Dworkin: Bake your Own Bread and be Healthier. New York, 1973.
84. Ted & Jean Kaufman: The Complete Bread Book. New York, 1969.
85. Jane Adams: Peace and Bread in Time of War. Boston, 1960.
86. W. R. Aykroyd & Joyce Doughtty: Wheat in Human Nutrition. Rome, 1970.
87. W. C. Lowdermilk: Conquest of the Land through Seven Thousand Years. Washington, 1952.
88. Arthur W. Snyder, Ph. D.: Food that preserve the Alkaline Reserve. Los Angeles, 1957.

89. William Longgood: *The Poison in your Food*. New York, 1962.
90. F. L. Dunlap, Sc. D.: *White Versus Brown Flour*. 1945.
91. Lewis Eynon & J. Henry Lane: *Starch — its Chemistry, Technology and Uses*. Cambridge, 1928.
92. Kirby Brumfield: *This was Wheat Farming*. New York, 1956.
93. Anna H. Koffler: *Grasses and Cereals*. "The Garden Journal". Vol 6. No. 6. Nov.-Dec. 1956. New York.
94. Linda R. Caporaël: *Salem's Witches: Was there a Satan in the rye?* "Horticulture", Vol. LIV. Numb. 6. June 1976. Pp. 12-19.
95. Wilhelm Mannhardt: *WALD - UND FELDKULTE*. Erster Band. *Der Baumkultus der Germanen und ihrer Nachbarstaemme. Mythologische Untersuchungen*. Darmstadt, 1963.
96. Ernst Klein: *Die Historische Pfluege der Hohenheimer Sammlung landwirtschaftlicher Geraete und Maschinen*. Stuttgart, 1967.
97. *Festgebaeke deutscher Landschften*. Bielefeld.
98. WALTHER Adrian: *So wurde Brot aus Haim und Glut*. Bielefeld, 1959.
99. Edward Hyams: *Soil and Civilization*. London & New York, 1952.
100. Adrian Bailey: *The Blessings of Bread*. New York & London, 1975.
101. Lorna Walker & Joyce Hughes: *THE COMPLETE BREAD BOOK*. New York, 1977.

КОМУ ПРИСВЯЧЕНО ЦЮ КНИГУ?

Дня 3 травня 1909 року в селі Звірові Луцького повіту на Волині в родині о. діякона Данила Никифоровича Омельчука і його дружини Анни Вячеславни народилася їхня перша дитина — донечка, якій при хрещенню й надали ім'я Неоніла.

Вже на третьому році життя дівчинка Нілочка стала вперше «Переміщеною Особою» (Голосне пізніше ДП!), коли родина Омельчуків переселилася із села Звірова в село Старосілля, так само Луцького повіту.

Десь в небесах поміж зорями були вже накреслені стежки, по яких піде в житті Неоніла Омельчуківна, бо вже в 1915 році вона стає «справжньою» «Переміщеною Особою», бо в наслідку воєнних дій її родина була «переміщена» з місця сталого побуту в Старосілля, спочатку до Житомира, пізніше до Вінниці й остаточно аж до Прилук на Полтавщині.

Ще до закінчення війни родина Омельчуків повертається до Старосілля, а по закінченню війни Старосілля опиняється в межах Польської Республіки. Панночка Омельчуківна вступає до російської дівочої гімназії в Луцьку, та незабаром переходить до мішаної української гімназії імени Лесі Українки в Луцьку, яку й закінчує року 1927.

Пробуджена визвольною боротьбою українська національна стихія опановує українську молодь, серед якої панночка Омельчуківна бере активну участь, українська національна освіта, одержана в українській гімназії, формують українську молоду людину й на закінчення гімназії року 1927 Неоніла Омельчуківна це вже цілком зформована молода українська патріотка. Бо

крім того вона була і членом пластового куреня ч. 73, імени Лесі Українки.

На цей час в Луцькій гімназії був лікарем Модест Левицький, який переїхав туди із Подєбрад і привіз із собою славу про Українську Господарську Академію. Тому, напевно не без впливу Модеста Левицького панночка Неоніла Омельчуківна ще раз стає «Переміщеною Особою», бо переїздить до Подєбрад, вступає там на Агрономічний Факультет УГА в ЧСР, пильно студіює, виявляє активність у студетському житті, належить до Студентської Громади, до Агрономічного Т-ва, до Академічного Хору, до Рідної Школи, до Союзу Українок, до Клубу читачів і т. п.

З належними успіхами закінчує студії, здає дипломний іспит, захищає дипломну працю на тему «Про клуби фермерської молоді в Північній Америці» й одержує диплом інженера — агронома.

В мурах спільної Альма Матер панночка Неоніла Омельчуківна пізнає також інженера — агронома, автора цієї книги, Гаврила Гордієнка, стає знову «Переміщеною Особою», бо переїжджає на Закарпаття, де й відбувається між ними шлюб дня 5 серпня 1932 року в Нижньому Студеному Волівської округи.

На цьому місці треба з великою вдячністю згадати природню, здорову філософію Анни Вячеславни Омельчук у справі виховання дітей, яка стало твердила, що «панувати» кожний потрапить, а «працювати», себто вміти й знати й систематично працювати це не так просто, цього треба навчитися й до цього треба привчитися.

Згідно цих засад і була вихована панночка Неоніла Омельчуківна. Коли вона перестала вже бути панночкою Омельчуківною, а стала пані Гордієнко та ще «Переміщеною Особою», та ще не тільки по поверхні нашої планети, але й на декілька століть у минулі епохи, де ще не дійшли до печення хліба, бо ще їли розтріска-

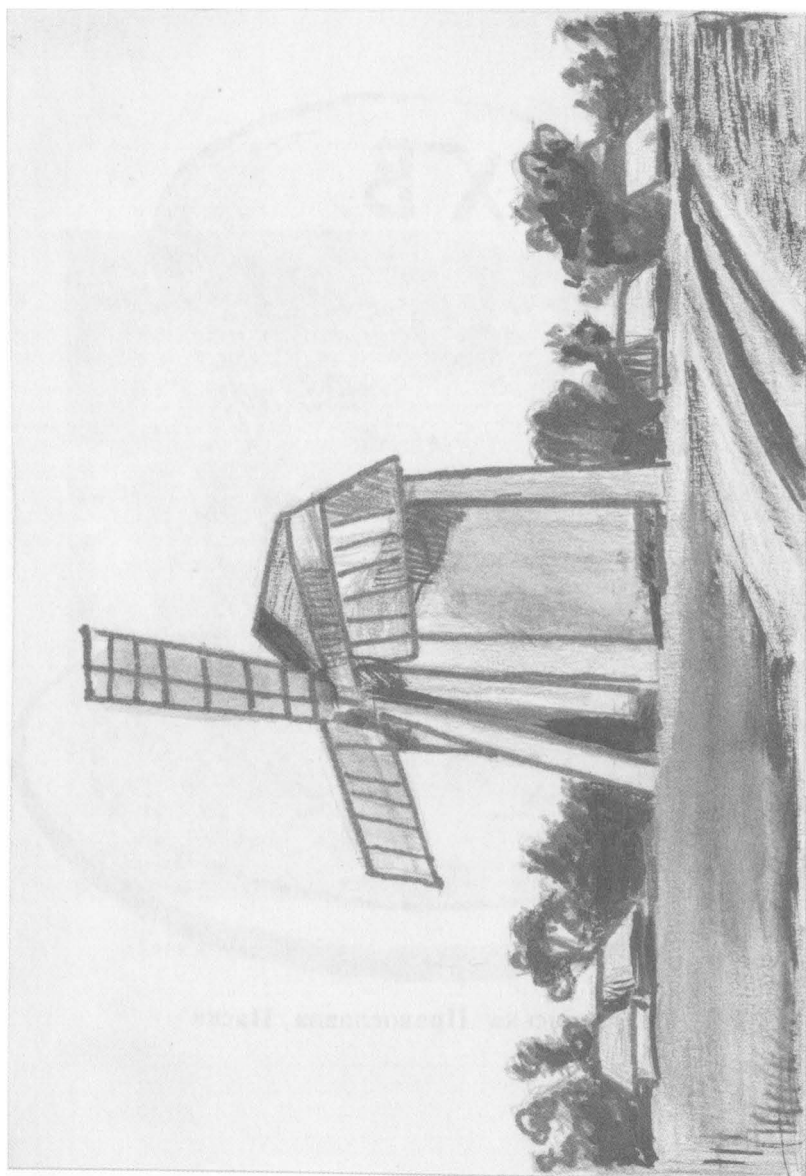
ний біб та горох, варили ще шойно чир та поволі наближалися до варення густого токану. А з вівса шойно починали пекти ошипки.

То нам прибулим із Чехії -- країни на той час уже високої пекарської культури, було б не зовсім легко обійтися без печення хліба, як би не «новоспечена» пані Гордієнко не була навчена пекти хліб ще з дому, ще в материній печі.

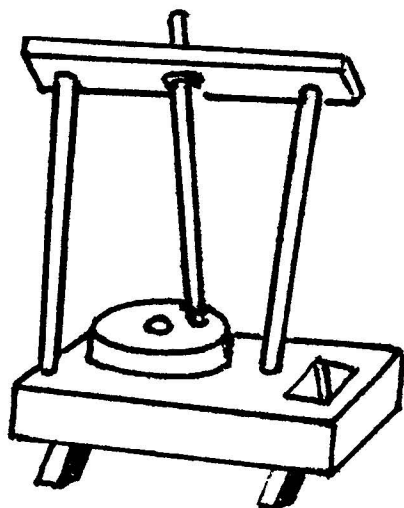
Дальша доля не скупилася нам бути не раз і не двічі «Переміщеними Особами», а щодо продукції хліба, то доводилося не тільки пробувати хліб з багатьох печей, але й пекти, як не з самої картоплі сухі коржі, ледве скріплені слідами борошна. І молоти на жорнах та ще по ночах, бож нелегально.

Та все проминуло й поволі повернулися ми з епох давніх у сучасну нам епоху і цивілізації й культури. Мало коли й доводиться пекти буденний хліб, зате частіше доводиться пекти різноманітне печиво, яке лиш належить до української хати із завершенням пишними пасками та багатющими тортами.

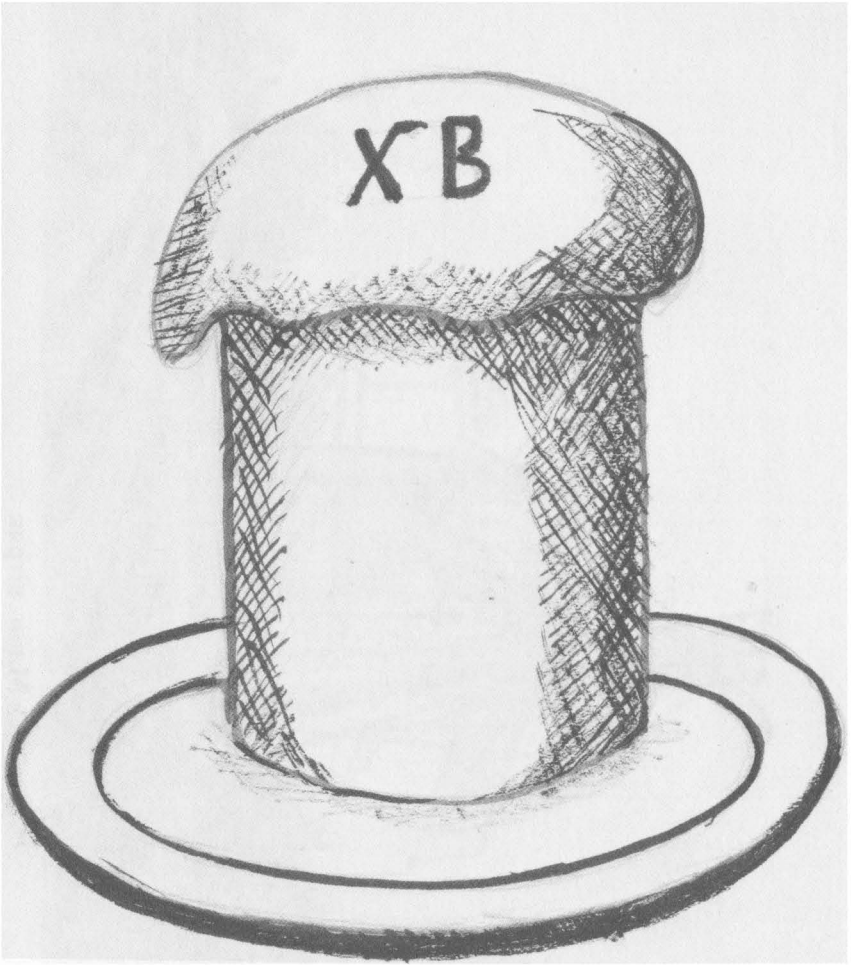
Все це виконувала й виконує з неперевершеним майстерством та з безконечно довгим досвідом Пані Неоніла Данилівна Гордієнко! Тому, щоб не тільки висловити мою вдячність за щастя, яке вона принесла в наше подружжя, за любов, з якою вона нерозлучно провадить мене в усіх етапах нашої «Переміщеної» долі, але й за хліб насущний, якого вона стало була співтворцем, цю свою працю з широю відданістю присвячую — **МОЇЙ ДРУЖИНІ!**



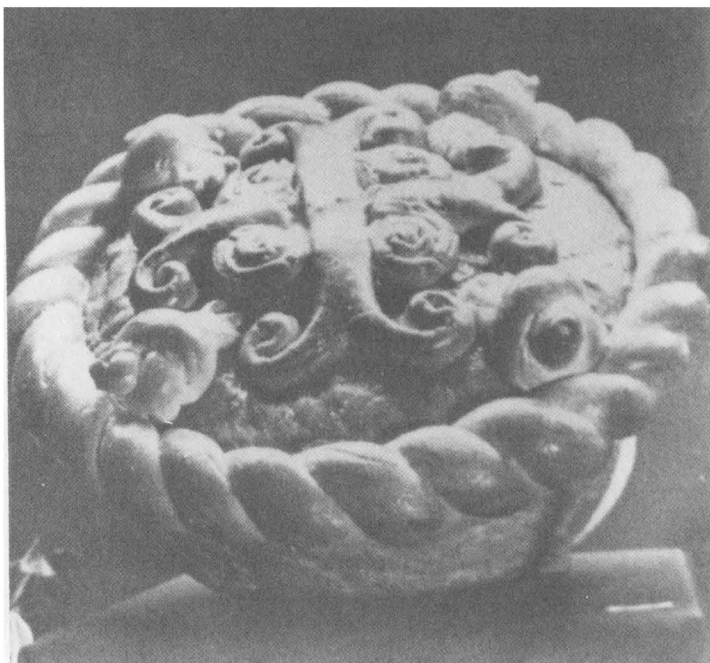
Млин вітряк



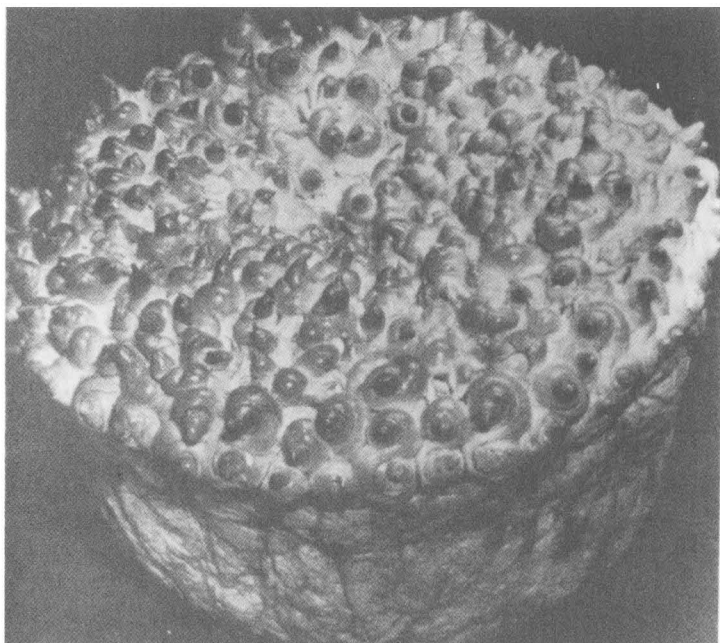
Жорна



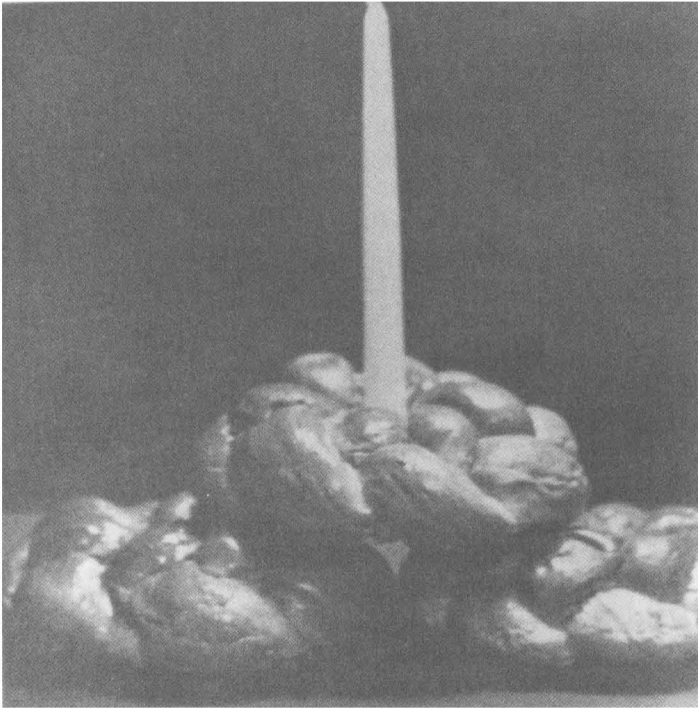
Українська Православна Паска



Паска із Західніх областей України



Коровай



Різдвяний калач

З М І С Т

5. Присвята
7. Передмова
11. Пожива первісних людей
12. Початки хліборобства
18. Збіжжя
20. Зерно
23. Технологія зерна
27. Борошно
32. Тісто
36. Сушене тісто
38. Хліб
41. Недоліки хліба
45. Другий хліб
47. Хліб в античній давнині
53. Деградація хліба
56. Збагачений хліб
59. Хліб в Україні
77. Назва хліба
80. Хліб і політика
88. Обрядовий хліб
98. Хліб в українських обрядах
105. Різноманітність хлібів
109. Голод
112. Молитва Господня
113. Українські поети про хліб. Петро Шкраб'юк:
Плуг
114. Василь Симоненко: Жорна
116. Кирило Курашкевич: Жорна
117. Іван Колядюк: Над жорнами
118. Олесь Доріченко: Вітряк
119. Василь Симоненко: Піч
121. Віктор Батюк: Балада про стіл

122. Тарас Шевченко: Наймичка
123. Григорій Коваль: Хліб
124. Іван Драч: Хліб
125. Андрій Малишко: Хліб
126. Андрій Малишко: Хліб
127. Любов Забашта: Наш хліб — сіль
128. Михайло Масло: Злото важкого колосся
129. Володимир Якименко: Сіль
130. Іван Чумак: Пшеничний місяць
131. Іван Гнатюк: «Кобзар»
132. Євген Гуцало: До любови звикаєм
133. Роман Лубківський: Потемнілі від сонця
134. Микола Данько: Стою у морі золотих хлібів
136. Іван Манжура: Чабанове горе
137. Валентина Ткаченко: Хліб Івана Франка
138. Любов Забашта: Хліб
139. Микола Тарновський: Рідний хліб
140. Василь Боровий: А коли вечерове сонце
141. Андрій Малишко: Хліб
142. Микола Нагнибіда: Малій Катерині
143. Платон Воронько: Білий хліб
145. Любов Забашта: Як пахне хліб
146. Любов Забашта: Балада про хліб
148. Павло Човнюк: А із печі іскри...
149. Наталка Матюх: Житній хліб
150. Петро Ребро: Чи це вам повідала мати
151. Валерій Бойченко: Хліб
152. Борис Нечерда: Ладо, моя Ладо
153. Борис Остапенко: Хлібина сходить
154. Валентина Кузьменко: Матінько, спечи мені паляницю
155. Юрій Петрук-Попик: За столом
156. Ростислав Братунь: Благословенне будь, зерно
157. Максим Рильський: Новий хліб
158. Лідія Компанієць: Буханець
159. Андрій Демиденко: Хліб

160. Анатолій Солонський: Хліб на столі
162. Максим Рильський: Не кидайсь хлібом
163. Іван Савич: Притча про хліб
164. Іван Савич: Велике відкриття
165. Іван Савич: З хлібом — сіллю
166. Михайло Масло: Я славлю хліб
167. Михайло Масло: Хліб
168. Богдан Кравців: Коровай
169. Микола Шаповал: Мій хліб насушний
170. Ліна Костенко: Вічна мати
171. Євген Бандуренко: Солдатський хліб
173. Ніна Гнатюк: Хліб
174. Дмитро Павличко: Хліб
175. Анатолій Космаченко: Люб'язна бесіда
176. Дрібні перлини про хліб
179. Народня мудрість про хліб
181. Словник
192. «Друковані праці Гаврила Гордієнка»
193. «Література» •
199. Кому присвячено цю книгу?
202. Ілюстрації

