

ХЛІБ У ЧАСИ ВІЙНИ

Національний університет харчових технологій

к.т.н., доцент Ю.В. Бондаренко

Кожен день ми зустрічаємо з хлібом: без нього не обходиться – ні скромний сніданок, ні щоденний обід, ні святковий стіл. Він супроводжує нас від народження до глибокої старості.

У світі мало цінностей, які як хліб, ні на день, ні на годину не втрачали б свого значення. Так, Михайло Стельмах писав: *"На колосі, на звичайному і незвичайно дивовижному - сивому колосі жита і золотому пшениці - з віку у вік трималася людська доля!"*.

Хліб для людини вічний символ життя, благополуччя і достатку. Не даремно поет Василь Симоненко сказав:

*Та нехай над землею година
Чи негода лютує і рве -
Вічна мудрість простої людини
В паляниці звичайній живе.*

Та чи дійсно всі ми з вами до глибини своєї душі сприймаємо сенс цих слів, а не просто як гарні фрази.

Сьогодні, коли полиці магазинів багаті розмаїттям хліба, Ми - покоління, яке не знало лихоліть війни, голоду, не усвідомлюємо справжньої його цінності і ціни. Не усвідомлюємо всієї суті, коли чуємо: «Хліб – це життя».

Зрозуміти цінність хліба мирного часу не можна, не знаючи про хліб війни.

Війна... Страшне слово, скільки в ньому ненависті, злості, крові, сліз, розбитих сердець, скалічених доль, смертей, болю, а разом це відвага, мужність, героїзм, подвиг і нарешті Перемога!

Люди знали, як пахне перемога, люди знали, що хліб пахне – життям.

У роки Великої Вітчизняної війни хліб цінився дорожче золота. Він був не тільки головним продуктом харчування, а й мірилом життя, найважливішим політичним питанням країни. Якби поразка сталася на хлібному фронті, то це означало підрип всієї потенційної потужності країни.

Фашисти не випадково напали на нашу Батьківщину в сорок першому, в кінці червня, коли всі хлібні поля набирали силу. Перший удар було завдано саме по хлібу. На своєму шляху вони спалювали та витоптували поля пшениці.

Незважаючи на колосальні труднощі, країна в 1941-1945 рр. забезпечувала армію і трудівників тилу хлібом, під час вирішуючи найскладніші завдання, пов'язані з відсутністю сировини.

Хліб був різним під час війни: фронтовий, тиловий, блокадний, хліб окупованих районів, хліб концлагерів. Різний, але такий схожий. Мало в ньому було основної сировини борошна, а більше різних добавок, часто навіть не їстівних.

Я помню хлеб, военный, горький.

Он весь почти из лебеды.

В нем в каждой корке, в каждой крошке

Был горький вкус людской беды.

За вказівкою уряду було налагоджено виробництво хліба для населення та фронту в умовах великого дефіциту сировини. Для централізованої випічки хліба використовувалися виробничі потужності хлібозаводів і пекарень. Московським технологічним інститутом харчової промисловості розроблено рецепт робочого хліба, який спеціальними наказами та інструкціями доводився до всіх діючих підприємств галузі. Однак борошна не вистачало і до складу хліба, який випікали для населення, включали картоплю та різні добавки.

В умовах дефіциту продукти харчування та хліб видавали за картками. Для прикладу: робочі механічного цеху отримували по 700 грамів хліба на день, а службовці по 400 г, ковалі - 1 кг, шліфувальники - 800 г. Картки видавали без права їх відновлення у разі втрати.

Хліб складав 80 % харчування солдат. Замовлення військових частин підприємствами виконувалися в першочерговому порядку.

Для солдатів фронту, в умовах дефіциту житнього борошна, у приготуванні хліба широко використовували ячмінне борошно. Так, хліб до складу якого входило 30 % ячмінного борошна майже не поступався житньому, тісто отримували більш густим та випікалося воно довше, суттєві зміни до

технологічного процесу вносити не доводилося. Такий хліб називали «Сталінградським».

З часом закінчилося ячмінне борошно і хліб, який привозили на фронт з тилу, складався з 40 % борошна житнього змеленого з цілого зерна без відходів, соєвого борошна, макухи, бурякового жмиху. В останні роки війни борошна в такому хлібі було лише 10 відсотків.

Часто траплялося, що доставити хліб у потрібне місце було не можливо. І тоді фронтові пекарі випікали хліб прямо на полях битв - в земляних печах. Часом - під обстрілом. Ці печі були трьох видів: звичайні земляні; земляні, обмазані в середині товстим шаром глини; земляні, облицьовані в середині цеглою. У них випікали формовий та подовий хліб.

Так, в 1941 р. для забезпечення військових підрозділів, зосереджених на Ржевському напрямку, місцевих ресурсів не вистачало, а підвезення хліба з тилу було не можливим. Для вирішення проблеми було створено фронтову піч з глини і цегли. Для її побудови було вибрано майданчик з приямком глибиною 70 мм. Така піч будувалася за 8 год, потім 8-10 год сушилася, після чого готова була випекти до 240 кг хліба за 5 оборотів.

Продовольства не вистачало всюди, і для приготування хліба використовували, крім житнього борошна, все, що знаходили: мерзлі овочі, висівки, лободу, сіно, солому, половиу і т. д. Бували випадки, коли знаходили в палаючому місті обгоріле зерно пшениці. Це зерно спочатку замочували у воді на ніч, а вранці на м'ясорубці його перекручували і отримували «сире млинцеве борошно», яке змішували з картопляним місивом, додавали сіль, артилерійський солідол і пекли млинці.

У військовий час солдат намагалися забезпечувати також сухарями: були переважно чорні сухарі, однак були і білі, але використовувались в якості винятку. Добовий пайок сухарів у солдатів різних дивізій був від 200 г. Деякі не отримували пайок тижнями.

Про те, як виживало і голодувало місцеве населення окупованих територій, неможливо чути і читати без сліз. Чим вони жили, що їли, за межами розуміння

нинішніх поколінь. Кожна жива травинка, гілочка із зернятками, лущиння від овочів – все використовувалося для приготування хліба.

Один чоловік, який тоді був маленьким хлопчиком, згадував: «Пам'ятаю темний, в'язкий, маленький шматочок чорного хліба. Тільки один шматочок! На всіх – дорослих і дітей. На весь день. І мама повільно розрізає його на однакові частинки. Пам'ятаю...»

Я помню хлеб.

Он черен был и липок.

Ржаной муки был

Грубоват помол

Но расплывались лица от улыбок.

Когда буханку ставили на стол.

У госпіталях, на окупованих німцями територіях, раненим солдатам замість хліба давали по дві ложки в день пшоняної каші.

Окрема сторінка страхіть війни блокада Ленінграду, в якому між хлібом і життям стояв знак рівності.

У блокадному Ленінграді працювали шість хлібозаводів. Довгий час технологію виготовлення хліба у цей період приховували - у документах пекарів стояв гриф «для службового користування» і навіть «таємно».

Сьогодні, аналізуючи ці документи, можна простежити, як змінювалася рецептура хліба у блокадному Ленінграді.

До 15 вересня 1941, враховуючи запаси хлібних злаків, хліб випікали наступного складу: житнього борошна - 52 % , вівсяного - 30 % , ячмінного - 8 % , соєвого - 5 % , солодового - 5 % . До 20 жовтня ячмінне борошно повністю використали, і домішки до житнього борошна довелося замінювати. Хліб з цього числа випікали наступного складу: борошна житнього - 63 % , льняної макухи – 4 % , висівок - 4 % , вівсяного борошна - 8 % , соєвого - 4 % , солодового - 12 % . Смакові якості хліба погіршилися, запах його був затхлим, солодовим.

Минуло 15 діб, закінчилося солодове борошно, і знову необхідно було змінювати рецептуру, вишукувати замітники. Запропонували використовувати бавовняну макуху, що була у порту і призначалася для спалювання у топках. У

Їжу бавовняну макуху ніколи раніше не застосовували, оскільки вважали, що отруйна речовина, що в ньому містилася, госіпол, небезпечна для здоров'я людей. Зробили кілька випічок і встановили, що госіпол за високої температури руйнується, а отже загроза отруєння зникає. Макуху розмолоти у борошно і повністю використали у хлібопеченні. Спочатку до житнього борошна домішували 3 % бавовняної макухи, а через 5-6 днів вміст домішки довели до 10 %.

У кінці жовтня 1941 р. перед працівниками хлібопекарської промисловості постала ще одна проблема - використовувати новий вид сурогату, якого у порту знаходилася велика кількість - целюлозу, призначену для паперових фабрик. Група фахівців на чолі з професором В.І. Шарковим запропонувала технологічну схему гідролізу цієї целюлози для перетворення її на харчовий продукт. І з цього часу хліб випікався з суміші: харчова целюлоза - 10 %, бавовняний макуха - 10 %, борошняний пил - 2 %, борошняні вибивки і витряски з мішків - 2 %, кукурудзяне борошно - 3 %, житнє борошно - 73 %. Хлібозаводи перевели тільки на форму випічку хліба. Хліб на вигляд був привабливий - білий, з рум'яною скоринкою, однак на смак - гіркувато-трав'янистий. І чим довше тривала блокада, тим менше на складах залишалося борошна, і тим більше макухи і целюлози доводилося додавати в хліб. Інші компоненти хліба часів блокади залишилися. Це закваска, сіль і вода. На смак такий хліб трохи солонуватий. Солі додавали більше для того, щоб в тісто можна було налити більше води та відповідно збільшити загальний обсяг хлібної маси, в результаті чого отримуваний хліб мав вигляд рідкої слизової маси. Саме тому блокадники просили видавати їх норму хліба черствими шматками, адже у них було менше води.

Страшно подумати, але, навіть, такого хліба, що на половину складається з практично неїстівних домішок - борошняного пилу, целюлози, тирси, макухи та ін., не вистачало.

За 900 днів блокади норма на хліб мешканцям міста знижувалася п'ять разів.

Самий мінімальний раціон їжі ленінградці отримували з 20 листопада по 24 грудня 1941 року: робітники - по 250 г хліба, всі інші - по 125 р. Так народилися «сто двадцять п'ять блокадних грам з вогнем і кров'ю навпіл», які увійшли як

символ нелюдських випробувань у пам'ять і свідомість мільйонів людей, стали основою для суперечок, версій і легенд

Вижити вдалося не тільки завдяки кмітливості технологів і вчених, а й героїзму людей.

Гострою проблемою, що утруднювала виробництво хліба у блокадному Ленінграді, було водопостачання. Один із свідків того часу розказував, що хлібозавод на якому він працював розміщувався біля Неви і керівництву вдалося дістати невелику електростанцію, за допомогою якої через гумові шланги постачали воду на виробництво. Однак розпочалися сильні морози і водопостачання стало неможливим. У цей час на завод привезли борошно. Для працівників це було свято. Борошно розвантажували всім колективом, жінки у чотирьох-п'ятьох переносили трьохпудові мішки. Вивантаження утруднювалося тим, що мішки були вкриті кригою, напевно побували у воді, у цеху їх розрубували і під кригою знаходили сухе борошно. Його просіювали, а на ситах залишалися кулі, осколки, шматки закривавленої шинелі. Люди дивилися на ці залишки і розуміли, що борошно отримано ціною життя, а вони без води не зможуть випекти хліб. І тоді декілька десятків дівчат та жінок стали живим ланцюгом по якому передавали відра з водою від ополонки до заводу, крижаний вітер, термометр показував тридцять один градус нижче нуля, але людський конвеєр працював безупинно з чотирьох години дня до опівночі. А рано вранці ті ж дівчата вручну, на санках, розвозили по булочних щойно випечений хліб.

Ольга Бергольц у творі «Ленінградська поема» розповідає про такий епізод. Шофер віз хліб ленінградцям. По дорозі трапилось не передбачене – машина зупинилась. Її можна було відремонтувати дуже швидко, але руки шофера задубіли від сильного морозу. Недовго думаючи, він вмочив їх у бензин і підпалив. Палаючими руками швидко відремонтував машину та вчасно доставив хліб людям. Вранці всі матері одержали по 125 блокадних грамів хліба з вогнем і кров'ю пополам, 125 грамів хліба – який пахнув життям.

Необхідно згадати і такий факт: у блокованому Ленінграді у інституті рослинництва в приміщеннях лабораторії зберігалися колекції зерен. Їх можна було у цей тяжкий час використати на їжу, але працівники наукового закладу самі

пухли від голоду, а цінні сорти зберегли для майбутніх поколінь, тобто для тих, хто живе і вирощує хліб тепер.

Найстрашнішим був хліб концтаборів. Гітлерівці випікали для російських військовополонених хліб за особливим рецептом. Називався він «Остен-Брот» і був затверджений імперським міністерством продовольчого постачання в рейху (Німеччина) 21 грудня 1941 р. «тільки для росіян». Ось його рецепт: жом цукрових буряків - 40%, висівки - 30%, деревна тирса - 20%, целюлозне борошно з листя або соломи - 10%. У багатьох концентраційних таборах військовополоненим не давали і такого «хліба».

За спогадами людей, у селах під час війни, хліб випікали з висушених у печі і старанно розтертих у ступі липових листків, польового хвоща, конюшинових голівок та лободи, від якої хліб був гірким. Велика радість була, якщо у лісі видавався урожай жолудів. Вони-то і ставали головною складовою частиною «хліба». Збирали після жнив колосся, знаходили нори ховрахів, розкопували їх лопатами, добираючись до гірок добірного найчистішого зерна. Від радості плакали - до гіркого хліба можна буде додати справжнього борошна. Ось кілька рецептів хліба тих часів:

Кукурудзяний коржик

Кукурудзяне борошно - 200 г

Вода - 100 г

Хліб з вівса і лузги ячменю

Овес - 4 ст.л.

Лузга ячменю - 2 ст л.

Вода 100 г

Житній хліб

Жито - 200 г

Вода - 100 г

Щіпка солі

Хліб з лободи і висівок

Лобода - 150 г

Висівки - 150 г

Вода - 100 г

Хліб «Ржевський»

Картопля, висівки, вода, сіль: картоплю варили, пропускали через м'ясорубку. Викладали масу на дошку, посипану висівками, охолоджували. Додавали ще висівки, сіль, швидко замішували тісто і поміщали його у форми та випікали.

Хліб – це наша суть. Не даремно, після перемоги на стінах Рейхстагу було залишено напис: «Повертаюся вирощувати хліб».

Хліб війни - він став хлібом перемоги:

*Він був м'яким, неначе пух,
І теплим, як долоні мами,
Хліб – недоросток, хліб – макух,
Що солодив колись уста мені,
Він був з жолуддя і журби,
Він був із гіркоти вдовиної.
Він – хліб дитинства, все зробив,
Щоб виріс кожен справжньою людиною!*

Хліб - дешевий за ціною і дорогий за своєю суттю. Ніхто не візьме на себе сміливість стверджувати, що вартість хліба обчислюється копійками. Ні, у хліба інша ціна.