

Традиції випікання хліба

Олена Майборода, Лариса Мазур, Марія Корж
Національний університет харчових технологій

Калач приїсться, а хліб ніколи.

Вступ. Скільки на світі живуть люди, стільки вони випікають хліб. І уявити наш стіл без цього продукту просто неможливо. Напевно, немає нічого смачнішого за ароматний свіжий хліб. Хліб був і є найважливішим продуктом на столі українців: в моменти радості і хвилини горя, в будні і свята, з ним зустрічали гостей та проводжали в останній путь. Саме з цим продуктом пов'язані народні повір'я і традиції. Повага до хліба виховувалася з раннього дитинства.

Матеріали та методи. В тезах використовувався контент-аналіз вітчизняних літературних джерел.

Результати. Загально відомо, що хліб ми сприймаємо як один з найпростіших виробів і він присутній в нашому раціоні кожного дня. І, зазвичай, його приготування ми довіряємо спеціалізованому виробництву. Проте так було не завжди, в кожній родині готували хліб турботливі жіночі руки на всю сім'ю. Вчинений, пухкий, як щоденний, зазвичай житній, так і обрядовий хліб, часто пшеничний, вважався особливим, культовим, а процес виготовлення та випікання — ритуальним, сповненим таємничою магією, закріплений емпіричним досвідом пращурів. Цей продукт супроводжував людину протягом усього життя, через нього встановлювався невидимий зв'язок з Всесвітом.

З давніх-давен наш народ пече хліб та ставиться до нього з особливою шаную та повагою: *“Хліб — усьому голова”, “Хліб та вода — козацька їда”, “Без хліба суха бесіда”, “Хліб та вода то нема й голода”*. Крихти хліба ніколи не викидали. Їх обережно змітали зі столу і віддавали худобі або пташкам.

Хліб традиційно був великий — як зібраний урожай, круглий — як сонце, вишуканий та майстерно прикрашений коровай — як символ багатого та щасливого подружнього життя [1].

Традиційний повсякденний хліб пекли з житнього борошна з додаванням ячмінного борошна, гречки, гороху, кукурудзи і товченої картоплі. Для українців XIX століття характерний хліб вчинений. Процес виготовлення хліба досить тривалий тому його пекли раз або двічі на тиждень. Починали вчиняти хліб рано, до сходу сонця, інколи ввечері. У діжу наливали воду, кидали закваску, сіль та «рощину» - шматок тіста залишений від попередньої випічки. Додавши борошна до консистенції густої сметани і ретельно розколотивши суміш ставили її у тепле місце та накривали. Коли маса починала бродити її вимішували, досипаючи основне борошно. Місили тісто довго, поки воно не починало відставати від стінок діжі та рук. Після цього ще раз залишали його в теплому місці, щоб сходило, знову місили та виробляли хлібини. Випікався хліб на капустяному або дубовому листі або ж просто на черені у печі. Для одержання хорошого хліба піч добре нагрівали, вимітали мокрим помелом. Хліб випікався повільно, щоб верхня і нижня шкуринки не підгоріли, а середина добре пропеклась, здебільшого годину-півтори. Хліб символізував добробут, хлібосољство, гостинність. На столі повинен був лежати хліб накритий рушником, неначе чекаючи гостей [2].

Більш древнім способом приготування хліба є хліб з прісного не заквашеного тіста. Його різновидом, що набув розповсюдження на Україні в 19 столітті, можна

вважати корж. Коржі пекли тоді, коли не вистачало хліба до наступної випічки. Прісне пшеничне тісто замішували на сироватці, молоці або на воді, тонко розкачували та кидали на сковорідку і саджали у піч. Пекли коржі і з гороху. Замінниками хліба також були перепічки з кислого тіста. Не заможні селяни часто вживали замість хліба гречаники, економлячи до весни житню муку. Тісто заквашували дуже рідким з однієї лише гречаної муки, тому гречаники були крихкими, трохи гіркуватими, скоро черствіли.

Хліб у побуті українців виконував утилітарну та символічну роль. На Україні здавна хліб їли до кожної страви навіть до солодкої (кваші, дині, кавуна, груші та ін.) Широке вживання хліба було зумовлене землеробським характером господарства.

Висновки. Паляниця... Хліб... Здавалося б, що ж тут такого - звичайний продукт харчування. Але скільки для кожного з нас постає за цим звичайним словом! Неосяжне пшеничне поле, золотаве зерно, що переливається в натруджених долонях хлібороба, духмяна паляниця на вишиваному рушнику, якою зустрічають гостей. "Хліб-сіль вам, добрі люди", - так говорили здавна на Україні. Ось і виходить, що хліб - це значно більше, вагомніше і дорожче, "він є основою основ". Хліб - це саме життя. Його духмяність дарує сподівання. І навіть суха скоринка будить силу в людині. Возрадуйте йому, віддай шану тим, хто зростив його, зібрав, змолот. Хай буде хліб завжди, свіжий і святий. Хай ніколи не черствіє, бо, як кажуть, коли черствіє хліб, то черствіють душі. Споконвіку хліб вважався виявом мудрості народної, бо в ньому - злиття душевних і фізичних сил, надій, умінь, сподівань. Звідси таке святе ставлення до нього як до мірила добробуту, правди, чесності.

Література

1. Етнографія України / За ред. С. Макарчука. – Л.: Світ, 2004. – 518 с.
2. І. Несен // Українське народознавство: стан і перспективи розвитку на зламі віків. — К., 2000. – с. 407–416.