**Сказка о хлебе**

Ученые-археологи разных стран мира после изучения многих материалов подтвердили, что первым "хлебным растением" надо считать не современные злаки - рожь и пшеницу, а… дуб. Обильные урожаи его желудей люди использовали для приготовления хлеба еще в очень древние времена. Советскими археологами при раскопках трипольских поселений на территории современной Кировоградской области найдены высушенные и растертые в муку желуди, из которых здесь пекли хлеб более 5000 лет назад. Существует и другой сказ о первом хлебе человека: орехи, так же как и желуди, были первым хлебом человека. Скорлупа ореха была найдена в пещерах-жилищах первобытных людей, на местах свайных построек и даже в руках скелетов, обнаруженных в древних могилах.

О давности использования орешника-лещины свидетельствуют дошедшие до нас легенды, сказания, поверия. В те древнейшие времена люди приписывали орехам волшебную силу. Они делали человека неуязвимым, останавливали летящую стрелу, прекращали пожар и грозу, освобождали от цепей. Тогда верили и в то, что ореховая ветка может указывать зарытые клады. В сказках рассказывалось о золотых орехах с изумрудными ядрами, об орехах-двояшках, приносящих обладателю их богатство.

Славянами орешник был посвящен богу Перуну - богу грома и молнии. Древним славянам тучи представлялись огромным ореховым деревом, по которому вверх и вниз бегает огненная белка-молния. А гром производит Перун, обрывая с этого дерева тучи - золотые орехи и разгрызая их зубами. Да и как не ценить орехи? Орех содержит 62 процента жира и 17 процентов белков. Калорийность орехов выше калорийности пшеницы в 2 раза и молока в 8 раз. Ничего не ведая о питательной ценности орехов, человек в самые древние времена считал его своим хлебом. Прошло много тысячелетий с тех пор, как люди стали культивировать злаки. В глубине веков затерялся день, когда первобытный человек растер горсть зерен, за месил муку с водой и на раскаленных камнях испек свой первый хлеб... Когда это было? Кто был первым в истории хлебопеком? Увы, на эти вопросы трудно ответить. Память человеческая не сохранила ни дня, ни года, когда произошло это замечательное событие.

Сначала люди питались сырыми зернами. Затем, приспособив два камня, человек и создал нечто вроде мельничного жернова и научился делать муку. Замесив измельченное зерно с водой, он открыл новый вид пищи - кашу. Ученые считают, что именно каша была "проматерью" хлеба. Открытие огня позволило человеку усовершенствовать свою пищу. Может быть, совсем нечаянно женщина, готовившая еду для своей семьи или рода, "спекла" однажды кашу и по недосмотру получилась твердая лепешка. Из этой "ошибки" люди, однако, извлекли пользу. Лепешки оказались лучше и удобнее каши.

Вначале лепешки ели в горячем виде в качестве приправы к мясу, а потом стали употреблять в пищу и холодными. А холодная лепешка была уже хлебом! Но каким жестким, невкусным и неказистым на вид был этот первый хлеб!

Время шло, век за веком, открытие за открытием и человек сделал следующий шаг в искусстве приготовления хлеба. От выпекания пресных лепешек он перешел к изготовлению кислого хлеба. Произошло это, как полагают, впервые в Египте 4-5 тысяч лет назад. При раскопках египетских пирамид обнаружили немало статуэток и других предметов, свидетельствующих о том, что древние египтяне умели не только молоть зерно в муку, но и выпекать из муки хлеб.

В усыпальнице одного из фараонов нашли картину, изображающую древнюю египетскую пекарню. И можно разглядеть, как древние пекари раскатывают тесто и готовят из него хлебы и булки самой разнообразной и причудливой формы. Здесь круглые хлебы и конические, продолговатые и даже плетеные. Булкам египтяне придавали форму птиц, сфинксов, рыб, пирамид.

А каким было тесто? Есть все основания полагать, что египтяне пользовались кислым тестом. Об этом говорят найденные статуэтки, изображающие приготовление пива. Казалось бы, причем тут пиво? А у пива и у хлеба во многом общее происхождение. Оба эти продукта - результат брожения, которое вызывается дрожжами. Вполне возможно, что пивные дрожжи, случайно попав в замешенное тесто произвели "чудо". На глазах у изумленных людей тесто стало подыматься, пузыриться, дышать словно живое!

Дело в том, что дрожжевые грибки поглощают сахар, содержащийся в тесте, образуя при этом спирт и углекислый газ. Углекислый газ заполняет в тесте Пузырьки, тесто от этого поднимается, становится рыхлым. В печи пузырчатое тесто охватывается жаром, тонкие пленочки его вокруг пузырьков высыхают, и получается мягкий, легко разжевываемый хлеб.

Новый хлеб не мог не понравиться. Искусство приготовлять кислое тесто и вы-пекать из него хлеб из Египта перешло к древним евреям и финикинянам, а от них - к грекам и римлянам. Греки выпекали в основном пресный хлеб. Знаменитый древнегреческий историк Геродот с удивлением писал о египтянах: "Все люди боятся, чтобы пища не загнила, а египтяне замешивают тесто так, чтобы оно подвергалось гниению". Под гниением Геродот подразумевал брожение теста.

Слово "хлеб" имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, которые назывались "клибанос". Отсюда произошло готское слово "хлайфс", которое затем переняли древние германцы, славяне и другие народы. В старонемецком языке сохранилось слово "хлайб", очень напоминающее наш "хлеб", или эстонское "лейб".

От греков искусство хлебопечения перешло к римлянам. Во II веке до нашей эры в Риме и в других городах уже были специальные пекарни, в которых выпекали хлеб на дрожжах. Одна такая пекарня была обнаружена при раскопках древнего города Помпеи, погибшего при извержении Везувия. Далее хлеб стал передвигаться и на север.

Хлеб издавна символизировал народное благополучие, довольство, а люди, изготовлявшие хлеб, всегда пользовались большим почетом. Характерна старинная чешская сказка о добром и всемогущем пекаре Матее. В этой сказке человек из народа (веселый и жизнерадостный пекарь) противопоставлен тупому и глупому императору и нелепому чудищу Голему - носителю зла и голода. Пекарь Матей побеждает Голема, побеждает голод, и румяные аппетитные хлебы бесконечной вереницей текут в руки народа.

В древней Греции хлебопеки могли занимать самые высокие государственные посты. В Риме до наших дней сохранился надгробный памятник некоему пекарю Эвризаку, жившему 2000 лет назад. Любопытно, что по древним германским законам преступник, убивший булочника, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии.

На протяжении многих веков техника хлебопечения почти не менялась. "Свет солнца не мог пробиться к нам сквозь стекла, покрытые мучной пылью... Изо дня в день в мучной пыли, в грязи, натасканной нашими ногами со двора, в густой, пахучей духоте мы рассучивали тесто", - так описал Горький в рассказе "Двадцать шесть и одна" условия, в которых работали пекари в России.

Подлинный переворот в технике хлебопечения произошел в нашей стране после Великой Октябрьской революции. В 30-х годах вступили в строй первые хлебозаводы-автоматы системы инженера Г. П. Марсакова. Эти своеобразные по своей конструкции заводы напоминают гигантские карусели, где мука, а затем тесто движутся с этажа на этаж, пока не превратятся в румяные батоны или пышащие жаром хлебные караваи. Заводы системы Марсакова и по сей день остаются технически совершенными предприятиями, хотя широкого распространения они не получили. Мощность их, до 200 тонн в сутки, слишком велика для небольших городов и поселков. Весь процесс выпечки хлеба на заводах механизирован и частично автоматизирован, что позволяет с момента поступления на завод муки и до выхода из печи готового хлеба не прикасаться к нему руками. Хлебом фабричной выпечки кормится более 2/3 населения страны. В народе издавна говорят: "Хлеб - всему голова". Любая пища приедается, хлеб никогда!

Почему так называется?

Батон. Думали ли вы о том, что, нарезая батон, вы держите в руке... палку. Именно так, ведь французское слово baton значит палка, жезл. Видимо, по внешнему виду и дали длинной булке, похожей на палку, французское название "батон".

Булка. А вот у булки другая история; она находится в близком родстве с... папской буллой. История этого родства такова. Слово "булка" заимствовано из польского языка. По-польски bulka (булка) - это уменьшительная форма от слова bula (була) - большой круглый хлеб. Определение "круглый" здесь играет главную роль, так как первоисточником польского слова было латинское bulla (булла) - шар, круглая печать. По этой же причине папские грамоты, скрепленные большой круглой печатью, называли буллами.

Калач. Хотя слово это славянского происхождения, но и оно связано с круглой формой хлеба. Оно возникло от корня "коло" (колесо) с помощью суффикса "ачь". Со временем в результате развития в нашей речи аканья слово "колачь" постепенно превратилось в "калач".

Сайка. Это слово заимствовано из эстонского языка. С помощью суффикса "ка" эстонское слово „sai" (белый хлеб) превратилось в "сайку", которым у нас обозначают булку из специального теста. Курьезная история связана с появлением саек с изюмом. Историю эту рассказал известный русский журналист Вл. Гиляровский в своей книге "Москва и москвичи". До революции в Москве большой популярностью пользовались изделия булочника Филиппова. Однажды Филиппов был вызван к московскому генерал-губернатору Закревскому. Дело в том, что в сайке, которую подали на завтрак "его превосходительству", оказался запеченный таракан. Филиппов не растерялся и в ответ на грозный окрик губернатора заявил, что это вовсе не таракан, а изюминка и тут же съел кусок сайки с тараканом. Вернувшись в пекарню, oн бросил целое решето изюма в подготовленное тесто, и через час хитроумный булочник угощал генерал-губернатора свежими сайками с настоящим изюмом.

**Качество хлеба**

Вы обнаружили, что корка отслоилась от мякиша, - значит, недостаточно выбродившее тесто поместили в слишком горячую печь. В результате на поверхности хлеба быстро образовалась корочка, а углекислый газ и пары воды скапливались под коркой. Вас интересует, почему мякиш хлеба крошится? Это объясняется недостатком воды в тесте. Может быть и другая причина: длительное хранение хлеба.

Что такое закал? Это слой плохо разрыхленного непропеченного теста, который остается у нижней корки или у боковых. Закал образуется, если выпекают хлеб из недостаточно выбродившегося теста при низкой температуре в печи. Может быть и другая причина: если горячий хлеб плотно укладывать в несколько рядов. Пористость хлеба должна быть равномерно расположена по всему мякишу. Неравномерная пористость бывает у хлеба, если тесто не добродило. Пористый хлеб хорошо пропитывается желудочным соком и лучше усваивается организмом. Хлеб должен иметь приятный, свойственный данному изделию вкус и аромат, но иногда проявляются некоторые дефекты, пороки хлеба:

если хлеб кислый - стало быть тесто перебродило. Для ржаного хлеба некоторая кислинка является нормой. Из лишне кислый вкус говорит о том, что закваска была старая и в ней развивалась посторонняя микрофлора;

если хлеб пресный - видно тесто недобродило;

если хлеб горький - значит помол муки сделан из зерна с примесью полыни;

если хлеб имеет затхлый вкус и запах - следовательно, зерно было несвежее;

если хлеб имеет солодовый вкус - всему виной мука из проросшего зерна.

Можно ли замедлить процесс черствения хлеба? Можно:

если хлеб приготовить на заварке, в этом случае крахмал медленно выделяет воду;

если в тесто добавить патоку, жидкие дрожжи, растительные масла, ферментные препараты, так как эти вещества удерживают воду;

если хлеб поместить в целлофан, быстро заморозить, то замороженный хлеб сохранится свежим более года, правда, не будет прежнего присущего хлебу аромата.