

Зміст

1.	Як хліб з'явився в нашому житті	7
2.	Що і як ми їли кожен день	15
3.	Як ми вели дружбу з предками і богами	46
	Хліб, через який дивилися на світ (калач)	47
	Хліб, який приносили в жертву (коровай)	65
	Хліб, який купали в криниці (карачун)	93
	Хліб, який святити в церкві (паска)	100
	Хліб, яким мінялися із птахами (жайворонки).	117
	Хліб, яким засівали поле і ламали піст (хрести)	123
	Хліб, який пекли різьбярі по дереву і розмальовували в рожевий (пряники).	130
4.	Що ми знаємо про хліб із пісень і казок	143
	Звабиш калачем, то не відженеш і рогачем	144
	Як на полі гарували святі	153
	Працьовитий півник і два лінивих мишенятка	162

5.	Золоте зерно і батон з каменю: хліб у мистецтві . .	169
	Чому чорний і жовтий – кольори українського хліба . .	170
	Як зерно заборонили збирати без усмішки на обличчі	178
6.	Хліб, який ми їмо сьогодні	188
7.	Хліб в обмін на книгу і на життя: ціна Голодомору. .	209
8.	Як ми зберігаємо пам'ять про наш хліб	220
9.	Мода на хліб: історії бренд-шефів і власників пекарень	233
	Історія Євгена Клопотенка	235
	Паляниця з травами від Євгена Клопотенка.	237
	Історія Ігоря Лаврешина	239
	Пивний хліб із яблуками від Ігоря Лаврешина . . .	242
	Історія Олексія Александрова	245
	Гарбузовий хліб із цибулею і прованськими травами від Олексія Александрова.	248
	Історія Дениса Суховія	252
	Гречаний хліб від Дениса Суховія	256
	Історія Олександра Собка	260
	Крафтовий хліб на пшеничній заквасці від пекарні «Витач».	266
10.	Куди ходити, щоб дізнатися про хліб іще більше . .	270
11.	Звідки ми все це знаємо (список використаних джерел).	273
	Про авторку	277

Придбати книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

3

Як ми водили дружбу з предками і богами

Про те, що хліб — це важлива частина нашого культурного коду, можна здогадатися по тому, скільки обрядів і ритуалів проводили українці з різними його видами. Обрядовий хліб відрізняється від звичайного тим, що його основним призначенням було не втамувати голод чи наситити, а виконати за його допомогою магічну дію. В цьому випадку мало значення все, що виходило з-під рук хлібороба: вирощені стебла, зібране зерно, перемелене й просіяне борошно, тісто — ну і сам хліб.

Обрядові хліби дуже відрізнялися між собою за виглядом. Його розміри, форма, прикраси — усе залежало від того, для кого він був призначений, скільки людей мало його їсти і як часто, і яку магічну функцію він виконував. У цьому розділі ми поговоримо про те, якими були ці обрядові хліби і як вони мали захищати, лікувати, збагачувати й зміцнювати сім'ї українців упродовж усього календарного року.

Хліб, через який дивилися на світ (калач)

Калач — у топі українських обрядових хлібів. Якщо свято — чи загальноукраїнське, чи сімейне — його точно можна було очікувати побачити на столі. Його печуть на Різдво, Новий рік, Водохрещу, Великдень, Спаса. І так само на чийсь хрестини, весілля чи похорон. На західній частині України калач називають «колач» — що доволі логічно, адже це хліб у вигляді кола.

Обрядові калачі готують із пшеничного й житнього борошна, на яких зазвичай замішують квашене

здобне* тісто. Але якщо калачі призначені для обрядів під час посту, то їх роблять із прісного тіста, так само із житнього чи пшеничного борошна.

Калач має дуже багато варіантів свого вигляду. Загалом його роблять із так званих пелюсток або валків тіста, які сплітають між собою у косичку і скручують у кільце або залишають прямими. Найчастіше таких валків два або три — усього може бути до восьми.

З переплетених валків виходить такий собі опуклий візерунок. Щоб у калача він був дрібніший і мав більше пелюсток, косички з тіста можуть переплітати між собою або класти одна на одну. Інколи калач буває багатошаровий: його роблять з кількох кілець, які вкладають одне в одне. Такий на Поділлі називають подвійником. З подвійників подоляни викладають весільні калачі, яких буває багато різних: побігущий або побігун, калач з куклою**, калач-дівування, калач для старостів, для нанашок, хрестинний і поховально-поминальний калач.

* Тісто, в основі якого є молоко, яйця, сметана, цукор і олія. — *Прим. ред.*

** Кукла, або борода, — це жмут прядива, який разом із живими чи штучними квітами прив'язують червоною стрічкою до калача.

На Гуцульщині подекуди круглий калач не переплітають, а роблять із чотирьох однакових грудок тіста, які просто стулюють одна з одною у круглій формі.

Круглі калачі можуть бути або з отвором, або без. Якщо калач з отвором — значить, це весільний чи хрестинний калач*, а якщо без нього — то поминальний. Але зараз цього розподілу вже дотримуються не всюди.

Щоб зробити у калачі отвір, його випікають зі склянкою або, рідше, з якимось круглим дерев'яним предметом — вставляють по центру, і так дріжджове тісто не підходить до середини.

Калачі часто прикрашають різними фігурками з тіста. Найпростіша і найпоширеніша — це обруч. Це тонкий валик тіста, яким обв'язують калач навколо його нижньої частини. На Поділлі в калачі, що називається «дівування», обруч плетуть у вигляді коси. Цю прикрасу так і називають: «коса», «косиця», а ще «вужик».

Найчастішими також є прикраси у формі квітів. Їх осердя і пелюстки роблять різними залежно від того, яку квітку вони символізують. Так роблять

* Його ще називають родильним.

6

Хліб, який ми їмо сьогодні

У ХХІ столітті хліб так само залишається частиною нашої культури, як і основною їжею в нашому раціоні харчування. Та символіка, яка супроводжувала його впродовж століть і до сьогоднішнього дня, звісно, змінилася. Але він ніколи не переставав бути для нас важливим.

Хліб на столі — це все ще про достаток, добробут, благополуччя і саме життя. Ми досі вшановуємо його й ставимося до нього по-особливому. Ми і сьогодні подаємо хліб-сіль на вишитому рушнику гостям, що було і залишається для нас вищим

проявом гостинності. І від цього подарунку в нашій культурі відмовлятися не можна. Ми вважаємо це неповагою та образою для господарів — і віримо, що відмовою можна накликати на себе біду. А побажання «хліба і солі» може прикликати до родини багатство.

Хліб продовжує бути обов'язковою частиною наших свят та обрядів. Його призначення, як і раніше, пов'язане з найважливішими віхами нашого життя: народженням, одруженням і смертю. Це означає, що він досі є частиною родильно-хрестинних, весільних і поховальних обрядів. Наприклад, хрещені досі печуть для церемонії хрещення малят обрядовий хліб — хрестинний калач.

Наше традиційне весілля — це той ритуал, у якому на сьогодні збереглося найбільше традицій, пов'язаних із хлібом, порівняно з іншими святами. Хліб у ньому з'являється ще від моменту сватання. По всій Україні хлопець іде свататися до дівчини з хлібом. Якщо вона згодна, то майбутнє подружжя має обмінятися хлібинами або розрізати і з'їсти хліб згоди. А якщо дівчина відмовила хлопцю, то йому повертають хліб цілим.

Так, сучасне весілля вже не таке, але, попри всі зміни у його сценарії, головним обрядовим хлібом, який супроводжує все свято від початку до кінця,

гарячий хліб, парою від якого вони пригощаються на свято. На Поділлі до цих свят готують великі книші «з душею», які символізують єдність поколінь.

Різдвяний хліб готують, як колись, у вигляді калача, але він може також бути у формі безконечника, вісімки чи підкови з ріжками. Як вірять, якщо їсти цей хліб у час Різдвяних свят, він забезпечить людям добробут і здоров'я, а домашній худобі — плодючість. На свята також готують багато пирогів з різними начинками й печиво у вигляді фігурок людей і тварин. Їх зазвичай роздають колядникам і щедрівникам, які приходять віншувати господарів з народженням Бога й приходом нового року.

У містах люди, які не мають часу пекти хліб на свята самі, із задоволенням купують хліб, який пропонують хлібозаводи, мережеві пекарні чи крафтові виробники. Деякі надають перевагу хлібу, який готують за традиційними рецептами і щоб він на вигляд був, «як бабуся робила». Але мешканці сіл і селищ більш консервативно ставляться до купування святкового хліба й часто вважають, що своє краще.

Загалом обряди і традиції, в яких фігурує хліб, більш живучі по селах, у середовищі, де вони зароджувалися. Хоча зараз усе більше містян прагнуть

хліб — бо в ньому багато клітковини і висока кислотність, а це може викликати подразнення шлунку, — а ще свіжоспечений. Але вони цілком можуть їсти вчорашню або підсушену випічку. Ще хліб не варто вживати людям, хворим цукровий діабет, — бо це вуглеводний продукт. Проте якщо є проблеми з травленням і обміном речовин, радять вживати якраз так звані чорні сорти хліба.

Хліб, який ми їмо сьогодні, виробляє переважно промисловість. Загалом, коли п'ять тисяч років тому людство винайшло спосіб, як готувати хліб за допомогою мікроорганізмів, — уся подальша історія хлібопечення оберталася навколо того, щоб удосконалити всі процеси — від виготовлення борошна й тіста до випікання, — покращити якість хліба, урізноманітнити його види, і врешті механізувати важкі процеси. Ще сто років тому, перед початком Першої світової війни, до 1914 року, в Україні не було хлібопекарської промисловості. Українці робили хліб у домашніх умовах, більше по селах, — а в містах і маленьких селищах хліб випікали у дрібних кустарних пекарнях*. У 1913 році українець за рік з'їдав хліба з пекарні не більше ніж 2,3 кг.

* Кустарне виробництво — об'єднання кількох дрібних ремісників чи виробництв, які виготовляють товар на продаж. — *Прим. ред.*