16 октября – Всемирный день хлеба

Один из самых популярных продуктов в мире - хлеб. Поэтому не удивительно, что у него есть и свой праздник - Всемирный день хлеба (англ. World Bread Day), который отмечается ежегодно 16 октября.

Праздник был учрежден в 2006 году по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров. Выбор даты обусловлен тем, что 16 октября 1945 года была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН, которая занималась решением проблем в развитии сельского хозяйства и его производства. К этому событию приурочен и еще один праздник - Всемирный день продовольствия.

Сегодня, как и во все времена, в любой стране мира хлеб и хлебобулочные изделия пользуются неизменной любовью. Даже сейчас, когда многие придерживаются различных диет, заменяя хлеб низкокалорийными хлебцами, галетным печеньем или сухариками. Люди разных национальностей бережно и трепетно относятся к хлебу - своему кормильцу. Ему отводилось самое почетное место на столе, он был и остается символом жизни. А в прежние времена хлеб был главным признаком достатка в семье и благополучия в доме. Недаром про него существует столько поговорок: «Хлеб всему голова», «Без соли, без хлеба - половина обеда», «Без хлеба и медом сыт не будешь» и другие.

История хлеба насчитывает несколько тысячелетий. Согласно научным исследованиям, первые хлебные изделия возникли около 8 тысяч лет тому назад. Внешне они выглядели как лепешки, готовились из крупы и воды и выпекались на раскаленных камнях. Первый дрожжевой хлеб научились делать в Египте. Уже тогда хлеб считался кормильцем и ассоциировался с солнцем и обозначался с ним в ранней письменности одним символом - кругом с точкой в центре.

В старину белый хлеб употребляли в основном люди из высшего сословия, а черный и серый, из-за цвета, хлеб считался едой бедноты. Лишь в 20 веке, узнав о пользе и питательности ржаного и зернового хлеба, он стал пользоваться большей популярностью.

На Руси к этому продукту испокон веков относились бережно и с любовью, воспевая плодородную землю, дарующую главную пищу, а русские хлебопекарные традиции имеют давние корни. Этот процесс считался таинством и был сложным делом. Перед замесом теста хозяйка обязательно молилась и подходила к процессу вымешивания теста в хорошем расположении духа, напевая душевные песни. Все это время в доме было запрещено громко разговаривать, ругаться и хлопать дверями, а перед тем, как отправить каравай в печку, над ним делали крест. Даже в настоящее время в христианских храмах прихожан причащают вином и хлебом, молодых встречают на пороге дома родители с караваем и солью, а отправляя родных в дальнюю дорогу, любящие люди дают с собой уезжающему краюху хлеба.

Хотя сегодня многие традиции забылись, но любовь к хлебу сохранилась. Как и сохранилось бережное к нему отношение. Ведь он сопровождает нас от рождения и до старости. Но прежде, чем хлеб попадет на стол, он проделывает огромный путь, - от выращивания зерна, сбора урожая до производства муки и

самого продукта, при этом задействуется множество рабочих рук и техники. Поэтому не удивительно, что у хлеба появился свой праздник.

Хлебу посвящено много праздников, и у каждого народа они свои. В России, помимо сегодняшнего Дня, отмечают еще и Третий Спас, - в народе праздник называется Хлебным или Ореховым Спасом, который символизирует завершение жатвы. Раньше в этот день выпекали хлеб из пшеницы нового урожая, освещали его и употребляли семьей. Существовала и поговорка к этому дню: «Третий спас - хлеба припас». А в феврале отмечался Агафьин день - День хлеба и соли, когда освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом от несчастий: пожара, мора и т.д.

Сегодня Всемирный день хлеба - и профессиональный праздник работников отрасли, и дань уважения продукту, когда чествуют и профессионалов, связанных с производством хлеба, и сам хлебушек. К тому же, это еще один повод привлечь внимание общественности к проблемам голода, нищеты и недоедания в мире. Поэтому традиционно, во Всемирный день хлеба во многих странах проходят разнообразные выставки хлебной продукции, встречи кулинаров, пекарей и кондитеров, ярмарки, мастер-классы, народные гулянья, бесплатные раздачи хлеба нуждающимся, благотворительные акции и многое другое. Все желающие могут не только попробовать различные сорта и виды хлеба и хлебобулочной продукции, но и узнать о том, как появился хлеб, его историю и традиции, из чего он сделан, как выпекается и т.д. В этот праздничный и светлый для всего человечества день хлебопеки со всех уголков Земли принимают поздравления и признательность в тяжелом и ответственном деле - выпечке вкусного, ароматного и полезного хлебушка.

Хлеб во многих культурах всегда был не просто едой, а настоящим символом, - с ним связывали обряды, приметы и правила поведения. Вот несколько интересных традиций, которые сложились в разных традициях и эпохах.

На Руси хлеб занимал особое место в быту и ритуалах. Хлеб как оберег. Его клали в колыбель к младенцу, чтобы защитить ребенка и дать ему силы. Хлеб клали на место покойника - считалось, что так он «победит смерть» и не даст умершему унести с собой здоровье живых. Брали хлеб с собой в дорогу как защиту в пути. К процессу изготовления подходили с особым почтением. Хозяйки молились, благословляли тесто крестом и читали заговоры, например, «Печка-матушка, прикрой мой хлебец, испеки по-хорошему». Закваску хранили как святыню и передавали из поколения в поколение. После выпечки каравай иногда трижды «закрещивали» ножом, чтобы в доме хлеб «водился». Хлеб не клали на голый стол - только на скатерть или рушник (вышитое полотенце с обережными знаками), иначе, по поверью, жизнь могла стать «голой», то есть бедной.

При употреблении к хлебу относились с большим уважением: за столом не разрешалось смеяться и баловаться; нельзя было ломать хлеб самому - отломленный кусок подавали только нищим, иначе жизнь будет «ломанной»; недоеденный кусок связывали с потерей сил и удачи. Если хлеб случайно падал, его поднимали и целовали. А если булка заплесневела, ее не выбрасывали, а кормили птиц, чтобы «жизнь хлебная не перевернулась». Встреча гостей хлебом-солью

была знаком мира, добра и пожелания достатка. Угощение часто начинали с того, что хозяин раздавал гостям ломти хлеба с солью.

С хлебом связывали многие события. На свадьбу пекли каравай - символ счастья и семейного благополучия. На Пасху красили куличи, на Масленицу угощали блинами, на Рождество - печеньем. На поминки приносили «поминальный хлеб», чтобы душам предков не было голодно. В земледельческих обрядах тоже был свой хлеб: выходя на первую жатву, брали ломоть и клали его под первые пучки колосьев, а потом забирали обратно.

Существовали и календарные даты: Хлебный (Ореховый) Спас, когда освещали хлеб нового урожая, и Агафьин день (февраль), когда освящали каравай и солонку как символы домашнего очага.

У других народов тоже есть свои хлебные традиции:

в Армении лаваш символизирует семейный уют и изобилие. На свадьбе мать жениха кладет на плечи новобрачных по лавашу, желая им достатка;

в еврейской традиции маца - пресная лепешка - имеет огромное религиозное значение во время праздника Песах. Ее готовят быстро, не допуская закваски;

в Индии наан (пшеничная лепешка) пекут в тандыре и часто предлагают богам во время церемоний;

в Узбекистане с патыром (лепешкой) связаны свои ритуалы: например, замешивать тесто было принято после утренней молитвы, а упавшую в золу лепешку считали особенно ценной.

Даже в наши дни сохранились некоторые обычаи. Например, во Всемирный день хлеба во многих странах проходят ярмарки, мастер-классы по выпечке, благотворительные акции, - пекарни жертвуют часть продукции нуждающимся, и образовательные лекции о значении хлеба в истории и культуре.

Хлеб из простого продукта превратился в глубокий культурный символ - воплощение жизни, труда, гостеприимства и связи поколений. С хлебом связано любопытные истории и факты - от древних времен до современных рекордов:

самый старый хлеб. Археологи нашли лепешку возрастом около 14,4 тысячи лет в иорданской «Черной пустыне». Ее испекли из дикой пшеницы, ячменя и сушеной мякоти корней осоки, а затем запекли на горячих камнях;

случайное открытие брожения. Считается, что дрожжевой хлеб появился в Древнем Египте: по легенде раб случайно оставил смесь муки и воды в теплой печи на ночь, а утром обнаружил, что тесто забродило и стало мягким;

хлеб как валюта и символ. В Древнем Египте хлеб ценили настолько, что он служил мерой обмена, его клали в гробницы фараонов для загробной жизни, а в ранней письменности хлеб обозначали тем же символом, что и солнце - кругом с точкой в центре;

хлеб в быту и культуре. В Средневековье зачерствевшие хлебные корки использовали вместо тарелок: на них клали еду, а после трапезы такие «подставки» съедали или отдавали слугам. А в Японии до изобретения резинового ластика для стирания следов карандаша использовали мягкие хлебные крошки;

необычные рекорды. В 2008 году в Бразилии испекли самую большую буханку в форме багета, которая весила 1571 килограмм. А в 1996 году в Мексике создали хлеб-гигант длиной почти 9 километров;

чиабатта - не древнее изобретение. Многие считают ее традиционным итальянским хлебом, но на самом деле ее придумали в 1982 году как ответ французскому багету;

корица против плесени. Ученые выяснили, что корица замедляет рост плесени на хлебе, и разработали специальную упаковку с ее добавлением;

вкус меняется при жевании. Чем дольше вы жуете хлеб, тем слаще он кажется: слюна расщепляет крахмал на сахар;

хлеб в религии и традициях. Хлеб - один из самых часто упоминаемых продуктов в Библии (в Евангелиях - 88 раз). Во многих культурах хлеб символизирует благополучие: дорогих гостей на Руси встречали караваем с солью;

исторические курьезы. В викторианской Англии недобросовестные пекари добавляли в муку мел, гипс и другие вредные вещества, чтобы сделать хлеб белее и дороже. А в Англии с 1266 по 2008 год существовал закон, регулировавший вес хлебобулочных изделий, например, хлеб весом меньше 600 граммов был вне закона;

интересный языковой факт. Слово «булка» произошло от польского «bulla» (печать Папы Римского), а «батон» - от французского «baton» («палка») из-за вытянутой формы.

Тетерина О.А.,
кандидат технических наук,
доцент кафедры «Безопасность жизнедеятельности»
Финансового университета при Правительстве Российской Федерации
Седнев В.А.,
доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры «Безопасность жизнедеятельности»
Финансового университета при Правительстве Российской Федерации
Зайцев О.Н.,
кандидат военных наук, доцент,
доцент кафедры «Безопасность жизнедеятельности»
Финансового университета при Правительстве Российской Федерации