

- Москвичи стали забывать вкус настоящего хлеба, - это произнес в разговоре со мной директор исполнительной дирекции Российского союза пекарей, заслуженный работник пищевой индустрии страны, почетный пекарь РФ Василий Молодых. И было в его словах столько горечи...



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТЮШКИНА

из Рязани, Твери, Калуги, Санкт-Петербурга... Новые хозяйки, чтобы быстрее набить карманы, муку брали подешевле, а пекарей нанимали абы каких. Хлеб из булочных - сколько ж их позакрывалось! - переключал в тонеры, подворотни, им торговали даже с асфальта.

- Где-то прочитал, что 12-миллионная Москва - это с приезжими - потребляет до 30 процентов привозного хлеба.

- Думаю, цифра занижена. И мы многое потеряли из ассортимента. В СССР производилось 1600 наименований хлебобулочных изделий.

Василий Вадимович Молодых отдал хлебопечению 45 лет жизни. Он был директором знаменитого хлебопекарного завода-автомата имени В.П. Зотова, что на Красной Пресне. Теперь это памятник промышленной архитектуры. Вернувшись на родину с Капри Горькому советовали посетить хлебный завод, если он хочет увидеть кусочек социализма. Вот что писал один из организаторов советской потребительской кооперации, депутат Государственной думы в царской России, старый большевик А. Бадаев: «С этого момента механизация хлебопечения включается в общий план хозяйственного развития страны как одна из составных частей нашего социалистического строительства».

- В СССР, - развивает тему Молодых, - обеспечение населения хлебом лежало на государственных хлебозаводах. 65 процентов его пекили промышленным способом. Тридцать производил в своих пекарнях Центросоюз. И еще пять

морского флота - скрепили Почетную грамоту, выданную Азарскому за самоотверженную работу и отличное выполнение заданий в комплексной антарктической экспедиции.

Почему и был в Москве всегда вкусный хлеб, что его делали Азарский, Захаров, Матюнина, Александр Яковлевич Новоселов - сначала мальчик на побегушках в пекарне, а потом директор первого в СССР механизированного хлебопекарного завода, построенного в 1931 году.

«Мне нравится русский хлеб - с его душистой корочкой, темным, богатым витаминами мякишем - самый вкусный хлеб, который доводилось есть и которого я не встречал во всех 46 странах, где довелось побывать до сих пор», - писал в вышедшей в Америке книге «Путешествие по России»

Барт Макдауэлл.

Чтобы пекили в Москве отменные караваи, за старым немецким кульманом стоял и инженер-механик Василий Молодых, кумекая над разными изобретениями - ведь хлебная наука это не только мука, дежа и огонь. Тут столько всяких технических прибамбасов! Ими занимался и его дед. Этой отрасли посвятили себя супруга Василия Вадимовича, их дети...

- Делается ли что для улучшения качества хлеба? - спрашиваю Молодых.

- В Москве существует проект «Повышение квалификации и целевое обучение руководителей малых пекарен по вопросам обеспечения качества хлебобулочной продукции и развития деятельности». Вот как заковыристо. Правительство столицы занялось, как говорится, вплотную качеством хлеба. А хороший горячий хлеб вы можете купить в булочных, открытых при хлебозаводах.

Наша страна знавала всякий хлеб. Как-то мне на глаза попались строчки из школьного сочинения: «Я видел рисунок одного ленинградского мальчика. Он нарисовал его в дни блокады. Вез-

ЯВЛЕНИЕ ХЛЕБА

Помню, когда на каком-нибудь дорожном перекрестке останавливался автофургон с самым дорогим, вбирающим в себя всю человеческую жизнь словом «Хлеб», от него исходил такой духмяный запах, что все поворачивали голову в сторону машины. Впрочем, хлебный дух всегда заставлял попреридержать шаг: «Ага, где-то здесь пекарня...» Однажды со мной случилось такое на улице Талалихина, где познакомился с Анной Семеновной Матюниной. Ее хлеб невозможно было удержать в сумке - так и тянулся к нему, чтобы тут же, прямо на тротуаре, хотя это считается неприличным, послать кусочек в рот. А потом уж и не оторвешься - при сытом-то желудке... До чего же хорош!

...Теперь только по слову «Хлеб» и определишь, что везут в автофургоне. Напрасно тянешь носом... А ведь как рассказывал мне Иван Алексеевич Ерин, всю жизнь проработавший шофером в Мосхлебтранс, даже пороховой запах не мог отбить хлебного духа. Ему ли, солдату-пулеметчику, прошагавшему через Сталинград, Курскую дугу к Берлину, этого не ведать: всю войну мечтал о том времени, когда помчит по столичным улицам знаменитые московские калачи.

Где теперь калач? Не стало его в Москве. Да, наверное, не все нынче и знают, что это такое - московский калач. Несколько лет назад его еще подавали к столу в Центральном доме журналиста, и вот он исчез. С ручечкой, точно у гири для силовых упражнений. А для чего такое?.. Мастеровой народ, который особенно любил московские калачи, надевал их на руку, чтобы не тискать и не пачкать, да так и ели. Говорят, что придукали это булочники в целях гигиены.

Прежде московский калач был известен всей России. Кто бы за чем ни ехал в столицу, все равно говорили: «В Белокаменную за калачами». Потому что нигде больше не делали таких. Был наш калач и «съедобным сувениром» города, и его гордостью. Конечно, сейчас Москва выпускает продукцию, которую знает весь мир. Но все-таки стоит подумать и о новой жизни старинного калача - неповторимом творении московских хлебопеков.

Вспомою, как их делал в старенькой пекарне Иван Митрофанович Захаров, семьдесят лет простоявший у печи. Мука калачу нужна особая, из зерна твердых пшениц, выležавшаяся, чтобы, значит, отдохнула после мельницы. Сейчас же все больше свежая идет, а это не то. Вкус меняется. И снова мастер мял тесто, будто массаж ему делал, потому и выходило оно из-под его рук здоровым да упругим.

Калач оказался «консерватором». Все могли делать на автоматизированных хлебозаводах, только не калач. В машине он не получался. Тесто, говорят хлебопеки, устает в «металлических руках», делается вялым - и нет упругого, ноздреватого, с соломенным отливом продукта, который так и просится в рот. Видать, не только вода для него нужна особая, как считал известный московский булочник Филиппов: «...невская не годится». Потому и везли калачи в Петербург к царскому столу из Москвы.

...При мне в огромную дежу влили сорок литров воды, засыпали семьдесят килограммов муки, килограмм с хвостиком дрожжей и столько же соли. Вот и весь состав. Тесто бродит часа

полтора, а потом в два с лишним раза дольше выстаивается в холодильнике. Прежде-то его еще и мяли там раза три. Хорошо пробивают руками, когда раскладывают, и, прежде чем попать в печь, калач до часу отдыхает на специальных досках, как после утомительной, полезной для него процедуры.

И вот московский калач готов. В старые времена часть выпечки отправляли на лед. Ведь в какую даль ее только не везли - потому-то и хранили с придумкой. В одном из очерков Гиляровского нахожу: «Их как-то особым способом, горячими, прямо из печи, замораживали, везли за тысячу верст, а уже перед самой едой оттаивали - тоже особым способом, в сырых полотенцах, - и ароматные, горячие калачи где-нибудь в Барнауле или Иркутске подавались на стол с пылу с жару».

Нет той старенькой пекарни, где я отведал прямо из печи калача. Нет и других, в которых творили разный вкусный хлеб - «рижский», ситники, сайки, булочки, «жаворонки» - к Пасхе, французские булочки... Обошел семь знакомых точек - от Лесной до Нижегородской улицы: тут теперь и крошки от прежнего не осталось, а ведь это были места, связывавшие нас с искусством национального хлебопечения.

- Их было много в столице, - говорит мне знаменитый московский пекарь Юрий Кузьмич Азарский. - Теперь-то осталось раз-два и обчелся. Все порушили. А зря. В них-то только и учиться мастерству, всем тонкостям дела. Когда все своими руками - своим чутьем доходишь до понимания души хлеба. Он же может быть пустым, точно человек, от которого сразу отворачиваешься, а другой попробуешь - не оторвешься. И духом, и вкусом, и корочкой трескучей, улыбающейся берет.

Да, нужны хлебозаводы, без них большому городу не обойтись. Но необходимы и маленькие пекарни, без которых нельзя хранить традиции российского хлебопечения. Маленькая пекарня - это всегда горячая, особой сдобности выпечка. Кто-то заметит: их же нынче тьма, открывают кому не лень... Один дурак сказал: «Хлеб печь - что телегу смазать, ума большого не надо». Трухлявый или ватный мякиш, твердая корка, быстрая плесень, через день-другой буханку или батон о камень не разобьешь... Не потому ли и колесил по стране Азарский, налаживая хлебопечение на БАМе, Сахалине, в Якутии, Горьком, Благовещенске, Пензе, Ташкенте, Хабаровске, Казани, Алма-Ате... И печалится старый мастер, что пошло теперь дело на убыль.

- Многочасовой способ приготовления хлеба частнику невыгоден, - говорит пекарь в третьем колесе Василий Молодых, которого я назвал в самом начале материала. - «Короткое» хлебопечение - да, где в ход идут и порошок разные, и добавки всякие. Раньше за качество столичной продукции отвечало Управление хлебопекарной промышленности Мосгорисполкома. Рынок все поломал. Приватизация, в итоге которой большинство предприятий перешло в частные руки, открыла границы города стороннему хлебу. Он хлынул в Белокаменную

Больше всего в столице любят хлеб из пшеничной муки. На ржаной приходится 40 процентов выпечки.



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТЮШКИНА

давали отделы рабочего снабжения различных министерств и ведомств. Эта система подтвердила свою эффективность, пройдя через все исторические этапы Союза. В едином комплексе работали сельское хозяйство, наука, машиностроение, проектирование...

- Значит, кульман в вашем кабинете вещь не случайная? - и я взглядываю на старинный чертежный прибор.

- Его привез из Германии мой отец. Дошел в войну до Берлина, расплылся на рейхстаге и посчитал, что на родине ему больше всего пригодится эта чертежная «машина» - ведь надо было восстанавливать и строить новые хлебозаводы.

Кто-то вез с войны тряпки, часы, иголки, картины, авто, мотоциклы, а Вадим Молодых - кульман. На нем он и спроектировал хлебозавод для Кабула - первый за рубежом. А хлебное дело в Афганистане налаживал Юрий Азарский: как же без хорошего хлеба простому человеку.

- Юрий Кузьмич, - спросил я мастера, - сколько сортов, рецептов хлеба знаете вы?

- Наверное, около четырехсот. Командированный в Антарктиду, Азарский снабжал санно-тракторные поезда непривычным для всех хлебом. Разрежь буханку через полмесяца после ее выпечки - она тебя таким ароматом обдаст, будто сегодня из печи.

Кузьмич чего придумал: горячий хлеб сразу на семидесятиградусный мороз. И поры мякиша, где находится сложный газ, эфир, содержащиеся запахи и вкус хлеба, как бы одеваются в ледяные скорлупки, надолго сохраняющие свежесть караваев. Лишь отогрей его, и тогда каждый ломоть напомнит о пекарне, назначенном быть им самой судьбой. Две подписи - президента Академии наук СССР и министра

де, по всем углам странички были нарисованы разрушенные дома. Только в центре - булка. Но он не видел булок, он знал только хлеб, который выпекали в дни блокады». Сырой блокадный хлеб, состоящий из смеси ржаной муки, пищевой целлюлозы, хлопкового жмыха, обойной пыли, мучной сметки и вытряски из мешков, кукурузной муки... Дневная норма на человека - 125 граммов, это все еда.

И я помню, как на десятку, сэкономленную бог весть на чем в полуголодной семье, мать покупала мне с сестрой на рынке ломоть тяжелой и сырой чернышки. И не было в войну ничего вкуснее ее. Так хлеб вошел праздником в мою жизнь.

Никогда не забыть мальчишку, которого привозили в деревню на лето подкормиться. Когда все спозаранку отправлялись в поле, на ферму, в доме под соломенной крышей становилось необычайно тихо, и в эту сторожкость проникали все шорохи избы, тревожившие детскую душу. Но если возле большой печи шевелилось, причмокивало и вздыхало в деже тесто, дом уже не казался пустым. И брало ощущение, что у печи сидит родной, близкий человек, который обережет. И полуслепые оконца, чудилось, раздвигали темь углов.

Все заслоняла предстоящая встреча с хлебом. Под сердцем начинала сосать радость ожидания, когда тебе в руки попадет первый горячий ломоть, бережно отрезанный от высокого караваев. Пеки только ржаной, и от одного его духа можно было захлебнуться. В дом, где сажали в печь хлебы, точно приходил праздник. Все как-то особенно возбужденно садились в такой день за стол. И обычно молчаливая крестьянская трапеза освещалась необыкновенным счастьем.

Это было явление хлеба, точно Творца всего живого на Земле.

Владимир ЧЕРТКОВ