



# НАТАЛЕНА КОРОЛЕВА

•••••

Сторінка  
з книги

ХАРКІВ  
«ФОЛІО»  
2024



## ХЛІБ НАШ ЩОДЕННИЙ

Коли почорніють розлогії стерні, по стодолах оксамитовим голосом заговорять ціпи, а в хатах запахне свіжим буханцем з нового врожаю, раз-у-раз кортить мені поговорити про хліб.

Протягом предовгого часу — цілих віків та тисячоліть це тривало, поки-то людина нашла добрий спосіб приправляти й пекти хліб наш щоденний так, яким його знають нині і в найглухіших кутках Європи. Кажу Європи тому, що, наприклад, і нинішня Азія, і на чималих просторах Америки, Австралії та на багатьох океанських островах трапляється ще багато людей, котрі за все життя не покоштували ні разу того звичайного хліба, без якого ми не можемо обійтися й одного дня.

На початку, як пізнали люде хлібні зерна-збіжжа, напевне, їли їх цілі й непечені. Принаймні в дуже стародавніх могилах, де часами відкопують вкупі з іншими позосталостями наших прапрадідів хлібні зерна, часто не буває ані жорен, ані будь-яких наших приладів на вироблення муки (борошна). Але ж мало того: на світанку людської культури люде навіть не знали, що збіжжеві зерна зручніше споживати без лушпини. Тільки згодом почали вони терти зерно між камінням, а лушпину віддмухували. Цим способом, мабуть, випадково, було зроблено із збіжжа перший грис, чи шрит, або крупи, котрі зовсім не на-

гадували нашої теперішньої міленько змеленої муки. Ті крупи люде почали намочувати водою та й їли неварену й непечену замішку, подібну на кашу. Можливо, що якась тогочасна «господиня», не дуже ощадна та охайна, замішала такої каші більш, як було треба на раз, й покинула замішку на сонці. Від сонячного тепла каша висхла й легко відпала від стінок посуду, але не попусувалася. Це на-штовхнуло на думку, що з хлібного зерна можна мати й заздалегідь наготовлену їжу про запас.

Але все це могло бути дуже-дуже давно. Бо вже в могилах так званої кам'яної доби було знайдено жорна, що-правда — дуже грубої, нехитрої праці. Власне кажучи, були це лише гладенькі каміння, між яких роздушували зерно. Хліб, спечений з такої «муки», змеленої на таких жорнах, був на вигляд як корж. Печено його також на розпалених каміннях: з них попереду згортали жар, а натомість клали тісто. Часами стрімляли коржа просто в багаття, іноді запікали в гарячому попелі, як ще й за наших часів роблять це кочові цигани. Видима річ, поки корж був теплий, його можна було легко гризти. А як він трохи полежав, то навряд чи сьогочасна людина, розкусивши його, не мусіла б потім йти до зубного лікаря справляти свої кволі зуби. А тим часом переважно такий лише хліб людство мало порівнюючи до недавнього часу. Дуже правдоподібно, що їв такі коржі ще славнозвісний грецький поет Гомер, котрий, як гадають, жив приблизно за 700 років перед Христом. Бо ж в старій Греції хлібопекарство стояло ще на початковому щаблі розвитку, хоч там вже було відомо не тільки прісний, але й заквашений хліб. Греки вживали на хліб пшеницю, ячмінь і овес. Перси також замість хліба пекли коржі, які мало чим відрізнялися від тих чуреків, що про них згадує Т. Шевченко

і що їх їдять ще й сьогодні в Персії, на Кавказі та взагалі на Сході. Чуреки роблять з пшеничної, яшної або й кукурудзяної муки. Муку замішують з водою чи молоком, трохи присолюють й формують великі коржі, котрі потім легко наліплюють на розігріті стінки східної печі. Таку піч копають в землі, завглибшки майже на зріст людини. Стінки її гладесенько вимазано глиною. На споді, в глибині тієї ями-печи розпалюють багаття. Тоді пекар чи господиня перехиляється в піч майже по пас й швидким рухом наліплює на стінки сирові чуреки. Звичайно, таку «операцію» пекар пророблює, будучи голий по пас та з головою, обмотаною мокрою хусткою.

Свіжий, теплий чурек має неначе золочену шкуринку, а на ній, поки ще тісто формувалося, гострим зубчастим ножом-коліщатком покреслено в різних напрямках. Це на те, щоби в печі корж не здувався пухирями та щоби зручніше було його ламати. Смашний це хліб! Траплялось мені житись ним не тільки на барвистих, голосних базарах Орієнту, але ж і у Києві, за ліпших часів, де я сама пекла чуреки в навмисне зробленій в садку кабиці.

Наш хліб не був би тим, чим він є, коли б до тіста ми не додавали грибків-дріжжів. Перші вигадали замішувати опару єгиптяне. Від них заквашений хліб перейшов до жидів, що в своїй Біблії часто згадують про «закваску», «квашений хліб», котрий і відріжняють від «опрісників» — з тіста неквашеного.

Єгиптяне мали досить розвинене хлібопекарство й уміли робити хліб різної форми та різних смаків. Так, на старовинних написах єгипетських існують згадки не тільки про яшні коржі для вояків та робітників на будівлях пірамід, але й про пиво, що його робили з тих же коржів. Яшні коржі єгиптяне натирали часником і за-

пивали пивом. Це була найбільше поширена їжа простого єгипетського народу. Крім яшного, знав Єгипет і пшеничний печений хліб, умів робити й оладки в киплячій олії. Навіть знав і солодкі тістечка з медом. Дуже улюбленим було й печиво, подібне до наших пампушок чи «горішків», у тісто для яких додавали дріжджів, молока, олії та яєць. Пекли його не в печі, а на печі, зробленій на взірєць теперішньої плити, з нільського липкого багна. Взагалі ж староегипетський хліб, хоч мав і ріжноманітну, але раз-у-раз плесковату форму, й саме через те, що пекли його на поверхні печі.

В добі Александрійській, пізнішій, коли до Єгипту переселилось багато греків, вже вмiли пекти справжні колачі або й пиріжки з сиром, маком, овочами. До тіста ж додавали й ріжних запашних присмак, переважно — ароматних олійків.

Часто згадується про хліб і в св. Євангелії. Вже сама молитва Господня «Отче наш» свідчить про те, що за часів Христа хліб був щоденною людською поживою, бо ж хлібопекарство, як ремесло, має свій початок років за 200 перед народженням Христа.

Видима річ, досить тяжко дізнатися, який саме був той хліб, що його уживав Христос, наприклад, в Бетанії, в хаті Марії і Марти або на весіллі в Кані Галилейській. А отже, дуже правдоподібно, що рецепт й того євангельського хліба зберігся ще й по сей день у палестинських господинь. Подам тут такий рецепт з Палестини, що дала мені моя знайома сиріянка Маріям:  $\frac{3}{4}$  кільограма (кажучи по-теперішньому) доброї, трохи присоленої пшеничної муки заквашують «пучкою» дріжджів чи закваскою, розпушеною в  $\frac{1}{4}$  літепла, до якого розбовтано одно яєчко та ложку оливової олії. Замішують, дають

підійти, а як підійшло, досипають ще  $\frac{1}{4}$  кілограма муки та доливають ще ложку олії. Вимісивши в досить туге тісто та поклавши на добре помащену оливою сковородку чи лист (шматок бляхи) й давши ще раз підійти, засувають його, вже нічим не намащений згори, — в гарячу піч\*. Такий хліб роблять в Палестині на урочисті випадки. Отже, можна припустити, що саме таким пригощувала Христа і пильна євангельська господиня — Марта...

В Римській Імперії вже існувало багато промислових пекарень. За Цезаря Августа в самому Римі налічувано їх більш 300. А пекарі вже з'єднувались у своє окреме (професійне) товариство, ніби, мовляв, творили пекарський цех. Римський хліб пекли з пшеничної муки, а мав він форму переважно круглу, як наш буханець, при чому на горішній частині його було поділено нарізками, щоб легше ломати на окремі шматки.

Багато відомостей про старо-римський хліб дали розкопки Помпеї, невеликого римського міста, залитого лавою з Везувія 63 р. й остаточно знищеного тим же вулканом 79 р. по Різдві Христовім\*\*. Отож, знаємо, що в Помпеї було дуже поширене промислове пекарство. По всіх кварталах (названих по розкопинах — «інзулями» — тобто острівцями, бо такий квартал обмежено зо всіх боків вулицями, як острів водою) існувала принаймні одна, а то й кілька хлібопекарень. В дворищі такої пекарні були кам'яні, досконаліші за єгипетські жорна. Вони мали форму видовбаного гостро чіпка чи конуса, що входив у другий (спідній) конус, мов у кам'яну ступу

---

\* Коли я печу такий хліб, то додаю ще трошки цукру, чого напевно не робила Марта, бо тоді ще не було цукру, додаток якого сприяє швидчому й досконалішому піднесенню тіста.

\*\* Див. статтю проф[есора] О. Терлецького в ж[урналі] «Життя і Знання», ч. 4 (16) з 1929 р. (Прим. редакції).

припасований товкач. Мука висипалася вічком в споді ступи. Верхній камінь приводили в рух дерев'яною поперечиною. В самій пекарні помпейського пекаря була кам'яна діжа, подібна на ночви, та кам'яний стіл для мішання й формування тіста. Печі були цегляні й подібні до теперішніх. Біля печі стояв посуд на воду, і, коли піч була занадто розпалена, пекар брызкав водою на стінки печі зсередини, чим зменчував у ній теплоту та додавав вохкості, котра надавала своєрідного смаку хлібові. Так роблять і наші бублейниці на Україні при випіканню бубликів. Так само ж, як наші бублейниці чи сільські господині, й помпейські пекарі засували хліби в піч деревляними лопатами. Челюсти печі, коли хліб пікся, затулювали заслінкою. При розкопинах по деяких пекарнях знайдено й готові хліби, що були в печах саме в момент катастрофи. Видима річ, — тепер вони трохи затверді й занадто перепечені. Однак форму їхню збережено: вони круглі, подібні до наших книшів, бо поділені надрізами, що й йдуть з осередку до країв. Деякі мають на собі печатку з найменням пекаря.

При римських пекарнях звичайно бував один чи й два покої, де продавали хліб. В тих крамницях хліби складували на полиці. В одній помпейській пекарні розкопано дві печі, кілька млинів та шість крамниць. Ще інша була чудово прикрашена мармуром й уявляла собою вже справжню цукорню, де продавали тістечка та інше печиво.

Видко, що хлібопекарні за тих часів були добрими підприємствами, а пекарі часто бували багатими та впливовими в громаді людьми. Одного, наприклад, Пакіуса Прокула в Помпеї було обрано «єдилом», тобто на представника міської влади. При чому обрання відбулося



одноголосно, а в Помпеї сперечалися при виборах не менш, як це буває і у нас тепер...

В решту Європи знайомість з хлібом було принесено з Риму. Найраніш пізнали його галлійці (праотці нинішніх французів). В Німеччині уживання хліба поширилося аж в середньовічну добу. Та говорити докладніше про історію хліба в Європі — було б надто довгою справою. Вже хоча б самий скандинавський хліб вартий того, щоб про нього написати окрему статтю, бо його можна зберігати спечений протягом кількох років, що має велику вагу для сторін, де — як тепер на нашій Україні — часами приходиться страшний голод.

У нас, на Україні, знали справжній квашений хліб з давніх-давен. І, коли Європа спочатку уживала на хліб переважно пшениці, то на Україні в дуже глибокій старовині знали вже й жито.

У першого нашого літописця Нестора (в життєпису нашого Святого Теодосія Печерського) згадується про житній хліб як про неодмінну щоденну їжу тогочасних печерських ченців. Можна гадати, що плекання жита саме з України поширилося і на сусідню Московщину, а також перейшло й на Бесарабщину, де перше жито почали сіяти лише 1814-го року. Тим-то й назва «житниці» по праву належиться Україні і — власне — за те, що наша багата земля є й доси «житницею», — так важко нам виборсатись, бо ж дуже смакує чужинцям український «хлебушко»...

А на Україні, справді, вміють готувати дуже смашне печиво, якого не знають майже ніде в іншому світі. Так, наприклад, тільки Велика Україна знає надзвичайно смашні й виживні олійні бублики, чудові слящони, що їх у вигляді виноградних грон майстерно робили по ярмарках наші слящонниці. Напричуд смашні, призабуті

нині нашими господинями так звані «старосвітські пизи», що смаком нагадують також старосвітські неапольські «pizza». Але й бублики, й пизи, й книші чи святочні наші хліби (паски, папушники або вергуни-хрусти та інші) вимагають у господині багато часу. Нині ж життя біжить так прудко, а жінка помалу виходить з пекарки й на ширшу громадську дорогу, то нема коли віддавати їй стільки часу для печи, як це було раніш. Тому й випікання звичайного хліба, а особливо житнього та паляниць для окремих господинь стає просто неможливим. Отже, доводиться вишукувати все нових способів готувати печиво якнайшвидше.

Тож може буде тут до речі згадати про малознані у нас рецепти дуже смашного печива, що на виготовлення його потрібно що-найбільше якихсь 20–30 хвилин. Це рецепти бразилійські, де цілий рік буває велика спека, а при плиті чи печі — чисте пекло для господині.

Для прикладу подаю один з таких бразилійських рецептів, не раз і не два перевірений мною. Візьміть 2 шклянки муки (230 ґрамів), 3 чайних ложечки (12 ґрамів) порошку до печива, що тепер скрізь продають по крамницях та аптичних складах, 1 звичайну ложку (145) ґр. ванільового цукру,  $\frac{1}{2}$  чайної ложечки (2 ґр.) соли, 1 шклянку ( $\frac{1}{4}$  літра) молока, два яйця, 1 звич. ложку оливкової олії. Сухі частини добре перемішайте в мисці. Яйця добре підбити окремо. Тоді до збитих яєць додайте молоко й олію (або розтопленого масла таку ж саму кількість). Все добре перемішайте й помалу приливайте до змішаних сухих часток, розмішуючи, щоб утворити тісто. Муки більш не додавати. Вимастіть який-будь посуд (форму, сковородку чи ринку) й висипте сухарчиками. Налийте тіста так, щоб було лиш пів посудини й відразу поставте в дуже гарячу руру (духовку). За 20 хвилин маєте дуже смашне печиво.

## ВЗУТТЯ

Звичай носити взуття повстав дуже й дуже давно. За 15 століть перед народженням Христа шиття обуви було всім знаною річчю, як це видно з старо-єгипетського образка, що малює спосіб виготовлення сандалів.

В тому ж таки Старому Єгипті, не зважаючи на його сухе та вельми тепле підсоння, існувала вже й тоді ріжнотоманітна й дуже вицяцькована обув. Переважно, однак, був це один тип, так звані *сандалії* (чи — сандалі), що складалися здебільшого з самої підошви, майже не мали задків і тільки зрідка-дірчасті передки. Прикріплялися сандалі до ноги (без панчіх чи онуч) легенькими ремінчиками. Ці ремінчики, а часом — то й уся підошва, яку робили з ріжного матеріялу, були позлочені, вигаптовані, ріжної барви. Траплялися й такі сандалі, що їх не прив'язували до ноги, а взували, як нинішню пантофлю. Такі знайдено, наприклад, у славнозвісній гробниці фараона Тут-Анх-Амона. Тримала їх лише одна перепаска, що проходила поміж великим та другим пальцем ноги й обхоплювала ногу довкола над щиколотком.

Єгипетські жерці найвищих посвячень, яким не вільно було споживати нічого, «що має життя», ані одягатися в шкіри звірят, носили сандалі, переважно плетені з волокон пальми чи папірусу, тобто мали таку ж мотузяну підошву, яку й тепер роблять для хатніх черевиків.

## ЗМІСТ

ХЛІБ НАШ ЩОДЕННИЙ .....	5
ВЗУТТЯ .....	13
ДЕКОРАТИВНІ ПОЛИЧКИ .....	22
ЖАННА Д'АРК. <i>З приводу 500-ліття спалення Орлеанської Дівчини</i> .....	24
ЗАТИШНА ХАТИНА .....	29
ЛІКАРКИ ТА ШЕПТУХИ .....	36
ПРИСЯГА .....	50
ЧОМУ? .....	55
DE PROFUNDIS SECLORUM .....	57
«...І НЕ БУЛО ЇМ МІСЦЯ В ГОСТИННИЦІ...» .....	94
НА МОГИЛУ ВЧИТЕЛЕВІ. <i>З приводу 20-х роковин з дня смерти</i> .....	97
СТОРІНКА З КНИГИ .....	101
ЧАЙКА .....	129
ДЕВ'ЯТА .....	133
МОЛИТОВНИК .....	164

МУМТАЗ-І-МАҒАЛЬ .....	183
ГИМН .....	206
МЕЗУ, ЖРЕЦЬ АМОНІВ ( <i>розділ з роману про Мойсея</i> ) .....	211
МАЙОВИЙ АКОРД .....	221
Примітки .....	227