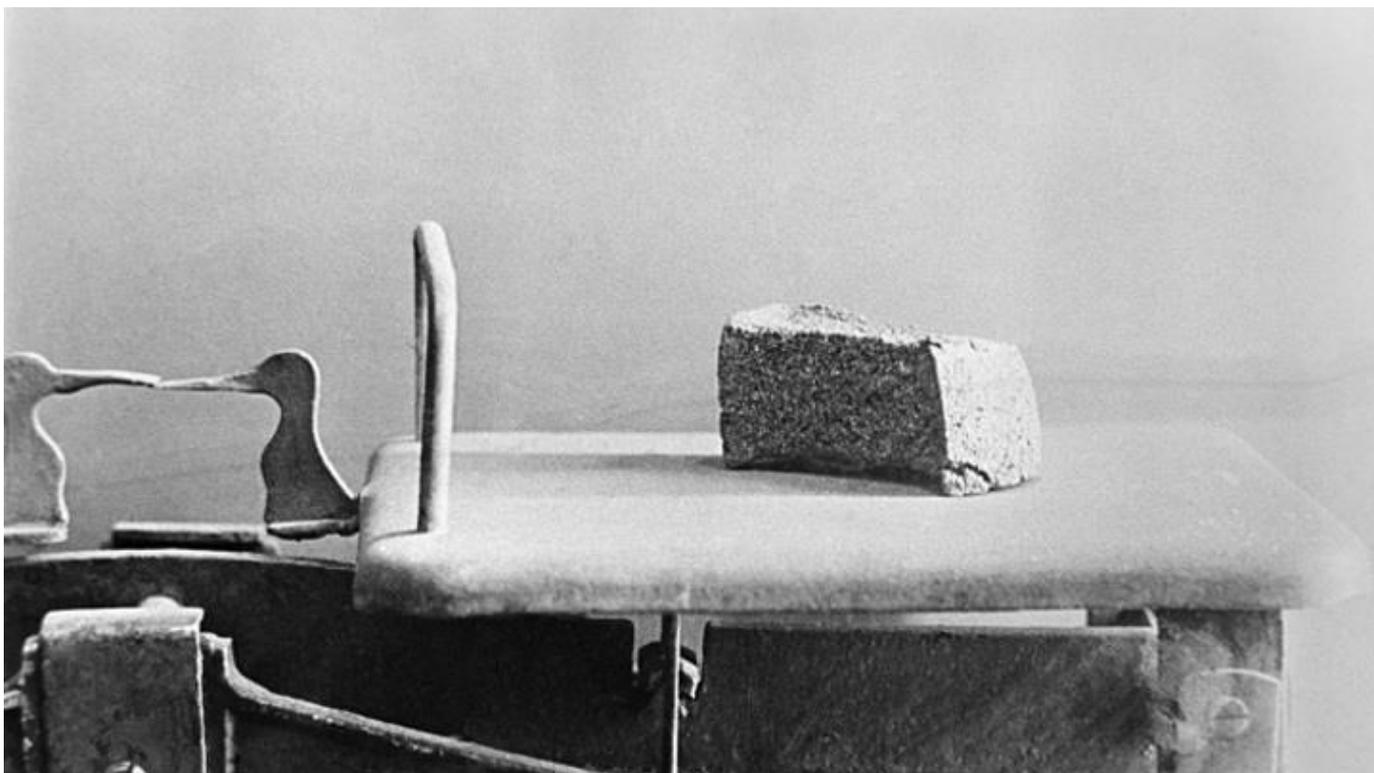




Символ надежды и жизни: Хлеб в блокадном Ленинграде



18 января 1943 года, после двух долгих и тяжёлых лет, было прорвано кольцо блокады Ленинграда. Страшные мучения ленинградцев, сотни тысяч погибших, триумф советской армии и... хлеб, ставший одним из символов блокады.

Символ надежды и жизни: хлеб в блокадном Ленинграде

18 января 1943 года, после двух долгих и тяжёлых лет, было прорвано кольцо блокады Ленинграда. Страшные мучения ленинградцев, сотни тысяч погибших, триумф советской армии и... хлеб, ставший одним из символов блокады.

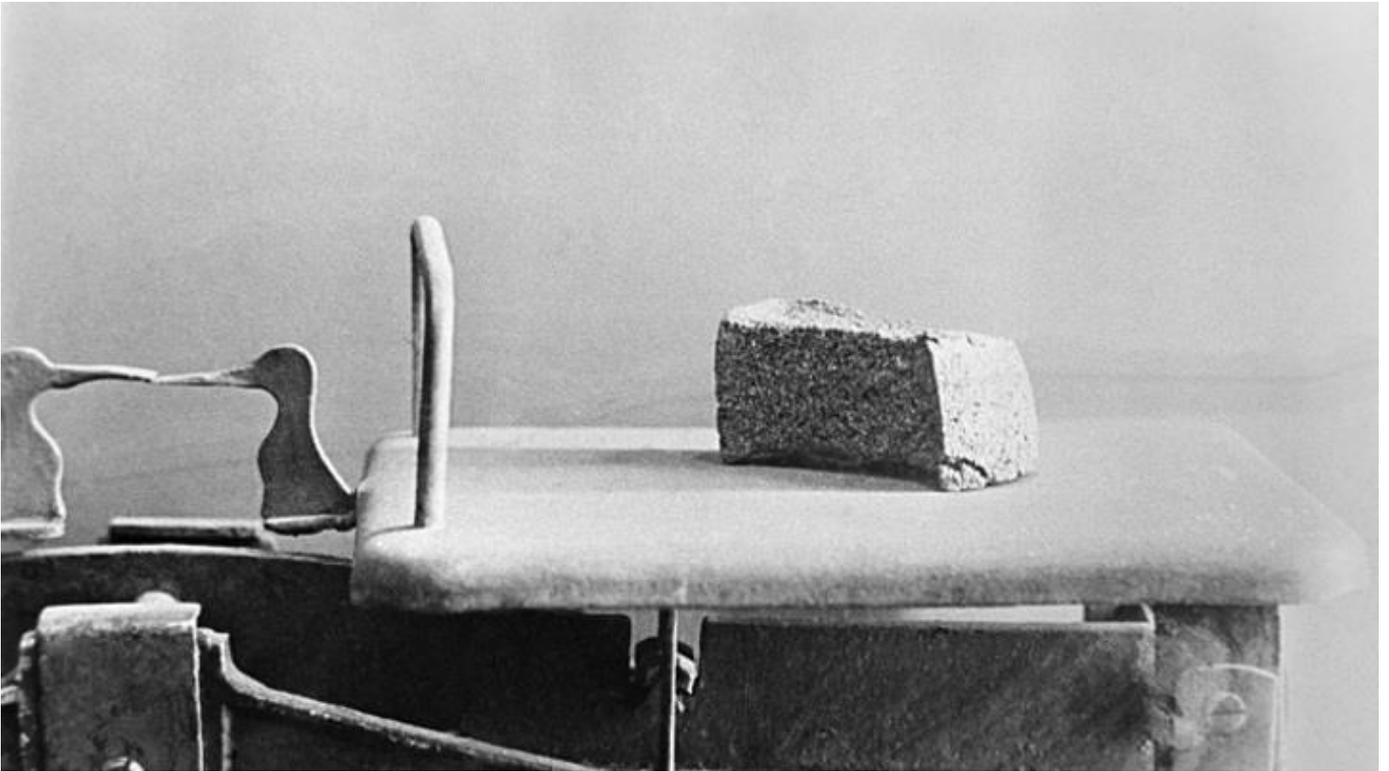


Рис. 1. На весах 125 граммов хлеба, установленная норма для служащих, иждивенцев и детей в блокадном ноябре 1941 года. Фото: Николай Адамович/Фотохроника ТАСС

Нынешнее поколение молодёжи, да и те, кто постарше, всё меньше помнят о том, за счёт чего выжил блокадный Ленинград. А выжил он благодаря мужеству русских людей, которые сражались за город и жили в нём, «Дороге жизни», проходившей по льду Ладожского озера, и, конечно, хлебу! Который, правда, и хлебом назвать было нельзя, поскольку состоял он из пищевых и непищевых добавок. Увидев «тот» ленинградский хлеб, испечённый по блокадному рецепту, многие наши современники поморщились бы. Но пережившие блокаду, а также их дети и внуки до сих пор благодарны ленинградскому хлебушку и никогда не выкидывали заплесневевшую горбушку даже спустя десятки лет после окончания войны.

Жмых, обойная пыль и целлюлоза. Классический, если можно так выразиться, рецепт блокадного хлеба был таким: пищевая целлюлоза - 10%, жмых – 10%, обойная пыль – 2%, выбойки из мешков – 2%, хвоя – 1%, ржаная обойная (наиболее крупного помола) мука – 75%.

Форму для этого «теста» для выпечки смазывали соляровым маслом - никаких подсолнечных и других масел в городе на Неве на первых порах блокады не было. Смогли бы сейчас съесть такой «хлеб»? Но даже такого эрзац-хлебушка полагалось всего-навсего 125 граммов на человека в сутки.

В самом начале блокады гитлеровские войска первым делом разгромили Бадаевские продовольственные склады, самые большие в городе. Можно только

представить себе, о чём думали руководители Ленинграда, глядя на пылающие склады с продовольствием. После их бомбёжки еды в осаждённом врагом городе осталось на месяц с небольшим.

В 1941 году, когда ещё оставался небольшой запас нормальных хлебных ингредиентов, хлеб для воинов и горожан пекли, смешивая ржаную, овсяную, ячменную, соевую и солодовую муку.



Рис. 2. Ленинград в блокаде. После обстрела города немецкой артиллерией. Фотохроника ТАСС

Через месяц, когда запасы растаяли, в блокадный хлеб стали добавлять отруби, различные виды жмыха, в том числе льняного, и прогорклую муку, которую доставали в законсервированных складах, первоначально предназначавшуюся для животных.

А ещё месяц спустя блокадный хлеб всё меньше стал напоминать собственно хлеб. Пекари делали тесто из целлюлозы, хлопкового жмыха, мучной сметки. В Ленинграде распорядились найти все использованные мешки из-под кукурузной, ржаной и другой муки. Мешки тщательно вытряхивали, а полученные таким образом остатки называли «вытряской» и, конечно, добавляли в тесто. Туда же шли даже берёзовые почки и кора хвойных деревьев.

Когда была в наличии, ленинградские булочники использовали коревую (от слова корка) муку. Откуда её брали? Когда в Ладоге тонули машины, везшие муку в блокадный город, а летом – с затонувших барж, ночью специальные бригады крючьями поднимали из воды мешки с мукой. Если это удавалось сделать быстро, муку ещё можно было использовать по прямому назначению, подсушив её. Однако часто она была уже окончательно испорчена водой. Тем не менее, в дело шла и такая мука!

В середине драгоценного ладожского мешка некоторое количество муки в сердцевине оставалось сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании схватывалась, превращаясь в твёрдую корку. Корки разбивали на куски, а затем

измельчали и перемалывали. Так называемая «корева́я мука» давала возможность значительно сократить количество других малосъедобных добавок к блокадному хлебу. А чтобы перебить запах гнили, в тесто добавляли тмин.

В течение всей блокады рецептура хлеба менялась в зависимости от того, какие ингредиенты были в наличии. Всего, по данным историков и блокадников, было использовано 10 рецептов.



Рис. 3. "Дорога жизни" через Ладожское озеро. Фото: www.globallookpress.com

Ленинград был полностью окружён 8 сентября 1941 года. Защитники города перешли на карточный режим ещё раньше - с 18 июля 1941 года. Летнюю норму того года полагали самой человечной, щадящей. Рабочим военных производств полагалось по 800 граммов хлеба в день. Однако к началу осени ежедневную норму стали урезать всё больше и больше. Таких понижений нормы было пять.

Последнее из них случилось в декабре 41-го, когда максимальная норма составила 200 граммов хлеба для рабочих и 125 - для всех остальных. Запасы продовольствия в городе к тому времени практически подошли к концу. Продовольствие пытались доставлять с Большой земли самолётами. Но вмещалось в них немного, да и сбивали их немцы регулярно. Апокалипсис в несчастном Ленинграде случился в декабре, когда на протяжении трёх дней в городе не было никакого продовольствия. Замёрзла канализация, водопровод, не было электричества. Встали производства и все хлебопекарни....

Только с наступлением 40-градусных морозов по льду Ладожского озера была проложена автомобильная трасса - легендарная «Дорога жизни». Её устойчивая работа облегчила ситуацию с поставками хлеба и других продуктов. И уже в январе 1942 года продуктовые пайки и нормы хлеба стали увеличиваться.

«Вода, мука и молитва», – говорили о блокадном хлебе ленинградцы. 125 граммов, минимальная дневная норма, продержалась с 20 ноября по 25 декабря 1941 года и привела к ужасающей смертности среди простых горожан, самых

незащищённых категорий жителей Ленинграда. В декабре 1941 года только от голода умерли порядка 50 тысяч человек. Трупы некому было убирать, да и сил на это у ещё живых горожан не было.

Сколько трагедий происходило в осаждённом городе, когда люди теряли хлебные карточки, когда эти вожделенные кусочки бумаги воровали или разбоем отнимали нехорошие представители рода человеческого (да, и такие были в блокаду)! После этого нормы были повышены до 350 граммов рабочим и 200 - остальным жителям города.



Рис. 4. Блокадный Ленинград. Зима 1941-го. Фото: www.globallookpress.com

Блокадная пайка хлеба представляла собой маленький сморщенный прямоугольник коричнево-чёрного цвета. По воспоминаниям ленинградцев, мякиш был влажным, липким, выглядел неважно. Таким хлеб стал после того как в 1942 году в тесто принялись добавлять гидроцеллюлозу. На вкусе хлеба это никак не сказывалось - целлюлозу добавляли, чтобы увеличить объём продукции, используя её как своеобразный аналог дрожжей.

Говорят, блокадный хлеб был без запаха и невкусным. Но пережившие осаду люди рассказывали, что этот маленький липкий чёрный кусочек обладал и удивительным запахом, и удивительным вкусом. Тот волнующий запах «хлеба жизни» ленинградцы, выдержавшие блокаду, помнили всю свою жизнь!

Полностью блокада Ленинграда была снята 27 января 1944 года. Таким образом, город провёл в осаде 872 дня. За это время, по разным данным, погибли от 600 тысяч до 1,5 миллиона человек. Их большая часть умерла от голода...