

Вкуснее любых сладостей

Жительница Борисовского района рассказывает, как выпекала знаменитый крюковский хлеб

ТРУЖЕНИКИ Мария Баева более 30 лет проработала в пекарне села Крюково и до сих пор помнит рецепт и технологию приготовления местного хлеба – самой известной выпечки района.

**МАРГАРИТА ГРАЧЁВА
ПАВЕЛ КОЛЯДИН (ФОТО)**

С МЕШКОМ
НА ПЛЕЧАХ

Мария Дмитриевна родилась в селе Крюково. С 15 лет начала работать сначала учётчицей на ферме, затем лаборанткой, а в 18 лет вышла замуж и устроилась в пекарню, которая открылась в 1965 году. Осталась там на 32 года, успела потрудиться на всех должностях – была и кочегаром, и грузчиком, и пекарем, и мастером. Говорит, где требовался человек, туда и шла:

– Работа в пекарне была тяжёлой, температура в цеху держалась высокая, стояла просто невыносимая жара. А мы таскали мешки по 70 кг, машины разгружали. Конечно, старались всё переносить вдвоём с напарницей, но большую часть приходилось делать самостоятельно. Зато мышцы в молодости были отменные, без всяких спортзалов. Немного привыкнув, я стала 70-килограммовый мешок поднимать на плечи свободно.

Мария Дмитриевна из большой многодетной семьи, у неё четыре брата. Мама её работала няней в детском саду и по совместительству поваром:

– В нашей семье все помнят домашний мамин хлеб – круглый, в виде карава, ароматный и очень вкусный. Когда я начала работать в пекарне, дома перестали его готовить. Я всё приносила с работы, с нас вычитали определённую сумму за продукцию, которую мы брали.

Пекарня была филиалом от районного хлебозавода. Обучать работников приезжали пекари-мужчины из Борисовки. На производстве всё было строго: нельзя носить серёжки и кольца, в рабочей одежде запрещалось выходить на улицу.

РАЗМЕТАЛИ БЫСТРО

Спустя столько лет Мария Дмитриевна до сих пор помнит свою первую рабочую смену:

– Я очень сильно боялась. Захожу и вижу сильное движение по цеху, тархитит тачка с лотками, гудит тестомес. Конечно, непривычно и страшно. Я не знала, куда себя деть, бегала по цеху и не могла найти места. Помню, даже плакала первые дни, особенно тяжело было в ночную смену. Потом привыкла, постепенно со всеми познакомилась, люди в пекарне трудиться уже взрослые, а я молодая девчонка, ничего не знающая. Меня быстро всему научили, показали технологию.

Пекарня работала в три смены. Первая начиналась в пять утра и заканчивалась в час дня, вторая шла с часа до девяти вечера, ночная – с девяти вечера до пяти утра. Работали по графику: два дня в утреннюю смену, два – в дневную, два – в ночную и два – дома.

Всего в пекарне трудились 32 человека. В смену выходили по четыре работника: мастер, пекарь, тестовед и на подхвате – помощник. Но каждый из них должен был уметь всё: и формовать, и месить, и выпекать, чтоб в непредвиденной ситуации заменить коллегу.

– Запах от пекарни стоял по всей деревне. Местные дети прибегали к нам за хлебом, как раз рядом школа располагалась. Ребята практически никогда не доносили домой целую буханку – отщипывали по кусочку и ели по дороге. Особенно любили горбушки. Мы их сверху брызгали водой и смазывали маслом. Снаружи хлеб был покрыт хрустящей коркой, а внутри – мягкий и воздушный. Сами работники часто брали горячую буханку, разламывали и макали мякоть в сахар. Он тогда таял на буханке и становился как сироп. Вкуснее любых сладостей, – вспоминает Мария Баева.

Кроме хлеба выпекали здесь ещё булочки-сайки, баранки, калачи, ба-



Мария Баева: «Всегда старалась угощать не только своих детей, но и ребят со всей улицы»

Запах от пекарни стоял по всей деревне.

Местные дети прибегали к нам за хлебом, как раз рядом

школа располагалась. Ребята практически никогда

не доносили домой целую буханку – отщипывали

по кусочку и ели по дороге. Особенно любили горбушки.

Мы их сверху брызгали водой и смазывали маслом

СТАРАЛИСЬ КАК МОГЛИ

Смены в пекарне и так проходили нелегко, но особенно трудно было во время непогоды:

– Помню, бушует гроза и льёт ливень. Раз – и свет отключился, а у нас в печи хлеб стоит, тесто замешано, а половина – уже в формах. Не знаем, что делать – кругом темнота. Бегим скорее собирать тряпки, разводим костёр, чтоб хоть немного света в цеху было. Переключаем всё с форм обратно в дежи (*широкая посуда с высокими бортиками, предназначенная для замеса теста.* – Прим. авт.). У нас был ручной генератор, нужно было его крутить самостоятельно. Выкрутишь четыре люльки с формами, чтобы они в печь ушли, и всё, сил нет, становился на смену другой человек, и так по очереди. Брака не допускали, старались как могли, чтобы хлеб не сгорел. Все потом стояли мокрые, задохнувшиеся и уставшие.

С наступлением 1990-х годов в пекарне стали часто меняться хозяйка, каждый хотел перестроить её по-своему, но эффективно руководить не получилось ни у кого. Сна-

чала произошло сокращение производства, затем – работников, а потом пекарня и вовсе закрылась. Точной даты Мария Дмитриевна не помнит, говорит, примерно в середине 90-х уже ничего не работало.

– Лет пять назад разговаривала с бывшим главой Октябрьской Готни, предлагала ему собрать прежних работников пекарни. Мы бы показали рецепт и технологию выпечки крюковского хлеба. Я же до сих пор всё помню. Сначала мы заваривали муку и делали опару, которую оставляли закисать на двое суток. Потом из неё создавали жидкие дрожжи, на которых и делали хлеб. Всё выпекали в угольных печах, но сейчас можно и в электрических сделать. Мы бы провели мастер-класс и за неделю всему научили. Но мне так никто и не ответил, – говорит она.

РЕБЯТА ДОВОЛЬНЫ

Сейчас Мария Дмитриевна печёт пирожки для военных вместе с учительницей школы **Любовью Мальцевой**. Про свою деятельность рассказывает неохотно, не хочет хвалиться,

в этом нет ничего сверхъестественного:

– Печём немножко с начала лета. Для нас это не трудно. Главное – выбрать время, ведь Люба ещё работает, у неё дети. Их не только надо отучить, а ещё посадить в автобус, с родителями встретиться, отчёты написать. Всё это занимает много времени. Пирожки лепим с разной начинкой: капуста, картошка, яблоки. Глава Крюковской администрации **Владимир Колесник** привозит муку, масло и другие продукты, ему же и отдаём всю выпечку. В неделю примерно по 80 пирожков делаем. Ребята там хватает, они довольны.

Она считает, что уметь печь – это базовая необходимость:

– Не зря говорят: «Хлеб – всему голова». В жизни бывает всякое, нужно всё уметь. Когда заходит семья или когда у меня возле двора бегают дети, а я что-нибудь приготовлю и вынесу им, то у них столько радости! Мне очень приятно видеть их счастливыми. Всегда старалась угощать не только своих детей, но и ребят со всей улицы. Пекла пироги, варила вареники.

Помимо выпечки, Мария Дмитриевна занимается огородом и выращивает цветы. А возле её дома растут две большие ели с особой историей.

– Деревья подарили моему покойному мужу – **Василию Макаровичу**, – рассказывает она. – Муж работал водителем молоковоза, и ему как лучшему работнику привезли ели. Мы обрадовались, посадили. Муж очень их любил, поливал каждый день по два раза. Ёлочки называли разными именами. Мы их сажали порознь, но со временем они срослись друг с другом, как и мы, всю жизнь с ним рука об руку прошли. БП