

Ах,

ЭТОТ ХЛЕБУШЕК ИЗ ЛИПЫ...

ТЯЖКО жилось в тылу. Старая женщина, бывшая медичка, вспоминает, как она, в свои неполные тридцать, добираясь до работы, с трудом преодолевала расстояние в один уличный квартал. И таких признаков — тысячи. Но особенно тяжело жили маленькие глухие деревеньки.

Раисе Александровне Мошковой исполнилось 7 лет, когда началась война. Отца ее, как и всех мужиков ее маленькой удмуртской деревушки, взяли на фронт. Все, что на полях сеялось и выращивалось, сдавалось государству. Беспрекословно действовал пресловутый сталинский «закон о колосках», уголовная ответственность за присвоение зерна предусматривалась с 12-ти лет, и немало голодных подростков усадил он за решетку.

Словом, край пришел деревне: не стало во дворах ни буренки, ни лошадок, собака и кошка были большой редкостью. Ложись и помирай. Но пришла на помощь россиянам родная природа да генетическая людская память о ее бесценных дарах и возможностях. Начали бабы печь хлеб из трав.

О войне написано немало. Напишут еще о сражениях, боях, о победных залогах, о ликованиях и праздничных салютах. Но у минувшей Отечественной была и другая сторона. Лозунг «Все для фронта, все для Победы!» оборачивался для населения (не только для оккупированных захватчиками территорий!) неисчислимыми лишениями, голодом.

Полвека с гаком с тех пор минуло, а Раиса Александровна на все помнит вкус и запах того необычного хлеба.

— Спасительницей нашей, — вспоминает она, — стала лебедя.

Ребятишки с конца весны (какие там каникулы!) собирали лебеду (взрослые-то в колхозе, как на барщине, отработывали, ничего за то не получая), потом ее сушили. Молодцы на сельской мельнице, получалась «мука», из которой без картофельных добавок ничего не испечь. Терли клубни, крахмал отжимали на кисель, а выжимки мешали с той самой мукой. Из этого теста и пекли хлеб. Рассыпался хлебушек, горло драг, зато от смерти голодной спасал.

Голь, как говорится, на выдумку хитра. Кроме лебедыстряпали хлеб из липы. Собирали неустанно детвора зеленые листья с деревьев, их

сушили. А после толкли в ступах. Мучица из липовых листьев получалась особенная: сладковатая. Разводили ее водой и пекли лепешки. Они тоже, как и те, из лебеды, рассыпались. Зато были сладкие!

Липовые листья собирали весной. А летом, едва зацветет клевер в поле, девчонки и пацаны с утра до темна его срывали. Потом тоже сушили, толкли в домашних ступах, замешивали тесто и пекли «хлеб».

— Поешь его, — вспоминает Раиса Александровна, — так защиплет лицо и руки, что слезы выступят. Ничего, пережьешься, и снова в поле: жить-то надо!

Пекли хлеб и из коры липовой. Вначале драли лыко на лапти (вся деревня в лаптках ходила!), а отходы сушили, молотили на мельнице, из полученной муки и готовили хлебцы.

— Вполне сносный был! —

утверждает моя собеседница. Вот так и избивали военную, а потом еще послевоенную, году не в одной только удмуртской деревне: хлеб из лебеды да из липы пекли и российские селяне.

Много лет с тех пор минуло, а Раиса Александровна военный тот хлебушек не забывает. Поэтому, наверно, и научилась она, когда пришла ее похажие на те, из лебеды печь настоящие, из первосортной муки, буханки. Стало это ее профессией, главным делом жизни. Она и сейчас, давольно перебравшись в большое уральское село Тугулым и даже выйдя на пенсию, не оставляет свое ремесло.

Трудится Мошкова хлебопеком в частной пекарне. Хотя и нелегко приходится (вставать надо рано, тесто больших забот требует!), да очень нравится ей стряпать настоящий, ароматный, людям в радость, хлеб. Выкладывает она из форм-противней горячие румяные буханки, так не похожие на те, из лебеды да липы, и улыбается. Но не забыть никогда той военной поры хлебушек, спасший ей жизнь.

Наталья БУБНОВА.