



Валентина Семеновна Беззубова принадлежит к мастерам-хлебопекам, чье мастерство формировалось на старых традициях этого дела, основанных не на дрожжевом аспекте создания опары, а на закваске. Ныне эта технология забыта. Но кое-кто еще печет ароматный хлеб необыкновенных вкусовых качеств, хранящийся в три раза дольше нынешнего, уже на третий день прорастающего зеленью дрожжевых грибков.

После школы Валентина Семеновна, как и большинство сверстников, стремилась обрести специальность, которая стала бы опорой в жизни. Поступила в 32 училище на мастера-строителя. Но работать по специальности не довелось. Дремавшая в глубине души с ранних детских лет тяга к искусству хлебопечения всецело завладела сознанием.

Выкристаллизованная, отточенная до мелочей технология рождала в руках бабушки Прасковьи и мамы Степаниды Кузьминичны такие образцы, духмяный запах от которых расплзался по всей Новой Карье, небольшой деревушке, что притулилась к заросшему ивами пруду в Атюрьевском районе. И каждый житель по этому живому духу мог определить – Степанида опять печет.

— Хлеб тогда становится пышным, мягким и вкусным, когда, замешанный на закваске, он часа полтора, а то и два руками мнется до такой степени, пока к телу не перестает прилипать, – внушала пятерым своим дочерям Степанида Кузьминична, - терпение и труд рожают необыкновенный вкус.

Однако, и этого недостаточно, чтоб изделие получилось на зависть. Пять дочерей у Степаниды Кузьминичны, но не у всех получались добрые ковриги.

Валентина еще малышкой была, но этот случай помнит до сих пор. С сестрой Евдокией пришли навестить больную Агropину, старшую сестру. Та с высокой температурой маялась на печи, страдая от простуды.

— Давай мы тебе хлеб замесим? – предложила старшая Дуся.

Достала липовую квашню с опарой и стала тискать руками содержимое. Агropина смотрела, смотрела на усилия сестры, наконец, не выдержала и, кряхтя, слезла с печи:

— Хватит тесто насиловать, - отодвинула она от кадки сестру, и повела с опарой таинственный диалог, поднимая ладонью пластичное содержимое и с силой вдавливая

кулаком обратно. Через час оторвалась от заворачивающего действия и с удивлением произнесла:

— За делом-то я и не заметила, как хворь прошла. Вытянул хлебушек из меня болезнь. Посмеялись сестры в итоге, и поставила старшая уложенное в формы тесто в печь. А на листы прежде капустные листья уложила, а на них тесто. И было видно как под воздействием температуры в печи хлеб растет в объеме и, поднимаясь, затягивается желто-коричневой коркой. Волшебство создания хлеба окончилось метанием на стол румяных ковриг. Изба наполнилась ароматом свежеспеченного хлеба, который мог храниться в неизменном своем качестве не менее семи дней.

Поэтому в каждой сельской семье один раз в неделю женщины пекли эти волшебные коврижки, которые малышня ела, уминая за обе щеки, как совершенно отдельную, но самую необходимую пищу.

— Теперь искусство старых мастеров хлебопечения, хранится разве что в редких руках, - со вздохом говорит Валентина Семеновна, - термофильные дрожжи облегчили непростой труд у квашни. Но это унесло из процесса многие прелести, и, главное, целебную силу рукотворного хлеба. Тепло человеческих рук заменили бездушные машины.

Сейчас Валентина Семеновна работает заведующей пекарней, что относится к птицефабрике «Атемарская». Под ее началом шесть пекарей.

— У каждой хлеб получается разный, - несмотря на то, что большой объем создания возложен на плечи машин, - оценивает ситуацию Валентина Семеновна, - значит, в процессе имеют место душевные качества пекаря, его настрой, доброта характера. Хлеб - живой организм, от тепла человеческих рук раскрывает свои достоинства.

Валентине Семеновне, человеку доброму и отзывчивому, в спутники жизни достался такой же мягкосердечный человек, Николай Михайлович Беззубов. Большую часть жизни на птицефабрике отработал, сейчас на пенсии. Двух сыновей вырастили супруги. Александр работает охранником в Саранске, Игорь поначалу в предприниматели подался, но споткнулся о чью-то жажду наживы, которая подминает и честь и совесть человеческую. Сыграли на доверчивости парня, проще говоря, подставили так, что за чужую подлость пришлось расплачиваться несколько лет. И только, когда совсем стало невмоготу, поведал семье о своей проблеме. До последнего молчал, осунулся и лицом и телом, но терпел. Человеческая непорядочность угнетала морально. И физически было непросто расплачиваться. Семья не оставила в беде. Сейчас Игорь работает водителем у предпринимателя. А семья прирастает внуками.

НИКОЛАЙ СКОБЛИКОВ