

Kako sam u naslovu i napisao, osvrnuo bih se na svakodnevnu namirnicu bez koje se ne može, a to je hleb. Kad god sebi režem krišku ili kad pripremam za serviranje na sto, nikad nisam zadovoljan kvalitetom i izgledom, jer sam od malih nogu naviknut na sasvim nešto drugo. S obzirom da mi je prehrambena tehnologija bar što se tiče obrazovanja vrlo bliska, razumem i tehnologiju i moderne trendove, ali bez obzira na sve to mene ipak ovaj današnji hleb nikako ne može da zadovolji. Svaki dan se podsetim kako je izgledao hleb koji je moja mama mesila i pekla i podsetim se koliko je truda u to ulagala, a kako je to izgledalo, izvući ću iz sećanja.

Hleb se u prvom redu pekao kod kuće i to uglavnom jednom nedeljno, obično subotom kako bi bio dovoljno svež za nedjelju, ali po potrebi mesio se i pekao i češće, narocito u doba poljoprivrednih radova kada je bio veći broj ljudi. Takođe, u zavisnosti od broja članova porodice, zavisio je i broj vekni koji se pekao, a gledalo se da izdrži kroz čitavu nedelju dana.

Svi znamo da je za hleb potrebno brašno, kvasac, so i voda. Obično je mama uveče pre mešenja u nacve (drveno izdubljeno korito) prosejala brašno i to kako smo ga mi zvali kružno ili hlebno brašno i podmesila kvasac. Ujedno je i namočila u mlakoj vodi kvas tj. osušenu kuglicu testa od prethodnog mešenja hleba, koja je kroz nedelju dana toliko nabujala, osušila se i postala šuplja iznutra. Ranom zorom je ustala, umesila hleb i ostavila da se testo "diše". Dok se testo dizalo naložila je furunu, tuluzinom ili ogrizinama (ostatak kukuruzovine od hranjenja stoke), pa kad je mislila da se furuna dobro ugrijala, ostavila je da se malo dane, a za to vreme premesila je hleb, formirala vekne i stavila ih u peke, okrugle limene posude na nožicama. Kad se furuna danula i žeravica se slegnula, za to vreme se i hleb u pekama malo ponovno dignuo. Peke s veknama složila je u furunu, a na otvor furune postavila je teška tučana vrata i čekala da se hleb ispeče. Nakon otprilike tri ftrtlja do jednog sata hleb je bio ispečen i trebalo ga je izvaditi iz furune. Kod vađenja iz furune svaka vekna po gornjoj kori polila se friškom čistom vodom kao kad se umiva lice i to se tako i reklo. Nakon vađenja hleba iz furune cela kuća je mirisala, a i skoro svi ukućani pa i mi deca bili su na nogama. Veselili smo se friškom hlebu ili vrućoj lepinji koja se usput pekla. Ako nije bilo lepinje mi deca gledali smo ima li pupuške tj. da li je kojoj vekni ispao komad testa preko peke pri pečenju. Lepinja ili pupuška najslade se pojelo ako je bila namazana mašću, a mast se od vrućine otopila, pa je znala malo da curi niz prste i podlakticu. Tako ispečeni hleb imao je finu koru, nije bio gnjecav, a nije se ni mrvio iako je znao da stoji i nedelju dana.

Mama je mesila hleb sve dok nismo srušili staru kuću 1962. godine i u sećanju mi je ostalo da su majstori čekali da se furuna ohladi kako bi je mogli srušiti. Iako je i u novoj kući bila sazidana furuna, a zidao ju je deda Lukica Bogut, mama je sve ređe pekla hleb jer iako je bilo domaćeg brašna, jednostavnije je bilo to brašno zameniti za hleb kod čika Koste pekara, jer je i njegov hleb bio skoro k'o domaći, a dobio si onoliko hleba koliko si doneo brašna. Majstorica, kako smo je mi zvali, obično je znala da doda i malo okrajka kako do kuće ne bi šcrpali od vekne. Sve se promenilo, a pekara ima na svakom ćošku...