**Хлеб всему голова**

***Хлеб*** — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в [неолите](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82). Первый ***хлеб*** представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Под именем ***«хлеб»*** известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых [злаков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5) и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия.

Главнейшие хлебные культуры: [пшеница](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0), [рожь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D1%8C), [ячмень](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D1%87%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8C), [кукуруза](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0), [рис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81), [просо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE), о[вёс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%91%D1%81), [сорго](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%BE) и д[урра](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D1%80%D1%80%D0%B0). Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, [маниоку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BE%D0%BA), нескольким видам пальм, [хлебному дереву](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE), [арророуту](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D1%80%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%83%D1%82&action=edit&redlink=1) и прочим.

Для первых видов ***хлеба*** было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении [хлебной закваски](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0). [Плиний Старший](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B8%D0%B9) писал, что [галлы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D1%8B_%28%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0%29) и [иберийцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%86%D1%8B) использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более легкий [то есть менее плотный] ***хлеб***, чем другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, **в качестве закваски** использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении ***хлеба*** и использовать его на следующий день в качестве источника брожения.

Даже в *древнем мире* существовало очень много разнообразных видов ***хлеба***. В своём сочинении *«*[*Пир мудрецов*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80_%D0%BC%D1%83%D0%B4%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BE%D0%B2)*»* [древнегреческий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) автор [Афиней](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B9) описывает некоторые виды ***хлеба***, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов ***хлеба*** упоминаются лепёшки, медовый ***хлеб***, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления ***хлеба***, также могло различаться. Как отмечал [Дифил](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BB&action=edit&redlink=1), «***хлеб***, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, ***хлеб***, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки является первым, после него — ***хлеб*** из обычной пшеницы, а затем ***хлеб***, сделанный из непросеянной муки.»