

Шатойский хлеб. Сайпа Камаев.

На сайте www.grozny-inform.ru увидел эту статью, захотелось скопировать и прокомментировать, надеюсь ее авторы не обидятся.

В Министерстве Чеченской Республики по туризму поделились секретом успеха шатойского хлеба и заявили, что шатойские пекари создали себе славу на десятилетия вперед.

«Рецепт хлеба держат в строгом секрете, который передаётся из поколения в поколение, но факт остаётся фактом: шатойский хлеб мгновенно разлетается с прилавков магазинов. Кто-то говорит, что хлеб получается столь вкусным из-за настоящей горно-родниковой воды. Некоторые считают, что все дело в муке высшего сорта», – рассказали в ведомстве.

В министерстве подчеркнули, что везде на хлебных полках ЧР красуется призывная надпись “Шатой”.

«А между тем Шатой – это небольшой районный центр, расположенный в горной части республики. И хлебопекарня там небольшая. При всем желании она не сможет обеспечить хлебом всю республику. И даже зная, что шатойский хлеб вряд ли может продаваться где-то в Ведено или в плоскостных районах – Наурском или Надтеречном, люди все равно улыбаются и покупают. Такова магия настоящего шатойского хлеба», – заключили они.

В завершение своего откровения в ведомстве посоветовали туристам попробовать шатойский хлеб с чеченским сыром.

Скажу вам с абсолютной уверенностью, что весь успех знаменитого шатойского хлеба принадлежит одному человеку, которого звали – Сайпа Камаев и которого, к сожалению, уже нет с нами. В конце 60-х годов прошлого века мой отец – Абуязид

Абдулаев, который был руководителем Советского (ныне – Шатойского) района, волевым решением назначил Сайпу Камаева директором Шатойской (тогда – Советской) хлебопекарни. Надо сказать, что Сайпа в то время вёл весьма свободный образ жизни и даже не помышлял о должности руководителя предприятия районного масштаба. Но, отец, который знал предысторию практически всех жителей района и то, что Камаевы исконно были хлебопекарями, даже не стал спрашивать мнения Сайпы и тому пришлось просто покориться.

Этот диктаторский, по нынешним меркам, шаг отца привёл к замечательному результату. Сайпа Камаев оказался блестящим руководителем и организатором. Часто – очень жестким, мог выразиться крепким словом, но исключительно ради пользы дела. Сайпа просто фанатически относился к своей работе. Пекарня функционировала круглые сутки и, особенно, в ночные смены, чтобы к утру испечь свежий хлеб для всего района. Сайпа денно и нощно находился на своем предприятии и работал, лишь урывками отдыхая тут же, в своем кабинете. В результате и появился этот бренд – “шатойский хлеб”, который продается ныне по всей республике, региону и даже в Москве □ .

Мы жили в Шатое рядом с хлебопекарней, через дорогу. Когда был школьником, на летних каникулах Сайпа по благу принимал меня на работу грузчиком. Работа заключалась в том, чтобы помогать водителям “хлебовозок” загружать хлеб в машину. За это, в конце смены, мне полагалось пару буханок хлеба, половину одной из которых я съедал не доходя до дома, до которого было метров 20. Настолько он был вкусным.

Сейчас, увы, не могу разделить восторги Министерства Чеченской Республики по туризму. Нет никакого секретного рецепта хлеба, который передается из поколения в поколение. Весь секрет заключался в мастерстве, неистовом энтузиазме и самоотверженном труде Сайпы Камаева, который и создал этот бренд шатойского хлеба на многие годы вперед. К тому же, поколение Камаевых уже не руководит Шатойской хлебопекарней.

Почти пять лет не был дома, но когда бывал там, естественно, брал хлеб с пекарни и, на мой взгляд, он не тот, что был при Сайпе Камаеве. Возможно, я просто ностальгирую...



Сайпа Камаев слева