

25 БЕРЕЗНЯ — СВЯТО УСІХ, ХТО ВИРОБЛЯЄ БУРЯКИ Й ЦУКОР

ЯГОЛЬНИКО.Г.,
Інститут цукрових буряків

Але перш ніж продовжити тему, - невеликий екскурс в історію. "Родослівна" буряка, на думку вчених, йде від початку н.е. (В. Буренин, Сахарная свекла, 1997, №3, С.21). Широко використовував варені корені білих і червоних буряків для лікування шлунка й опіків Діоскорид (Древній Рим, I в. до н.е.). Гіппократ (У-ІУвв. до н.е.) так само застосовував до десятка рецептів із листя й коренів буряка. Зображення диво-культури були в дельфійському храмі. Київська Русь завезла буряки з Греції й Візантії («Ізборник Святослава», 1073), в XV-XVII ст. вони поширюються в Західній Європі.

Не дивно, що й назва цієї рослини має різні тлумачення: вавилонське, сірійське і єгипетське - *силк, силга*; арабське - *силк, селка*; перське - *селек*; болгарське - *цекло, цевкло*; сербське - *цекла*; албанське - *секле*; древньо-слов'янське - *сеукла*; чеське - *цвикла*; польське - *свикла, свикловице*; литовське - *свиклос*; білоруське й українське - *бурак, буряк*; російське - *свекла*. Виникнення самого терміну «цукровий буряк» дехто датує (Д.Шпаар, М.Цинекер) 1799 роком, коли його ужив німецький вчений Гермбштедт.

Дослідники наголошують: перед тим, як із буряка було виділено цукор, основним і єдиним значущим джерелом його одержання була цукрова тростина. Її впродовж тисячоліть наші предки, включаючи Олександра Македонського й Колумба, використовували як ласощі чи провіант у подорожах. Буряк же, популяції якого мали досить строкатий вид і форми - червоні, білі й жовті, вирощували переважно як городню культуру, яку в домашніх умовах в'ялили, сушили, варили для підгодівлі бджіл та виготовлення настоїв, вживали як листову овочеву та лікарську рослину, причому, не тільки коренеплоди, але й як «солодкий сироп красивого червоного кольору», а згодом почали використовувати у тваринництві.

Існує думка: коренеплід - результат природної гібридизації кормового буряка з листовим. Є версія,

...Слова, які винесено в заголовок, у деякого, мабуть, викличуть своєрідну реакцію. І це логічно. Але це факт: у "біографії" бурякоцукрової індустрії, що здійснила революційний вплив на розвиток сільського господарства, переробної та ряду інших галузей, також є маловідомі сторінки. Одна з них творилася в умовах початку XIX століття, що близькі до тих, які нині переживає Україна, - кризових...

що основну роль тут відіграв багатий цукрами скандинавський дикоростучий плід. Це підтверджується близькістю імунохімічного складу білків насіння цих видів і однаковим заглибленням їхніх коренеплодів у ґрунт. (Сахарная свекла, 97, №3, С. 21). М.І.Вавілов, автор ідеї створення теорії центрів походження й різноманіття культурних рослин, у якості первинного центру утворення диких форм буряків, до яких він "був небайдужий", вважав, що листовий буряк (предок коренеплідного) *Beta cicla L.* (від *siku1a* — сицилійська) прийшов до нас із Середземномор'я. Інші за точку відліку беруть 1747 р., коли німецький учений Андреас Сигізмунд Маркграф вперше експериментально виділив цукор із буряка й доповів у Королівській академії Берліна про те, що дослідження «...частин солодких рослин показало: деякі з них не тільки містять щось схоже на цукор, але і сам цукор, цілком рівноцінний тростинному». На основі хімічного аналізу коренів різних рослин, що ростуть у країнах Європи, дослідник зробив висновок, що "цю солодку сіль можна одержувати в нас на батьківщині так, як одержують цукор у регіонах, де росте цукрова тростина. Європейська цукрова промисловість зробила б цю солодку речовину набагато дешевше, ніж вартість імпортованого дотепер тростинного цукру».

Відкриття бурячного цукру було визначним науковим досягненням XVIII ст., яке відкрило шлях для розвитку цукрової галузі, але на той час, мабуть, ще не визріли передумови для його реалізації. Німецькою мовою працю надрукували аж через...20 років. Зате на французькій мові доповідь вийшла у світ уже в 1747 році.

Ще через півстоліття потому, у

1799 р., інший німецький учений Франц Карл Ахард, вивчивши більш як 20 різних форм буряка, виділив серед них білий сілезький сорт, що був придатний для одержання цукру, і від якого, ймовірно, якраз і ведуть родослівну всі наявні сьогодні у світі сорти цукрового буряка (Сахарная свекла, 97, №10).

Проте, знадобилося загалом ще майже сто років, щоб бурячний цукор став загальноживим харчовим продуктом. І розпочалася ера промислового буряківництва завдяки... Наполеонові!

Річ у тому, що, ведучи континентальні війни, Європа виявилася відрізаною від Вест-Індії, яка знаходилася під монополією Англії і була джерелом тростинного цукру. Припинення його поставок примусили європейські країни шукати місцеві рослини, із яких його можна було б одержувати.

Тоді й згадали про відкриття Ахарда. І вже 25 березня 1811 р. (особлива дата в житті цукровиробництва!), імператор Наполеон видав Декрет про виділення 80.000 акрів землі для цукрового буряка, підготовку фахівців і будівництво цукрозаводів, а також виділення субсидій для стимулювання селян, що тяжким трудом вирощували буряк.

У Франції вперше був створений і Національний синдикат цукровиків (1886), який і нині ефективно захищає їх економічні, виробничі, правові, моральні інтереси.

Власне, бурякоцукрове виробництво Франції й сьогодні є найрезультативнішим у світі.

Не забувають тут і день, коли чудо-рослина допомогла подолати кризу, - день, який, власне, можна назвати святом усіх, хто вирощує цукровий буряк і добуває з них цукор. Можливо, колись долучиться до нього й Україна...