



ПРИРОДА ПРИОСТЕР'Я

УДК 635.1/8:635.63:93/94:631.527:631.53.02

Олександр ПОЗНЯК
(Крути)

Славетний символ Приостерського краю: до питання минувшини і сьогодення сорту огірка Ніжинський місцевий та промислу на його основі

На території Ніжинського району Чернігівської обл. шляхом народної селекції створено сорт огірка Ніжинський місцевий, який був еталоном засолювального типу. На основі цього сорту розвивався славнозвісний ніжинський огірковий промисел. Наприкінці ХХ ст. (зрештою, у промислових масштабах – і донині) вирощування сортів огірка ніжинського сорто типу в регіоні, як і в цілому в державі, припинилося через їх низьку стійкість проти пероноспорозу (несправжньої борошнистої роси), епіфітотія якого спостерігається з кінця 80-х років минулого століття. Водночас занепала через брак сировини і переробна промисловість, її відновлення відбувається на основі сортів іноземної селекції (переважно; хоч на сьогодні вже створений вітчизняний сортимент огірка з високими засолювальними якостями і відносною стійкістю проти згубного захворювання). Доведено, що сорти і гібриди іноземної селекції часто поступаються в переробці, особливо в засолюванні, класичним ніжинським огіркам [1].

Мета даного досліджень: вивчення, узагальнення історії становлення і розвитку ніжинського огіркового промислу на основі сорту народної селекції Ніжинський місцевий.

Матеріали з історії становлення огіркового промислу в Ніжинському районі Чернігівської обл. вивчені й узагальнені за результатами опрацювання архівів, наукових джерел літератури та видань місцевої преси. На основі власних досліджень зроблено прогноз щодо перспектив розвитку огіркового промислу в регіоні та збереження сорту огірка Ніжинський місцевий.

Ніжинські огірки – як сорт і як торговельна марка продукції (бренд) – стали добре відомими і популярними в світі у ХХ ст. Появу огірка на території м. Ніжина пов'язують з діяльністю грецьких купців [2], які організували своє поселення в місті на

початку XVII ст. [3]. Вірогідно, в даному випадку мова може йти про появу вихідних форм, на основі яких шляхом багаторічного добору був створений сорт огірка Ніжинський місцевий, який дав початок цілому сорто типу. Причому добір форм був осмислений. Є всі підстави стверджувати, що засолювальний напрям селекції переважав із самого початку. Солоні огірки були об'єктом торгівлі купців. Відомо, що в 1698 р., коли московський цар Петро I здійснював похід на Азов і будував кораблі у Воронежі, його сподвижник О. Меншиков заготовляв огірки в Ніжині. У другій половині XVIII ст. на Чернігівщині городництво перетворилося на промисел. Із 1763 р. населення Ніжина і прилеглих сіл почало вирощувати огірки уже відселектованого місцевого сорту [4]. Попит на продукцію зростав і з метою розширення виробництва ніжинські купці сприяли, щоб місцеві жителі налагоджували виробництво огірків [3]. Початок розвитку засолювального виробництва у промислових масштабах біля Ніжина започатковано в 1788 р. фірмою “Дмитрієнко-Коломак”. Цього року місцеві купці піднесли ніжинські огірки в дар імператриці Катерині II, яка здійснювала подорож до Криму. Після цього був виданий указ, згідно з яким надалі до царського двору вимагалось доставляти огірки тільки “ніжинські”. Продукція з Ніжина доставлялася спеціальними кортежами. Продовжували постачати на продаж у Москву огірки й у XIX ст. – туди відправляли тисячі бочечок пікулів, а також “оцтових”, “водянки”. Огірки з Ніжина також возили на продаж у Туреччину, Німеччину, Англію, Австро-Угорщину, навіть у Китай. Особливо цінувалися у споживачів маленькі бочечки на 60 огірків у кожній [3].

Наприкінці XIX ст. виробництво, переробка й експорт ніжинських огірків були на досить високому рівні. Так, у 1892 р. в різні міста Російської імперії було відправлено 10 вагонів огірків.

На початку XX ст. вказана продукція з Ніжина продовжує надходити на світовий ринок і вже тоді була відома в 56 країнах світу. Ніжинські огірки демонстрували на торгових виставках в Лондоні, Парижі, Стокгольмі, Хельсінкі, де вони одержували найвищі оцінки, що сприяло зростанню попиту.

Засолювання огірків не мало організованого характеру, тому дані про об'єм заготовлі на початку XX ст. значно різняться між собою, часто є суперечливими. Тенденції розвитку виробництва можна відстежити на прикладі конкретних переробних підприємств. У 1905 р. приватною особою було організовано засолювальний пункт, що проіснував до більшовицького Жовтневого перевороту 1917 р. Цей пункт вважався прообразом консервного комбінату, хоч офіційно його започаткування відносять до більш пізнього періоду – 1927 р. Назване підприємство засолювало щорічно до 75 вагонів (7,5 млн. шт.) огірків. Але з 1917 до 1919 р. соління огірків тут не було зовсім.

У 1920 р. Ніжинський повітовий продовольчий комітет разом із Петроградською комуною відновив соління огірків і засолив їх 50 вагонів. У 1921 р. тут почали засолювати м'ясо, тому засолювання огірків знову припинили. В 1922 р. районна споживча спілка (Райсоюз) засолила на цьому пункті до 50 вагонів огірків; у 1923 р. пункт перейшов у підпорядкування Сільгосподарсоюзу, який засолив у той рік до 30 вагонів огірків [5].

Окрім цього, підприємства засолювання проводили дрібні підприємства і приватні заготовлювачі. Так, напередодні Першої світової війни в Ніжині засолюванням огірків займалося 22 фірми. Найбільші з них: “Болдіна”, “Москаленко”, “Коломак”. Тільки в 1913 р. було експортовано 500 вагонів продукції. З 1924 р. вирощуванням і засо-

люванням огірків у Ніжинській огірковій зоні почали займатися сільськогосподарські кооперативи. Тиск на приватних заготовачів зі сторони держави сприяв повному переходу промислу в кооперативний сектор [6].

Уже в 1929 р. 91,7 % соління огірків було зосереджено в кооперативах (у 1924 р. в приватному секторі зосереджувалося 73,3 % виробництва огірків). За ці роки виробництво огірків збільшилося на 1061 вагон, або в 9,8 разів, а посівні площі, зайняті огірком – виключно “ніжинським”, збільшилися в 13,7 разів і становили 2250 га (табл. 1). Крім цього, з Ніжина експортувалися також свіжі огірки: в 1927 р. – 16, в 1928 р. – 20, в 1929 р. – 18 вагонів.

Таблиця 1

Динаміка посівних площ і об’ємів засолювання Ніжинських огірків (1924–1929 роки)

Роки	Посівні площі, га		Питома вага кооперативних площ в загальному посіві огірка, %	Об’єми засолювання, т		Питома вага засолювання в кооперативах, %
	всього	у т.ч. в кооперативах		всього	у т.ч. в кооперативах	
1924	164	19	11,6	360	96	26,7
1925	449	145	32,3	900	234	26,0
1926	1040	331	31,8	1800	945	52,5
1927	1500	794	52,9	2841	2211	77,8
1928	2040	1570	76,9	2850	2250	89,5
1929	2250	2050	91,1	3543	3250	91,7

У середині 1920-х років процес засолювання базувався на традиціях, що склалися в переробній галузі. В діжки потрапляли тільки плоди сорту Ніжинський місцевий. Перед використанням кожен діжку наливали окропом. І таким чином вона не тільки випарувалася, але й вимивалася як слід. “Браковщики” приймали огірки й дуже уважно слідували, щоб ні один огірок не ніжинського сорту не попав до соління. Діжки з засоленими огірками лежали у дворі одну добу, щоб огірки просоліли. На другий день ці діжки складували у льодовні, де вони лежали до вересня. Тут вони не киснули, а засолювалися і набирали особливого смаку. Саме цим і славиться Ніжинський огірок [5].

Практично всі роботи на засолпунктах виконували вручну. Це спричиняло великі труднощі для виробників. Наприклад, біля прохідної збиралися до 500 гужових підвід. Інколи доводилося чекати 2 доби, щоб здати зеленець [7].

Ураховуючи попит на ніжинські огірки, місцева влада прийняла спеціальну постанову про розвиток огіркового виробництва. На початку 1927 р. було вирішено питання про організацію Носівської дослідної селекційної станції, дослідного поля і будівництво великого механізованого засолпункту.

З будівництвом засолзаводу і створенням у цей період колгоспів і радгоспів, почала формуватися Ніжинська огіркова зона. З метою підтримання виробника й збільшення поставок сировини з 1928 р. на ніжинські огірки встановлюється стабільна незмінна ціна (табл. 2).

Ціни на ніжинські огірки, що приймалися на переробку в 1928 р.

Фракція плодів	Ціна
Водянка	5,0 крб. за 1000 шт.
Напівводянка	3,5 крб. за 1000 шт.
Оцтові великі	2,5 крб. за пуд
Оцтові малі	3,0 крб. за пуд

Як бачимо, водянка коштувала 5,0 крб. за 1 тис. штук. До цього часу ціна на неї становила близько 3 крб. (не “ніжинські” огірки коштували 1,5 крб.). Виробникам ніжинських огірків гарантували також стабільне оподаткування й незмінність інших умов фінансування. Така тенденція щодо ціноутворення зберігалася і в наступні роки. Дрібні фракції огірка оплачувалися значно вище.

Збільшенню кількості сировини сприяла практика укладання договорів на контрактацію огірків між засолпунктом і окремими виробниками. При складанні договору на контрактацію видавався аванс 100 карб. на десятину засадженої в майбутньому огірками площі, що складало приблизно 5–10 % від вартості продукції, яку планувалося одержати з десятини. Планова урожайність становила 75–100 тис. штук з десятини [8].

Починаючи з 1927 р. почала реалізовуватися програма, яка сприяла відновленню “ніжинського соління, щоб з предмету розкошу огірок ніжинського соління став предметом повсякденного споживання” [9].

Якість продукції ніжинських огірків обумовлена декількома факторами:

- ґрунтами, на яких їх вирощували;
- водою, що використовувалася при засолюванні огірків;
- рецептами засолювання, що були нібито секретом ніжинських засолювачів;
- самого огірка як певного сорту, що, однак, проявляв свій вплив на якість готової продукції тільки в поєднанні з іншими згаданими факторами.

Це підтверджується як науковими дослідженнями, так і практичним досвідом вирощування ніжинських огірків і є класичним прикладом того, що якість огірків знаходиться в найтіснішій залежності від поєднання умов клімату і ґрунту.

Відносно огіркової культури у Ніжинській окрузі Ф. Закревський писав, що вона займає монопольне становище. Всі спроби вирощування Ніжинського огірка в інших місцях закінчувалися невдало через те, що всі його особливості він пояснював умовами ґрунту, підсоння і води. Справжній Ніжинський огірок може рости лише в радіусі 15 верст біля Ніжина. Кращими угіддями для вирощування сорту Ніжинський вважалися долини в заболочених заплавах р. Остер, що протікає через місто і район, вирощені ж на “жирних” ґрунтах огірки виявлялися нестійкими в засолюванні й часто через 2–3 місяці зберігання ставали пустотілими (“хлопавками”) [2].

З 1928 р. активізувалися наукові дослідження ніжинських огірків. У Ніжині працювала агротехнічна школа під керівництвом О. Каменева, де вивчали хімічний склад плодів, води та ґрунту як факторів впливу на кінцевий продукт переробки. Їх дослідженнями встановлено, що особливість ніжинських огірків полягає у більшому відсотку в плодах крохмалю й цукру, порівняно з іншими сортами – наприклад, відомим на той час

В'язниковським, плоди якого мали у своєму складі 0,57 % крохмалю і 0,81 % цукру. Ніжинські відповідно мали 1,14 % і 1,12 %. Процес засолювання огірків зумовлений молочнокислим бродінням (“шумуванням”), під час якого цукор перетворюється переважно в молочну кислоту – головну речовину, яка консервує огірки. Чим більше утворюється молочної кислоти, тим кращий смак огірків і тим вони триваліші у зберіганні.

Для проведення аналізу хімічного складу води проби були взяті в різних місцях міста: на вулицях Гербелівській, Йоффе, Богуна та з водотяжні. Встановлено, що на перших трьох вулицях вода не придатна для пиття, але саме вона використовувалася для соління. За даними проведених дослідів у цій воді порівняно з нормальною питною водою був більший уміст хлору – в 6–7 разів, заліза – в 25–30 разів, чим і пояснюється особливе значення її для засолювання.

На місце того секрету, яким оточено було до цього часу справу соління Ніжинського огірка, ми ставимо точні наукові дані і приходимо до висновку, що збільшена кількість цукру в хімічному складі ніжинських огірків, зберігання їх в забитих діжках, в льодовнях, особливості місцевої залізнуватої та солоної води, а також особливості ґрунту, все це разом забезпечує ніжинським огіркам ту славу, якою вони користувались і користуються на території не тільки нашого Союзу, а й за кордоном [10].

У період Великої Вітчизняної війни радянського народу 1941–1945 років огіркове виробництво в регіоні було практично знищено, засолзавод був зруйнований. Збитки нанесені підприємству становили понад 7,5 млн. крб. У вересні 1943 р. почалось відродження виробництва й заводу. Протягом 1944 р. більшість цехів була відбудована. За німецької окупації до Німеччини були вивезені навіть бочки, тому для відновлення виробництва після повернення радянської влади збір бочкотари був організований серед місцевого населення.

Розкрадено чи знищено було й посівний матеріал, але з допомогою місцевого населення були зібрані запаси насіння і плантації засівалися тільки сортом Ніжинський місцевий [11].

Станом на 4 серпня 1944 р. на завод поступало щодоби 10–12 т сировини (до війни – 100–150 т). План із заготівлі був виконаний лише на 2,3 % [12]. Зрештою в цей сезон огірки становляли 65 господарств і при плані 9614 т їх фактично було заготовлено 8967 т [13].

Особлива увага зосереджувалася в цей період на заготівлі корнішонів (кожна тонна корнішонів зараховувалася як 3 т звичайного огірка і його ціна становила 1350 крб., тоді як тонна водянки коштувала всього 172 крб. 50 коп. Основна перевага задачі корнішонів полягала в економії транспорту й бочкотари [14].

З відновленням виробництва були введені нові стандарти на плоди сорту Ніжинський місцевий, які поступали на промислову переробку на завод [15].

Ріст виробництва потребував розширення сировинної бази. Міністерство сільського господарства УРСР на скаргу Ніжинського засолзаводу звернулося до начальника Чернігівського облуправління сільського господарства з листом, де зазначалося: “Враховуючи сприятливі ґрунтово кліматичні умови для культури огірка в Ніжинському районі, наявності в районі крупного спеціального огірково-засоловального заводу, освоєння колгоспами високої агротехніки і те, що культура товарного Ніжинського огірка має велике народногосподарське значення, Міністерство сільського господарства УРСР пропонує переглянути розміщення коксагізу і інших технічних культур на 1949 рік і в наступні роки у Ніжинському районі з тим, щоб не ущемляти культури Ніжинського огірка в колгоспах зони Ніжинського засолзаводу”.

У 1949 р. зафіксовано найбільшу площу посіву огірка в Ніжинському районі – 1302 га (табл. 3). В наступні роки в Ніжинській огірковій зоні тільки в 1972 р. цей показник був дещо більший – 1325 га, причому в Ніжинському районі він становив 725 га.

Таблиця 3

Посівні площі огірка сорту Ніжинський місцевий в сировинній зоні Ніжинського консервного комбінату в 1944–1982 роках

Роки	Загальна посівна площа, га	в тому числі у районах			
		Ніжинському	Носівському	Борзнянському	Куликівському
1944	714	714			
1946	1168	1168			
1949	1302	1302			
1950	1242	1242			
1955	1023	1023			
1966	1128	598	267	181	82
1967	1113	600	269	158	96
1968	1097	629	224	142	102
1970	879	512	181	136	50
1971	1061	610	221	140	90
1972	1325	725	224	225	151
1973	1148	662	223	212	51
1974	1201	686	262	218	35
1975	1238	687	259	217	75
1976	1119	694	223	178	24
1977	1084	724	268	192	
1978	1186	772	217	197	
1979	1230	767	222	241	
1980	1204	742	221	241	
1981	1146	746	212	188	
1982	1025	627	213	185	

У 1952 р. на засолзаводі було освоєно виробництво консервів огірка у склотарі, яких було виготовлено 308 тис. умовних банок. Розширювалася матеріально-технічна база, відповідно збільшувалися й посівні площі у сировинній зоні – в 1959 р. було засолено бл. 6000 т огірків. Цьому сприяла також увага до галузі в регіоні з боку республіканських, обласних і місцевих органів влади.

ЦК КПУ і Рада Міністрів УРСР в 1956 р. ухвалюють Постанову № 342, де намічалася заходи із збільшення потужностей Ніжинського засолзаводу та розширення площ під огірками до 1500 га. В постанові, зокрема, зазначалося: “Вважати і надалі Ні-



Збирання огірків у колгоспі “Дружба” (с. Григоро-Іванівка Ніжинського району, 1971 р.)



Аналіз і засолювання плодів селекційних ліній “ніжинського” огірка на Українській зональній науково-дослідній станції овочевого господарства (початок 30-х років XX ст.)

жинський район Чернігівської області спеціалізованим районом із виробництва та переробки Ніжинського огірка”. Тобто передбачалося зосередити огіркові площі безпосередньо в зоні переробки. Таке ж завдання передбачалося й Постановою Ради Міністрів УРСР від 26.02.1959 р., в якій пропонувалося наблизити огіркову зону до заводу та упорядкувати заготівельні пункти.

У 1957 р. Чернігівським обласним комітетом КПУ й облвиконкомом ухвалена Постанова “Про заходи зі збільшення виробництва огірків сорту Ніжинський місцевий”. Аналогічну постанову схвалює і Ніжинський районний комітет КПУ 18.02.1957 р.

Необхідно зазначити, що виробництву і переробці огірків з боку місцевої влади приділялася постійна увага. Неодноразово на бюро Ніжинського районного комітету КПУ обговорювалися проблеми, що стосувалися огіркового виробництва. До 1970-х років щорічно в м. Ніжині проводилися зональні наради передовиків овочевої галузі. Ніжинський консервний комбінат (офіційна назва з 1962 р.) виділяв кошти для преміювання передовиків огіркового виробництва, багато з яких були учасниками ВДНГ СРСР.

У 1962 р. проведено сортооновлення ніжинських огірків, після чого відмічається поступове погіршення сортових ознак і якісних показників сорту. Серед причин можна вказати такі: завезення в Ніжинську огіркову зону інших сортів, що призводило до неконтрольованого перезапилення, організація первинного й елітного насінництва сорту за межами Ніжинської огіркової зони, недотримання технології вирощування тощо.

У 1963 р. була схвалена постанова ЦК КПУ і Ради Міністрів УРСР “Про додаткові заходи по збільшенню виробництва і заготівлі огірків сорту Ніжинський місцевий”. Цією постановою були визначені розміри посівних площ огірків в зоні і плани їх заготівлі.

Огіркова зона Ніжинського консервного комбінату (з 1974 р. – об’єднання) за період його існування не була стабільною. Так, до 1976 р. в неї входили 4 райони Чернігівської обл., з 1977 р. у зв’язку з концентрацією та спеціалізацією виробництва з її складу виключили Куликівський район (табл. 3). У зв’язку з цими процесами зменшилася й кількість господарств, які постачали продукцію на промислову переробку. Якщо в 1966 р. їх було 69, то в 1982 р. – тільки 40, або 66,7 % від усіх господарств зони. В 1982 р. в кожному господарстві засівали такі площі огірка по районам: Ніжинський – 35 га, Борзнянський – 26 га, Носівський – 14 га. Ця тенденція зберігалася й надалі, оскільки, як правило, це були господарства з установленими традиціями і накопиченим практичним досвідом. Огіркові плантації оцінювалися за результатами практичної діяльності з урахуванням особливостей мікрорельєфу, ґрунтів тощо [16].

Відбулася й спеціалізація з вирощування ароматичних овочевих культур, що використовувалися в процесі засолювання та консервування огірків. Якщо до 1974 р. їх вирощували в 31 господарстві, то в 1982 р. – тільки в двох. Ще в чотирьох господарствах Ніжинської огіркової зони були засіяні декілька гектарів для створення резерву. З розвитком переробної галузі до вирощування пряно-смакових рослин, що використовувалися в засолюванні та консервуванні, була постійна увага. Протягом існування консервного комбінату сировина вирощувалася безпосередньо в зоні переробки. Були закладені плантації нетрадиційних для регіону рослин, які використовувалися в прямих сумішах для засолювання ніжинських огірків. Наприклад, у 1928 р. зустрічаємо інформацію щодо поширення полину естрагону: “Щодо такої рослини як тургун, то її треба поширити у нас, щоб не бути в залежності від тих далеких місцевостей (Кавказ), звідки вона привози-

лася до цього часу, тим більше, що вона легко може рости й у нас. Крім того, в зв'язку із запуском оцетного заводу на Кавказі надалі, мабуть, трудно буде діставати тургун і з Кавказу. Допускати ж заміну чистого тургуна тургункою в інтересах збереження марки Ніжинського огірка є, безумовно, неприпустимим. За планом Плодоовочевого Союзу на 1928–1929 роки передбачається посіяти 2,5 дес. тургуну” [16].

На початку 80-х років ХХ ст. об'єми заготівлі огірків Ніжинським консервним об'єднанням становили понад 11,5 тис. т. На підприємстві виробляли близько 24 млн. умовних банок консервів, засолювали понад 6 тис. т огірків. Близько 2 тис. т продукції йшло на експорт. Закупівельні ціни на огірки в цей період забезпечували прибутковість галузі в регіоні (табл. 4).

Таблиця 4

Закупівельні ціни за тону огірків, вирощених у Ніжинській огірковій зоні на початку 80-х років ХХ ст.

Фракція плодів	Закупівельні ціни, крб.
Корнішони (50–70 мм)	400,00
Корнішони (71–90 мм)	300,00
Зеленець (91–120 мм)	129,00
Зеленець (121–140 мм)	129,00
Плоди неправильної форми	109,65

Технологія вирощування огірків базувалася на традиціях, що склалися в регіоні протягом багатьох років і залишалася практично незмінною до 70-х років ХХ ст.: був поширений класичний метод посів огірків “кубахми”. Цей метод дуже трудомісткий, зате був ефективним і є своєрідним прообразом сучасного локального внесення поживних речовин [17]. Огірки традиційно висівали з кулісами, аби “втримати” вітри. Не дивлячись на спроби висівати в їх якості різні культури, найбільшого поширення набула кукурудза [18].

Урожайність огірків залежала від розміру зібраних плодів: великий зеленець забезпечував більш високий валовий збір, дрібний навпаки його знижував. Однак дрібні огірки – пікулі та корнішони – давали найбільш високу прибутковість з гектара за рахунок різниці цін. Оскільки цінність продукції залежала від фракційного складу, перед виробниками поставало завдання не допускати переросту плодів [19]. Продукція на переробку поставлялася якісно відсортованою [20]. З цією метою практикували в період масового плодоношення огірків щоденне вибирання. Бригади овочівників укомплектовували додатковою робочою силою, стимулювали працівників за якісно виконану роботу. За даними Чернігівської ДСС при щоденному вибиранні огірка на дослідному полі мали 350 тис. плодів, через день – 280 тис., а через три дні відповідно 112 тис. Але вони були перерослі й малоцінні [21].

З 1970-х років відбулися відчутні зміни у виробництві овочів в регіоні, в т.ч. й огірків. Це було зумовлено, щонайменше, двома факторами. По-перше, значно зріс рівень механізації в сільському господарстві; по-друге, намітилася тенденція до зменшення чисельності працівників, зайнятих у сільськогосподарському виробництві. Так, із 1973 до 1982 р.

трудові ресурси, задіяні на вирощуванні огірків у зоні Ніжинського консервного об'єднання зменшилася на 1307 чоловік, або на 26,6 %. Щорічне їх скорочення становило 2,5–3 %. Це призвело до зменшення посівних площ, зниження урожайності й валового збору огірка [16]. З часом змінилася і технологія вирощування огірків. Зокрема, посів огірків здійснювали овочевими, або зерновими і буряковими сівалками.

Ніжинські огірки, як практично всі інші місцеві сорти огірка, є складними популяціями. Більшість створених таким чином сортів із часом зникали, замінювалися іншими, деякі зберігалися й вирощувалися тривалий час. Причинами зникнення місцевих сортів могли бути: неспроможність самого сорту, недосконалість методів добору, випадкові обставини, завезення нового насіннєвого матеріалу в регіони, зміни погодних умов тощо. Так, опис “ніжинського” огірка, зроблений на початку ХХ ст. не співпадає з уявленням про сорт у 1936 р. [22]. Однак, зважаючи на вироблений протягом декількох століть еталон ніжинських огірків (сорту і продукції переробки з нього), постійний цілеспрямований добір можна припустити, що мінливість морфологічних ознак і технологічних властивостей у межах популяції була не істотною – вони відповідали класичній характеристиці і не виходили за межі сорто типу.

Робота зі створення сортів огірка ніжинського сорто типу здійснювалася в багатьох науково-дослідних установах колишнього СРСР. В результаті були створені сорти, які набули поширення в різних регіонах держави, в т. ч. і в Україні: Ніжинка, Ніжинський Кубані, Ніжинський 12.

Одночасно зі створенням нових сортів ніжинського сорто типу, поліпшенням їхніх продуктивних і якісних показників, протягом ХХ ст. на всіх рівнях постійно велася робота з підтримання чистоти сорту Ніжинський місцевий. Це було запорукою якості продукту переробки. З цією метою використовувалися як традиційні, так і оригінальні прийоми та заходи: створення “заповідників” ніжинського огірка, заборона ввезення в зону насіння інших сортів тощо. В цей процес були залучені не тільки спеціалісти господарств, переробники, співробітники науково-дослідних установ, але й практично все населення регіону. Нижче в хронологічному порядку наведено низку цитат, які підтверджують цілеспрямованість і масштабність цієї роботи (частково збережено орфографію цитованих матеріалів).

З метою підвищення якості продукції огіркової промисловості, видати (Окрвиконкому) постанову про реєстрацію огіркових засолювальних пунктів на Ніжинщині. Для систематичного проведення боротьби за якість продукції засолювання, доручити Ніжинському ОЗВ запропонувати всім власникам засолпунктів заявити в законному порядку торговельні ознаки власної продукції засолювання Ніжинського огірка, що встановлені довговічною практикою й що забезпечує відому якість «Ніжинського соління». Просити агрономію (ВТН) і Ніжинський с[ільсько]-г[осподарський] союз з метою збереження Ніжинського огірка від схрещування з іншими сортами й вирощувати його в чистоті, що провадиться й самими городниками в Ніжині, не ввозити в округу насіння інших сортів, а так і близьких до “Ніжинського”, крім насіння “Ніжинського огірка”, що вирощується в таких же умовах, як і на Ніжинщині” [23].

Найкраще цінується сорт “Ніжинських” огірків. Врожай на десятину буває від 50 до 75 тис. штук огірків. Цінувались в минулому році огірки від 5 до 10 крб. за тисячу <...> Для засолки приймаються свіжі, зелені, ще з не зрівнявшимися бородавочками на шкірі й певного сорту, тому засіваючи плантацію огірків треба звернути увагу на чистосортність насіння [24].

Але тепер огірок гірший за довоєнний – дуже зіпсували його домішкою нечистого ніжинського огірка, та частково невмілою культурою. Тому, перше наше завдання очистити ніжинський огірок від примішки нечистосортного, та за допомогою науково-поставленої селекції (добору) далі поліпшувати його. Як цього не зробимо, то наші покупці стануть купувати огірки в інших районах, де тепер до поліпшення його добре беруться, і до того ж дешевше продають, і тоді нашому промислу – край <...> Не садіть ні одного зерна нечистосортного, не тут вирощеного, та невідомого огірка. Геть з корінням з плантації кожную рослину, що зав'язала не ніжинський огірок. Залишайте на насіння тільки кращу водянку [25].

Так у зв'язку із використанням запасів насіння місцевого походження для пересіву плантацій, що внаслідок дуже пізнього холоду 4–7 червня 1925 року загинули на 60 %, довелося частково завезти насіння Ніжинського огірка не місцевого виробництва <...> дослідженнями встановлено, що в посівах наявний дуже великий для Ніжина % домішок інших сортів і перехідних форм, нестандартних з точки зору умов Ніжинського промислу, що дійсно дають продукцію гіршої якості. Щоб вирощувати огірки треба брати перш за все відомі гатунки, обминаючи будь-якого насіння [17].

Для збереження чистоти сорту на базі окремих сільськогосподарських артілей був запроваджений такий захід, як створення заповідників ніжинських огіроків, де також проводили певну селекційну роботу з поліпшення сорту. Обережно підходили до ввезення нових сортів, в т. ч. і з науковими цілями.

На насінних ділянках щороку провадиться радикальна очистка ніжинського огірка від інших сортів домішок, бо лише чистота сорту може гарантувати високі врожаї і якість продукції. З метою оберігання ніжинського сорту огіроків від засмічення його іншими сортами, три роки тому була видана Наркомземом України постанова, якою заборонялось ввозити в Ніжинський район інші сорти огіроків <...> Сортодослідницький участок Наркомзему України, який знаходиться в Ніжинському колгоспі “12 річчя Жовтня” <...> провів сортовипробування 17-ти сортів огірка <...> Факт завозу до Ніжинського району інших сортів огірка є серйозною загрозою для ніжинського огірка. Це сортовипробування може призвести до того, що ніжинський огірок буде засмічений [26].

У майже 200-річній історії вирощування ніжинських огіроків відомо багато випадків, коли поставала загроза існуванню цього сорту. Це були соціальні потрясіння, що призводили до зміни устрою життя в державі, а також погодні катаклізми. Наприклад, у 1928 р. температура повітря 8 червня понизилася до 1,9°C. Потім часто спостерігалися роки з різкими перепадами температури: у червні знижувалася до +8,8°C, в липні до +11,7°C. Втрачалися сортові особливості, притаманні ніжинському сорто типу внаслідок неконтрольованого переzapилення та недостатньої насінницької роботи, поширення хвороб тощо. Щодо останнього, то наприкінці 40-х років ХХ ст. огіркові плантації пошкоджувалися мозаїкою. На рослинах, що захворіли, листя набувало плямистого (мозаїчного) забарвлення: нормальні зелені й темно-зелені плями чергувалися із світло-жовто-зеленими. Поступово листки жовтіли й відмирили. Плоди рябіли, втрачаючи нормальну форму. Збудник (вірус) уражав також гарбузи, тютюн, помідори та інші культури. В 1950 р. науковці Ботанічного саду Ніжинського державного педагогічного інституту ім. М.В. Гоголя провели значну роботу зі збирання насіння огіроків виключно зі здорових, не уражених мозаїкою рослин. До цієї справи були залучені спеціалісти, колгоспні дослідники, робітники, юннати та школярі району. Цінність зібра-



Пам'ятник Ніжинському огірку біля консервного комбінату (м. Ніжин, 2005 р.)



На ферментаційному майданчику Ніжинського консервного комбінату
“дозрівають” ніжинські огірки (м. Ніжин, 1969 р.)

ного насіння урожаю 1950 р., що був несприятливим для огіркових плантацій, полягала також у можливості відібрати найбільш морозостійкі та посухостійкі зразки. Ботанічний сад розпочав селекційну роботу зі збереженню ніжинських огірків, вивченню залежності якості плодів від умов зростання огірка [27].

У 1985 р. розпочався занепад огіркового виробництва в Ніжинській огірковій зоні у зв'язку з поширенням захворювання пероноспорозу (несправжньої борошнистої роси). Сорт огірка Ніжинський місцевий, а також більшість сортів, що вирощували на той час, виявилися не стійкими до даного захворювання. Цього року за плану 11300 т на Ніжинське консервне об'єднання станом на 20 серпня надійшло лише 1737 т. З 1 до 4 серпня плантації огірка в регіоні повністю загинули. За період з 1957 р. найменший валовий збір продукції, що поступав на промислову переробку, був у 1958 р. і становив 3865 тонн. Об'єм вирощуваної та переробленої продукції за ці роки представлений в табл. 5 [16].

Таблиця 5

**Заготівля огірків сорту Ніжинський місцевий
Ніжинським консервним комбінатом за 1957–1984 роки**

Об'єм за- готівлі, тис. т	Кількість років	Об'єм за- готівлі, тис. т	Кількість років
До 5	1	До 9	3
До 6	2	До 10	3
До 7	3	До 11	6
До 8	4	До 12	5

Ніжинський консервний комбінат у період занепаду огіркового виробництва в регіоні зазнавав значних збитків. Після 1991 р. підприємство було орендним, потім на його базі створили ВАТ “Ніжинський консервний комбінат”, яке згодом збанкрутувало. На його базі в березні 1999 р. створена АПК “Полісся”. Згодом підприємство зазнало чергової реорганізації. Нині має власну сировинну базу – орендує 1200 га землі в с. Переяславка Ніжинського району, нарощує обсяги переробки овочевої продукції [28]. Переробляються й огірки – сорти і гібриди іноземної селекції [29].

Зазначимо: з часом сорт Ніжинський місцевий набув відносної стійкості до пероноспорозу і нині є тенденція до зміни популяції в результаті постійного добору в бік більш раннього вступу рослин у плодоношення, що дає змогу збільшити кількість вибраних плодів до масового поширення хвороби, створено відносно стійкі форми – сорти, гібриди, лінії [1].

З метою збереження сорту огірка Ніжинський місцевий проводиться пошукова й селекційна робота науково-дослідними установами, що розташовані в регіоні – Дослідною станцією “Маяк” Інституту овочівництва і баштанництва НААН України [1], з 2002 р. – Ніжинським агротехнічним інститутом НУБіП [30], з 2003 р. – Ніжинською сортодослідною станцією [31].

Так, на Селекційно-дослідній станції “Маяк” (сучасна ДС “Маяк” ІОБ НААН України), створеній у насінницькому радгоспі ім. Котовського в с. Крути Ніжинського району Чернігівської обл. за наказом Міністерства сільського господарства СРСР № 192

від 26 квітня 1974 р. з метою вдосконалення технології механізованого вирощування та збирання насіння овочевих культур і кормових коренеплодів у районах Полісся УРСР [32]; з самого початку діяльності установи згідно тематичних планів проводилася науково-дослідна робота із сортом огірка народної селекції Ніжинський місцевий із вивчення різноманітних аспектів, зокрема проводилися морфологічно-біометричний опис сортопопуляції, підтримання сорту в чистоті, селекційно-насінницька робота з сортопопуляцією [33]. В даний час усі ці напрями відроджені та включені в тематичний план досліджень на 2011–2015 роки.

У 2005 р. сорт огірка Ніжинський місцевий зареєстрований в Національному центрі генетичних ресурсів рослин України (Свідоцтво про реєстрацію зразка генофонду рослин в Україні № 177 / Запит № 000249 від 14.03.02 р. – № реєстрації Національного каталогу UL 3700137).

Важливим етапом у дослідженні сорту огірка Ніжинський місцевий у сучасних умовах є його реєстрація в Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні. Це пов'язано з тим, що відповідно до чинного законодавства сорти, які не внесені в Реєстр, не можуть вирощуватися на території України [34]. В 2009 р. до Державної служби з охорони прав на сорти рослин ДС “Маяк” ІОБ НААН України була подана Заявка на реєстрацію сорту і визнання станції його підтримувачем. Згідно повідомлення Держсортслужби № 2297 (лист № 7299 від 13.01.2010 р.) за заявкою № 09035002 від 20.05.2009 р. ухвалена назва сорту огірка “Ніжинський місцевий”. Нині триває експертиза сорту в експертних закладах Держсортслужби.

Зазначене дозволяє сподіватися, що славнозвісний сорт огірка Ніжинський місцевий, який був еталоном засолювального типу протягом кількох сторіч аж до кінця ХХ ст., не залишиться в спогадах, а буде відроджений, збережений і поліпшений. Принаймні, на ДС “Маяк” ІОБ НААН України він є *de facto*. Відтак, відродження огіркового промислу на його основі (й новітніх формах ніжинського сортотипу з притаманними класичному сорту властивостями) – цілком реальне.

У цілому, можна зазначити, що сортопопуляція ніжинських огірків створена й вирощувалася на території Ніжинського та прилеглих районів Чернігівської обл. Протягом декількох століть сорт Ніжинський місцевий був еталоном засолювального типу. На його основі розвивався відомий у світі ніжинський огірковий (засолювальний) промисел. У даний час проблемами відродження та збереження сорту Ніжинський місцевий займаються науковці Дослідної станції “Маяк” Інституту овочівництва та баштанництва Національної академії аграрних наук України.

Джерела та література

1. *Петренко М.П.* Історія сорту огірка Ніжинський місцевий та проблеми його вирощування в сучасних умовах / *Петренко М.П., Позняк О.В.* // Овочівництво і баштанництво : Міжвід. темат. наук. зб.-к. – Х., 2003. – Вип. 48. – С. 339–344.
2. *Закревський Ф.* Культура Ніжинського огірка / *Закревський Ф.* // Нове село. – 1926. – 31 липня (№ 58).
3. *Шуст В.* Дещо нове про грецьку общину в Ніжині / *Шуст В., Солошенко Л.* // Під прапором Леніна. – 1972. – 22 листопада (№ 184 (7869)).
4. Історія міст і сіл Української РСР. Чернігівська область / Зав. ред. В.М. Кулаковський. – К. : Головн. ред. Укр. Рад. енциклопедії АН УРСР, 1972 ; Х. : Харківська книжк. фабр. ім. М.В. Фрунзе, 1972. – С. 18.
5. *Свєгенович.* В Ніжині. На фабриці “ніжинського” огірка / *Свєгенович* // Нове село. – 1926. – № 60.

6. *Ф. З[акревський]*. Огіркові операції / *Ф. З.* // Нове село. – 1926. – 27 січня (№ 7).
7. *Курило А.* День на засолпункті / *Курило А.* // Нове село. – 1927. – 10 серпня (№ 179).
8. Контракувати Ніжинський огірок вигідно // Нове село. – 1928. – 11 квітня (№ 260).
9. Культура Ніжинського огірка підвищується // Нове село. – 1927. – 10 вересня (№ 188).
10. Огіркові операції 1928 р. на Ніжинщині // Нове село. – 1928. – 28 вересня (№ 329).
11. *Будяк М.* Відновимо славу ніжинських огірків / *Будяк М.* // Радянський Ніжин. – 1944. – 5 червня (№ 34).
12. *Баклан І.* Завод відбудовано / *Баклан І.* // Радянський Ніжин. – 1944. – 5 червня (№ 34).
13. *Аксенова Т.* Огірки – виробнича марка нашого міста. Відновимо минулу славу / *Аксенова Т.* // Радянський Ніжин. – 1944. – 8 серпня (№ 44).
14. *Мохир С.* Здавайте корнішони / *Мохир С.* // Радянський Ніжин. – 1944. – 8 серпня (№ 44).
15. На допомогу ланковій. Як сортувати огірки // Радянський Ніжин. – 1944. – 8 серпня (№ 44).
16. *Жовнер І.М.* Основные направления повышения экономической эффективности производства и переработки огурцов в Нежинской зоне Черниговской области : Дисс. ... канд. эконом. наук / *Жовнер І.М.* ; Харьк. орд. Тр. Кр. Знамени с.-х. ин-т им. В.В. Докучаева. – Х., 1983. – 235 с.
17. Культура Ніжинського огірка // Нове село. – 1930. – 20 квітня (№ 56).
18. *Кривець Г.* Ніжинським огіркам – високу агротехніку / *Кривець Г.* // Радянський Ніжин. – 19 квітня (№ 47 (4763)).
19. *Тіброва М.А.* Як збирати огірки за їх розміром / *Тіброва М.А.* // Нове село. – 1937. – 20 липня (№ 162 (1515)).
20. *Брезкун Н.* Віддача огіркового гектара / *Брезкун Н.* // Під прапором Леніна. – 1976. – 24 серпня (№ 135 (8618)).
21. За високий урожай огірків // Під прапором Леніна. – 1972. – 15 січня (№ 9 (7724)).
22. *Якимович А.Д.* Селекція огурця // Селекція і семеноводство овочних рослин. К п'ятнадцятилетньому ювілею Грибовської селекційної станції / *Якимович А.Д.* // Под ред. докт. НИИОХ Г.Т. Задина і проф. В.В. Ордынского. – М. : “Сельхозгиз”, 1936. – С. 238–259.
23. Огіркова промисловість в окрузі // Нове село. – 1926. – 18 серпня (№ 62).
24. *Машір М.* Сила в тому, що ми сіємо, та як коло посіяного ходимо / *Машір М.* // Нове село. – 1926. – 27 березня (№ 23).
25. Ніжинський огірок // Нове село. – 1927. – 2 липня (№ 168).
26. *Самойлик.* Зберегти Ніжинський огірок від засмічення іншими сортами / *Самойлик* // Більшовик Ніжинщини. – 1939. – № 76 (2205).
27. *Клименко К.* Поліпшимо ніжинські огірки / *Клименко К.* // Радянський Ніжин. – 1950. – 27 вересня (№ 116 (3738)).
28. *Шелкопляс Т.* Огірки цього року в Ніжині нівроку / *Шелкопляс Т.* // Сільський час. – 2003. – 6 серпня (№ 58 (438)). – С. 1–5.
29. *Мерценишин Д.* Ніжинський диво-огірок / *Мерценишин Д.* // Пенсійний кур'єр. – 2006. – 16 червня (№ 24(162)). – С. 1, 9.
30. *Жовнер І.М.* Рекомендації по технології вирощування ніжинських огірків / *Жовнер І.М., Лукач В.С., Скрипка А.І.* [та ін.]. – Ніжин : ТОВ “Гідромас”, 2004. – 59 с.
31. *Литовченко В.* Ходить Гой по городу... / *Литовченко В.* // Гарт. – 2003. – 8 серпня (№ 33 (2108)). – С. 1, 16.
32. *Онищенко М.* Дослідна станція “Маяк” / *Онищенко М.* // Під прапором Леніна. – 1976. – 11 листопада (№ 179 (8662)). – С. 2.
33. *Петренко М.П.* Аналіз розвитку огіркового промислу на основі сорту Ніжинський місцевий / *Петренко М.П., Позняк О.В.* // Інф. листок. – Чернігів : ЦНТЕІ, 2007. – № 6–2007. – 15 с.
34. Закон України “Про охорону прав на сорти рослин” // Охорона прав на сорти рослин : Офіц. бюл. – К. : Арістей, 2007. – Вип. 4'2006, част. 1. – С. 61–87.

Позняк О.В. Славетний символ Приостерського краю: до питання минувшини і сьогодення сорту огірка Ніжинський місцевий та промислу на його основі

За результатами вивчення й узагальнення архівних матеріалів, джерел наукової літератури та видань місцевої періодики висвітлено історію становлення ніжинського огіркового промислу на основі сорту народної селекції Ніжинський місцевий. На основі власних досліджень зроблено прогноз щодо перспектив розвитку огіркового промислу в ре-

гіоні та збереження даного сорту огірка з “класичними” морфолого-біометричними характеристиками й господарсько-цінними властивостями.

Ключові слова: овочівництво, огірок, історія, технологія, переробка, селекція, насінництво.

Позняк А.В. Знаменитый символ Приостерского края: к вопросу прошлого и настоящего сорта огурца Нежинский местный и промысла на его основе

По результатам изучения и обобщения архивных материалов, источников научной литературы и изданий местной периодики изложена история становления нежинского огуречного промысла на основе сорта народной селекции Нежинский местный. На основании собственных исследований сделан прогноз перспектив развития огуречного промысла в регионе и сохранения настоящего сорта с “классическими” морфолого-биометрическими характеристиками и хозяйственно-ценными свойствами.

Ключевые слова: овощеводство, огурец, история, технология, переработка, селекция, семеноводство.

Roznyak O.V. The famous symbol of the region nearby the Oster river: to the topic of the past and the present of the variety of cucumber Nizhynskiy mistseviy (Nizhyn Local) and industry based on it

On the ground of the study and generalization of archival materials, sources of scientific literature and editions of the local periodicals the history of establishment of Nizhyn cucumber industry on the basis of the variety of national breeding Nizhynskiy mistseviy is covered. Based on personal research the prognosis was made concerning the perspectives of development of cucumber industry in the region and preservation of this cucumber variety with “classical” morphological-biometric characteristics and economically valuable properties.

Key words: vegetable growing, cucumber, history, technology, processing, breeding, seed breeding.

[надійшло до редакції: 26.11.2011 р.]



Сорт огірка
Ніжинський
місцевий:
товарні плоди
і зав'язь
(ДС “Маяк”
ІОБ НААН
України,
с Крути
Ніжинського
району,
2008 р.)