

УДК 664-058.234(477-25)18

ДЕЯКІ АСПЕКТИ СИРОВИННОЇ БАЗИ УКРАЇНСЬКОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В ХІХ СТ.

Коцюбанська О.О., канд. істор. наук, доц.
(Національний університет харчових технологій)

Стаття присвячена розвитку матеріально-технічної бази та сировинному забезпеченню кондитерської промисловості в ХІХ столітті, як класичної галузі вторинної переробки. Також розглядаються окремі аспекти роботи борошномельної та цукрової промисловості, імпорт і експорт устаткування.

Кондитерська промисловість України, незважаючи на своє глибоке коріння, народжувалась в реаліях ХІХ століття. Як і в кожній галузі вторинної переробки, її добробут був побудований на складному підґрунті взаємозв'язків первинних галузей, торгівельно-економічних відносин, державної політики.

За видами основної сировини кондитерські вироби поділяються на цукрові та борошняні. До борошняних відносять печиво, пряники, торти, тістечка, кекси, рулети, вафлі. До цукрових – карамель, цукерки, ірис, халва, зефір, шоколад, мармелад, драже, східні солодощі. Цукор і борошно, відповідно, є ключовою сировиною цієї галузі, із проблемами в постачанні якої починається занепад галузі.

Другими по значенню для кондитерської промисловості є такі інгредієнти як крохмаль, патока, какао-боби, драглетворювачі, есенції, меланж, фруктовоягідна сировина, молочні продукти – молоко, сметана, вершки тощо.

Абсолютно точним буде висловлення, що кондитерська галузь є галузю імпортозалежною. Однак слід зауважити, що основні види сировини з давніх-давен мали місцеве походження.

Борошняні кондитерські вироби мають давні традиції на Русі та втілюють хліборобські традиції слов'ян. В першу чергу місцевим продуктом тут

стає пряник, адже особливою рисою слов'янської кухні є місце вторинних злаків. Антична цивілізація та її похідні принесли в культуру харчування диктат білого хліба та білого борошна. Борошно з вторинних злаків завжди було призначено черні. Кухня слов'янських народів такого поділу не знала. Житнє і житньо-ячмінне борошно вживалося для випічки у заможних господарів фактично по всій території України [1, с. 24]. І навпаки, пшеничний хліб широко зустрічається в основному на півдні.

Традиційна домінанта житнього хліба зустрічається в описах П. Алеппського: «.. Посів називається «фаріза» (жито), і схожий на пшеницю; ми звемо його пажитницею (плевелом) – те, що звичайно відкидають від пшениці. Хліб з нього буває чорним... бувало, що воевода надсилав нашому патріархові подарунок, то сперше приносили цей, чорний хліб, а потім вже білий, тому що у них він більше в пошані. В землі козаків посів цей дуже чисельний.» [2, с. 8].

Рецептура пряника, або ж медового хліба, включає сполучення житнього борошна та меду з молоком, яєчними жовтками та прянощами. Багаті торгівельні зв'язки з Візантією не зробили спеції для слов'ян другим золотом, як для решти Європи, і пряник (або ж пірник) став звичною святковою стра-

вою для різних соціальних прошарків. Пряник здавна був регіональним продуктом півночі України, зокрема Харківщини та Чернігівщини. Пряничні традиції зберігаються і під час промислового перевороту – пряники не тільки фіксуються в асортименті ряду промислових підприємств Харківщини, але існують окремі заклади, числом продукцією є виключно пряники. Так, тільки у самому Харкові було шість пряничних закладів, зокрема одне з найстаріших промислових виробництв – заснована у 1848 році прянична та цукеркова фабрика Микити Анисимовича Полуєктова.

Проникнення європейських традицій приносить до кондитерських традицій України продукти з переважним використанням пшеничного борошна – вафлі, англійські бісквіти, печиво. Масова доля житнього борошна по мірі наближення асортименту до європейського скорочується, і згодом зосереджується лише у вузькому «пряничному» сегменті.

Борошномельне виробництво України розвивалося у руслі загального розвитку натурального господарства. Із заміною зернотерки жорнами ручний перемол зерна в домашніх умовах багато століть залишався монополією індивідуальних селянських господарств. З часом стали виникати дрібні вітряні і водяні млини, обслуговуючі місцеве сільське населення [6, с. 48].

Промисловий переворот прискорив темпи розвитку борошномельного виробництва. Головним районом борошномельної промисловості став Південь України. На зміну примітивним жорнам прийшов вальцювальний верстат. Зросла частка великих підприємств – парових млинів. Тільки в Україні 1913 р. налічувалось понад 130 тис. підприємств борошномельно-круп'яної промисловості, з яких лише близько 700 були більш-менш крупними [6, с. 227].

Борошномельне виробництво в період промислового капіталізму розвивалося на основі зростання товарного зернового землеробства. Обсяг ви-

робництва збільшувався у прогресії від 1 млн. крб. у 1865 до 6, 3 млн. у 1875 р. і 16.3 млн. крб. у 1885 році. У Наддніпрянській Україні наприкінці XIX ст. діяло 658 великих борошномельних підприємств, що становило 26% від усього борошняного виробництва в Росії. Водночас бездоріжжя та віддалення від центрів борошномельного виробництва сприяло збереженню і класичних вітряків. За сумою виробництва виділялися борошномельні Одеси (22 млн. крб.), Єлисаветграда (8), Києва (7), Полтави (6), Кременчука (8), Катеринослава (8) [6, с.167]. Великі млини працювали не тільки з місцевим, але і з імпортом зерном. Слід також відмітити, що основною продукцією великих промислових млинів було пшеничне борошно, вироблення житнього борошна більше припадало на середню та малу категорії підприємств.

З 70-х років починається активне будівництво парових млинів, здебільшого розташованих у сільській місцевості, наприклад, у 1882 році 9 з 10 парових млинів Київщини розташовувались в містечках. Із появою вальцювих млинів Київ швидко стає центром саме машинної капіталістичної індустрії [7, с. 48]. Так, відомий млин купця Л.І. Бродського, на якому в 1890 році було задіяно 26 робітники, 3 парових машини приводили в рух 27 вальцювих стнів, підприємство розташовувалось у двох кам'яних будівлях. Вартість річного виробництва становила 600 тис крб.

Вже наприкінці 80-рр. ми маємо повну перевагу парових двигунів над водними. До кінця XIX ст. у великій борошномельній промисловості парові млини, за даними заводської статистики, повністю витіснили водні. У пореформений період утворюються великі акціонерні товариства, як, наприклад, «товариство Київського борошномельного млина» (1894). На Поділлі найбільшим підприємством був Сутинський млин, Херсонщини – млин Д.І. Оберемченка. Величезними об'ємами продукції

відзначилися підприємства Одеси. Безпосередньо збут був пов'язаний із функціонуванням великих торгових домів: «Брати Ізраїловичі» (Катеринослав), «Фатеев, Могилевцев та Роговцев», великий російський синдикат братів Елісеєвих [7, с. 58].

Технологія вироблення цукру з цукрового буряку розроблена у середині XVIII ст. німецьким вченим Андреасом Марграфом, та вдосконалена його учнем Ашардом. Завдяки континентальній блокаді 1806 року тростинний цукор став недоступним для Європи, і технологія виготовлення цукру з місцевої сировини набула популярності. Відома введена ще Наполеоном система стимуляції бурякоцукрового виробництва: видача землі для вирощування буряку, заснування фабричних шкіл, видача премій. Введені у Франції вдосконалення технології Ашарда – терки, гідравлічні преси, проціджування через вапняк, нагрівання та згущення соку паром значно пришвидшило розвиток індустрії.

Перший цукровий завод в Україні був побудований в 1824 році в селі Макошин Чернігівської губернії Сосницького повіту [6, с. 8]. У 30-50-ті рр. XIX ст. кількість цукроваріння істотно збільшилася. У багатьох періодичних виданнях широко пропагувалося цукробурякове виробництво як найбільш ефективний спосіб підвищення прибутковості сільського господарства. Центром цукробурякового виробництва Російської імперії стала Київська губернія. Уже в 1846 - 1847 рр. тут діяло 49 цукроварень (12 парових і 37 вогневих). У 1859 р. в губернії нараховувалося 75 цукроварень, де працювало близько 32 тис. осіб. За рік на цих підприємствах було вироблено цукру на 9923,7 тис. крб. [7, с. 143].

Уже в середині XIX ст. у цукровому виробництві України було запроваджено машини для подрібнення цукрових буряків, гідравлічні преси для сокодобування, парову техніку для випарювання і згущення цукробурякового соку.

Достатньо полемічною темою були ціни на готовий цукор. Утворення 28 квітня 1887 року в Києві цукрового синдикату поклато початок монопольному диктату цін. Вже у 1892 році синдикат об'єднав 92% підприємств України та встановлював тверді, завищені ціни на продукцію. Відповіддю на такі дії стала поява великої кількості «диких» підприємств з виробництва цукру. У 90-х роках перевиробництво цукру стає помітним для галузі.

Порятунок цукрозаводчики шукають у зверненні до уряду, внаслідок чого був прийнятий закон від 20 листопада 1895 року, де уряд брав на себе зобов'язання визначити загальну кількість цукру, необхідну для потреб внутрішнього ринку, та встановлення об'єму виробництва для кожного заводу [7, с. 162]. Вироблене понад норму обкладалося додатковим податком. Відповідно заводи утворювали недоторканий фонд, запаси якого могли бути використані лише в разі перевищення визначеної максимальної ціни на цукор. Паралельно відбувався збут цукрової продукції за демпінговими цінами за кордон. Штучне стримування відобразилося в завезенні з-за кордону сурогатів на кшталт сахарину. Однак слід зазначити, що для кондитерської промисловості подібна заміна неможлива, оскільки цукор складає основну масу виробу, часом до 75-80%.

Виготовлення твердого шоколаду на кондитерських фабриках України починається у другій половині XIX століття. Адже з часів відкриття Америки Європа знала шоколад лише як напій. Основні відкриття у галузі виробництва твердого шоколаду є достатньо пізніми та належать XIX століттю. Зокрема, саме досліди Конрада Ван Гутена (1828) з отримання масла какао з какао тертого відкрили шлях до виробництва твердого шоколаду, що згодом майже повністю відвоював ринок у какао як такого, залишивши лише вузьку нішу «солодкого» напою. Таким чином, перший плитковий шо-

колад був виготовлений у Великобританії, в 1847 році, на фабриці фірми Fry & sons. Не менш важливим було відкриття Данієля Пепе, що у 1875 році за допомогою додавання сухого молока започаткував виробництво молочного шоколаду. У 1879 році швейцарець Рудольф Ліндт пристосував до виробництва коншування шоколадної маси, себто, тривалого вимішування при високих температурах, що дозволяє позбутися зайвої вологи, решток дубильних речовин, досягти більш м'якої та ніжної структури.

З вищезгаданого випливає, що шоколадна індустрія з поправкою на інерцію експорту технологій із Центральної Європи до Східної, спричиняє до шоколадного буму тільки наприкінці XIX – початку XX століття. Відповідно, за даними Статистичного відділення Міністерства торгівлі та промисловості Російської імперії, імпорт какао-бобів зростає лише у 80-х роках XIX століття [3, с. 57]. У статистичних відомостях він фігурує за номером промислового тарифу 19.1. Наприклад, за період з 1864 року по 1896 він становив:

1894 – 59 тис. пуд на суму 707 тис. руб;

1895 – 64 тис пуд на суму 808 тис. руб;

1896 – 66 тис пуд на суму 807 тис. руб.

На початку XIX століття головними регіонами культивування какао-бобів були європейські колонії Нового світу та Океанії. Французи вирощували какао на Мартініці, Сент-Люсії, в Домінікані і Гренаді, португальці – в Бразилії, англійці – на Ямайці. Масове культивування какао дозволило вже до середини XVIII знизити ціну достатньо, щоб шоколад перестав бути напоєм багатіїв. З 1820-х років розпочинається культивування какао в Африці (спочатку на португальських островах Сан-Томе і Прінсіпі, потім в Камеруні, Нігерії та Гані). Ці регіони зберігають свою спеціалізацію і досі. За сьогоднішнім

переліком країн-експортерів перше місце посідає Кот-д'Івуар, далі Гана, Індонезія, Нігерія, Бразилія, Венесуела, Еквадор, Камерун та Малайзія.

XIX століття відзначилось для регіонів вирощування какао-бобів часом соціальних та політичних потрясінь. В 1822 році Бразилія проголошує незалежність від Португалії, низка визвольних повстань відбувається в Санто-Домінго (теперішня Домініканська республіка). Так само в 1822 р. проголошує незалежність Еквадор. Становлення нових країн в першу чергу стикалося із проблемою економіки, катастрофічно зав'язаної на європейський ринок. Колишні господарі залишалися потужними гравцями на ринку продовольчих товарів. Колоніальна підпорядкованість перетворювалася в підпорядкованість економічну.

Боротьба із європейською монополією відзначалася відвертим демпінгуванням та витисканням з ринку. З невеликими змінами ситуація залишається критичною і досі. Величезна кількість посередників – від малих трейдерів, що скуповують какао-боби на плантаціях, до великих компаній-експортерів обумовлює ситуацію, коли фермер, що вирощує боби, отримує лише 7% від вартості тої самої шоколадки. Основний прибуток – 45% належить виробнику, який поставив свій логотип на обгортці.

Лідер торгівлі Кот-д'Івуар, або ж Берег слонової кістки до 1960 року, був французькою колонією. З 40-х років XIX століття французи починають активне культивування какао-бобів, що згодом стали основою економіки цієї країни. Історія даної країни є класичним прикладом держави із експортом монокультури. Так, неврожай 1982 р., та падіння цін на загальному ринку какао обумовило тривалу економічну кризу. У такий спосіб виконується вказана італійським дослідником історії харчування Массімо Монтанарі теза, що складна система відносин, яка склалася у світовому масштабі вироб-

ництва та розподілу продуктів харчування, ставить у небезпечне положення саме народи, що виробляють продовольство, бо їх життєзабезпечення залежить від продажу одного або декількох продуктів, призначених для ринку.

Однак імпортована сировина на кшталт какао-бобів залишалася дорогою не тільки за рахунок грандіозного посередництва, але протекціоністської політики Російської імперії. Загалом митне обкладання по відношенню до вартості привозних товарів становило у 1885-1890 рр. близько 29%, у 1891-1900 рр. сягнуло 31 % [6, с. 21]. Експортне мито на какао-боби складало 450 кредитних копійок за пуд. Ціна за пуд какао на аукціонах Санкт-Петербургу складала 1.650 кредитних копійок за пуд. При цьому пригадуються наступні сорти какао-бобів: триніадський, гуаяквільський, гренадський звичайний, цейлонський та Бахія [8, с. 3].

Аналізуючи імпорт какао-бобів, слід зазначити його невеличку частку, особливо порівняно з теперішньою. На відміну від кави та чаю, ніколи не займав позицій у зведений таблиці «Главнейших жизненных припасов». Торгівля какао-бобами також майже не відзначена у доволі змістовних статистичних нарисах Міністерства торгівлі [8-11]. Однією з можливих причин можна вважати достатньо пізню появу плиткового шоколаду у загальному русі розвитку кондитерських технологій, і відповідно його пізнє засвоєння із інерцією розвитку ринку.

Ще одним видом допоміжної сировини є крохмаль. Отримання крохмалю з пшениці виникло в Стародавній Русі в IX-X ст. і тривалий час було підсобним заняттям в сільському господарстві. Однак основна сировина сьогодення для виготовлення крохмалю – картопля, приходить досить пізно, у XVIII ст. «Земляних яблочков, потетесов, тартофелей, не только здесь не сажаяют, но оныя совсем неизвестны» – так характеризують ситуацію «Труды вольного экономического общест-

ва». І тільки у Сумській провінції картопля висаджується, однак «очень мало, и рачения о том не имеют, а ежели б было старание, то они, по случаю плодотворной здесь земли, лучше, чем в других местах родиться могли бы» [7, с. 122]. Сьогоднішній «другий хліб», картопля не отримує значного поширення до другої половини XIX ст. Однак вже у 1900 р. 20,5% загальноімперського врожаю картоплі приходить на Україну, посівна площа зростає втричі. Саме в пореформенний період (1870-1900) картопля закріплюється не лише як продукт харчування, але сировина для виробництва крохмалю.

Також у XIX столітті до олійних культур додається соняшник, що відкриває перспективу приготування дешевого варіанту халви. Халвичні традиції України, попри багату турецьку традицію Півдня, мають грецьке коріння. Першим з промислових виробників халви вважається грецький заводчик Казі. Класичний рецепт розглядає халву двох типів. Перший тип халви складається з молотої горіхової маси, меду та піноутворювача (корінь солодки). Другий передбачає вироблення халви з борошна або манної крупи. Особливе місце займає тахінна халва, що виробляється на основі суміші какао та кунжуту. Зростання масової долі соняшника серед олійних культур Півдня (вже у 1911 році соняшник займає 44 тис. десятин) обумовило поступову заміну дорогої горіхової маси молотим соняшниковим насінням.

Флодово-овочева сировина, важлива для таких виробів як мармелад, сухе варення, цукати, за винятком невеликої частки екзотичних фруктів, була забезпечена внутрішніми ресурсами країни. За умови сприятливих природно-кліматичних умов садівництво було одним із традиційних землеробських занять. Потужними центрами промислового садівництва були Полтавська, Подільська, Чернігівська, Херсонська і Таврійська губернії [6, с.38]. Широким попитом користува-

лися яблука, сливи, груші, вишня. Етнографом М. Арандаренко описуються сливи-опішнянки, що з міста Опішні у вигляді чорносливу постачаються до Харкова, та сливи угорки, що постачаються до Чернігівської губернії. Найбільш розповсюдженим способом зберігання плодів було сушіння. На Центральному Поділлі і Подніпров'ї фрукти сушили на деках печей, а потім досушували на сонці. На Полтавщині будували для сушіння спеціальні сушні (або ж «лозні»). Лісові ягоди фактично не заготовлялися.

Більшість спецій – ваніль, шафран, гвоздика і т.п. – завозилися з Франції.

Основними драглетворювачами при виробництві мармеладних виробів є пектин, желатин та агар. При виробництві кондитерських виробів та харчоконцентратів драглетподібної структури найбільш широкого використання як драглетворювач мав пектин.

Пектин порівняно молодий продукт. Він був відкритий в 1825 році італійським вченим Браконко. Свою назву він отримав від грецького слова “pectos”, що означає “застигаючий”. В XIX та в першій половині XX сторіччя були виконані дослідження, які встановили хімічний склад і структурну будову пектинових речовин, були розроблені методи визначення їх кількісного вмісту в плодах, ягодах, коренеплодах, визначена роль пектинів як структурної складової рослинних клітин. Але тривалий час не існувало чітко сформульованої номенклатури пектинових речовин. Тільки в 1944 році Комітетом Американського хімічного товариства була розроблена і офіційно прийнята класифікація пектинових речовин, якою користуються усі країни світу. В багатьох випадках желуючі властивості пектину використовували несвідомо, пояснюючи це особливостями фруктово-ягідної сировини [5, с. 12].

Агар-агар – гідроколоїд, який отримують з морських водоростей

класу Родафізії (*Gelidium*, *Gracilaria*, *Prerocladia*, *Gelidelta*, *Ahnphelia* та інші). Агар-агар, який отримують з водоростей Анфельція та Гелідіум, що ростуть на прибережних водах Білого моря та Тихого океану, має кращі якісні показники.

Для отримання агару водорості спочатку підсушують, очищають від піску, мулу, замочують та промивають, потім варять у гарячій воді з додаванням лугів [5, с. 7]. Отриманий відвар (його називають агаровим бульйоном) фільтрують, охолоджують до повного драглетування, потім ріжуть і проводять зневоднення шляхом сушіння або виморожування. У статистичних відомостях агар-агар зазначений окремою статтею імпорту – 43.2 б. В 1896 році його імпорт складав 5 тис. пуд на суму 17 тис. руб., головним чином надходив від посередницьких компаній Германії, Британії, Австро-Угорщини [3, с. 28].

Проводячи підсумок, можна зробити висновок, що наприкінці XIX – на початку XX століття кондитерська промисловість України була фактично на 75% забезпечена власною сировинною базою. Розвинене борошномельне виробництво, триумф цукрової промисловості, налагоджене власне виробництво патоки та крохмалю. Багатство кліматичної зони забезпечувало також різноманітний ресурс плодово-ягідної сировини. Виключення становили прянощі та есенції, а також какао-боби. Частка шоколаду із кожним роком помітно збільшувалася, що призводило до збільшення імпортозалежності галузі. Шоколадні цукерки тримали і досі тримають верхні позиції у прайс-листах кондитерських фабрик, що обумовлено загальносвітовою ситуацією на ринку какао-бобів. Однак попри вищезгадане, слід зазначити, що саме багатство ресурсів України у поєднанні з її геополітичним становищем забезпечили багатство кондитерського асортименту, тяглість його культурних традицій.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі // Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. — К., 1986.-135с.
2. Артюх, Л.Ф. Українська народна кулінарія./ Л.Ф. Артюх–К. Наукова думка, 1982.–111с.
3. Краткие сведения о внешней торговле России за 1896г.. под редакцией Начальника статистического отделения таможенных сборов В.И. Покровского. –Спб, 1897.–85с.
4. Ленский, С. Адресная книга Великобританских фабрикантов и экспортеров для торговли с Россией./ С. Ленский–Лондон, 1915г.–137с.
5. Маршалкин Г. А. Технология кондитерских изделий / Г. А. Маршалкин. – М. : Пищевая пром-сть, 1978. – С. 438.
6. Москалюк М.М. Розвиток переробної промисловості в українських губерніях Російської імперії в другій половині XIX-початку XX ст./ М.М. Москалюк– Т. Рада, 2009.–336с.
7. Нестеренко О. О. Очерки истории промышленности и положения пролетариата Украины в конце XIX и начале XX ст. / О. О. Нестеренко. – К. : Госполитиздат, 1952. – 308 с.
8. Торнау, Н. Итоги внешней торговли России за 1901-1908 год по обзорам внешней торговли России./Н. Торнау –СПб, 1910.–16с.
9. Статистика привоза иностранных товаров за 1910-1912г.–Министерство торговли и промышленности, 1916 г.– 161 с.
10. Сборник сведений по истории и статистике внешней торговли России. / под редакцией В.И. Покровского – СПб.: Издательство Департамента таможенных сборов 1902. Т.1 Очерк истории внешней торговли.-558с.
11. Свод статистических данных о привозе иностранных товаров по европейской границе за 1898-1908 год.–СПб.,:1909, Изд-во Киршбаума– 267с.

Коцюбанская О.А. **Некоторые аспекты сырьевого обеспечения кондитерской промышленности.** *Статья посвящена развитию материально-технической базы и сырьевому обеспечению кондитерской промышленности в XIX веке, как классической отрасли вторичной переработки. Также рассматриваются отдельные аспекты работы мукомольной и сахарной промышленности, импорт и экспорт оборудования.*

Kotsuibanska O.O. **Some issues of the raw material supply of the confectionery industry of Ukraine in 19th century.** *Article is devoted to the different issues of raw material supply of the confectionery industry in the 19th century as a classical recycling industry. It also discusses some aspects of the flour milling and sugar industry, import and export of equipment.*