OD LEKARSTWA DO TRUCIZNY, CZYLI KRÓTKA HISTORIA CUKRU

Cukier spożywczy ma bardzo długą, bo sięgającą blisko10 tysięcy lat, metrykę. Jako pierwsi 8000 p.n.e. zaczęli pozyskiwać cukier z trzciny cukrowej mieszkańcy dzisiejszej Nowej Gwinei. Uprawa trzciny z czasem objęła wyspy Azji Południowo-Wschodniej. Dzięki wymianie handlowej 3000 p.n.e. trzcina i cukier trzcinowy trafiły do Indii. Z subkontynentu indyjskiego metody uprawy trzciny i rafinacji z niej cukru trafiły do Chin, a następnie na Bliski Wschód. Z kolei Arabowie dzięki handlowi i podbojom upowszechnili uprawę trzciny cukrowej w basenie Morza Śródziemnego. Do Europy sprowadzano głównie cukier z plantacji w Syrii, Egipcie oraz na Cyprze. U schyłku średniowiecza uprawiano trzcinę cukrową na Sycylii oraz w Walencji. Wśród Europejczyków największą popularnością cieszył się cukier *candi*, która to nazwa odnosiła się do sanskryckiego *khanda* – kawałki, gdyż w tej postaci był sprzedawany. Od tych słów wzięła swój początek nazwa procesu kandyzowania.

Jednak cukier na ziemiach europejskich był znany o wiele wcześniej. Pierwsze wzmianki o nim pochodzą z IV w. p.n.e., z czasów wyprawy indyjskiej Aleksandra Macedońskiego. Były to informacje o niezwykłej roślinie, z której wypływa słodki miód. Początkowo kryształki w Europie nazywane były „solą indyjską" lub „słodką solą". Były one bardzo drogie i wykorzystywano je do celów leczniczych. Leczniczą funkcję cukier trzcinowy odgrywał bardzo długo. Działający w czasach cesarza Nerona, grecki lekarz Dioscorides w swym pięciotomowym dziele *De materia medica*, pozostającym w użyciu aż do czasów nowożytnych, w księdze II pisał: *Istnieje również pewien rodzaj stałego miodu zwanego saccharum (cukier), występuje on w trzcinach z Indii oraz Arabii. Ma on podobną konsystencję do soli i jest wystarczająco kruchy, aby można go było łamać między zębami jak sól. Dobrze rozpuszczony w wodzie jest korzystny dla jelit oraz żołądka, a może również pomóc złagodzić boleści pęcherza i nerek.* Dziś, gdy wiemy, jak fatalny wpływ odkrycie przodków Papuasów ma na ludzki organizm, to często cukier nazywany jest białą śmiercią…

Dzięki odkryciom geograficznym trzcina cukrowa trafiła do Nowego Świata, szybko stając się jednym z głównych źródeł dochodów tamtejszych kolonii. Na stary kontynent cukier stamtąd trafiał w okazałych bryłach, zwanych głowami, które kruszono przy pomocy specjalnych narzędzi. Jego stale rosnąca popularność w Europie oraz malejąca cena zmieniły nawyki żywieniowe Europejczyków. Pojawiły się słodycze we współczesnym rozumieniu, zaczęto słodzić napoje oraz na bazie cukru produkować dżemy i marmolady.

Nawet blokada rynków Europy zarządzona przez Napoleona Bonapartego nie odwróciła trendu. Zaczęto bowiem pośpiesznie szukać zamiennika cukru z Nowego Świata. Sięgnięto wtedy po badania niemieckich chemików: A. S. Marggrafa, który w 1747 r. odkrył, że najwięcej cukru znajduje się w korzeniu buraka i F. K. Acharda, któremu zawdzięczamy produkcję cukru z buraków na skalę przemysłową.

Świat został zasypany cukrem …