

OD LEKARSTWA DO TRUCIZNY, CZYLI KRÓTKA HISTORIA CUKRU

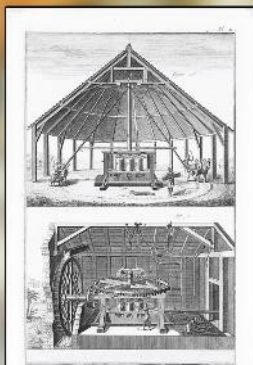
Cukier spożywczy ma bardzo długą, bo sięgającą blisko 10 tysięcy lat, metrykę. Jako pierwsi 8000 p.n.e. zaczęli pozyskiwać cukier z trzciny cukrowej mieszkańcy dzisiejszej Nowej Gwinej. Uprawa trzciny z czasem objęła wyspy Azji Południowo-Wschodniej. Dzięki wymianie handlowej 3000 p.n.e. trzcina i cukier 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 *khandā* – 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 bóleści pęcherza i nerek. Dziś, gdy wiemy, jak fatalny wpływ odkrycie przodków Papuasów ma na ludzki organizm, to często cukier nazywany jest białą śmiercią...*



GŁOWA CUKRU, CZYLI BRYŁA CUKRU TRZCINOWEGO

Dzięki odkryciom geograficznym trzcina cukrowa trafiła do Nowego Świata, szybko stając się jednym z głównych źródeł dochodów tamtejszych kolonii. Na stary kontynent cukier stamtąd trafił 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 słodczyce we współczesnym rozumieniu, zaczęto słodzić napoje oraz na bazie cukru produkować dżemy i marmolady.



RAFINERIA CUKRU TRZCINOWEGO (XVIII WIEK)



PLANTACJA TRZCINY CUKROWEJ (XIX WIEK)

Nawet blokada rynków Europy zarządzana 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...