

Soudobá cukrovarnická muzea ve světě a jejich význam

CURRENT SUGAR INDUSTRY MUSEUMS AROUND THE WORLD AND THEIR IMPORTANCE

Miloslava Žďárská

Specializovaná cukrovarnická muzea jsou ve světě poměrně vzácná, většinou vznikla při cukrovarech nebo výzkumných ústavech. V Evropě jde o muzea zaměřená především na výrobu cukru z cukrové řepy, v zemích tropického pásma se více shromažďují památky na technologii zpracování cukrové třtiny. Rozsáhlejší expozice návštěvníci naleznou pouze v některých.

Nejstarší muzeum cukru je v **Německu** v Berlíně. Bylo založeno před více než sto lety a jeho expozice mají charakter své doby, i když se zde samozřejmě mnohé zmodernizovalo a zdokonalilo. Sídlí v bývalém výzkumném ústavu cukrovarnickém (založeném Achardem v roce 1904) a v posledních letech bylo formálně přiřazeno k technickému muzeu. Ukazuje cukr v průběhu dějin, nejprve souvislosti mezi třtinovým cukrem, kolonizací a zotročování domorodého obyvatelstva při pěstování a zpracování třtiny a potom podrobně německý přínos k vyšlechtění cukrové řepy a vůbec objevu cukru v kořenech rostlin. Již v roce 1747 našel Andrea Sigismund Marggraf v kořenech bílého mangoldu a řepy cukr. O dva roky později publikoval o tom zprávu, že z těchto kořenů izoloval „sůl“, která se neliší od třtinového cukru. Ale teprve o třicet let později Franz Carl Achard cílevědomým šlechtěním „vycepoval“ řepu obecnou – buráka natolik, že obsahovala tolik cukru, aby to bylo průmyslově zajímavé. Za podpory pruského krále Fridricha Viléma III. zřídil v roce 1801 první továrnu na výrobu cukru z řepy na světě v Kurnerách ve Slezsku. Když v roce 1806 vyhlásil Napoleon kontinentální blokádu zdálo se, že tím nastane rozvoj řepných cukrovarů, ale doba šesti roků, po které toto období trvalo, bylo na tak velkou změnu krátké a v roce 1813, kdy blokáda skončila, zaplavil Evropu laciný třtinový cukr ze zámoří, který přestal být luxusním zbožím a stal se dostupným téměř pro každého. Naopak zájem o pěstování a zpracování řepy nastal až v 30. letech 19. století. A v této době se naše země stala průkopníkem cukrovarnictví v Rakousko-Uhersku. Ale to už v berlínském muzeu nenajdeme. Zato tam jsou originální portréty manželů Radových, původců kostky cukru z Dačic, mnoho dalších uměleckých děl, cukřenek a nástrojů na štípání homolí, vzorků cukrů apod.

Rakouské muzeum cukru bylo založeno v roce 1986 v Siegendorfu, ale přestěhovalo se do prostor zrušeného minoritského kláštera v Tulln nedaleko cukrovaru, který je jeho podporovatelem. Předkládá historii cukru od pravěku přes Krištofa Kolumba,

Obr. 1. Pohled na Zucker-Museum v Berlíně



Obr. 2. Z expozic berlínského muzea cukru



Obr. 3. Z expozice cukrovarnického muzea v Tullnu



Obr. 4. Suikermuseum Tienen v Belgii



Obr. 5. Z expozic muzea v Tienenu



který do Evropy přivezl kus cukrové třtiny, a tím položil základy trhu s cukrem pod vedením Kuby na dlouhou dobu, až k Marii Terezií, která založila první rafinérskou společnost v jadranském přístavu Finne (nyní Rijeka). Atrakcí muzea jsou repliky zařízení cukrovaru z roku 1830 vyrobené speciálně pro toto muzeum. Společnost Agrana je prezentována svými výrobky jako hlavní sponzor této instituce.

Předchozí muzea jsou klasicky výchovně popisná. Zcela jinak působí muzeum v **belgickém** Tienenu (Tirlemont), kde je návštěvník stále zkoušen a jinak nucen ke spolupráci. Už vstup do muzea ze dvora historické budovy na náměstí je atraktivní. Ohromné cukrové kostky (i když z polystyrenu) typických tvarů zdejšího cukrovaru (3,2 × 1,7 × 2,3 cm, 2,3 × 2,3 × 1,0 cm a 3,3 × 1,6 × 0,9 cm se žlábkem uprostřed) jsou doplněny obří čajovou lžičkou. Nikdo nezaváhá, ví že stojí před muzeem cukru. Muzeum upoutá děti, laiky i odborníky, pro každého je tu něco. Průvodcem je virtuální profesor Zucchero, který návštěvníky poučuje interaktivním audiovizuálním systémem o všech důležitých aspektech pěstování řepy a jejího zpracování až na sladké produkty, včetně cukrátek a uměleckých děl z cukru. Součástí expozice je promítací sál, kde se nesedí v křeslech, ale na velikých válečcích na nudle.

V galerii významných cukrovarníků obrazy k návštěvníkovi promlouvají a dokonce přítom otvírají ústa. U technologických aparátů pak návštěvníci prokazují nabyté poznatky pomocí elektronických testů. Baleným cukrům se tady velká pozornost nevěnuje, jen zdobí schodiště. Z muzea se odchází s úsměvem a dojem je doplněn ještě tím, že se kolem Tienenu zelená jeden lán cukrovky vedle druhého.

Soukromé muzeum v **Itálii** v Nizze Monferato shromažďuje pouze balené cukry a historie je tu zmíněna jen okrajově v souvislosti s firmou Figli di Pinin Pero. Muzeum je moderní vila v pěstěné zahradě a už exteriérem kopíruje umělecký přístup majitelů k baleným cukrům. Synové Pinin Pera jsou čtvrtým pokolením drobného hokynáře, jehož vozík je prvním exponátem. Ve vitrínách a na panelech je především hygienicky balený cukr z celého světa, ale i větší krabice, homole apod. Současný podnik se zabývá dovozem třtinového cukru z různých oblastí a balí ho do obalů převážně náročně graficky zpracovaných návrhů nebo s reprodukcemi fotografií a dokonale vytištěných. Kromě sáčků obvyklých rozměrů zavedla firma tzv. bustilly, o rozměru 125 × 25 mm. Soustřeďuje se na zájem sběratelů cukrů a nabízí jim výrobu cukrů s jejich vlastními návrhy, nebo jim série firemních návrhářů prodává a také stejné grafické návrhy jako na cukry nechává aplikovat na porcelánové stolní soupravy. Firma vyrábí také různé speciality z třtinového cukru. Jejím mottem je, že cukr je věcí kultury stolování a může být i uměleckým dílem.

Obr. 6. Maison du Sucre v Belgii



Kanadské Redpath Sugar Museum v Torontu bylo založeno v roce 1979 na oslavu 125. výročí existence zdejší rafinerie cukru. Shromáždilo dokumenty, fotografie a další památky z celého období domácí výroby cukru. Jako jediné má přesně vymezené historické etapy a nabízí publikace vlastní edice. Vymenujme aspoň některá zajímavá témata:

- počátky cukrové třtiny a její využití ve starověku,
- zvyšování výroby cukru v Novém světě a její vztah k otroctví,
- sociální dopady cukru na společnost 13. až 19. století,
- první pokusy kanadské rafinace cukru,
- výstavba rafinerie Redpath,
- vývoj technologie rafinace na konci 19. a začátku 20. století,
- zavedení balených produktů a zaměstnávání žen (1912),
- počátky řepného cukru v provincii Ontario (1900–1910),
- pokles zpracování řepy vlivem státní politiky (1945–1967),
- druhá světová válka a vládní kontroly,
- přepravní a distribuční systémy pro cukr,
- obaly cukru z celého světa.

Podnik Redpath je různě propojen s ostatními kanadskými firmami zabývajícími se cukrem, takže jeho pohled na problematiku je celostátní. Muzeum si klade za cíl zejména vzdělávat mládež.

BC Sugar Museum v kanadském Vancouveru je trvale zavřené.

Ve **Spojených státech** je jedna zajímavost, „produkční“ muzeum v *Minnesotě* v Red River Valley – muzeum cukrové řepy. Snahou malé skupiny nadšenců je obnovit pěstování a zpracování cukrovky. Vyzývají pamětníky, aby jim věnovali staré zařízení a stroje, které chtějí renovovat a používat. Třeba se to podaří.

Muzeum v San Diegu v *Kalifornii* uvádí, že je ve stadiu vzniku, zatím je to především vzdělávací instituce zaměřená na prohlubování znalostí o cukru, výživě, cukru v umění apod. V současné době např. pořádá putovní výstavu fotografií o tom, co děti jedí během dne.

Havajské muzeum cukru „Alexander and Baldwin“ je umístěno v Maui vedle největšího havajského mlýna na třtinu a představuje v dokumentech historii výroby cukru v období 1860 až 1960, život na plantážích, způsoby pěstování třtiny i její zpracování a problémy této výroby v multietnickém prostředí. Na volném prostranství jsou umístěny používané stroje a také parní lokomotiva Claus Spreckels.

V návštěvnickém centru *Gay and Robinson Plantation Visitor Center* poblíž města Kana'i na Havaji, se zájemcům nabízí, v době kampaně a když neprší, dvouhodinová prohlídka všech polních a zpracovatelských operací výroby cukru – od sekání třtiny až do

Obr. 7. Danmarks Sukkermuseum



Obr. 8. Z dánského muzea cukru



balení konečného produktu. Pro srovnání jednak v historickém cukrovaru, jednak v jeho současném moderním dvojníkovu.

V městě Funchal na portugalské **Madeiře** je muzeum cukru umístěno v domě z 15. století, který patřil bohatému obchodníkovi s cukrem – příteli Kryštofa Kolumba – Joanu Esmeraldovi. Je to ovšem jeho replika domu o několik století mladší. Sbírkou dokumentují historii výroby a vývozu cukru v 15. a 16. století zejména různé typy měřidel, vah a obalů a mnohé umělecké výtvořky z cukru.

V **Austrálii**, v Queenslandu je muzeum cukru umístěno v Fairymeadově domě, který byl roku 1890 postaven jako bungalov pro mladou rodinu majitele třtinového mlýna a okolních plantáží. V roce 1984 darovala nástupnická organizace, Bundabergská akciová společnost, tento dům městu. Stavba byla přemístěna do botanické zahrady a bylo zde zřízeno muzeum dokumentující vývoj cukrovarského průmyslu v 19. a 20. století.

Docela nové je **maďarské** muzeum v městě Szerencsi, ale informace o něm jsou poněkud „fuzzy“. Podle internetu je to druhé největší (nebo jinde třetí největší) muzeum cukru na světě a má ve sbírce 800 různých druhů balených cukrů z pěti světadílů. Sídlí v místě cukrovaru z 19. století.

Dánské muzeum cukru je sdružením nadšenců na ostrově Nakskov, kteří stavějí model cukrovaru z 19. století a mají v programu shromažďovat a uchovávat všechny druhy strojů, zařízení, dokumentaci, výrobní postupy a zkušenosti z cukrovarství a zachovat je jako historické kulturní dědictví. Pozornost tu věnují i ediční činnosti.

Obr. 9. Muzeum cukru Alexander & Baldwin na Havaji



Obr. 10. Barbados – Sir Frank Huston Sugar Museum



Obr. 11. Z expozice muzea cukru na Mauriciu



Malé muzeum na francouzském ostrově **Martiniku** v Karibském moři stojí přímo na bývalé třtinové plantáži, uchovává především dokumentaci a fotografie. Z trojrozměrných předmětů se zde chlubí parní lokomotivou.

Podrobnosti o muzeu cukru na **Kubě** se nám nepodařilo nalézt, ale v době, kdy ostrov měl ve výrobě cukru světové prvenství, určitě existovalo.

Obr. 12. Australské cukrovarnické muzeum v Mourilyanu



Obr. 13. Beet Sugar Museum – Maffra, Austrálie



Muzeum cukru na **Barbadosu** nese jméno Sira Franka Hutsona. Jeho budova stojí na dvoře továrny Portvale a ukazuje způsob zdejší výroby cukru v 18. a 19. století. Zachovalé zařízení minulých dob může návštěvník porovnat s moderním současným provozem. Na ostrově existuje 1 500 malých farem, které mohou vyprodukovat 60 000 t cukru ročně. Výnosy jsou zde však nižší, než třeba na Kubě, protože v kopcovitý terén neumožňuje možné práci mechanizovat.

K předchozím muzeím se řadí nově vzniklé muzeum v Dobrovici. Svou velikostí a rozsahem expozic bude mezi nimi patřit k nejvýznamnějším. Muzeum je kulturní zařízení, a to znamená nejenom sbírat, uchovávat a vystavovat exponáty, ale také vytvořit prostor a podmínky ke studiu příčin a následků v průběhu věků. Přejeme tedy našemu novému muzeu cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství a města Dobrovice, aby se mu to dařilo.

Kontaktní adresa – Contact address:

Ing. Miloslava Žďárská, Krhanická 30, 142 00 Praha 4 Kamýk, Česká republika, e-mail: milazdarska@seznam.cz

Foto: Fotografie v článku pocházejí od jednotlivých cukrovarnických muzeí; obr. 2.: foto T. Krüger; obr. 3.: Stadtgemeinde Tulln