

Luboš Antonín

Bílé zlato: historie cukru v kostce

Pro Svazek obcí Svatojiřský les vydalo Nakladatelství VEGA-L, 2006, 1. vyd., 128 s., ISBN 80-86757-24-2.

Publikace, která již zdaleka není knižní novinkou, se populární formou zabývá historií výroby cukru a používání sladidel obecně.

První polovina knížky je věnována výrobě cukru z cukrové třtiny. Zavede nás do Ameriky, do doby Kolumbových objevů, dovezení sazenic třtiny na Hispaniolu a bojů s Indiány. Čtenář se účastní zakládání plantáží, stavby prvních mlýnic na třtinu a ocitne se na otrokářské lodi přivázející černé pracovníky z Afriky. Popis vývoje pěstování třtiny a výroby cukru a jeho významného vlivu na utváření ekonomických a společenských vztahů vede až ke Castrově revoluci na Kubě. Druhá část knihy pojednává o výrobě cukru z cukrové řepy. Rozhodujícím impulsem byla obchodní blokáda Evropy během napoleonských válek a potřeba najít náhradu za cukr třtinový. Po úvodních informacích se autor omezil na rozvoj pěstování cukrovky a výroby cukru v Čechách. Popisuje významný vliv tohoto vývoje na rozvoj strojírenské výroby, na výstavbu železnic a na mechanizaci zemědělských prací. Největší pozornost je zaměřena na rodinu Thurn Taxisů a cukrovar v Dobrovici. Poslední kapitola je věnována výrobě čokolády, cukrovinek a cukrářských výrobků.

Tato knížka, i když si jistě nečiní ambice na zařazení mezi objevné vědecké publikace, poskytne čtenáři řadu zajímavých informací o počátcích výroby cukru u nás i ve světě a několik osobitých postřehů na vliv gastronomie na vývoj lidské společnosti.

Karel Duffek

