

УДК 637. 3 (09)

Сасенко В.П., викладач,
Бацура С.Б., студент 4 курсу біотехнологічного факультету ©
Подільський державний аграрно-технічний університет

З ІСТОРІЇ СИРОРОБСТВА

У статті наведено історичні етапи розвитку сироробства, починаючи з давніх-давен і до сучасного часу. В результаті досліджень прийшли до висновку, що кожна народність має свої традиції виробництва сиру.

Ключові слова: сир, історія, сироробство, молочний білок, техніка виробництва

Вступ. Сир – один з небагатьох продуктів вжитку, який містить у великій кількості такі необхідні для життя речовини, як білки, жири, мінеральні елементи, вітаміни, за що він внесений у перелік дієтичних продуктів.

У сиру є своя історія, своя географія, своя наука. Тому, метою нашої пошукової роботи стало дослідити історію виникнення, розвитку та удосконалення світового сироробства.

Країни з розвинутим молочним скотарством мають багатовікові традиції виробництва та споживання сиру. В деяких з них були створені сорти сирів, що нині всесвітньовідомі та поширені.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми. У письмовій історії людства немає відомостей про те, коли і як уперше був зроблений сир. Однак на стінах будівель, які побудовані більше 6000 років тому, знайдені при розкопках у районі Вавилону, відображені барельєфи людей (до того ж чоловіків), які доять корів у високі глечики [1]. Такі ж свідчення використання коров'ячого, овечого та козячого молока підтверджені відкриттями археологів у багатьох місцях Давнього Сходу. Дехто з авторів припускає, що історії сироробства тільки 4000 років [6,9]. Однак можна констатувати, що сир у примітивному вигляді люди навчилися робити раніше, ніж будувати капітальні великі будівлі та піраміди з художніми розписами або бордюрами.

Навіть у Європі, яку під час розквіту Сходу ще покривали ліси та болота, вже тисячі років назад використовували молоко, а в деяких країнах виготовляли сир. На території України, поблизу села Трипілля (2-3 тисячі років до нашої ери), знайдені глеки для молока [1].

В поемах Гомера (VIII ст. до н. е.) сир не просто згадується, але й наводяться способи його приготування. Так в «Одіссеї» греки, які попали у печеру циклопа, спостерігали як він:

«Белого взяв молока половину, мгновенно заквасил,

Тут же отжал и сложил в сплетённые прочно корзины...» [3].

Від цих кошиків, подібних лозовим, і походить в деяких державах слово «сир». Греки називали корзини formos. Римляни називали сир словом forma, яке на давньофранцузькій мові звучало як fromage, а тепер сир французькою мовою – fromage [1].

Результати досліджень. Те, що молочне господарство, а отже і сироробство, в античному світі було добре розвинуто, підтверджують доволі детальні свідчення державних діячів, письменників та агрономів давніх Греції та Риму – Плінія, Колумелли, Варрона, Вергілія та інших. У працях Аристотеля, зібрані суттєві знання про переробку молока, виробництво сиру. Він описав техніку згурджування молока и приготування сиру [1,9].

Сир виробляли з молока корів, овець, кіз. Грецькі автори частіше описують сир з козячого молока, римські – з молока овець. Асортимент сирів був доволі широкий, так як вироблявся у різних районах Римської імперії – з Галії, П'ємонта, Далмації, Криту, Сицилії та Малої Азії.

Наші предки виробляли сир подібний до м'якого творогу, солений та несолений з вином та медом, з прянощами, м'які домашні сирки для швидкого вжитку та тверді сири. Сири, які були призначені для домашнього використання, зберігали у розсолі або вкладали з виноградним соком у просмолені бочки, кришки яких заливали гіпсом. Відомий був копчений сир і сир, висушений на сонці [9].

Римський письменник та агроном Луцій Колумелла поділяє сири на м'які та тверді, які розраховані на довге зберігання, тобто наводить практично такий же розподіл, як прийнято і у наш час.

В умовах жаркого клімату на Давньому Сході, а пізніше у Римі та Греції широко використовувався добре висушений сир, який перед вживанням терли на терці.

Хоча сироробство на великому відрізку історії було пов'язано з монастирями, особливої ролі у релігійному культі сир, скоріше всього, не відігравав. Однак, піфагорійці приносили його у жертву богам. У жертвоприношеннях Гераклу були продукти харчування, значну частку яких складав овечий сир [2].

Пов'язують із сироробством і Артемиду, яка за грецькою міфологією була покровителькою тварин та мисливства [2]. В міфах розповідається, що сир робили і з молока левиць, який поставляли до столу богам.

В одному з писемних джерел, відомому за 400 років до нашої ери, наводяться свідчення про царицю Ассирії Семірамиду, з котрих можна зрозуміти, що силою та величчю давня правителька була зобов'язана тому, що у дитинстві споживала сир, який їй приносили пташки, викрадаючи його у пастухів.

Легенди та народні сказання, скоріше за все лягли в основу виданого на початку XVII століття у Парижі трактату «Прекрасні, приголомшливі, хвалебні вислови про сир, що героїчно відстоював Бартоломео Болла». Автор енергійно доказував, що сир дарує не тільки силу, спритність, темперамент, але й лікує від багатьох хвороб.

Сир ми можемо побачити на багатьох картинах у різних музеях світу, а створювачам сиру і самим сирах у ряді держав поставлені пам'ятники.

В Росії сир був менш відомим. Тільки наприкінці XVIII століття був заснований перший сироварний завод [1]. Першими майстрами-сироварами були іноземці. Сир був дуже дорогим і його вживали тільки багаті люди, а інші про нього нічого не знали. Та поступово виробництво сиру розширювалось, з'явилися артільні сироварні, які у XIX столітті стали основними виробниками цього продукту. З'явилися і вітчизняні спеціалісти, коли М.В.Верещагін відкрив школу з підготовки майстрів молочної справи.

Може це був не такий сир, до якого ми звикли сьогодні. І нині у деяких країнах Близького Сходу та в Африці згусток молока, що утворився при скисанні, пресують, висушують і, розмочуючи у воді, при потребі споживають [8]. Можливо, це і є прообраз стародавніх сирів?

До найдавніших сортів сиру, як свідчать документи, що збереглися до наших днів, можна віднести рокфор, уперше згаданий у 1070 році у хроніці одного з французьких монастирів [7].

Кравців Р.Й. [5, 6, 7] підкреслює, що сирам дають найрізноманітніші назви, проте класичні назви сортів, як правило, мають назви географічного походження: рокфор (село Рокфор), камамбер (місто Камамбер), пармезан (місто Парма), «Голландський», швейцарський, український, дністровський, російський, станіславський, львівський, латвійський, литовський, смоленський, буковинський, карпатський тощо.

Цікава історія сиру камамбер. Його батьківщина (як і багатьох інших м'яких сирів) – Франція. Тут навіть у 1791 році збудовано пам'ятник авторові цього сиру Марії Арель. Отак відзначили прихильники сиру у Франції ставлення до нього [8].

На Всесвітній виставці у Чикаго експонувався сир-велетень, діаметром 9 м та масою 10 тонн. Він був нагороджений найвищою нагородою виставки [1].

Висновок. Історія людства свідчить про те, що виробництво сиру має давні корені. Його виробляли у різних частинах, регіонах та країнах світу, що пояснює широкий асортимент та відмінності у технологіях виготовлення сирів.

Література

1. Бегунов В.Л. Книга о сыре. – М.: Пищевая промышленность, 1974. – 216 с.
2. Гловацька К.І. Міфи Давньої Греції. – К.: Веселка, 1991. – 264 с.
3. Гомер. Одиссея. – М.: Детская литература, 1973. – 161 с.
4. Давыдов Р.Б. Молоко и молочное дело. – М.: Колос, 1973. – 300 с.
5. Кравців Р.Й., Хоменко В.І., Островський Я.Ю. Молочна справа: Навч. видання. – Київ: Вища школа, 1998. – 279 с.
6. Кравців Р., Дроник Г., Мельник О., Данилів Н. Показники якості збірного молока яке протягом року поступає на Комарнівський сирзавод Львівської області //Стан та розвиток агропромислового виробництва в межах регіону «Верхній Прут»: Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції. – Чернівці, 2003. – С.74-75.
7. Кравців Р., Дроник Г., Мельник О. Вплив селену та міді на ріст мікрофлори заквасок для твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання //Сучасні проблеми екології та гігієни виробництва продукції тваринництва: Збірник наукових праць. – Вінниця, 2000. – Вип. 8. – Т. 1. – С.160-163.
8. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Пищепромиздат, 1957. - 400 с.
9. Козлов В.М. Усім про молоко. – К.: Урожай, 1990. – 272 с.

Summary

The historical stages of development production raw are resulted in the article, since ancient times and to modern time. As a result of researches came to the conclusion, that every nationality has the traditions of production of cheese.

Keywords: cheese, history, production raw, suckling albumen, technique of production

Стаття надійшла до редакції 4.08.2008