

Ульбе Босма

Сладкая — история — мира

2000 лет господства сахара
в экономике, политике
и медицине

18+



Ульбе Босма

**Сладкая история мира. 2000 лет
господства сахара в экономике,
политике и медицине
Серия «Исторический интерес»**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70339894
ISBN 978-5-389-25051-2*

Аннотация

Сахар – это сладкий источник удовольствия и искренней радости, обожаемый как детьми, так и взрослыми. Трудно представить, чтобы безобидный продукт, который присутствует в составе почти любого товара на прилавке магазина, мог вершить историю мира, ломать и, наоборот, возвышать судьбы сотен и тысяч людей. В этом провокационном, разоблачающем исследовании профессор Ульбе Босма проведет нас по основным вехам 2000-летней монополии сахара. Станьте свидетелями сокрушительных побед сахарной индустрии над обществом: коррупции, рабства, розжига межэтнической ненависти, войн и болезней. Вместе с автором проследите за ее взлетами и падениями, загляните в прошлое, настоящее и будущее сладкой пылушки, которая поработила человечество.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

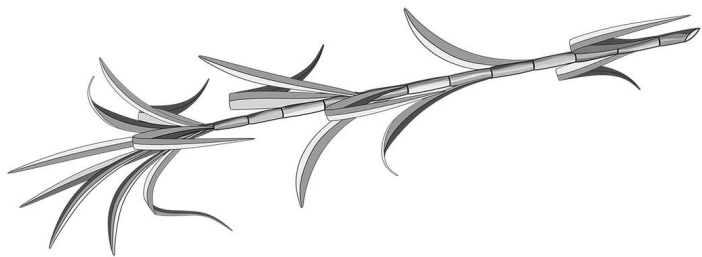
Временная шкала	6
Действующие лица	9
Вступление	15
1. Сахарный мир Азии	22
2. Сахар идет на запад	60
Конец ознакомительного фрагмента.	98

Ульбе Босма

Сладкая история мира. 2000 лет господства сахара в экономике, политике и медицине

«Босма наглядно показывает, как товар, который сложно выращивать и который лишен питательной ценности, сыграл центральную роль в развитии европейского империализма, трансатлантического рабства, промышленной революции, экономического протекционизма, а также в постколониальной политике и в деградации окружающей среды глобального Юга. Обширное исследование Ульбе Босмы полно поучительных сведений и мыслей... Это всесторонний и тревожный взгляд на то, как один товар изменил мир» — Publishers Weekly

«Босма рассматривает технические инновации, экономические механизмы и боли мира, подчиняющегося сахарной зависимости. Его взгляд на действительность ошеломляет» — Жюльен Дамон, L'Express.



Временная шкала

500–300 до н. э. Сахарный песок впервые упомянут в Южной Азии

ок. 200 до н. э. Индийский сахар впервые доставлен в Китай

V в. н. э. Сахарный песок впервые изготовлен в Гондишапуре (Персия)

VI в. Сахар начинают производить в Китае

IX в. Сахар производят в Египте и на обширной территории Средиземноморья

XIII в. Культивация сахара становится крупной экономической отраслью в Индии, Китае и Египте

XIV в. Поставки сахара из Средиземноморья приводят к росту европейского рынка

1401 г. Вторжение Тамерлана на Ближний Восток ускоряет гибель египетской сахарной промышленности

1419 г. Португальцы прибывают на Мадейру и создают первый «сахарный остров» в Атлантике

1516 г. Тростниковый сахар из Америки впервые завезен в Испанию

1630-е гг. В европейской торговле сахаром и в сахароварении господствуют голландцы

1640–1670 гг. «Сахарные революции» на Барбадосе и Французских Антильских островах

1766–1769 гг. Таитянский сахарный тростник («Отахейте», «Бурбон») доставлен в Америку и становится там господствующей сахароносной культурой

1791 г. Революция в Сан-Доминго (Гаити). Зарождение кубинской сахарной промышленности

1807 г. В Британской империи запрещена работорговля

1811 г. Наполеон пробует рафинированный свекловичный сахар

1813 г. Эдвард Чарльз Говард изобретает вакуум-аппарат

1830 г. На Яве вводится «система принудительных культур», способствующая стремительному росту производства сахара

1834 г. В Британской империи запрещают рабство. В Индии начинают производить сахар в промышленных масштабах

1846 г. Британский рынок разрешает ввоз «рабского» сахара. Сахарная промышленность в Индии и на Ямайке терпит крах

1879 г. Константин Фальберг изобретает сахарин

1884 г. Обвал цен на сахар приводит к банкротству сахарных заводов, торговцев и банков во всем мире

1897 г. «Закон Дингли» защищает только что начавшееся производство свекловичного сахара в США

1902 г. Брюссельская конвенция запрещает демпинг в торговле свекловичным сахаром

1931 г. «План Чадборна» регулирует мировой сахарный

рынок посредством квот

1934 г. Вводится «Американская сахарная программа», уравнивающая интересы отечественных производителей и государств-сателлитов

1937 г. На смену «плану Чадборна» приходит Международное соглашение по сахару

1952 г. Вступает в силу Соглашение по сахару в Содружестве наций

1965 г. Открыт фермент, позволяющий производить глюкозно-фруктозный сироп

Действующие лица

Франсиско де Аранго-и-Парреньо (1765–1837) – человек, благодаря которому Куба стала крупнейшим в мире экспортером тростникового сахара.

Эдвин Фарнсуорт Аткинс (1850–1926) – бостонский торговец, ставший одним из крупнейших производителей сахара на Кубе и его влиятельным лоббистом в правительстве США.

Франц Карл Ашар (1753–1821) – немецкий изобретатель, разработавший процесс эффективного извлечения сахара из клубней сахарной свеклы.

Уильям Бантинг (1796–1878) – британский предприниматель, создавший низкоуглеводную «диету Бантинга».

Гханшьям Дас Бирла (1894–1983) – основатель индийской промышленной группы *Birla* и одноименной сахарной компании.

Йоханнес ван ден Босх (1780–1844) – голландский генерал-губернатор Явы. Первым начал использовать «систему принудительных культур», сделавшую остров вторым по

величине экспортером сахара в мире.

Жозеф Марциал Ветцель (1793–1857) – инженер-химик и изобретатель выпарного котла – низкочастотной и высокоэффективной системы рафинирования сахара.

Джон Гладстон (1764–1851) – ливерпульский торговец и владелец сахарной плантации в Демераре. По его инициативе в Вест-Индию начали переселять индийцев, заключивших кабальный договор.

Шарль Дерон (1780–1846) – французский химик, пионер в изготовлении свекловичного сахара, а также, совместно с Жан-Франсуа Каем, изобретатель вакуум-аппарата *Derosne&Cail*.

Жан-Франсуа Кай (1804–1871) – французский промышленник, занимавшийся производством паровых машин, в том числе вакуум-аппаратов *Derosne&Cail*.

Джон Миддлтон (Джок) Кэмпбелл (1912–1994) – британский политик-лейборист и председатель британской оптовой компании *Booker McConnell*, торгующей продовольственными товарами. Принимал участие в переговорах, посвященных Соглашению по сахару в Содружестве наций.

Жан-Батист Лаба (1663–1738) – монах-доминиканец,

ботаник, владелец плантации в Вест-Индии. Его рассказы о путешествиях по Карибскому региону, собранные в шести томах, дают представление о том, как развивалась сахарная промышленность в тех краях.

Эдвин Ласселлс, 1-й барон Хэрвуд (1713–1795) – представитель династии Ласселлсов, развивших сахарную промышленность на Барбадосе, влиятельный коммерсант, торговавший сахаром, и один из крупнейших плантаторов Вест-Индии.

Хулио Лобо-и-Олаваррия (1898–1983) – кубинский торговец, ставший самым влиятельным посредником в торговле сахаром до своего изгнания в 1960 году.

Уильям Артур Льюис (1915–1991) – экономист, уроженец Сент-Люсии, получивший Нобелевскую премию за новаторскую работу, посвященную вопросам экономического развития и бедности в обществах, основанных на плантационном труде.

Герберт Майрик (1860–1927) – популист, защитник свеклосахарной промышленности в США и издатель журналов, посвященных сельскому хозяйству.

Захария Маколей (1768–1838) – губернатор Сьерра-Леоне, один из основателей британского Общества борь-

бы с рабством (англ. *Anti-Slavery Society*) и редактор журнала *Anti-Slavery Reporter* («Обозреватель борьбы с рабством»).

Джеймс Милн (1815–1899) – шотландский инженер путей сообщения, владелец земель в Индии и один из изобретателей портативной мельницы «Бехейя» наряду со своим партнером Уолтером Томсоном.

Генри Томас Окснард (1860–1922) – уроженец Франции, американский производитель свекловичного сахара и президент «Американской свеклосахарной компании» (*American Beet Sugar Company*).

Хендрик Конрад Принсен-Герлигс (1864–1953) – нидерландский химик и признанный эксперт в вопросах, связанных с сахаром.

Пьер Пуавр (1719–1786) – ботаник, основатель Ботанического сада Памплемус на острове Иль-де-Франс (современный Маврикий).

Норбер Рильё (1806–1894) – уроженец Луизианы, инженер-химик и изобретатель многокорпусного вакуумного испарителя.

Мануэль Рионда (1854–1943) – кубинский сахар-

ный «барон», уроженец Испании, сооснователь компании *Czarnikow-Rionda Company*.

Генри Тейт (1819–1899) – основатель сахарной империи *Tate & Lyle*, а также знаменитой художественной галереи, названной в его честь; лицензировал патент на изобретение сахарных кубиков.

Рафаэль Трухильо (1891–1961) – жестокий диктатор Доминиканской Республики, пришедший к власти в 1930 году и правивший вплоть до своего убийства. Прибрал к рукам практически всю сахарную промышленность страны.

Франсуа-Доминик Туссен-Лувертюр (1743–1803) – предводитель успешного восстания рабов на Гаити и войны за независимость.

Харви Вашингтон Уайли (1844–1930) – американский химик, эксперт по сахару, вдохновитель «Закона о чистоте продуктов и лекарств» (*Pure Food and Drug Act*, 1906), а также ключевой сотрудник журнала «Идеальное домоводство» (*Good Housekeeping*).

Уильям Уилберфорс (1759–1833) – ведущий противник рабства в Великобритании и парламентарий, возглавивший законодательную кампанию по запрету работорговли.

Элизабет Хейрик, урожденная Колтман (1769–1831) – британская активистка, выступавшая против рабства, в 1824 году написавшая influential памфлет «Отмена рабства – не постепенно, а немедленно!».

Генри Осборн Хэвемайер (1847–1907) – предводитель третьего поколения американских сахароваров и президент Американской сахароварной компании, известной как «Сахарный трест».

Томас Линкольн Чадборн (1871–1938) – юрист с Уолл-стрит и создатель «Плана Чадборна» (1931), регулирующего мировой рынок сахара.

Адольф Клаус Шпрекельс (1828–1908) – сахаровар немецкого происхождения, организовавший свой бизнес в Сан-Франциско, а также владелец обширных сахарных плантаций на Гавайях.

Джон Юдкин (1910–1995) – британский диетолог, автор нашумевшей книги «Чистый, белый, смертоносный» (*Pure, White and Deadly*, 1972), предупреждающей об опасности потребления сахара.

Вступление

Чтобы увидеть, насколько важен в нашей жизни сахар, достаточно пройти на кухню, взять с полки несколько попавшихся на глаза упаковок и внимательно прочесть состав: сахар будет почти на каждой этикетке. Сахар радикально изменил наши предпочтения в питании, преобразил человеческие отношения, поскольку его история неразрывно связана с рабством, и привел к масштабной деградации окружающей среды. Все это поражает, особенно если учесть, что сахар вообще не был известен человечеству на протяжении большей части его истории.

Для того, чтобы привычный для всех белый сахар укоренился в нашей жизни, потребовалось немало времени, ведь изготовить его достаточно трудно – гораздо труднее, чем ту же соль. Потребовались изобретательность и терпение, чтобы извлечь из растительного сырья сложную молекулу сахарозы с химической формулой $C_{12}H_{22}O_{11}$, также известную как дисахарид или сложный сахар, сочетающий сладкие молекулы фруктозы и менее сладкие молекулы глюкозы. Еще двести лет назад белый «столовый сахар» считался роскошью, и изготавливали его в весьма скромных объемах – при этом вручную, затрачивая много денег и массу сил. И только в наши дни внушительных размеров заводы, оснащенные гигантскими дробильными установками, паровыми котлами и

центрифугами, позволяют нам всего за несколько часов превращать в сахарный песок целые горы сахарной свеклы или сахарного тростника.

Гранулированный сахар появился не более двух с половиной тысяч лет назад, а белый сахарный песок в известном нам виде – еще позднее, примерно полторы тысячи лет назад. Изобрели его в Азии, и изначально он был роскошью, символом богатства и власти. Сперва он встречался лишь на царских пирах и в крошечных дозах использовался в медицине. Проникнув во дворцы, сахар со временем распространился среди элит в растущих китайских и индийских городах, затем – почти по всей Центральной Азии и Северной Африке, а в дальнейшем достиг и Европы. К XIII веку искусство изготовления сахара получило достаточное развитие, чтобы сделать его важным товаром на всем евразийском континенте. Но именно в Азии, до 1870-х годов остававшейся наиболее крупным центром сахарного производства, началась история сахарного капитализма.

Повсеместный коммерческий успех сахара повлек за собой ряд инноваций в процессе дробления сахарного тростника и кипячения получаемого из него сока, что еще сильнее снизило цену на сахар и сделало его более доступным. В течение последних семисот лет он продолжал набирать популярность, занимая все более значимое место в кулинарных рецептах народов всего мира и в их привычном рационе. В глобальных масштабах сахар начали производить евро-

пейцы, и делали они это не на своем континенте – по крайней мере до появления сахарной свеклы. К тому моменту, когда они по-настоящему прониклись любовью к сахару, поставлять его можно было лишь из-за границы, прежде всего из Америки. С этим связана история страшной жестокости, масштабы которой непредставимы: из 12,5 млн африканских рабов, перевезенных в Америку через Атлантический океан, половина, а может, и две трети, была принуждена к работе на сахарных плантациях. Труд на них был намного более тяжелым и смертоносным, чем на плантациях, где выращивали табак или кофе. К концу 1860-х годов, когда Карл Маркс создал свой монументальный труд «Капитал», половина сахара, потребляемого промышленным пролетариатом в Европе и Северной Америке, производилась рабами¹. В середине XIX века сахар был тем, чем в XX столетии предстояло стать нефти: самым ценным экспортируемым товаром «глобального Юга»². Но в отличие от нефти, производить сахар могла практически любая страна.

Поскольку в эпоху правления Наполеона Бонапарта сахар из стран Карибского бассейна в Европу не поставлялся, альтернативой ему стал свекловичный сахар. Из клубней свеклы можно было извлекать такие же белые сахарные кристаллы – правда, сделать этот процесс настолько же дешевым, как при обработке сахарного тростника, не получалось. Влиятельные свеклосахарные картели в богатых странах убеждали правительства проводить протекционистскую политику,

которая не только защищала их от конкуренции с более бедными странами, производившими сахар из тростника, но и позволяла продавать излишки сахара за границу по сниженным ценам. Брачный союз экспансивного мирового капитализма и набирающих силу национальных государств искусственно удешевлял сахар, что позволяло в огромных количествах внедрять его в еду и напитки. Тем не менее в наши дни масштаб и экономическое влияние сахарной промышленности почти не позволяют донести до людей, насколько неэффективен рынок сахара, сколь велики перепроизводство и избыточное потребление этого продукта.

Как показал в своей классической работе «Сладость и власть» (*Sweetness and Power*, 1985) антрополог Сидни Минц, история сахара – это наглядный пример того, как потребление, мировое неравенство и современный капитализм являются частями единого масштабного преобразования нашего мира³. История капитализма поистине двулика, как Янус: капитализм привел нас к невероятному материальному прогрессу, но в то же время обрек многих людей на страдания, породил нездоровые модели потребления и разрушил окружающую среду⁴. Уже одни только экологические последствия должны были заставить человека пересмотреть подход к производству сахара. В настоящее время ежегодное потребление сахара и подсластителей в расчете на одного жителя Западной Европы в среднем составляет 40 кг, а в Северной Америке этот показатель достигает почти 60 кг.

Теперь представьте, что было бы, если бы весь мир начал потреблять столько же сахара, сколько потребляют европейцы. Мировому производству пришлось бы возрасти с нынешних 180 млн тонн до 308 млн тонн. Это привело бы к почти соразмерному росту «поглощаемой» производством сахара земли, поскольку увеличить урожайность и выработку продукции в расчете на акр в наши дни едва ли возможно. И не стоит забывать о территориях, занятых сахарным тростником, из которого потом делают этанол, так называемое биотопливо.

Промышленность, производящая сахар в невероятных масштабах, стала грозным врагом профессиональных врачей, в течение всего двадцатого века предупреждавших о рисках чрезмерного употребления сахара⁵. Человеческий метаболизм эволюционировал в условиях скудной еды, а не обилия калорий, заставляющего страдать современного человека. Сахар уже многим разрушил жизнь, и все идет к тому, что приносимый им вред возрастет еще больше. Часто, с которой у людей диагностируют диабет 2-го типа, напрямую зависящий от потребления сахара, в течение следующих десятилетий также будет расти с угрожающей скоростью⁶. В 1999 году Всемирная организация здравоохранения имела все основания объявить ожирение пандемией – и она объявила, хотя большинство людей даже не заметили этого. В конце концов, сахар – не вирус, так что ему позволили и дальше тихо делать свое черное дело.

Эта книга не только о сахаре, но и о его истории, которую творят люди. Это история миллионов тружеников, занятых на всех этапах производства сахара, от полей до заводов. Это история о восстаниях рабов и о протестах современных рабочих, возделывающих сахарную свеклу и тростник, а также о миллионах фермеров, упорно продолжавших производить свой собственный сахар и не желавших отдавать сахарный тростник промышленникам. Кстати, именно промышленники сыграют ключевую роль в истории сахара. Как правило, они вели дела в узком семейном кругу и были уроженцами самых разных стран, хотя те из них, кто занимался выращиванием тростника, часто рождались и воспитывались именно в тропиках. Промышленники одни из первых в мире применили паровую тягу и революционные физические и химические открытия, чтобы изготовить рафинированный сахар. Их поистине можно назвать *колониальной сахарной буржуазией*, занявшей место в промышленном авангарде своего времени, хотя эта прогрессивность сводилась лишь к узким интересам их класса, в погоне за которыми они создавали огромные картели, беспощадно эксплуатирующие труд рабочих и изничтожающие природу⁷. Мы встретимся с представителями важнейших сахарных династий мира: кланом Карими в Египте, венецианским домом Корнаро на Кипре, Ласселлсами на Барбадосе, Хэвемайерами и Фанхулями в США и семьей Бирла в Индии. Список действующих лиц этой истории вы найдете на первых страницах этой книги.

Восхождение сахара – это удивительная история, насчитывающая более двух тысяч лет и охватывающая весь земной шар (важнейшие ее этапы отображены на временной шкале в начале книги). На протяжении веков люди совершенствовали искусство изготовления сахара, раскрывая чудесные тайны химии – и все для того, чтобы принести свою жертву на алтарь коммерции и производства. Сахар, когда-то бывший растворимым «белым золотом», ныне присутствует в любом продукте, какой только можно представить. Такова история человеческой гениальности – мы можем создать нечто более сладкое, чем сама природа, и превратить это в товар массового производства. Повсеместное распространение сахара – свидетельство не только нашего прогресса, но и его темных сторон: эксплуатации, расизма, ожирения и уничтожения мира, в котором мы живем. И поскольку сахар – феномен относительно недавний, нам еще предстоит научиться его контролировать и вновь сделать тем, чем он когда-то был: сладкой роскошью.

1. Сахарный мир Азии

В жаркий сентябрьский день 1826 года молодой офицер Британской армии Роберт Миньян стоял на берегу реки Карун в персидской провинции Хузестан. На много миль вдоль реки тянулись обширные руины, и жители невзрачного городка, в котором с недавних пор поселился Миньян, разбирали эти руины на камни для своих грубых, неказистых, на скорую руку возведенных домов. Из старинных документов (скорее всего, персидских) Роберт узнал, что некогда на месте этих развалин был город, разграбленный в начале XIII века захватчиками-монголами. Теперь перед глазами армейского офицера представляли останки древних акведуков и мостов, дворцов и храмов, а также странные объекты, которые ему не сразу удалось опознать: «Повсюду мне встречались нескончаемые груды круглых плоских камней с отверстием посередине, некогда служивших, по-видимому, для измельчения зерна. Впрочем, для этой цели они, пожалуй, были *слишком велики*, поскольку диаметр их, как правило, составлял четыре, пять или шесть футов. На некоторых также виднелись символы»¹. Миньян предположил, что камни не имели отношения к зерну, а использовались на «сахарных мануфактурах» и что на множестве мельниц с их помощью размельчали тростник, произраставший на приречных полях,

хотя теперь на месте полей возвышался лес, вернувший себе былые владения. И действительно, Миньян наткнулся на руины сахарной промышленности – когда-то неимоверно важной, но к его времени заброшенной и забытой².

В начале XIX века европейским исследователям, историкам, лингвистам и географам стало известно, насколько могущественной была азиатская сахарная экономика и сколь обширные территории она могла занимать. Они уже знали, что сахар, прежде производимый в Индии и Китае, был не хуже – а может, даже и лучше – того, что делали в странах Атлантики, и что продавали его не только по всей Азии, но даже в Европе и Северной Америке. Более того, популярность китайского сахара, проникшего во все уголки Азии, ничем не была обязана европейским торговцам. В своих знаменитых записках о путешествии по Центральной Азии Александр Бёрнс, дипломат, исследователь и современник Миньяна, восторженно описывал один из маршрутов поставок сахара: «Сперва сахар доставляли из Китая в Бомбей, оттуда перевозили в Бушир, а затем отправляли вглубь страны – в Тегеран и на побережье Каспийского моря; там его погрузили на корабли, а затем везли через пустыню в Хиву, где он мог встретиться с сахаром из наших вест-индских владений, экспортом которого занимались русские, что и привело к положению дел, при котором американские и китайские товары вступали в конкуренцию друг с другом в самом сердце Азии»³. Так Бёрнс, Миньян и другие разведчики Британ-

ской империи переступили границы сахарного мира, намного более древнего и обширного, чем знакомая им сахарная экономика атлантических стран.

Развалины, которые осматривал Миньян, прежде были частью промышленного комплекса, производившего кристаллический сахар и возникшего в V веке нашей эры. В медицинской школе, расположенной в Гондишапуре, недалеко от Ахваза, изготовители сахара в некоторый момент научились кристаллизовать кипящий тростниковый сок: они подняли водородный показатель сока (рН-фактор), добавив в него известь или иную щелочь, не позволявшую сахарозе расщепиться обратно на глюкозу и фруктозу; потом остывающую и затвердевающую массу сгребали в горшки – возможно, с маленькими отверстиями на дне. Через эти отверстия вытекала меласса – побочный продукт сахарного производства, состоящий из частиц несахарозы и некристаллизующейся сахарозы, – при этом белые сахарные кристаллы оставались внутри горшков⁴. Сведения о том, как выращивать тростник и извлекать из него сахар, дошли из Ахваза и Гондишапура до дельты Тигра и Евфрата, а потом проникли и в Сирию. В итоге к IX веку н. э. восточное побережье Средиземного моря стало центром культивации сахарного тростника и изготовления тростникового сахара⁵. Дальше последовал «разворот на юг», и секрет изготовления тростникового сахара достиг дельты Нила, в скором времени ставшей единственным центром производства сахара как для боль-

шей части арабского мира, так и для средневековой Европы. Арабы и берберы распространили это знание в своих средиземноморских владениях, а затем вдоль африканского побережья до Занзибара и Мадагаскара. Дуарте Барбоза, португальский путешественник XVI века, побывавший на Мадагаскаре, своими глазами видел в изобилии произраставший там сахарный тростник, хотя, судя по всему, к тому времени жители острова уже успели забыть, как делать из него сахар⁶. Тростник выращивали даже в Восточной Африке – в районе Великих Африканских озер и у подножия Килиманджаро, о чем в своих отчетах свидетельствуют великие исследователи Викторианской эпохи, такие как Давид Ливингстон и Ричард Бёртон.

Индия – место, где все началось...

Когда-то белый сахарный песок был драгоценным лакомством. На протяжении большей части своего существования он оставался предметом роскоши, доступным лишь богатейшим людям на земле. А вот сахарный тростник, напротив, произрастал почти во всех областях Азии, откуда и попал в Северную Африку, Южную Европу и Новый Свет. Чтобы достать и пожевать сладкий стебель, жителям Азии требовался лишь большой и острый нож. Жители деревень срезали стебли в поле, а горожане могли купить их у уличных торговцев. Как отмечал географ Карл Риттер, во всех тропических

странах, от Манилы до Сандвичевых островов и Рио-де-Жанейро, дети всегда ходили со стебельком сахарного тростника и жевали его, как конфету⁷.

Первый этап обработки тростника состоял в выдавливании из него сока. Эту бесподобную сладость продают в Южной Азии и в наши дни. Свежевыжатый сок тростника нужно выпить в течение суток, поскольку он очень быстро начинает бродить, – но также его можно прокипятить и превратить в твердую массу, которая будет храниться несколько месяцев. Должно быть, крестьяне в северной Индии занимались этим еще тысячи лет назад: они держали сок над огнем, пока он не затвердевал, превращаясь в «гур», неочищенный коричневый сахар, и зимой, по утрам, прежде чем выйти в поле с плугом, каждый раз съедали по большому куску. Такие куски гура высоко ценились – не только как зимний завтрак землепашца, но и как питательные батончики. С его помощью восстанавливали свои силы уставшие паломники, приходившие на ночлег к гостеприимным селянам; куски гура помогали путникам, направляющимся в Центральную Азию, легче дышать на ледяных вершинах Гиндукуша, а в армии они были частью солдатского пайка. Гуром питались даже животные: им кормили лошадей и быков, тащащих повозки в долгих путешествиях, а также вместе с сеном давали слонам в дворцовых стойлах⁸.

В северной Индии сбор сахарного тростника, кипячение полученного из него сока и сбор его затвердевшей массы бы-

ли прочно встроены в сельскохозяйственный цикл региона. Тростник дробили в ноябре, сразу после сбора необрушенного риса или других злаков. Скот и рабочую силу, необходимые для производства сахара, использовали в складчину от пяти до десяти семей – как правило, это были зажиточные селяне, поскольку сахарный тростник был «роскошным злаком» и требовал немалых вложений. Дробилкой для производства сахара тоже часто владели сообща, поскольку мало кто из землепашцев владел достаточным количеством земли, чтобы покупка и содержание такой собственности могло принести им выгоду. Гур мог служить для оплаты всевозможных услуг, которые оказывали друг другу селяне: например, услуг цирюльника, жреца, поэта, плотника или кузнеца. До тех пор, пока гур не выходил за пределы деревни, его, как правило, вообще не покупали за деньги⁹.

Деревенский индийский сахар представлял собой липкую бурую массу, совершенно не похожую на привычный нам белый сахарный песок. Как мы уже отмечали, изготавливать такой гранулированный сахар еще в V веке н. э. умели персы, но в северной Индии этим искусством овладели еще раньше – во II веке н. э. Скорее всего, гранулированный сахар был даже старше II века, поскольку санскритское слово «саккара», обозначающее песчаные частички, вошло в употребление между 500 и 300 годами до нашей эры¹⁰. Благодаря обширным контактам Индии и Государства Сасанидов знание о том, как делать гранулированный сахар, достигло персид-

ского Гондишапура, откуда распространилось дальше на запад¹¹. Если же говорить о восточном направлении, то в Китай индийский сахар мог быть завезен еще в 200 г. до н. э. Восемьсот лет спустя буддийские монахи из Индии проделали долгий путь, чтобы преподать искусство изготовления сахара китайскому императорскому двору, откуда оно распространилось дальше по городам¹².

Хотя белый сахар и стал известен по всей Азии к концу I тысячелетия нашей эры, прошла еще пара веков, прежде чем он успел стать коммерческим продуктом и оказался частью зародившихся капиталистических экономик Евразии, а до тех пор, пока его изготовление требовало больших затрат и усилий, за него продолжали платить золотом. В те времена большинство людей даже не догадывались о существовании сахара, но он и не был им нужен: в их распоряжении находилось огромное количество полностью или по большей части несахарозных подсластителей, таких как мед, клейкий рис и ячмень. На протяжении столетий белый сахар оставался предметом роскоши, символом богатства и власти китайских императоров, индийских раджей, египетских и персидских властителей и, в дальнейшем, европейских монархов и принцев.

Сегодня сахарный тростник или свеклу можно превратить в белый сахарный песок за несколько часов, но до середины XIX века на это уходили недели, а тайнами ремесла владели лишь немногие. В некоторых индийских княжествах

изготовление белого сахара оставалось привилегией власть имущих еще во времена Фрэнсиса Бьюкенена (1762–1829), шотландского путешественника, врача и ботаника. Он сообщает нам о местных правителях, имевших при своем дворе личных сахароделов, которые работали по тайным рецептам, передаваемым от отца к сыну на протяжении многих поколений¹³. Все же Бьюкенен сумел описать разнообразные методы получения сахара, которые ему довелось наблюдать во время путешествий по Индии, – от выдавливания мелассы из мешка, начиненного неочищенным сахаром, до закладывания сахарной массы в глиняные горшки с дырочками на дне. Чтобы убрать оставшуюся мелассу, индийские сахаровары клали поверх массы неочищенного водоросли; стекавшая с них вода вымывала из сосудов мелассу, которая растворялась легче образующихся кристаллов сахара¹⁴. Примерно треть изначальной массы оставалась на дне сосуда в виде белого сахара. Остальная часть сахара тоже годилась в пищу для людей и скота, а также для перегонки крепких напитков.



Уличные торговцы продают сахарный тростник. Ява, ок. 1915. Стебли сахарного тростника пользуются популярностью и сегодня – это сладкое лакомство продается во всем мире

Рафинадные заводы получали сахар через посредников, которые ходили по деревням, осматривали росший в полях тростник и платили за него наперед крестьянам. И хотя этот аванс выдавался на полгода вперед под 17–20 %, крестьяне все равно были рады такому дополнительному доходу, поскольку затрат они почти не несли, а свой гур делали в мертвый сезон, когда все остальные злаки уже были собраны¹⁵.

Собираемый на полях тростник, служащий сырьем для изготовления сахара, состоял из большого количества быстро гниющих волокон. Отделяя эти волокна от стеблей тростника на городских рафинадных заводах, индийские мастера получали достаточно чистый беспримесный сахар, известный как кхандсари или кханд, который можно было хранить годами. Так сахар стал частью индийской рыночной экономики.

Марко Поло обнаружил процветающее коммерческое производство сахара в Бенгалии, где в изобилии рос сахарный тростник. Его путешествия пришлось на конец XIII века – к этому времени тростник уже выращивали на всей территории северной Индии, а в Дели расположился крупный сахарный рынок. Фируз-шах Туглак, султан Бенгалии, распространил культивацию сахара еще дальше, когда во второй половине XIV века распорядился прорыть каналы в долинах Инда и Ганга¹⁶. Спрос на сахар стремительно возрастал, создавая потребность в новых способах обработки тростника: в Бенгалии, где его по старинке давили руками, появилась дробильная мельница, жернова которой вращал скот. Некоторые из древнейших мельниц сохранились до наших дней, на их каменных ступах иногда можно найти великолепные резные украшения. Благодаря касте сахароваров изготовление сахара в Индии имело свою четко организованную структуру¹⁷. Рафинирование стало профессией, торговля процветала, и сахарный капитализм прочно укоренился в

городских областях Индии, простираясь от городских рафинированных заводов, где он появлялся на свет, до глубинки, где у крестьян в обилии закупался тростник.

Торговля сахаром приводила к росту экономики в деревнях, и ко времени путешествий Марко Поло там уже существовали и монетизация, и наемный труд¹⁸. Если определять капитализм как непрерывное превращение труда и природы в выгоду, осуществляемое частными предпринимателями, то индийская сахарная отрасль была к нему очень близка.

Сначала индийцы торговали сахаром, пользуясь сухопутными маршрутами. Караваны уходили в Центральную Азию, тянулись через земли всего современного Афганистана сначала в Герат, а затем в Кандагар и Кабул, главный центр торговли Индии с Центральной Азией, а оттуда – дальше, в Бухару и Самарканд – те земли, где находится современный Узбекистан. Среди товаров, прибывающих вглубь Центральной Азии и даже территорий современного Туркменистана, был очищенный леденцовый сахар¹⁹.

Зона торговли росла, и сахар все чаще возили морем – так получалось дешевле. В XVI столетии Барбоза писал, что из предмета роскоши сахар превратился в самый главный товар Бенгалии. Франсуа Бернье, придворный врач индийского императора из династии Великих Моголов, в XVII веке писал, что тростник произрастал вдоль всего Ганга, уходя на пятьсот километров вглубь материка. По рекам Бенгалии

шли лодки, нагруженные сахаром разной степени очистки, мелассой и алкогольными напитками. Этот сахар сгружали на корабли, уходящие в море, и везли на юг, на Цейлон, и к западному побережью Индии, откуда велась активная торговля с Персидским и Аденским заливами²⁰.

Бенгалия была не единственной областью Индии, со времен Марко Поло расширившей производство сахарного тростника. Нидерландский топограф Йоханнес де Лат, посетивший в XVII веке Южную Азию, сообщал, что многие тысячи квадратных миль пахотной земли от Агры до Лахора питала обширная ирригационная система, позволявшая возделывать там многие растительные культуры – в особенности сахар²¹. Тростник рос и в индийской Виджаянагарской империи, или империи Карната, раскинувшейся от восточного до западного побережья южной части Индии. Действительно, древние надписи подтверждают, что на орошаемых участках этой земли тоже выращивали сахар²². Как и в Бенгалии, появлению технологии дробления в южной Индии способствовало увеличение спроса на сахар. Здесь широко использовались мельницы с двумя горизонтальными валками, позволяющие избежать попадания тростниковых волокон в добываемый сок и, таким образом, сделать его чище, чем при помощи ступы и пестика, которыми продолжали пользоваться на севере Индии. Впоследствии через португальский анклав Гоа в Индию пришло еще одно новшество:

мельница с тремя вертикальными валками, изначально появившаяся в испанских и португальских колониях в Америке. Это нововведение дало южным частям Индии еще больше преимуществ в сахарной отрасли²³.

Как писал аббат Бартелеми Карре, эмиссар и разведчик французского короля Людовика XIV, лучший индийский сахар продавался в португальском форте Васаи неподалеку от нынешнего города Мумбаи. Его с огромной выгодой экспортировали в Персию и Аравию. Главную роль в его продаже играли Сурат и Камбей (Камбат) – знаменитые портовые города, расположенные на северо-западном побережье Индии. Много сахара делали в регионе Гуджарат, вглубь материка от Сурата, как сообщал в 1670-х годах Джон Фрайер, врач, работавший на Ост-Индскую компанию. В Ахмадабаде, одном из городов Гуджарата, на заводах производили целые головы порошкового белого сахара. Их отправляли на запад к берегам Хадрамаута, откуда караваны перевозили их вглубь Аравийского полуострова. Тот сахар, который увозили на восток, достигал Малакки, откуда его далее распространяла гуджаратская торговая община²⁴. Этой индийской разновидности сахара – *кхандсари* – предстояло наполнить европейские рынки в XIX веке. При широкой поддержке англичан, выступавших за отмену рабства, тонкая струйка из огромной массы произведенного в Индии сахара достигла Британских островов и стала альтернативой «рабскому» сахару из Вест-Индии, производство которого все более осуж-

далось британским обществом.

Китайская сахарная торговля

Когда ученый и путешественник Ибн Баттута, бербер из Магриба, прибыл в Китай – вероятно, это произошло в 1346 году, – он заметил, что в стране в изобилии произрастает сахарный тростник, не уступающий египетскому, а возможно, даже превосходящий его²⁵ (Ибн Баттута имел право сравнивать, поскольку посетил обе страны). Его свидетельства подтверждает Марко Поло, вспоминающий, что в китайской провинции Фуцзянь располагались самые обширные в мире земледельческие угодья, и сахарный тростник, который там выращивали для торговли, уже начинал теснить рис²⁶. В правление династии Сун (960–1279) потребление сахара в Китае распространилось не только при императорском дворе, но и среди широких масс. Его применяли в медицине, добавляли в выпечку и напитки, использовали как консервант. В эпоху Марко Поло сахар часто можно было встретить и на страницах китайских кулинарных книг, и в форме кондитерских изделий – например, съедобных скульптур. Продавцы леденцов стали привычным явлением в городской жизни Китая. Сахар был доступен даже в деревнях, правда, там он оставался деликатесом и использовался лишь по случаю праздников. Более чем за столетие до того, как Марко Поло

посетил Китай, леденцовый сахар, привезенный из провинции Фуцзянь – особенно из города Фучжоу – уже продавали в Камбодже, Таиланде, Шривиджае (Суматра), северных городах Малакки и, возможно, даже в Японии²⁷.

Как и в Индии, расширение торговли сахаром в Китае привело к появлению менее трудоемких способов производства. В XIV веке они пришли на смену совершенному мастерству, развившемуся во времена династии Сун, когда китайские сахаровары делали кристаллический сахар прямо из сиропа. Они рубили сахарный тростник, очищали его, раздавливали в мягкую кашу и кипятили ее до того, как выдавить сок. Кипячение раздавленного тростника позволяло сахарозе выйти через клеточные стенки стеблей. В завершение сок процеживали через кусочек ткани, получая необычайный по чистоте сахар, и оставляли его на пару недель, за которые на сахаре вырастали большие, прозрачные и почти белые сахарные кристаллы. Эти кристаллы очень ценились при дворе династии Сун, и за ними велась настоящая охота²⁸. Но когда Марко Поло посетил Китай, такое трудоемкое производство уже не поспевало за растущим рыночным спросом. Поло писал, что городские производители очищали грубый коричневый крестьянский сахар при помощи древесного угля – способ, пришедший в Китай из-за границы, по предположению ученых – из Египта²⁹. Эта технология могла с легкостью попасть из Египта в Китай благодаря широким

контактам, установленным между китайским государством и Арабским халифатом еще в VII веке. Китайские корабли доходили до самого Персидского залива, а персидские и арабские купцы, в том числе торговцы сахаром, владели усадьбами в Кантоне (Гуанчжоу)³⁰.

В эпоху правления династии Мин (1368–1644) в китайской провинции Фуцзянь производство сахара увеличилось еще сильнее, пытаясь поспеть за ростом городов в обширной области к югу от реки Янцзы, некоторые из которых уже насчитывали более ста тысяч жителей. Торговцы ездили по селам и платили крестьянам, чтобы те растили для них тростник. Тем временем росли и рынки в Юго-Восточной Азии. Португальцы начали торговать сахаром с Японией, за ними последовали и голландцы. Рост торговли повлек за собой рост инноваций, призванных ускорить отделение мелассы от кристаллов сахара. Аналогично индийскому способу отделения кристаллов от мелассы, при котором поверх сахарной массы, образовавшейся в конических горшках, клались водоросли, в Китае использовали глину, из которой, отделяя кристаллы от мелассы, медленно сочилась вода. Вслед за Китаем этот способ начали использовать в средиземноморских и атлантических землях. В Европе белый рафинированный сахар, очищенный таким способом, применяли главным образом как консервант для фруктов, поскольку иногда он сохранял в себе запах глины³¹.

На юго-востоке Китая – в центре сахарного производства

в поздний период династии Мин (начало XVII века) – дробилка с деревянным валком сменила бегунковую мельницу с двумя каменными жерновами. Примерно как и в спорах о печатном станке, «высокое жюри» до сих пор не может решить, пришел ли этот новый тип мельницы из Китая в Европу, или же попал из Европы в Китай вместе со священниками-иезуитами. Впрочем, вполне возможно, что китайцы и европейцы создали эти мельницы независимо друг от друга³². В любом случае дешевые китайские дробилки, легко поддающиеся транспортировке по дорогам и рекам, успешно прошли испытание временем, и вскоре китайские мигранты распространили их по всей Юго-Восточной Азии.

Поскольку объемы производства росли, а дрова начинали заканчиваться, процесс кипячения тоже претерпел радикальные перемены. Пытаясь понять, как уменьшить затраты на топливо, китайские сахаровары установили батарею котлов на верхней части жаровой трубы, ведущей от костра к дымоходу. Сучета Мазумдар предполагает, что это устройство, или по крайней мере прототип «многопроемной печи», вскоре скопировали голландцы, которые, должно быть, видели ее в действии на Яве. Сначала голландцы использовали ее на своих плантациях в Бразилии, откуда она и распространилась по всем странам Карибского бассейна³³. Вообще технологии, связанные с сахаром, в XVII веке поразительно быстро преодолевали любые представимые культурные границы, а если новые мельницы или иное оборудование не пе-

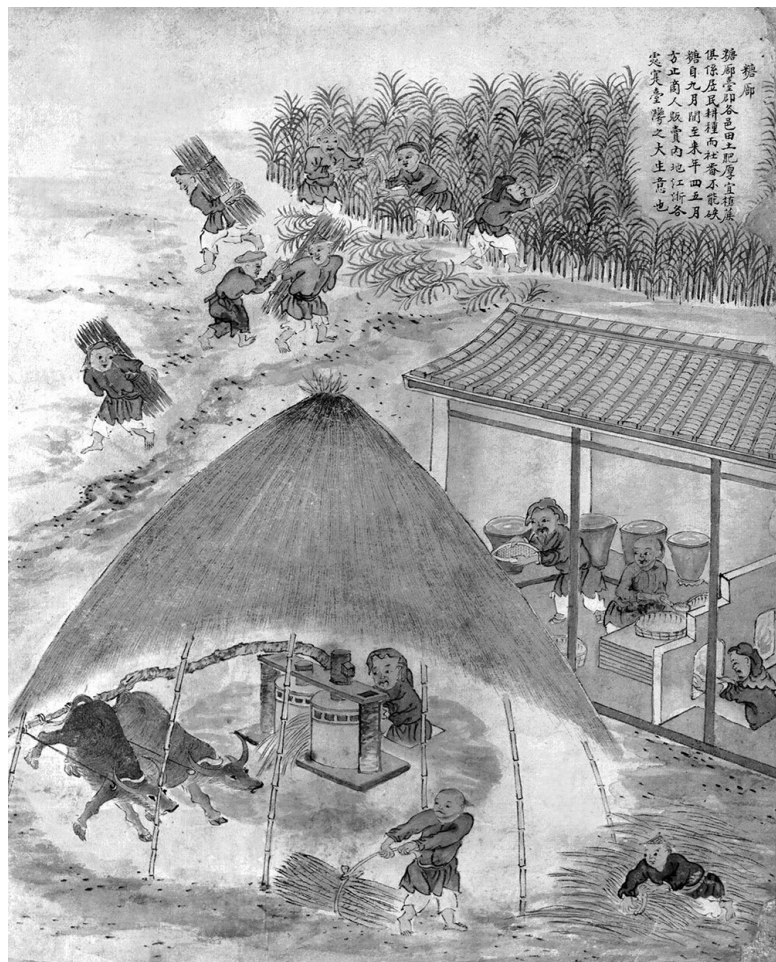
ренималось, это, как правило, было обусловлено серьезными экономическими, а не культурными причинами.

Обширные угодья, отведенные под сахарный тростник, а также улучшенные методы измельчения и кипячения сделали китайскую провинцию Фуцзянь крупным экспортером сахара в Юго-Восточную Азию³⁴. Другой точкой экспорта была Япония, познакомившаяся с сахаром еще в VII или VIII веке – еще в тот момент, когда его завезли послы китайских императоров из династии Тан и буддийские жрецы – вероятно, для медицинских целей. Потребление по-настоящему возросло, когда португальцы в XVI веке начали завозить в Японию леденцы, карамель и печенье и когда сахар стали добавлять в традиционные рисовые пирожки и клецки³⁵. В начале XVII столетия, стремясь извлечь максимальную прибыль из растущего спроса на сахар в Японии, флот из сотни китайских кораблей игнорировал запрет династии Мин на торговлю сахаром и ежегодно выгружал до трех тысяч тонн в Нагасаки – единственном японском порту, куда китайскому флоту было разрешено заходить³⁶.

Несомненно, в Юго-Восточной Азии и на индийских равнинах Ганга в XVII веке производилось намного больше сахара, чем в европейских атлантических колониях. В отличие от стран Атлантики, там никогда не появлялись рабовладельческие анклавов, – впрочем, за одним заметным исключением. В начале XVII века крупнейшая колония, экспор-

тирующая сахар, вопреки ожиданиям, находилась не в Атлантике, а неподалеку от Китая – на острове Тайвань. Появлению этого нового игрока на рынке сахара предшествовала история непростой борьбы. В те времена жители Юго-Восточной Азии страдали от тяжкого гнета, создаваемого коммерческим производством сахара и других злаков. В итоге этот регион, являясь на тот момент самым густонаселенным в мире, утратил стабильность: у земельных арендаторов накопились долги, и в 1620-х и 1630-х годах толпы крестьян восстали против землевладельцев-эксплуататоров. Выбивая почву из-под ног династии Мин, они проложили дорогу для ее преемников – правителей династии Цин³⁷. Волнения в Юго-Восточной Азии обернулись серьезной проблемой для Голландской Ост-Индской компании, которая планировала покупать там сахар и затем продавать его в Японии. В 1609 году она стала единственной европейской компанией, сумевшей получить разрешение сёгунов из рода Токугава, военных правителей Японии, на заход в порт Нагасаки. Теперь же ей пришлось прибегнуть к альтернативной схеме, превратившей Тайвань в один из самых важных сахарных рубежей доиндустриальной эпохи. После того как голландцы закрепились на этом малолюдном и плодородном острове, его правитель начал культивацию сахарного тростника и привлек китайцев, к тому времени уже имевших большой опыт в его выращивании. Голландцев прогнали с острова в 1662 году, но именно их инициатива в итоге привела к тому, что Тай-

вань стал крупнейшим в мире экспортером сахара. В начале XVIII века более тысячи мельниц производили там примерно шестьдесят тысяч тонн сахара, что намного превосходило объемы Бразилии, крупнейшего и недостижимого производителя сахара на берегах Атлантики в ту эпоху. Как и на всех плантациях и рудниках Юго-Восточной Азии, на Тайване в процессе выращивания были задействованы организованные в группы мигранты с материкового Китая, также известные как *kongsi*³⁸. Для измельчения тростника землепашцы формировали кооперативы, участники которых объединяли свой рогатый скот, чтобы вращать жернова мельниц. В случае, если в изготовление сахара вовлекались предприниматели, они заключали контракты с группой крестьян от пятидесяти до ста человек, и те приносили свой тростник на их мельницы. В обеих моделях на вершине цепочки стояли «оптовики», заведующие экспортом сахара и риса в материковый Китай³⁹.



Сахарная мельница. Из книги Лю Ши Ци «Иллюстра-
 ции диких деревень Тайваня» (Illustrations of Taiwan Savage

Villages) (1744–1747). В начале XVIII века Тайвань был крупнейшим экспортером сахара

К середине XVII века тайваньский экспорт находился в застое. Тем временем возобновилось производство сахара в провинции Гуандун. Он стал одним из самых важных – а может, и важнейшим – товаром китайской каботажной торговли, в рамках которой его продавали и покупали наряду с хлопком. Небольшие объемы сахара переправляли через Индийский океан, а кое-что достигало даже Европы. В XIX веке в провинциях Гуандун и Фуцзянь сахар оставался более распространенной и коммерчески выгодной сельскохозяйственной культурой, чем рис. В некоторых округах провинции Гуандун сахарный тростник выращивали по меньшей мере в каждой второй семье⁴⁰. Все же, несмотря на интенсивность коммерциализации, сахар, как и в Индии, оставался «крестьянским растением», и, в отличие от мира Атлантики, тростник выращивали и измельчали на разных участках. Поскольку главной причиной частых восстаний против династии Мин было закрепощение мелких землевладельцев, императоры династии Цин стремились защитить этот слой населения, не допуская появления крупных сахарных хозяйств, хотя, безусловно, это не мешало росту коммерциализации производства в глубинке и эксплуатации самих крестьян.

Эксплуатировать крестьян городским капиталистам поз-

воляли ссуды с высокой процентной ставкой, низкие цены на сахарный тростник и устойчивые цены на его помол и кипячение. Торговцы отправляли в села посредников, которые осматривали росший в полях тростник, предлагали крестьянам аванс за его продажу и зачастую сами организовывали команды по его молочению и кипячению. Когда урожай тростника был готов, его стебли относили с полей на берег реки, где сахаровары, как пишет путешественник XVIII века Чарльз Густав Экеберг, строили «бамбуковую хижину с циновками, в одном конце которой устраивали печь с двумя огромными железными котлами, а в другом – ровный широкий пол, выложенный досками, по которым ходили два быка, волоча угловатый валок из твердой древесины»⁴¹. В таких условиях производства очень кстати пришлись мельницы с двумя валками: легкость и простота конструкции позволяли торговцам переправлять их на поля по небольшим водным каналам.

В то время как рафинадным заводам Северной Европы постоянно приходилось жечь дрова, торф и даже уголь, чтобы в процессе кипячения сахара выводить из него частицы несахарозы, китайские мастера, не располагающие такими объемами топлива, высушивали и отбеливали сахар на солнце. Благодаря их искусству и изобретательности китайский сахар сохранял свою ценность на мировом рынке даже в XIX столетии.

Япония, с другой стороны, смогла адаптировать сахарную

отрасль к выбранной ею политике изоляции. Ее правители, обеспокоенные растущим потреблением сахара в стране, старались поощрять производство внутри страны и установили «потолок» импорта сахара. В начале XVIII века японский сёгун завладел архипелагом Рюкю – цепочкой островов, расположенных между Тайванем и Японией, на которых к тому времени уже возделывали сахар китайцы, – и призвал жителей этих островов поставлять сахар на японский рынок. Кроме того, сёгун приказал ввезти с этих островов семена сахарного тростника и засеять ими японские южные острова с наиболее теплым климатом⁴². Остров Сикоку, находящийся на юге Японии, прославился благодаря тому, что на нем делали *васанбон* – мелкозернистый сахар, добавляемый в сладости. Для его получения мастера опускали в воду неочищенный сахар, завернутый в кусок ткани, и месили в воде до тех пор, пока из него не выходила вся меласса. Прodeлав это трижды, они в течение недели просушивали сахар, затем смешивали его с рисовой мукой, придавали определенную форму и подавали получившееся лакомство на десерт. На чайных церемониях участники клали эти сладости (*вагаси*) в рот перед тем, как сделать глоток горького чая. В те времена сахар в приготовлении блюд еще не использовался, поэтому его потребление не превышало двухсот грамм на человека в год. Так Япония в течение почти всего XIX века смогла обходиться без импорта сахара⁴³.

Китайский сахар в Юго-Восточной Азии

Китайские землепашцы, выращивающие сахарный тростник, не только преодолели морской путь до Тайваня – со временем они расселились по всей Юго-Восточной Азии. Китайские торговые сети помогли земледельцам из перенаселенных округов юго-восточного Китая распространить искусство изготовления сахара как по земле, так и по морю⁴⁴. К тому моменту в большей части Юго-Восточной Азии уже существовала торговля сахаром, но его непосредственное производство, по всей видимости, началось именно после того, как китайские мигранты познакомили местных жителей с технологией измельчения и рафинирования⁴⁵. Как отмечалось выше, в материковом Китае сахарный тростник был культурой, выращиваемой крестьянами в сельской местности, интегрированной в цикл выращивания риса и связанной с городскими рафинадными заводами. Но на Тайване и в Юго-Восточной Азии, по крайней мере изначально, все обстояло совсем иначе: там начали возникать сахарные плантации, объединяющие в себе поле и мельницу. Для работы на таких плантациях китайские мельники, поселившиеся, к примеру, на острове Ява, или нанимали рабочих при посредничестве предводителей местных общин, или просто использовали рабский труд. В последнем случае китайские

мигранты выполняли роль надсмотрщиков и управляли работой дробильного и кипятильного оборудования⁴⁶.

Расширение китайского сахарного хозяйства за океан продолжалось в течение всего XIX века и достигло даже Гавайев. Вслед за капитаном Куком, который посетил Гавайские острова в 1778 году и стал первым европейцем, ступившим на эту землю, туда устремились китайцы, торговавшие сандаловым деревом. В 1892 году на одном из кораблей, занятых в этой торговле, на Гавайи попали мельница и котлы, которыми также владели китайцы, заключавшие браки с гавайскими женщинами и получавшие там землю. Впрочем, Гавайи стали финальной точкой в длинной истории распространения китайского сахарного производства, начавшегося задолго до того, как первые европейские корабли достигли Восточной и Юго-Восточной Азии. Миграция китайских сахароделов и земледельцев, возделывавших сахарный тростник, могла идти полным ходом уже в то время, когда Ибн Баттута посетил Фуцзянь и отметил, что из провинции начали вывозить все больше сахара.

Вероятнее всего, первой областью, освоенной китайцами за пределами своей страны, были острова Рюкю, в XIV веке превратившиеся в оживленный центр китайской торговли. За ними последовали материковая Юго-Восточная Азия и западная оконечность Явы. Через китайских мигрантов, селящихся на Филиппинах, сахар попал на большой остров Лусон, лежащий дальше на севере, но, по всей видимости,

это произошло не раньше начала XVI века, когда туда уже прибыли испанцы⁴⁷. Под испанским правлением китайские поселенцы ограничились рафинированием и повторной упаковкой сахара с какой-нибудь из тысяч маленьких мельниц, дробивших его каменными валками и, как правило, приводимых в движение рогатым скотом⁴⁸. В Маниле китайские торговцы готовили этот сахар на экспорт на так называемых *farderias* (местах, где сушили и паковали сахар). Благодаря британским и американским торговцам объемы сахара, экспортируемого с Филиппин, с 1789 по 1831 год возросли в четыре раза и достигли более тринадцати тысяч тонн – этот показатель был сравним с показателями среднего карибского производителя, такого как Барбадос⁴⁹.

Китайские сахарные владения были разбросаны по всей Юго-Восточной Азии, и большая часть их продукции обеспечивала международную сахарную торговлю. Так, благодаря китайским иммигрантам, изготавливавшим сахар, Сиам стал поставщиком сахара для Голландской Ост-Индской компании⁵⁰. Пьер Пуавр, знаменитый французский ботаник, посетивший Кохинхину – южную часть современного Вьетнама – в 1749–1750 годах сообщал о процветающей там китайской сахарной промышленности, производившей, по его оценкам, 46 тысяч тонн сахара ежегодно. Скорее всего, эти цифры преувеличены, но он, несомненно, имел возможность лично лицезреть изобилие этой отрасли, обслуживаю-

щей расширяющийся китайский рынок⁵¹. Через несколько десятилетий после визита Пуавра политические волнения и военные конфликты привели к резкому упадку производства в Сиаме и Кохинхине, и к началу XIX века эти области производили уже не более нескольких тысяч тонн неочищенного коричневого сахара⁵². Тем не менее, тысячи землепашцев, спасающихся от насилия и голода, мучавших в те годы Юго-Восточную Азию, перебрались в Сиама, чтобы возродить его сахарную промышленность⁵³. Епископ Жан-Батист Паллегуа, служивший в Сиаме в должности апостольского викария, писал о десятках сахарных плантаций, которыми там владели китайцы. Он вспоминал, что в одном из таких поместий видел двухвалковые дробилки из железного дерева и два огромных сарая, в которых примерно двести работников изготавливали потрясающий белый сахар⁵⁴. К концу 1850-х годов сахар стал главным продуктом сиамского экспорта, ежегодные объемы которого на рынках от Северной Америки до Германии составляли около двенадцати тысяч тонн. Интересно, что таких цифр удалось добиться, используя простые традиционные мельницы, ведь первые дробилки на паровой тяге появились в Сиаме лишь несколько лет спустя – в 1860-х годах. Таким образом, китайский сахар сохранял популярность на мировом уровне даже после того, как промышленная революция существенно изменила облик мирового сахарного производства⁵⁵.

Европейцы довольно высоко оценивали работу китайских сахароделов. Пьер Пуавр был впечатлен китайскими мельниками, увиденными им в Кохинхине, а также теми объемом и качеством сахара, который они изготавливали по намного более выгодной цене, чем производители в странах Карибского бассейна. Это заставило Пуавра прийти к выводу, что свободный рабочий может произвести вдвое больше сахара, чем раб в Новом Свете, и потому в 1749 году он выступил за ввоз китайских работников и ремесленников на Маврикий⁵⁶. Другое поместье с китайскими рабочими в 1777 году организовал на западе Суматры Генри Ботэм, плантатор, изначально пытавшийся сколотить состояние в Вест-Индии, но глубоко расстроенный теми унижениями, которые ему пришлось наблюдать в отношении рабов. Его эксперимент привлёк много внимания – помимо прочего, им заинтересовался комитет британского парламента, в котором тогда шли дебаты об отмене рабства. Ботэм был приглашен на заседание парламента, где похвалил китайские артели и подтвердил их способность прилежно работать без надзора – совсем не так, как рабы в Вест-Индии⁵⁷.

Вскоре после того, как Ботэм организовал плантацию на Суматре, Британская Ост-Индская компания позвала китайских сахароделов на Пинанг – остров неподалеку от Малакки, недавно приобретенный ею. Вскоре примерно две тысячи китайских мигрантов (вероятно, из провинции Гуандун) уже трудились на полях и обрабатывали сахарный тростник

в прочных и удобных каменных сараях, а после каждого сезона помола возвращались домой с полными карманами денег⁵⁸. Число рабочих все возрастало, и вскоре они перебрались с Пинанга на Малакку, осушили болота в провинции Уэлсли и начали возделывать сахар там.

Конечно же, этот пример Британии подали голландцы. Едва ступив в 1596 году на яванскую землю, они сразу поняли, какую огромную выгоду могут принести их новорожденной торговой империи китайские сахароделы. На рынке провинции Бантен, расположенной на западной оконечности острова, они увидели сахар, а в городе под названием Джакарта – китайские мельницы, на которых делался арак – похожий на ром напиток, изготавливаемый из забродившего сока сахарного тростника⁵⁹. Не теряя времени, Голландская Ост-Индская компания внедрилась в местную сахарную торговлю. Она стерла с лица земли древнюю Джакарту, заменив ее своей азиатской столицей – Батавией, и вскоре первые пятьдесят тонн сахара отправились с берегов Явы в Амстердам. Этот сахар изготавливали в областях к югу от Батавии, выделенных чиновниками Ост-Индской компании для китайских помольщиков тростника. К началу XVIII века сахар для Голландской Ост-Индской компании изготавливали уже по всему северному побережью Явы, и наряду с кофе он стал одним из главных товаров, которыми торговала Голландия после того, как сократилась ее прибыль от продажи специй.

Вышеописанное производство сахара на Тайване в ка-

ком-то смысле являлось следствием китайско-голландского сотрудничества на Яве. В 1636 году губернатор Тайваня, назначенный на эту должность Голландской Ост-Индской компанией, призвал жителей материкового Китая эмигрировать на Тайвань, пообещав им освобождение от налогов на четыре года и право владения землей на острове. Донесение этой вести на материк было поручено Су Мингану, предводителю китайской общины в Батавии – столице голландских владений на Яве. Он был уроженцем провинции Фуцзянь и близким другом основателя Батавии генерал-губернатора Яна Питерсзона Куна. В 1636 году Су Минган продал свой роскошный особняк в Батавии, чтобы организовать на Тайване сахарные плантации, а также взять на себя обязанности посредника Голландской Ост-Индской компании в провинции Фуцзянь, в чем он, судя по всему, не добился большого успеха. Тем не менее, 1640-е годы были ознаменованы непрерывным притоком на остров мигрантов, мельниц и досок для ящиков, в которых хранился сахар⁶⁰. Проблема заключалась в эксплуатации, которой прибывающие мигранты подвергались со стороны китайских торговцев, организовавших производство сахара на Тайване и взимали чрезмерные процентные ставки за свои ссуды. Последней каплей стала жестокая засуха, случившаяся в 1652 году: работники плантаций подняли бунт, жестоко подавленный голландцами, убившими от 2500 до 4000 плохо вооруженных мятежников. Еще один бунт был поднят китайцами в 1661 году,

когда на Тайвань вторгся Чжэн Чэнгун, известный европейцам как Коксинга. В этом вторжении китайцы сразу увидели возможность избавиться от своих голландских угнетателей⁶¹.

В очередной раз голландцам пришлось признать, что попытка положиться на китайских дельцов и мигрантов была подобна попытке прокатиться на тигре верхом. В то же время производство сахара к югу от Батавии намного превосходило запросы Голландской Ост-Индской компании, оставившей за собой исключительное право его покупки. Батавия продолжала привлекать так много китайцев, что местные голландцы все сильнее начинали тревожиться. Слухов о заговоре, замышляемом китайскими мигрантами, было достаточно, чтобы привести голландцев в настоящее бешенство, результатом которого стала печально известная резня, устроенная в Батавии в 1740 году.

Тем не менее это страшное деяние не положило конец производству китайского сахара на Яве: спустя тридцать лет объемы продукции не только восстановились, но и достигли рекордно высокого уровня – от четырех до пяти тысяч тонн, – и могли бы стать еще больше, если бы сахароделам не пришлось столкнуться с нехваткой природных ресурсов, вызванной истощением почвы и недостатком древесины на острове⁶².

Азиатский сахар преодолевает океан

Европейские торговые компании играли второстепенную роль в азиатском мире производства и торговли сахаром, но эта роль была прибыльной, поскольку его продажа и потребление достигали в Азии довольно крупных масштабов. Особенно активное участие в этой торговле принимала стремительно растущая Голландская Ост-Индская компания, превратившаяся в мультинациональное торговое предприятие, для которого европейские рынки уже не были столь важны. Небольшая доля азиатского сахара доходила и до Европы, но по большей части тот сахар, который брали на борт голландские корабли, не попадал на европейские рынки, где его очень ждали, а обменивался в других частях света на различные товары: сначала – на специи, а потом – на чай и костяной фарфор. Голландская Ост-Индская компания имела возможность поставлять сахар разного качества для разных рынков. Например, низкокачественный бенгальский сахар она привозила в Японию, в то время как в Сурат приходили корабли с высококачественным сахаром, изготовленным китайскими помольщиками в окрестностях Батавии⁶³.

Персия была еще одним крупным и важным рынком и для Голландской, и для Британской Ост-Индских компаний, совместно перевозивших сотни тонн кхандсари из Бенгалии и позже – сахара из Батавии. Но их вовлеченность оказа-

лась временной, и в течение XVIII века продажи сахара, осуществляемые Голландской Ост-Индской компанией в районе Красного моря и Персидского залива, сократились, открывая дорогу торговцам из Гуджарата в западной Индии. Они перевозили не только растущие объемы сахара из собственной глубинки и из Бенгалии, но и сахар, производимый на Яве и даже на Филиппинах. Корабли под самыми разными флагами выгружали свой сахар в Бендер-Аббасе, у самого входа в Персидский залив, а потом шли в Басру⁶⁴.

Растущие объемы сахара также поставлялись во многие шербетные (лимонадные) дома, существовавшие во всех крупных городах Османской империи. Некоторые из таких городов, например Багдад, были настоящими мегаполисами с населением более чем в полмиллиона жителей⁶⁵. Тем временем французские торговые дома, особенно те, что располагались в Марселе, привозили карибский сахар в Смирну, Измир, Стамбул и Алеппо, а к концу XVIII века – и в Персию, куда он попадал вместе с сахаром из Индии и Египта. Большая часть карибского сахара, вероятнее всего, представляла собой *мусковадо* (тростниковый темный сахар с большим содержанием патоки), который был намного дешевле, чем египетский сахар высокой степени очистки. Цена имела значение, поскольку сахар становился все более востребованным в связи с растущим потреблением кофе⁶⁶. В то же время русские рафинадные заводы экспортировали об-

работанный карибский сахар вглубь Центральной Азии. Его высоко ценили богатые покупатели, что позволяло ему конкурировать с сахаром, прибывающим с караванами из Индии⁶⁷.

На рубеже XVIII–XIX столетий азиатская сахарная торговля уже не занимала в исторических записях столь же заметного места, как ведущаяся в то же время атлантическая торговля, но сохранившиеся свидетельства позволяют нам утверждать, что ее роль не ослабилась. Например, экспорт сахара из Индии в США, Великобританию, Персию и Аравию к 1805 году составлял примерно двадцать тысяч тонн. Пятнадцать лет спустя из одной лишь Калькутты примерно 12 800 тонн шло в Австралию и в такие далекие порты, как Кейптаун, а семь тысяч тонн – в Великобританию⁶⁸. Помимо Ямайки и Кубы, ни один из карибских островов не экспортировал в то время свыше десяти-пятнадцати тысяч тонн. В дополнение к возрастающим объемам, предназначенным для рынков Европы и США, сахар в значительных количествах перевозился из Бомбея в многочисленные порты, расположенные вдоль западного побережья Индийского океана, и дальше – к берегам Красного моря, откуда персидские купцы довозили его до Туркменистана на севере, а арабские торговцы – до Мозамбика на юге⁶⁹.

В оживленном порту Бомбея сахар в начале XIX века с точки зрения стоимости был самым главным предметом тор-

говли. Так же обстояли дела и в Камбее, расположенном на территории современного Гуджарата, где ежегодный импорт сахара различной степени очистки мог составлять до двенадцати тысяч тонн⁷⁰. Сахар, прибывающий в Бомбей, поступал не только из Бенгалии, но и из Китая – примерно 6600 тонн в 1805 году – и продавался вдоль Малабарского берега. Мадрас и Калькутта и сами экспортировали значительный объем сахара самого разного качества – и в то же время импортировали высококачественный леденцовый сахар из Китая и часть сахара из Батавии⁷¹. Сколь бы странным ни казался характер этой торговли, идущей крест-накрест, она прекрасно удовлетворяла потребности самых разных покупателей, предпочитавших сахар разной степени очистки и производства – китайского или индийского.

«Сахарные пояса» юго-восточного Китая с легкостью обеспечивали ему широкую торговлю по земле и морю. В начале XIX века британские и американские корабли ежегодно закупали несколько тонн сахара в Кантоне, а в 1831 году Британия приобрела там целых 7500 тонн⁷². Китайские торговцы поставляли свой сахар на рынки, расположенные далеко на западе, например в Яркенде, лежащем на границе Гималайских гор. Пинанг, Батавия и Кохинхина экспортировали сахар, изготовленный китайскими помольщиками, в Индию, в том числе в гавань Калькутты. В еще одну новую торговую точку – Сингапур – шли корабли с китайским саха-

ром из Сиама, Кохинхины и, вероятно, Батавии. Оттуда торговцы везли сахар вдоль восточного побережья Малайского полуострова к архипелагу Сулу, что находился к северу от Борнео. Наконец, через Бомбей китайский сахар достигал самых отдаленных областей Центральной Азии⁷³.

До последних десятилетий XIX века экспорт сахара из юго-восточного Китая, Тайваня, Сиама и Индии продолжал процветать. Тайваньский экспорт достиг небывалых высот благодаря растущему спросу в Японии, в Австралии, на рафинадных заводах в Гонконге и даже в Калифорнии⁷⁴. В 1854 году на Тайване была основана американская фирма *Robinet & Co.* – первое западное предприятие со времен изгнания с острова Голландской Ост-Индской компании. Фирма экспортировала сахар в Калифорнию до тех пор, пока Клаус Шпрекельс, ведущий специалист по рафинированию в Сан-Франциско, не построил в 1870-х годах свою собственную плантаторскую империю на Гавайях. В некоторых районах провинции Гуандун в юго-восточном Китае 90 % экспорта приходилось на сахар – не в последнюю очередь благодаря тому, что в некоторых приморских городах появились современные сахарные заводы. Знаменитая гонконгская торговая компания *Jardine Matheson*, имеющая офисы в различных городах Китая и в Японии, в 1869 году открыла рафинадный завод в Хуанпу и несколькими годами позже еще один, в Шаньтоу (Сватоу), а также построила третий завод в Гонконге, где к тому времени влиятельная фирма *Butterfield & Swire*

Taiko уже создала свой гигантский рафинадный комплекс. Так китайский сахар, покупаемый у крестьян, но все чаще проходящий очистку на промышленных предприятиях, сохранял конкурентоспособность на мировом рынке до самого конца XIX столетия⁷⁵.

2. Сахар идет на запад

Полторы тысячи лет назад, когда искусство изготовления сахара проникло из Индии на восток – в Китай, – оно распространилось и на запад – вначале в Персию, а оттуда – в Месопотамию, к восточным берегам Средиземного моря и далее в Египет. С VIII века, когда сахар попал в дельту Нила, его культивация постепенно двинулась вдоль реки и охватила весь Верхний Египет. Двести лет спустя Египет был главным поставщиком сахара и для мусульманских, и для христианских стран. Тысячи мелких землевладельцев выращивали сахарный тростник, как правило, наряду с другими культурами. Под него были отведены тысячи гектаров, каждый из которых ежегодно мог приносить от одной до двух тонн сахара-сырца. Воду для возделывания брали из Нила, а когда река мелела, волю вращали водяные колеса, приводя в движение оросительные каналы. Грязевые плотины, образующие свод вокруг полей сахарного тростника, служили защитой от мышей¹.

Когда сбор тростника заканчивался, египетские крестьяне относили его или к чиновнику халифа (позже – султана), или прямо к назначенному правительством владельцу отжимного пресса². Египетские сахарные мельницы – одни из древнейших мельниц, подробные описания которых

дошли до наших дней. На самом деле они были идентичны оливковым мельницам, которые использовались еще с античных времен и оснащались горизонтально расположенным нижним камнем, на котором вертикально располагался еще один, поворачиваемый при помощи тягловой силы, вращающей горизонтальный брус. Поскольку такие орудия не могли давить целые стебли, тростник сперва приходилось чистить и резать на мелкие кусочки. Получившийся в процессе отжима жмых сгребали в корзины и ставили под каменный вал, чтобы выдавить остатки сока, который потом, перед кипячением, процеживался через кусок ткани. Получавшуюся в результате сахарную массу клали в конусы с маленькими дырочками сверху и переворачивали, позволяя вытечь мелассе. Возможно, что изначально такой способ получения сахара появился в Персии, а затем был усовершенствован в Египте. Кроме того, перевернутые конусы покрывали слоем влажной грязи, которая оказывала такой же эффект, как глина или водоросли у китайских и индийских сахароделов, — стекающая с них вода способствовала отделению мелассы. На городских рафинадных заводах полученный сахар растворяли в воде, смешанной с молоком и яичным белком, таким образом очищая его³.

В крупных египетских городах стояли десятки заводов, служивших для производства белого сахара, имеющего повсеместную и очень высокую ценность. Караваны из сотен верблюдов, везущие до полутора сотен тонн сахара, отправ-

лялись из Египта в другие области арабского мира⁴. Эта торговля зиждилась на мастерстве искусных сахароделов и в особенности на Карими – влиятельной торговой сети, состоявшей в основном из мусульман, но также включавшей в себя и несколько евреев. Зачастую оставаясь выходцами из довольно скромных семей, Карими, которых историк Элияху Аштор изобразил настоящими буржуа, сперва контролировали торговлю специями и рабами, а потом занялись и торговлей сахаром, иногда даже покупая или организовывая свои собственные сахарные заводы⁵. Их сеть расширялась вместе с производством сахара в Египте, а затем – вместе с территориальными завоеваниями султанов-мамлюков, пришедших к власти в XIII веке. При мамлюках высококачественный сахар, и так уже в изобилии производившийся в долине и дельте Нила, начали изготавливать на востоке средиземноморского побережья и в Иорданской долине.

С приходом крестоносцев в Левант (восточное побережье Средиземного моря) начался двухсотлетний период, сыгравший ключевую роль в знакомстве Европы с сахаром – до этого момента он почти не был известен в христианском мире. Рыцари Тевтонского ордена, тамплиеры и госпитальеры отбирали поля сахарного тростника у мусульман возле Триполи (территория современного Ливана) и в Тверии (территория современного Израиля). Они быстро превратили сахар в источник крупных доходов и обеспечивали с его помощью свои ордена, созданные римским папой для похода на Иеру-

салим. Кроме того, госпитальеры использовали сахар при лечении своих пациентов⁶.

Госпитальеры и тамплиеры расширили производство сахара в Леванте и Иорданской долине, заставили пленных мусульман работать на полях и усовершенствовали промышленную технологию его изготовления. Вода подавалась к водяным колесам по каналам с достаточной скоростью и в достаточном объеме, чтобы вращать тяжелые жернова. Вместо того чтобы класть изломанные стебли в мешок и вновь помещать их под вал, как делали в Египте, раздавленный тростник отправляли в особое помещение, под пресс, позволяющий получать из жмыха еще больше сока. Затем сироп кипятили в больших медных котлах, до тех пор, пока он не кристаллизовался, и клали кристаллы в уже прекрасно знакомые нам конические горшки. Множество таких горшков затем были найдены археологами во время раскопок. Им также удалось установить, что крупные сахарные заводы в древности действовали на окраине Акры, или Акко, столицы Второго иерусалимского королевства, основанного крестоносцами в 1192 году⁷.

Крестоносцы лишились сахарного производства в Леванте в 1291 году вместе с последними отнятыми у них завоеванными территориями, но это не остановило поставки сахара в Европу. В правление мамлюков экспорт из Египта и зависимых от него стран достиг новых вершин, несмотря на папский запрет на торговлю с мусульманскими народами.

Венеция и Генуя или уклонялись от соблюдения этого запрета, или покупали у Ватикана отпущение грехов⁸. Мамлюкский султанат вместе с влиятельными египетскими семьями продолжили развивать «сахарный пояс» в Иорданской долине⁹. Александрия утвердилась в своем статусе центрального узла, объединяющего торговлю пряностями из областей Индийского океана, торговлю сахаром из Египта и товарами, экспортируемыми из Европы. «Франкские» купцы (итальянцы, французы и каталонцы) вели в Александрии дела под защитой султана, который в 1327 году без колебаний отправил в город армию, чтобы подавить восстание против европейских торговцев, по всей вероятности спровоцированное Карими для подавления иностранных конкурентов¹⁰.

Тем временем Венеция и Генуя нашли других поставщиков помимо Египта. Все больше сахара к ним начинало поступать с Кипра: крестоносцы возделывали там тростник еще с тех пор, как остров завоевал Ричард Львиное Сердце. После того как в 1291 году крестоносцев прогнали из Леванта, остров стал крупным поставщиком сахара на европейский рынок. Многие торговцы из разных итальянских городов заключали свои сделки в кипрской Фамагусте. Короли Кипра из династии Лузиньянов получали от экспорта сахара значительный доход, хотя со временем им пришлось уступить генуэзцам и венецианцам большую часть экономического влияния¹¹.

Одна из ветвей знаменитой, богатой и влиятельной семьи Корнаро смогла приобрести обширные владения на острове взамен на ссуды, которые она предоставляла Дому Лузиньянов, понесшему неподъемные траты в боях с Мамлюкским султанатом и из-за этого впадшему в долги. В этих владениях, расположившихся неподалеку от деревни Пископи, Корнаро в 1361 году основали большую плантацию¹². К выращиванию и сбору сахарного тростника было привлечено от трехсот до четырехсот работников, что сделало плантацию одним из крупнейших агропромышленных предприятий Европы того времени. Археологи воссоздали сложно устроенные водяные мельницы, работавшие на Кипре. Сердцем такого комплекса была центральная мельница, получавшая воду из акведука, который заканчивался напорным каналом, приводящим в движение водяное колесо. После помола на классической мельнице с жерновами раздавленный тростник вновь отжимали уже на другой, водяной мельнице, где поворачивались два меньших камня с горизонтальным верхним жерновом. Как и крестоносцы в Акко, Корнаро очищали свой сахар на месте, для чего они импортировали из Венеции медные котлы¹³. Венецианский паломник, посетивший эти владения на пути в Иерусалим, поражался огромным объемам сахара, выходявшим с мельницы, которых, как ему казалось, хватило бы всему миру¹⁴. Венецианский путешественник очевидно преувеличивал: процветание кипр-

ских плантаций не мешало торговле сахаром между владениями мамлюков и европейскими торговцами. Несомненно, она получила тяжелый удар, когда в 1348 году «Черная смерть» достигла Египта и унесла жизни от трети до половины населения страны. Многие поля сахарного тростника были заброшены, а сложные оросительные системы обветшали¹⁵. Набеги кочевых пустынных племен нарушили сельскохозяйственный цикл региона, а засухи привели к тому, что водяные колеса остановились. Из шестидесяти шести мельниц, действовавших в сахарном центре Египта, лишь девятнадцать продолжали производить сахар после первой волны чумы. В других областях Египта, где изготавливали сахар, положение было не менее драматичным¹⁶.

Впрочем, производство сахара в Египте восстановилось, и экспорт в Европу снова расцвел после того, как делегация из Венеции и Генуи в 1370 году заключила соглашение о перемирии с султаном Каира. Ватикан даровал европейским купцам папское разрешение на торговлю с Каиром и Сирией – привлекательным источником дохода для церкви. Мамлюкские правители по-прежнему благосклонно относились к европейским торговцам, некоторые из которых даже научились бегло говорить по-арабски. Когги – корабли, способные преодолевать большие расстояния и располагавшие более просторными трюмами, чем галеры, – придали этой торговле дополнительный импульс. Благодаря ним торговые отношения генуэзцев с Александрией затмили торговлю всех

прочих европейских наций; кроме того, эти торговые отношения, использующие для перевозки товаров коги, были напрямую связаны с Англией и Фландрией, откуда в Левант привозили белье. Именно в эти годы генуэзские купцы заложили основу для своей экспансии в страны Атлантики¹⁷.

Эта экспансия последовала за перемещением производства в сторону западного Средиземноморья, произошедшего в результате серьезного упадка в жизненно важной сахарной экономике мамлюков в XIV столетии. Тюрко-монгольские отряды Тамерлана вторглись в Иорданскую долину и в 1401 году разрушили великий Дамаск. Тем временем изменения климата привели к новым засухам, а вернувшаяся чума резко сократила объем сельскохозяйственного производства. В попытке укрепить свои пошатнувшиеся доходы путем создания монополий (в том числе и на сахар), мамлюкские султаны ликвидировали независимых торговцев и производителей сахара, тем самым лишившись энергичной «сахарной буржуазии»¹⁸. Когда-то процветающая сахарная экономика Ближнего Востока потерпела крах, и, несмотря на то что египетская сахарная промышленность вновь восстановилась в XVI веке, торговля сахаром с христианским миром закончилась¹⁹.



Раскопки завода по очистке сахарного тростника. Куклия-Ставрос, Кипр. В конце XIII и в XIV веке средиземноморский остров был крупным производителем тростникового сахара, достигавшего Европы благодаря итальянским купцам

Разрушение, произведенное «Черной смертью» и вторжением Тамерлана, имело ключевое геополитическое значение, поскольку возвещало об отделении Европы от азиатской сахарной экономики²⁰. Европейские торговые дома начали расширять существующие зоны сахарного производства и искать новые. Венецианцы пытались культивировать сахарный тростник на Крите, в Королевстве Кандия, славившем-

ся экспортом зерна и вина, но сахар там так и не прижился. Напротив, старые места производства сахара, основанные столетия назад еще мусульманами, были возрождены с более заметным успехом. В результате арабских завоеваний в западном Средиземноморье в VII веке производство сахара распространилось по западному Магрибу, проникнув в Испанию и на Сицилию. По тому же пути технология, созданная в Персии и Египте, пришла на Пиренейский полуостров²¹. Небольшие количества сахарного тростника выращивали, например, в андалузском мусульманском королевстве Гранада, где он служил источником дохода для местных правителей, построивших знаменитый дворец Альгамбра. Генуэзские купцы распространили товары, экспортируемые из портовых городов Гранады, на все еще небольшом, но быстро развивающемся европейском рынке²². На восточном побережье Испании, в королевстве Валенсия, установился процветающий «сахарный пояс», обеспечивающий рынки южной Франции и даже южной Германии.

Еще одним важным производителем сахара стала Сицилия. В XIII веке Фридрих Барбаросса, прославленный немецкий император и крестоносец, державший на Сицилии свой двор, возродил на острове уже угасающую культивацию тростникового сахара, начатую там арабами тремя столетиями ранее. Для этого он нанял сирийских сахароделов, поскольку, лично принимая участие в крестовом походе, своими глазами видел, насколько изощренного уровня достиг-

ло производство сахара в Леванте²³. С скромное производство сахара на Сицилии получило новую жизнь, когда упадок египетской сахарной промышленности побудил богатых сицилийцев делать крупные вложения в свои сахарные поместья. Поднялись акведуки, позволяющие орошать поля и обеспечивать водяную энергию для помола на значительном расстоянии от берега²⁴. На мельницах использовали те же самые жернова, при помощи которых выжимали масло из оливок еще со времен Римской империи. Известные как *siculi trapetum*, они применялись по всему Средиземноморью. Поскольку на Сицилии не хватало рабочих для возделывания и измельчения тростника, землевладельцы привозили работников из самых разных уголков мира – даже с территории современной Албании²⁵.

Если в Египте, Леванте и на Кипре сахар был ничем не хуже производимого в Китае и Индии, в западном Средиземноморье он при своей низкой цене был и на порядок менее качественным²⁶. Для перевозок на галерах это представляло немалую проблему, поскольку неочищенный сахар, производимый в Средиземноморье, занимал примерно вдвое больше места, чем очищенный, из-за чего его транспортировка на дальние расстояния становилась непомерно дорогой. Впрочем, когда позволили превратить в выгодный бизнес доставку сравнительно неочищенного сахара на очистительные заводы северной Италии, северной Европы и в, частности, Ант-

верпена. К середине XV века, всего через несколько десятилетий после краха египетского «сахарного пояса», эти корабли также начали привозить сахар в Европу сахар с Мадейры. Началась Атлантическая эра.

Закат Средиземноморья

Путь Европы к тому, чтобы стать центром мирового капитализма, берет начало в Средиземноморье, и в этой капиталистической симфонии сахар взял на себя роль первой скрипки. Вместе с тем история сахара показывает, что европейский капитализм зародился как часть намного более обширной евразийской системы. От Шаньтоу до Сурата и от Каира до Антверпена купцы загружали свои корабли или караваны все возрастающими объемами сахара. В международную сахарную торговлю вовлекались купеческие сословия из Китая, Индии, Египта и испанской Малаги. Эта торговля преодолевала религиозные различия и даже наполняла казну Ватикана благодаря папским разрешениям на торговлю сахаром и продаже отпущения грехов за нее же. Торговые отношения между Персией, Египтом и Левантом с одной стороны и Венецией, Генуей, иными европейскими городами с другой стороны процветали до начала XV века. Упрочнение мастерства сахароделов на Пиренейском полуострове, португальские открытия в Атлантике и генуэзская торговля на дальних расстояниях сыграли ключевую роль в появлении

сахара в мире Атлантики.

В XIV столетии на дальних маршрутах, связанных с торговлей сахаром, господствовали влиятельные группы купцов, подобные вышеупомянутым Карими. Чтобы взять под контроль торговые пути, устранить конкуренцию и увеличить выгоду, эти купцы, взявшие на себя роль местной городской буржуазии, постепенно создавали региональные торговые сети – феномен, который будет появляться в истории сахара снова и снова. Представителей важных семей отправляли в заморские порты, чтобы те руководили торговлей сахаром. Семья Хумпис, которая доминировала в торговле сахаром в Валенсии, сделала своей экономической и политической базой Равенсбург, но в то же время присутствовала и в Авиньоне – крупном городе, в котором некоторое время располагался папский престол. Семья Хумпис играла ведущую роль в работе Великой Равенсбургской торговой компании, представляющей собой слияние нескольких семейных групп, распространивших свое влияние в южной Германии²⁷. Как и представители других, не столь известных торговых сетей, семья Хумпис и их партнеры упрочили свои монополии посредством родственных связей, расширенных и застрахованных при помощи браков.

Тем не менее объединенная экономическая мощь этих семейных сетей не сделала их менее зависимыми от политики и капризов могущественных правителей. Клан Карими испытал на себе их силу, когда под влиянием клима-

тических изменений, чумы и нашествия Тамерлана мамлюки ужесточили экономический контроль над торговлей сахаром. Их торговая политика привела к тому, что экономический центр Европы стремительно сместился от Средиземного моря на север, а растущие объемы сахара направились с Мадейры прямо в Брюгге и Антверпен²⁸. Португальские и испанские дворы стали главными действующими лицами в новой эре капитализма, направленной в сторону Атлантического океана и пронизывающей его. Великая Равенсбургская торговая компания была распущена, и семья Хумпис осела в глубинке, став аристократами-землевладельцами.

Прямое вовлечение дворов Лиссабона и Мадрида в международное производство сахара и торговлю сахаром было знаком перемен. Из-за высокой коммерческой ценности сахар был товаром геополитической важности. В отличие от зерна, оливкового масла и вина, его очистка и продажа жестко контролировалась правящими элитами, которые, несмотря на свою власть, сохраняли зависимость от торговых сообществ, обеспечивавших им капитал и доступ к отдаленным торговым точкам²⁹. Так, во времена правления мамлюков султаны Египта сотрудничали с Карими и франкскими купцами, государства крестоносцев – с венецианцами и генуэзцами, мусульманское королевство Гранада – с Генуей, а королевство Валенсия – с Великой Равенсбургской торговой компанией. Генуэзские купцы помогли спастись принцам Насридов, а венецианская семья Корнаро даже обрела

королевскую власть над Кипром благодаря своим финансовым связям с правителями острова – Домом Лузиньянов. Точно так же испанские и португальские христианские короли знали, что только заручившись финансовой поддержкой Флоренции и Генуи, они смогут развить сахарную промышленность на Мадейре и Канарских островах и отгружать сахар в порты Фландрии³⁰. На Канарских островах португальцы и генуэзцы, за которыми следовали каталонцы и флорентийцы, поддерживаемые Вельзерами и Фуггерами – могущественными банкирами из Аугсбурга – подали пример как владельцы сахарных участков. И хотя сами фламандские купцы не владели участками на Канарских островах, их корабли свободно заходили в местные порты и загружались там сахаром³¹.

В отличие от Индии, Китая и Египта, производство сахара в христианских королевствах предполагало не труд отдельных крестьян, а эксплуатацию крупных поместий. Движущей силой этой отрасли было тесное сотрудничество между купцами и правителями, и в непрерывном поиске плодородной земли и воды выращивание сахара потеснило сельскохозяйственные культуры и виноградарство. Самые могущественные деятели средневекового христианского мира сошлись в борьбе за драгоценные природные ресурсы, зачастую приводящей к вмешательству царских особ и даже папы римского. Так, самому понтифику пришлось разрешать конфликт, возникший между тамплиерами и госпитальера-

ми, которые управляли земельными участками возле Акры и соперничали за воду, необходимую для работы мельниц и возделывания сахарного тростника³². На Кипре семье Корнaro, имеющей фамильные владения возле деревни Пископи, приходилось яростно бороться с госпитальерами с соседней плантации за воду из близлежащей реки. В результате этого противостояния была уничтожена часть сахарного тростника, принадлежащего венецианцам, что, должно быть, спровоцировало кризис в отношениях между королем из дома Лузиньянов и его венецианскими спонсорами³³.

В христианских средиземноморских сахарных поместьях мельницы строились непосредственно в самом поместье, а производство зависело от завезенных работников – опять же, в отличие от материкового Китая и Индии, где мельницы привозили на поля, а не возводили на месте. На Мадейре мелкие землевладельцы выращивали сахарный тростник для капиталистов, владевших мельницами, но со временем последние вытеснили первых в борьбе за сокращающиеся природные ресурсы³⁴. На Канарских островах, где источники воды были довольно скудными, испанское правительство, стремившееся превратить обретенную в ходе завоеваний колонию в центр сахарного производства, отказалось отдавать землю с доступом к воде капиталистам, не имеющим средств на постройку мельниц.

Крупные земельные наделы, имеющие доступ к воде,

должны были гарантировать владельцам сохранение юрисдикции над рекой от ее источника и до самого моря³⁵. Сахарный капитализм повлек за собой неустанную борьбу за ресурсы, которая, как правило, заканчивалась подчинением или изгнанием мелких землевладельцев, а также объединением полей и мельниц. Он зародился в бассейне Средиземного моря, перешел на восточные острова Атлантики и достиг наиболее радикальной формы на маленьких островах Карибского моря. В отличие от нематериковых китайских сахарных плантаций, также практикующих объединение поля и мельницы, в средиземноморском регионе и на восточных атлантических островах основной движущей силой такого объединения стала конкуренция за скудные природные ресурсы – и в особенности за воду.

Карибский комплекс сахарных плантаций, столь часто называемый революционной главой в истории европейского капитализма, своими корнями глубоко уходил в эту более древнюю средиземноморскую капиталистическую форму производства сахара, при которой мельница, стоявшая на плантации, являлась центральным звеном, монополизировавшим природные ресурсы и нанимавшим свою собственную рабочую силу. Карибские плантации были итогом многовековой передачи знаний. Сахароделы проделывали путь из Египта и Сирии на Кипр и Сицилию, откуда их знания и искусство проникали в Валенсию и достигали Мадейры. Португальские специалисты по обработке сахара научились

своему искусству у мусульман Андалусии и привезли его на Мадейру и Канарские острова. Вместе с технологией передавалась и терминология: сицилийское слово *trapetto* (мельница для помола олив) превратилось в валенсийское *trapig*, а впоследствии – в *trapiche*, распространенное в атлантических владениях Испании и Португалии³⁶.

Если говорить о технологиях, то основные черты атлантической сахарной промышленности прежде уже были развиты на средиземноморских островах. Археологи смогли воссоздать процесс работы сахарных заводов на Кипре благодаря описанию карибских плантаций, дошедшему из XVIII века³⁷. Акведуки и системы каналов увеличивали сдавливающую силу водяных мельниц, а удобрения применялись на полях сахарного тростника по всему бассейну Средиземного моря, от Египта до Сицилии, Андалузии и Канарских островов³⁸. В Египте, где уже к началу XIV века почти не осталось деревьев, в качестве топлива использовали пальмовые листья, багассу (высохший раздавленный сахарный тростник) и в особенности солому. Такой материал, играя роль альтернативного топлива, позволял сберечь рощи, риск потери которых очень беспокоил мамлюков – правителей Египта³⁹.

Таким образом, в средиземноморском и атлантическом производстве сахара наблюдается существенная преемственность. Совпадает и их история: до конца XVIII века рост производительности в сахарной промышленности

оставался медленным и постепенным процессом; затраты на транспортировку были высокими, и поэтому экологически и климатически уязвимые регионы с давней традицией производства сахара продолжали выращивать тростник дольше, чем того можно было бы ожидать. Несмотря на серьезные природные ограничения и стремительный рост производства сахара в Бразилии, предприятия на Канарских островах и Мадейре продолжали делать сахар на протяжении всего XVI века⁴⁰. В Египте производство сахара оживилось в XVIII веке, причем по своему качеству он по-прежнему мог конкурировать с карибским. Точно так же производство сахара продолжалось вдоль южного побережья Испании и на Кипре, хотя по сравнению с египетским его роль была незначительна⁴¹.

Настоящий разрыв между системами производства сахара в Средиземноморье и Атлантике произошел из-за торговли африканскими рабами. Рабство на плантациях Средиземноморья оставалось скорее исключением, чем правилом, даже после того как волны «Черной смерти» вызвали серьезный недостаток рабочей силы. После разрушительного восстания, поднятого в IX веке тысячами поработанных восточных африканцев, возделывавших сахарный тростник и поддерживавших оросительные каналы в дельте Евфрата, риск помещения больших групп рабов на поля стал слишком очевидным. На египетских тростниковых полях и мельницах, что было мудро, не использовался рабский труд, и на

самом деле в рабах даже не было необходимости⁴².

Крестоносцы отправляли на свои тростниковые поля военнопленных, но лишь как дополнительную рабочую силу. На Кипре трудились прежде всего свободные или подневольные рабочие, хотя в более поздние времена Черная смерть, должно быть, вынудила поместья прибегнуть к рабскому труду на более систематической основе⁴³. В Марокко крестьян заставляли выращивать сахарный тростник и работать на мельницах, но рабский труд как таковой, судя по всему, там не использовался. В Валенсии рабов можно было встретить на полях, но они никогда не были преобладающей рабочей силой⁴⁴. На восточных атлантических островах рабство тоже никогда не лежало в основе сахарных плантаций. На Мадейре и на Канарских островах тростник по-прежнему выращивали мелкие землевладельцы и арендаторы-издольщики, а труд африканских рабов иногда использовался на мельницах. Только на Сан-Томе, необитаемом острове неподалеку от побережья Западной Африки, труд африканских рабов применялся в XVI веке на сахарных плантациях примерно так же, как на американском континенте⁴⁵.

От лекарства до деликатеса

История белого кристаллического сахара началась в царских дворцах. Когда же сахар достиг широких масс, он, как

правило, использовался в качестве лекарственного ингредиента⁴⁶. Так произошло в Индии, Персии, Китае, Египте, а впоследствии и в Европе. Средневековые фармакопеи и инвентарные описи аптек восхваляли сахар и в персидском, и в христианском, и в мусульманском мире. Вера в исцеляющую силу сахара запечатлелась в учениях грека Галена, жившего во II веке нашей эры и считавшего сахар одним из способов уравновесить состояния нашего тела. Благодаря культивации сахара его медицинская философия распространилась на запад, а на восток – в Китай – она попала через контакты китайцев с арабами⁴⁷. Европа познакомилась с ней через очень авторитетный медицинский сборник греческого врача Павла Эгинского, составленный в VII веке, а также через арабский мир – благодаря трудам Авиценны и Константина Африканского⁴⁸.

К тому моменту в Европе уже знали, что мед помогает при тяжелом кашле, и поскольку в чистом виде сахар еще слаще, чем мед, его стали считать еще и более полезным. Более того, поскольку человеческое тело легко впитывает сахар, сахарную воду использовали при лечении хронической диареи. Наряду с сахарной водой сиропы, а также конфитюры стали лекарственными средствами, широко используемыми для облегчения болей в животе и респираторных заболеваний⁴⁹. Сахар щедро применялся в госпиталях в арабском мире от Каира до Пиренейского полуострова, и, конечно же,

госпитальерами в Иерусалиме. Вильгельм Тирский, летописец крестовых походов, в конце XII века описывал сахар как «весьма необходимый для здоровья людей»⁵⁰. Несомненно, он имел в виду способность сахара спасать жизни людей при серьезных проблемах кишечника. Во время странствия по Месопотамии в XVII веке французский врач Бартеlemi Карре пришел к выводу, что шербеты – лимонады из розовой воды, лайма и граната – лучшее лекарство против инфекций, вызванных загрязненной водой⁵¹. В его опыте нет ничего необычного, поскольку путешественники всегда встречаются с новыми бактериями и вирусами, к борьбе с которыми их организм оказывается неприспособлен. В Индии, Центральной Азии и арабском мире из сахарной воды, или розовой воды, постепенно стали делать напитки, ставшие предшественниками лимонада. Изначально они ценились только как источники наслаждения и были доступны лишь самым богатым и могущественным людям, но со временем потребление сахарной воды достигло широких масс. Смешанные со льдом, шербеты превратились в сорбеты, и в Италии их готовили уже в XVII веке⁵². Поданные к столу сладкие деликатесы свидетельствовали о высоком статусе хозяина дома и стали неизменным элементом королевских аудиенций и дипломатических приемов. Например, в Персии никакой церемониальный въезд или отбытие великого правителя не обходилось без сладостей⁵³.

Впрочем, самым причудливым применением сахара было изготовление скульптур, для которых он служил прекрасным строительным материалом. Европейские путешественники, посещавшие Китай в XVI веке, сообщали, что высокие сановники выставляли сахарные скульптуры на своих пирах⁵⁴. В Египте халифы и их преемники, мамлюкские султаны, приказывали выставлять сахарные скульптуры, украшавшие их пиршественные залы, во время исламских праздников. Например, халиф из династии Фатимидов в конце рамадана организовал на улицах Каира процессию с диорамой из семи замков и 152 фигур, сделанных из литого сахара-рафинада. Мамлюки тоже любили демонстрировать свое сахарное богатство, иногда столь хвастливо – как на свадьбе сына султана в 1332 году, – что это встречало неодобрение со стороны влиятельных каирских улемов. Османские правители в Стамбуле выставляли сотни подобных сахарных скульптур при своем дворе – скорее всего, эту практику они переняли у своих предшественников-византийцев⁵⁵.

Европейские принцы последовали этой традиции. Правитель Перуджи украсил свой свадебный пир роскошными скульптурами животных, сделанными из сахара. Наверное, еще более захватывающими были скульптуры на прощальном банкете Екатерины Медичи перед ее свадьбой с королем Франции Генрихом II, а когда их сын, Генрих III, в 1574 году посетил Венецию, его принимали с не меньшими роскошью и сахарными украшениями, ставшими плодом совмест-

ной работы архитектора и аптекаря. К этому времени началось производство сахара в Атлантике, и искусство создания сахарных скульптур распространилось на север, а также на запад Европы. Великолепие этого искусства было отмечено Брюссельским двором на свадьбе Алессандро Фарнезе и португальской принцессы Марии, сыгранной в 1565 году⁵⁶.



Пьер Поль Севин. Пиршественный стол с трилистниками, устроенный для кардинала Леопольдо Медичи (1667) изображает сахарные скульптуры, украшающие стол аристократа. Украшение стола при помощи литого сахара-рафинада на протяжении веков было светской практикой, распространенной в кругах европейских, средиземноморских и китайских сановников

Потребление сахара вышло за пределы аристократического круга сперва в Китае и Индии, а затем в Египте, где тростниковый сахар выращивался еще с XII века. Когда Ибн Баттута, ученый и исследователь из берберского Магриба, о котором мы упоминали в первой главе, в XIV столетии посетил Китай и Египет, он уже встречал сахар на городских рынках. Возможно, он даже видел, как каирские торговцы вывешивают на витринах своих лавок всевозможные сахарные леденцы за два месяца до начала праздника Рамадан и не спешат убирать их вплоть до его торжественного окончания, Ид аль-Фитра⁵⁷.

В то время в северной Европе сахара практически не было. В 1226 году английский король Генрих III попросил мэра Уинчестера приобрести для него три фунта сахара в Александрии, «если только удастся его получить». Пятьдесят лет спустя импорт из Египта и Леванта и с Кипра значительно вырос, и сахар начал поступать в богатейшие дома Англии килограммами⁵⁸. Со временем увеличивающиеся объемы сахара достигли северной Европы через венецианских, генуэзских, флорентийских и равенсбургских купцов⁵⁹. Европейские аристократы начали жадно потреблять сахар, заставивший, в частности, правителей из династии Габсбургов страдать от болезненного кариеса⁶⁰. У королевы Англии Елизаветы I к концу жизни были черные зубы, что, соглас-

но сообщению немецкого посла при ее дворе, было прямым результатом потребления сахара. К тому времени уже было известно, как сахар влияет на зубы, и французский аптекарь Феофил де Гарансьер, который большую часть жизни работал в Англии, назвал сахар проклятием, которое было бы лучше отправить обратно в Индию⁶¹.

У европейцев, не имеющих королевских кровей, кариес, по-видимому, тоже начал появляться в XVI столетии. Во время путешествий Колумба через Атлантический океан едва ли пять тысяч тонн сахара ежегодно достигало европейских рынков, но в следующем веке этот объем утроился, а к началу XVIII века Европа импортировала примерно шестьдесят тысяч тонн сахара⁶². Сколь бы малым ни было это количество по сравнению с производством в материковом Китае, Бенгалии и Пенджабе, оно все же имело значение, если учесть, что общее население Западной Европы было намного меньше, чем население Китая и Индии. Но даже в XVIII столетии для большей части Европы сахар еще не был чем-то обыденным. Распространенным подсластителем к кофе и чаю был мед, до тех пор, пока он оставался дешевле импортируемого тростникового сахара.

Белый сахар тоже встречался большинству европейцев не так уж часто, с наибольшей вероятностью – в форме конфитуров или кондитерских изделий. Слова, обозначающие их в английском языке, происходят от французского *confiserie* (досл. «соединять»), которое, в свою очередь, восходит к

итальянскому *colleazione*, что значит роскошное и дорогое собрание сладостей⁶³. В Европе, как и во многих других частях мира, пекари поняли, что при изготовлении кондитерских изделий и выпечки работать с сахаром легче, чем с медом⁶⁴. Но единственным местом в Европе, наслаждающимся изобилием сахара, была богатая Республика Соединенных провинций, где в начале XVII столетия рафинировали половину сахара, поступавшего в Европу. Здесь сахарные скульптуры, некогда украшавшие столы аристократов, стали популярным зрелищем на торжествах, устраиваемых богатыми простолюдинами. В 1655 году муниципалитет Амстердама запретил столь демонстративное потребление сахара, но этот запрет был попросту проигнорирован, несмотря на высокий штраф в сотню гульденов, который составлял половину ежегодного жалованья рабочего. Для голландских граждан праздники Святого Николая и Богоявления, ухаживания, свадьбы и крещения были непредставимы без весомого количества сахара. Его потребление не ограничивалось городскими жителями – богатые фермеры приглашали своих соседей, чтобы отметить крещение ребенка, и щедро угощали их сахаром⁶⁵.

Рецепты выпечки и других блюд, включающих в состав сахар, распространялись широко по всей Евразии и американскому континенту, часто сразу же вслед за завоеваниями. Довольно бедная арабская кухня обогатилась, когда в

750 году Аббасиды пришли к власти и расположили столицу своего халифата в Багдаде, прежде бывшем частью кулинарно утонченной и сахаролубивой Персидской империи. Османская кухня со временем стала плавильным котлом, соединившим в себе традиции приготовления сладостей двух миров, персидского и арабского, и сделавшим праздник Ид-аль-Фитр, также известный как Ураза-байрам, «сахарным пиршеством»⁶⁶. Обогащенная таким образом арабская кухня при помощи своих сладостей произвела настоящую революцию повсюду от Багдада до Пиренейского полуострова. Испанцы и португальцы привозили в свои колонии искусство приготовления маленьких сладостей и выпечки, достигшее зрелости в арабско-андалусийской традиции; испанские и португальские монастыри с их пристрастием к сладостям распространили это искусство по всей Латинской Америке, на Филиппинах и в колониальных поселениях в Южной Азии; в испанских городах, основанных в Америке, уличные торговцы продавали сладости и пирожные начиная с XVII века, а вскоре сахар стал привычным товаром и в бакалейных лавках⁶⁷.

Если говорить о восточном направлении, то португальцы донесли искусство изготовления кондитерских изделий до самой Японии. Так называемые сладости южных варваров – слово «варвары» относилось к европейскому происхождению торговцев, – нашли там своих преданных покупателей, особенно в качестве дополнения к чайной церемонии. Из

Японии изготовление кондитерских изделий проникло в Сиа-м. Мария Гуйемар де Пинья (1664–1728), или Мари Гимар, как ее называют во Франции, была той, кто познакомил сиа-мскую кухню с сахаром. Она была женой Константина Фал-кона, канцлера сиамского короля, казненного вместе с мо-нархом во время дворцового переворота в 1688 году. Мария научилась готовить блюда японской и португальской кухни у матери, японки-католички, сбежавшей из страны во время гонений на христиан. В Сиаме потребление сладостей точно так же мало-помалу вышло за ворота королевского дворца и в течение XVIII века распространилось по улицам Бангко-ка⁶⁸.

Несмотря на распространение по всему свету, для боль-шинства стран сахарный тростник оставался всего лишь од-ним из доступных подсластителей. В Индии наряду с паль-мовым и тростниковым сахаром также использовался са-хар, получаемый из фруктов и цветов, хотя последний, по всей вероятности, был особым лакомством, а не повседне-вым продуктом⁶⁹. На самом деле в малайском мире пальмо-вый сахар по-прежнему преобладал среди всех других ви-дов даже после того, как китайские иммигранты познакоми-ли местных жителей с сахарным производством. В Персии, несмотря на то что царский двор и зажиточные горожане бы-ли заядлыми потребителями сахара, в обычных семьях пред-почитали местные подсластители, такие как мед, финики,

виноград и манна⁷⁰. В Бухаре (на территории современного Узбекистана), а также по всей Центральной Азии и арабскому миру сок винограда, дыни и других фруктов, а также сок *таранджабин* — медвяная роса, оставляемая насекомыми из семейства цикадок, — потреблялся чаще, чем тростниковый сахар⁷¹. По словам Ибн Баттуты, во владениях мамлюков плоды рожкового дерева, широко выращиваемого в окрестностях Наблуса, высоко ценились как подсластитель и экспортировались в Каир и Дамаск⁷². Даже в Османской империи, где сахар, наряду с кондитерскими изделиями и леденцами пользовался большой популярностью, он все же не был распространенным товаром. Здесь был в изобилии доступен виноградный сироп, даже более дешевый, чем мед, который, в свою очередь, был вдвое дешевле сахара. Ситуация изменилась лишь в конце XVIII века, после того, как в Турции появился карибский сахар⁷³.

Народам доколумбовой Америки тоже было знакомо множество сладостей, изготавливаемых из различных фруктов. Ацтеки, например, делали сироп, получаемый из кукурузы. В своем письме Карлу V Кортес сообщал, что этот сироп был так же сладок, как тростниковый сахар, хотя это кажется маловероятным; Должно быть, он содержал глюкозу, но не столь сладкую, как сахароза, получаемая из сахарного тростника⁷⁴.

Ближе всего к глюкозе в умеренном поясе был кленовый

сироп. С незапамятных времен коренные американцы, населявшие окрестности Гудзонова залива и говорящие на языке алгонкинов, добывали кленовый сахар, просверливая отверстия в стволах клена весной, когда жидкости поднимаются от корней вверх и скапливаются в коре дерева⁷⁵. В умеренном климате мед, а также глюкозные сиропы из ячменя или сорго были самыми распространенными подсластителями, знакомыми крестьянам. В северном Китае их употребляли в пищу еще тысячи лет назад – и продолжают употреблять до сих пор. Наконец, общества, выращивающие рис, часто изготавливали свои сладости из клейкого риса, смешанного с сахаром⁷⁶. Все эти подсластители обладали собственным вкусом, обогащающим местные блюда, и продолжили свое существование даже после того, как в XX столетии белый кристаллический сахар покорила большая часть мира.

Сахар в городской и индустриальной Европе

К середине XVIII века сахар стал частью городской потребительской культуры практически во всем мире. Благодаря изобилию сахара, привозимого с Тайваня, а также восстановлению сахарного производства в юго-восточном Китае потребление сахара и изготовление кондитерских изделий к середине XVIII столетия переместилось вдоль китайского побережья в Шанхай и расположенный по соседству

город Сучжоу⁷⁷. В Европе сахар оказался в распоряжении городского среднего класса, поскольку его ежегодное производство на американском континенте к 1750 году превысило отметку в 150 тысяч тонн, а к 1790 году выросло еще на 60 %. Ежегодное потребление сахара в Западной Европе в расчете на душу населения поднялось с крошечной величины в 87 грамм в 1600 году до 614 грамм в 1700 году и до 2 килограмм накануне Великой французской революции⁷⁸. К началу XIX столетия потребление сахара в Европе приблизилось к уровню Китая, где оно варьировалось от 1,5 до 2,5 килограмм на душу населения. Тем не менее до Индии Европе было по-прежнему далеко: там в среднем потребляли 4 килограмма сахара-сырца в год⁷⁹.

К XVIII веку потребление сахара распространилось из европейских буржуазных городских кварталов в более простые районы, а в Британии и Республике Соединенных провинций – даже в сельскую местность. Низшие классы, которые по-прежнему не могли позволить себе кристаллический сахар, довольствовались патокой (то есть мелассой)⁸⁰. Множество больших бочек с мелассой прибывало не только в Британию, но и в тринадцать британских колоний в Северной Америке, где ее потребляли практически без ограничений⁸¹. В Западной Европе и Северной Америке сахар стал распространенным ингредиентом кулинарных книг. Быстро увеличивалось число руководств, посвященных приготовлению сладостей,

мороженого, мармелада и десертов. Все больше сахара применялось для изготовления кондитерских изделий и леденцов, сливочной помадки и марципана, состоящего из сахара и измельченного миндаля. В Северной Америке центром изготовления сладостей стала Филадельфия, благодаря искусству поселившихся там голландских и немецких иммигрантов. Особенно искусными в выпечке мучных кондитерских изделий оказались женщины-квакеры: они создавали настоящие кондитерские шедевры, и их творения занимали свое место на обеденных столах высшего общества города.

Газетные объявления сыграли свою роль в том, что Филадельфия стала «столицей сладостей»⁸².

По мере распространения сахара все чаще звучали предупреждения докторов об опасности его потребления. Они писали о его негативном влиянии на обмен веществ и указывали на риск возникновения кариеса, цинги и даже легочных заболеваний⁸³. Заметную роль среди критиков сахара сыграл доктор Стивен Бланкарт, который с гневом обрушивался на коричневый сахар и сиропы (вероятно, патоку), потребляемые обычными людьми. Он утверждал, что лучшие доктора в Республике Соединенных провинций уже не прописывают для лечения сахар и сиропы и даже настаивают на том, что им не место на полках аптек. Кроме того, он настоятельно рекомендовал соблюдать умеренность в потреблении сладостей, сделанных на основе сахара, таких как миндальное пе-

ченье, марципан, «банкетные буквы»⁸⁴ и засахаренный миндаль – все, что так любили в Республике Соединенных провинций. И, наконец, он предупреждал, что чрезмерное потребление сахара приводит к ожирению и цинге у детей⁸⁵.

Отдельное внимание привлекали возбуждающие свойства сахара, но ему все же удалось избежать осуждения со стороны церкви, не говоря уже о прямом запрете, как запрет на алкоголь в исламе. Для католического духовенства излишество в потреблении сладостей было простой невоздержанностью и, следовательно, считалось несерьезным грехом; в любом случае, большинство людей могли позволить себе сахар лишь в крошечных количествах⁸⁶. Требования к умеренности, провозглашенные ранней (протестантской) буржуазной культурой Просвещения, по всей видимости, оказались строже, но и здесь сахар считался намного меньшей проблемой, чем, например, чрезмерное пьянство. Более того, что бы ни говорило духовенство, поток изысканной выпечки, пирожных и кондитерских изделий был неостановим. Искусство приготовления сахарных скульптур литьевым способом попало от королевских дворов к сахароварам, а секреты этого мастерства стали доступны на полках книжных магазинов.

Во Франции Антонин Карем, повар верховного дипломата Шарля Мориса де Талейрана и царя Александра I, вывел выпечку на совершенно новый уровень. Его книга *Le Pâtissier pittoresque* («Красочное руководство по выпечке») (1815)

была лишь одной из длинного перечня работ, посвященных этому искусству и начавшихся с книги *Le cannameliste français* («Французский кондитер»), опубликованной Жозефом Гилье в 1768 году. К этому времени потребление табака, кофе и чая распространилось по всей Западной Европе как среди мужчин, так и среди женщин. Эти тропические способствующие возбуждению товары диктовали новые стандарты потребления и модели торговли, создавая новую, глобальную экономику и формируя новые, космополитичные кулинарные обычаи. Сахар был частью культуры чаепития в Англии и чайных церемоний в Киото и Эдо, где кондитерские изделия, сделанные из мелко помолотого *васанбона*, отлично подходили к горькому чаю⁸⁷.

Между тем, потребление сахара в расчете на душу населения в разных частях Евразии значительно различалось. Первое место занимала Индия, за ней следовали Китай, Персия и Османская империя, а Европа значительно отставала⁸⁸. Если в одних регионах Европы люди вообще никогда не видели сахара, то для других он уже стал довольно привычным. В Австрии потребление сахара по-прежнему ограничивалось только жителями Вены, а в Республике Соединенных провинций полная ложка сахара в чашке кофе была обычным делом даже для сельской местности. В Британии сахар стал особенно популярен, и его потребление в расчете на душу населения поднялось с пяти фунтов в 1700 году до более чем шестнадцати фунтов в 1775 году, – такого уровня потреб-

ления, сравнимого разве что с Индией, не достигла ни одна страна ни в Европе, ни в мире⁸⁹. Помимо состоятельных слоев населения, сахар также начали потреблять и в зарождающихся промышленных центрах Британии, где значительно вырос размер жалованья, а также в сельской местности, где в бакалейных лавках с начала XVIII века начали накапливаться значительные запасы сахара. В то время в Британии были десятки тысяч или, возможно, даже больше ста тысяч таких магазинов⁹⁰.

Во Франции, напротив, потребление сахара оставалось главным образом привычкой горожан, отчасти потому, что сельское население там было гораздо беднее, чем в Британии, и потому, что более теплый французский климат позволял в изобилии выращивать и другие подсластители помимо сахара. Парижане определенно привыкли к сахару, и накануне Великой французской революции его ежегодное потребление в расчете на человека могло составлять примерно двадцать три килограмма⁹¹. Придя в любое из шестисот с лишним кафе или домой парижане любого общественного положения могли выпить свой утренний кофе с молоком и небольшим количеством сахара⁹². Когда в 1792 году в Париже случилось восстание, люди, как хорошо известно, протестовали в том числе и против удвоения цен на сахар, сильно отразившемся на их повседневной жизни⁹³. Утверждение, согласно которому парижские рабочие вплоть до XIX столе-

тия отказывались от употребления сахара, считая, что он делает их изнеженными и похожими на женщин, может быть справедливо лишь в отношении тех, кто недавно прибыл в город из сельской местности – горожане эту точку зрения явно не разделяли⁹⁴.

Еще одна причина растущего потребления сахара в европейских городах заключалась в том, что он постепенно начал заменять пиво и вино в ежедневном рационе людей. На протяжении веков эти алкогольные напитки потреблялись очень широко, поскольку по праву считались безопаснее, чем вода, которая была очень загрязнена, особенно в городских центрах. Кофе и чай, заваренные кипяченой водой, оказались превосходной альтернативой алкогольным напиткам. Тем временем в США набожность и трезвость, проповедуемые диссентерами, такими как квакеры, привела к тому, что сладкие напитки и подсластители были вытеснены в сельскую местность. Вероятно, подобный уход сахара в сторону деревень имел место и в некоторых немецких княжествах: несмотря на то что они были лишены доступа к крупным объемам сахара, поступающим в британские и французские порты из колоний, его потребление на душу населения в XVIII веке было сравнимо с французским⁹⁵.

После того как рецепты открытых пирогов с мармеладом или рисовой кашей проникли в Германию через Фландрию и южные провинции Голландской республики, пекарни, использующие сахар, можно было найти по всей стране. Вскоре

и немцы завели привычку пить кофе с сахаром. В таких городах, как Гамбург, Лейпциг и Кёльн, сахар даже стал частью ежедневных трапез. Возможно, домашние слуги, возвращающиеся с работы из города к себе в деревню, также научили односельчан пить чай или кофе с ложечкой сахара⁹⁶. Все это стало возможным благодаря тому, что двенадцать тысяч тонн сахара приходило из Нидерландов в Германию через Рейн и еще тридцать тысяч тонн, большая часть которых была произведена на Французских Антильских островах, выгружалось в Гамбурге. Несмотря на то что немецкие рафинировщики и торговцы отправляли свой сахар даже в Россию, еще от тридцати до сорока тысяч тонн, вероятно, должно было оставаться в самой Германии для обеспечения домашнего рынка, насчитывающего примерно двадцать миллионов потребителей. Такой объем составляет 1,5–2 килограмма ежегодно в расчете на душу населения, что сравнимо со средним потреблением сахара во Франции того периода⁹⁷.

Уже к концу XVIII века использование сахара в приготовлении сладостей и выпечки, а также в качестве подсластителя для кофе и чая распространилось среди городской буржуазии по всей Западной Европе и Северной Америке, а затем было перенято богатыми сельскими жителями. В Англии сахар употребляли даже слуги⁹⁸.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.