



УДК 635.63

ДО ПИТАННЯ ІСТОРІЇ ПОЯВИ ОГІРКА ТА НІЖИНСЬКОГО ОГІРКОВОГО ПРОМИСЛУ

*Кушніренко А.Г., к.т.н., доц., ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний
інститут»*

*Шевченко Н.О., співробітник ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний
інститут»*

*У статті подана коротка історія появи огірка на території України та міста
Ніжина. Виділені основні етапи ніжинського огіркового промислу.*

Селекція, огірковий промисел, сорт огірка «Ніжинський місцевий».

Історія появи однієї з найбільш поширених овочевих культур в Україні – огірка привертала до себе увагу багатьох дослідників. Так склалося, що термін «огірок» став співзвучним з містом Ніжин. Тому й огірковий промисел розглядатимемо в контексті історії Ніжина. Адже саме на території Ніжинського району Чернігівської області, шляхом народної селекції, було створено особливий сорт огірка «Ніжинський місцевий», який став еталоном засолювального типу. На основі цього сорту розвивався славнозвісний ніжинський огірковий промисел.

Дана тематика звернула на себе увагу багатьох учених. Серед них: Болотських О.С. [1], Жовнер І.М. [3], Онищенко М. [6], Петренко М.П. [7], Позняк О.В. [8], Хареба В.В., Хареба О.В. [10,11].

Відомо, що хімічний склад плодів огірка неоднаковий у різних сортів, міняється він і від умов вирощування. У середньому плоди містять 95-96 % води, 4-5 % сухої речовини, у тому числі 2 % цукру, 1 % азотистих речовин (в основному білків), 0,7 % клітковини, 0,4% золи, 0,1 % жирів. Є в них невелика кількість крохмалю, пектинових речовин, пентозанів, геміцелюлози. Зола складається в основному з фосфору й калію. В огірках є також кальцій, сірка, магній, натрій, залізо, кремній, фтор і ряд мікроелементів (алюміній, марганець, мідь, цинк та інші)

Плоди огірка багаті корисними для організму вітамінами: С (аскорбінова кислота), провітаміном С (каротин), В1 (тіамін), В2 (рибофлавін), біотином, нікотиною, пантотеновою і фолієвою кислотами й хлорофілом, рядом органічних кислот. У насінні огірків є багато масла (більше 30%), яке являється цінним харчовим продуктом. Крім того, огірок – хороше джерело йоду [1, с.6-7].

Цікаво, що вміст вітаміну В2 в огірку більше, ніж у редисці, вітаміну В1 більше, ніж у буряку. А за вмістом йоду огірки перевершують усі інші овочеві культури [13].

Огірок – одна з найдавніших культур у світі. На думку більшості дослідників, батьківщиною огірка є тропічні ліси Індії. Перша письмова згадка про огірки міститься в стародавніх індійських рукописах, яким більше 6000 років. Хоча потрібно зробити поправку: у пам'ятках давньої писемності згадуються дикі огірки, які використовувалися в лікувальних цілях. А вже свідомо вирощувати огірки почали приблизно 4000 років до н.е. І перші культивовані огірки швидше за все з'явилися в Давньому Єгипті та Греції.

Назва «огірок» походить від давньогрецького слова «агурос», яке означає «недозрілий». Огірки є близькими родичами дині, але на відміну від динь, які збирають, коли вони пожовкнуть, жовті, тобто стиглі огірки – неістівні. Вони стають грубими і несмачними. Огірки вживають в їжу якраз незрілими [13].



Опираючись на ономастику, можемо припустити, що огірки на Русі почали вирощувати задовго до IX століття. Справа в тому, що за часів язичництва, у слов'ян був звичай давати дітям імена-обереги. Такими оберегами ставали назви звірів, рослин, явищ природи. Залежно від конкретної ситуації буття родини. Так ось хлопчиків називали «огірками». Саме звідти беруть початок сучасні прізвища: Огурченко, Огуречников та інші з коренем-патронімом «огірок». Найвірогідніше, що огірки на Русь були завезені з Візантії [14].

Перша письмова згадка про огірки періоду Московської держави належить німецькому послу Сигізмунду фон Герберштейну (1528 рік) [2]. В 30-х роках XVII століття схвальний відгук руським огіркам дав німецький мандрівник Адам Олеарій (Ельшлегер) у своєму. «Докладному описі подорожі голштинського посольства в Московію й Персію»[14].

Найвірогідніше, що на території Ніжина огірки вирощували з початку XVII століття. Хрещеним батьком солінь вважають гетьмана Богдана Хмельницького. У його війську було багато греків, які втекли від утисків на батьківщині, захопленій турецьким султаном. Гетьман дозволив їхнім одноплемінникам оселитися у Ніжині, надав їм право на самоврядування та звільнив від податків.

Греки привезли з собою насіння мініатюрних огірків, незаних доти в Україні. У заплаві річки Остер вони вирощували свої дивні овочі й солили їх за невідомим рецептом. Приготовані в такий спосіб хрусткі огірочки виявилися високоякісним продуктом і користувалися в місті великою популярністю [12].

Першим із можновладців, що їх скуштував, був князь Григорій Потьомкін.

1787 року цариця Катерина II відвідала Україну. Потьомкін подбав про те, щоб вона скуштувала Ніжинські огірки, після чого й послідував царський указ: «Впредь неизменно поставлять нежинские огурцы к царскому столу в Петербург!»[15].

Із розширенням кордонів імперії Ніжин залишився осторонь нових торговельних шляхів. Прибутки підприємців зменшилися і греки перебралася до Одеси (туди, завдяки порту, ввозилося багато товарів). За переказами, на знак подяки за багаторічну гостинність греки залишили жителям Ніжина насіння своїх огірків і розкрили секрети їх соління. Так це чи ні, але незабаром чи не на кожному подвір'ї вже вирощували й солили «грецькі» огірки. Поступово, шляхом народної селекції, був створений неперевершений до цього дня сорт огірків «Ніжинський місцевий»

1850 року ніжинський міщанин на прізвище Яресько став піонером огіркового бізнесу. Підприємець виготовив кількадесят бочок «пікуля» на оцті й поїхав із продукцією по ярмарках. Але розорився.

Промислове виробництво солінь започаткували місцеві підприємці Гольденберги. Завдяки їм хрусткий делікатес почали споживати в багатьох містах України. 1879-го огірки скуштували у Москві. Соління з Ніжина почали доправляти також до Копенгагена, Берліна, Парижа, Лондона, Стокгольма. Згодом ніжинські огірки замовляли 56 країн світу [12].

Напередодні першої світової війни в Ніжині солінням огірка займалося 22 фірми. Серед них «Голдіна», «Москаленка», «Коломак». Попит на ніжинські огірки постійно зростав. Але в роки першої світової війни і громадянських воєн виробництво солоних огірків різко впало. У цей час, під виглядом ніжинських огірків, часто продавали інші сорти [9, с.6]. Доречі, це трапляється і сьогодні.

Новим етапом у розвитку ніжинського огіркового промислу було створення на початку 1927 року дослідної селекційної станції, дослідного поля і механізованого засолпункту. Місцева влада, аби не втратити ніжинський сорт огірка, всіляко сприяла його збереженню (виділялися кошти, заборонялося ввозити в Ніжин насіння огірків інших сортів) [3, с.10-11].



**Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
професорсько-викладацького складу, науковців, аспірантів і студентів
«Роль інститутів освіти та науки у формуванні інноваційної культури суспільства»**

Друга світова війна та повоєнні часи, хоч і нанесли значного удару огірковому промислу, проте, не знищили його. Як не прикро, але нинішня ситуація виглядає більш плачевно, адже сорт огірка «Ніжинський місцевий» практично опинився на межі знищення. Необхідно багато зусиль, аби його зберегти, а про інше подбала природа.

Оскільки ґрунти Чернігівщини містять багато іонів срібла, то ніжинські огірки збагачені ними у більшій кількості, ніж у інших регіонах [5, с.36, 56]. Ще одним природним багатством Ніжинщини є вода, збагачена кальцієм, яка надає огіркам особливого хрускоту. Ось чому численні спроби продукувати «справжні Ніжинські огірки» поза межами Ніжина були невдалими [4].

Уперше в науковій літературі вираз «ніжинський огірковий промисел», «огіркова зона» зустрічається у 1930 році у праці О.Каменєва та К.Клименка «Матеріали до вивчення ніжинського огірка та засобів його соління» [9, с.12].

Нажаль, тільки у Ніжинському агротехнічному інституті донедавна велася робота по відродженню ніжинського огіркового промислу. Вагомий внесок у цьому напрямку здійснив Жовнер Іван Михайлович, який все своє життя присвятив дослідженню історії огіркового промислу та обґрунтував шляхи його відродження. Він дав своє визначення ніжинському огірковому промислу, як поняттю, яке включає в себе відомості про:

- найстаріший і найбільш якісний сорт огірка «Ніжинський місцевий» з його історичним минулим, нинішнім кризовим становищем, надзвичайно складним шляхом відродження, його поліпшенням, поверненням на світовий ринок;
- унікальну огіркову зону, яка потребує наукового обґрунтування її унікальності, відродження в умовах ринкових відносин;
- відродження насінництва покращеного ніжинського огірка;
- відроджену на новому науковому технічному і організаційному рівні механізовану технологію вирощування, заготівлі і переробки ніжинських огірків;
- традиції, досвід, особливості, секрети ніжинського промислу;
- наукове, організаційне і пропагандистське забезпечення на шляху відродження, впровадження у виробництво ніжинських огірків [9, с.12].

Таким чином, ми прийшли до висновку, що відродження Ніжинського огіркового промислу та отримання екологічно чистого, високоякісного огірка це справа честі для науковців Чернігівської області.

Дана стаття має на меті нагадати про те, що ніжинський огірковий промисел – це національна стратегія у світовому господарстві в галузі елітного насінництва і проблеми його відродження потребують комплексного державного підходу.

Список літератури

1. Болотских А.С. Технология производства огурцов в открытом грунте и под временными пленочными укрытиями/А.С.Болотских. М., 1988. – 71с.
2. Герберштейн Записки о Московии / Пер. с нем. А.И. Малеина и А.В. Назаренко. Научные комментарии: А.В. Назаренко, А.Л. Хорошкевич, С.В. Думин, М.А. Усманов. — М., 1988. – 430с.
3. Жовнер І.М. Ніжинські огірки та огірковий промисел: історія, досягнення, проблеми та шляхи їх вирішення/І.М.Жовнер. – Ніжин., 2005. – 257с.
4. Іван Галина Незвичайна ягода [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://a7d.com.ua/>
5. Кульський Л.А. Серебрянная вода/ Л.А.Кульский. – К., 1982. – 150с.
6. Онищенко М. Дослідна станція «Маяк» /М. Онищенко// Під прапором Леніна.– 1976.– №179 (8662).- С. 2.
7. Петренко М.П. Аналіз розвитку огіркового промислу на основі сорту Ніжинський місцевий / М.П. Петренко, О.В. Позняк // Інф. листок.– Чернігів: ЦНТЕІ, 2007.– № 6-2007.– 15 с.

СЕКЦІЯ 1

«Інформаційно-технологічне суспільство в змісті сучасної освіти» «Моделі розвитку технічних інновацій в змісті сучасної освіти»»



8. Позняк О.В. Ніжинський огірковий промисел на основі місцевого сорту: історичний аспект / О.В.Позняк // Історія освіти, науки і техніки в Україні: Матеріали п'ятої конф. молодих учених та спеціалістів (з нагоди 125-річчя створення Полтавського ін-ту АПВ ім. М.І. Вавилова УААН) 28 травня 2009 р./ УААН, ДНСГБ; редкол. В.А. Вергунов та ін.– К., 2009.– С. 152-154.
9. Рекомендації по технології вирощування Ніжинських огірків (для фермерів, бізнесменів, спеціалістів Ніжинської огіркової зони)/підготували. Жовнер І.М., Лукач В.С., Скрипка А.І., Лавська Н.В., Ярош С.П., Слоницька Н.В. – Ніжин., 2004. – 59с.
10. Хареба В.В. Історичні аспекти проблеми і перспективи Ніжинського огірка / В.В. Хареба, О.В. Хареба, О.В. Позняк. – К.: Аграрна наука, 2012. – 138 с.
11. Хареба В.В. Сорт огірка Ніжинський місцевий збережено. Дослідження тривають / В.В. Хареба, О.В. Хареба, О.В. Позняк, М.П. Петренко//Овочівництво і баштанництво. – Харків., 2011. – С.45 – 54.
12. Цалик Станіслав Хрещеним батьком ніжинських огірків є Богдан Хмельницький [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gazeta.ua/articles/history/hreschenim-batkom-nizhinskih-ogirkiv-e-bogdan-hmelnickij/474249>
13. <http://korysne.ostriv.in.ua/publication/code-43A09BD6CA1B5/list-131C2269327>
14. http://spil.ucoz.ua/load/khrumka_istorija_pro_ogirok/1-1-0-169
15. <https://sites.google.com/site/nizinskijogirkovijpromisel/home/legendi-pro-nizinskij-ogirok>

В статье представлена краткая история появления огурца на территории Украины и города Нежина. Выделены основные этапы становления нежинского огуречного промысла.

Ключевые слова: селекция, огуречный промысел, сорт огурца «Нежинский местный».

This article provides a brief history of the emergence of cucumber in Ukraine and city Nizhin. The basic stages of Nezhin cucumber trade.

Keywords: breeding, craft of cucumber, cucumber variety «Nizhin local».