

«ЦВЕТОК СОЛНЦА» В КАЖДОМ ДОМЕ

Т.В.Масалитина

Неизменным продуктом, без которого не обойтись ни в крестьянской избе, ни в городском доме, по праву является подсолнечное масло. Блинчики, пирожки, оладьи... Что бы делали без них хлебосольные хозяйки? Неоценимую помощь в этом русским кулинарам и промышленникам оказала и оказывает Белгородчина.

Зачинателем производства масла из семян подсолнечника считают в России крепостного крестьянина Алексеевской вотчины графа Шереметева под Белгородом Даниила Семеновича Бокарева. Высланный из села Серебряные Пруды Тульской губернии (ныне Московской области) в Алексеевку за какую-то провинность, Даниил Бокарев показал себя настоящим изобретателем.

В статье помещика Бирюченского уезда Африкана Терентьева, опубликованной в 1860 году в журнале Московского общества сельских хозяев сообщалось: «...В год 1829 некто Бокарев... вздумал для пробы посеять в своем огороде весьма небольшое количество семян подсолнечника. Когда подсолнечник вырос, он их ополол и в конце лета получил семена. Бокарев испытал семена пробить на ручной маслобойке и, к радости своей, получил превосходное масло, какого он никогда не видывал и какого здесь не было в продаже».

Деревянный винтовой пресс для отжима масла позволил Бокареву сеять все больше подсолнечника и пустить часть полученного продукта для продажи. Кстати, в середине XIX века в Англии тоже стали разводить подсолнечник, но с целью производства из его стеблей тончайших нитей для ткацкого производства, а в России развивалось производство подсолнечного масла. Посевы увеличивались из года в год, а белгородские почвы этому весьма благоприятствовали. Для получения высокого урожая нужно было знать несколько нехитрых правил, которые обеспечивали плодородность культуры. Во-первых, сеять подсолнечник на поле после ржи, так как после гречихи он будет давать пустоцвет. Во-вторых, обязательно пахать земли по осени. В-третьих, использовать для посева мелкий масляничный сорт, с крупными семенами серого цвета. В-четвертых, срок посева подсолнечника продол-

жался до середины сентября, и уборка производилась либо путем срезания семенных шапок или вырубкой топорами стеблей растений. Переработка семян велась первоначально вручную, и лишь в 1833 году в слободе Алексеевке неким Папушиным была выстроена первая конная маслобойня. В 1834 году маслобойный завод построил и Даниил Бокарев.

Принцип устройства рабочего механизма на заводах с конной тягой был одинаков: двигателем служила животная сила — лошадь, а употребляемые прессы были исключительно винтовыми. Сначала семена просушивались в сушильных печах, затем «обрушивались» на гречневых краспорухах для отделения шелухи от зерна, после чего поступали на фалевание — механическое растирание твердыми камнями в специальном устройстве. Для достижения высокого качества дробления семенную массу периодически смачивали теплой водой. Затем тесто поджаривалось в огромных чугунных сковородах, специально отливаемых для маслобоен. Работники деревянными лопатками беспрерывно помешивали содержимое. Почти созревшая для отжима масса сбрасывалась в огромный ящик, выстланный внутри суконной оберткой. После этого начиналось прессование. Для работников маслобойни это был обычный процесс, в котором непосвященные усматривали чудодейство: из-под прессы сверкающей струей вытекала янтарная жидкость — прекрасное подсолнечное масло.

Продукт пользовался у покупателей в России и за рубежом невероятным спросом, поэтому постоянно росло производство. Совершенствовались технологии, появлялись новые заводы. Уже к концу 1854 года в районе Алексеевки действовало 36 конных маслобойных заводов, а к 1860 году их число в уезде возросло до 160.

Модель завода, построенного Бокаревым, была показана на Воронежской сельскохозяйственной кустарно-промышленной выставке, вызвав у присутствующих полный восторг. Открытие Бокарева вызывает и поныне глубокий интерес.

«Цветок солнца», снабдивший наш стол прекрасным продуктом, нельзя не связать в памяти поколений с белгородцем Даниилом Семеновичем Бокаревым.

Маслобойный пресс для подсолнечника. Макет. XX в.

