

Българското градинарство – пращинка в световната съкровищница на знания, умения и занаяти

Автор(и): доц. д-р Славка Калъпчиева, ИЗК "Марица" Пловдив

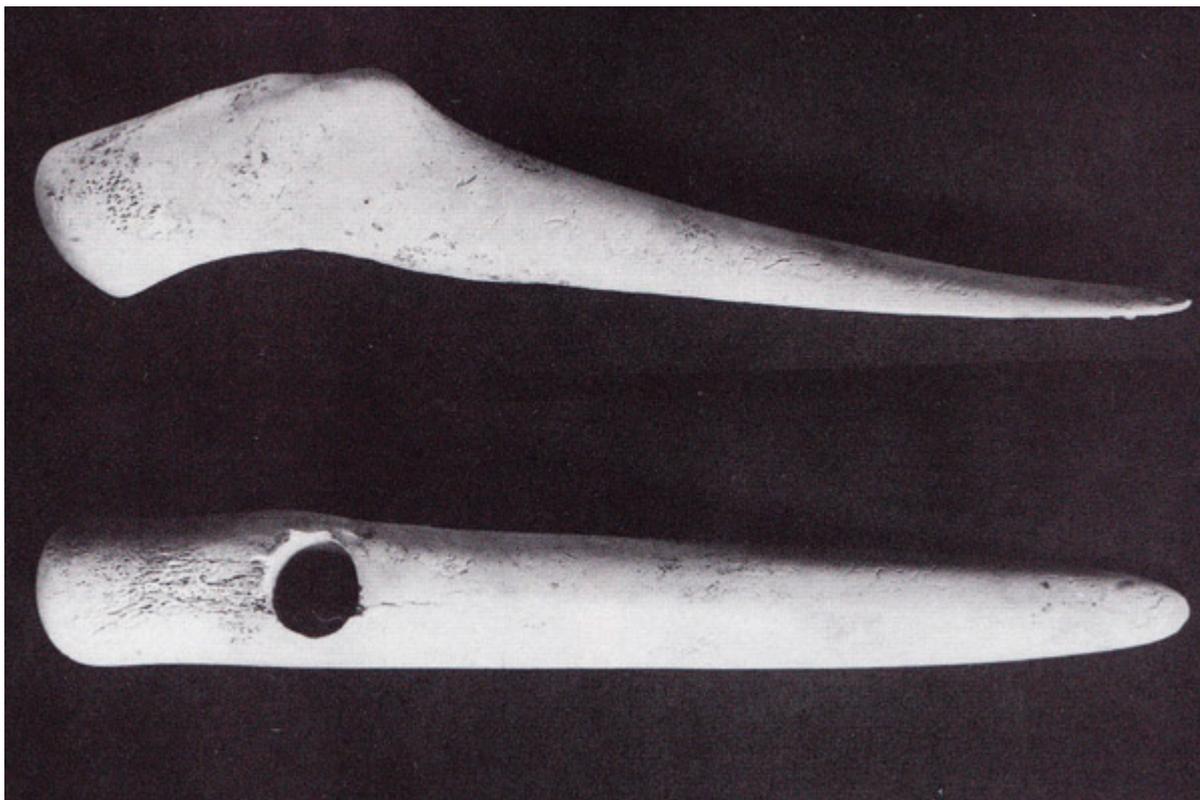
Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024



Проф. д-р Стефан Бъчваров в „ Българското градинарство - Исторически бележки“ казва: „Сред приноса на нашия народ в световната съкровищница на знания, умения и занаяти особено място заема и развитието на градинарството. На основата на градинарските постижения на народите, населявали нашите земи от древността, се е създадала специфична култура за производство на зеленчуци и зеленчукови семена, която обогатявана и приспособявана към нашите агроклиматични условия е пренесена и в други страни.“

Според многобройни исторически паметници отглеждането и използването на зеленчуковите растения за храна е било известно на културните народи.

Траките са най-старите обитатели на нашите земи. Освен храбри войни те са отглеждали предимно житни, някои овощни видове и по-малко зеленчуци.



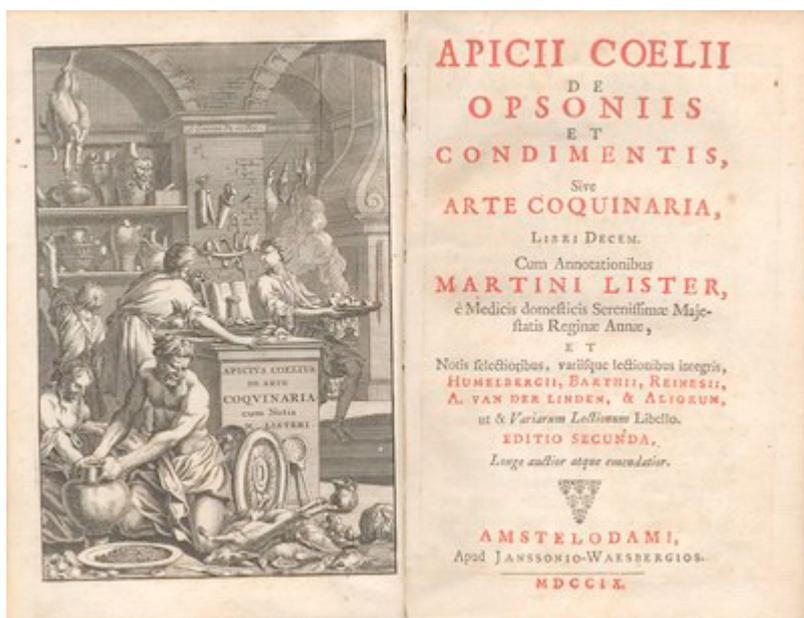
Соха

В праисторическия некропол при Девня археолозите са открили "соха" от еленов рог - най-ранното ровещо и набраздяващо оръдие на земеделския труд.



Модел на сърп, изработен от злато

Намерен е метален сърп, близък по форма с днешния. Първите данни за зеленчукопроизводство по нашите земи съществуват от Римско време. Римляните не са познавали картофите, нито са знаели какво е домати. Но са произвеждали доволно количество лук, чесън, ряпа, моркови, праз, грах и леща. „Лещата въобще е била на специална почит, защото се е смятала за храната, която дава сила“.



За готварското изкуство

Освен от археологически разкопки тези данни достигат до нас и от фрески, запазени в римските вили (КОЛУМЕЛА), в сцени, които отразяват пиршествата, от мозайки и от един кулинарен трактат на Апиций, живял по времето на Тиберий, което е първата половина на I век сл. Хр., а трактатът му се нарича „За готварското изкуство“.

За развитието на земеделието има богати сведения в най-значимото произведение на книжнината ни през X век „Шестоднев“ на Йоан Екзарх Български. От това време е и един от фундаменталните паметници на градинарската култура – анонимната византийска енциклопедия „Геопоники“.

Наследството на българските градинари до днес

В края на Първото и през Второто българско царство с въвеждането на християнския обряд-пост, се обяснява наличието на множество сведения за производство на зеленчуци по българските земи. В средновековната църковна иконопис „Тайната вечеря“ в Боянската църква са изобразени някои зеленчуци – ряпа, праз, чесън.

В Османската империя, почти до Освобождението на България, земеделското стопанство се развива, но изостава значително от земеделието на другите страни в Западна Европа. Въпреки това потреблението на зеленчуци нараства, между зеленчукопроизводителите се появява конкуренция, която налага създаването на градинарски „еснафи“- професионални организации. Според официалните кадийски регистри в София през XVII, XVIII и XIX в. съществували 63 еснафа. Под № 17 е записан „Зарзаватчийски еснаф, само от рая-българи, които продавали зеленчук: лук кромид, магданоз, спанак и пр., наречен официално от властите „ЗАРЗАВАТЧИЯН“ или „СЕБЗАРЗАВАТЧИЯН“.

От османски източници (главно от правилниците за налози и мита) и от регистрите за населението и притежаваната и облагана с данъци земя се вижда, че населението е произвеждало значително количество зеленчуци, част от които продава на пазара и затова плаща пазарна такса – БАЧ.

ЗАКОН ЗА ПАЗАРНИЯ БАЧ НА ВЕЛИКО ТЪРНОВО от XVIв. гласи:

„...Ако дойдат на пазар в посочената касаба Търново зарзават и лук, от кола с четири колела се вземат четири акчетабач, а от кола с две колелета – две акчетабач.

През първите две десетилетия от Освобождението на България характерът на производството не се е променил. Ето какво пишат в рапортите си обществените агрономи (НАДЗИРАТЕЛИ) през деветдесетте години: Н. Н. Попов (1896г., Бургас) „...зеленчуковите градини са разположени покрай реки и чешми и

дадоха много и разни видове зеленчуци...“; Ж. Жеков (1911г., Варна) „...ЗЕЛЕНИЧАРСТВОТО се развива в ниски крайречни места, .. Окръгът не е лишен от подобни места..“; Х. Абаджиев (1896 г., Плевен) „... Зеленарството в Плевенски окръг е доста развито..., започва и завършва по най-обикновен начин, когато времето се стопли.“

Става ясно, че през XVIII и XIX в. още преди Освобождението, е започнало отглеждането на пипер и фасул и пренесените от Америка домати и картофи, от Западна Европа – цикория, различни видове зелеви, без главесто зеле и др. Масово се употребяват свободно растящи растения – киселец, лапад, лобода и глухарче. Зеленчуците се отглеждат при поливни и неполивни условия с традиционна и примитивна агротехника. Методи за ускоряване на производството се прилагат единствено при производството на разсада - кошници, стари съдове и др., напълнени с угнил тор и поставени под навеси. Сортовете са смес или популации. Семената се произвеждали самостоятелно и се обменяли между градинарите.

Френският пътешественик Жак Шено, пътувал през 1576 г. по Тракия казва: „... във всяка градина има дървено колело, въртящо се от кон, който не е воден от никого...Той изтегля водата от голям изкоп, а същата вода се разлива според желанията на градинарите..“



Готов за пазара зеленчук, Унгария, 30-те г. на XX в.

Поради обезлюдяване на обширни територии в Балканския полуостров, завоювани от османците масово се разпространява ГУРБЕТЧЕЙСТВОТО (групово упражняване на определен занаят). Така "...като изучили градинарското изкуство в Цариград, те (лясковските гурбетчии) 3500 души (в „Македония“-1856) излизат в нови райони – Брашов, Букурещ (Румъния), Яш-столица на васалното княжество Молдова; Белград, Смедерево, Крагувац (Сърбия-1853 г.); Загреб (Хърватска); 1887 г. (бел. ав. Цани Гинчев) близо до Петербург, в Омск, Новосибирск (Русия); по-късно 1905 г. -в околностите на Ташкент (Узбекистан), Германия, Франция, Полша, Италия, Чехия. За чешкия народ българският градинар става символ на трудолюбие, което е увековечено от много поговорки: „Трудолюбив като българин“, „Трепе се като българин“, „Българин и кон почивка не знаят“. Първата група български градинари заминава за Америка през 1901 г. и според в. „Български градинар“ през 1930 г. там работят 221 градинари в САЩ, 367 в Канада, 1027 в Аржентина , 222 в Уругвай. За отдалечената Австралия заминават за първи път през 1928 г. и най-много градинари има в гр. Вирджиния на 40-50 км от Аделаида.

Специално е място на българските градинари в Унгария. Има сведения за първата задруга от 1860 г в паланката Медусе–Банатско. След едно проучване от 1888 г. И. Гешов съобщава, че според официалната статистика 5457 градинари в 329 задруги са излезли за Австро-Унгария. Унгарските изследователи на българското градинарство в Унгария изтъкват безспорната заслуга на българските градинари за превръщането на дребното унгарско и дребностоковото зеленчукопроизводство в стабилно!



Паметник-чешма–български градинар със съпругата и детето си, Унгария

Българите са и тези, които въвели патладжана като култура в Унгария. Приносът на родните градинари не останал неоценен от властите. В Будапеща, в 14-и район, където живеели най-много българи, улици са кръстени „Български градинар“, „Чушка“, „Патладжан“. Поставен е и надпис в памет на родните градинари.



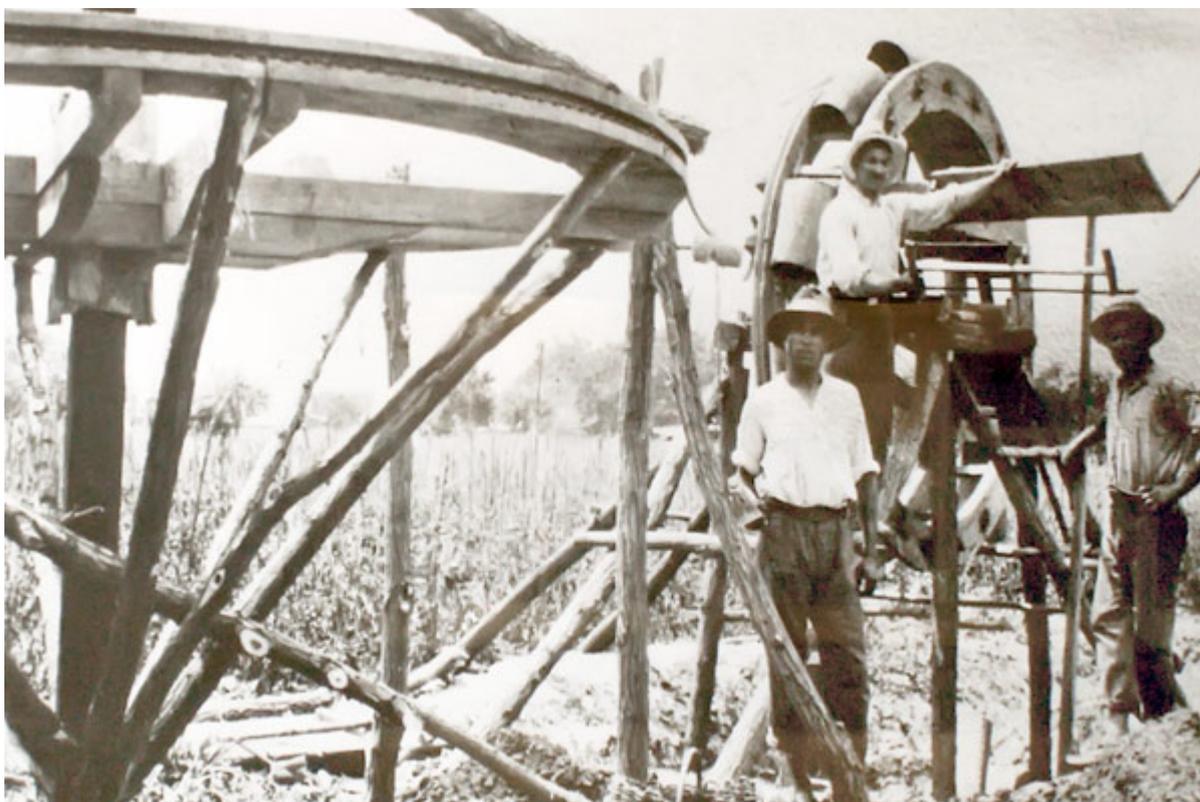
На пазар във Виена – градинари от Поликрайще в Австрия

Опитът на постоянно разрастващата се градинарска емиграция показва, че българските градинари са се справяли успешно с тази изключително важна и трудна задача– разработването и приспособяването на технология за стоково производство на зеленчуци към различни географски райони.

Ето и някои оригинални практики: Основният принцип, който спазват българските градинари при отваряне на нови градини е: „Като правиш градина, обръщай се назад. Докато виждаш фабричните комини, забивай коловете. По-надалеч не отивай.“ Следвайки това неписано правило, българите постепенно образуват пръстени от зеленчукови градини около почти всички по-големи градове.

При избора и подготовката на площите те са предпочитали крайречни долини, надзаливни тераси със свежи, богати почви и недълбоки подпочвени води; изкоренявали са дървета и храсти, събирали

сакамъни и растителни остатъци, коригирали са деретата, изграждали са диги.



Строеж на долап. Турция, 30-те г. на XX в.

Водата за напояване се е добивала по два начина – чрез течаща вода (салма) и чрез водно колело (долап). Заслугата на нашите майстори-градинари е в усъвършенстването на системата от долапите и най-вече да свързват добиваната вода със система от водоразпределителни канали – кавали (бразди) и фитарии. Благодарение на опита, те с голяма точност определяли поливната норма и междуполивните срокове, различни за отделните култури и според фазата от развитието им.



Музей на гурбетчийското градинарство – Лясковец

Торенето с оборски тор, събирането, компостирането, сроковете и начини на внасяне са променени, само че тогава се е разнасят с тарги или кошници.

Според Ц. Гинчев към 25-ти март градинарите засявали разсад в парници, като използвали семена, рътени по един от трите начина: в конски сгорещен пресен тор, в корита с прегорял тор и в пещ. В средата на 19 в. са познавали различни култивационни съоръжения.

Българските градинари стриктно спазват някои основни правила на агротехниката: Сроковете за сеитба - ранно зеле, алабаш, цвекло, пипер, патладжан, а по-късно – каба лук и праз; Следвали краставици, които с тиквичките форсирани в топли лехи и гнезда. През вегетацията за ускоряване на узряването прищипвали върховете на тиквовите-стимулират образуване и бърз растеж на разклонения от първи и втори ред; при домати и патладжана прищипвали върхове за определен брой завръзи и култучене на странични разклонения при домати. Домати и вейков фасул привързвали на колове. Окопавали, шербетували; Уплътнено използвали земята чрез: отглеждане на две и повече култури – едно след друго; едновременно във фитарията е по-бавно развиващата се култура, а по квалите по-бързите – салати, моркови, репички; чрез уплътняване на всички напоителни вади.

Неразривно свързано с българското градинарството е производството на зеленчукови семена

Пионери в семепроизводството са градинарите от Лясковец, чиито усилия са насочени към повишаване на зимоустойчивостта на някои топлолюбиви култури и сухоустойчивостта. Установили са предимствата на есенно засаждане на щеклингите на голям брой двугодишни култури – зеле, лук, праз, магданоз и невъзможността за засаждане в този срок на по-взискателните към топлина – целина, моркови, ряпа. Широко известни са Моско Калинков и дядо Маринко от Лясковец, създатели и разпространители на отглежданите и досега ран сорт пипер Калинков и известния от близкото минало сорт Маринковски. Никак не е случаен фактът, че основният сорт лук е Лясковски и Самоводска каба. Най-важно е, че те са произвеждали и продавали семена с високи посевни качества и автентичност. Сортове, разпространявани след Освобождението са: Лук: Лясковски, Самоводска каба; зеле: Ликоришко бяло, Ликоришко сиво, Бузовско, Марнополско, Лемско, Кьосе Плоешко, Новосадско, Моноканка; пипер: Калинков и Маринков, Шипка (Джулунска).



Пред магазина за семена на Бонев и Аврамчев в Братислава

Основни семепроизводствени фирми регистрирани през са: 1855г. -“Стефан Н. Бояджиев” с 10 т семена от пипер, зелеви–10 т, магданоз – 500-600кг, праз 5-10 т, домати -500-600 кг, грах около 20 т, спанак-15-20 т, краставици 3-5 т; 1865 “Христо Г. Кочемидов”; БАНКА”Д.А. Буров и сие”, станция, рег. 1935; “Стоян

Капнилов и син”, и др. Българското Земеделско Дружество създава през 1937 г семепроизводствено стопанство в с. Прослав, Пловдивско с 485 дка земя.

Износ на зеленчукови семена през 1894 и 1895 г.

Продукти	1894 г.			1895 г.		
	т	стойност в лв.		т	стойност в лв.	
		общо	за 100 кг		общо	за 100 кг
Сухи зеленчуци /лук, чесън, бамбя и др./	165,7	96 424	58,15	135,4	114 710	87,71
Градинарски семена, в т.ч.	97,1	216 882	223,26	23,9	113 881	476,73
за Румъния						
сухи зеленчуци	94,0	38 240	—	27,1	56 223	—
градинарски семена	45,8	181 614	—	14,0	93 431	—
грозде	11,7	32 647	—	154,2	31 953	—
за Сърбия						
градинарски семена	0,5	1636	—	0,8	2204	—

В периода между Първата и втората световна война през 1922 г. се приема закон за насърчаване на селското стопанство, през 1932 се изработва правилник за сортовото семепроизводство в страната и едва през 1942 г. в резултат от усилията на колективите от Института по градинарство в Пловдив, Катедрата по градинарство при агрономо-лесовъдния факултет и Българския Градинарски Професионален Съюз се приема първият в историята на страната Закон за семепроизводство.

Развитието на зеленчукопроизводството между двете световни войни се разделя на два периода – възстановяване и подем. Площта на зеленчукови култури през 1937 г. нараства с 57%, а общото производство над 2.1 пъти, през 1943 – съответно с 35,2%. Един от важните фактор за подема е създаването на две образцови земеделски училища в Садово и Русе през 1883 г., а в началото още на 20 век и в Плевен, Кюстендил, Пазарджик, Видин и първи земеделски опитни станции: 1903 г. – Садово; 1903 г. – Образцов чифлик край Русе; 1910 г. Софийска опитна станция; 1921 г. Агрономически факултет към софийския университет; 1935 г. Катедра по градинарство; 1930 г. Държавна земеделска станция с отдел по Зеленчукопроизводство в Пловдив.

Обобщавайки, можем да кажем, че до нас са достигнали както някои оригинални практики, основа на съвременната агротехника, така и сортове доказали се през вековете: пипер: Калинков, Джулюнска шипка; лук: Лясковски, Самоводска каба; зеле: Ликоришко, Кьосе; домати: Едър розов, Едър червен; ряпа: Зимна бяла и черна; фасул: Райкин, Рогач.



„Пазар в Пловдив“, 1885, Мърквичка - Етнографски музей, Пловдив

И нека завършим с една мисъл на Цани Гинчев, написал първия учебник „Катахизис на земеделието“ през 1870 г.: „Нигде не може да се види тъй явно бързото растене на растенията, както в градината. Градинарина като спи в градината си, нощем чува как расте лука му; лукът като се полее изправя си перата и плющи като кога са скърши суха пръчка. Вечер градинарина забелязва до где е достигнала пяната на водата на поляния лук и сутре види, че от тая пяна три пръста нагоре е израсло ново сърдце на стръка, което е нежно и белизняво, защото не го е озарило благодатното слънце, да го напои с ялната зеленина на хлорофила“.

снимки: Музей на гурбетчийското градинарство – Лясковец