

Βουλγαρική κηπουρική – μια κουκκίδα σκόνης στον παγκόσμιο θησαυρό γνώσης, δεξιοτήτων και τεχνών

Автор(и): доц. д-р Славка Καλътчиева, ИЗК "Μαριца" Πловдив

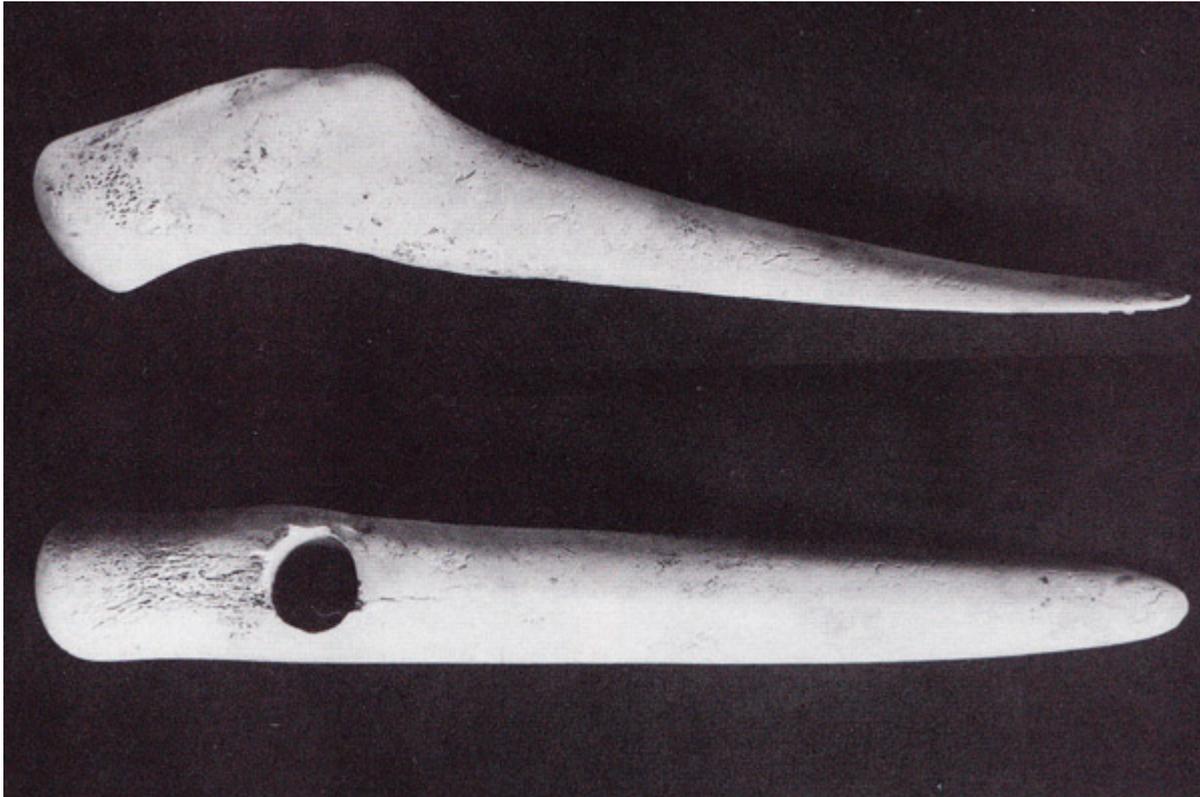
Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024



Ο Καθ. ΔΔ Στέφαν Μπάτσβαροφ στο «Βουλγαρική Κηπουρική – Ιστορικές Σημειώσεις» αναφέρει: «Μεταξύ της συνεισφοράς του λαού μας στον παγκόσμιο θησαυρό γνώσης, δεξιοτήτων και τεχνών, ιδιαίτερη θέση κατέχει η ανάπτυξη της κηπουρικής. Στη βάση των κηπουφάντουργικών επιτευγμάτων των λαών που κατοίκησαν τις χώρες μας από την αρχαιότητα, δημιουργήθηκε μια συγκεκριμένη κουλτούρα για την παραγωγή λαχανικών και σπόρων λαχανικών, η οποία, εμπλουτισμένη και προσαρμοσμένη στις αγροκλιματικές μας συνθήκες, μεταφέρθηκε και σε άλλες χώρες».

Σύμφωνα με πολυάριθμα ιστορικά μνημεία, η καλλιέργεια και χρήση φυτών λαχανικών για τροφή ήταν γνωστή σε πολιτισμένους λαούς.

Οι Θράκες είναι οι αρχαιότεροι κάτοικοι των χωρών μας. Εκτός από το ότι ήταν γενναίοι πολεμιστές, καλλιεργούσαν κυρίως δημητριακά, κάποια είδη σπυροφόρων και σε μικρότερο βαθμό λαχανικά.



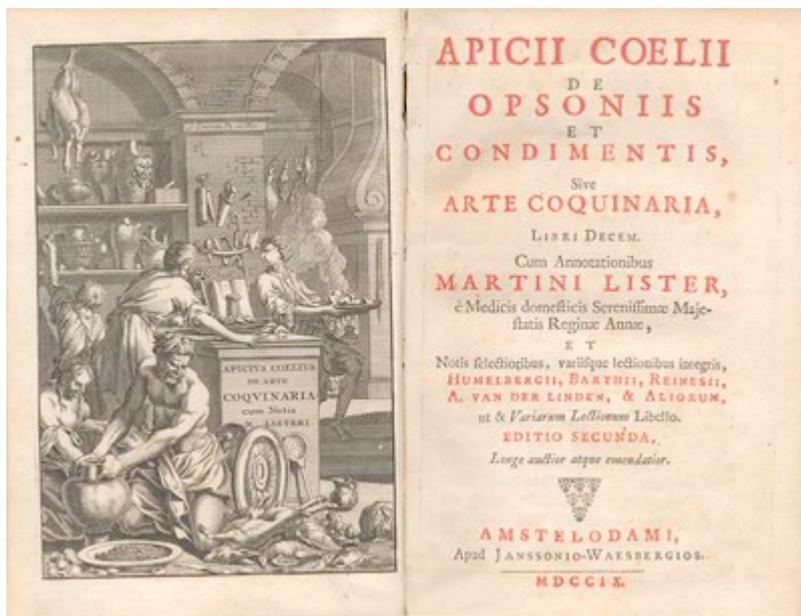
Σόχα (άροτρο)

Στο προϊστορικό νεκροταφείο κοντά στο Ντέβνια, οι αρχαιολόγοι ανακάλυψαν μια «σόχα» από κέρατο ελαφιού – το αρχαιότερο εργαλείο σκάψιμο και αλέτρισμα της γεωργικής εργασίας.



Μοντέλο δρεπανιού από χρυσό

Έχει βρεθεί μεταλλικό δρεπάνι, παρόμοιο σε σχήμα με το σημερινό. Τα πρώτα στοιχεία για την παραγωγή λαχανικών στις χώρες μας χρονολογούνται από τη ρωμαϊκή εποχή. Οι Ρωμαίοι δεν γνώριζαν πατάτες, ούτε ήξεραν τι ήταν ντομάτες. Αλλά παρήγαγαν επαρκείς ποσότητες κρεμμύδια, σκόρδο, γογγύλια, καρότα, πράσα, μπιζέλια και φακές. «Οι φακές γενικά είχαν ιδιαίτερη εκτίμηση, γιατί θεωρούνταν η τροφή που δίνει δύναμη».



Περί της Τεχνικής της Μαγειρικής

Εκτός από τις αρχαιολογικές ανασκαφές, αυτές οι πληροφορίες μας έχουν φτάσει και από τοιχογραφίες που διασώζονται σε ρωμαϊκές βίλες (COLUMELLA), σε σκηνές που απεικονίζουν συμπόσια, από ψηφιδωτά και από μια μαγειρική πραγματεία του Απικίου, που έζησε την εποχή του Τιβέριου, δηλαδή στο πρώτο μισό του 1ου αιώνα μ.Χ., και η πραγματεία του έχει τον τίτλο «Περί της Τεχνικής της Μαγειρικής».

Υπάρχει άφθονη πληροφόρηση για την ανάπτυξη της γεωργίας στο σημαντικότερο έργο της λογοτεχνίας μας του 10ου αιώνα, το «Εξαήμερο» του Ιωάννη του Εξάρχου της Βουλγαρίας. Από αυτή την περίοδο χρονολογείται και ένα από τα θεμελιώδη μνημεία της κηπουφαντουργικής κουλτούρας – η ανώνυμη βυζαντινή εγκυκλοπαίδεια «Γεωπονικά».

Η κληρονομιά των Βουλγάρων κηπουρών μέχρι σήμερα

Στο τέλος της Πρώτης και κατά τη Δεύτερη Βουλγαρική Αυτοκρατορία, με την εισαγωγή του χριστιανικού τελετουργικού της νηστείας, εξηγείται η παρουσία πολυάριθμων αναφορών στην παραγωγή λαχανικών στις βουλγαρικές χώρες. Στη μεσαιωνική εκκλησιαστική εικονογραφία της «Τελευταίας Δείπνου» στην Εκκλησία του Μποϊάνα, απεικονίζονται κάποια λαχανικά – γογγύλι, πράσο, σκόρδο.

Στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, σχεδόν μέχρι την Απελευθέρωση της Βουλγαρίας, η γεωργία αναπτύχθηκε, αλλά υστέρησε σημαντικά πίσω από τη γεωργία άλλων χωρών της Δυτικής Ευρώπης. Παρόλα αυτά, η κατανάλωση λαχανικών αυξήθηκε· προέκυψε ανταγωνισμός μεταξύ των κηπουρών, που καθιστούσε απαραίτητη τη δημιουργία κηπουφαντουργικών «συντεχνιών» – επαγγελματικών οργανώσεων. Σύμφωνα με επίσημα μητρώα καθή στη Σόφια, κατά τον 17ο, 18ο και 19ο αιώνα υπήρχαν 63 συντεχνίες. Υπό τον αριθμό 17 καταγράφεται η «Συντεχνία των κηπουρών, μόνο από γεαγα-Βούλγαρους, που πωλούσαν λαχανικά: κρεμμύδια, μαϊντανό, σπανάκι κ.λπ., επίσημα ονομαζόμενη από τις αρχές «ZARZAVATCHIYAN» ή «SEBZARZAVATCHIYAN».

Από οθωμανικές πηγές (κυρίως από κανονισμούς για φόρους και δασμούς) και από μητρώα του πληθυσμού και της κατεχόμενης και φορολογούμενης γης, είναι φανερό ότι ο πληθυσμός παρήγαγε σημαντικές ποσότητες λαχανικών, μέρος των οποίων πωλούνταν στην αγορά και γι' αυτό πληρωνόταν τέλος αγοράς – BACH.

Ο ΝΟΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΑΓΟΡΑΣ BACH ΣΤΟ ΒΕΛΙΚΟ ΤΑΡΝΟΒΟ από τον 16ο αιώνα αναφέρει:

«...Εάν λαχανικά και κρεμμύδια έρθουν στην αγορά στην εν λόγω πόλη Τάρνοβο, από ένα άμαξα με τέσσερις τροχούς θα ληφθούν τέσσερα ακσε bach, και από ένα άμαξα με δύο τροχούς – δύο ακσε bach.»

Στις δύο πρώτες δεκαετίες μετά την Απελευθέρωση της Βουλγαρίας, η φύση της παραγωγής δεν άλλαξε. Να τι έγραφαν οι δημόσιοι αγρονόμοι (ΕΠΟΠΤΕΣ) στις αναφορές τους τη δεκαετία του 1890: Ν. Ν. Πόποφ (1896, Βούργας) «...οι κήποι βρίσκονται κατά μήκος ποταμών και πηγαδιών και παρήγαγαν πολλά και διάφορα είδη λαχανικών...»· Ζ. Ζέκοφ (1911, Βάρνα) «...Η ΚΗΠΟΥΡΙΚΗ αναπτύσσεται σε χαμηλές παραποτάμιες περιοχές, .. Η περιφέρεια δεν στερείται από τέτοια μέρη..»· Χ. Αμπατζίφ (1896, Πλέβεν) «...Η κηπουρική στην περιφέρεια Πλέβεν είναι αρκετά καλά αναπτυγμένη..., αρχίζει και τελειώνει με τον πιο συνηθισμένο τρόπο, όταν ο καιρός ζεσταίνεται.»

Γίνεται σαφές ότι τον 18ο και 19ο αιώνα, ακόμη και πριν την Απελευθέρωση, είχε αρχίσει η καλλιέργεια πιπεριάς και φασολιών, καθώς και ντομάτας και πατάτας που ήρθαν από την Αμερική, και από τη Δυτική Ευρώπη – ραδίκι, διάφορες καλλιέργειες λάχανου, εκτός από το κεφαλολάχανο, κ.λπ. Χρησιμοποιούνταν ευρέως άγρια φυτά – οξαλίδα, λάπαθο, ατροφαξίς και πικραλίδα. Τα λαχανικά καλλιεργούνταν υπό ποτιστικές και μη ποτιστικές συνθήκες με παραδοσιακή και πρωτόγονη αγροτεχνία. Μέθοδοι για την επιτάχυνση της παραγωγής εφαρμόζονταν μόνο στην παραγωγή σπορόφυτων – καλάθια, παλιά δοχεία, κ.λπ., γεμάτα με καλά σαπισμένο κοπριά και τοποθετημένα κάτω από υπόστεγα. Οι ποικιλίες ήταν μείγματα ή πληθυσμοί. Οι σπόροι παράγονταν ανεξάρτητα και ανταλλάσσονταν μεταξύ των κηπουρών.

Ο Γάλλος ταξιδιώτης Ζακ Σενώ, που ταξίδεψε στη Θράκη το 1576, λέει: «...σε κάθε κήπο υπάρχει ένα ξύλινο τροχό, που γυρίζει από ένα άλογο που δεν το οδηγεί κανείς...Τραβάει νερό από μια μεγάλη εκσκαφή, και αυτό το νερό διανέμεται σύμφωνα με τις επιθυμίες των κηπουρών..»



Λαχανικά έτοιμα για την αγορά, Ουγγαρία, δεκαετία 1930

Λόγω της αποπληθυσμού τεράστιων εδαφών στη Βαλκανική Χερσόνησο που κατακτήθηκαν από τους Οθωμανούς, το GURBETCHIYSTVO (συλλογική πρακτική συγκεκριμένης τέχνης) εξαπλώθηκε σε μεγάλη κλίμακα. Έτσι «...έχοντας μάθει την τέχνη της κηπουρικής στην Κωνσταντινούπολη, αυτοί (οι εποχιακοί μετανάστες εργαζόμενοι του Λιάσκοβετς) – 3.500 άτομα (εφημερίδα «Μακεδονία» – 1856) – μετακινήθηκαν σε νέες περιοχές – Μπρασόβ, Βουκουρέστι (Ρουμανία), Ιάσιο – πρωτεύουσα του υποτελούς πριγκιπάτου της Μολδαβίας· Βελιγράδι, Σμεντέρεβο, Κραγκούγιεβατς (Σερβία – 1853)· Ζάγκρεμπ (Κροατία)· το 1887 (σημείωση συγγραφέα Τσάνι Γκίντσεφ) κοντά στην Αγία Πετρούπολη, στο Ομσκ, Νοβοσιμπίρσκ (Ρωσία)· αργότερα το 1905 – στην περιοχή του Τασκένδ (Ουζμπεκιστάν), Γερμανία, Γαλλία, Πολωνία, Ιταλία, τα τσεχικά εδάφη. Για τον τσεχικό λαό, ο Βούλγαρος κηπουρός έγινε σύμβολο της εργατικότητας, που έχει απαθανατιστεί σε πολλές ρήσεις: «Εργατικός σαν Βούλγαρος», «Δουλεύει σαν Βούλγαρος», «Ένας Βούλγαρος και ένα άλογο δεν ξέρουν ανάπαυση». Η πρώτη ομάδα Βουλγάρων κηπουρών αναχώρησε για την Αμερική το 1901 και, σύμφωνα με την εφημερίδα «Βούλγαρος Κηπουρός», μέχρι το 1930 υπήρχαν 221 κηπουροί που εργάζονταν στις ΗΠΑ, 367 στον Καναδά, 1