

Horticultura búlgara – una mota de polvo en el tesoro mundial de conocimientos, habilidades y oficios.

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

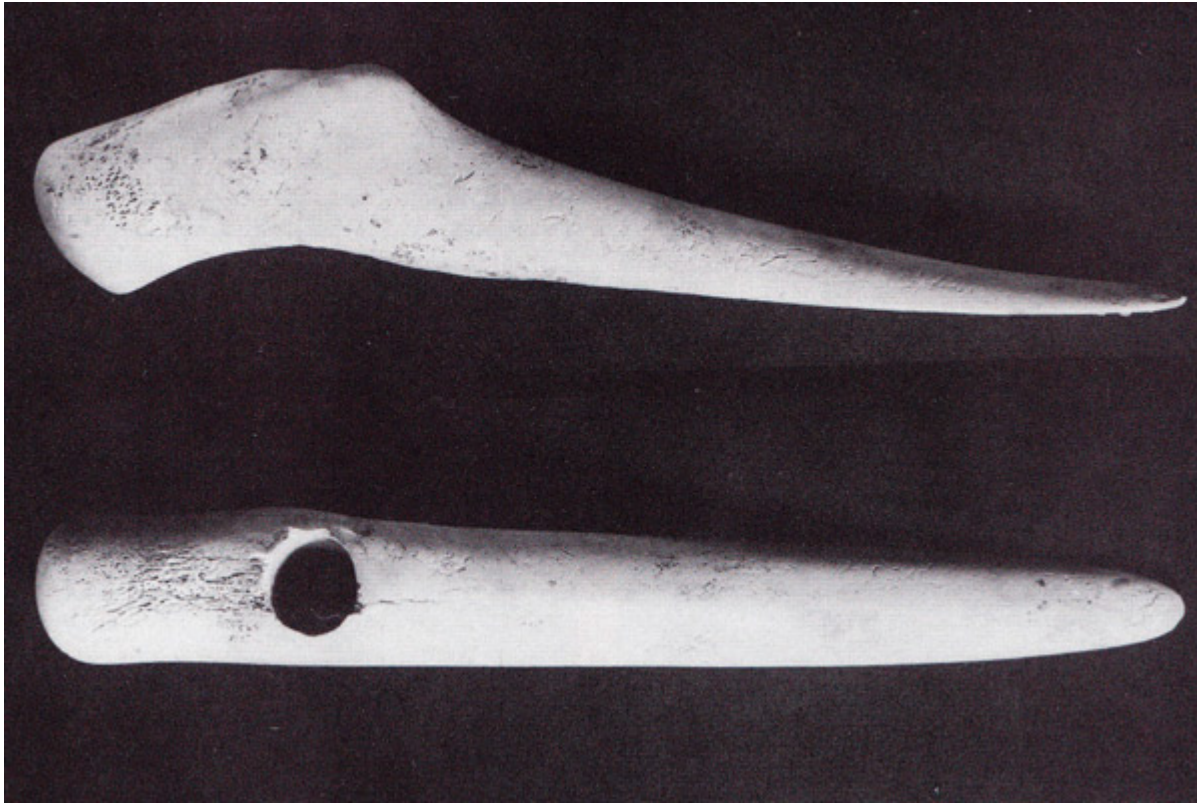
Дата: 17.01.2024 *Брой:* 1/2024



El Prof. DSc Stefan Bachvarov en „Horticultura Búlgara – Apuntes Históricos“ dice: „Entre la contribución de nuestro pueblo al tesoro mundial de conocimientos, habilidades y oficios, ocupa un lugar especial el desarrollo de la horticultura. Sobre la base de los logros hortícolas de los pueblos que han habitado nuestras tierras desde la antigüedad, se ha creado una cultura específica para la producción de hortalizas y semillas de hortalizas, que, enriquecida y adaptada a nuestras condiciones agroclimáticas, ha sido transferida también a otros países.“

Según numerosos monumentos históricos, el cultivo y uso de plantas hortícolas para la alimentación era conocido por los pueblos civilizados.

Los tracios son los habitantes más antiguos de nuestras tierras. Además de ser guerreros valientes, cultivaban principalmente cereales, algunas especies frutales y, en menor medida, hortalizas.



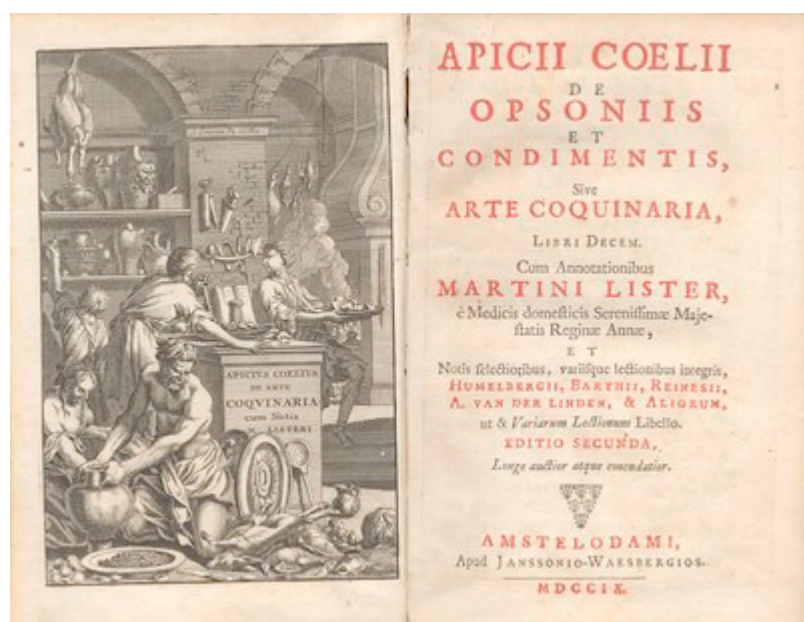
Sokha (arado primitivo)

En la necrópolis prehistórica cerca de Devnya, los arqueólogos descubrieron una "sokha" hecha de asta de ciervo – el implemento de labranza y surcado más antiguo del trabajo agrícola.



Modelo de una hoz hecha de oro

Se ha encontrado una hoz metálica, similar en forma a la actual. Los primeros datos sobre la producción de hortalizas en nuestras tierras se remontan a la época romana. Los romanos no conocían la patata, ni sabían lo que eran los tomates. Pero producían cantidades suficientes de cebollas, ajo, nabos, zanahorias, puerros, guisantes y lentejas. „Las lentejas en general eran tenidas en especial estima, porque se consideraban el alimento que da fuerza“.



Sobre el Arte de la Cocina

Además de las excavaciones arqueológicas, esta información nos ha llegado también de frescos conservados en villas romanas (COLUMELLA), en escenas que representan banquetes, de mosaicos y de un tratado culinario de Apicio, que vivió en tiempos de Tiberio, es decir, en la primera mitad del siglo I d.C., y cuyo tratado se titula „Sobre el Arte de la Cocina”.

Existe abundante información sobre el desarrollo de la agricultura en la obra más significativa de nuestra literatura del siglo X, el „Hexamerón” de Juan el Exarca de Bulgaria. De este período data también uno de los monumentos fundamentales de la cultura hortícola – la enciclopedia bizantina anónima „Geopónica”.

El legado de los horticultores búlgaros hasta hoy

A finales del Primer y durante el Segundo Imperio Búlgaro, con la introducción del rito cristiano del ayuno, se explica la presencia de numerosas referencias a la producción de hortalizas en las tierras búlgaras. En la iconografía eclesiástica medieval de la „Última Cena” en la Iglesia de Boyana, se representan algunas hortalizas – nabo, puerro, ajo.

En el Imperio Otomano, casi hasta la Liberación de Bulgaria, la agricultura se desarrolló, pero se retrasó significativamente respecto a la agricultura de otros países de Europa Occidental. No obstante, el consumo de hortalizas aumentó; surgió la competencia entre los horticultores, lo que hizo necesaria la creación de „gremios” hortícolas – organizaciones profesionales. Según registros oficiales de kadi en Sofía, durante los siglos XVII, XVIII y XIX existieron 63 gremios. Bajo el No. 17 se registra el „Gremio de horticultores, solo de reaya-búlgaros, que vendían hortalizas: cebolla de bulbo, perejil, espinaca, etc., oficialmente llamados por las autoridades „ZARZAVATCHIYAN” o „SEBZARZAVATCHIYAN”.

De fuentes otomanas (principalmente de reglamentos sobre impuestos y derechos de aduana) y de registros de la población y de la tierra poseída y gravada, se evidencia que la población producía cantidades significativas de hortalizas, parte de las cuales se vendían en el mercado y por tanto se pagaba una tasa de mercado – BACH.

LA LEY SOBRE EL BACH DEL MERCADO EN VELIKO TARNOVO del siglo XVI reza:

„....Si vienen hortalizas y cebollas al mercado en dicha ciudad de Tarnovo, de un carro con cuatro ruedas se tomarán cuatro akçe de bach, y de un carro con dos ruedas – dos akçe de bach.”

En las dos primeras décadas tras la Liberación de Bulgaria, la naturaleza de la producción no cambió. Esto es lo que escribían los agrónomos públicos (INSPECTORES) en sus informes en la década de 1890: N. N. Popov (1896, Burgas) „...las huertas están situadas a lo largo de ríos y fuentes y rendían muchos y variados tipos de hortalizas...“; Zh. Zhekov (1911, Varna) „...La HORTICULTURA se desarrolla en zonas ribereñas bajas, .. El distrito no carece de tales lugares..“; H. Abadzhiev (1896, Pleven) „...La horticultura en el distrito de Pleven está bastante bien desarrollada..., comienza y termina de la manera más ordinaria, cuando el tiempo se calienta.“

Se hace evidente que en los siglos XVIII y XIX, incluso antes de la Liberación, había comenzado el cultivo del pimiento y las judías, así como del tomate y la patata traídos de América, y de Europa Occidental – la achicoria, diversas coles, excepto la col repollo, etc. Se utilizaban ampliamente plantas silvestres – acedera, romaza, armuelle y diente de león. Las hortalizas se cultivaban en condiciones de regadío y secano con una agrotécnica tradicional y primitiva. Los métodos para acelerar la producción se aplicaban solo en la producción de plántulas – cestas, recipientes viejos, etc., llenos de estiércol bien descompuesto y colocados bajo cobertizos. Las variedades eran mezclas o poblaciones. Las semillas se producían de forma independiente y se intercambiaban entre horticultores.

El viajero francés Jacques Cheneau, que viajó por Tracia en 1576, dice: „...en cada huerto hay una rueda de madera, movida por un caballo que no es guiado por nadie...Extrae agua de una gran excavación, y esta agua se distribuye según los deseos de los horticultores..“



Hortalizas listas para el mercado, Hungría, década de 1930

Debido al despoblamiento de vastos territorios en la Península Balcánica conquistados por los otomanos, el GURBETCHIYSTVO (práctica colectiva de un oficio específico) se extendió a gran escala. Así "...habiendo aprendido el arte de la jardinería en Constantinopla, ellos (los trabajadores migrantes estacionales de Lyaskovets) – 3.500 personas (periódico „Macedonia“ – 1856) – se trasladaron a nuevas regiones – Brasov, Bucarest (Rumanía), Iasi – capital del principado vasallo de Moldavia; Belgrado, Smederevo, Kragujevac (Serbia – 1853); Zagreb (Croacia); en 1887 (nota del autor Tsani Gintchev) cerca de San Petersburgo, en Omsk, Novosibirsk (Rusia); más tarde en 1905 – en los alrededores de Taskent (Uzbekistán), Alemania, Francia, Polonia, Italia, las tierras checas. Para el pueblo checo, el horticultor búlgaro se convirtió en un símbolo de diligencia, que ha sido inmortalizado en muchos dichos: „Trabajador como un búlgaro“, „Se afana como un búlgaro“, „Un búlgaro y un caballo no conocen el descanso“. El primer grupo de horticultores búlgaros partió hacia América en 1901 y, según el periódico „Horticultor Búlgaro“, para 1930 había 221 horticultores trabajando en EE.UU., 367 en Canadá, 1.027 en Argentina, 222 en Uruguay. Los primeros en partir hacia la lejana Australia lo hicieron en 1928, y el mayor número de horticultores se estableció en la ciudad de Virginia, a 40–50 km de Adelaida.

Los horticultores búlgaros ocupan un lugar especial en Hungría. Hay evidencia de la primera cooperativa desde 1860 en la ciudad de Meduze – Banat. Tras una encuesta en 1888, I. Geshov informó que, según estadísticas oficiales, 5.457 horticultores en 329 cooperativas habían ido a Austria-Hungría. Los investigadores húngaros de la horticultura búlgara en Hungría enfatizan la indiscutible contribución de los horticultores búlgaros a la transformación de la pequeña horticultura húngara y la producción hortícola mercantil en una estable.



Monumento-fuente – Horticultor búlgaro con su esposa e hijo, Hungría

También fueron los búlgaros quienes introdujeron la berenjena como cultivo en Hungría. La contribución de los horticultores nativos no pasó desapercibida para las autoridades. En Budapest, en el distrito 14, donde vivían la mayoría de los búlgaros, se nombraron calles „Horticultor Búlgaro“, „Pimiento“, „Berenjena“. También se erigió una placa conmemorativa en honor a los horticultores nativos.

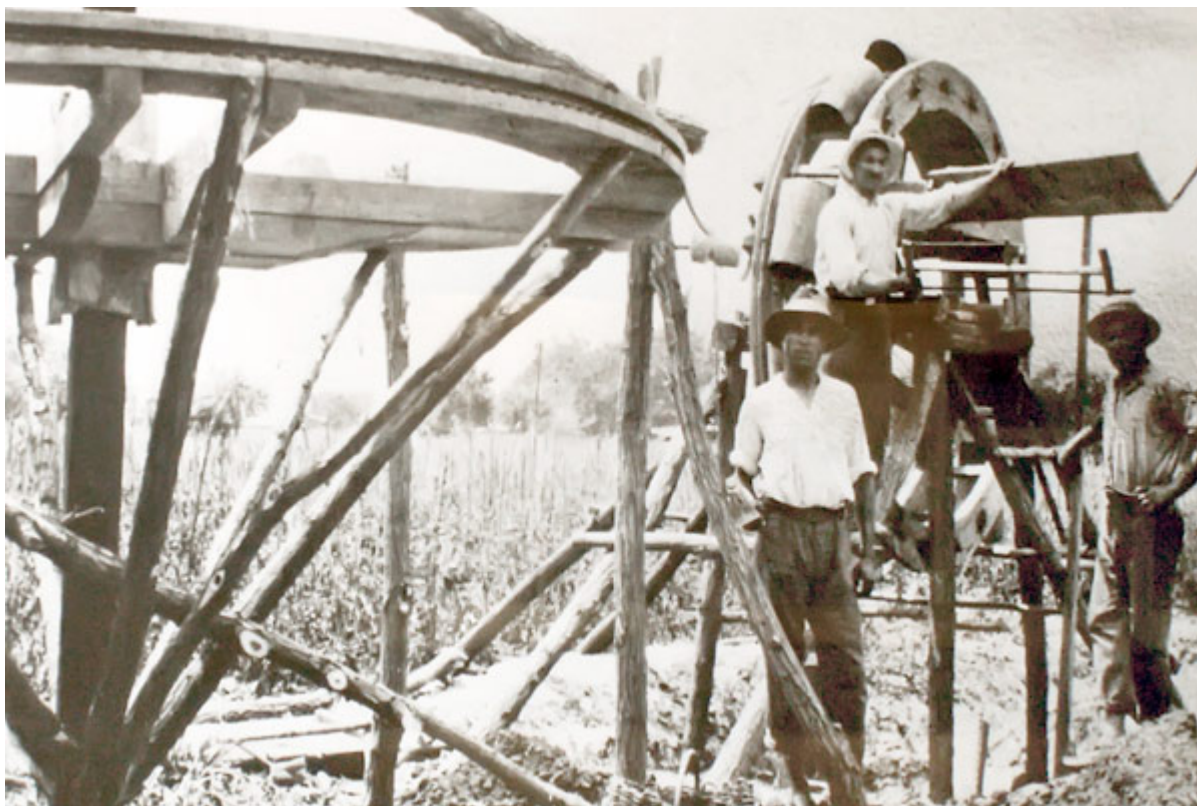


En el mercado de Viena – horticultores de Polikraishte en Austria

La experiencia de la emigración hortícola en constante expansión muestra que los horticultores búlgaros afrontaron con éxito esta tarea extremadamente importante y difícil – el desarrollo y adaptación de la tecnología para la producción comercial de hortalizas a diferentes regiones geográficas.

He aquí algunas prácticas originales: El principio principal observado por los horticultores búlgaros al abrir nuevas huertas es: „Cuando hagas una huerta, mira hacia atrás. Mientras puedas ver las chimeneas de las fábricas, sigue clavando estacas. No vayas más lejos.“ Siguiendo esta regla no escrita, los búlgaros formaron gradualmente anillos de huertas alrededor de casi todas las ciudades más grandes.

En la elección y preparación de parcelas, preferían valles fluviales, terrazas no inundables con suelos frescos y ricos y aguas subterráneas poco profundas; arrancaban árboles y arbustos, recogían piedras y restos vegetales, corregían barrancos y construían diques.



Construcción de un dolap. Turquía, década de 1930

El agua de riego se obtenía de dos maneras – por agua corriente (salma) y por una noria (dolap). El mérito de nuestros maestros horticultores radica en la mejora del sistema del dolap y, sobre todo, en conectar el agua