

L'horticulture bulgare – une poussière dans le trésor mondial des connaissances, des compétences et des métiers

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

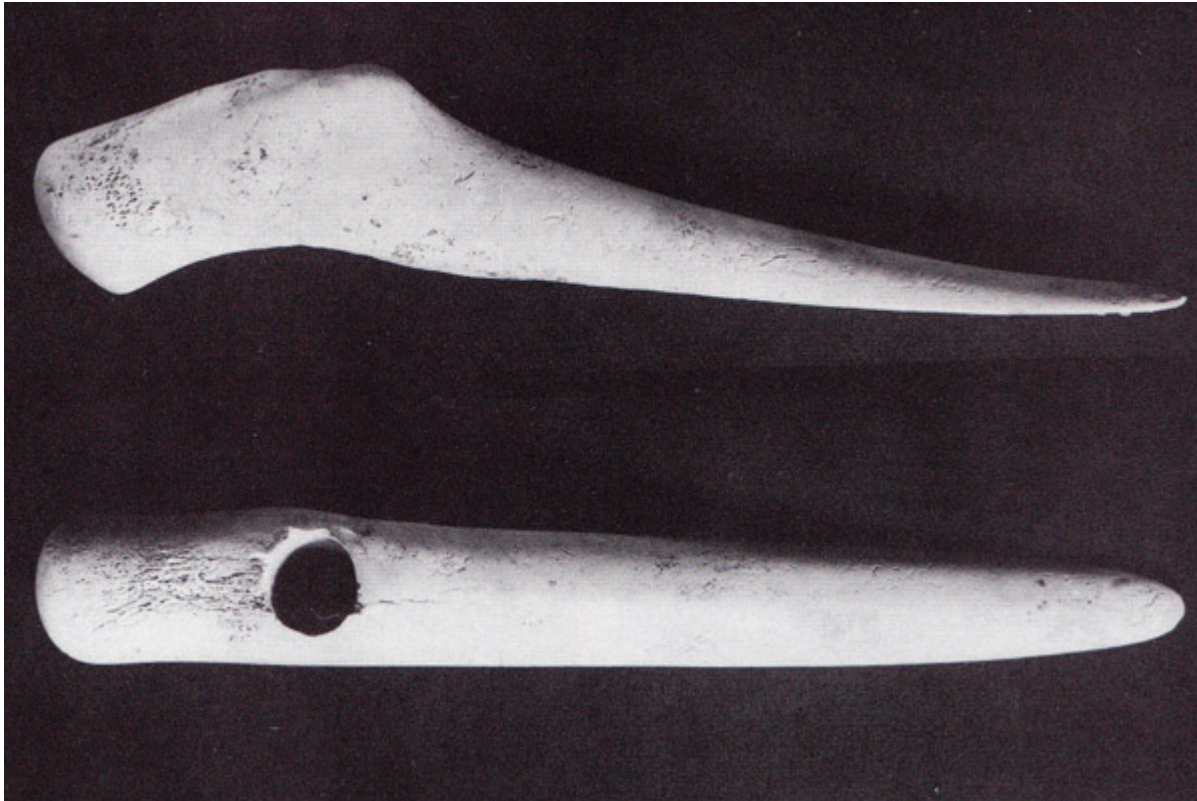
Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024



Le Pr DSc Stefan Batchvarov dans « L'Horticulture bulgare – Notes historiques » dit : « Parmi les contributions de notre peuple au trésor mondial des connaissances, des compétences et des métiers, une place particulière est occupée par le développement de l'horticulture. Sur la base des réalisations horticoles des peuples qui ont habité nos terres depuis l'Antiquité, une culture spécifique pour la production de légumes et de semences potagères a été créée, qui, enrichie et adaptée à nos conditions agro-climatiques, a été transférée à d'autres pays également. »

Selon de nombreux monuments historiques, la culture et l'utilisation des plantes potagères pour l'alimentation étaient connues des peuples civilisés.

Les Thraces sont les plus anciens habitants de nos terres. Outre être de braves guerriers, ils cultivaient principalement des céréales, quelques espèces fruitières et, dans une moindre mesure, des légumes.



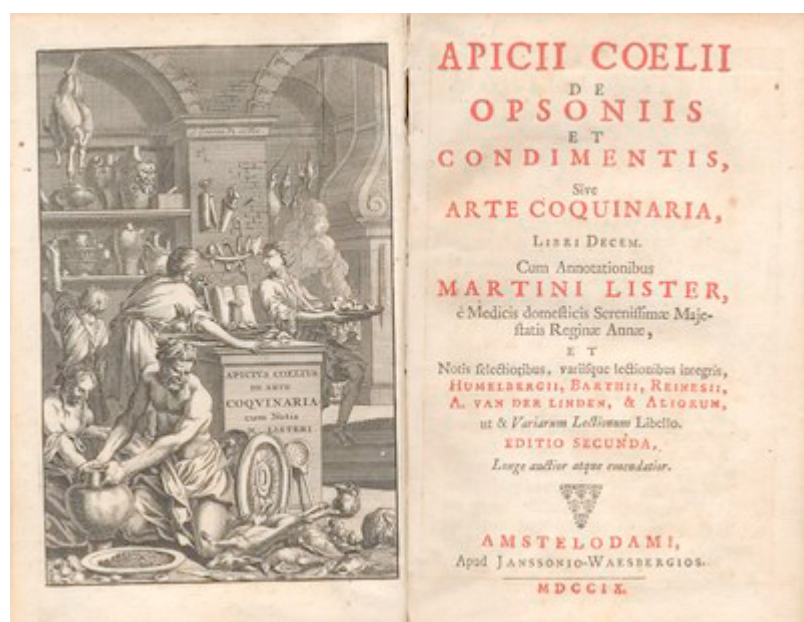
Sokha (araire)

Dans la nécropole préhistorique près de Devnya, les archéologues ont découvert une « sokha » faite en bois de cerf – le plus ancien outil de travail agricole pour creuser et tracer des sillons.



Modèle de faucille en or

Une faucille métallique a été trouvée, semblable par sa forme à celle d'aujourd'hui. Les premières données sur la production légumière dans nos terres remontent à l'époque romaine. Les Romains ne connaissaient pas la pomme de terre, ni ce qu'était la tomate. Mais ils produisaient des quantités suffisantes d'oignons, d'ail, de navets, de carottes, de poireaux, de pois et de lentilles. « Les lentilles en général étaient tenues en estime particulière, car elles étaient considérées comme l'aliment qui donne la force ».



De l'Art culinaire

Outre les fouilles archéologiques, cette information nous est également parvenue par des fresques conservées dans des villas romaines (COLUMELLA), dans des scènes représentant des banquets, par des mosaïques et par un traité culinaire d'Apicius, qui vivait à l'époque de Tibère, c'est-à-dire dans la première moitié du I^{er} siècle après J.-C., et dont le traité est intitulé « De l'Art culinaire ».

Il existe de nombreuses informations sur le développement de l'agriculture dans l'œuvre la plus significative de notre littérature du Xe siècle, l'« Hexaméron » de Jean l'Exarque de Bulgarie. De cette période date également l'un des monuments fondamentaux de la culture horticole – l'encyclopédie byzantine anonyme « Géoponiques ».

L'héritage des jardiniers bulgares jusqu'à nos jours

À la fin du Premier et pendant le Second Empire bulgare, avec l'introduction du rite chrétien du jeûne, s'explique la présence de nombreuses références à la production légumière dans les terres bulgares. Dans l'iconographie médiévale de l'« Ultime Cène » dans l'église de Boyana, certains légumes sont représentés – navet, poireau, ail.

Dans l'Empire ottoman, presque jusqu'à la Libération de la Bulgarie, l'agriculture s'est développée, mais a considérablement retardé par rapport à l'agriculture des autres pays d'Europe occidentale. Néanmoins, la consommation de légumes a augmenté ; une concurrence est apparue parmi les maraîchers, ce qui a nécessité la création de « guildes » horticoles – organisations professionnelles. Selon les registres officiels du kadı à Sofia, aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, il existait 63 guildes. Sous le n° 17 est enregistrée la « Guilde des maraîchers, uniquement des raïas-Bulgares, qui vendaient des légumes : oignons bulbes, persil, épinards, etc., officiellement appelés par les autorités « ZARZAVATCHIYAN » ou « SEBZARZAVATCHIYAN ».

D'après les sources ottomanes (principalement des règlements sur les prélèvements et droits de douane) et d'après les registres de la population et des terres possédées et taxées, il est évident que la population produisait des quantités significatives de légumes, dont une partie était vendue sur le marché et donc une taxe de marché – BACH – était payée.

LA LOI SUR LE BACH DU MARCHÉ À VELIKO TARNOVO du XVI^e siècle stipule :

«Si des légumes et des oignons arrivent au marché dans ladite ville de Tarnovo, d'une charrette à quatre roues seront prélevés quatre akçe de bach, et d'une charrette à deux roues – deux akçe de bach. »

Dans les deux premières décennies après la Libération de la Bulgarie, la nature de la production n'a pas changé. Voici ce qu'écrivaient les agronomes publics (INSPECTEURS) dans leurs rapports dans les années 1890 : N. N. Popov (1896, Bourgas) « ...les potagers sont situés le long des rivières et des fontaines et produisaient de nombreux et divers types de légumes... » ; J. Jékov (1911, Varna) « ...LE MARAÎCHAGE se développe dans les zones ripariennes basses, .. Le district n'est pas dépourvu de tels endroits.. » ; H. Abadjiev (1896, Pleven) « ...Le maraîchage dans le district de Pleven est assez bien développé..., il commence et se termine de la manière la plus ordinaire, quand le temps se réchauffe. »

Il devient clair qu'aux XVIIIe et XIXe siècles, même avant la Libération, la culture du poivron et du haricot avait commencé, ainsi que celle de la tomate et de la pomme de terre rapportées d'Amérique, et d'Europe occidentale – la chicorée, diverses cultures de choux, excepté le chou pommé, etc. Les plantes sauvages étaient largement utilisées – oseille, patience, arroche et pissenlit. Les légumes étaient cultivés en conditions irriguées et non irriguées avec une agrotechnique traditionnelle et primitive. Des méthodes pour accélérer la production n'étaient appliquées que dans la production de plants – paniers, vieux récipients, etc., remplis de fumier bien décomposé et placés sous des abris. Les variétés étaient des mélanges ou des populations. Les semences étaient produites indépendamment et échangées entre jardiniers.

Le voyageur français Jacques Cheneau, qui a traversé la Thrace en 1576, dit : « ...dans chaque jardin il y a une roue en bois, actionnée par un cheval que personne ne conduit...Elle tire l'eau d'une grande excavation, et cette eau est distribuée selon les souhaits des jardiniers.. »



Légumes prêts pour le marché, Hongrie, années 1930

En raison du dépeuplement de vastes territoires dans la péninsule Balkanique conquis par les Ottomans, le GURBETCHIYSTVO (pratique collective d'un métier spécifique) s'est répandu à grande échelle. Ainsi « ...ayant appris l'art du jardinage à Constantinople, ils (les travailleurs migrants saisonniers de Lyaskovets) – 3 500 personnes (journal « Macédoine » – 1856) – se sont déplacés vers de nouvelles régions – Braşov, Bucarest (Roumanie), Iaşi – capitale de la principauté vassale de Moldavie ; Belgrade, Smederevo, Kragujevac (Serbie – 1853) ; Zagreb (Croatie) ; en 1887 (note de l'auteur Tsani Gintchev) près de Saint-Pétersbourg, à Omsk, Novossibirsk (Russie) ; plus tard en 1905 – aux environs de Tachkent (Ouzbékistan), Allemagne, France, Pologne, Italie, les pays tchèques. Pour le peuple tchèque, le jardinier bulgare est devenu un symbole de diligence, ce qui a été immortalisé dans de nombreux dictons : « Travailleur comme un Bulgare », « Il peine comme un Bulgare », « Un Bulgare et un cheval ne connaissent pas le repos ». Le premier groupe de jardiniers bulgares est parti pour l'Amérique en 1901 et, selon le journal « Jardinier bulgare », en 1930 il y avait 221 jardiniers travaillant aux USA, 367 au Canada, 1 027 en Argentine, 222 en Uruguay. Les premiers à partir pour la lointaine Australie l'ont fait en 1928, et le plus grand nombre de jardiniers se sont installés dans la ville de Virginia, à 40–50 km d'Adélaïde.

Les jardiniers bulgares occupent une place particulière en Hongrie. Il existe des preuves de la première coopérative datant de 1860 dans la ville de Meduza – Banat. Suite à une enquête en 1888, I. Geshov a rapporté que, selon les statistiques officielles, 5 457 jardiniers dans 329 coopératives étaient partis pour l'Autriche-Hongrie. Les chercheurs hongrois de l'horticulture bulgare en Hongrie soulignent la contribution indéniable des jardiniers bulgares à la transformation de la petite production légumière hongroise et marchande en une production stable !



Monument-fontaine – Jardinier bulgare avec sa femme et son enfant, Hongrie

Ce sont aussi les Bulgares qui ont introduit l'aubergine comme culture en Hongrie. La contribution des jardiniers originaires n'est pas passée inaperçue des autorités. À Budapest, dans le 14^e arrondissement, où vivaient la plupart des Bulgares, des rues ont été nommées « Jardinier bulgare », « Poivron », « Aubergine ». Une plaque commémorative a également été érigée en l'honneur des jardiniers originaires.

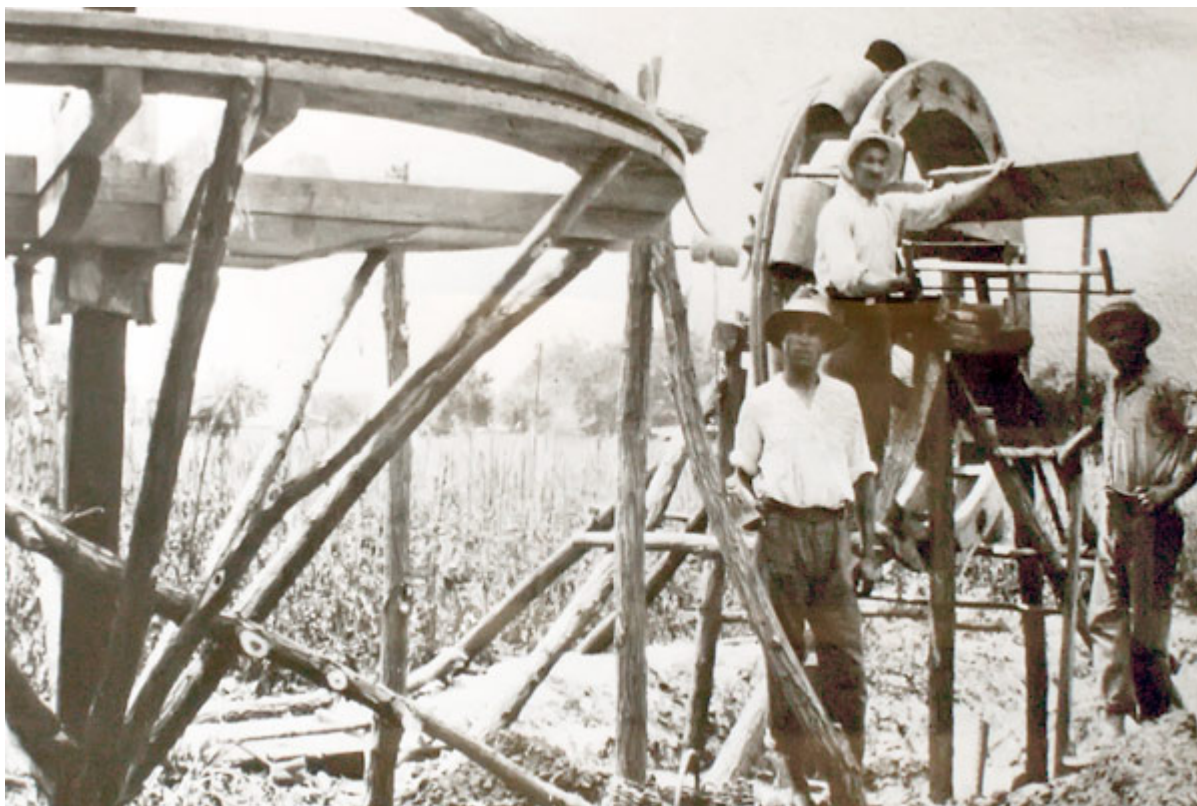


Au marché de Vienne – jardiniers de Polikraishte en Autriche

L'expérience de l'émigration horticole en constante expansion montre que les jardiniers bulgares ont fait face avec succès à cette tâche extrêmement importante et difficile – le développement et l'adaptation de la technologie pour la production commerciale de légumes à différentes régions géographiques.

Voici quelques pratiques originales : Le principe principal observé par les jardiniers bulgares lors de l'ouverture de nouveaux jardins est : « Quand tu fais un jardin, regarde en arrière. Tant que tu peux voir les cheminées d'usine, continue à planter des piquets. Ne va pas plus loin. » Suivant cette règle non écrite, les Bulgares ont progressivement formé des ceintures de jardins potagers autour de presque toutes les grandes villes.

Dans le choix et la préparation des parcelles, ils préféraient les vallées fluviales, les terrasses non inondables avec des sols frais, riches et une nappe phréatique peu profonde ; ils déracinaient les arbres et arbustes, ramassaient les pierres et les résidus végétaux, corrigeaient les ravins et construisaient des digues.



Construction d'un dolap. Turquie, années 1930

L'eau d'irrigation était obtenue de deux manières – par eau courante (salma) et par une roue à eau (dolap). Le mérite de nos maîtres jardiniers réside dans l'amélioration du système du dolap et, surtout, dans la connexion de l'eau obtenue avec un système de canaux de distribution d'eau – kavali (sillons) et fitarii.