

Bugarska hortikultura – trunčica u svjetskoj riznici znanja, vještina i zanata

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

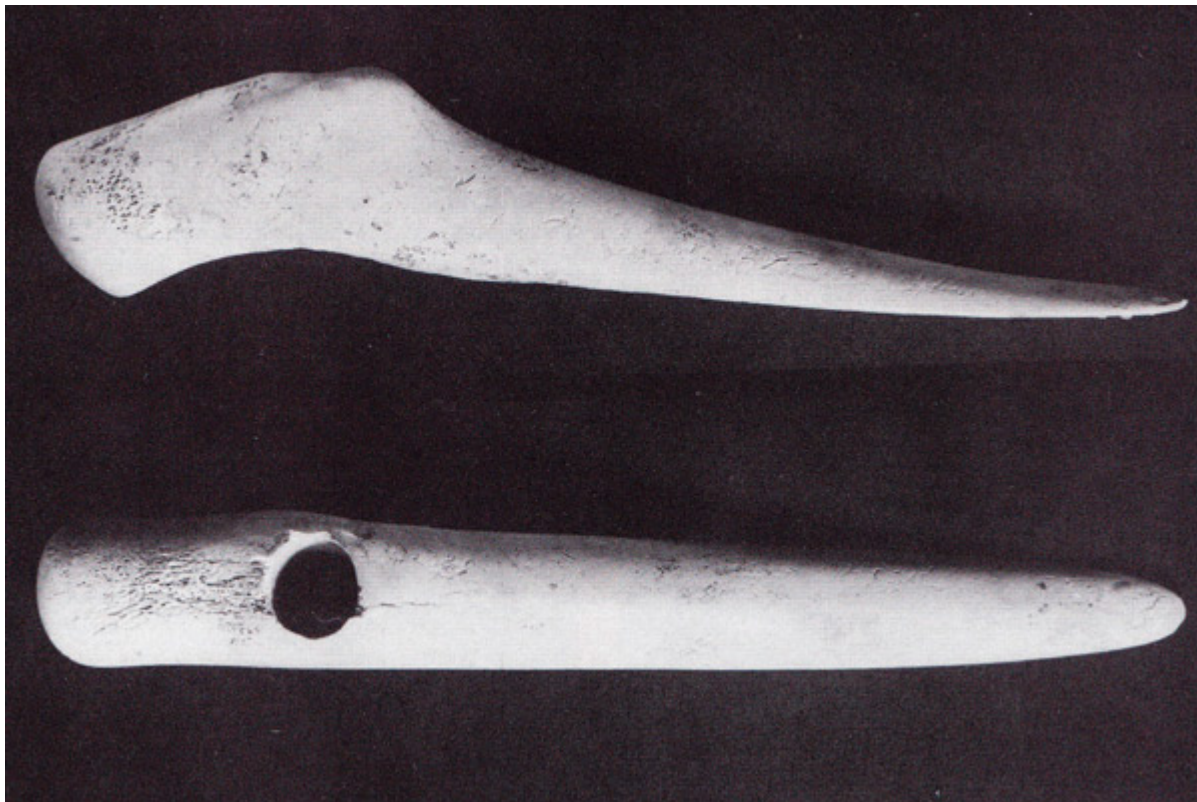
Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024



Prof. dr. sc. Stefan Bachvarov u knjizi „Bugarsko povrtlarstvo – povijesne bilješke“ kaže: „Među doprinosima našeg naroda svjetskoj riznici znanja, vještina i zanata, posebno mjesto zauzima razvoj povrtlarstva. Na temelju povrtlarskih postignuća naroda koji su od davnina naseljavali naše krajeve, stvorena je specifična kultura za proizvodnju povrća i sjemena povrća, koja je, obogaćena i prilagođena našim agro-klimatskim uvjetima, prenesena i u druge zemlje.“

Prema brojnim povijesnim spomenicima, uzgoj i korištenje povrtnih biljaka za hranu bilo je poznato civiliziranim narodima.

Tračani su najstariji stanovnici naših krajeva. Osim što su bili hrabri ratnici, uzgajali su uglavnom žitarice, neke vrste voća i u manjoj mjeri povrće.



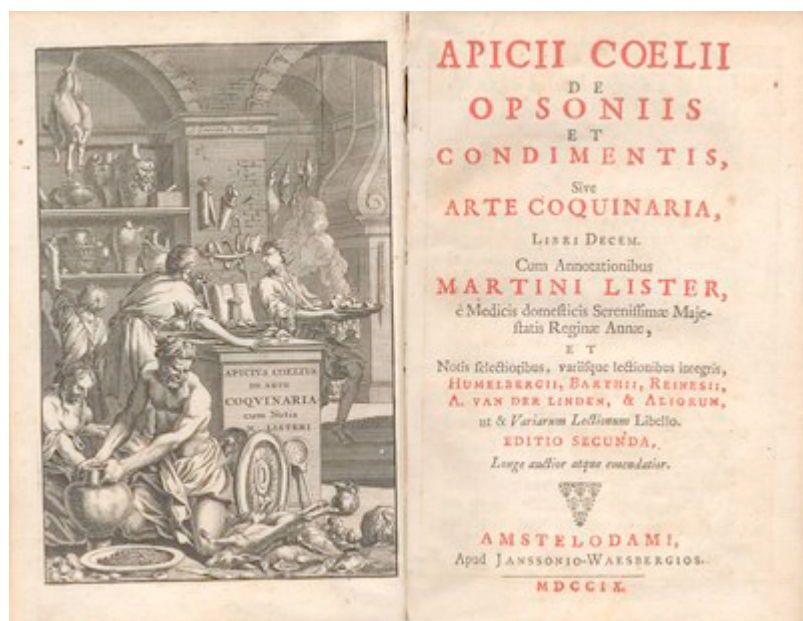
Ralo (soha)

U prapovijesnoj nekropoli kod Devnje, arheolozi su otkrili "sohu" napravljenu od jelenskog roga – najranije oruđe za kopanje i brazdanje u poljoprivrednom radu.



Model srpa od zlata

Pronađen je metalni srp, sličan oblikom današnjem. Prvi podaci o proizvodnji povrća u našim krajevima potječu iz rimskih vremena. Rimljani nisu poznavali krumpir, niti su znali što su rajčice. Ali su proizvodili dovoljne količine luka, češnjaka, repe, mrkve, poriluka, graška i leće. „Leća je općenito bila posebno cijenjena, jer se smatrala hranom koja daje snagu“.



O umijeću kuhanja

Osim arheoloških iskopanja, ove su nam informacije stigle i sa sačuvanih fresaka u rimskim vilama (COLUMELLA), u scenama koje prikazuju bankete, s mozaika i iz kulinariskog traktata Apicija, koji je živio u vrijeme Tiberija, odnosno u prvoj polovici 1. stoljeća nove ere, a čiji je traktat naslovljen „O umijeću kuhanja”.

Obilje informacija o razvoju poljoprivrede nalazi se u najznačajnijem djelu naše književnosti iz 10. stoljeća, „Heksameronu“ Ivana Ekzarha Bugarskog. Iz tog razdoblja datira i jedan od temeljnih spomenika povrtlarske kulture – anonimna bizantska enciklopedija „Geoponika“.

Naslijeđe bugarskih povrtlara do danas

Krajem Prvog i tijekom Drugog Bugarskog Carstva, s uvođenjem kršćanskog obreda posta, objašnjava se prisutnost brojnih spomena o proizvodnji povrća u bugarskim zemljama. U srednjovjekovnoj crkvenoj ikonografiji „Posljednje večere“ u Bojanskoj crkvi, prikazano je nešto povrća – repa, poriluk, češnjak.

U Osmanskom Carstvu, gotovo do oslobođenja Bugarske, poljoprivreda se razvijala, ali je znatno zaostajala za poljoprivredom drugih zemalja zapadne Europe. Ipak, potrošnja povrća se povećala; pojavila se konkurencija među povrtlarima, što je zahtijevalo stvaranje povrtlarskih „cehova“ – profesionalnih organizacija. Prema službenim kadijskim registrima u Sofiji, tijekom 17., 18. i 19. stoljeća postojalo je 63 ceha. Pod brojem 17. upisan je „Ceh povrtlara, samo od raje-Bugara, koji su prodavali povrće: luk, peršin, špinat, itd., službeno nazvan od vlasti „ZARZAVATCHIYAN“ ili „SEBZARZAVATCHIYAN“.

Iz osmanskih izvora (uglavnom iz propisa o nametima i carinama) te iz popisa stanovništva i posjeda i oporezivanja, vidljivo je da je stanovništvo proizvodilo značajne količine povrća, od kojih se dio prodavao na tržnici i stoga se plaćala tržna naknada – BAČ.

ZAKON O TRŽNOM BAČU U VELIKOM TARNOVU iz 16. stoljeća glasi:

„....Ako povrće i luk dođu na tržnicu u spomenutom gradu Tarnovu, od kola s četiri kotača uzet će se četiri akče bača, a od kola s dva kotača – dva akče bača.”

U prva dva desetljeća nakon oslobođenja Bugarske, priroda proizvodnje se nije promijenila. Evo što su javni agronomi (INSPEKTORI) pisali u svojim izvješćima 1890-ih: N. N. Popov (1896., Burgas) „...povrtnjaci se nalaze uz rijeke i izvore i davali su mnogo i raznovrsno povrće...“; Ž. Žekov (1911., Varna) „...POVRTLARSTVO se razvija u niskim priobalnim područjima, .. Okrug nije lišen takvih mjesta..“; H. Abadžijev (1896., Pleven) „... Povrtlarstvo u plevenskom okrugu prilično je dobro razvijeno..., počinje i završava na najobičniji način, kad vrijeme postane toplo.“

Postaje jasno da su u 18. i 19. stoljeću, čak i prije oslobođenja, započeli uzgoj paprike i graha, kao i rajčica i krumpira donesenih iz Amerike, a iz zapadne Europe – cikorije, raznih kupusnjača, osim glavice kupusa, itd. Široko su korištene samonikle biljke – kiselica, štavelj, loboda i maslačak. Povrće se uzgajalo u navodnjavanim i nenavodnjavanim uvjetima s tradicionalnom i primitivnom agrotehnikom. Metode za ubrzavanje proizvodnje primjenjivale su se samo u proizvodnji presadnica – košare, stare posude, itd., napunjene dobro istrujelim stajskim gnojem i postavljene pod nadstrešnice. Sorte su bile mješavine ili populacije. Sjeme su proizvodili samostalno i razmjenjivali među vrtljarima.

Francuski putnik Jacques Cheneau, koji je putovao kroz Trakiju 1576., kaže: „...u svakom vrtu nalazi se drveni kotač, koji okreće konj kojeg nitko ne vodi...Crpi vodu iz velikog iskopa, a ta se voda raspodjeljuje prema željama vrtlara..“



Povrće spremno za tržnicu, Mađarska, 1930-e

Zbog depopulacije golemih teritorija na Balkanskom poluotoku koje su osvojili Osmanlije, GURBEČIJSTVO (kolektivna praksa određenog zanata) se široko proširilo. Tako su „...naučivši vrtlarski zanat u Carigradu, oni (ljaskovački sezonski radnici na odlasku) – 3.500 ljudi (novine „Makedonija“ – 1856.) – otišli u nove regije – Brašov, Bukurešt (Rumunjska), Jaši – glavni grad vazalne kneževine Moldavije; Beograd, Smederevo, Kragujevac (Srbija – 1853.); Zagreb (Hrvatska); 1887. (bilješka autora Cani Ginčev) blizu Sankt Peterburga, u Omsku, Novosibirsku (Rusija); kasnije 1905. – u blizini Taškenta (Uzbekistan), Njemačka, Francuska, Poljska, Italija, češke zemlje. Za Čehe je bugarski vrtlar postao simbol marljivosti, što je ovjekovječeno u mnogim

izrekama: „Marljiv kao Bugarin“, „Radi kao Bugarin“, „Bugarin i konj ne znaju za odmor“. Prva skupina bugarskih vrtlara otišla je u Ameriku 1901., a prema novinama „Bugarski vrtlar“, do 1930. u SAD-u je radilo 221 vrtlar, u Kanadi 367, u Argentini 1.027, u Urugvaju 222. Prvi koji su otišli u daleku Australiju učinili su to 1928., a najveći broj vrtlara naselio se u gradu Virginiji, 40–50 km od Adelaidea.

Bugarski vrtlari zauzimaju posebno mjesto u Mađarskoj. Postoje dokazi o prvom zadrugu iz 1860. u gradu Meduže – Banat. Nakon istraživanja 1888., I. Gešov je izvijestio da je, prema službenoj statistici, u Austro-Ugarsku otišlo 5.457 vrtlara u 329 zadruga. Mađarski istraživači bugarskog povrtlarstva u Mađarskoj naglašavaju neosporan doprinos bugarskih vrtlara u preobražaju malog mađarskog i sitnorobnog povrtlarskog gospodarstva u stabilno!



Spomenik-fontana – bugarski vrtlar sa suprugom i djetetom, Mađarska

Također su Bugari u Mađarsku uveli patlidžan kao usjev. Doprinos domaćih vrtlara nije prošao nezapaženo od vlasti. U Budimpešti, u 14. okrugu, gdje je živjela većina Bugara, ulice su nazvane „Bugarski vrtlar“, „Paprika“, „Patlidžan“. Podignuta je i spomen-ploča u čast domaćih vrtlara.



Na tržnici u Beču – vrtlari iz Polikrajšta u Austriji

Iskustvo stalno rastuće vrtlarske emigracije pokazuje da su se bugarski vrtlari uspješno nosili s ovim iznimno važnim i teškim zadatkom – razvo