

Horticultura búlgara – uma partícula de poeira no tesouro mundial de conhecimentos, habilidades e ofícios

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

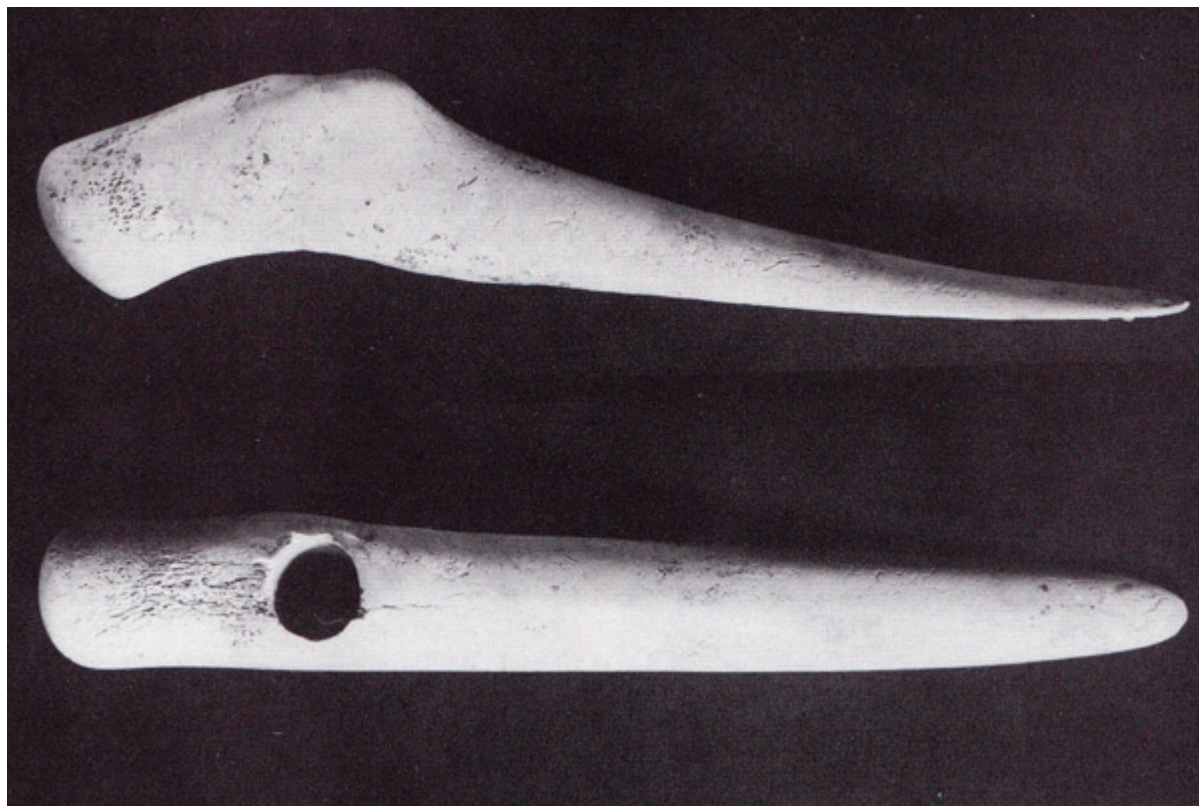
Дата: 17.01.2024 *Брой:* 1/2024



O Prof. DSc Stefan Bachvarov em „Horticultura Búlgara – Notas Históricas“ diz: „Entre as contribuições do nosso povo para o tesouro mundial de conhecimentos, habilidades e ofícios, um lugar especial é ocupado pelo desenvolvimento da horticultura. Com base nas conquistas hortícolas dos povos que habitaram as nossas terras desde a antiguidade, foi criada uma cultura específica para a produção de hortaliças e sementes de hortaliças, que, enriquecida e adaptada às nossas condições agroclimáticas, foi também transferida para outros países.“

De acordo com numerosos monumentos históricos, o cultivo e uso de plantas hortícolas para alimentação era conhecido pelos povos civilizados.

Os trácios são os habitantes mais antigos das nossas terras. Além de serem guerreiros corajosos, cultivavam principalmente cereais, algumas espécies frutíferas e, em menor escala, hortaliças.



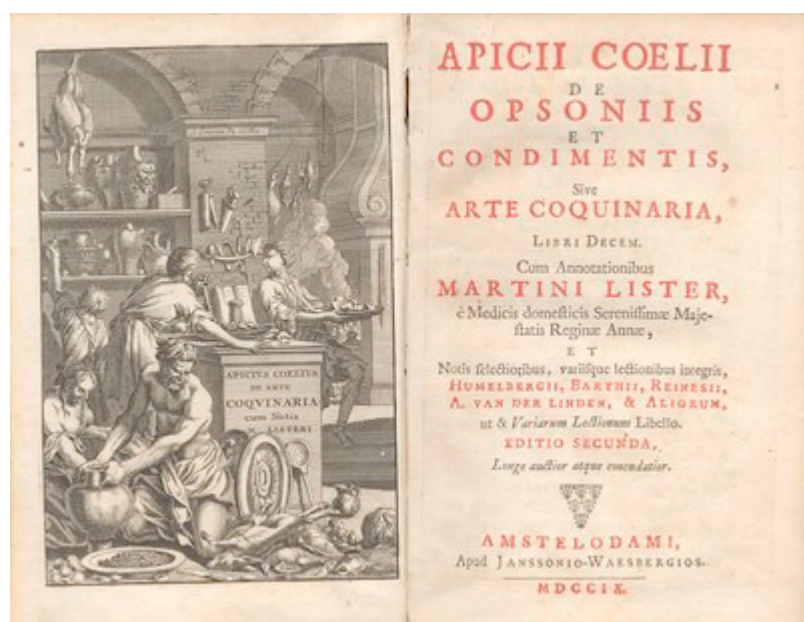
Sokha (arado primitivo)

Na necrópole pré-histórica perto de Devnya, os arqueólogos descobriram uma "sokha" feita de chifre de veado – o mais antigo instrumento de escavação e sulcagem do trabalho agrícola.



Modelo de uma foice feita de ouro

Foi encontrada uma foice de metal, semelhante em forma às atuais. Os primeiros dados sobre a produção de hortaliças nas nossas terras remontam aos tempos romanos. Os romanos não conheciam batatas, nem sabiam o que eram tomates. Mas produziam quantidades suficientes de cebola, alho, nabo, cenoura, alho-poró, ervilhas e lentilhas. „As lentilhas em geral eram tidas em especial estima, porque eram consideradas o alimento que dá força“.



Sobre a Arte da Culinária

Além de escavações arqueológicas, esta informação chegou até nós também através de frescos preservados em vilas romanas (COLUMELLA), em cenas que retratam banquetes, de mosaicos e de um tratado culinário de Apício, que viveu na época de Tibério, ou seja, na primeira metade do século I d.C., e cujo tratado se intitula „Sobre a Arte da Culinária”.

Há informação abundante sobre o desenvolvimento da agricultura na obra mais significativa da nossa literatura do século X, o „Hexameron“ de João, o Exarca da Bulgária. Deste período data também um dos monumentos fundamentais da cultura hortícola – a enciclopédia bizantina anónima „Geoponika“.

O legado dos horticultores búlgaros até aos dias de hoje

No final do Primeiro e durante o Segundo Império Búlgaro, com a introdução do rito cristão do jejum, explica-se a presença de numerosas referências à produção de hortaliças nas terras búlgaras. Na iconografia medieval da igreja da „Última Ceia“ na Igreja de Boyana, são retratadas algumas hortaliças – nabo, alho-poró, alho.

No Império Otomano, quase até à Libertação da Bulgária, a agricultura desenvolveu-se, mas ficou significativamente atrás da agricultura de outros países da Europa Ocidental. No entanto, o consumo de hortaliças aumentou; surgiu concorrência entre os horticultores, o que tornou necessária a criação de „grémios“ hortícolas – organizações profissionais. De acordo com os registos oficiais do kadı em Sófia, durante os séculos XVII, XVIII e XIX existiram 63 grémios. Sob o nº 17 está registado o „Grémio dos horticultores, apenas de reaya-búlgaros, que vendiam hortaliças: cebola, salsa, espinafre, etc., oficialmente chamados pelas autoridades de „ZARZAVATCHIYAN“ ou „SEBZARZAVATCHIYAN“.

A partir de fontes otomanas (principalmente de regulamentos sobre taxas e direitos aduaneiros) e de registos da população e das terras possuídas e taxadas, é evidente que a população produzia quantidades significativas de hortaliças, parte das quais eram vendidas no mercado e, portanto, era paga uma taxa de mercado – BACH.

A LEI SOBRE O BACH DO MERCADO EM VELIKO TARNOVO do século XVI diz:

„....Se hortaliças e cebolas chegarem ao mercado na referida cidade de Tarnovo, de uma carroça com quatro rodas serão retirados quatro akçe de bach, e de uma carroça com duas rodas – dois akçe de bach.”

Nas duas primeiras décadas após a Libertação da Bulgária, a natureza da produção não mudou. Eis o que os agrónomos públicos (INSPECTORES) escreveram nos seus relatórios na década de 1890: N. N. Popov (1896,

Burgas) „...as hortas estão localizadas ao longo de rios e fontes e produziam muitos e vários tipos de hortaliças...“; Zh. Zhekov (1911, Varna) „...A HORTICULTURA está a desenvolver-se em áreas ribeirinhas baixas, .. O distrito não é desprovido de tais lugares..“; H. Abadzhiev (1896, Pleven) „...A horticultura no distrito de Pleven está bastante bem desenvolvida..., começa e termina da maneira mais comum, quando o tempo aquece.“

Torna-se claro que nos séculos XVIII e XIX, mesmo antes da Libertação, tinha começado o cultivo de pimento e feijão, bem como de tomate e batata trazidos da América, e da Europa Ocidental – chicória, várias culturas de couve, exceto couve-repolho, etc. Plantas silvestres eram amplamente utilizadas – azeda, labaça, armoles e dente-de-leão. As hortaliças eram cultivadas em condições irrigadas e não irrigadas com agrotécnicas tradicionais e primitivas. Métodos para acelerar a produção eram aplicados apenas na produção de mudas – cestos, recipientes velhos, etc., cheios de estrume bem decomposto e colocados sob abrigos. As variedades eram misturas ou populações. As sementes eram produzidas de forma independente e trocadas entre os horticultores.

O viajante francês Jacques Cheneau, que viajou pela Trácia em 1576, diz: „...em cada horta há uma roda de madeira, movida por um cavalo que não é guiado por ninguém...Ela tira água de uma grande escavação, e esta água é distribuída de acordo com os desejos dos horticultores..“



Hortaliças prontas para o mercado, Hungria, década de 1930

Devido ao despovoamento de vastos territórios na Península Balcânica conquistados pelos otomanos, o GURBETCHIYSTVO (prática coletiva de um ofício específico) espalhou-se em grande escala. Assim "...tendo aprendido a arte da jardinagem em Constantinopla, eles (os trabalhadores migrantes sazonais de Lyaskovets) – 3.500 pessoas (jornal „Macedónia“ – 1856) – mudaram-se para novas regiões – Braşov, Bucareste (Roménia), Iaşi – capital do principado vassalo da Moldávia; Belgrado, Smederevo, Kragujevac (Sérvia – 1853); Zagreb (Croácia); em 1887 (nota do autor Tsani Gintchev) perto de São Petersburgo, em Omsk, Novosibirsk (Rússia); mais tarde em 1905 – nos arredores de Tashkent (Uzbequistão), Alemanha, França, Polónia, Itália, terras checas. Para o povo checo, o horticultor búlgaro tornou-se um símbolo de diligência, que foi imortalizado em muitos ditados: „Trabalhador como um búlgaro“, „Ele labuta como um búlgaro“, „Um búlgaro e um cavalo não conhecem descanso“. O primeiro grupo de horticultores búlgaros partiu para a América em 1901 e, de acordo com o jornal „Horticultor Búlgaro“, até 1930 havia 221 horticultores a trabalhar nos EUA, 367 no Canadá, 1.027 na Argentina, 222 no Uruguai. Os primeiros a partir para a distante Austrália fizeram-no em 1928, e o maior número de horticultores estabeleceu-se na cidade de Virginia, 40–50 km de Adelaide.

Os horticultores búlgaros ocupam um lugar especial na Hungria. Há evidências da primeira cooperativa de 1860 na cidade de Meduze – Banat. Após um inquérito em 1888, I. Geshov relatou que, de acordo com estatísticas oficiais, 5.457 horticultores em 329 cooperativas tinham ido para a Áustria-Hungria. Investigadores húngaros da horticultura búlgara na Hungria enfatizam a contribuição indiscutível dos horticultores búlgaros para a transformação da pequena produção hortícola húngara e mercantil numa produção estável!



Monumento-fonte – Horticultor búlgaro com a sua esposa e filho, Hungria

Foram também os búlgaros que introduziram a beringela como cultura na Hungria. A contribuição dos horticultores nativos não passou despercebida pelas autoridades. Em Budapeste, no 14º distrito, onde a maioria dos búlgaros vivia, as ruas foram nomeadas „Horticultor Búlgaro“, „Pimento“, „Beringela“. Uma placa comemorativa também foi erguida em honra dos horticultores nativos.



No mercado em Viena – horticultores de Polikraishte na Áustria

A experiência da emigração hortícola em constante expansão mostra que os horticultores búlgaros lidaram com sucesso com esta tarefa extremamente importante e difícil – o desenvolvimento e adaptação da tecnologia para a produção comercial de hortaliças a diferentes regiões geográficas.

Aqui estão algumas práticas originais: O princípio principal observado pelos horticultores búlgaros ao abrir novas hortas é: „Quando fizeres uma horta, olha para trás. Enquanto conseguires ver as chaminés da fábrica, continua a cravar estacas. Não vás mais longe.“ Seguindo esta regra não escrita, os búlgaros formaram gradualmente anéis de hortas em torno de quase todas as cidades maiores.

Na escolha e preparação dos talhões, preferiam vales fluviais, terraços não inundados com solos frescos e ricos e lençol freático raso; arrancavam árvores e arbustos, recolhiam pedras e resíduos vegetais, corrigiam

ravinas e construíam diques.



Construção de um dolap. Turquia, década de 1930

A água de irrigação era obtida de duas formas – por água corrente (salma) e por uma roda de água (dolap). O mérito dos