

Бугарска хортикултура – зрнце прашине у светској ризници знања, вештина и заната

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

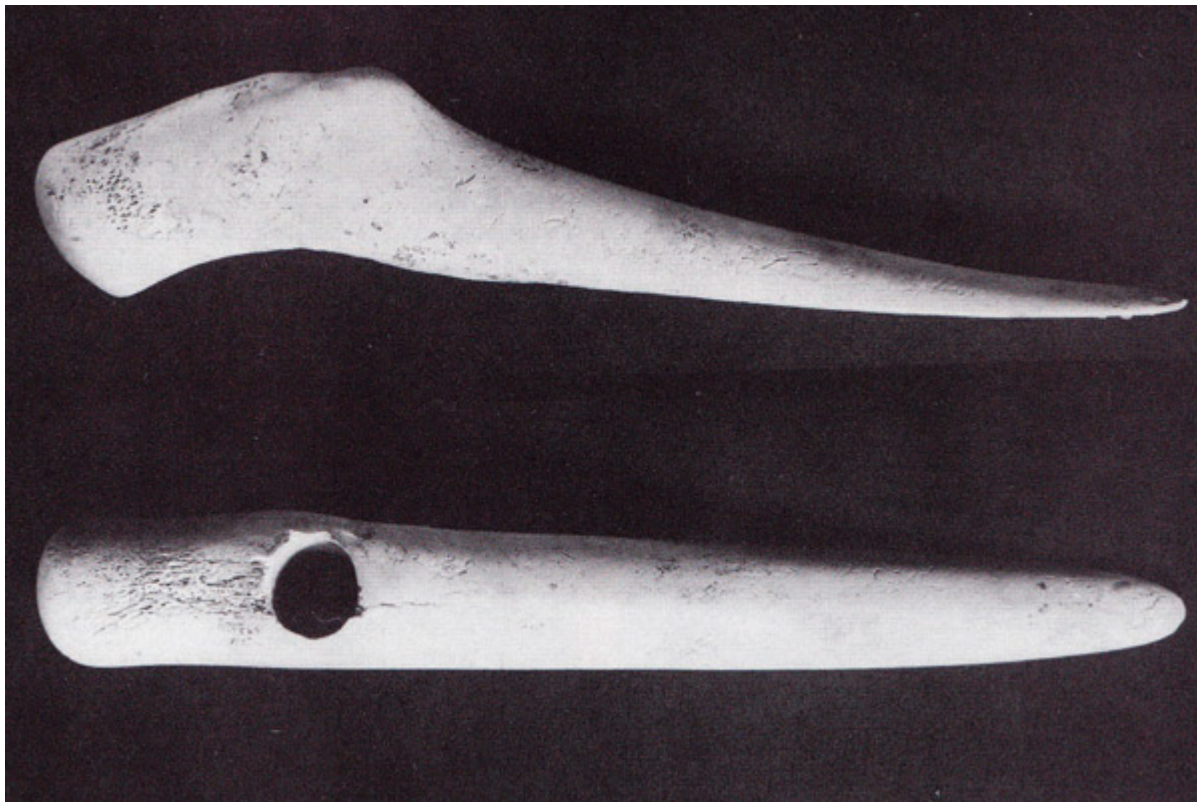
Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024



Prof. dr Stefan Bačvarov u „Bugarskom vočarstvu – istorijske beleške“ kaže: „Među doprinosima našeg naroda svetskoj riznici znanja, veština i zanata, posebno mesto zauzima razvoj povrtarstva. Na osnovu povrtarskih dostignuća naroda koji su od antičkih vremena naseljavali naše zemlje, stvorena je specifična kultura za proizvodnju povrća i semena povrća, koja je, obogaćena i prilagođena našim agro-klimatskim uslovima, preneti i u druge zemlje.“

Prema brojnim istorijskim spomenicima, gajenje i korišćenje povrtnih biljaka za ishranu bilo je poznato civilizovanim narodima.

Tračani su najstariji stanovnici naših zemalja. Pored toga što su bili hrabri ratnici, gajili su uglavnom žitarice, neke vrste voća i u manjoj meri povrće.



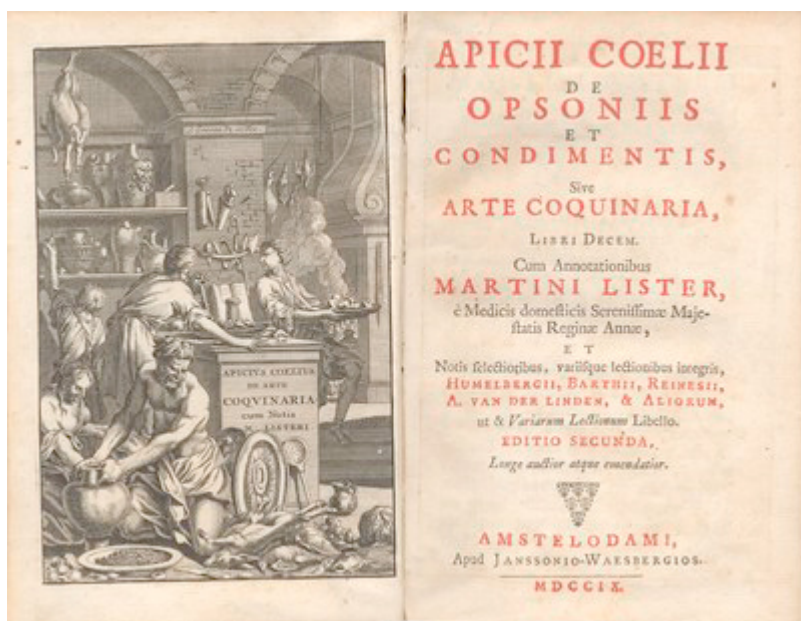
Sokha (rao)

U preistorijskoj nekropoli kod Devnje, arheolozi su otkrili „sokhu“ napravljenu od jelenskog roga – najranije oruđe za kopanje i brazdanje u poljoprivrednom radu.



Model srpa od zlata

Pronađen je metalni srp, sličnog oblika današnjem. Prvi podaci o proizvodnji povrća u našim zemljama potiču iz rimskog doba. Rimljani nisu poznavali krompir, niti su znali šta su paradajzi. Ali su proizvodili dovoljne količine crnog luka, belog luka, repe, šargarepe, praziluka, graška i sočiva. „Sočivo je uopšte bilo u posebnom poštovanju, jer se smatralo hranom koja daje snagu“.



O veštini kuvanja

Pored arheoloških iskopavanja, ove informacije su do nas stigle i sa fresaka sačuvanim u rimskim vilama (COLUMELLA), na scenama koje prikazuju bankete, sa mozaika i iz kulinariskog traktata Apicija, koji je živeo u vreme Tiberija, odnosno u prvoj polovini 1. veka nove ere, a čiji je traktat naslovljen „O veštini kuvanja“.

Obilje informacija o razvoju poljoprivrede nalazi se u najznačajnijem delu naše književnosti iz 10. veka, „Heksameronu“ Jovana Eksarha Bugarskog. Iz ovog perioda potiče i jedan od temeljnih spomenika povrtarske kulture – anonimna vizantijska enciklopedija „Geoponika“.

Nasleđe bugarskih baštovana do danas

Krajem Prve i tokom Druge Bugarske carevine, uvođenjem hrišćanskog obreda posta, objašnjava se prisustvo brojnih pomena o proizvodnji povrća u bugarskim zemljama. U srednjovekovnoj crkvenoj ikonografiji „Poslednje večere“ u Bojanskoj crkvi, prikazano je neko povrće – repa, praziluk, beli luk.

U Osmanskom carstvu, skoro do Oslobođenja Bugarske, poljoprivreda se razvijala, ali je značajno zaostajala za poljoprivredom drugih zemalja Zapadne Evrope. Ipak, potrošnja povrća se povećala; pojavila se konkurencija među povrtarima, što je zahtevalo stvaranje povrtarskih „esnafa“ – profesionalnih organizacija. Prema zvaničnim kadijskim registrima u Sofiji, tokom 17., 18. i 19. veka postojalo je 63 esnafa. Pod brojem 17 zabeležen je „Esnafe povrtara, samo od raje-Bugara, koji su prodavali povrće: crni luk, peršun, spanać itd., zvanično od strane vlasti „ZARZAVATČIJAN“ ili „SEBZARZAVATČIJAN“.

Iz osmanskih izvora (uglavnom iz propisa o nametima i carinama) i iz popisa stanovništva i zemljišta u posedu i oporezivanju, vidljivo je da je stanovništvo proizvodilo značajne količine povrća, od kojih se deo prodavao na pijaci i stoga se plaćala tržna taksa – BAČ.

ZAKON O TRŽNOM BAČU U VELIKOM TRNOVU iz 16. veka glasi:

„....Ako povrće i luk dođu na pijacu u pomenutom gradu Trnovu, od kola sa četiri točka uzeće se četiri akče bača, a od kola sa dva točka – dva akče bača.“

U prve dve decenije nakon Oslobođenja Bugarske, priroda proizvodnje se nije promenila. Evo šta su javni agronomi (INSPEKTORI) pisali u svojim izveštajima 1890-ih: N. N. Popov (1896, Burgas) „...bašte su locirane uz reke i izvore i davale su mnoge i raznovrsne vrste povrća...“; Ž. Žekov (1911, Varna) „...POVRTARSTVO se razvija u niskim priobalnim područjima, ..Okrug nije lišen takvih mesta..“; H. Abadžijev (1896, Pleven) „... Povrtarstvo u plevenskom okrugu je prilično dobro razvijeno..., počinje i završava se na najobičniji način, kada vreme postane toplo.“

Postaje jasno da su u 18. i 19. veku, čak i pre Oslobođenja, započeli sa gajenjem paprike i pasulja, kao i paradajza i krompira donetih iz Amerike, a iz Zapadne Evrope – cikoriје, razne vrste kupusa, osim glavice kupusa, itd. Široko su korišćene samonikle biljke – kiseljak, štavelj, loboda i maslačak. Povrće se gajilo u navodnjavanim i nenavodnjavanim uslovima tradicionalnom i primitivnom agrotehnikom. Metode za ubrzanje proizvodnje primenjivane su samo u proizvodnji rasada – korpe, stari kontejneri itd., punjeni dobro izgorelim stajskim đubrivom i postavljeni pod nadstrešnice. Sorte su bile mešavine ili populacije. Seme se proizvodilo samostalno i razmenjivalo među baštovanima.

Francuski putnik Žak Šeno, koji je putovao kroz Trakiju 1576. godine, kaže: „...u svakoj bašti postoji drveni točak, koji okreće konj kojim niko ne upravlja...Crpi vodu iz velikog iskopa, a ova voda se distribuira prema željama baštovana..“



Povrće spremno za pijacu, Mađarska, 1930-e

Zbog depopulacije ogromnih teritorija na Balkanskom poluostrvu koje su osvojili Osmanlije, GURBETČIJSTVO (kolektivna praksa određenog zanata) se široko proširilo. Tako su „...naučivši zanat baštovanstva u Carigradu, oni (sezonski radnici migranți iz Ljaskovca) – 3.500 ljudi (novine „Makedonija“ – 1856) – otišli u nove regione – Brašov, Bukurešt (Rumunija), Jaši – prestonica vazalne kneževine Moldavije; Beograd, Smederevo, Kragujevac (Srbija – 1853); Zagreb (Hrvatska); 1887. (napomena autora Cani Ginčev) kod Sankt Peterburga, u Omsku, Novosibirsku (Rusija); kasnije 1905. – u okolini Taškenta (Uzbekistan), Nemačkoj, Francuskoj, Poljskoj, Italiji, Češkim zemljama. Za češki narod, bugarski baštovan je postao simbol vrednog rada, što je ovjekovečeno u

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

Bugarski baštovani zauzimaju posebno mesto u Mađarskoj. Postoje dokazi o prvoj zadruzi iz 1860. u gradu Meduže – Banat. Nakon ankete 1888., I. Gešov je izvestio da je, prema zvaničnoj statistici, u Austro-Ugarsku otišlo 5.457 baštovana u 329 zadruga. Mađarski istraživači bugarskog baštovanstva u Mađarskoj ističu nesumnjiv doprinos bugarskih baštovana u transformaciji sitnog mađarskog i sitnorobne povrtarske proizvodnje u stabilnu!



Spomenik-česma – bugarski baštovan sa suprugom i detetom, Mađarska

Takođe su Bugari u Mađarsku uveli plavi patlidžan kao usev. Doprinos domaćih baštovana nije ostao neprimećen od strane vlasti. U Budimpešti, u 14. okrugu, gde je živela većina Bugara, ulice su nazvane „Bugarski baštovan“, „Paprika“, „Plavi patlidžan“. Podignuta je i spomen ploča u čast domaćih baštovana.



Na pijaci u Beču – baštovani iz Polikrajšta u Austriji

Iskustvo stalno rastuće baštovanske emigracije pokazuje da su se bugarski baštovani uspešno nosili sa ovim izuzetno važnim i teškim zadatkom – razvojem i prilagođavanjem tehnologije za komercijalnu proizvodnju povrća različitim geografskim regionima.

Evo nekih originalnih praksi: Glavni princip koji su bugarski baštovani poštovali pri otvaranju novih bašti je: „Kada praviš baštu, osvrni se. Dokle god vidiš fabričke dimnjake, zabijaj kolce. Ne idi dalje.“ Poštujući ovo nepisano pravilo, Bugari su postepeno formirali prstenove povrtnjaka oko gotovo