

'Bulgar bahçeciliği – dünya bilgi, beceri ve zanaat hazinesinde bir toz zerresi'

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

Дата: 17.01.2024 Брой: 1/2024

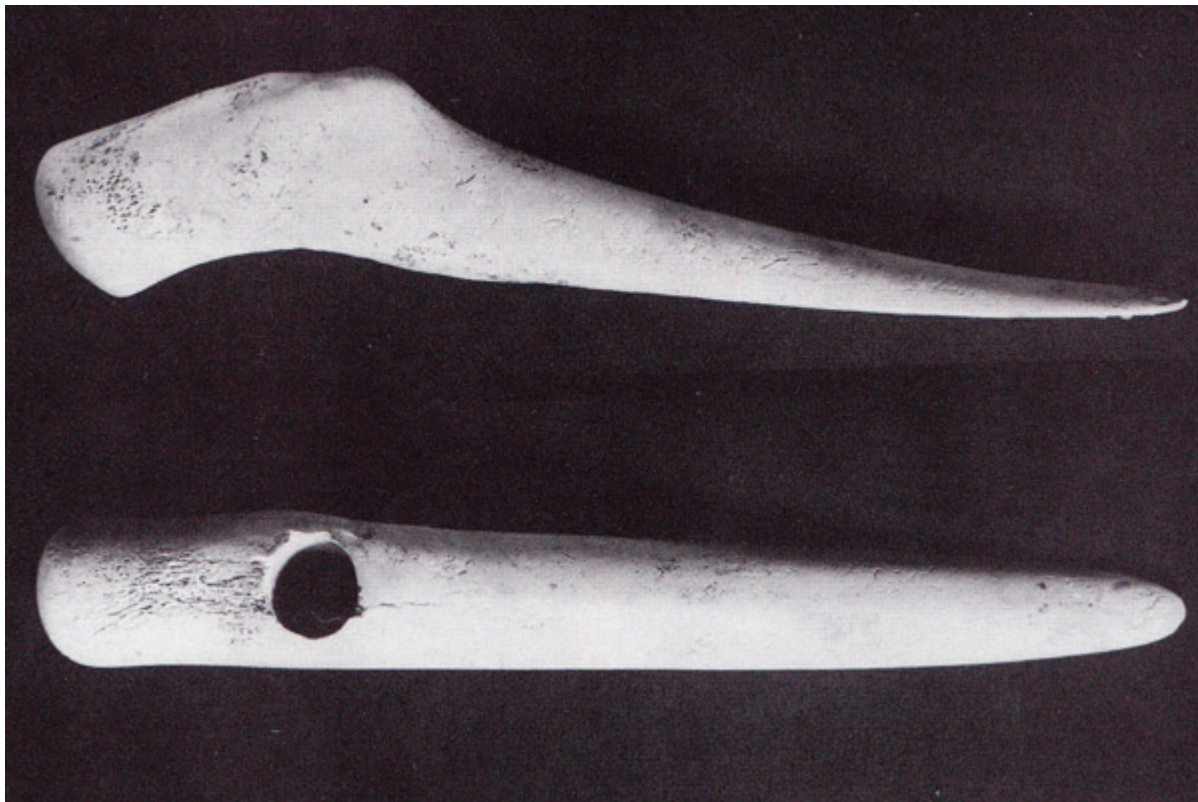


Prof. DSc Stefan Bachvarov, „Bulgarian Horticulture – Historical Notes“ adlı eserinde şöyle diyor: „Halkımızın dünya bilgi, beceri ve zanaat hazinesine yaptığı katkılar arasında bahçeciliğin gelişimi özel bir yer tutar.

Topraklarımızda antik çağlardan beri yaşamış halkların bahçecilik başarıları temelinde, zenginleştirilmiş ve agro-iklim koşullarımıza uyarlanmış, sebze ve sebze tohumu üretimine yönelik özgün bir kültür yaratılmış ve bu kültür diğer ülkelere de aktarılmıştır.“

Çok sayıda tarihi anıta göre, sebze bitkilerinin yetiştirilmesi ve gıda olarak kullanılması medeni halklar tarafından biliniyordu.

Trakyalılar topraklarımızın en eski sakinleridir. Cesur savaşçılar olmalarının yanı sıra, ağırlıklı olarak tahıl, bazı meyve türleri ve daha az ölçüde sebze yetiştiriyorlardı.



Sokha (karasaban)

Devnya yakınlarındaki tarih öncesi nekropolde arkeologlar, tarımsal emeğin en eski kazma ve sürme aracı olan geyik boynuzundan yapılmış bir "sokha" keşfettiler.



Altından yapılmış orak modeli

Günümüzdekine benzer şekilde metal bir orak bulunmuştur. Topraklarımızdaki sebze üretimine ilişkin ilk veriler Roma dönemine dayanmaktadır. Romalılar patatesi bilmiyordu, domatesin ne olduğunu da bilmiyorlardı. Ancak yeterli miktarda soğan, sarımsak, şalgam, havuç, pırasa, bezelye ve mercimek üretiyorlardı. „Mercimek genel olarak özel bir saygı görüyordu, çünkü güç veren yiyecek olarak kabul ediliyordu“.



Yemek Pişirme Sanatı Üzerine

Arkeolojik kazıların yanı sıra, bu bilgiye Roma villalarında (COLUMELLA) korunmuş fresklerden, ziyafet sahnelerinden, mozaiklerden ve Tiberius zamanında, yani MS 1. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Apicius'un „Yemek Pişirme Sanatı Üzerine” başlıklı mutfak incelemesinden de ulaşıyoruz.

10. yüzyılda edebiyatımızın en önemli eseri olan Bulgaristanlı Eksarh Yuhanna'nın „Altı Gün” adlı eserinde tarımın gelişimi hakkında bol miktarda bilgi bulunmaktadır. Bu dönem aynı zamanda bahçecilik kültürünün temel anıtlarından biri olan anonim Bizans ansiklopedisi „Geoponika”nın da tarihlendiği dönemdir.

Bulgar bahçıvanların günümüze kadar gelen mirası

Birinci Bulgar İmparatorluğu'nun sonunda ve İkinci Bulgar İmparatorluğu döneminde, Hristiyan oruç ritüelinin getirilmesiyle, Bulgar topraklarındaki sebze üretimine dair çok sayıda referansın varlığı açıklanmaktadır. Boyana Kilisesi'ndeki „Son Akşam Yemeği”nin ortaçağ kilise ikonografisinde bazı sebzeler tasvir edilmiştir – şalgam, pırasa, sarımsak.

Osmanlı İmparatorluğu'nda, Bulgaristan'ın Kurtuluşu'na kadar neredeyse tarım gelişti, ancak Batı Avrupa'daki diğer ülkelerin tarımından önemli ölçüde geride kaldı. Bununla birlikte, sebze tüketimi arttı; sebze yetiştiricileri arasında rekabet ortaya çıktı, bu da bahçecilik „loncaları”nın – meslek örgütlerinin – oluşturulmasını gerektirdi. Sofya'daki resmi kadı sicillerine göre, 17., 18. ve 19. yüzyıllarda 63 lonca vardı. 17 numara altında „Sebze yetiştiricileri loncası, sadece reaya-Bulgarlardan, sebze satan: soğan, maydanoz, ıspanak vb., resmi olarak yetkililer tarafından „ZARZAVATCHIYAN” veya „SEBZARZAVATCHIYAN” olarak adlandırılan” kaydedilmiştir.

Osmanlı kaynaklarından (ağırlıklı olarak vergi ve gümrük vergilerine ilişkin düzenlemelerden) ve nüfus ile sahip olunan ve vergilendirilen arazilerin kayıtlarından, nüfusun önemli miktarda sebze ürettiği, bunların bir kısmının pazarda satıldığı ve bu nedenle bir pazar ücreti – BAÇ – ödendiği anlaşılmaktadır.

16. yüzyıldan VELİKO TARNOVO PAZAR BAÇ KANUNU şöyle yazıyor:

„....Eğer sebze ve soğan söz konusu Tırnova kasabasının pazarına gelirse, dört tekerlekli bir arabadan dört akçe bağ alınacak, iki tekerlekli bir arabadan ise – iki akçe bağ alınacaktır.”

Bulgaristan'ın Kurtuluşu'ndan sonraki ilk yirmi yılda üretimin doğası değişmedi. İşte kamu agronomistlerinin (MÜFETTİŞLER) 1890'lardaki raporlarında yazdıkları: N. N. Popov (1896, Burgaz) „...sebze bahçeleri nehirler ve çeşmeler boyunca yer alıyor ve çok ve çeşitli türde sebze veriyordu...”; J. Jekov (1911, Varna) „...SEBZE YETİŞTİRİCİLİĞİ alçak nehir kenarı alanlarında gelişiyor, .. Bölge bu tür yerlerden yoksun değil..”; H. Abaciev

(1896, Plevne) „...Plevne bölgesinde sebze yetiştiriciliği oldukça iyi gelişmiş..., havalar ısınınca en sıradan şekilde başlar ve biter.“

18. ve 19. yüzyıllarda, hatta Kurtuluş'tan önce, Amerika'dan getirilen biber ve fasulyenin yanı sıra domates ve patatesin, Batı Avrupa'dan ise hindiba, lahana başı hariç çeşitli lahana ürünleri vb. yetiştirilmeye başlandığı anlaşıyor. Yabani yetişen bitkiler – kuzukulağı, labada, sirken ve karahindiba – yaygın olarak kullanılıyordu. Sebzeler geleneksel ve ilkel tarım teknikleriyle sulanan ve sulanmayan koşullarda yetiştiriliyordu. Üretimi hızlandırma yöntemleri sadece fide üretiminde – sepetler, eski kaplar vb., iyi çürümüş gübre ile doldurulup sundurmaların altına yerleştirilerek uygulanıyordu. Çeşitler karışım veya popülasyonlardı. Tohumlar bağımsız olarak üretiliyor ve bahçıvanlar arasında değiş tokuş ediliyordu.

1576'da Trakya'dan geçen Fransız gezgin Jacques Cheneau şöyle diyor: „...her bahçede, kimse tarafından yönlendirilmeyen bir atın döndürdüğü ahşap bir çark var...Bu çark büyük bir kazıdan su çeker ve bu su bahçıvanların isteklerine göre dağıtılır.“



Pazara hazır sebzeler, Macaristan, 1930'lar

Osmanlılar tarafından fethedilen Balkan Yarımadası'ndaki geniş toprakların nüfusunun azalması nedeniyle, GURBETÇİLİK (belirli bir zanaatın kolektif uygulaması) büyük ölçüde yayıldı. Böylece „...bahçeciliği İstanbul'da öğrenerek, onlar (Lyaskovets mevsimlik göçmen işçileri) – 3.500 kişi („Makedonya“ gazetesi – 1856) – yeni bölgelere taşındılar – Braşov, Bükreş (Romanya), Yaş – Moldova vasal prensliğinin başkenti; Belgrad,

Smederevo, Kragujevac (Sırbistan – 1853); Zagreb (Hırvatistan); 1887'de (yazarın notu Tsani Ginçev) Saint Petersburg yakınlarında, Omsk, Novosibirsk (Rusya); daha sonra 1905'te – Taşkent (Özbekistan) çevresinde, Almanya, Fransa, Polonya, İtalya, Çek topraklarında. Çek halkı için Bulgar bahçıvanı çalışkanlığın bir sembolü haline geldi ve bu birçok sözde ölümsüzleştirildi: „Bir Bulgar gibi çalışkan“, „Bir Bulgar gibi çalışıyor“, „Bir Bulgar ve bir at dinlenme nedir bilmez“. İlk Bulgar bahçıvan grubu 1901'de Amerika'ya gitti ve „Bulgar Bahçıvan“ gazetesine göre, 1930'a kadar ABD'de 221, Kanada'da 367, Arjantin'de 1.027, Uruguay'da 222 bahçıvan çalışıyordu. Uzak Avustralya'ya ilk gidenler 1928'de gitti ve en fazla bahçıvan Adelaide'den 40–50 km uzaklıktaki Virginia kasabasına yerleşti.

Bulgar bahçıvanlar Macaristan'da özel bir yer tutar. 1860'tan kalma Banat'taki Meduze kasabasındaki ilk kooperatife dair kanıtlar var. 1888'de yapılan bir araştırmanın ardından I. Geşov, resmi istatistiklere göre 329 kooperatifte 5.457 bahçıvanın Avusturya-Macaristan'a gittiğini bildirdi. Macaristan'daki Bulgar bahçeciliği üzerine araştırma yapan Macar araştırmacılar, Bulgar bahçıvanların Macaristan'ın küçük ölçekli ve küçük meta sebze üretimini istikrarlı bir üretime dönüştürmedeki tartışmasız katkısını vurgulamaktadır!



Anıt-çeşme – Bulgar bahçıvanı, eşi ve çocuğu, Macaristan

Macaristan'da patlıcanı bir ürün olarak tanıtan