

Živimo nematerijalnu kulturu
Lecederski zanat

Intervju sa Aleksandrom Jakovljević obavila Gordana Đurađević Prvanov početkom marta
2022. godine u Narodnom muzeju Pančevo



Aleksandra Jakovljević ima 63 godine. Rođena je i živi u Pančevu. Po obrazovanju je diplomirani etnolog – antropolog. Zaposlena je kao kustoskinja u Narodnom muzeju Pančevo.

Gordana Đurađević Prvanov (GDP): **Aleksandra, danas smo se našle da bismo pričale o lecederskom zanatu. Vi ste ovaj zanat proučavali kao kustoskinja etnološkinja koja se u Narodnom muzeju Pančevo bavi nematerijalnim kulturnim nasleđem. Šta za Vas lično znači lecederski zanat?**

Aleksandra Jakovljević (AJ): Kao kustoskinja koja se stara o etnološkoj zbirci muzeja angažovana sam i na identifikaciji elemenata nematerijalnog kulturnog nasleđa Banata koji su i danas očuvani reprezentivi živeće kulture. Među tim elementima jeste i lecederski zanat. Njegovo poreklo seže u srednji vek a i danas predstavlja takozvano „živo nasleđe“. Ranije, zimi su bile igranke sa priredbama i lutrijom svake subote gde su se mladi okupljali i razmenjivali poklone u vidu lecederskih kolača raznih oblika. Na pijaci su roditelji kupovali svojoj deci kao igračke, lecederske kolače “beba”, “pištolj”, “konj” kojim bi se kasnije zasladili. Zanat se smatrao profitabilnim jer je zarada bila dovoljno dobra da muž i žena, baveći se ovim zanatom, makar obezbede svoje domaćinstvo i školuju svoju decu. Lecederi kao zanatlije kolačari se bave izradom kolača ukrašenih raznobojnim šarama, malim ogledalima i prigodnim sličicama. Kolači su oblikovani kao srca, kućice, papučice, torbice, konjići, makaze, kubure, pištolji. Na seoskim vašarima i saborima i igrankama, kolače poklanjaju roditelji deci, bake i deke unucima, momci devojkama...

Za mene, lecederski zanat je primer da kultura nema granica. Ova vrsta medeni kolača je u Vojvodinu došla iz Nemačke gde se nazivaju *Lebkuchen* ili *Lebzelter*. Iz Vojvodine se

zanat proširio dalje u Srbiji tako da ga danas širom Srbije zajednice, grupe i pojedinci prepoznaju kao deo svog kulturnog nasleđa.

Kada vidim ove medenjake na vašarskim tezgama i kao kućice i kao srca i u drugim oblicima, pred očima mi se oživljavaju bajke i priče. Možda najviše priča o Ivici i Marici koju su zabeležila braća Grim. Veštičiju kolibu zamišljam baš kao kućicu od medenjaka kako ih prave lecederi.

GDP: Koja znanja i veštine prenosi Lecederski zanat?

AJ: Lecederski zanat se vekovima pa i danas u Srbiji prenosi s generacije na generaciju. Zbog toga je „živo“ nasleđe. Zajednice i grupe ga iznova stvaraju u zavisnosti od okruženja, njihove interakcije sa prirodom i istorijom, pružajući im osećaj identiteta i kontinuiteta, odnosno trajanja. U vreme kada je lecederski zanat počeo da se razvija, šećer još uvek nije bio toliko rasprostranjen i med je bio da tako kažem glavni za zaslادiti se. Kolačari koji znali da prave kvalitetne kolače od meda su imali poseban, viši, status. Osim toga, lecederi su poznavali pčelarstvo koje je pored proizvodnje meda bilo važno i zbog proizvodnje voska. U jednom trenutku, u 19. veku, došlo je do spajanja voskarskog i lecederskog zanata. Zanatlije koje su vladale ovim znanjima i veštinama su zimi više pravili voštane sveće dok bi leti, u sezonama vašara, više pravili lecederske proizvode. Elektrifikacijom zemlje opala je upotreba sveća. Lecederski proizvodi su, pak, ostali kao drage poslastice koje u svom šarenilu prenose različite poruke. Poruke ljubavi.

GPD: Zašto je, prema Vašem mišljenju, Lecederski zanat važan za zajednice u Banatu i Srbiji?

AJ: Reč je o starom, tradicionalnom zanatu kojim se njegovi praktičari i njihove porodice bave obezbeđujući sebi prihode za život. U 17. veku, kada su ga Nemci doneli u Vojvodinu, smatrao se veoma unosnim. Iako je u jednom trenutku krajem 20. veka počeo da opada, danas se lecederski zanat opet smatra prosperitetnim zanimanjem. Njime su se bavili i žene i muškarci a danas ga u selima uglavnom neguju udruženja žena. Pretežno se ovim zanatom bave Srbi, mada se njime bave i pripadnici drugih etničkih zajednica, ali u manjem broju. U samom Banatu danas centri lecederskog zanata su Dolovo, Kikinda i Zrenjanin a u drugim delovima Vojvodine ističu se Novi Sad (Bačka) i Ruma (Srem). Zanat je prisutan i u drugim delovima Srbije. Sve je više mladih koji se odlučuju da se bave ovim zanatom.

Lecederski proizvodi su nekada prevashodno bili plasirani na igrankama i vašarima. Danas lecederi svoje proizvode nude na različitim događajima - vašarima, seoskim, crkvenim slavama, preslavama, okupljanima za Božić i Novu godinu. Uz kvalitetnu popularizaciju zanata, spremnost da se i sa lokalnim stanovnicima i turistima objasne i elementi zanata i simbolika različitih oblika medenjaka, lecederski proizvodi postali su veoma traženi i kao poslastice i kao suveniri. Na taj način obezbeđuje se profit i zanatlijama i društvenoj zajednici. Pritom, karakteristična je velika pokretljivost ovih zanatlija - oni do tržišta dolaze putujući po celoj Srbiji, a ponekad i van granica zemlje. Tokom cele godine lecederski proizvodi se mogu kupiti u na primer Kulturnom centru Beograda. Muzeju „Staro selo“ u Sirogojnu, i turističkim centrima kao što je Mokra Gora, itd.