



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



In-Cult



Wissensbereich

**Interviews zu serbischen
Kulturschätzen**

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Billigung des Inhalts dar, welcher nur die Ansichten der Verfasser wiedergibt, und die Kommission kann nicht für eine etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden.

Moba tradition / Mähen auf dem Berg Rajac



Interview mit Frau Danica Pavlović, geführt von Jelena Bjegović in einem Café in Belgrad. Dezember 2021.

Danica Pavlović ist 65 Jahre alt. Von ihrer Ausbildung her ist sie Wirtschaftstechnikerin. Danica ist jetzt im Ruhestand. Sie arbeitete bei der serbischen Nationalbank als Kontrolleurin für intranationale Transaktionen in der Abteilung für Auslandsfinanzen. Sie lebt in Belgrad, stammt aber ursprünglich aus Ljig, einer kleinen Stadt ca. 100 km südwestlich von Belgrad.

Jelena Bjegović (JB): Wir haben uns heute getroffen, um über den Moba-Brauch und das Fest "Mähen auf dem Berg Rajac" zu sprechen. Was bedeuten der Moba-Brauch und das Fest "Mähen auf dem Rajac-Berg" für Sie persönlich?

Danica Pavlović (DP): Damals, als ich ein kleines Mädchen war und im Dorf Kadine Luke aufwuchs, aus dem die Familie meiner Mutter stammt, war der Ruf zur Moba ein Aufruf an alle Generationen, ob jung oder alt, zusammenzukommen und eine Aufgabe zu erledigen. Das ganze Dorf arbeitete als Einheit. Jeder wurde angetrieben, damit die Arbeit erledigt wurde. In unserer Gemeinde war das Mähen der häufigste Anlass, die Moba zu rufen, besonders im Sommer. Das Fest "Mähen auf dem Berg Rajac" knüpft direkt an diese Tradition an. Wie in alten Zeiten, seit dem ersten Fest vor einem halben Jahrhundert, wird jedes Jahr um den St. Peters-Tag [12. Juli] zum Mähen aufgerufen. Die ganze Gemeinde ist darauf bedacht, dass das Fest ein Erfolg wird, und so ist das "Mähen" eine Moba für sich. Für mich persönlich bedeutet es eine Bekräftigung der Solidarität und der Gemeinschaft, sich gegenseitig zu helfen, Schwierigkeiten zu überwinden und zum Wohlstand des Dorfes beizutragen.

JB: Was haben Sie gelernt und welche Erfahrungen haben Sie als Teilnehmerin von "Mähen auf dem Rajac-Berg" gemacht?

DP: Durch die Erfahrungen bei der Teilnahme an der Moba und bei der Organisation des Festes "Mähen auf dem Rajac" habe ich gelernt, solidarisch mit den Menschen in Not und der Gemeinschaft zu sein. Ich entwickelte ein tiefes Gefühl der Zugehörigkeit zur Gemeinschaft. Ich habe auch etwas über soziale Rollen gelernt. Sie kennen das Sprichwort: "Einer mäht und einer trägt das Wasser". Man weiß, wer

Didija [Gastgeber des Mähens] ist, wer Wasserträger ist, wer das Mittagessen zubereitet und wer es den Mähern bringt usw. Trotzdem sind wir alle zusammen und haben ein gemeinsames Ziel.

Ich habe viel über Handarbeit gelernt: Stricken, Sticken, Weben. Ich habe auch ein wenig über das Schmiedehandwerk gelernt. Ich habe viel über die traditionelle Gastronomie gelernt - die Herstellung von Kuchen, Donuts, Kaymak, Rakija usw. Meine Kochkünste haben sich verbessert. Ihr wisst, dass ich leckere Kuchen und Donuts mache! Meine Koch- und Backkünste verdanke ich dem "Mähen auf dem Berg Rajac".

Jedes Jahr endet das Fest mit Auftritten von traditionellen Gesangs- und Musikgruppen. Ich habe mich im Tanzen unseres traditionellen Kolos vervollkommnet und auch einige Lieder gelernt.

Sie beschäftigen sich mit Ökologie, deshalb möchte ich Ihnen sagen, dass ich dank der Teilnahme am Fest "Mähen auf dem Rajac" auch etwas über Ökologie gelernt habe. Wenn die Wiesen nicht gemäht werden, würden sie verunkrautet und mit Unkraut überwuchert werden, was einige Tier- und Pflanzenarten gefährden würde. Das wirkt sich auf die Artenvielfalt aus. Das "Mähen auf dem Rajac-Berg" trägt also zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Durch das "Mähen" gibt es keine verunkrauteten Wiesen mehr!

JB: Warum sind Ihrer Meinung nach die moba und das "Mähen auf dem Rajac" wichtig für die Gemeinde Ljig, die das Fest organisiert, und für die Gemeinschaft?

DP: Die Moba ist wichtig, weil sie die Solidarität und den sozialen Zusammenhalt fördert. Jeder in der Gemeinschaft gibt sich Mühe, damit die Gemeinschaft gedeiht. Ich spreche von allen Generationen, von Jung und Alt, jeder leistet nach seinen Fähigkeiten einen persönlichen Beitrag. Ich spreche nicht von Mädchen und Burschen, die sich treffen und kennen lernen können! (lacht)

Wenn wir über die Gemeinde Ljig sprechen, dann muss man bedenken, dass es sich um eine kleine Gemeinde vor den Toren Belgrads handelt, die an einer sehr wichtigen Verkehrsverbindung in Richtung Westserbien, Montenegro und Adria liegt. Das Fest "Mähen auf dem Rajac-Berg" regte die Menschen in der Gemeinde Ljig dazu an, mehr über ihre Bräuche und ihre Kultur nachzudenken und zu erkennen, dass ein wichtiger Bestandteil ihrer Identität die Verbundenheit mit der Solidarität und das Bestreben ist, Schwierigkeiten gemeinsam zu überwinden. Außerdem wurde Ljig als eine Gemeinde bekannt, die Mäher und Touristen aus dem ganzen Balkan anzieht. Und darüber hinaus. Sie wissen, dass "Mähen auf dem Rajac-Berg" Mäher aus der ganzen Region zusammenbringt. Jeder bringt etwas mit, das etwas über das Wesen der Moba und des Mähens zeigt und erzählt. Es ist wunderschön, die farbenfrohen Stickereien auf den weißen Hemden zu sehen, die die Mäherinnen und Mäher tragen und die in ihren Gemeinden zur traditionellen Kleidung gehören. Als Gastgeber bieten wir an, was wir haben, unsere Bräuche, unseren Glauben und unsere Werte, unsere Traditionen. Lassen Sie mich Ihnen sagen, dass wir uns nicht so sehr von anderen unterscheiden. Wir sind ein bisschen anders, aber das hält uns nicht davon ab, ganz leicht etwas Gemeinsames zu finden.

JB: Wie verhält sich Ihrer Meinung und Erfahrung nach "Mähen auf dem Rajac-Berg" zu anderen Ausdrucksformen der Lebenskultur in Serbien?

DP: Neben der Moba werden beim "Mähen" auch zwei wichtige soziale Praktiken gepflegt: Prelo und Poselo. Prelo ist ein Brauch, bei dem Frauen und Mädchen zusammenkommen, um an ihren Handarbeiten zu arbeiten. Am Tag vor dem "Mähen", am Nachmittag, kommen die Frauen der Gemeinde zusammen,

um zu arbeiten und die fertigen Handarbeiten zu präsentieren. Nach dem "Prelo" treffen sich alle zum "Poselo". Poselo ist ein traditioneller Brauch, bei dem man sich trifft, um Kontakte zu knüpfen. Frauen, Männer, Mädchen und Jungen kommen zusammen und wetteifern darum, wer besser singen kann, wer die besseren Witze erzählt und wer die Gesellschaftsspiele gewinnt. Das alles hat den Geist der alten Zeiten bewahrt, als prelo und poselo fast die einzige Möglichkeit für informelle Interaktionen zwischen allen Dorfbewohnern waren.

Die immaterielle Kultur leben
Die Musik von Vranje



Das Interview mit Frau Ivana Tasić Mitić wurde von Vladimir Kolarić im Februar 2022 über Zoom geführt.

Ivana Tasić Mitić ist 40 Jahre alt. Sie wurde in Vranje geboren und lebt immer noch in dieser Stadt. Von der Ausbildung her ist sie Doktorin der Methodik des Unterrichts, von Beruf ist sie Professorin für Methodik des Unterrichts der serbischen Sprache und Literatur. Außerdem ist Ivana eine bekannte Interpretin der Lieder der Stadt Vranje. Ich habe mit Ivana über die Musik von Vranje gesprochen, die zum lebendigen Kulturschatz Serbiens gehört.

Vladimir Kolarić (VK): Wie würden Sie Ihre Beziehung zur Vranje-Musik beschreiben?

Ivana Tasić Mitić (ITM): Ich wurde in Vranje geboren und lebe immer noch in dieser schönen Stadt. Ich stamme aus einer Familie, in der das musikalische Erbe von Vranje seit langem gepflegt und vor dem Vergessen bewahrt wird. Seit mehr als 25 Jahren interpretiere ich das Stadtlied von Vranje, sowohl selbständig als auch als Gesangssolistin der Folkgruppe "Izvor" ("Die Wasserquelle" oder "Die Quelle").

VK: Was bedeutet die Musik von Vranje, ein Element des lebendigen Kulturschatzes Serbiens, für Sie persönlich?

ITM: Für mich ist das musikalische Erbe von Vranje ein Spiegelbild der Identität der Menschen in der Region Vranje, ihrer Mentalität, ihrer Bräuche, ihrer Volkstracht, ihrer Sprache und all dessen, was die Bewohner dieser Region im äußersten Süden Serbiens kulturell prägt.

VK: Welche Erkenntnisse und Erfahrungen haben Sie durch das Einüben des Vranje-Stadtliedes als Teil des musikalischen Erbes von Vranje gewonnen?

ITM: Durch das Einüben des musikalischen Erbes von Vranje habe ich wertvolle Erkenntnisse über die Lebensweise und die Lebensbedingungen der Menschen in Vranje am Ende des 19. und in der ersten Hälfte des 20. gewonnen. Ich lernte viele authentische Persönlichkeiten kennen, die damals in Vranje lebten und deren Lebensgeschichten die Lieder inspirierten. Ich erfuhr von bedeutenden Ereignissen, die in meiner Stadt und unserer Region stattfanden. Mit einem Wort, ich habe viel über die Sensibilität und Mentalität der Einwohner von Vranje gelernt.

VK: Warum ist Ihrer Meinung nach Musik und warum sind insbesondere Stadtlieder für Vranje wichtig?

ITM: Im Großen und Ganzen ist die Musik von Vranje ein Teil des lebendigen kulturellen Reichtums Serbiens. Im engeren Sinne betrachtet, bewahren die spezifischen musikalischen Ausdrucksformen, die in Vranje entwickelt wurden, und insbesondere das Vranje-Stadtlied die Tradition und Kultur von Vranje, die Sprache und die Bräuche der Menschen aus Vranje und der Region Vranje. Dieser spezifische musikalische Ausdruck spiegelt die tiefe Empfindsamkeit und das Temperament der Menschen wider, die in diesem Gebiet leben und gelebt haben, bewahrt die Sprache und die Bräuche in ihrer ursprünglichen Form, erzählt von authentischen Persönlichkeiten und Ereignissen, stellt den Geist einer Umgebung dar... Aus diesem Grund ist es notwendig, große Anstrengungen zu unternehmen, um diesen lebendigen kulturellen Schatz für die kommenden Generationen zu erhalten.

VK: Ist die Vranje-Musik mit anderen Praktiken der immateriellen Kultur in Serbien verbunden? Wenn ja, auf welche Weise?

ITM: Ich würde sagen, dass das musikalische Erbe von Vranje am engsten mit dem immateriellen Erbe von Kosovo und Metohija verbunden ist. Dies spiegelt sich vor allem im musikalischen Ausdruck (Rhythmus und Melodie) und in den Themen wider, die es behandelt. Ich vermute, dass die geografische Verbindung und die fast identischen historischen Umstände am meisten dazu beigetragen haben.

VK: Wenn Sie glauben, dass das musikalische Erbe von Vranje für andere Gemeinschaften in Serbien wichtig ist, erklären Sie kurz, warum.

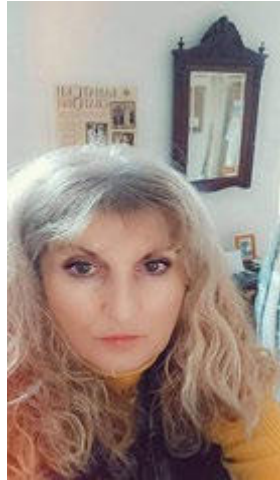
ITM: Das musikalische Erbe von Vranje ist zweifellos für andere Gemeinschaften in Serbien wichtig. Um die Tradition und Kultur einer Nation zu verstehen, muss man alle ihre Elemente kennen, und die Musik aus Vranje ist ein unverzichtbares Element der Kultur des serbischen Volkes. Obwohl Vranje in ganz Serbien für sein musikalisches Erbe bekannt ist, bin ich der Meinung, dass es in anderen serbischen Gebieten nicht in dem Maße präsent ist, wie es sein sollte. Deshalb muss man sich bemühen, es zu fördern und es den Mitgliedern anderer Gemeinschaften in Serbien näher zu bringen.

VK: Auf welche Weise kann Ihrer Meinung nach das Bewusstsein unserer Mitbürger für die Bedeutung des musikalischen Erbes von Vranje geschärft werden?

ITM: Die Rolle der Medien ist von entscheidender Bedeutung, insbesondere von Radio und Fernsehen, wo entsprechende Sendungen, die dem musikalischen Erbe von Vranje gewidmet sind, sowie Audio- und Videoaufnahmen von Liedern aus Vranje zur Popularisierung dieses lebendigen kulturellen Schatzes beitragen würden. Auch die Organisation von Festivals und ähnlichen

Veranstaltungen, bei denen das musikalische Erbe von Vranje präsentiert wird, könnte einen wichtigen Beitrag leisten.

Die immaterielle Kultur leben
Lebkuchen-Handwerk



Das Interview mit Aleksandra Jakovljević wurde von Gordana Đurađević Prvanov Anfang März 2022 im Nationalmuseum Pančevo geführt.

Aleksandra Jakovljević ist 63 Jahre alt. Sie wurde in Pančevo geboren und lebt noch immer dort. Sie hat einen Abschluss in Ethnologie und Anthropologie und arbeitet als Kuratorin im Nationalmuseum Pančevo.

Gordana Đurađević Prvanov (GDjP): Alexandra, wir haben uns heute getroffen, um über das Lebkuchen-Handwerk zu sprechen. Du hast dieses Handwerk als Kuratorin der ethnologischen Sammlung im Nationalmuseum Pančevo studiert. Ich möchte dich jedoch fragen, was dieses Handwerk für dich persönlich bedeutet?

Aleksandra Jakovljević (AJ): Als Kuratorin des Nationalmuseums Pančevo, die für die ethnologische Sammlung des Museums zuständig ist, beschäftige ich mich auch mit der Identifizierung und Bewahrung des immateriellen Kulturerbes, des lebenden Kulturschatzes der Region Banat in der Provinz Vojvodina. Unter den lebenden[2] Kulturschätzen, die ich studiert habe, liegt mir das Lebkuchen-Handwerk besonders am Herzen, ein Handwerk, das Honigkekse herstellt. Seine Ursprünge reichen bis ins Mittelalter zurück, und noch heute ist es ein so genanntes "lebendiges Kulturerbe". Früher gab es im Winter Tänze mit Aufführungen und jeden Samstag eine Lotterie, bei der sich die jungen Leute versammelten und Geschenke in Form von Lebkuchen in verschiedenen Formen austauschten. Auf dem Markt kauften die Eltern für ihre Kinder Honigkuchen als Spielzeug, die sie später aßen. Das Handwerk galt als lukrativ, denn der Verdienst eines Ehepaars, das dieses Handwerk ausübte, reichte aus, um zumindest den Haushalt zu versorgen und die Kinder in die Schule zu schicken. Die Lebküchler waren Bäcker, die das Backen von Honigkeksten beherrschten, die mit bunten Mustern, kleinen Spiegeln und passenden Bildern verziert waren. Die Kekse haben die Form von Herzen, Häusern, Pantoffeln, Geldbörsen, Pferden, Scheren, Steinschlössern und Gewehren. Auf

Dorffesten, Festivals und Tänzen werden die Kekse von Eltern an Kinder, von Großeltern an ihre Enkel, von Burschen an Mädchen verschenkt... Alt und Jung lieben sie gleichermaßen, und es gibt so viele Gelegenheiten, jemandem zum Beispiel ein Lebkuchen-Herz zu schenken!

Für mich ist das Lebkuchen-Handwerk ein Beispiel dafür, dass Kultur keine Grenzen hat. Die Deutschen, die diese Kekse Lebkuchen oder Lebzelter nennen, brachten das Handwerk in die Provinz Vojvodina. Dann wurde es in anderen Teilen Serbiens verbreitet, so dass Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen in ganz Serbien es heute als Teil ihres kulturellen Erbes anerkennen.

Wenn ich diese Honigkekse in Form von Häusern, Herzen und anderen Formen auf den Marktständen sehe, werden Märchen und Geschichten vor meinen Augen lebendig. Vielleicht am ehesten noch die Geschichte von Hänsel und Gretel, die von den Gebrüdern Grimm aufgeschrieben wurde. Ich stelle mir das Hexenhaus wie ein Lebkuchenhaus vor, das von den Lebkuchenbäckern hergestellt wurde.

GDjP: Welche Art von Wissen und Fähigkeiten vermittelt das Lebkuchen-Handwerk?

AJ: Das Lebkuchenhandwerk wird in Serbien seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben, auch heute noch. Das macht es zu einem "lebendigen" Erbe. Gemeinschaften und Gruppen erschaffen es je nach Umgebung, ihren Interaktionen mit der Natur und der Geschichte neu, was ihnen ein Gefühl von Identität und Kontinuität, d. h. Dauer, verleiht. Gleichzeitig sollte man ihre Verbindung mit anderen Berufen im Auge behalten, insbesondere mit der Bienenzucht, der Kuchenherstellung und dem Wachsen. Bäcker, die es beherrschten, hochwertiges Honiggebäck herzustellen, hatten einen besonderen, höheren Status. Irgendwann im 19. Jahrhundert verschmolzen das Wachshandwerk und das Lebkuchenhandwerk. Die Handwerker, die diese Kenntnisse und Fertigkeiten beherrschten, stellten im Winter Kerzen her, während sie im Sommer, während der Jahrmarktsaison, Lebkuchen produzierten. Die Verwendung von Kerzen ist mit der Elektrifizierung des Landes zurückgegangen. Lebkuchen sind hingegen eine wertvolle Delikatesse geblieben, die in ihrer Vielfalt verschiedene Botschaften vermittelt. Botschaften der Liebe.

GDjP: Warum ist das Lebkuchen-Handwerk Ihrer Meinung nach so wichtig für die Gemeinschaften im Banat und in Serbien?

AJ: Das Wissen über das Rezept und die Fertigkeiten der Keksherstellung werden von Generation zu Generation weitergegeben. Seit dem 17. Jahrhundert, als die Deutschen das Handwerk in die Provinz Vojvodina brachten, galt es als lukrativ, insbesondere in Verbindung mit der Bienenzucht und dem Wachshandwerk. Obwohl das Handwerk im späten 20. Jahrhundert zurückging, wird es heute wieder als florierend angesehen. Es ist charakteristisch für die serbische Bevölkerung in unserem Land, obwohl auch andere ethnische Gemeinschaften in Serbien in diesem Handwerk tätig sind, wenn auch in geringerer Zahl. Frauen und Männer sind gleichermaßen an diesem Handwerk beteiligt. Die volkstümliche Tradition der Herstellung dieser Honigkekse wird in den Dörfern hauptsächlich von Frauenorganisationen bewahrt. In letzter Zeit entdecken immer mehr jüngere Generationen das

Lebkuchen-Handwerk als ihren Lebensunterhalt. Im Banat selbst sind heute die Zentren des Lebkuchen-Handwerks Dolovo, Kikinda und Zrenjanin, und in anderen Teilen der Vojvodina stechen Novi Sad (Bačka) und Ruma (Srem) hervor. Das Handwerk ist auch in anderen Teilen Serbiens verbreitet.

Früher wurden Honigkuchen vor allem bei Tanzveranstaltungen und Messen angeboten. Heute bieten die Lebküchler ihre Kekse bei verschiedenen Veranstaltungen an - auf Messen, in Dörfern, bei kirchlichen Panagyrien[3], bei Feiern und bei Versammlungen zu Weihnachten und Neujahr. Die Popularisierung des Handwerks und die Bereitschaft, den Einwohnern und Touristen die Elemente des Handwerks und die Symbole der verschiedenen Formen von Honiggebäck zu erklären, haben dazu geführt, dass das Gebäck der Lebküchler sowohl als Süßigkeit als auch als Souvenir sehr beliebt ist. Auf diese Weise profitieren sowohl die Handwerker als auch die soziale Gemeinschaft. Gleichzeitig zeichnen sich diese Handwerker durch große Mobilität aus - sie erreichen ihren Markt durch Reisen in ganz Serbien und manchmal auch über die Grenzen des Landes hinaus. Das ganze Jahr über können Lebkuchen zum Beispiel im Kulturzentrum von Belgrad erworben werden, im Museum "Altes Dorf" in Sirogojno und in touristischen Zentren wie Mokra Gora, etc.

MESSE ŠABAC



Das Interview mit Aleksandra Jovanović wurde von Suzana Lazarević im Februar 2022 im Nationalmuseum in Šabac geführt.

Aleksandra Jovanović ist 50 Jahre alt. Sie wurde in Šabac geboren und lebt dort. Sie hat einen Abschluss in Ethnologie und Anthropologie. Aleksandra Jovanović arbeitet im Nationalmuseum von Šabac als Museumsberaterin.

Suzana Lazarević (SL): Als Ethnologin und Kuratorin im Nationalmuseum Šabac engagieren Sie sich beruflich für die Bewahrung unseres lebendigen Erbes, und die Messe von Šabac ist sicherlich ein Beispiel für die lebendige Kultur unserer Stadt. Was bedeutet die Šabac-Messe für Sie persönlich?

Aleksandra Jovanović (A. J.): Wenn Sie mein berufliches Engagement erwähnen, möchte ich sagen, dass die Šabac-Messe ein Thema in meiner Arbeit für die Erlangung des Kuratorenzertifikats war. Später, als wir die Dauerausstellung des Nationalmuseums von Šabac vorbereiteten, beschlossen wir, den Jahrmarkt von Šabac als Beispiel des lebendigen Erbes unserer Stadt mit einzubeziehen, damit alle, die den Jahrmarkt nicht besuchen können, wissen und einen Eindruck davon bekommen, wie es Ende September in Šabac ist.

Für mich persönlich ist der Jahrmarkt von Šabac in erster Linie eine Erinnerung an meine Kindheit und an unbeschwerte und bessere Zeiten, in denen der Jahrmarkt sehnlichst erwartet wurde. Ich bin stolz darauf, aus Šabac zu sein, denn die Messe von Šabac ist ein untrennbarer Teil von uns, den Menschen aus Šabac. Der Jahrmarkt von Šabac besteht nicht nur aus Karussells, Zelten, Musik, heißem Braten... Er ist eine Institution!

Wer auf den Jahrmarkt von Šabac geht, muss sich auf Menschenmassen, Lärm, Staub, Grillrauch, Menschen, die sich gegenseitig schubsen, Feilschen, bequeme Schuhe an den Füßen und einen langen Fußmarsch einstellen. Außerdem rechnet man damit, dass man einige Waren billiger als in den Geschäften kaufen kann, einige Produkte von Kunsthandwerkern, die aus anderen Teilen Serbiens kommen: Lebkuchen, Strickwaren aus Zlatibor, einige Antiquitäten oder Holzartikel, wie Rührlöffel oder Schneidebretter, die von besserer Qualität sind als ähnliche Produkte in den Geschäften.

S. L. : Was ist die Bedeutung und Besonderheit der Messe in Šabac?

A. J.: Der Jahrmarkt von Šabac ist eine der ältesten lokalen Veranstaltungen, die schon seit Jahrhunderten stattfindet. Der Jahrmarkt in der Umgebung von Šabac wurde erstmals im 14. Jahrhundert erwähnt. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden zwei Messen abgehalten - eine am St. Georgst-Tg [6. Mai] und die andere um den St. Demetrius [8. November]. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde eine Messe zum Tag der Geburt der Gottesmutter eingeführt [21. September], die bis zum heutigen Tag stattfindet.

Der Jahrmarkt von Šabac am Tag der Geburt der Gottesmutter hat alle Elemente, die auch andere Jahrmärkte in Serbien oder im nahen Bosnien haben. Viele Händler, Handwerker, Besitzer von Cafés und Vergnügungsparks und eine große Anzahl von Menschen aus Šabac und den umliegenden Dörfern, aber auch Touristen aus anderen Städten Serbiens und unsere Leute, die im Ausland leben und arbeiten, treffen sich hier zu Geschäften und zur Unterhaltung. Vielleicht sollte ich auch auf eine große Anzahl von Zelten hinweisen, in denen "wichtige" Namen der populären Volksmusik präsentiert werden.

Ich denke, dass die weltweite Messe des Humors und der Satire - "Čivijada" ("Scherzkekse von Šabac"), die direkt vor der Messe stattfindet und eng mit ihr verflochten ist, eines der spezifischen Merkmale der Messe von Šabac ist. Die "Čivijada" gab der Messe von Šabac eine weitere kulturelle Ebene, die anderen Messen in Serbien fehlt. Sicherlich ist die Dauer der Messe eine Besonderheit. Ich habe ihre Kontinuität über die Jahrhunderte hinweg erwähnt, die ein Segment der Beständigkeit ist. Die derzeitige Dauer von sieben bis zehn Tagen ist sicherlich eine weitere Besonderheit im Vergleich zu Messen in anderen Städten, die nur einen, zwei oder drei Tage dauern.

S. L. : Warum ist die Messe so wichtig für die Stadt Šabac und für ihre Gemeinschaft?

A. J.: Die Messe ist eine Veranstaltung, die von den Einwohnern von Šabac anerkannt wird und an der jeder sich beteiligt, um auf diese Weise zur Weitergabe des eigenen kulturellen Erbes an künftige Generationen beizutragen. Die jahrzehntelange Durchführung der Messe von Šabac trägt dazu bei, eine kulturelle Tradition zu erhalten und zu respektieren, und gibt uns, den Einwohnern von Šabac, die Aufgabe, die kulturelle Kontinuität fortzusetzen, indem wir die bereits vorhandenen kulturellen Werte bewahren. Jede neue Generation hat die Aufgabe, die Notwendigkeit der Erhaltung der kulturellen Vielfalt zu erfüllen und zu verstehen, die die Grundlage für die Einbindung jeder lokalen Gemeinschaft in die modernen Welttrends ist. Es ist zu bedenken, dass jede neue Generation, bewusst oder unbewusst, einige Neuerungen in die Šabacer Messe einbringt. Viele Menschen aus Šabac besuchen den Jahrmarkt aus Gewohnheit, um etwas zu besichtigen oder zu kaufen, Kinder und Jugendliche gehen, um sich zu amüsieren. Da viele Menschen aus Šabac den Tag der Geburt der Gottesmutter feiern, kommen Verwandte und Freunde aus den Dörfern und anderen Städten, um sie zu besuchen. Sie nutzen dann auch die Gelegenheit, den Jahrmarkt von Šabac zu besuchen. Während der Messetage wird Šabac von vielen Menschen aus ganz Serbien besucht (Händler und Touristen), in erster Linie wegen der Messe, aber auch wegen der Veranstaltungen in der Stadt, die ihr vorausgehen - "Čivijada", "Čivija-Karneval"... Während dieser Tage herrscht in der Stadt eine festliche Atmosphäre und der "Čivija-Geist". Šabac ist an diesen Tagen in den Medien präsenter als sonst. Durch die mediale Präsentation der Stadt und die Veranstaltungen, die an diesen Tagen stattfinden, werden die kulturellen und historischen Werte von Šabac gefördert.

S. L.: Ist die Šabac-Messe mit anderen Praktiken der immateriellen Kultur in Serbien verbunden? Wenn ja, auf welche Weise?

A. J.: Auf der Šabac-Messe stellen Kunsthandwerker wie Lebkuchenmacher, Töpfer, Kesselmacher, Bonbonmacher usw. ihre Produkte aus, und einige von ihnen stellen sie auf der Messe her, während sie ihre Waren verkaufen. Im Gespräch mit ihnen weisen sie darauf hin, dass sie auf den Messen den größten Umsatz mit ihren Produkten machen und dass sie auf der Šabac-Messe die besten Einnahmen erzielen. Gleichzeitig kommen auch Verkäufer aus anderen Teilen Serbiens hierher, so dass die Messe von Šabac auch lebendige Praktiken der Verbindung, Kommunikation, Auftragsvergabe, des Austauschs von Erfahrungen und Produkten unter Handwerkern und Händlern fördert.

Kulturelle und künstlerische Vereine versammeln sich im Rahmen der "Čivijada", insbesondere der "Čivija Tanz", der auch den "Kolo - Ringtanz" repräsentiert, der auf der repräsentativen UNESCO-Liste der lebenden Kulturschätze der Menschheit eingetragen ist.

Jeder, ob jung oder alt, wartet jedes Jahr sehnsüchtig auf die Messe, aus seinen eigenen Gründen. Letztes Jahr, im Jahr 2021, konnte die Messe wegen Covid leider nicht stattfinden, aber ich hoffe, dass sie dieses Jahr wieder in vollem Glanz erstrahlen wird. Ich lade die Teilnehmer des Projekts "Living the Intangible Culture" aus anderen Ländern ein, zur Messe in Šabac zu kommen! Ich lade Sie ein, zu kommen und Spaß zu haben!

Imkerei



Das Interview mit Marko Vukotić wurde von Maja Todorović am 5. März 2022 über Zoom geführt.

Marko Vukotić wurde in Užice geboren, wo er auch heute noch lebt. Er ist 38 Jahre alt und hat eine Ausbildung als Verkehrstechniker. Er arbeitet als Fußballtrainer und ist Inhaber eines privaten Catering-Unternehmens.

Maja Todorović (MT): Marko, du lebst nicht von der Imkerei, aber du betreibst die Imkerei. Wie kommt das?

Marko Vukotić (MV): Für mich ist die Imkerei eine Familientradition, die ich pflegen und bewahren möchte. Mein Großvater, Boriša Vukotić, war einer der berühmtesten Imker im Bezirk Zlatibor [Westserbien, prim. MT]. Wegen ihm kannten mich auch die Älteren aus Užice - "Du bist der Enkel von Boriša, dem Imker?" Mein Großvater gab seine Liebe zu den Bienen, sein Wissen und seine Fähigkeiten in der Imkerei an uns Jüngere weiter. Ich bin Imker der dritten Generation in der Familie Vukotić. Jetzt habe ich einen Bienenstand im Dorf Drežnik in der Nähe von Užice.

Von meinem Großvater habe ich gelernt, wie man sich den Bienen nähert, wie man sich um sie kümmert, wie man Honig herstellt, wie man andere Bienenprodukte wie Gelee Royale produziert oder wie man Waben schleudert. Ich habe auch viel über die Vegetation, die Bienenweide und die Rolle der Bienen bei der Bestäubung von Pflanzen und der Erhaltung der Artenvielfalt gelernt. Mein Großvater hat mich auch über die heilende Wirkung von Honig und anderen Bienenprodukten unterrichtet.

MT: Warum ist die Bienenzucht deiner Meinung nach wichtig für die Region Zlatibor?

MV: Für die Region Zlatibor ist die Bienenzucht unter dem Aspekt wichtig, dass sie die Herstellung typischer Produkte unseres Bezirks fördert. Auf diese Weise werden die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass das Imkerhandwerk zu einer grundlegenden oder zusätzlichen Einkommensquelle für die Mitglieder der lokalen Gemeinschaft wird. Es ist wichtig, dass wir den Imkerverband von Užice haben,

der alle Imker aus diesem Gebiet miteinander verbindet. Der Verband ist sehr aktiv und motiviert die Menschen, sich mit der Imkerei zu beschäftigen.

MT: Wie ist die Imkerei deines Wissens nach mit anderen Ausdrucksformen des lebendigen Kulturguts verbunden?

MV: Imker haben ihre eigenen Bräuche, um den Bienenschwarm zu fördern. Es gab Bräuche, bei denen rituelle Lieder gesungen und einige Rituale durchgeführt wurden, um das Schwärmen der Bienen im Frühling und Sommer zu fördern, aber das ist heute in unserem Land selten geworden. Was andere Formen von lebendigem Kulturgut betrifft, so denke ich, dass die Bienenzucht in erster Linie mit dem traditionellen Handwerk verbunden ist, vor allem mit der Schreinerei und dem Wachsziehen. Die Schreinerei, weil die Herstellung von Körben besondere Fertigkeiten erfordert. Das Wachsen, weil Kerzen und alles andere, was aus Wachs besteht, dank der Imker hergestellt werden. Meiner Meinung nach ist das Wichtigste, dass man, wenn man sich mit der Imkerei beschäftigt, die heilenden Eigenschaften der Imkereiprodukte in der Vergangenheit und heute kennt. Abgesehen von der Tatsache, dass Honig und Bienenprodukte, insbesondere Gelée Royale, auch heute noch zur Herstellung von Cremes und Elixieren verwendet werden, ist es wichtig, die Apitherapie zu erwähnen. Dabei handelt es sich um Techniken zur Behandlung mit Honig und Bienenprodukten, die seit Jahrhunderten entwickelt wurden und eine besondere Form der traditionellen Medizin darstellen.

MT: Wie wichtig ist deiner Meinung nach die Bienenzucht für andere Gemeinschaften in Serbien?

MV: Überall in Serbien gibt es Imker. Der Reichtum unserer Natur, ihre Vielfalt, ermöglicht die Produktion von Qualitätshonig und anderen hochwertigen Bienenprodukten. Die Notwendigkeit, Bienenvölker auf Weiden umzusiedeln, muss nicht nur im Bezirk Zlatibor, sondern auch in anderen Teilen Serbiens bestehen. Auf den Imkermessen kommen Imker aus ganz Serbien zusammen, um Wissen und Erfahrungen auszutauschen, aber auch, um den Bienen "Gastfreundschaft" zu bieten, damit sie verschiedene Weideplätze finden.

Der Reichtum und die Vielfalt der Natur und der Vegetation sorgen dafür, dass Honig und Bienenprodukte aus Serbien auch außerhalb unseres Landes für ihre Qualität bekannt sind. Das beweist die Nachfrage nach unseren Produkten im Ausland. Die Exportmöglichkeiten sind sicherlich ein Ansporn für die weitere Entwicklung der Bienenzucht in unserem Land.