



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

In-Cult



Tesoros culturales, España
Sección educativa
Instituto de Investigación para el
Desarrollo Cultural - Serbia

TESOROS CULTURALES – SERBIA

RS_1 | Moba - Segar en la montaña Rajac

Practicada en las aldeas de toda Serbia, valorando la solidaridad y el trabajo voluntario, la *moba* es una antigua tradición de ayuda mutua en trabajos que requieren de mucha gente para poder realizarse de manera eficiente. A menudo se recurría a la *moba* cuando era necesario construir casas, segar, sembrar, cosechar, etc.

Los aspectos fundamentales de la tradición se conservan en la fiesta anual de la siega en la montaña Rajac, en el municipio de Ljig (región de Šumadija, en Serbia Central). Aunque la *moba* puede convocarse en cualquier momento desde principios de primavera hasta finales de otoño, la fiesta se organiza en torno al día de San Pedro (12 de julio).

La siega en la montaña de Rajac abarca todas las características de la *moba*: desde la reunión de los participantes, incluidos los portadores de agua y de comida (ya que el convocante de la *moba* debe proporcionar agua y comida, y posteriormente bebidas para los trabajadores), hasta la cena que marca el final de la jornada laboral. Por la mañana, la persona que representa al convocante de la *moba* (*didija*) da la bienvenida a los participantes con un brindis y *rakija* (bebida espirituosa); luego supervisa el trabajo, y al final organiza la cena para los colaboradores.

Una vez terminado el trabajo, los asistentes se unen a la danza tradicional *kolo*.

RS_2 | Belmuž

Los pastores que crían ovejas en los pueblos de la Montaña Vieja y Svrlijig, en el este de Serbia, llevan siglos preparando tradicionalmente el *belmuž*. Se trata de una comida a base de productos lácteos y harina, los ingredientes más comunes.

El nombre *belmuž* deriva de las palabras queso blanco y hombre. En serbio, el queso blanco se llama *beli sir*, de ahí *bel*, mientras que la palabra para hombre en el dialecto serbio hablado en el este de Serbia es *muž*. El *belmuž* es muy nutritivo y se prepara para toda la familia. Se dice que tiene mejor sabor cuando se prepara en mayor cantidad en ollas más grandes. Remover constantemente la mezcla exige fuerza, por lo que los hombres preparaban la comida. Hay quien dice que la mayoría de los hombres jóvenes preparaban y consumían la comida para demostrar que eran aptos para casarse, para convertirse en maridos honestos, ya que la palabra *muž* en serbio también significa marido, y el blanco es el color de la honestidad. Además, la comida la preparaban muy a menudo los pastores que llevaban a los rebaños de ovejas a los pastos más altos de la montaña.

La mayoría de las veces, el *belmuž* se prepara con queso fresco, llamado *joven*, que se preparaba dos días antes de la preparación de la comida. Se dice que cada hombre (*muž*) desarrolla su propia receta secreta para el *belmuž* más delicioso.

RS_3 | Patrimonio musical de Vranje

Vranje, ciudad del sur de Serbia, es conocida por su rico patrimonio cultural, especialmente el musical: canciones urbanas y bandas de música.

El patrimonio musical de Vranje combina varios elementos culturales y de civilización que han conformado la historia de la ciudad. Este patrimonio ha evolucionado a partir de las tradiciones de numerosos grupos étnicos, sobre todo serbios, romaníes y turcos. También se inspira en las prácticas

[Escriba aquí]

religiosas cristianas e islámicas.

La música de las bandas de música, por la que Vranje es famosa, fue creada principalmente por bandas romaníes que tocaban en ferias y festividades. Esta música tiene claras influencias orientales. Tocar los instrumentos de metal en las bandas requiere de una gran habilidad musical y una gran capacidad de improvisación. La popularidad de la música interpretada por las bandas de música de Vranje se debe a su capacidad de provocar emociones intensas.

El patrimonio musical de Vranje aparece con frecuencia en los programas de televisión y radio, forma parte cada vez más de la escena musical mundial, con numerosas ediciones especiales.

La música de banda está inscrita en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial de la República de Serbia. En 2019 Vranje se convirtió en la primera ciudad de Serbia en ser incluida en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en el campo de la música.

RS_4 | Artesanía Licider

La elaboración de las galletas licider (*lebzelter*) cuenta con siglos de antigüedad. Las galletas de miel en general se citan desde el siglo XII, y a partir del siglo XVII, en Europa Central se mencionan con más frecuencia que los árboles de Navidad, decorados con galletas de miel de diversas formas. Junto con la producción de cera, la fabricación de galletas licider se consideraba un oficio muy lucrativo, económicamente rentable; a menudo se le llamaba el "oficio de oro". Este trabajo lo realizaban los artesanos de la cera, que se especializaron con éxito en la fabricación de miel y galletas de miel. La elaboración de las galletas licider se atribuye a la influencia de los colonos alemanes, que desarrollaron esta artesanía primero en el sur de Hungría y después en otras ciudades de Serbia.

Las galletas licider pueden tener diferentes aspectos y formas. La más extendida y famosa hasta hoy es el corazón licider, de varios tamaños, decorado con un espejo.

Otros motivos frecuentes eran figuras de hombres y mujeres vestidos elegantemente, jinetes o caballos, bebés sobre almohadas y otros corazones (el corazón de Cristo). Las galletas de licider, fabricadas en molde y después adornadas con masa de otras formas y colores, se vendían en ferias, celebraciones de pueblos y mercados. Bien decoradas y coloridas, simbolizaban el afecto, el amor y el respeto.

RS_5 | Día de San Jorge - Đurđevdan

El día de San Jorge se celebra el 6 de mayo. Se conoce como *Đurđevdan*, *Đurđovdan*, *Ml'zigruda*, *Premlaz* y *Erdelezi*. Tanto los cristianos como los musulmanes la celebran como la principal fiesta de la primavera, cuando la naturaleza florece y la gente implora la ayuda de San Jorge.

San Jorge se celebra especialmente en las comunidades romaníes de toda Serbia. Este santo se considera el patrón que conecta a la comunidad con sus antepasados. Al igual que los cambios en la naturaleza, los días de San Jorge marcan el resurgir de la buena suerte y la felicidad. En las comunidades romaníes, San Jorge se celebra durante dos días. El primer día, las muchachas y las mujeres van al campo y a los pastos a recoger flores, hierbas y hojas de hiedra para hacer coronas. Estas coronas se ponen en las puertas del hogar, alrededor de la casa. Se hace una corona especial para un cordero. Para atraer la buena suerte, se colocan flores de debajo de las almohadas, que después de la noche se guardan como amuletos de buena suerte. Por la mañana, una parte de las flores se utiliza como lecho del cordero seleccionado, que luego se sacrifica ritualmente. Los

[Escriba aquí]

miembros de la familia se cambian de ropa, cantan alabanzas a Dios y a San Jorge. Las festividades del día de San Jorge son manifestaciones culturales recogidas en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial de la República de Serbia.

RS_6 | Feria en Šabac

Un importante distintivo de la identidad cultural de Šabac (ciudad del oeste de Serbia) es la feria tradicional. Gracias a ella, Šabac es muy conocida en los Balcanes, especialmente en los territorios de la antigua Yugoslavia.

Las fuentes históricas y arqueológicas sugieren que la feria de Šabac se remonta al siglo XIV. A principios del siglo XX, la feria se fijó en el día de la festividad de la Niña María (21 de septiembre). La feria de Šabac destaca como ejemplo de interacción social, porque es un evento en el que la gente se reúne, come, bebe, baila, se divierte en los carruseles, ve y es vista. El espíritu de la feria se recoge en la letra de la famosa canción de la ciudad vieja: *Hoćemo li u Šabac na vašar?* (¿Vamos a la feria de Šabac?); *Da idemo, da se provedemo!* (¡Sí, iremos a pasarlo bien!).

Los actos de la feria se celebran oficialmente durante tres días, del 21 de septiembre (Día de la Niña María) al 23 de septiembre; sin embargo, el espíritu festivo se prolonga más tiempo. Jóvenes, mayores y especialmente los niños esperan con ilusión el mes de septiembre para disfrutar de la feria.

RS_7 | Apicultura

Las abejas son criaturas sensibles que desempeñan un papel fundamental en nuestro entorno y en el mantenimiento de la biodiversidad.

El valor nutricional y medicinal de la miel, el polen y el propóleo, así como los diversos usos de la cera se conocen desde la antigüedad. Además de la producción de jalea real, cuyas propiedades curativas son cada vez mejor conocidas, las abejas desempeñan una labor decisiva en la polinización de las plantas y en la preservación de la biodiversidad. Las abejas polinizan al menos un tercio de los árboles frutales de Serbia.

En los pueblos serbios de la parte central de Kosovo y Metohija se conserva la costumbre tradicional de cantar a los enjambres de abejas. Esta práctica incluye la interpretación de cantos rituales en el momento en que las abejas están enjambrando (según las condiciones meteorológicas, desde el día 6 de mayo, festividad de San Jorge, hasta agosto), para poder atraerlas y atraparlas en una colmena llamada *trmka*. Durante el canto, el apicultor rocía a las abejas con agua, y presta una atención especial a la abeja reina, a la que dirige hasta la colmena designada para ella. Cantar a los enjambres de abejas es una práctica inscrita en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial de la República de Serbia.