

NADIE ES MÁS GRANDE QUE EL PAN

La entrevista con la Dra. Emiliya Velikova fue realizada por Veneta Tsoneva-Velikova



La Dra. Emiliya Velikova es coordinadora de proyectos Erasmus+ y CEEPUS, investigadora y profesora en los campos de la educación y las matemáticas, directora del Instituto GeoGebra de Ruse, antigua vicedecana de la facultad, coordinadora de dos cursos de máster en educación y tecnologías de la información y supervisora de doctorado. Es autora y editora de 17 libros y 141 artículos; miembro del consejo de redacción de 3 revistas de educación; ha impartido numerosas conferencias y ha participado en congresos internacionales sobre educación. Además, es profesora visitante en muchas universidades de Europa, vicepresidenta de DANET y miembro del consejo del Grupo Internacional sobre Creatividad y Superdotación en Matemáticas.

¿Qué relación tienen los búlgaros con el pan?

Bulgaria se encuentra en el cruce entre Oriente y Occidente, lo que hace de los búlgaros gente muy hospitalaria. Existe la idea de que, aunque no haya pan y agua para los dueños de la casa, debe haber pan y agua para todo el que llame a la puerta. Decimos que “nadie es más grande que el pan”; por esa razón, toda fiesta oficial o familiar comienza sirviendo pan, que el invitado o la persona más mayor de la casa parte y ofrece a todos.

¿Existen diferentes tipos de pan asociados a tradiciones y rituales en Bulgaria?

En Bulgaria tenemos muchas festividades y ocasiones para reunir a familiares y amigos: el nacimiento de un niño, el bautizo de un hijo, los compromisos, las bodas, los cumpleaños y las onomásticas, el Sirni Zagovezni, la Pascua, la Nochebuena o la Navidad. Todas ellas están ligadas al pan, que protagoniza tradiciones y costumbres en la vida de las personas.

V. Koleva-Avramova, por ejemplo, lleva mucho tiempo elaborando preciosos panes para diferentes tradiciones búlgaras. Después de jubilarse, al disponer de tiempo libre, empezó a practicar este arte de fabricar hermosos panes asociados a celebraciones específicas para alegrar a la gente.

¿Cómo se mantienen las tradiciones del pan para las fiestas?

Siempre intentamos conservar las tradiciones y transmitir las a las generaciones venideras. Afortunadamente, municipios como Slivo Pole, y su alcalde Valentin Atanasov, apoyan este tipo de iniciativas. Veska Uzunova, presidenta de la Unión de Pensionistas, organiza cada año un concurso de pan bajo el lema “Ofrece una muestra de amistad a las etnias de Slivo Pole y de la cuenca del Danubio”, dirigido a todos los grupos étnicos del municipio: búlgaros, romaníes,

tártaros, pomakos y rusos. Con este evento se pretende mostrar que el pan une a los pueblos, a pesar de sus diferencias, a nivel nacional y europeo, y que contribuye a fomentar la paz y la solidaridad.

P. Stoyanova, de la Casa de la Cultura de Babovo, organiza anualmente el festival “Rakiya caliente y sopa de chucrut de los viejos tiempos”. Cada grupo dispone una mesa con pan y comida típicos para una celebración: Año Nuevo, día de San Nicolás, etc.

K. Marinova, presidenta del Club Kalina, y H. Marinova, presidenta de la Unión de Jubilados de Ruse, organizan el Día de la Familia Cristiana con el concurso “Nadie es más grande que el pan”.

¿Cuál es el pan más famoso de Bulgaria?

El *banitsa* es un pan que gusta mucho a los búlgaros. Cada anfitrión tiene su receta secreta, pero la más famosa es el “*banitsa* con amuletos de la suerte para el Año Nuevo”. Se prepara con masa de hojaldre, huevos, yogur y queso blanco búlgaro (*sirene*) que se cuece en el horno.

En la mesa de la cena de Nochevieja no puede faltar el *banitsa*. Ese día los búlgaros colocan en ella algunos amuletos (pequeñas hojas de papel con deseos escritos de felicidad, salud y éxito para el año nuevo), monedas, y a veces un brote de cornejo que simboliza la fortuna. Cada persona coge un trozo de *banitsa* y el amuleto que encuentre dentro marcará su suerte del año siguiente. Se calcula un trozo de pan para cada uno de los presentes más uno adicional.