

Cultura caselor de coacere în Baden-Württemberg



Interviul cu Dr. Wolfgang Doster a fost realizat de Betram Wegemer

Dr. Wolfgang Doster, expert în subiectul brutăriilor, a analizat mai atent tradițiile de panificație din țările dunărene.

Link: <https://bread-connects.tastes-of-danube.eu/brotbackhaeuser/>

Domnule Doster, de ce s-au construit atâtea brutării în Württemberg?

Conform cercetărilor noastre, istoria brutăriilor din Europa Centrală a început în urmă cu aproximativ 400 de ani. La acea vreme, aproape fiecare familie de agricultori avea propriul cuptor la fermă. Majoritatea familiilor își coceau pâinea din grâu, spelta, seară sau alte făinuri cultivate în gospodărie. Cu toate acestea, coacerea în curțile proprii ducea adesea la incendii devastatoare ale casei și la catastrofe provocate de incendii. Prin urmare, în 1808, coacerea în propria curte a fost interzisă de către autoritățile de protecție împotriva incendiilor din Württemberg. Din acel moment, brutăriile comunitare de la periferie trebuiau să asigure o protecție adecvată împotriva incendiilor. Acest lucru nu a fost respectat, dar, de-a lungul timpului, tot mai multe brutării au fost construite în centrul satului, adesea în apropierea bisericii sau a primăriei, și au fost folosite în mod colectiv. Sătenii strângeau lemne împreună și aprindeau soba, economisind atât timp, cât și lemn.

Cum era organizată utilizarea brutăriilor?

Adesea exista un maestru brutar care era însărcinat de comunitate să organizeze procesul de coacere, să distribuie munca și să monitorizeze procesul de coacere în așa-numita zi de coacere. Deoarece cuptoarele din brutărie erau foarte simple și erau construite diferit de la un sat la altul, pentru a coace pâine bună, măștrii brutari aveau nevoie de multă experiență. Dar factorul social nu trebuie subestimat, brutăriile erau

locuri de comunitate. De aceea, așa cum bănuim noi, cei din grupul nostru de lucru, brutăriile erau interzise în țările socialiste.

Cum așa?

Brutăriile erau un loc de interacțiune vie între săteni. Existau multe interacțiuni sociale în timp ce așteptau să le vină rândul sau să se coacă pâinea. Oamenii, în special femeile, făceau schimb de știri, discutau lucruri din viața de zi cu zi a satului și din organizarea muncii, dar în același timp multe lucruri din viața cotidiană a comunității se stabileau acolo. Probabil că acesta este motivul pentru care utilizarea brutăriilor a fost interzisă în perioada comunistă, pentru că acestea ar fi putut fi locuri comunitare în care oamenii se organizau fără controlul statului. Cu toate acestea, s-ar putea, de asemenea, ca importanța familiei (extinse) să fie mai mare în țările din Europa de Est și de aceea cuptoarele erau mai probabil să fie găsite pe proprietăți folosite de familii.

Cine conduce brutăriile?

Astăzi, în mare parte cluburile și asociațiile sunt cele care reglementează utilizarea brutăriilor și viața din jurul lor. Acest lucru a dat naștere multor tradiții mai noi, cum ar fi festivalurile de brutărie, care atrag adesea mulți oameni din toată zona. Aici se reunesc componentele economice, ecologice și sociale în comunitatea satului. Brutăriile nu sunt doar locuri în care se face pâinea alimentară de bază, ci și locuri în care sunt organizate și ținute obiceiuri și festivaluri locale, cu multe produse de patiserie locale coapte, precum Brittlekuchen, Platzkuchen și, în multe locuri, prăjitura cu ceapă.

Cu tehnologiile de astăzi, pâinea este coaptă rapid și ieftin de către corporații. Cu toate acestea, multe comunități sătești au adunat bani pentru a restaura vechile brutării, parțial prin auto-ajutorare, pentru a le pune din nou în funcțiune sau pentru a construi altele noi. Care este motivația din spatele renașterii brutăriilor?

Brutăriile fac obiectul unei modificări funcționale. În trecut, acolo trebuia să se coacă pâine pentru familia extinsă. În prezent, puteți cumpăra pâine foarte ieftină oriunde în Germania. Motivația de astăzi are un fundal ecologic. Utilizatorii brutăriei doresc o pâine cu maia care să se păstreze mai mult timp și să fie produsă fără aditivi artificiali, de exemplu o pâine de fermă consistentă, cu o crustă groasă. Nu veți găsi așa ceva în supermarket. Un cuptor poate conține până la 40 de pâini în același timp. De aceea, brutăriile servesc și astăzi ca un fel de legătură socială. Locuitorii din comunități se întâlnesc și își coc pâinea împreună. În viața de zi cu zi, cei mai mulți dintre ei lucrează în locuri de muncă foarte diferite, adesea în locuri diferite și în condiții foarte diferite. Coacerea îi aduce pe toți împreună. În orice caz, pentru "oamenii din spatele casei", pâinea nu este doar un aliment de bază, ci reprezintă și comunitatea, împărțirea și responsabilitatea fiecăruia.