

## ЛЕЦЕДЕРСКИ ЗАНАЯТ

Интервюто с Александра Яковлевич

е проведено от Гордана Джураджевич Първанов

в началото на март 2022 г. в Националния музей Панчево, Сърбия



Г-жа Александра Яковлевич е на 63 години. Тя е родена в Панчево и все още живее там. Завършила е етнология и антропология и работи като уредник в Националния музей Панчево.

*Гордана Джураджевич Първанов (ГП): Александра, днес се срещнахме, за да поговорим за литературния занаят. Вие сте изучавали този занаят като уредник, отговарящ за етноложката колекция в Народния музей Панчево. Искам обаче да ви попитам какво означава този занаят лично за вас?*

Александра Яковлевич (АЯ): Като уредник в Националния музей Панчево, отговарящ за етноложката колекция на музея, се занимавам и с идентифициране и опазване на нематериалното културно наследство, живото културно богатство на Банатския регион в провинция Войводина. Сред живите културни съкровища, които изучавам, специално място в сърцето ми заема занаятът за производство на меденки. Произходът му датира от Средновековието и дори днес представлява т. нар. „живо наследство“. По-рано през зимата, имаше танци с представления и лотария всяка събота, където младите хора се събираха и разменяха подаръци под формата на бисквитки с различни форми. На пазара родителите купуваха бисквитки на децата си като играчки, които по-късно щяха да изядат. Занаятът се е смятал за печеливш, тъй като приходите били достатъчно добри за съпруг и съпруга, които се занимавали с този занаят, за да осигурят поне домакинството си и да заведат децата си в училище. Лецедерските майстори са били пекари, които са усвоили печенето на медени бисквитки, украсени с цветни шарки, малки огледала и подходящи картини. Бисквитките са оформени като сърца, къщички, чехли, портмонета, кончета, ножици, кремъчни, пистолети. На селски събори, празници и танци бисквитките се подарявали от родители на деца, от баби и дядовци на техните внуци, от момчета на момичета... И старите, и младите ги обичат и има толкова много поводи да подарите на някого например Лецедерско сърце!

За мен Лецедерският занаят е пример, че културата няма граници. Германците, пренасят занаята за тези бисквитки в провинция Войводина. След това са разпространи

в други части на Сърбия, така че общностите, групите и отделните хора в Сърбия днес го признават като част от своето културно наследство.

Когато видя тези медени сладки на щандовете по панаирните във форми на къщи, сърца или други форми, приказките и историите оживяват пред очите ми. Може би по-скоро, отколкото всяка друга, историята за Хензел и Гретел, които са записани от братя Грим. Представям си колибата на вещицата точно като къща от меденки, направена от майстори на лецедер.

*ГП: Какви знания и умения носи лецедерският занаят?*

АЯ: Лецедерският занаят се предава от поколение на поколение в Сърбия от векове, дори и днес. Това го прави „живо“ наследство. Общностите и групите го пресъздават в зависимост от околната среда, техните взаимодействия с природата и историята, давайки им усещане за идентичност и приемственост, т.е. продължителност. В същото време трябва да се има предвид връзката им с други занаяти, особено пчеларство, производство на торти и восък. Пекарите, усвоили умения за приготвяне на качествени медени бисквитки, са имали специален, по-висок статус. В един момент, през 19-ти век, занаятите с восък и с лецедер се сливат. Майсторите, които овладели тези знания и умения, правели свещи през зимата, а през лятото, през сезона на панаирните, правели меденки. Използването на свещи намалява с електрификацията на страната. От друга страна, бисквитките лецедер си останаха скъпи лакомства, които предават различни послания чрез своето разнообразие. Послания за любов.

*ГП: Защо според вас лецедерският занаят е важен за общностите в Банат и Сърбия?*

АЯ: Знанията за рецептата и уменията за приготвяне на бисквитки се предават от поколение на поколение. От 17 век, когато германците пренасят занаята в провинция Войводина, той се смята за доходоносен, особено във връзка с пчеларството и восъчния занаят. Въпреки че занаятчийството е спряло в края на 20-ти век, днес той отново е признат за проспериращ. Характерно е за сръбското население у нас, макар че с този занаят се занимават и други етнически общности в Сърбия, но в по-малък обем. Жените и мъжете се занимават еднакво с този занаят. Народната традиция за приготвяне на тези медени сладки по селата е запазена основно от женските организации. Напоследък, помладите поколения все повече признават занаятчийството с лецедер като успешно за изкарване на прехраната. В самия Банат днес центрове на лецедерския занаят са Долово, Кикинда и Зренянин, а в други части на Войводина се открояват Нови Сад (Бачка) и Рума (Срем). Занаятът присъства и в други части на Сърбия.

Лецедерските бисквитки са били храна предимно на танци и панаири. Днес лецедерите предлагат своите бисквитки на различни събития - събори, селски, църковни панаири, тържества, събирания за Коледа и Нова година. Наред с качественото популяризиране на занаята, желанието да се разясняват елементи от символите и различните форми на меденките на жителите и туристите, бисквитките лецедер станаха много популярни, както като сладки, така и като сувенири. По този начин се осигурява печалба, както за занаятчиите, така и за общността. В същото време характеристиката на тези занаятчийци е голяма мобилност – достигат до пазара, пътувайки из цяла Сърбия, а понякога и извън границите на страната. През цялата година бисквитките лецедер могат

да бъдат закупени, например, в Културния център на Белград, музея „Старото село” в Сирогойно и туристически центрове като Мокра гора и др.