

LA ARTESANÍA DEL LICITAR

La entrevista con Aleksandra Jakovljević fue realizada por Gordana Đurađević Prvanov en el Museo Nacional Pančevo en marzo de 2022



Aleksandra Jakovljević tiene 63 años. Nació en Pančevo, donde vive. Es licenciada en Etnología y Antropología y trabaja como conservadora en el Museo Nacional de Pančevo.

Gordana Đurađević Prvanov (GDjP): Alexandra, hoy nos hemos reunido para hablar de la artesanía del *licitar*. Usted ha estudiado esta artesanía como conservadora encargada de la colección etnológica en el Museo Nacional Pančevo. ¿Qué significa esta artesanía para usted desde un punto de vista personal?

Aleksandra Jakovljević (AJ): Como conservadora del Museo Nacional Pančevo a cargo de la colección etnológica del museo, también me dedico a la identificación y salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de la región de Banat en la provincia de Vojvodina. Entre los tesoros culturales vivos que he estudiado, la artesanía del *licitar* —o elaboración de galletas de miel— ocupa un lugar especial en mi corazón. Sus orígenes se remontan a la Edad Media, y aún hoy representan un patrimonio vivo. Antes, durante el invierno, cada sábado había bailes con actuaciones y una lotería, y los jóvenes se reunían e intercambiaban regalos en forma de galletas *licider* con diversas formas. En el mercado, los padres solían comprar galletas *licider* para sus hijos como juguetes, que luego se comían. La elaboración de las galletas resultaba rentable porque los ingresos eran suficientes para que las familias que se dedicaban a ella pudieran, al menos, mantener su hogar y escolarizar a sus hijos. Los artesanos de *licider* eran panaderos que dominaban la elaboración de galletas de miel decoradas con motivos coloridos, pequeños espejos y dibujos. Las galletas tienen distintas formas: corazones, casas, zapatillas, bolsos, caballos, tijeras, mosquetones, pistolas. En las ferias, fiestas y bailes de los pueblos, las galletas las regalan los padres a los hijos, los abuelos a sus nietos, los chicos a las chicas... A los mayores y a los pequeños les encantan y hay muchas ocasiones para regalar a alguien por ejemplo ¡un corazón de *licider*!

Para mí, la artesanía del *licitar* es un ejemplo de que la cultura no tiene fronteras. Los alemanes, que llaman a estas galletas *Lebkuchen* o *Lebzelter*, trajeron la artesanía a la provincia de

Vojvodina. Luego se extendió a otras partes de Serbia, de modo que comunidades, grupos e individuos de toda Serbia la reconocen hoy como parte de su patrimonio cultural.

Cuando veo estas galletas de miel en los puestos de la feria, en forma de casas y corazones y otras distintas, los cuentos de hadas y las historias cobran vida ante mis ojos, especialmente el cuento de Hansel y Gretel escrito por los hermanos Grimm. Me imagino la cabaña de la bruja como una casa de pan de jengibre hecha por artesanos del *licitar*.

GDjP: ¿Qué tipo de conocimientos y habilidades transmite el arte del *licitar*?

AJ: El arte del *licitar* se lleva transmitiendo de generación en generación en Serbia durante siglos, y lo sigue haciendo hoy en día. Eso es lo que lo convierte en un patrimonio vivo. Las comunidades y los grupos lo recrean en función del entorno, de sus interacciones con la naturaleza y de la historia, lo que les da un sentido de identidad y continuidad, es decir, de duración. Al mismo tiempo, hay que tener en cuenta su conexión con otros oficios, especialmente la apicultura, la pastelería y la cera. Los panaderos que dominaban las habilidades para hacer galletas de miel de calidad tenían un estatus especial, superior. En un momento dado, en el siglo XIX, el oficio de la cera y el del *licitar* se unieron. Los artesanos que dominaban estos conocimientos y habilidades fabricaban velas en invierno, mientras que, en verano, durante las temporadas de feria, hacían galletas de *licider*. El uso de velas ha disminuido por la electricidad; las galletas *licider*, en cambio, han seguido siendo manjares entrañables que transmiten variados mensajes de amor.

GDjP: En su opinión, ¿por qué es importante el oficio del *licitar* para las comunidades de Banat y Serbia?

AJ: Los conocimientos sobre la receta y la destreza para hacer galletas se transmiten a través de las generaciones. Desde el siglo XVII, cuando los alemanes introdujeron la artesanía en la provincia de Vojvodina, se consideraba rentable, especialmente junto con la apicultura y la artesanía de la cera. Aunque la artesanía retrocedió a finales del siglo XX, hoy en día florece de nuevo. El oficio es característico de la población serbia de nuestro país, aunque también hay otras comunidades étnicas de Serbia que se dedican a él, pero en menor medida. Mujeres y hombres participan por igual en esta artesanía, aunque en los pueblos la tradición la conservan principalmente las organizaciones de mujeres. Últimamente, las generaciones más jóvenes recurren cada vez más a la artesanía del *licider* para ganarse la vida. Actualmente, en el Banat, destacan Dolovo, Kikinda y Zrenjanin como centros productores; en otras zonas de Vojvodina son conocidos Novi Sad (Bačka) y Ruma (Srem); sin embargo, la artesanía también está presente en otras partes de Serbia.

Las galletas *licider* solían verse principalmente en bailes y ferias. Ahora, los *licitar* ofrecen sus dulces en diversos eventos: ferias, pueblos, sermones de la iglesia, celebraciones, reuniones de Navidad y Año Nuevo. Junto con la popularización de la calidad de la artesanía, la voluntad de explicar los elementos de la artesanía y los símbolos de las diversas formas de galletas de miel a los habitantes y turistas, las galletas se han vuelto muy populares no sólo como dulces sino también como recuerdos. De este modo, se obtienen beneficios tanto para los artesanos como para la comunidad social. Al mismo tiempo, la característica más destacada de estos artesanos es su gran movilidad: llegan a su mercado viajando por toda Serbia, y a veces más allá de las fronteras del país. Durante todo el año, las galletas pueden adquirirse, por ejemplo, en el Centro

Cultural de Belgrado, en el Museo “Pueblo antiguo” de Sirogojno, y en centros turísticos como Mokra Gora, entre otros.