

## L'ARTIGIANATO DELL'OFFERTA

**L'intervista con Aleksandra Jakovljević è stata condotta da Gordana Đurađević Prvanov al Museo Nazionale Pančevo nel marzo 2022**



*Aleksandra Jakovljević ha 63 anni. È nata a Pančevo, dove vive. È laureata in Etnologia e Antropologia e lavora come curatrice al Museo Nazionale di Pančevo.*

**Gordana Đurađević Prvanov (GDjP):** Alexandra, oggi ci siamo riuniti per parlare del mestiere del tender. Hai studiato questo mestiere come curatore responsabile della collezione etnologica del Museo Nazionale Pančevo. Cosa significa per te questo mestiere dal punto di vista personale?

**Aleksandra Jakovljević (AJ):** In qualità di curatrice del Museo Nazionale Pančevo responsabile della collezione etnologica del museo, mi dedico anche all'identificazione e alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale della regione del Banato, nella provincia della Vojvodina. Tra i tesori culturali viventi che ho studiato, il mestiere di licitar, o fare i biscotti al miele, occupa un posto speciale nel mio cuore. Le sue origini risalgono al medioevo e, ancora oggi, rappresentano un patrimonio vivente. Prima, durante l'inverno, ogni sabato c'erano balli con spettacoli e lotteria, e i giovani si riunivano e si scambiavano doni sotto forma di biscotti licider di varie forme. Al mercato, i genitori compravano i biscotti licider per i loro figli come giocattoli, che poi venivano mangiati. La produzione di biscotti era redditizia, il reddito era sufficiente affinché le famiglie che vi si dedicavano potessero almeno mantenere la propria casa e mandare i figli a scuola. Gli artigiani del licida erano fornai che padroneggiavano la realizzazione di biscotti al miele decorati con motivi colorati, specchietti e disegni. I biscotti hanno forme diverse: cuori, casette, pantofole, borse, cavalli, forbici, moschettoni, pistole. Alle fiere cittadine, alle feste e ai balli i biscotti vengono regalati dai genitori ai figli, dai nonni ai nipoti, dai ragazzi alle ragazze. Grandi e piccini li adorano e ci sono molte occasioni per regalare a qualcuno un cuore di licider !

Per me l'artigianalità del tender è un esempio che la cultura non ha confini. I tedeschi, che chiamano questi biscotti Lebkuchen o Lebzelter, portarono l'artigianato nella provincia della Vojvodina. Si è poi diffuso in altre parti della Serbia, in modo che comunità, gruppi e individui in tutta la Serbia oggi lo riconoscano come parte del loro patrimonio culturale.

Quando vedo questi biscotti al miele sulle bancarelle della fiera, a forma di case e cuori e altro, prendono vita davanti ai miei occhi fiabe e storie, in particolare la storia di Hansel e Gretel scritta dai fratelli Grimm. Immagino la capanna della strega come una casetta di pan di zenzero fatta dagli artigiani del tender.

**GDjP: Che tipo di conoscenze e abilità trasmette l'arte di fare offerte?**

**AJ:** L'arte dell'offerta è stata tramandata di generazione in generazione in Serbia per secoli e si continua a farlo ancora oggi. Questo è ciò che lo rende un patrimonio vivente. Comunità e gruppi lo ricreano in base all'ambiente, alle loro interazioni con la natura e la storia, che dà loro un senso di identità e continuità, cioè di durata. Allo stesso tempo, va tenuto conto del suo legame con altri mestieri, in particolare l'apicoltura, la pasticceria e la lavorazione delle cere. I fornai che padroneggiavano le abilità per produrre biscotti al miele di qualità avevano uno status speciale e più elevato. Ad un certo punto, nel XIX secolo, il commercio delle cere e il commercio delle gare d'appalto si fusero. Gli artigiani che padroneggiavano queste conoscenze e abilità realizzavano le candele in inverno, mentre in estate, durante la bella stagione, preparavano i biscotti alla licida. L'uso delle candele è diminuito con l'elettricità; i biscotti licider, invece, hanno continuato ad essere deliziose prelibatezze che trasmettono vari messaggi d'amore.

**GDjP: Secondo te, perché il compito di fare offerte è importante per le comunità del Banato e della Serbia?**

**AJ:** La conoscenza delle ricette e l'abilità nella preparazione dei biscotti sono tramandate di generazione in generazione. Dal 17° secolo, quando i tedeschi introdussero l'artigianato nella provincia della Vojvodina, era considerato redditizio, soprattutto insieme all'apicoltura e all'artigianato della cera. Sebbene l'artigianato si sia ritirato alla fine del 20° secolo, oggi rifiorisce. Il commercio è caratteristico della popolazione serba del nostro paese, sebbene ci siano anche altre comunità etniche in Serbia che ne sono impegnate, ma in misura minore. Donne e uomini partecipano in egual modo a questo mestiere, anche se nei villaggi la tradizione è preservata principalmente dalle organizzazioni femminili. Ultimamente, le nuove generazioni si stanno rivolgendo sempre di più al mestiere di licider per vivere. Attualmente, nel Banato, spiccano come centri di produzione Dolovo, Kikinda e Zrenjanin; in altre zone della Vojvodina si conoscono Novi Sad (Bačka) e Ruma (Srem); tuttavia, l'imbarcazione è presente anche in altre parti della Serbia.

I biscotti licida si vedevano principalmente ai balli e alle fiere. Ora i tender offrono i loro dolci in vari eventi: fiere, paesi, sermoni in chiesa, feste, raduni di Natale e Capodanno. Insieme alla divulgazione della qualità dell'artigianato, alla volontà di spiegare gli elementi dell'artigianato e i simboli delle varie forme di biscotti al miele a locali e turisti, i biscotti sono diventati molto popolari non solo come dolci, ma anche come ricordi. In questo modo si ottengono benefici sia per gli artigiani che per la comunità sociale. Allo stesso tempo, la caratteristica più notevole di questi artigiani è la loro grande mobilità: raggiungono il loro mercato viaggiando in tutta la Serbia, e talvolta oltre i confini del paese. Durante tutto l'anno, i biscotti possono essere acquistati, ad esempio, presso il Centro culturale di Belgrado, il Museo della "Città Vecchia" di Sirogojno e in centri turistici come Mokra Gora, tra gli altri.