

## Meșteșugul Licitar

Interviul cu Aleksandra Jakovljević a fost realizat de Gordana Đurađević Prvanov la începutul lunii martie 2022 în Muzeul Național Pančevo



Aleksandra Jakovljević are 63 de ani. S-a născut în Pančevo și încă locuiește acolo. Ea deține o diplomă în Etnologie și Antropologie și lucrează (curator) la Muzeul Național Pančevo.

**Gordana Đurađević Prvanov (GDjP): Alexandra, astăzi ne-am întâlnit pentru a vorbi despre meșteșugul licitar. Ați studiat acest meșteșug în calitate de curator responsabil cu colecția etnologică la Muzeul Național Pančevo. Totuși, vreau să vă întreb ce înseamnă acest meșteșug pentru dumneavoastră personal?**

**Aleksandra Jakovljević (AJ):** În calitate de curator al Muzeului Național Pančevo, responsabil de colecția etnologică a muzeului, mă ocup, de asemenea, de identificarea și protejarea patrimoniului cultural imaterial, comoara culturală vie a regiunii Banat din provincia Voivodina. Printre comorile culturale vii pe care le-am studiat un loc special în inima mea îl ocupă meșteșugul liciderului, meșteșug care produce fursecuri cu miere. Originile sale datează din Evul Mediu și chiar și astăzi reprezintă așa-numitul "patrimoniu viu". Mai demult, în timpul iernii existau dansuri cu spectacole și o loterie în fiecare sâmbătă, unde tinerii se adunau și făceau schimb de cadouri sub formă de fursecuri licider de diferite forme. În piață, părinții cumpărau pentru copiii lor prăjiturele de licider ca jucării, pe care aceștia le mâncau mai târziu. Meșteșugul era considerat profitabil, deoarece câștigurile erau suficient de bune pentru ca un soț și o soție care practicau acest meșteșug, să asigure cel puțin traiul gospodăriei și să-și trimită copiii la școală. Meșteșugarii licider erau brutari care stăpâneau coacerea prăjiturilor cu miere decorate cu modele colorate, cu mici oglinzi și imagini adecvate. Prăjiturile au formă de inimioare, case, papuci, poșete, cai, foarfeci, cremene, pistoale. La târgurile, festivalurile și balurile satului, prăjiturile sunt dăruite de părinți copiilor, de bunici nepoților, de flăcăi fetelor... Bătrânii și tinerii deopotrivă le adoră și sunt atâtea ocazii de a dăruii cuiva de exemplu inima de Licider!

Pentru mine, meșteșugul licider este un exemplu că cultura nu are limite. Germanii, care numesc aceste fursecuri Lebkuchen sau Lebzelter, au adus meșteșugul în provincia Voivodina.

Apoi, a fost răspândit în alte părți ale Serbiei, astfel încât comunitățile, grupurile și indivizii din toată Serbia de astăzi să-l recunoască ca parte a moștenirii lor culturale.

Când văd aceste fursecuri cu miere pe tarabele târgului, în forme de case și inimi și sub alte forme, basmele și poveștile prind viață în fața ochilor mei. Poate mai degrabă decât oricare alta, povestea despre Hansel și Gretel care a fost scrisă de frații Grimm. Îmi imaginez coliba vrăjitoarei la fel ca o casă de turtă dulce făcută de meșteri de licider.

**GDjP: Ce fel de cunoștințe și abilități transmite meșteșugul cu licider?**

**AJ:** Meșteșugul licitar a fost transmis din generație în generație în Serbia timp de secole, chiar și astăzi. Aceasta este ceea ce îl face să fie un patrimoniu "viu". Comunitățile și grupurile îl recrează în funcție de mediul înconjurător, de interacțiunile lor cu natura și de istorie, dându-le un sentiment de identitate și de continuitate, adică de durată. În același timp, ar trebui să se țină cont de legătura lor cu alte meserii, în special apicultura, patiseria și ceruirea. Brutarii care stăpâneau abilitățile de a face prăjituri cu miere de calitate aveau un statut special, superior. La un moment dat, în secolul al XIX-lea, meșteșugul cerii și cel al licorii au fuzionat. Meșteșugarii care stăpâneau aceste cunoștințe și abilități făceau lumânări iarna, în timp ce vara, în timpul târgurilor, făceau fursecuri cu licori. Folosirea lumânărilor a scăzut odată cu electrificarea țării. Fursecurile licider, în schimb, au rămas delicatose dragi, care transmit diverse mesaje prin diversitatea lor. Mesaje de dragoste.

**GDjP: De ce, în opinia dumneavoastră, este important meșteșugul Licitar pentru comunitățile din Banat și Serbia?**

**AJ:** Cunoștințele despre rețetă și abilitățile de a face prăjituri sunt transmise din generație în generație. Din secolul al XVII-lea, când germanii au adus acest meșug în provincia Voivodina, acesta a fost considerat profitabil, mai ales în combinație cu apicultura și cu meșteșugul cerii. Deși meșteșugul a intrat în recesiune la sfârșitul secolului al XX-lea, în prezent este din nou recunoscut ca fiind prosper. Este caracteristic populației sârbe din țara noastră, deși și alte comunități etnice din Serbia sunt angajate în acest meșteșug, dar în număr mai mic. Femeile și bărbații sunt implicați în mod egal în această meserie. Tradiția populară de a face aceste prăjituri cu miere în sate este păstrată în principal de organizațiile de femei. În ultima vreme, generațiile mai tinere recunosc din ce în ce mai mult meșteșugul de licider pentru a-și asigura traiul. În Banat însuși, astăzi centrele meșteșugului licider sunt Dolovo, Kikinda și Zrenjanin, iar în alte părți ale Voivodinei se remarcă Novi Sad (Bačka) și Ruma (Srem). Meșteșugul este prezent și în alte părți ale Serbiei.

Prăjiturile Licider erau plasate în principal la dansuri și târguri. Astăzi, meșteșugarii își oferă fursecurile la diverse evenimente - târguri, târguri sătești, sărbători bisericești, adunări de Crăciun și Anul Nou. Împreună cu popularizarea calitativă a meșteșugului, cu dorința de a explica elementele meșteșugului și simbolurile diferitelor forme de fursecuri cu miere locuitorilor și turiștilor, fursecurile licider au devenit foarte populare atât ca dulciuri, cât și ca suveniruri. În acest fel, se asigură profit atât pentru meșteri, cât și pentru comunitatea socială. În același timp, caracteristica acestor meșteșugari este o mare mobilitate - ei ajung pe piața lor călătorind în toată Serbia și, uneori, dincolo de granițele țării. Pe tot parcursul anului, prăjiturile licider pot fi cumpărate, de exemplu, la Centrul Cultural din Belgrad. Muzeul "Satul vechi" din Sirogojno, precum și în centre turistice precum Mokra Gora etc.