



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

# In-Cult



**Entrevistas**

**Serbia**

**Sección educativa**

**Instituto de Investigación para el  
Desarrollo Cultural - Serbia**

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.

## LA TRADICIONAL *MOBA* / LA SIEGA EN LA MONTAÑA DE RAJAC

Entrevista con Danica Pavlović, realizada por Jelena Bjegović en un café de Belgrado en diciembre de 2021



*Danica Pavlović tiene 65 años. Estudió Economía. Trabajó en el Banco Nacional de Serbia como supervisora de las transacciones internacionales en el Departamento de Finanzas Extranjeras. Actualmente está jubilada y vive en Belgrado, pero sus orígenes están en Ljig, una pequeña ciudad situada unos 100 km al suroeste de la capital.*

**Jelena Bjegović (JB): Hoy hablamos sobre la tradicional *moba* y sobre la “Fiesta de la siega en la montaña de Rajac”. ¿Qué significan para usted?**

Danica Pavlović (DP): Yo crecí en el pueblo Kadine Luke, de donde es la familia de mi madre. Llamar a la *moba* era reunir a todas las generaciones, jóvenes y mayores, para trabajar juntos y conseguir hacer una tarea. Todo el pueblo trabajaba unido para que la faena saliera adelante. En nuestra comunidad, la siega era el motivo más habitual para llamar a la *moba*, especialmente durante el verano, y la “Fiesta de la siega en la montaña de Rajac” se inspira directamente en esa tradición. Desde que se celebró la primera edición hace medio siglo, cada año se hace el llamamiento para la siega en torno al 12 de julio, festividad de San Pedro, como se hacía antiguamente. La comunidad entera tiene interés en que la fiesta sea un éxito, de modo que la siega es una *moba* en toda regla. Para mí, significa la afirmación de la solidaridad y de la comunidad, la ayuda mutua para superar las dificultades y contribuir a la prosperidad del pueblo.

**JB: ¿Qué ha aprendido y qué experiencias tiene como participante en la siega en la montaña de Rajac?**

DP: En la *moba* y en la organización de la “Fiesta de la siega en la Montaña de Rajac” he aprendido a ser solidaria con las personas necesitadas y con la comunidad, hacia la que he desarrollado un profundo sentimiento de pertenencia. También he aprendido acerca de los roles sociales. Ya conoces el dicho: “quién siega y quién lleva el agua”; el *didija* (el organizador de la siega), los que llevan el agua, los que preparan el almuerzo, los que se lo llevan a los segadores, etc. Y, sin embargo, seguimos estando para lograr un objetivo común.

[Escriba aquí]

He aprendido mucho sobre artesanía: el punto, el bordado, el tejido; un poco acerca del oficio de herrero; y mucho sobre gastronomía tradicional: elaboración de pasteles, rosquillas, *kaymak*, *rakija*, etc. Mis habilidades culinarias han mejorado. Ya sabes que hago pasteles y rosquillas deliciosos, y el mérito de mis habilidades culinarias y de repostería se lo debo a la “siega en la montaña de Rajac”.

La fiesta termina con actuaciones de grupos corales y musicales tradicionales. He mejorado bailando nuestro típico *kolo* y he aprendido canciones como esta:

*¡Eh, nube, no mojes a los segadores!  
Mi amor se fue a segar.  
No lleva abrigo ni paraguas,  
¡Su camisa blanca se empapará!*

En la “Fiesta de la siega en la montaña de Rajac” también ha aprendido cosas sobre ecología, como que si los prados no se segaran, se convertirían en maleza, se llenarían de cizaña y algunas especies de flora y fauna estarían en peligro. La siega en la montaña de Rajac contribuye, por tanto, a mantener la biodiversidad. Gracias a la siega, ¡no hay praderas con malas hierbas!

**JB: En su opinión, ¿por qué la *moba* y la “siega en la montaña de Rajac” son importantes para Ljig, el municipio que organiza la fiesta, y para la comunidad?**

DP: La *moba* es importante porque fomenta la solidaridad y la cohesión social. Todos los miembros de la comunidad se esfuerzan para que ésta prospere; es decir, todas las generaciones, jóvenes y mayores, hacen su contribución personal en la medida de sus posibilidades. Y no hablemos de las chicas y los chicos, que pueden reunirse y conocerse (risas).

En cuanto a Ljig, hay que tener en cuenta que era y sigue siendo un pequeño municipio a las afueras de Belgrado, ubicado en una importante vía de comunicación que conduce a Serbia Occidental, Montenegro y el Mar Adriático. La “Fiesta de la siega en la montaña de Rajac” ha animado a los habitantes de la comunidad de Ljig a reflexionar sobre sus costumbres y su cultura, a darse cuenta de que el principal componente de su identidad es la solidaridad y el deseo de superar juntos las dificultades. Además, Ljig atrae a segadores de toda la región y a turistas de todos los Balcanes e incluso más lejos. Todos llevan algo que muestra la esencia de la *moba* y la siega. Es fantástico ver los coloridos bordados de las camisas blancas que visten los segadores, que son los trajes tradicionales de sus regiones. Como anfitriones, ofrecemos lo que tenemos: nuestras costumbres y tradiciones, nuestras creencias y valores; que después de todo no son tan diferentes, por lo que es fácil encontrar algo en común.

**JB: Según su opinión y experiencia, ¿cómo se relaciona la siega en la “montaña de Rajac” con otras manifestaciones del patrimonio vivo en Serbia?**

DP: Además de la *moba*, la siega también protege dos importantes prácticas sociales: el *prelo* y el *poselo*. En el *prelo*, las mujeres y niñas se reúnen para elaborar objetos de artesanía y la tarde anterior a la siega, presentan las labores terminadas. Después del *prelo*, todos se congregan en el tradicional *poselo* para socializar. Mujeres, hombres, chicas y chicos compiten para ver quién canta mejor, quién cuenta los mejores chistes o quién gana en los juegos colectivos. De este modo se recupera el espíritu

[Escriba aquí]

de los viejos tiempos, cuando el *prelo* y el *poselo* eran casi la única forma de interacción informal entre los aldeanos.

[Escriba aquí]

## LA MÚSICA DE VRANJE

La entrevista con Ivana Tasić Mitić fue realizada vía Zoom por Vladimir Kolarić en febrero de 2022



*Ivana Tasić Mitić tiene 40 años. Nació en Vranje, donde sigue viviendo. Por formación, es doctora en Metodología de la Enseñanza, aunque trabaja impartiendo docencia en la metodología para la enseñanza de la lengua y la literatura serbias. Además, Ivana es una reconocida intérprete de las canciones de la ciudad de Vranje. Hablé con ella sobre la música de Vranje, un ejemplo de tesoro cultural vivo de Serbia.*

**Vladimir Kolarić (VK): ¿Cómo describiría su relación con la música de Vranje?**

Ivana Tasić Mitić (ITM): Nací en Vranje y sigo viviendo en esta hermosa ciudad. Procedo de una familia en la que el patrimonio musical de Vranje se ha alimentado y preservado del olvido durante mucho tiempo. Llevo más de 25 años interpretando la música de la ciudad de Vranje, tanto en solitario, como en calidad de solista vocal del grupo étnico “Izvor” (“El manantial” o “La fuente”).

**VK: ¿Qué significa para usted personalmente la música de Vranje, un ejemplo de tesoro cultural vivo de Serbia?**

ITM: Entiendo el patrimonio musical de Vranje como un reflejo de la identidad de la gente de esta región, su mentalidad, sus costumbres, sus trajes típicos, su lengua y todo lo que, en sentido cultural, caracteriza a los habitantes del sur de Serbia.

**VK: ¿Qué ha aprendido y qué experiencias le ha proporcionado la interpretación de la canción de la ciudad de Vranje como parte del patrimonio musical de Vranje?**

ITM: Interpretar el patrimonio musical de Vranje me ha permitido adquirir valiosos conocimientos sobre las condiciones y la forma de vida de los habitantes de la región a finales del siglo XIX y durante la primera mitad del siglo XX. He descubierto muchos personajes que vivieron en Vranje en aquella época y cuyas historias inspiraron canciones; he conocido acontecimientos importantes que tuvieron

[Escriba aquí]

lugar en la ciudad y en la región. En una palabra, he aprendido mucho sobre la sensibilidad y la mentalidad de los habitantes de la zona de Vranje.

**VK: En su opinión, ¿por qué es importante la música, y especialmente las canciones urbanas, para Vranje?**

ITM: En términos generales, la música de Vranje forma parte de la riqueza cultural viva de Serbia. Si se observa con detenimiento, las expresiones musicales específicas, y en particular las canciones de la ciudad, conservan la tradición y la cultura de Vranje, la lengua y las costumbres de sus habitantes y de la región. Esta expresión musical concreta refleja una profunda sensibilidad y el temperamento de la gente que vive y que vivió en esta zona, conserva la lengua y las costumbres en su forma original, habla de personajes y acontecimientos auténticos, representa el espíritu de un entorno... Por ello, es necesario hacer un gran esfuerzo para preservar este tesoro cultural vivo para las generaciones venideras.

**VK: ¿La música de Vranje está relacionada con otras prácticas de la cultura inmaterial en Serbia? Si es así, ¿de qué manera?**

ITM: Diría que el patrimonio musical de Vranje está estrechamente relacionado con el patrimonio inmaterial de Kosovo y Metohija. Esto se refleja sobre todo en la expresión musical (ritmo y melodía) y en los temas que trata. Supongo que la proximidad geográfica y los acontecimientos históricos, casi idénticos, son lo que más han contribuido a ello.

**VK: Si cree que el patrimonio musical de Vranje es importante para otras comunidades de Serbia, explique brevemente por qué.**

ITM: El patrimonio musical de Vranje es sin duda importante para otras comunidades de Serbia. Para entender la tradición y la cultura de una nación, es necesario conocer todos sus elementos, y la música de Vranje es un elemento indispensable en la cultura del pueblo serbio. Aunque Vranje es conocida en toda Serbia por su patrimonio musical, creo que no está presente en otras zonas del país en la medida que debería. Por eso es necesario hacer esfuerzos para promoverlo y acercarlo a los miembros de otras comunidades de Serbia.

**VK: En su opinión, ¿de qué manera se puede concienciar a nuestros conciudadanos sobre la importancia del patrimonio musical de Vranje?**

ITM: El papel de los medios de comunicación es crucial, especialmente la radio y la televisión, donde los programas dedicados al patrimonio musical de Vranje y grabaciones de audio y vídeo de las canciones de Vranje contribuirían a popularizar este tesoro cultural vivo. También se podría hacer una aportación significativa organizando festivales y eventos similares, en los que se presentaría el patrimonio musical de Vranje.

## 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

[Escriba aquí]

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.

## LA FERIA DE ŠABAC

La entrevista con Aleksandra Jovanović fue realizada por Suzana Lazarević en el Museo Nacional de Šabac en febrero de 2022



*Aleksandra Jovanović tiene 50 años. Nació y vive en Šabac. Es licenciada en Etnología y Antropología. Aleksandra trabaja en el Museo Nacional de Šabac como asesora.*

**Suzana Lazarević (SL): Como etnóloga y conservadora en el Museo Nacional de Šabac, usted se dedica profesionalmente a la salvaguarda de nuestro patrimonio vivo y la Feria de Šabac es ciertamente representativa de la cultura viva de nuestra ciudad. ¿Qué significa la Feria de Šabac para usted personalmente?**

Aleksandra Jovanović (A. J.): Respecto a mi compromiso profesional, me gustaría decir que la Feria de Šabac fue el tema que elegí para obtener mi certificación como conservadora. Más tarde, mientras preparábamos la exposición permanente del Museo Nacional de Šabac, decidimos incluir la Feria de Šabac como ejemplo del patrimonio vivo de nuestra ciudad para que, quien no pueda visitarla, conozca y se haga una idea de lo que ocurre en Šabac a finales de septiembre.

Para mí, la Feria de Šabac es el recuerdo de la infancia y de una época de despreocupación en la que se esperaba con ansia la feria. Estoy orgullosa de ser de Šabac, porque la feria forma parte inseparable de sus habitantes. La Feria de Šabac no son sólo carruseles, carpas, música o asados. ¡Es una institución!

Ir a la Feria de Šabac significa estar preparado para las multitudes, el ruido, el polvo, el humo de las barbacoas, los empujones de la gente, el regateo, ponerse un calzado cómodo y estar dispuesto a caminar mucho. Además, se pueden comprar algunos artículos más baratos que en las tiendas, algunos productos de artesanos que vienen de otras partes de Serbia: *licidar*, prendas de punto de Zlatibor, algunas antigüedades, o artículos de madera, como cucharas o tablas de cortar de mejor calidad que las de las tiendas.

**S. L.: ¿Cuál es la relevancia y la especificidad de la Feria de Šabac?**

A. J.: La Feria de Šabac es uno de los eventos locales más antiguos que se ha mantenido durante siglos. La feria en los alrededores de Šabac se cita por primera vez en el siglo XIV. A mediados del siglo XIX se celebraban dos ferias: una el día de San Jorge (6 de mayo), y otra sobre San Demetrio (8 de

[Escriba aquí]

noviembre). A principios del siglo XX se introdujo una feria para el día de la Natividad de Theotokos (21 de septiembre), que ha perdurado hasta nuestros días.

La Feria de Šabac en el día de la Natividad de Theotokos tiene todos los elementos de otras ferias de Serbia, o de la cercana Bosnia. Muchos comerciantes, artesanos, propietarios de cafés, atracciones y un gran número de personas de Šabac, de los pueblos de los alrededores, pero también turistas de otras ciudades de Serbia, y personas de aquí que viven y trabajan en el extranjero, se reúnen para hacer negocios y divertirse. Hay que señalar que un gran número de carpas llevan nombres “importantes” relacionados con la música popular folclórica.

Creo que la estrecha relación entre la *Čivijada*, la feria mundial del humor y la sátira que se celebra justo antes, y la Feria de Šabac es uno de sus rasgos más destacados. La *Čivijada* dio a la Feria de Šabac un barniz cultural del que carecen otras ferias serbias. Por supuesto, la preservación de la feria es una característica distintiva, puesto que se ha mantenido de manera continuada a lo largo de los siglos. Su duración actual, de siete a diez días, representa otra peculiaridad en comparación con las ferias del resto de ciudades, que se celebran durante uno, dos o tres días.

### **S. L. : ¿Por qué es importante la feria para la ciudad de Šabac y para su comunidad?**

A. J.: La cultura tradicional y local se encuentra en un momento de cambios sociales, económicos y políticos en todo el mundo; el desconocimiento de los motivos originales de su celebración o su constante evolución la ponen en riesgo de transformarse hasta hacerla irreconocible. La feria es un evento que los habitantes de Šabac identifican, en el que participan con agrado, y a través del cual transmiten su patrimonio cultural a las generaciones futuras. La celebración durante décadas de la Feria de Šabac ha ayudado a mantener y respetar una tradición cultural, y nos ha legado a nosotros, los habitantes de Šabac, la tarea de continuar preservando los valores culturales existentes. Cada nueva generación tiene la labor de preservar la diversidad cultural con su participación, que constituye la base para la implicación de cualquier comunidad local en las tendencias del mundo moderno. Debería tenerse en cuenta que, conscientemente o no, cada generación sucesiva introduce algunas novedades en la Feria de Šabac.

Muchos habitantes de Šabac van a la feria por costumbre, para hacer turismo, para comprar algo; los niños y los jóvenes van para divertirse. Como muchas personas de Šabac celebran el día de la Natividad de Theotokos, los familiares y amigos de los pueblos y de otras ciudades vienen a visitarlos, y de paso van la Feria de Šabac. Durante los días de la feria, Šabac recibe un gran número de personas de toda Serbia (comerciantes y turistas) atraídas por la feria, pero también por los eventos que la preceden: *Čivijada*, Carnaval de *Čivija*... Durante esos días, la ciudad tiene un ambiente festivo y el “espíritu de *Čivija*”. Šabac está más presente que de costumbre en los medios de comunicación durante esos días. La presencia mediática de la ciudad y de los eventos que se celebran allí contribuye a la promoción de los valores culturales e históricos de Šabac.

### **S. L. : ¿Está la Feria de Šabac relacionada con otras prácticas de la cultura inmaterial en Serbia? Si es así, ¿de qué manera?**

A. J.: En la Feria de Šabac, artesanos como los *licitar*, alfareros, copistas, dulceros, etc. colocan sus productos, y algunos de ellos lo hacen en la feria mientras venden sus mercancías. Cuando se conversa

con ellos, señalan que las mayores ventas de sus productos se producen en las ferias y que tienen los mejores ingresos en la Feria de Šabac. Al mismo tiempo, vienen vendedores de otras partes de Serbia, por lo que la Feria de Šabac también alimenta prácticas vivas de conexión, comunicación, contratación de trabajos, intercambiando así experiencias y productos entre artesanos y comerciantes.

Las sociedades culturales y artísticas se reúnen dentro de la “Čivijada”, especialmente la “Danza del Círculo de Čivija”, que también representa el “Kolo - Danza del Círculo” —inscrito en la lista representativa del tesoro cultural vivo de la humanidad de la UNESCO—.

Todos, ya sean jóvenes o mayores, esperan ansiosamente la feria cada año, cada uno por sus propios motivos. El año pasado, en 2021, desgraciadamente debido a la Covid-19, la Feria no se celebró, pero espero que este año vuelva a brillar en todo su esplendor. Invito a los participantes en el proyecto “Vivir la cultura inmaterial” de otros países a venir a la Feria de Šabac. ¡Les invito a venir y a divertirse!

## APICULTURA

La entrevista con Marko Vukotić fue realizada vía Zoom por Maja Todorović – 5 de marzo de 2022



*Marko Vukotić nació y vive en Užice. Tiene 38 años y es Técnico de Tráfico. Trabaja como entrenador de fútbol y tiene una empresa privada de catering.*

**Maja Todorović (MT): Marko, no vives de la apicultura, pero la practicas. ¿Por qué?**

Marko Vukotić (MV): Para mí, la apicultura es una tradición familiar que quiero desarrollar y conservar. Mi abuelo, Boriša Vukotić, fue uno de los apicultores más famosos del distrito de Zlatibor (Serbia occidental). Las personas mayores de Užice me conocieron gracias a él: “¿Eres el nieto de Boriša el apicultor?”. Mi abuelo nos transmitió a los más jóvenes su amor por las abejas, sus conocimientos y sus habilidades en la apicultura. Soy la tercera generación de apicultores de la familia Vukotić. Ahora tengo un colmenar situado en el pueblo de Drežnik, cerca de Užice.

De mi abuelo aprendí cómo acercarme a las abejas, cómo cuidarlas, cómo hacer miel, cómo producir otros productos apícolas como la jalea real, o cómo extraer panales. También aprendí mucho sobre la vegetación, el pastoreo de las abejas y el papel que éstas desempeñan en la polinización de las plantas y la conservación de la biodiversidad. Además, mi abuelo me enseñó las propiedades curativas de la miel y otros productos apícolas.

**MT: En tu opinión, ¿por qué es importante la apicultura para la región de Zlatibor?**

MV: Para la región de Zlatibor, la apicultura es importante porque fomenta la elaboración de productos típicos de nuestro distrito. Esto permite crear las condiciones adecuadas para que el oficio de apicultor se convierta en una fuente de ingresos básicos o adicionales para los miembros de la comunidad local. La Asociación de Apicultores de Užice es muy activa en esta labor, reúne a todos los apicultores de la zona y anima a la gente a dedicarse a la apicultura.

[Escriba aquí]

**MT: En su opinión, ¿qué relación tiene la apicultura con otros ejemplos de tesoros culturales vivos?**

MV: Los apicultores tienen sus propias costumbres en el trabajo con las abejas. Había prácticas como cantar canciones tradicionales o determinados ritos para enjambrar a las abejas en primavera y en verano, pero ahora eso es raro en nuestro país. En cuanto a otras muestras de tesoros culturales vivos, creo que la apicultura está relacionada principalmente con la artesanía tradicional, especialmente la carpintería y la cerería. Por una parte, la fabricación de cestas requiere conocimientos específicos de carpintería; por otra, la cera y todo lo que se elabora con ella es fruto del trabajo de los apicultores. En mi opinión, lo más importante es que dedicarse a la apicultura significa conocer las propiedades curativas de los productos apícolas en el pasado y en el presente; además de la miel, y especialmente la jalea real, dichos productos se siguen utilizando hoy en día para hacer cremas y remedios. La apiterapia se ha desarrollado durante siglos y representa un tipo especial de medicina tradicional.

**MT: En su opinión, ¿qué importancia tiene la apicultura para otras comunidades de Serbia?**

MV: Hay apicultores en toda Serbia. La riqueza y diversidad de nuestra naturaleza permiten producir miel y otros productos apícolas de calidad, y también que las colmenas puedan trasladarse a los pastos, tanto del distrito de Zlatibor, como a otras regiones de Serbia. Las ferias reúnen a apicultores de toda Serbia para intercambiar conocimientos y experiencias, pero también para ofrecer “hospitalidad” a las abejas, para que dispongan de diferentes pastos. Por ejemplo, yo llevé mis colmenas a Šumadija y a Banat, y tengo grandes amigos entre los apicultores —y propietarios de casas donde se practicaba esta actividad— de esas regiones de Serbia.

La riqueza y diversidad de la naturaleza y la vegetación hacen que la miel y los productos apícolas de Serbia sean reconocidos por su calidad incluso más allá de nuestras fronteras. Así lo señala la demanda de nuestros productos en el extranjero. Las oportunidades de exportación representan sin duda un estímulo para el desarrollo de la apicultura en nuestro país.