



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



In-Cult



Intervjui – Srbija

Edukativna sekcija

Zavod za proučavanje

kulturnog razvitka

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Živimo nematerijalnu kulturu
Moba / Kosidba na Rajcu

Intervju sa Danicom Pavlović sprovedla Jelena Bjegović u jednom beogradskom kafiću decembra 2021.



Danica Pavlović ima 65 godina. Po obrazovanju je ekonomski tehničar. Sada je penzionerka a radila je u Narodnoj banci Srbije kao kontrolor deviznog poslovanja u sektoru Deviznog računovodstva. Sada živi u Beogradu, a inače je iz okoline Ljiga, mesta oko stotinak kilometara udaljenog od Beograda.

Jelena Bjegović (JB): **Danas smo se našle da bi razgovarale o običaju mobe koji se u Ljigu, na planini Rajac, svake godine oživljava na manifestaciji „Kosidba na Rajcu“. Šta za tebe lično znače moba i „Kosidba na Rajcu“?**

Danica Pavlović (DP): O samoj mobu naučila sam još kao devojčurak u selu Kadina Luka odakle mi je majčina porodica. Dok sam još bila devojčica poziv na mobu bio je i poziv da se uz rad družu sve generacije, od najstarijih do najmlađih, a naročito devojke i momci. Svi iz sela su radili kao jedan. Svima je cilj bio da moba uspe, da se planirani posao valjano završi. Kod nas se na mobu najviše zvalo zbog kosidbe pa je tako i manifestacija „Kosidba na Rajcu“ direktan izraz tradicionalnog običaja. Kao i u stara vremena, tako se proteklih pola veka otkako se organizuje manifestacija, svake godine, poziva oko Petrovdana [12. jul] i svima je stalo da manifestacija uspe. Održavanje manifestacije je u stvari jedna velika moba. Za mene „Kosidba na Rajcu“ znači afirmaciju solidarnosti i zajedništva, pomaganja da se prebrode poteškoće i da se podstakne prosperitet sela.

JB: **Koja znanja i iskustva si stekla poznajući praktikovanje mobe na „Kosidbi na Rajcu“?**

DP: Iskustvo učešća na mobama i organizaciji „Kosidbe na Rajcu“ me je pre svega naučilo da budem od pomoći, da budem solidarna u teškim vremenima i da se osećam kao deo zajednice. U tome sam naučila i o društvenim ulogama, jer znaš kako se kaže, „ko kosi a

ko vodu nosi“. Zna se ko je *didija* [domaćin kosidbe], ko su vodonoše, ko sprema a ko koscima odnosi ručak, i tako dalje. Opet, svi smo mi tu zajedno sa zajedničkim ciljem.

Učestvujući najviše na „Kosidbi na Rajcu“ naučila sam o narodnoj radinosti: vezu i tkanju, koji su deo tradicionalnih zanata. Kad smo kod zanata, naučila sam štogod i o kovačkom zanatu. Stekla sam i više znanja o tradicionalnoj gastronomiji - pitama, uštipcima, krofnama, pravljenju kajmaka, pečenju rakije, itd. Kao domaćica sam usavršila svoje veštine... Znaš kako pravim dobre pite i uštipke! A to je i zbog „Kosidbe na Rajcu“, nećeš da se obrukaš da koscima daš nešto bezveze da jedu.

Svake godine na kraju „Kosidbe“ izvorne grupe zapevaju i povedu kolo, pa sam se uvežbala u igri kola a i naučila pesme.

Ti se baviš ekologijom, pa da ti kažem i da sam naučila i o ekologiji. Da nema kosidbe livade bi zarasle u korov a kad se livada ukorovi, onda neke biljne i životinjske vrste postaju slabije. To onda utiče na bio diverzitet. „Kosidba na Rajcu“ doprinosi očuvanju bio diverziteta! Zahvaljujući njoj nema ukorovljenih livada!

JB: Prema tvom mišljenju, zašto su moba i „Kosidba na Rajcu“ važni za opštinu Ljig koja organizuje manifestaciju kao izraz tradicionalnog običaja?

DP: Moba je važna zbog solidarnosti i ostvarivanje društvene kohezije. Svi u zajednici ulažu napora da se zajednica razvija. Pritom, tu je reč o svim generacijama, i mladi i stari, svako prema svojim mogućnostima učestvuje i daje lični doprinos. Da ne govorim o tome da je i prilika za devojke i momke da se upoznaju i druže.

Za sam Ljig, treba da kažem da je on i dalje malo mesto, mala opština nadomak Beograda uz magistralu koja vodi ka zapadnoj Srbiji, Crnoj Gori i Jadranskom moru. Zahvaljujući manifestaciji „Kosidba na Rajcu“, Ljižani su počeli da izražavaju ono što smatraju važnom komponentom svog kulturnog identiteta – osećaj solidarnosti i težnju ka tome da se poteškoće zajedničkim snagama prevazilaze. Takođe, Ljig je postao prepoznatljiv kao zajednica koja okuplja i kosce i turiste iz svih krajeva Balkana. Pa i šire.

JB: Prema tvom mišljenju i tvojim iskustvima, da li je i kako „Kosidba na Rajcu“ povezana sa drugim praksama nematerijalne kulture u Srbiji?

DP: Mislim da je bitno reći da „Kosidba na Rajcu“ osim običaja mobe neguje još dva bitna običaja – prelo i poselo. Prelo je običaj kada se žene okupe da zajedno rade na svojim rukotvorinama – pletivima, hekleraju, tkanju ćilima i tako to. Veče pred kosidbu naše vredne žene okupe se da zajedno rade, ali i da pokažu šta su već napravile. Posle prela, svi se okupljaju na poselu. Poselo je tradicionalna forma druženja i zabave jedinstven za selo. Tu se skupe i ženske i muški pa krenu da se takmiče u natpepavanju, pričanju šala i u društvenim igrama. To sve i dalje ima duh starih vremena, kada je na selu poselo bilo jedini vid druženja i zabave.

Znaš, divno je videti šarenilo veza belih košulja kosaca, vodonoša u narodnim nošnjama iz različitih zemalja! Oni donose svoje običaje. Mi, kao domaćini, pružamo šta mi imamo, šta su naši običaji, šta su naša verovanja, šta je naša tradicija. Da ti kažem, nismo mi toliko drugačiji. Jesmo malo ali to malo nas ne sprečava da se razumemo i da ne nađemo brzo ono što nas spaja.

Živimo nematerijalnu kulturu
Vranjska muzika

Intervju sa Ivanom Tasić Mitić obavio Vladimir Kolarić februara 2022. putem Zoom



Ivana Tasić Mitić ima 40 godina. Rodom je iz Vranja a i danas živi u ovom gradu. Po obrazovanju je doktor metodike razredne nastave, dok je po profesiji profesor metodike nastave srpskog jezika i književnosti. Takođe, Ivana je renomirana interpretatorka vranjske gradske pesme. Sa Ivanom sam razgovarao o Vranjskoj muzici, elementu nematerijalnog kulturnog nasleđa Srbije.

Vladimir Kolarić (VK): **Kako biste opisali svoju vezu sa Vranjskom muzikom?**

Ivana Tasić Mitić (ITM): Rođena sam i živim u Vranju, a potičem iz porodice u kojoj se dugo neguje i čuva od zaborava Vranjsko muzičko nasleđe. Vranjsku gradsku pesmu interpretiram i samostalno i kao vokalni solista etno sastava „Izvor“ već više od 25 godina.

VK: **Šta za Vas lično znači Vranjska muzika, element nematerijalnog kulturnog nasleđa Srbije?**

ITM: Vranjsko muzičko nasleđe doživljavam kao odraz identiteta ljudi Vranjskog kraja, njihovog mentaliteta, običaja, nošnje, jezika i svega onog što, u kulturološkom smislu, oblikuje stanovnike sredine na krajnjem jugu Srbije.

VK: **Koja znanja i iskustva ste stekli praktikujući Vranjsku gradsku pesmu kao dela muzičkog nasleđa Vranja?**

ITM: Praktikujući Vranjsko muzičko nasleđe stekla sam dragocena saznanja o načinu i uslovima života Vranjanaca s kraja 19. i u prvoj polovini 20. veka. Upoznala sam mnoge autentične ličnosti koje su živele u Vranju u tom vremenskom razdoblju, a opevane su u vranjskim pesmama. Naučila sam o značajnim događajima koji su se odigrali u mom gradu i našem kraju. Jednom reči, naučila sam mnogo o senzibilitetu i mentalitetu stanovnika vranjske sredine.

VK: Prema Vašem mišljenju, zašto je muzika, a naročito gradska pesma, važna za Vranje?

ITM: Šire posmatrano, vranjska muzika jeste deo nematerijalnog kulturnog bogatstva Srbije. Posmatrano uže, specifični muzički izrazi razvijeni u Vranju, a naročito vranjska gradska pesma, čuva tradiciju i kulturu Vranja, jezik i običaje ljudi iz Vranja i Vranjskog kraja. Ovaj specifični muzički izraz reflektuje dubok senzibilitet i temperament ljudi koji žive i koji su živeli na ovom području, u izvornom obliku čuva jezik i običaje, govori o autentičnim ličnostima i događajima, oslikava duh jedne sredine... Zato je neophodno uložiti veliki napor da se ovo nematerijalno kulturno blago sačuva za generacije Vranjanaca koje dolaze.

VK: Da li je Vranjska muzika povezana sa drugim praksama nematerijalne kulture u Srbiji? Ako da, na koje načine?

ITM: Rekla bih da je Vranjsko muzičko nasleđe najtešnje povezano sa nematerijalnom baštinom Kosova i Metohije. To se najviše ogleda u muzičkom izrazu (ritam i melodija) i temama koje obrađuje. Pretpostavljam da je tome najviše doprinela geografska povezanost i gotovo identične istorijske prilike.

VK: Ukoliko smatrate da je Vranjsko muzičko nasleđe bitno i za druge zajednice u Srbiji, ukratko objasnite zašto?

ITM: Vranjsko muzičko nasleđe je nesumnjivo značajno i za ostale sredine u Srbiji. Da bi se razumela tradicija i kultura jednog naroda, potrebno je poznavati sve njene elemente, a vranjska muzika je neizostavni elemenat kulture srpskog naroda. Iako je Vranje širom Srbije poznato po svom muzičkom nasleđu, mislim da ono u drugim srpskim sredinama nije prisutno u meri u kojoj bi trebalo da bude. Zato je neophodno uložiti napore da se promoviše i približi članovima drugih zajednica u Srbiji.

VK: Na koje načine se prema Vašem mišljenju može podići svest naših sugrađana o važnosti Vranjskog muzičkog nasleđa?

ITM: Presudna je uloga medija, posebno radija i televizije, pri čemu bi se adekvatnim emisijama posvećenim Vranjskom muzičkom nasleđu i audio i video zapisima vranjskih pesama, doprinelo popularisanju ovog nematerijalnog kulturnog blaga. Takođe, značajan doprinos može pružiti i organizovanje festivala i sličnih manifestacija na kojima će se prezentovati Vranjsko muzičko nasleđe.

Živimo nematerijalnu kulturu
Lecederski zanat

Intervju sa Aleksandrom Jakovljević obavila Gordana Đurađević Prvanov početkom marta
2022. godine u Narodnom muzeju Pančevo



Aleksandra Jakovljević ima 63 godine. Rođena je i živi u Pančevu. Po obrazovanju je diplomirani etnolog – antropolog. Zaposlena je kao kustoskinja u Narodnom muzeju Pančevo.

Gordana Đurađević Prvanov (GĐP): **Aleksandra, danas smo se našle da bismo pričale o lecederskom zanatu. Vi ste ovaj zanat proučavali kao kustoskinja etnološkinja koja se u Narodnom muzeju Pančevo bavi nematerijalnim kulturnim nasleđem. Šta za Vas lično znači lecederski zanat?**

Aleksandra Jakovljević (AJ): Kao kustoskinja koja se stara o etnološkoj zbirci muzeja angažovana sam i na identifikaciji elemenata nematerijalnog kulturnog nasleđa Banata koji su i danas očuvani reprezentivi živeće kulture. Među tim elementima jeste i lecederski zanat. Njegovo poreklo seže u srednji vek a i danas predstavlja takozvano „živo nasleđe“. Ranije, zimi su bile igranke sa priredbama i lutrijom svake subote gde su se mladi okupljali i razmenjivali poklone u vidu lecederskih kolača raznih oblika. Na pijaci su roditelji kupovali svojoj deci kao igračke, lecederske kolače “beba”, “pištolj”, “konj” kojim bi se kasnije zasladi. Zanat se smatrao profitabilnim jer je zarada bila dovoljno dobra da muž i žena, baveći se ovim zanatom, makar obezbede svoje domaćinstvo i školuju svoju decu. Lecederi kao zanatlije kolačari se bave izradom kolača ukrašenih raznobojnim šarama, malim ogledalima i prigodnim sličicama. Kolači su oblikovani kao srca, kućice, papučice, torbice, konjići, makaze, kubure, pištolji. Na seoskim vašarima i saborima i igrankama, kolače poklanjaju roditelji deci, bake i deke unucima, momci devojkama...

Za mene, lecederski zanat je primer da kultura nema granica. Ova vrsta medeni kolača je u Vojvodinu došla iz Nemačke gde se nazivaju *Lebkuchen* ili *Lebzelter*. Iz Vojvodine se zanat proširio dalje u Srbiji tako da ga danas širom Srbije zajednice, grupe i pojedinci prepoznaju kao deo svog kulturnog nasleđa.

Kada vidim ove medenjake na vašarskim tezgama i kao kućice i kao srca i u drugim oblicima, pred očima mi se oživljavaju bajke i priče. Možda najviše priča o Ivici i Marici koju su zabeležila braća Grim. Veštičiju kolibu zamišljam baš kao kućicu od medenjaka kako ih prave lecederi.

GDP: Koja znanja i veštine prenosi Lecederski zanat?

AJ: Lecederski zanat se vekovima pa i danas u Srbiji prenosi s generacije na generaciju. Zbog toga je „živo“ nasleđe. Zajednice i grupe ga iznova stvaraju u zavisnosti od okruženja, njihove interakcije sa prirodom i istorijom, pružajući im osećaj identiteta i kontinuiteta, odnosno trajanja. U vreme kada je lecederski zanat počeo da se razvija, šećer još uvek nije bio toliko rasprostranjen i med je bio da tako kažem glavni za zasladiti se. Kolačari koji znali da prave kvalitetne kolače od meda su imali poseban, viši, status. Osim toga, lecederi su poznavali pčelarstvo koje je pored proizvodnje meda bilo važno i zbog proizvodnje voska. U jednom trenutku, u 19. veku, došlo je do spajanja voskarskog i lecederskog zanata. Zanatlje koje su vladale ovim znanjima i veštinama su zimi više pravili voštane sveće dok bi leti, u sezonama vašara, više pravili lecederske proizvode. Elektrifikacijom zemlje opala je upotreba sveća. Lecederski proizvodi su, pak, ostali kao drage poslastice koje u svom šarenilu prenose različite poruke. Poruke ljubavi.

GPD: Zašto je, prema Vašem mišljenju, Lecederski zanat važan za zajednice u Banatu i Srbiji?

AJ: Reč je o starom, tradicionalnom zanatu kojim se njegovi praktičari i njihove porodice bave obezbeđujući sebi prihode za život. U 17. veku, kada su ga Nemci doneli u Vojvodinu, smatrao se veoma unosnim. Iako je u jednom trenutku krajem 20. veka počeo da opada, danas se lecederski zanat opet smatra prosperitetnim zanimanjem. Njime su se bavili i žene i muškarci a danas ga u selima uglavnom neguju udruženja žena. Pretežno se ovim zanatom bave Srbi, mada se njime bave i pripadnici drugih etničkih zajednica, ali u manjem broju. U samom Banatu danas centri lecederskog zanata su Dolovo, Kikinda i Zrenjanin a u drugim delovima Vojvodine ističu se Novi Sad (Bačka) i Ruma (Srem). Zanat je prisutan i u drugim delovima Srbije. Sve je više mladih koji se odlučuju da se bave ovim zanatom.

Lecederski proizvodi su nekada prevashodno bili plasirani na igrankama i vašarima. Danas lecederi svoje proizvode nude na različitim događajima - vašarima, seoskim, crkvenim slavama, preslavama, okupljanima za Božić i Novu godinu. Uz kvalitetnu popularizaciju zanata, spremnost da se i sa lokalnim stanovnicima i turistima objasne i elementi zanata i simbolika različitih oblika medenjaka, lecederski proizvodi postali su veoma traženi i kao poslastice i kao suveniri. Na taj način obezbeđuje se profit i zanatlijama i društvenoj zajednici. Pritom, karakteristična je velika pokretljivost ovih zanatlija - oni do tržišta dolaze putujući po celoj Srbiji, a ponekad i van granica zemlje. Tokom cele godine lecederski

proizvodi se mogu kupiti u na primer Kulturnom centru Beograda. Muzeju „Staro selo“ u Sirogojnu, i turističkim centrima kao što je Mokra Gora, itd.

Šabački vašar

Intervju sa Aleksandrom Jovanović vodila Suzana Lazarević, februara 2022. godine u Narodnom muzeju Šabac.



Aleksandra Jovanović ima 50 godina. Rođena je i živi u Šapcu. Po obrazovanju je diplomirana etnološkinja i antropološkinja. Zaposlena je u Narodnom muzeju u Šapcu i ima zvanje muzejske savetnice.

Suzana Lazarević (S. L.): Vi se u Narodnom muzeju Šabac bavite i nematerijalnim kulturnim nasleđem a važno nasleđe našeg grada je Šabački vašar. Pored profesionalnog angažmana, šta za Vas lično znači Šabački vašar?

A. J.: Kada ste pomenuli profesionalni angažman, treba da kažem da smo mi Šabački vašar uključili u stalnu postavku Narodnog muzeja Šabac kao izraz živećeg nasleđa.

Za mene lično, Šabački vašar je na prvom mestu sećanje na detinjstvo i neko bezbrižno i lepše vreme kada se željno iščekivao vašar. Ponos što sam Šapčanka, jer Šabački vašar je neodvojivi deo nas Šapčana. Šabački vašar nisu samo ringišpili, šatre, muzika, vruće pečenje, Šabački vašar je institucija. Odlazak na Šabački vašar podrazumeva spremnost na gužvu, buku, prašinu, dim sa roštilja, guranje, cenkanje, da imate na nogama udobnu obuću i da ste spremni dugo da pešačite. Takođe, računate na to da na vašaru možete kupiti neku robu jeftinije nego u radnjama, neki proizvod zanatlija koji dolaze iz drugih krajeva Srbije: licideri, zlatiborsko pletivo, neki antikvitet, ili predmete od drveta, npr. varjače ili daske za sećenje a koji su kvalitetniji od sličnih proizvoda u radnjama.

S. L.: Koji je značaj i specifičnost Šabačkog vašara?

A. J.: Šabački vašar je među najstarijim lokalnim manifestacijama koja se održala vekovima. Prvi pomeni vašara u okolini Šapca su iz XIV veka. U XIX veku bila su dva vašara – jedan o Đurđevdanu [6. maj] i drugi o Mitrovdanu [8. novembar]. Početkom XX veka uveden je i vašar za Malu Gospojinu [21. septembar], koji se zadržao do današnjih dana.

Šabački vašar za Malu Gospojinu ima sve elemente koje imaju i drugi vašari po Srbiji, pa i u obližnjoj Bosni. Tu se okupi se veliki broj trgovaca, zanatlija, kafedžija, vlasnika luna-parkova i veliki broj ljudi iz Šapca, okolnih sela, ali i turista iz drugih gradova Srbije i naših ljudi koji žive i rade u inostranstvu, radi trgovine i zabave. Možda bih mogla istaći veliki broj kafanskih šatri i gostovanje „zvučnih“ imena novokomponovane narodne muzike u njima. Smatram da je održavanje belosvetskog vašara humora i satire - „Čivijade“ neposredno pred vašar, i njihova uska povezanost jedna od specifičnosti šabačkog vašara. „Čivijada“ je Šabačkom vašaru dala onaj, da tako kažem, kulturni sloj koji drugim vašarima u Srbiji nedostaje. Svakako i trajanje vašara je jedna specifičnost. Na početku, u kratkom istorijatu sam rekla od kada se vašar obeležava u Šapcu. Možda je jedan od najstarijih ili među najstarijim vašarima u Srbiji. Njegovo trajanje od sedam do 10 dana je svakako još jedna specifičnost u odnosu na vašare koji su jednodnevni, ili traju dva, tri dana.

S. L.: Zašto je vašar važan za Šabac i Šapčanke i Šapčane?

A. J.: Vašar je manifestacija koju Šapčani prepoznaju i koju svi rado praktikuju i na taj način doprinose prenošenju sopstvenog kulturnog nasleđa narednim generacijama. Višedecenijskim održavanjem Šabačkog vašara održava se i poštuje kulturna tradicija, a nama Šapčanima daje za zadatak da čuvanjem već postojećih kulturnih vrednosti nastavimo sa kulturnim kontinuitetom. Svaka nova generacija ima za zadatak da čuvanjem i razumevanjem zadovoljava i potrebu za očuvanjem kulturnog diverziteta, što je osnov za uključivanje svake lokalne zajednice u savremene svetske tokove. Treba imati na umu svaka nova generacija, svesno ili ne, u Šabački vašar umetne i po neku novinu.

Mnogi Šapčani na vašar idu iz navike, da razgledaju, ponešto kupe, deca i mladi da se zabave. Pošto veliki broj Šapčana kao pre slavu obeležava Malu Gospojinu, u goste im dolaze rođaci i prijatelji sa sela i iz drugih gradova, koji ujedno iskoriste priliku da posete šabački vašar. U dane vašara Šabac poseti veliki broj ljudi iz cele Srbije (trgovaca i turista) na prvom mestu zbog vašara, ali i gradskih manifestacija koje mu prethode „Čivijada“, „Čivijaški karneval“... U gradu u tih dana vlada praznična atmosfera i „Čivijaški duh“. Šabac je tih dana prisutniji u medijima nego inače. Kroz medijsko predstavljanje grada i manifestacija koje se u te dane održavaju promovišu se kulturne i istorijske vrednosti Šapca.

S. L.: Da li je Šabački vašar povezan sa drugim praksama nematerijalne kulture u Srbiji? Ako da, na koje načine?

A. J.: Na Šabačkom vašaru zanatlije – licideri, grnčari, pinteri, bonbondžije i drugi - plasiraju svoje proizvode, a neki od njih ih izrađuju i na vašarištu dok prodaju svoju robu. U razgovoru sa njima, ističu da je najveća prodaja njihovih proizvoda upravo na vašarima, a da na šabačkom vašaru imaju najbolju zaradu. Pritom, tu dolaze i prodavci iz drugih krajeva Srbije pa stoga Šabački vašar neguje i živeće prakse povezivanje, komunikacija, ugovaranje poslova, razmena iskustava i proizvoda među zanatlijama i trgovcima.

U okiru Čivijade, koja prethodi vašaru okupljaju se kulturno – umetnička društva a „Čivijaško kolo“ je i vizuelni reperezent „Kola“ koje je upisano na UNESKO reprezentativnu listu nematerijalnog kulturnog nasleđa čovečanstva.

Svako, mlad ili star, iz svog razloga svake godine željno iščekuju vašar. Prošle, 2021. godine, na žalost zbog Kovida, Vašar nije održan ali se nadam da će ove godine ponovo blistati u punom sjaju. Pozivam učesnike na projektu „Živeti nematerijalnu kulturu“ iz drugih zemalja da dođu na Šabački vašar! Da idemo, da se provedemo!

Pčelarstvo

Intervju sa Markom Vukotićem obavila Maja Todorović, 5. marta 2022. putem Zoom



Marko Vukotić je rodom iz Užica, gde i danas živi. Ima 38 godina i po obrazovanju je saobraćajni tehničar. Radi kao fudbalski trener i vlasnik je privatne ugostiteljskog preduzeća.

Maja Todorović (MT): Marko, ti od pčelarstva ne živiš ali se pčelarstvom baviš. Kako to?

Marko Vukotić (MV): Za mene je pčelarstvo porodična tradicija koju želim da negujem i očuvam. Moj deda, Boriša Vukotić, bio je jedan od najpoznatijih pčelara Zlatiborskog okruga [reč je o zapadu Srbije, prim. MT]. Po njemu su i mene stariji iz Užica znali – „Ti si unuk Boriše pčelara?“ Deda je svoju ljubav prema pčelama, svoja znanja i veštine u uzgoju pčela prenosio i na nas mlađe. Ja sam ti treća generacija pčelara u porodici Vukotić. Sada imam stacioniran pčelinjak u selu Drežnik, nadomak Užica.

Ja sam od dede naučio o tome kako da se pride pčelama, kako da se brine o njima, kako se med pravi, kako se proizvode drugi pčelarski proizvodi kao što je na primer mleč ili kako izvući saće. Naučio sam mnogo i o vegetaciji, pčelinjoj paši i ulozi koju pčele imaju u oprašivanju biljaka i očuvanju biodiverziteta. Deda me je i naučio o lekovitim svojstvima i samog meda i drugih pčelarskih proizvoda.

MT: Prema tvom mišljenju, zašto je pčelarstvo važno za Zlatiborski kraj?

MV: Glavna stvar je da su med i pčelarski proizvodi važni kako za zdravlje ljudi tako i za očuvanje biodiverziteta. Za Zlatiborski kraj pčelarstvo je značajno i sa aspekta podsticanja proizvodnje tipičnih proizvoda našeg okruga. Na taj način se stvaraju uslovi da pčelarski zanat postane izvor osnovnih ili dodatnih prihoda za članove lokalne zajednice. Tu je značajno što imamo Udruženje pčelara Užica koje sve nas pčelare iz ovog kraja povezuje. Udruženje je veoma aktivno, motiviše ljude da se bave pčelarstvom.

MT: Prema tvojim znanjima, kako je pčelarstvo povezano sa drugim izrazima nematerijalnog kulturnog nasleđa?

MV: Pčelari imaju svoje običaje oko podsticanja rojenja pčela. Nekad su postojali običaji da se za rojenje pčela u proleće i leto pevaju i obredne pesme i sprovode neke ritualne radnje ali to je kod nas u kraju sada retko. U vezi sa drugim oblicima nematerijalnog kulturnog nasleđa, mislim da je pčelarstvo pre svega vezano za tradicionalne zanate, naročito stolarskim i voskarskim. Stolarskim jer izrada košnica zahteva specifične veštine stolara. Voskarskim jer se sveće i sve drugo što se pravi od voska pravi zahvaljujući pčelarima. Po meni, najvažnije je što bavljenje pčelarstvom znači i poznavati lekovita svojstva pčelarskih proizvoda i nekada i danas. Osim što se i danas med i pčelarski proizvodi, naročito mleč, koriste u pravljenju krema i eliksira, značajno je pomenuti apiterapiju. Reč je o tehnikama korišćenja meda i pčelinjih proizvoda u lečenju koje su razvijane vekovima i predstavljaju poseban vid tradicionalne medicine.

MT: Prema tvom mišljenju, kako je pčelarstvo značajno i za druge zajednice u Srbiji?

MV: Pčelarstvo je umeće koje nije da kažem ekskluzivno za zapad Srbije i Zlatiborski okrug. Pčelara imaš svuda po Srbiji. Bogatstvo naše prirode, njena raznovrsnost, omogućava da se proizvodi kvalitetan med i kvalitetni drugi pčelarski proizvodi. Na sajmovima pčelara se okupe pčelari iz cele Srbije da razmene znanja i iskustva ali i da ponude „gostoprinstvo“ pčelinjim društvima kako bi ona imala raznovrsnost paše.

Bogatstvo i raznovrsnost prirode i vegetacije čine da med i pčelinji proizvodi iz Srbije budu prepoznatljivi po kvalitetu i van naše zemlje. O tome svedoči i traženost naših proizvoda u inostranstvu. Mogućnosti izvoza svakako jesu i ohrabrenja za dalji razvoj pčelarstva kod nas.