

Лицитарство

Текст и слике преузети из католога „Стари занати у Србији“

Аутор: др Весна Марјановић



Књажевац, 1953. година



Књажевац, 1953. година



КАД СЕ ЖРТВУЈУ МЕДЕЊАЦИ

„Најскупље је оно што није за продају.“

(Народна мудрост)

Израда лицитарских колача веома је старог порекла и сеже до у античко доба. Сматра се да су колачи овог типа имали значајну улогу у древним култовима, нарочито у делу приношења жртава одређеним божанствима.

Према неким научницима, лицитар или лецедер је реч немачког порекла – lebzelter – али се изводи од латинске речи libum која означава жртвени колач. Символика меда у хтонским култовима била је веома изражена јер је меду приписивано нарочито својство у комуникацији између света живих и света мртвих, тј. оностраног и оностраног простора. И у српској традиционалној култури мед је заузимао посебно место у култу мртвих, као празницима који су ритуалима повезивали живе и мртве.

Колаци од меда, међутим, помињу се у ширим оквирима у 12. веку и њихова израда повезује се с активностима у манастирском животу јер су монаси били познати по гајењу пчела и вађењу меда, а и пчелари су се често насељавали на манастирским имањима. Осим тога, веома је била распрострањена израда

медењака у време неких хришћанских празника; колачи су давани као врста поклона у време божићних и новогодишњих прослава. Од 17. века у средњој Европи божићно дрво, претеча данашње новогодишње јелке, украшавано је меденим колачима различитог облика.



Књажевац, 1938.

година

Лицитари, лицидари, лецедери одвајкада су се на балканском културном простору бавили медоколачарством и истовремено воскарским занатом. Због тога је уобичајено да се помиње или говори о воскарсколицитарском занату и производима. По свему судећи, овај занат, или занати, на просторе Србије долазе из два правца, с југа, преузимањем знања од грчких мајстора који су преносили воскарско умеће, и са севера, од аустријских и немачких занатлија, који су били вешти медоколачари. Рани помени о развијању лицитарског заната на тлу данашње Србије воде нас у 18. век. Лицитарски, поред воскарског, сматрао се веома уносним занатом, економски исплативим и често је био називан „златни занат“.

Први лицитари јављају се у економски развијенијим центрима, занатским и трговачким четвртима градских средина. Архивски подаци указују на то да се на пример лицитари као врста занатлија помињу на простору данашње Војводине, у Руми, 1760-их и 1770-их година, док је у Суботицу први мајстор Михаљ Шмит дошао 1769. године, а у Земуну их је, према изворима, била тројица у периоду од 1784. до 1799. године. Такође је забележено да су поред мајстора лицитара била и тројица калфи у Новом Саду, 1793. године.

Земун, Нови Сад, Суботица и Рума у 18. веку били су развијени трговачко-занатски центри, али и познати по преради воска и меда још у 17. веку, у времену турске владавине. Лицитарским занатом, дакле, бавили су се воскари који су се успешно

усавршавали и у преради меда и прављењу медених колача. Из архивских извора сазнаје се да су се српске занатлије више бавиле прерадом воска и продајом свећа, док су мађарске и немачке занатлије биле вешти медоколачари. Тако, на пример, крајем 19. века, у Београду је од 14 воскара било осам који су израђивали и медене колаче. Дакле, прављење лицитарских колача приписује се утицају немачких колониста који су овај занат развили прво у крајевима јужне Угарске, а потом се он постепено преноси јужно од Саве и Дунава у друге градове Србије. Тако, на пример, лицитари се помињу јужно од Саве и Дунава, на простору Србије, од 1888. године и било их је 49.



Лицидерски нож

Лицитарски колачи су се у почетку израђивали помоћу одговарајућих калупа, који су били од тврдог дрвета, обично крушковог или јабуковог, различите величине и разноврсних фигуралних представа. Фигуре на калупима израђиване су у негативу, тако да Књажевац, 1938. година Лицидерски нож Лицитарство 77 извађени колач постаје рељефни. Различитост величине и облика фигура везана је за намену лицитарског колача. Дрвени калупи служили су за израду тзв. жутих колача и у првобитној форми употребљавали су се до Првог светског рата. Жути колач, медени колач, правио се од ноксона, разблаженог и прокуваног меда, брашна и јаја. Тесту се додавало мало белог теста спремљеног с мало шећера и брашна помешаног с поташом, да би колач био растресит, али се при мешењу посипало мало жутог брашна које се називало куркумел. Забележено је да се на пример на килограм медовине додаје $1\frac{1}{4}$ килограма брашна, на 1 килограм меда $1\frac{1}{2}$ килограма брашна, а на 1 килограм шећера $3\frac{1}{4}$ брашна. Вода се додавала меду и шећеру према потреби док се у медовину није додавала. Тесто се месило у великим количинама, а пекло се према потребама. Припремљено тесто утискивало се у калуп намазан уљем и посут брашном. Печени колач су украшавали.

Такви колачи, припремљени за продају, били су намењени за поклон деци или одраслима. Овакав дар није имао само својство симбола него је представљао и изразе поштовања и симпатија дародавца. Колач се обично поклањао као знак наклоности према ономе коме се даје.

Било је уобичајено да занатлије ове врсте нису имале своје продавнице. Крајем деветнаестог и почетком 20. века у Србији су по улицама градова и по селима младићи носили поређане на табле или у корпама лицитарске производе. Лицитарски колачи су куповани најчешће на сеоским вашарима, саборима, о задушним данима и приликом других колективних окупљања.

Осим блиским, лицитарски колачи поклањали су се и другим особама, нарочито у време зимских празника. Најраспрострањеније даривање медених колача – лицитарских производа било је уобичајено у време великих светковина које су везане за црквени годишњи календар.

Лицитарски колачи могу бити различитих представа и облика. Најчешће имају облик антропоморфне или зооморфне представе, а мотиви могу бити с религијским порукама или ергоморфни. Мушкарцу се често поклањао коњаник, тзв. “хусар”, коњ, лула, пиштољ; женској особи је дарован колач у облику жене, лутка, кокошке у гнезду, а девојчици „беба у повоју“; старијим особама поклањао се анђеоло, крст, фигура неког свеца и слично.



Топола,
2008.
година



Топола, 2008. година



Најраспрострањеније и најпознатије до данас јесте лицитарско срце, различитих величина, украшено огледалом, које је момак

поклањао девојци у знак привржености и љубави. Уобичајен је лицитарски колач у облику мушке фигуре у барокном оделу – дуже косе, са шеширом с малим ободом, одевен у дужи капут с крзненим оковратником, спреда украшен гајтанима и у пругастим панталонама. Фигура је постављена на постамент. Женска фигура је често у народном оделу, на глави је висока капа оивичена широком траком с које с десне стране низ лице виси кићанка, коса је таласаста и често пада низ рамена; око врата виси крст, хаљина наглашава струк, а на јелеку су украси типа гајтана. Спреда је представљена и кецеља. Ноге су несразмерне према телу, мале и окренуте у страну, постављене на постамент. Фигура бебе у повоју такође је била честа представа на меденим колачима – ваљкастог је облика, на глави је капа с чипкастим украсом, на горњем делу је пругаста материја, док је повој укосо обавијен и орнаментисан, а на доњем делу је велики украс, врпца везана у машну. Фигура коња често се прави као коњ у ходу с мало подигнутом једном предњом ногом. Постамент на којем стоји орнаментисан је флоралним мотивима. Папучица или пауча бојила се у жуто помоћу шафрана и посипана је туцаним орасима с горње стране.



Топола, 2008. година

Медоколачари су често своје производе украшавали и разнобојном хартијом чија је горња површина била опремљена налепљеним разним сликама. Хартија се улепљивала помоћу теста од просејаног брашна.

У централној и југоисточној Србији медоколачари, лицитари су потпадали под бакалски еснаф и славили су еснафску славу Спасовдан све до Првог светског рата.

Ова врста занатских производа данас је мало заступљена и одавно је изгубила културну симболику. Лицитарски производи последњих година продавали су се махом на тезгама на сеоским вашарима у време празника и поклањали су се искључиво деци.

У последње време, за традиционално украшене и веселе шарене колачиће туристи се просто отимају, откривајући у њима чари заборављеног времена чедности и једноставних радости.