

КУЛТУРАТА НА ДВОРНИТЕ КЪЩИ В БАДЕН-ВЮРТЕМБЕРГ интервю с д-р Волфганг Достер проведено от Бертрам Вегенер



Хлябът е основна храна в много страни. Особено голямо разнообразие от хляб може да се намери в Германия. Според Гилдията на хлебарите има над 3200 регистрирани хлебни специалитета. Специално място за приготвяне на хляб са хлебопекарните. Тези места, споделени от селяните, съществуват повече от 400 години. За разлика от домашната фурна, пекарните осигуряват общо преживяване при печенето: в деня на печенето всички селяни донасят тестото си да го изпекат. Тази традиция е жива и до днес. Д-р Волфганг Достер, експерт по темата, разгледа по-отблизо тези традиции в дунавските страни.

Линк: <https://bread-connects.tastes-of-danube.eu/brotbackhaeuser/>

Г-н Достер, защо са построени толкова много пекарни във Вюртемберг?

Според нашите изследвания, историята на пекарните в Централна Европа започва преди около 400 години. По това време почти всяко фермерско семейство имало собствена пещ. Повечето семейства пекат хляба си от домашно отгледано жито, спелта, ръж или други брашна. Въпреки това, печенето в собствените дворове често води до опустошителни пожари и огнени катастрофи. Затова през 1808 г. печенето в собствения двор е забранено от властите по противопожарна защита на Вюртемберг. Оттогава нататък, обществените пекарни в покрайнините трябвало да осигуряват адекватна противопожарна защита. Това не се е спазвало, но с течение на времето все повече пекарни се строели в центъра на селото, често близо до църквата или селското кметство, и се използвали колективно. Селяните събирали заедно дърва и палили печката, спестявайки както време, така и дърва.

Как е било организирано използването на пекарните?

Често е имало майстор-пекар, който е бил назначен от общността да организира и наблюдава процеса на печене, да разпределя работата в деня на печене. Тъй като фурните в пекарната били много прости и били построени различно в различните села, то за да изпекат хубав хляб, майсторите-пекари се

нуждаели от богат опит. Но социалният фактор не бива да се подценява, пекарните били обществени места. Ето защо, както подозираме ние от нашата работна група, пекарните били забранени в социалистическите страни (важното е, че тези изследователи подозират, а не твърдят това - бел. на преводача).

Как така?

Пекарните са били място за оживено взаимодействие. Имало е социално общуване, докато хората са чакали редът си или пък хлябът да се изпече. Особено жените, обменяли новини, обсъждали неща от ежедневието на селото и организацията на труда. Вероятно затова използването на пекарните е било забранено по времето на комунизма, защото те са могли да бъдат обществени места, където хората се организират без държавен контрол. Възможно е обаче, разширението на семейство да е голямо и затова семействата да са били по-склонни да имат собствени фурни.

Кой управлява пекарните?

Днес предимно клубове и сдружения регулират използването на пекарните и живота около тях. Това породило много по-нови традиции, като например фестивали на пекарни, които често привличат много хора от цялата област. Тук се събират икономически, екологични и социални компоненти в общността. Пекарните не са само места, където се приготвя основният хляб, но и места, където се организират и провеждат местни обичаи и фестивали, където се пекат много местни сладкиши, като Brittlekuchen, Platzkuchen и лучена торта.

С днешните технологии хлябът се пече бързо и евтино от корпорациите. Въпреки това много селски общности са събрали пари за възстановяване на стари пекарни или за изграждане на нови. Каква е мотивацията зад възраждането на пекарната?

Пекарните подлежат на функционална промяна. В миналото там е трябвало да се пече хляб за голямото семейство. Днес можете да си купите хляб много евтино навсякъде в Германия. Мотивацията днес има екологична основа. Потребителите на пекарни искат хляб с квас, който се съхранява по-дълго и се произвежда без изкуствени добавки, например, обилен фермерски хляб с дебела кора. Няма да намерите нещо подобно в супермаркета. Една фурна може да побере до 40 хляба наведнъж. Ето защо, пекарните все още служат като вид социална връзка. Жителите на общностите се срещат и си пекат хляба заедно. В ежедневието повечето от тях работят на много различни работни места, често при много различни условия. Печенето обединява всички. Във всеки случай, хлябът не е само основна храна, но също така означава общност, споделяне и отговорност за всички.