

塞尔维亚古老的传统行业

Exhibition
and Guide

古老行业，现代传承

SERBIA

SERBIA: LIVING HERITAGE
Exhibition and Guide to Crafts and Trades in Serbia



The project was supported by
Republic of Serbia - The Ministry of Culture and Information

Concept & realization by
World Music Association of Serbia © 2021 / worldmusic.org.rs

塞尔维亚：古老行业，现代传承

塞尔维亚古老的传统行业

相比城市，乡村有着截然不同的生活方式和经济活动，自然也造就了不同的生活需求，进而催生出各种类型的工匠。不管居住在何处，这些工匠的能力都是几代人知识和技能积累传承的结果，在岁月的长河中成为人们生活不可缺少的一部分。

想要学会一门能力或者手艺，就是要拜师学艺，学会老一辈积累下的知识。在掌握了吃饭的本领后，养家糊口的方式可能各有不同，比如在小乡镇或乡村谋生（做牧羊人和摆渡人），或者在大城市中提供服务（例如洗鞋和干洗）。

在塞尔维亚的古老文化中，会认为在那些需要技能或手艺的地点（如磨坊）都聚集着某种超自然力量。此外，牧羊人和养蜂人的工作与传统医学有着密切的联系。

在城市中，手工店铺和小摊位就像社区中心一样，有着很高的人气。邻里熟人或者路人经常会在哪里小坐，不仅是为了获得工匠的服务，还喜欢在这里聊些家长里短、议论一些热门话题，让社区的联系更紧密。

在“塞尔维亚传统工匠”展中，您穿越时空，在这个风景秀丽的巴尔干半岛国家中，探寻城市和乡村的风土人情。您不仅会了解这些古老行业知识和技能，更可以深入他们生活的社区和世界。

祝您探索愉快！



Dragoljub Đorđević, shepherd, Deliblatska peščara (Vojvodina Province) Photo by: Maja Stošić

牧人

在 塞尔维亚和巴尔干地区，畜牧业是主要的农业活动。牛、绵羊、山羊和猪是最常见的牲畜。经过几个世纪的知识积累，心灵手巧的农户们培养出一种卡图(katun) 畜牧养殖法：夏季将牛羊群赶到海拔较高地区的牧场，在秋季和早春时节，再将畜群带到村庄附近的牧场。牧牛人的工作，就是在牧场照顾牛群。牧牛人身边是训练有素的牧羊犬，一起防止牛群走错路线。此外，他们还需要掌握一些兽医知识，在紧急情况下尽快保护牲畜的健康和安全。每到夏季的放牧时节，他们都需要在高山上生活几个月。在那个距离星辰更近的世界中，他们会想出很多消磨时间的娱乐方式，比如观察自然和宇宙，将各种奇妙的故事代代相传。



Ivan Đelić, beekeeper, Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

养蜂人

蜜蜂对于保持环境和生物多样性非常重要，但也是很容易受到环境影响的脆弱生物。饲养蜂群必须熟练掌握蜜蜂的特征和习性，养蜂人的知识和技能就派上了用场。

蜂蜜、花粉和蜂胶的营养价值和药用价值早已被人类所知，蜂蜡也是一种用途广泛的蜜蜂产品。在现代科学的帮助下，人们发现了蜂王浆的更多的医学功效。与此同时，蜜蜂在植物之间穿梭授粉的时候，也为保护生物多样性发挥了重要作用。在塞尔维亚，至少有三分之一的果树都是由蜜蜂授粉。天气不仅会影响农业的各行各业，对养蜂业的发展也很重要。比如，天气会影响采蜜植物分泌的花蜜量、蜜蜂接触花粉的程度、蜂群的发育以及出现疾病和寄生虫的可能性等等。养蜂人会根据天气情况，设法为蜜蜂提供更多样、分布均匀的牧场。不同的牧场类型产出的蜂蜜也不同，比如草地、森林和金合欢林等。每种类型的蜂蜜和蜂产品，都有着自己独特的香气和治疗效果。



Dušica Milivojević, mill-operator in the village Krivi Vir near Boljevac (Eastern Serbia) Photo by: Maja Stošić

磨坊工

磨坊工主要负责在磨坊中研磨谷物（小麦、玉米等）。谷物是当地主食之一，因此磨坊工也是村庄中的重要组成部分，是与民生息息相关的工种。他们需要了解如何高效磨粉，如何打理好磨石。他们通常会和顾客提前商定好研磨的标准，因为往来的都是熟客，因此大多都了解客人的需求。但如今随着工业化的发展，这种手工磨坊的数量也越来越少。这个行业不只是男性的天下，也可以看到女性的身影。 *

磨坊也是塞尔维亚传统文化中一个代表性的标志。在民间传说中，磨坊经常是许多神仙鬼怪出没的地方。磨坊与吸血鬼的故事也有很深的渊源，其中以塞尔维亚著名作家米洛万·格利希奇（**Milovan Glišić**）的作品最为有名，它讲述了农民萨瓦·萨瓦诺维奇（**Sava Savanović**）死后如何变成吸血鬼，如何在一个磨坊中干扰磨坊工的生活。



Slavoljub Ilić, ferryman on the river Velikoj Moravi, village Trešnjevica near Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

渡船工

传 统的渡船可以跨越河流，将人、物和车辆送到对岸的目的地。渡船工作为整条船的“司机”，自然需要过硬的安全知识和技能。在 18、19 世纪，塞尔维亚在向奥匈帝国等欧洲国家运输牛和其他产品时，主要通过跨越萨瓦河和多瑙河的渡轮进行。随着萨瓦河上开始修建跨河的道路和桥梁，人们对渡船的需求也越来越少，但目前在多瑙河上，仍然可以看到这种传统渡船的身影。这些渡船的线路是：富托格-贝奥钦(Futog - Beočin)，位于诺维萨德(Novi Sad)附近；贝格奇-巴诺斯特(Begeč-Banoštor)，主要负责运送乘客和货物；文察-里托佩克(Vinča-Ritopek)，位于贝尔格莱德附近。此外，在罗马尼亚边境附近的拉姆(Ram)，还有一条连接塞尔维亚东部和巴纳特(Banat)的渡船线路。

渡 船工必须确保整船乘客、货物和车辆的安全，因此是一个需要高度责任心的工作。不仅如此，他们还要协调渡船中人员货物的上上下下，必须把一切工作安排得井井有条，以免影响船只的平衡。尽管如此，对于渡船工和乘客而言，渡船仍然是安全有效的短途交通选择。



Milan Ilić and Dragan Dobrosavljević, charcoal makers near Majdanpek (Eastern Serbia) Photo by: Maja Stošić

炭工

在古时候的铁匠和铜匠作坊中，木炭是他们用来保持火势的重要燃料。木炭在现代社会中的角色则完全不同，已经成为烧烤和制作快餐不可缺少的材料，为各种休闲聚会增添了不少乐趣。

烧炭的方法多种多样，比如露天烧炭和固定炭窑。此外，泥窑、砖窑和锡工坊也可以生产木炭。露天烧炭时需要堆积木材，其高度最多可能高达 10 米。

想要获得高质量的木炭，木材的质地必须坚硬干燥。不同气候条件出产的木材类型也各不相同，例如在波西瑞纳（Pocerina）地区，主要以山毛榉、金合欢和李子树最为常见，此类木材的质量等级为三等，砍伐地点通常位于河岸和森林，有的也是木材加工后的废料和倒伏的树木。木材的大小会决定木炭的数量，直径通常都大于或等于 8 厘米。烧炭的秘密在于正确堆积木材。在生火时，炭窑门必须充分密闭，防止在烧炭过程中进入空气。工人可以每天在炭窑内添加木材，但关门的时候需要仔细涂上密封层，防止空气进入。在烧炭工艺中，除了获取足够的木材，在炭窑中加入木头也是一项难度很高的工作。如果气候适宜，露天烧炭堆积的木材最多可燃烧 9 天，最后用 200 升左右的水将火熄灭。木炭彻底冷却后，就会被装进纸袋，在市场中销售。



Miša Reljić, carpenter from Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stojić

木匠

木匠主要制作和修理家具、门窗和其他木制品。根据制作的具体物品，又分为家具木匠、建筑木匠（制作建筑物中的门窗和其他木制部件）、艺术木匠（用木材制作艺术品）和建模木匠（用木材制作模型）。他们在工作中会使用各种工具，比如锯子、凿子、刨床、铣刀和螺丝刀等。

木匠工具最早出现在古埃及时期，中世纪在欧洲实现快速发展，木制家具这种曾经高大上的物品，越来越多地出现在底层家庭之中。如今木制家具已经成为所有家庭中不可缺少的一部分。随着科技不断发展，各种各样的工具也成为木工车间中不可缺少的组成部分。但真正精致优美的木器装饰元素，仍然需要手工制作。



Slobodan Tanić, tinsmith, Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

匠

锡匠以锡为原料加工和制作各种产品，满足家庭生活的需求。想要成为一名合格的锡匠，首先必须了解锡的所有特征，熟悉如何将其塑造成各种实用的物品，比如排水管、管材、烟囱、漏斗、托盘和模具等等。这些锡制品过去一直都是手工制作，如今已实现部分机械化生产。制作锡制品需要的工具包括：锤子、剪刀、压力机、烙铁、焊接机、钻头、锉刀和磨床。尽管可以使用机器，但熟练操作这些机器仍然需要数年的时间。



Zorka Vukičević, weaver, village Oparić near Rekovac (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

织工

编织是一门最古老的手艺之一，制作的物品主要用于保暖，抵御气候的影响。随着时间的流逝，植物（棉花、大麻和亚麻）和动物（绵羊毛、山羊毛）纤维纺纱手艺已被视为一种艺术。古人率先发明了手动织机，然后为织机添加踏板提高效率，如今的编织过程都已实现机械化生产，但编织的原理保持不变，主要就是经纱和纬纱交织方法。经线是通过木框架或织机向上提起的纵向线，织机上除了密密麻麻的线，还有一个开口，每根经线都通过这个开口放置就位。纬线会穿过经线下方和上方、沿织物的宽边移动。为了将经线和纬线交织在一起，需要将经线的一部分提高，将另一部分降低，在这个过程中会出现一个间隙，将纬线引导到特殊线轴上。纬线的材料和颜色可以与经线不同。通过这种方式可以完全改变织物的质地和颜色，将织工丰富的想象变成现实。

目前服装、装饰和各种日用品所使用的织物，均来自机械化规模生产工艺。



Branislav S. Marković, icon painter, paints the Church of Great Martyr Marina in the village Svojnovo near Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

神像画

神像画是东正教的一种特别艺术形式，主要在木器上绘制圣徒画像和宗教场景。东正教派的教义能够代代相传，离不开一代又一代神像画师们兢兢业业的绘制。这门艺术有一个不成文的基本规则：在绘制新作品时，必须遵循更古老的神像样式（普遍接受的样式）。除了掌握光线和不规则透视（通常称为“反向透视”）等不可改变的规则，神像画师还必须清楚各种颜色和材料的象征意义。神像画并不是通过写实主义描绘事件，而是试图展示所描述事件背后的更深层含义。在一个神像画中可能会出现多个场景，一个角色也可能在不同的位置多次出现。

神像绘画也分为几个流派：塞尔维亚东正教堂以拜占庭风格为主，这个流派也被视为正统风格；在伏伊伏丁那的教堂和修道院，则可以看到类似巴洛克风格的特别神像画。也有很多神像画将多种风格融于一体。

神像画师需要的工具包括：刷子（在基材上涂抹颜色）、砂纸（打磨基材）、镀金配件、手撑托、画架、画笔、绘画辅助工具（各种托盘、盘子和勺子）、铅笔和绘图指南针。镀金配件包括：玛瑙抛光器、镀金垫、镀金刀和镀金刷。镀金垫其实是一块皮革包裹、带内衬的板子。工匠在这块板子上用镀金刀切割黄金。镀金刷的功能则是将黄金从垫子转移到画像上，因为金箔太薄，无法用手指触摸。手撑托是神像画师使用的一种特殊工具。画师用它支撑手进行移动。没有它，画师就无法用画笔进行精准的描绘。

每个作品都有两个部分：底撑和着色层。有的作品则由三层组成：基础层、镀金层（神像画层）和保护亮漆层。总体而言，神像艺术品主要包括以下几个部分：木板（底撑）；纱布（基础加固）；基材（白垩和胶水）；虫胶清漆（对镀金部位进行封闭）；混合（黄金粘合剂）；黄金；着色层；和漆层。



Javorka Ivković, bookbinder in Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

装

装订是书本制作过程中的最后环节，涉及书芯和封面的制作，然后将各个部分组在一起成为成品，例如书、杂志、小册子、日历、日记等。

装订师的技巧涉及编织和装订这两个部分。文件（书本）装订需要手工进行。装订师对纸张进行分类，然后进行切割，纸张上会有一条竖线。然后以专用织物装订书脊。装订师首先根据编号和格式选择文件（书本），整理纸张，将纸板放在上方和下方，按照设计排列成图案。然后再钻孔、缝制文件（书本）、粘合书脊，准备好贴纸，贴在书脊和封面处。此外，装订师还需要具有修复旧书籍和文件的技巧，比如手动装订、修复损坏装订、消毒、加固和修复边角和封面。对于稀有和宝贵的书籍，装订师需要对其进行新装订处理，对原有的书籍粗布进行强化，对连接书籍皮革部分的页面进行修复。

装订师的工作必须细致入微，一丝不苟，这样才能确保重要的文件和书籍可以代代流传。



Candy shop Bosiljčić, Belgrade Photo by: Maja Stošić

糖果

顾名思义，糖果工匠的任务就是制作糖果。糖果的主要成分自然就是糖，通过添加各种颜色和调味剂，让它们更加色彩缤纷，美味可口。比较著名的糖果包括：丝糖、彩色糖、苹果糖、热糖、糖片、土耳其软糖和焦糖等。糖果棒（又称“管糖”）、糖片、焦糖和棒棒糖的原料中，除了糖，还会使用其他天然成分。土耳其软糖也是很受欢迎的糖果，在原料中加入各种调味成分（例如香草、玫瑰、佛手柑等）或可可或坚果（核桃、杏仁、榛子、开心果等），让它更加美味可口。土耳其软糖经常与咖啡一起端上做，不配糖果的咖啡又被称为“裸咖啡”。

尽管如今糖果店越来越少见，但在展会、会议和类似的社交活动中，糖果仍是必不可少的一部分。



Patisserie „Vesna“, Niš, owner: Stojče Jakovljević. Photo by: Maja Stošić

甜点

甜品店是让很多人流连忘返的地点：冰淇淋、水果沙拉、饼干和蛋糕、柠檬水和波萨等美味，是满足味蕾需求的最佳选择。这些甜品常见的食材包括：鸡蛋、面粉、糖、黄油、可可、巧克力、牛奶和水果等。制作甜点的工具有锅、模具和搅拌机等。有的小点心是使用电动搅拌机即西宁机器制作，有些则完全以手工制作。除了冰淇淋，塞尔维亚还有很多著名的甜品，比如 **šampita**（蛋白酥皮片）、**creme-schnitte**（蛋奶冻片）、**tulumba**（宫廷酥条）、**baklavas**（果仁蜜饼）、**Reforma** 巧克力蛋糕、**Doboš**（千层海绵蛋糕）和各种巧克力和水果蛋糕。享用美味甜点时，推荐搭配柠檬水或博萨(boza)饮料，带来更完美的舌尖体验。曾几何时，甜品店也是一个浪漫所在，是男孩女孩约会的热门场所。



Burek shop owner Jovan Veljković in Paraćin (Central Serbia) Photo by: Maja Stošić

布克酥皮派点心

在 塞尔维亚人的早餐桌上，布克酥皮派是最常见的一款甜品。在制作这款面点时，点心师需要面团拉成一个长长的薄片（**phyllo**），然后填充馅料。但不同的馅料填充方式名字各有不同：馅料摆在面皮上面叫做 **gibanica**（鸡蛋奶酪派）；馅料卷在面皮内叫做皮塔饼（普通馅饼）；馅料密集分层的样式才叫做布克酥皮派。在波斯尼亚，“布克”通常都是一种肉馅派；此外还有一种以奶酪为馅料的布克奶酪派。但这两种派在塞尔维亚都被称为布克，所以当您造访布克派小店时，需要特别指出您需要奶酪馅料还是肉馅的类型。



Cafe and taverna Spasić in the village Raševica near Paraćin (Central Serbia). Establishment was opened in 1900. Anterior remained the same since the 1970s. Owner: Dragoslav Spasić. Photo by: Maja Stošić

小酒馆店主

小酒馆(kafana)或餐厅(meyhanes)店主做的都是迎来送往的餐饮生意。塞尔维亚的餐饮行业在 19 世纪开始蓬勃发展，1861 年曾颁布了关于管理小酒馆建设的《餐厅管理法令》(Decree on Meyhanes)。在这个法令的附录中，小酒馆被定义为“公开出售咖啡、各种饮料和膳食的建筑物”。1930 年的数据显示，贝尔格莱德共有 3,622 家注册的酒馆和餐厅。

自20 世纪初以来，这种小酒馆除了出售咖啡陪土耳其软糖以外，还供应葡萄酒、白兰地、开胃菜（沙拉、奶酪、奶油、腌肉和面包）和传统熟食。大约在 20 世纪中叶，啤酒开始成为一种热门饮品，食物供应也更加丰富，小酒馆的营业范围更接近传统的餐厅。

著名作家和喜剧演员布兰尼夫·努斯克(Branislav Nušić)曾在 20 世纪 30 年代写到：小酒馆在社会生活的各个领域都占有举足轻重的地位。这是一个浓缩的小社会，有社团召开集会，有政客搞权谋，也有病人求医问诊。人们因为形形色色的目的在酒馆中见面，比如签协议、进行商业会晤，律师提供咨询服务、媒人与女方家长见面、借款人签支票、合伙人签合同、检察官签授权书以及几乎所有可以在公开场合进行的行为（只有签遗嘱除外）。



Mustafa Mehmedović, shoe shiner, Belgrade. Photo by: Maja Stošić

擦鞋匠

擦鞋匠曾是城市街道中不可缺少的组成部分。他们手拿鞋刷和鞋油，技巧娴熟地处理各种类型和颜色的鞋子，恢复崭新锃亮的外观。擦鞋匠的摊位通常都不固定，除了提供擦鞋服务，还销售鞋带和各种让鞋子变得更漂亮的产品。几乎所有的擦鞋匠都是话痨，喜欢与客人分享它们的知识和经验，他们的热情好客也是城市文化中一道独特的风景。



Dragoljub Đorđević, Dry cleaning shop, Niš. Photo by: Maja Stošić

干洗工

很多衣物的面料都无法在家中洗涤，比如大衣、雨衣、西装、羊毛或丝绸裙子等等。干洗店就是这种需求的产物，他们的使命就是让您的每一件衣物都干净如新。干洗店配备了容量更大的洗衣机、可以处理高档面料的洗衣设备、专业的熨斗和压平设备。但目前小型干洗店越来越少见，这些店铺中的工匠都很善于清洗不同面料中的各种污渍。对于那些用高档面料支撑的外套、西装和服饰而言，干洗几乎是唯一可以选择的清洁方式。

塞尔维亚：古老行业，现代传承
塞尔维亚古老的传统行业

SERBIA: LIVING HERITAGE
Exhibition and Guide to Crafts and Trades in Serbia