

BREAD MUSEUMS IN EUROPE
LES MUSÉES DU PAIN EN EUROPE
BROTMUSEEN IN EUROPA
I MUSEI DEL PANE IN EUROPA
BROODMUSEA IN EUROPA

European Houses of Bread

When speaking of food, there is no doubt that bread is the staple on most tables in the world. Nevertheless, we know so little about it: its symbolism and its ethnological meaning, the ways bread is affected by culture and religion, kinds of bread, ways of making it and, generally speaking, the significance of bread in our everyday and spiritual lives. The story of bread is the story of ourselves! It teaches us the wisdom which keeps alive the universal values for all the generations, for children and adults alike. What would our culture be like without a museum of bread? Today there are more than fifty museums of bread in Europe.

Naturally, each of these "Houses of Bread" tells its own, unique story. Some of these museums are dedicated to displaying the several decades long tradition of family baking, others tell a story of a place or a region, while some of them display the role bread played in the history of various civilizations and religions.

While illustrating the various aspects of the story of bread, as a fairy tale, as a craft, or sociologically, some of these establishments are not, strictly speaking, museums, but it certainly does not lessen their importance in developing a story of the place bread holds in European civilization.

Museums of bread are also an important part of the history of economy. These "Houses of Bread" do not solely display the destined connection between man and bread, but, with a wonderful smell of freshly baked bread emanating from them, they teach the skill of baking. The aim of this book is to inform a patient reader of these museums, give him a basic impression of the significance of bread and baking in the long history of the European and Mediterranean civilizations and, hopefully, fill his nostrils with the smell of freshly baked bread.

Les Maisons Du Pain

S'il fallait nommer un aliment qui se trouve sur la plupart des tables du monde, alors le pain serait cet aliment. Nous savons en définitif si peu à son sujet. Quels sont les symboles qui l'entourent? Et sa signification ethnologique? Il y a tant à apprendre sur la manière dont les cultures et religions transforment le pain à travers les âges. Connaissons-nous les divers types de pain qui existent de par le monde, et les multiples manières de le préparer? A travers ces questions, c'est celle de la signification du pain dans notre vie quotidienne et spirituelle que nous devrions nous poser. Raconter l'histoire du pain, c'est écouter notre propre histoire. Celle-ci nous apprend une sagesse séculaire et protectrice de valeurs universelles pour toutes les générations, pour les enfants comme pour les plus grands. A quoi ressemblerait notre culture sans un musée du pain? Aujourd'hui, c'est plus de 50 musées de ce genre qui sont ouverts en Europe.

Naturellement, chacune de ces "maisons du pain" raconte son histoire propre et unique. Certains de ces musées présentent l'histoire d'une famille, boulangers de génération en génération.

Pendant que d'autres expliquent le rôle du pain dans l'histoire des civilisations et religions.

Ces musées offrent aux visiteurs les divers aspects de l'histoire du pain comme un conte de fée, un artisanat, ou dans une perspective sociologique. Toutefois certains de ces établissements ne sont pas, à proprement parler, des musées du pain. Néanmoins, ils gardent toute leur importance dans le développement et l'histoire du pain au sein des civilisations européennes. Les musées du pain ont aussi leur rôle dans l'histoire économique. Ainsi, ces "maisons du pain" ne dévoilent pas uniquement le destin entremêlé de l'homme et du pain, mais enseignent aussi l'art de la boulangerie.

L'objectif de cet ouvrage est d'informer le lecteur de l'existence et de l'importance de ces musées. De lui offrir un premier regard sur la signification du pain et de la boulangerie dans la longue histoire des civilisations européennes et méditerranéennes. Finalement nous lui souhaitons de pouvoir humer tout bientôt la douce odeur du pain frais qui sort du four.

Europäische Häuser des Brotes

Brot ist ohne Zweifel das häufigste Lebensmittel auf allen Tischen auf der Welt. Trotzdem wissen wir so wenig von seinen symbolischen und ethnologischen Bedeutungen, kulturellen und religiösen Einflüssen, Arten und Produktionsweisen und überhaupt von Wichtigkeit des Brotes für unser alltägliches, existentielles und geistiges Leben. Die Geschichte über Brot ist eine Geschichte über uns! Eine Belehrung, die universale Werte für alle Generationen vital erhält- sowohl für die Kinder als auch für die Erwachsenen. Wie könnte man die Geschichte über Brot darstellen oder wie würde unsere Kultur ohne Museen des Brotes aussehen? Heute gibt es mehr als fünfzig Museen in Europa, die das Thema des Brotes behandeln. Natürlich macht das jedes von diesen "Häusern des Brotes" auf seine eigene Art und Weise. Eine Zahl der Museen ist einer jahrzehntelangen Familientradition der Bäckerei gewidmet, einige erzählen vom Leben des Ortes oder der Region, während einige die Rolle des Brotes in der Geschichte der Zivilisationen und Religionen darstellen.

Indem sie diese mehrschichtige Geschichte auf verschiedenen Niveaus präsentieren-fabelhaft, zünftig und soziologisch - ist vielleicht nicht jede von den Institutionen in wahren Sinne museal, was aber ihre Wichtigkeit und ihren Beitrag dem Schaffen eines allgemeinen Bildes über die Stelle und Kultur des Brotes in der europäischen Zivilisation keinesfalls vermindert. Museen des Brotes sind auch ein wichtiges Teil der Geschichte der Wirtschaft.

Diese "Häuser des Brotes" sind nicht nur Ausstellungen, die von einer schicksalhaften Verbindung des Menschen und Brotes erzählen, sondern auch lebende Überträger der Kunst der Zubereitung des Brotes, um die sich der Duft wie aus einem Bäckerladen verbreitet.

Das Ziel dieses Buches ist es einen geduldigen Leser über die Museen zu informieren, eine grundlegende Impression über die Wichtigkeit des Brotes und über alles, was mit der Bäckerei in einem langen Laufe der europäisch-mediterranen Zivilisation verbunden ist, darzubieten und dem Leser wie ein frisch backenes Brot zu duften zu beginnen.

Le Case Del Pane In Europa

Il pane e' senza dubbio un alimento che si trova, per lo piu', su tutte le tavole nel mondo. Pero', nonostante questo, noi sappiamo pochissimo sul suo significato simbolico ed etnologico, culturale e sugli influssi religiosi, sulla tipologia del pane, sulle modalita' di produzione e generalmente sul significato del pane per la nostra quotidiana vita spirituale ed esistenziale. La storia sul pane e' una storia di tutti noi! Una sapienza che rende vitale i valori universali di tutte le generazioni quanto per i bambini tanto per gli adulti.

Come potrebbe rappresentarsi o come sembrerebbe il paesaggio della nostra cultura senza musei del pane? Oggi in Europa esistono oltre 50 musei che trattano il tema del pane.

Naturalmente, ognuna di quelle „case del pane“ lo fa nel suo modo particolare. Un numero di musei e' destinato a una pluridecenne tradizione familiare di panificazione, gli altri raccontano sulla vita locale o regionale, mentre alcuni rivestono un ruolo di pane nella storia di civiltà e di religione.

Presentando questa storia stratiforme su dissimili livelli in modo favoloso, artigianale e sociologico, forse alcune istituzioni non sono i musei veri e propri, pero' questo non rende minore la sua importanza e il contributo alla creazione di un' immagine generale sul posto e sulla cultura di pane nella civiltà europea. I musei del pane fanno parte rilevante della storia di economia.

Molte di queste „case del pane“ non rappresentano solo luoghi espositivi che parlano su un collegamento di destino esistente tra l' uomo ed il pane bensì sono le esperienze vive tradizionali nella produzione del pane che diffondono l' odore del panificio.

L' obiettivo di questo libro e' di informare il paziente lettore sui musei, offrendo un' impressione principale sull' importanza del pane e di tutto quello legato alla panificazione, nel lungo corso della civiltà europea e mediterranea inviando al lettore l' odore del pane cotto.

Dimitrije Vujadinović