

---

SERBIAN ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS

SCIENTIFIC MEETINGS

Book CLXIX

DEPARTMENT OF CHEMICAL AND BIOLOGICAL SCIENCES

Book 11

---

ETNO VILLAGES  
AND RURAL AMBIENT UNITS  
IN REPUBLIC  
OF SERBIA AND REPUBLIC  
OF SRPSKA

PROCEEDINGS OF THE SCIENTIFIC MEETING

April 11<sup>th</sup>, 2017

Editor

Academician

DRAGAN ŠKORIĆ

BELGRADE

2018

---

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ

НАУЧНИ СКУПОВИ

Књига CLXIX

ОДЕЉЕЊЕ ХЕМИЈСКИХ И БИОЛОШКИХ НАУКА

Књига 11

---

ЕТНО-СЕЛА  
И СЕОСКЕ АМБИЈЕНТАЛНЕ  
ЦЕЛИНЕ У РЕПУБЛИЦИ  
СРБИЈИ И РЕПУБЛИЦИ  
СРПСКОЈ

ЗБОРНИК РАДОВА СА НАУЧНОГ СКУПА ОДРЖАНОГ

11. априла 2017. године

Уредник

академик

ДРАГАН ШКОРИЋ

БЕОГРАД

2018

# ДИДА ХОРЊАКОВ САЛАШ: ЕКОНОМСКА ВАЛОРИЗАЦИЈА ТРАДИЦИЈЕ

ГОРДАНА РАДОВИЋ\*

Сажетак. – Салаше су специфичне војвођанске куће, аутентичних вредности: градитељских, социо-културних, амбијенталних, као и туристичких. Ревитализацијом војвођанских салаша и развојем туризма на њима омогућава се очување традиције, као и њена економска валоризација. Циљ рада је да истакне економски значај салашарског туризма и представи актуелне начине економске валоризације традиције војвођанских салаша на примеру Дида Хорњаковог салаша. Реч је о афирмацији традиционалне и аутентичне гастрономије, салашарског начина живота, бављења пољопривредом, као и ревитализацији старих заната, домаће радности и сл.

*Кључне речи:* рурални туризам, салашарски туризам, традиција, економска валоризација, Дида Хорњаков салаш, Војводина

## 1. УВОД

Салаше представљају аутентичан запис некадашњег начина живота и рада војвођанских паора. Према Гаврићу реч „салаш“ је мађарског порекла, а означава пољопривредно газдинство са уређеним економским двориштем, изграђеним стамбеним и производним објектима, ограђено жицом или живом оградом (Гаврић 1994: 94). Салаш суштински најбоље дефинишу три битна елемента: рад, становање и поље, односно одсуство било којег од њих „негира појам салаша“ (Гајинов 1994: 203).

Настанак салаша на подручју данашње Војводине био је условљен природним и друштвеним факторима. Природни фактори су били везани за физичко-географске услове будући да је, у време насељавања крајем 17. и почетком 18. века, површина данашње Војводине била неповољна за становање, јер су преовлађивали ритови и лесне заравни. У погледу

---

\* „Дневник-Пољопривредник“ АД Нови Сад; gordana.radovic09@gmail.com

друштвених фактора, узроци настајања салаша везују се за мали број становника и мали број насеља у Војводини почетком 18. века. Раздаљина између села била је велика, а обрађиване су само пољопривредне површине ближе селима, док су на осталим површинама били пашњаци и ливаде. На првим салашима била је заступљена само сточарска производња. Међутим, крајем 18. и почетком 19. века мелиоративним радовима проширене су пољопривредне површине, што је омогућило и развој ратарске производње, као и повећање броја становника на салашима.

Према Ђурчићу економске погодности учиниле су да се салаши, од сезонских, претворе у стална станишта. Временом је дошло до њиховог груписања, и то уз путеве или неке централне објекте, као што су цркве, школе или продавнице. Од оваквих група салаша настала су многа данашња насеља (Ђурчић 1994: 445). Цитирани аутор сматра да су најновије друштвене и економске промене учиниле да двојна станишта, кућа у селу и салаш, више нису неопходни за интензивну обраду свих делова атара, те је дошло до напуштања салаша или до нових видова њихове трансформације. Према Субићу нестајање салаша условљено је и демографским факторима, као и привредним променама до којих је дошло после Другог светског рата. То су, пре свега, промене у структури становништва, одлазак немачких становника и долазак колониста, као и аграрна реформа и обједињавање поседа у сељачке радне задруге (Субић 1994).

Салаши су својеврсна урбанистичка и архитектонска целина која се одржала стотинама година. Према Пајовић и Павлица традиционалне специфичне вредности салаша су његов изглед, покућство, кухиња и начин живота. Некада је сваки салаш имао економски и стамбени део. Стамбени део чиниле су предња-дневна соба, средња соба, која је служила и као кухиња и као трпезарија, са стране је постојала остава, а испред улазних врата била је веранда. Економски део салаша чинили су чардак за кукуруз, амбар, шупе за одлагање алатки и кола, као и торови, кокошињци, свињци и сл. Испред салаша се увек налазио дубок, копани бунар на ђерам, који је лети служио за чување хране и расхлађивање пића (Пајовић, Павлица 2002).

У својој првобитној функцији данас постоји мали број салаша. Најчешћи начин њихове ревитализације је развој туризма. Према појединим ауторима (Демировић 2012) данас градска станишта међусобно све више личе, те управо она која одсликавају дух и традицију добијају све већи значај. Ова обележја су посебно значајна за развој туризма, као делатности која омогућава економску валоризацију традиционалних салашарских вредности, а повратно обезбеђује и финансијска средства за ревитализацију салаша.

Ревитализација салаша у циљу развоја туризма може да има вишеструке позитивне ефекте и то не само на домаћинство – власника салаша,

већ и на свеукупни развој руралног простора у коме се салаш налази. Драгићевић сматра да позитивни ефекти могу бити: (а) економски – остваривање додатних прихода пружањем туристичких услуга; (б) демографски – побољшање старосне и економске структуре у руралним подручјима; (в) еколошки – повећано интересовање за животну средину и производњу здраве хране; (г) културни – повећан интерес за очување традиције; (д) инфраструктурни – побољшање квалитета путева, снабдевање електричном енергијом, као и поштанским услугама; (ђ) комунални – изградња водовода, канализације и решавање проблема отпада; (е) интегративни – подстицање развоја комплементарних делатности, као и реафирмација напуштених занимања и активности, као што су стари занати и домаћа радиност (Драгићевић 2007).

Рурални, као и салашарски туризам, облик је и руралног предузетништва, и може да иницира развој руралних економија и раст стопе запослености руралног становништва будући да је реч о радно-интензивној делатности. Његов утицај на развој руралних економија изводи се из мултипликативног ефекта туризма на развој привреде. Економски значај руралног туризма огледа се и у порасту предузетничких активности. Од посебног значаја је утицај на развој женског предузетништва будући да овај вид туризма претежно ангажује женску радну снагу. Такође, рурални туризам може да иницира рурални и регионални развој. Директан и индиректан утицај руралног туризма на повећање стопе запослености, може да утиче и на смањивање стопе миграција и демографског пражњења руралних подручја. Наведени аспекти економског значаја руралног, односе се и на салашарски туризам (Радовић 2015).

## 2. ЦИЉ РАДА И МЕТОДЕ ИСТРАЖИВАЊА

Циљ рада је да истакне економски значај салашарског туризма и представи актуелне начине економске валоризације традиције војвођанских салаша на примеру Дида Хорњаковог салаша. Реч је о афирмацији традиционалне и аутентичне гастрономије, салашарског начина живота, бављења пољопривредним пословима, као и ревитализацији старих заната, домаће радиности и сл.

Основна хипотеза од које се полази у истраживању гласи да салашарски туризам, као посебан облик руралног туризма који је карактеристичан за Војводину, може да има економски значај у смислу валоризације традиционалних салашарских вредности на туристичком тржишту. Ради доказивања постављене хипотезе у раду се користе метод анализе и синтезе, дескриптивни метод, као и теренско истраживање.

### 3. ДИДА ХОРЊАКОВ САЛАШ

Дида Хорњаков салаш налази се у непосредној близини Сомбора, од кога је удаљен само 1,5 км. Салаш припада групи Сомборских салаша, који представљају груписана станишта, али од села се разликују по томе што немају у свом саставу цркву и гробље. Дида Хорњаков салаш је, у садашњем облику, саграђен 1901. године. Тада је био у поседу породице Хушве. Породица Хорњак је салаш купила 1925. године од породице Хушве и то за потребе свог трећег сина Стипана, који се тада оженио Катицом Зетовић. Стипан и Катица Хорњак имали су троје деце, две ћерке и сина Шиму, који наставља традицију салаша (Кошић 2012).

Шиме је љубав према салашу пренео на своју ћерку Аранку Хорњак Мијић, која је данас власница салаша, а она на своје синове. Синови, као и мајка, носе овај салаш у генима, али и у срцу. Назив салаша је у знак успомене на власничиног деду, односно „диду“, како Буњевци кажу, који јој је и купио овај салаш.

Туристи на Дида Хорњаковом салашу могу да се упознају са некадашњим начином живота и рада на њему, да се укључе у пољопривредне послове, да виде разне домаће животиње, као и да купе аутентичне сувенире и упознају технику старих заната. Туристи могу и да пробају храну која се спрема по традиционалним војвођанским рецептима, а уколико желе, на салашу могу и да преноће.

#### 3. 1. *Изглед салаша*

Архитектонска целина Дида Хорњаковог салаша представља „бисер војвођанске руралне архитектуре“ и класичан је пример те врсте руралног грађевинарства на подручју Панонске низије из 19. и почетка 20. века (слика 1). Постојећи објекат грађен је као комплекс објеката и састоји се од: главног салаша, штале, летње кухиње (покућаре) са помоћним просторијама, чардаком, силосом, плеваром, свињцима, шупама, кокошињцем и пар помоћних објеката у економском делу салаша. Комплекс је смештен у централној зони парцеле која је величине један хектар (Кошић 2012).

Захваљујући љубави власника према традиционалном салашарском начину живота, упорности и континуираним финансијским улагањима у рестаурацију, салаш је задржао свој изворни изглед, али истовремено може да понуди туристима и савремен комфор. На Дида Хорњаковом салашу сачувана је стара чесма, намештај, посуђе, покућство, алати, као и пољопривредне машине с краја 19. и почетка 20. века (слика 2).

Власници континуирано улажу у рестаурацију, да би туристима пружили што упечатљивију слику аутентичног салаша. Уложена средства



Сл. 1. Изглед куће са улице



Сл. 2. Стара чесма

за ревитализацију салаша обезбеђена су самофинансирањем, као и субвенцијама ресорних државних институција. Власници у наредном периоду планирају да изграде паркинг, асфалтирају прилазне путеве, реновирају капију, саграде два чардака на местима где су били стари и сл.

### 3. 2. Пољопривреда

Пољопривреда је била основна делатност на салашу до 2010. године, а од тада се развија и рурални, односно салашарски туризам. Породица Хорњак обрађује 120 хектара земље, од чега се у непосредној близини салаша налази 10 хектара. Баве се ратарством, воћарством, повртарством, виноградарством, као и сточарством. На салашу имају овце, патке, гуске, морке и бројну другу живину. Самостално производе 70% намирница потребних за развој туризма (слика 3).

На овом салашу пољопривредна делатност је платформа туристичкој, како у погледу снабдевања потребним намирницама, тако и у погледу финансирања, јер овај субјекат руралног туризма не може да заради довољно средстава колико је потребно за одржавање и континуирану рестаурацију салаша.

### 3. 3. Туризам

Туризам је на салашу развијен из жеље власника да историју и културу салашарског начина живота сачувају за себе, али и покажу туристима из целог света. У томе су и успели, јер су за непуну деценију, колико се баве руралним туризмом, угостили туристе са свих пет континената.





Сл. 3. Виноград



Сл. 4. Спаваћа соба

Дида Хорњаков салаш је регистрован као сеоско туристичко домаћинство. Категорисан је и има Прву категорију. Салаш располаже смештајним капацитетима од осам лежаја, односно има две спаваће собе са посебним купатилима (слика 4). Власници не планирају проширење смештајних капацитета, јер би се тако нарушила аутентичност салаша. У собама се налази стари породични намештај, као „траг прошлости“, док су купатила модерна и прилагођена потребама савременог туристе. У том циљу на салашу је уведено централно грејање, а котлоу загрева сојина слама.

Туристичка сезона траје током целе године, али је потребно да се свака посета претходно најави. Туристима се пружају услуге на бази пуног пансиона, а у цену је укључено и све што је у понуди ван редовних obroка (свеже воће, сокови, ракија и сл.) У пространу трпезарију може да се смести 130 особа (слика 5). Према речима власнице, туристички капацитети салаша нису, у актуелном периоду, довољно искоришћени.



Сл. 5. Трпезарија



### 3. 4. *Кухиња (гастрономија)*

Власница сама припрема храну за туристе и госте, а у понуди су јела која су се одувек спремила на салашу и која су карактеристична за Сомбор и околину. То су: супа, ринфлајш, три врсте соса, и то од вишања, парадајза и мирођије, који су обавезни, као и традиционалне војвођанске штрудле.

На Дида Хорњаковом салашу на менију су: мали, велики бачки, као и свечани бачки ручак. У понуди, у оквиру великог бачког ручка, су морчија супа са флекуцама и кнедлама од џигерице, кувано месо и поврће из супе, динстани желуци са пиринчом, као и карактеристичне три врсте соса. Овај ручак обухвата и фаширано свињско месо, пилеће бело месо у ајмокац сосу са динстаном сланином и димљеним сиром са сунцокретом, поховане карабатаке, поховани кромпир и витаминску салату од шаргарепе и црвеног и зеленог купуса. Штрудле са вишњама, маком и орасима су за десерт. Свечани бачки ручак обухвата још и поховану патку, као и јагњетину шпиковану са белим луком.

У трпезарији се, поред уживања у храни, туристи могу да опусте и у предивном ентеријеру. Жеља власнице је да се овде сазида и традиционална паорска пећ, која би простору дала аутентичност, а код гостију будила носталгију.

Угоститељска понуда на салашу намењена је туристима који су ту на преноћишту, али могуће је и да се најаве и дођу само на ручак или вечеру. Имајући у виду квалитет понуде, цене нису високе, али јесу, ако се узме у обзир платежно способна тражња домаћих туриста са просечним приходима.

### 3. 5. *Стари занати и домаћа радиносћ*

На Дида Хорњаковом салашу велика пажња се посвећује неговању традиционалних заната и домаће радиности. На овом салашу се налази и етно-поставка, а у оквиру ње су бројни ручни радови: хеклани, везени, нецани, ткани и сл. У оквиру поставке је и карактеристична буњевачка ношња од лион свиле с краја 19. и почетка 20. века.

На простору где је некада била штала, данас је сувенирница у којој су изложени различити производи старих заната и домаће радиности. Њих туристи, уместо сувенира, могу да купе и понесу за успомену. Такође, овде се организују и обуке у области старих заната и домаће радиности. Поред дубореза, учи се и осликавање старих бибер црепова, флаша, вез, као и труковање, занат који је скоро „замро“ у војвођанским селима (слика 6).

Технике традиционалних заната овде уче и деца предшколског узраста. Радионице је иницирала власница салаша. Тренутно, осим локалне самоуправе, нема подршку и других институција како би ова значајна идеја имала веће резултате.



Сл. 6. Сувенирница

#### 4. ЗАКЉУЧАК И ПРЕПОРУКЕ

Салашарски туризам је посебан облик руралног туризма и карактеристичан је за подручје Војводине. Он представља добро развијен, промовисан и популаран рурални туристички производ, како на домаћем, тако и на међународном туристичком тржишту. Кроз салашарски туризам омогућава се пласман пољопривредних производа по вишим ценама него на класичној пијаци. Такође, омогућава се и пласман производа старих заната и домаће радиности. Развој руралног туризма омогућава отварање нових радних места и валоризацију рада жена у сеоским домаћинствима, обезбеђивање додатног прихода становницима руралних области, као и рурални развој.

У раду је представљен пример добре праксе – Дида Хорњаков салаш, који се налази у околини Сомбора. На салашу се паралелно развијају и пољопривреда и туризам на традиционалним основама и уз очување вредног етно-наслеђа. Дида Хорњаков салаш у актуелном периоду не остварује адекватну економску валоризацију свог туристичког производа. Разлози томе су: (1) недовољна заинтересованост туристичких организација и агенција изван подручја Сомбора за овај туристички производ; (2) туристи и организатори путовања често не разумеју традиционалне салашарске вредности; (3) релативно висока цена у односу на друге руралне туристичке производе.

У циљу решавања наведених отворених питања, али и популаризације салашарског туризма, а тиме и његове адекватне економске валоризације,

кључна је подршка државе, како се очување традиције не би свело на ентузијазам и добре намере неколицине људи. Финансијска подршка државе је неопходна ради ревитализације традиционалних војвођанских салаша, у погледу развоја промоције и канала продаје овог туристичког производа. У том смислу држава, односно ресорна министарства (просвете и туризма) требало би да обезбеде субвенције за организовање школа у природи и екскурзија деце предшколског и школског узраста. Ово је важно и како би се деца образовала и разликовала традиционална обележја појединих крајева наше државе, а то би се најлакше могло реализовати путем хране.

Финансијска подршка државе, у смислу подстицања развоја тражње, омогућила би већу искоришћеност капацитета и на анализираном Дида Хорњаковом салашу. То би обезбедило и адекватну економску валоризацију салашарског туризма, а тиме и његову самоодрживост. Такође, на овај начин би се омогућила и ревитализација војвођанских салаша и очување јединствених традиционалних обележја.

## 5. ЛИТЕРАТУРА

- Гајинов, Тодор. 1994. *Шта је салаш?* У: Веселин Лазић (уред.). 10. Зборник радова: *Еј, салаши*. Нови Сад: ПЧЕСА, 202–213.
- Гаврић, Ђорђе. 1994. *Бечејски салаши*. У: Веселин Лазић (уред.). 10. Зборник радова: *Еј салаши*. Нови Сад: ПЧЕСА, 93–106.
- Демировић, Дуња. 2012. *Салаши Војводине као чувари традиције – пример једног салаша*. *Агроекономика*, (Бр. 55), 95–104.
- Драгићевић, Вања. 2007. *Туризам као фактор ревитализације салаша – пример Цветиној и Мајкиној салаша на Палићу*. Београд: САНУ, Институт за географију „Јован Цвијић“, Зборник радова (књига бр. 57), 223–231.
- Кошић, Кристина. 2012. *Рурални туризам Војводине: Монографија*. Нови Сад: Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.
- Пајовић, Татјана, Павлица, Кристина. 2002. *Мужљански салаши и моћност њиховог укључивања у сеоски туризам Војводине*. *Часопис Департмана за географију, туризам и хотелијерство – Туризам*, (Бр. 6), 160–162.
- Радовић, Гордана. 2015. *Модалијетни финансирања руралног туризма у Рејублицы Србији*. Докторска дисертација. Нови Сад: Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Департман за економику пољопривреде и социологију села.
- Субић, Радослав. 1994. *Војвођански и србобрански салаши и салашари*, У: Веселин Лазић (уред.). 10. Зборник радова: *Еј, салаши*. Нови Сад: ПЧЕСА, 241–251.
- Ђурчић, Слободан. 1994. *Географски размештај салаша у Војводини*. У: Веселин Лазић (уред.). 10. Зборник радова: *Еј, салаши*. Нови Сад: ПЧЕСА, 433–447.

*Gordana Radović*

DIDA HORNJAK FARMING HOUSEHOLD (SALAŠ):  
ECONOMIC VALORISATION OF TRADITION

S u m m a r y

Farming households (Salaš) are specific Vojvodinian houses of distinct values with respect to their construction and design, socio-cultural, ambient, and touristic values. Revitalization of Vojvodinian farming households and development of this type of tourism enable safeguarding the tradition, as well as its economic valorisation. The aim of this paper is to emphasize the economic value of agritourism (unique word in Serbian is Salaš Tourism) and present the existing modalities of farming households' economic valorisation on the case study of "Dida Hornjak" Farming Household. The focus here is on promoting traditional and authentic gastronomy, way of life specific to farming households, farming, as well as restoring old crafts, domestic arts and crafts and similar.

*Key words:* rural tourism, agritourism, tradition, economic valorization, "Dida Hornjak" Farming Household, Vojvodina