
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 11th, 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

ОСНОВНИ ТИПОВИ ПРИВАТНИХ ЕТНО-НАСЕЉА У СРБИЈИ

БРАНКО ЂУПУРДИЈА*

С а ж е т а к . – Приватна етно-насеља у Србији настају у последњих око три деценије, углавном са пост-социјалистичком трансформацијом друштва. Показало се да са предзнаком „етно“ постоје: куће, ресторани, паркови, хотели, села и села-градови, као мешовити тип насеља. Упоредни приступ најважнијим градивним елементима идентитета етно-насеља је указао на четири чињенице. Прво, постоје две групе грађевинских објеката, они који су постојећи (затечени) у тренутку оснивања насеља и углавном имају обележја регија којима припадају (панонска, динарска, моравска), при чему су, у три случаја, пренете брвнаре стављене у нови градитељски и социјални контекст; и они који су изграђени за потребе оснивања насеља: грађени у духу традиције (плетаре и талпаре), објекти који имитирају брвнаре и плетаре, објекти грађени на потпуно нов начин и објекти преиначене намене (каце за воће као угоститељски објекти: бунгалови и кафане). Друго, иако нису музеолошки обрађене, збирке старих предмета, које има већина насеља, су израз личних и породичних, професионалних (земљорадници, пекари, ковачи и др.), регионалних (панонски, динарски, поморавски, источносрбијански) и националних идентитета (српског, буњевачког, мађарског, бошњачког и других). Треће, исхрана у насељима указује на регионалне традиције (панонску, динарску, централнобалканску), на припадност националним заједницама (буњевачкој, мађарској, бошњачкој, српској) и на отвореност према утицајима са свих страна света, старијима, који су одавно постали део овдашњих јеловника, и млађима, од којих су најснажнији утицаји италијанске кухиње, као и, преко појединих јела, утицаји далматинске, грчке, француске, руске и других кухиња. Четврто, таква насеља у туристичкој понуди имају: културни, верски, спортско-рекреативни, планински, ловни, риболовни, манифестациони, сеоски и градски туризам. У целини, показује се потреба за већом друштвеном бригом о приватним етно-насељима, како у току њиховог настанка, тако и касније, у току њиховог рада. Она имају извесних сличности са завичајним музејима и музејима на отвореном.

Кључне речи: систематизација, типови приватних етно-насеља, Србија, пост-социјалистичка трансформација друштва, градивни елементи идентитета, музеј

* Академијски одбор за село САНУ, Београд; Branko_Cupurdija@vektor.net

I УВОД

У последње око три деценије у многим селима Србије су у приватном власништву почеле да ничу етно-куће, етно-ресторани, етно-паркови и етно-села. Највише вести о њима има у дневној штампи, на телевизији и, посебно, на интернету, док су у стручној литератури мање заступљена, што је и разумљиво, имајући у виду да је реч о релативно новој појави. Иако су електронске вести о њима драгоцене, поготово оне у којима сами власници представљају своја имања, било је неопходно да се предузму и теренска истраживања, ради властитог увида у етно-насеља и њиховог научног тумачења. За потребе овог рада обрађено је 9 етно-насеља, као студије случаја, од 24, колико их је укупно посећено, некад у два или више наврата, у пролеће и лето 2016. године.

Истраживање почива на претпоставци да су повољни друштвени услови утицали на нагло ширење и стварање више типова етно-насеља. У складу са тим, основни задатак истраживања је да направи једну почетну типологију етно-насеља. Као критеријум за систематизацију послужили су: припадност различитим природним и културним зонама, панонској, динарској и централнобалканској (Сf. Цвијић 1966: 41), учешће власника више националних заједница (српске, буњевачке, мађарске, бошњачке) и обим и начин пословања етно-насеља (од етно-кућа до етно-града). Претпостављамо да ће се тако показати слика њихових културних посебности. Други задатак истраживања је да најважније градивне елементе идентитета етно-насеља: начине градње објеката, збирке предмета, исхрану и туристичку понуду, сагледа у упоредној перспективи. Претпостављамо да ће такав приступ указати на сличности и разлике и старије и новије слојеве унутар појединих градивних елемената идентитета, а тиме и на основне процесе у настанку етно-насеља.

II ОПШТИ ДРУШТВЕНИ ОКВИР

Процес пост-социјалистичке трансформације у Србији има три периода. Први, који траје од око 1990. године до друге половине деведесетих година, поједини истраживачи означавају као блокирану трансформацију. Тај период су истовремено обележили: пост-социјалистичка трансформација, грађански ратови, међународна изолација земље, санкције, драстичан пад друштвеног производа и хиперинфлација. Другим речима, у том периоду су грађански рат у непосредном окружењу и економска изолација довели до драматичног пада привреде, што је, уз ауторитарни политички поредак и криминализацију привреде, повећавало неједнакости и класне разлике. Други период је обележен обнављањем процеса трансформације. Тај процес,

који поједини истраживачи означавају као закаснелу трансформацију, добио је на убрзању од 2000. године. На његовом почетку налазе се: промена политичке елите, бољи положај стручњачког слоја, стагнирање ситног предузетништва и све значајнија социјална угроженост нижих слојева друштва (Сf. Lazić i Svejić 2004: 40, 43, 46, 47).¹ Он траје све до избијања светске економске кризе 2008. године, чије су се последице осетиле у Србији почетком следеће године. Од 2009. године почиње трећи период, који је обележен наглашеном рецесијом, а у коме се, под утицајем светске економске кризе, почињу испољавати велике системске тешкоће домаће економије (Babović 2013: 104–105). У целини посматрано, пост-социјалистичка трансформација подразумева промене које се крећу у „pravcu političke i ekonomske liberalizacije društva i istovremeno stabilizacije novih ustanova“. (Milić 2004:12).

У оваквим друштвеним условима, у периоду од 1989. до 2003. године, 49,8% људи у Србији је променило своје „место у друштву“ (занимање или неко друго својство друштвеног статуса), од чега су њих око 10% завршили као незапослени. Због урушавања друштвене привреде и због новог, повољнијег друштвеног третмана приватне својине у свим областима живота, па и у пољопривреди, рад у приватној пољопривреди је почео да пружа боље услове за живот него рад у индустрији, због чега, чешће него раније, долази до повратка људи у пољопривреднике. Тако су се међу приватним пољопривредницима нашли људи који су раније били пензионери, незапослени, ученици, радници и људи који су се бавили неким другим занимањима. (Bolčić 2004: 116–117, 121–123). У складу с тим, основно питање је да ли међу људима који су своју шансу потражили на селу, поготово међу онима који су у процесу приватизације остали без посла, има таквих који су се посветили пољопривреди и стварању етно-кућа и сличних објеката.

И, напokon, када је у питању трансформација приватне породичне сфере живота, истраживања показују не само стагнацију у односу на модерне промене, већ и повратак на предсоцијалистичке обрасце понашања. У суштини, промене које се догађају у последњој деценији, показују да је у свим областима породичног живота дошло до повратка „na tradicionalne i patrijarhalne modele ponašanja i vrednosti“. (Milić 2004: 15) односно, шире посматрано, да су „тешкоће свакодневног преживљавања“ довеле до „опште ретрадиционализације у друштву“. (Митровић 2015: 18). Имајући у виду да приватне етно-куће и слични објекти углавном функционишу као део породичног посла, основно питање је да ли се код њих, уз процес обнове традиције, појављују и неки нови садржаји. За очекивати је, будући да већина приватних етно-насеља функционише на

¹ За период после 2000. године, С. Болчић употребљава израз „реактивирана транзиција“ (Bolčić 2004: 115–116).

тржишном принципу, односно да њихови власници на овом послу желе да зараде, пружајући угоститељске и туристичке услуге, да ће уз обновљену традицију гостима морати да пруже и друге, савременије садржаје.

III ОСНОВНИ ТИПОВИ ЕТНО-НАСЕЉА

A. *Еџино-куће*

1) Сокаче Св. Саве је власништво Душана Славковића, а налази се у селу Пауне, недалеко од Ваљева. На поседу се налазе: кућа брвнара, четири вајата и магаса. Већина објеката је купљена, пренета, по потреби дорађивана и поново склапана. Главна кућа, на којој је радио ваљевски архитекта Миша Максимовић, је од камена и дрвета, покривена ћерамидом, док су остале зграде, вајати, углавном покривене бибер црепом. Кућа и вајати су опремљени оригиналним предметима, пренетим из оближњих крајева. У току изградње куће, на плацу који је купио почетком осамдесетих година XX века, власник је, стицајем околности, имао и стручну помоћ етнолога, Боривоја Пантића из Ваљева. Кућа има дневну собу, купатило, галерију и терасу. У дневној соби налази се каљева пећ, старински кревет, сто, столице, ормар, ћилим, губер и друго покућство, пореклом из овог краја. На зидовима собе су породичне фотографије власника и посетилаца куће. На спољним зидовима куће смештени су стари предмети и алати, а у дворишту жрвањ, наћве, плуг, плужица и друга оруђа. Све је почело када је група пријатеља, тридесетогодишњака, рођених почетком педесетих година прошлог века, осетила да су јој помало досадили сеоске и градске кафане, где се углавном одвијао забавни живот. Почели су да се окупљају у Сокачету, ради дружења, а и све више уживања налазили су у храни. Потом су отпутовали у Румунију и по приступачној цени купили све посуђе за кухињу. Један вајат су претворили у кухињу, а у дворишту су направили фурниру. „Добили смо место за уживање и опремили га свим што је потребно за бављење нашег кулинарства. Лети смо редовно долазили. Сваки викенд нас је било, најмање, десеторо. Организовали смо се око спремања. Свако је кувао оно што је најбоље знао и у чему је највише уживао. Кували смо само ми мушкарци. Женски род, када смо их позивали, је уживао. Нисмо им дали чак ни судове да перу. Одушевљене и у знак захвалности доносиле су разне колаче и торте, јер су знале да смо ми само спремали палачинке као посланицу.“ Најчешће су кували јела која су ретко јели код куће: сарму од киселог купуса са димљеном домаћом сланином и сувим ребрима у земљаном лонцу; пасуљ са сувом сланином и кобасицом у земљаном лонцу; слатки купус са јунетином, овчетином и поврћем у земљаном лонцу; ловачки гулаш (ћервиш) од меса дивље свиње, срне и пилећих прсију;



Сл. 1. Сокаче Св. Саве, Пауне. Фото: Бранко Ђупурдија, 2016.

шкембиће са рибићем од јунеће плећке; гулаш од изнутрица и цреваца са пуно лука; јагњећу сармицу са свињским мозгом (уместо пиринча) и печуркама (лисичаркама); гулаш од печурака; пијаног шарана; пржену пастрмку, шарана и другу рибу у таландари (тучаној посуди). Понекад су кували јела која су редовно била на јеловницима њихових породица: ђуфтете, мусаку, подварак, боранију, грашак, пекарски кромпир, сармицу од зеља, кромпир чорбу, рибљу и друге врсте чорби. Уз сва јела припремали су разне салате, посебно паприку коју су пекли на „смедеревцу“. С јесени су од паприке припремали ајвар, а прављени су и џемови, слатко и сокови. Уз све то су највише пили ракију из овог краја и Ваљевско пиво. „Зими се ретко долазило, осим 27. јануара када се прослављала годишњица постојања Сокака ’Св. Сава’. Тада смо се сви окупљали. Клали смо ’посек’ – свињу тешку и до стопедесет килограма. Доручак је било месо на роштиљу. Зато се бирала најлепша и најмекша парчад. Од изнутрица, језика, мозга, меса се правио гулаш. Требало је исећи само лука око шест-седам килограма. Кувао се у котлићу окаченом на метални треножац и био је сервиран за ручак. Све то време смо спремали вечеру – чварке. Смењивали смо се у мешању масе коју су чинили комади меса и сланине у води. Кувало се док сва вода не испари. Тај процес траје читав дан. На крају се маса процеди кроз прозирну крпу, а прелепи чварци боје ливадског меда стављају у румунску ванглу у којој се одмах нађе двадесетак руку.“ По смрти власника, који је недавно умро, кућу је наследио његов син.²

² Саговорник: Пантић Боривоје, Ваљево 29. мај, 2. и 12. август 2016. године.

Сокаче Св. Саве, колико нам је познато, најстарија је приватна етно-кућа у Србији. Настала је почетком осамдесетих година прошлог века, а „отворена“ је око 1985. године. Њен тадашњи власник био је запослен у Крушику, а затим у приватној фирми Имела фарм. Уз те послове је подизао етно-кућу, у њој је окуљао пријатеље и дружио се са њима, припремајући и испробавајући разне врсте јела.³ Идентитет етно-куће је изграђен на изворној архитектури (брвнара), покућству, старим предметима из овога краја, који више нису у употреби, јеловнику са јелима из овог краја и других крајева Србије, породичним фотографијама власника и сл. Сокаче је настало из потребе власника и његових вршњака, припадника средње генерације, за новим, неконвенционалним обликом дружења и забављања, различитим од оног који се одвијао у сеоским и градским кафанама ваљевског краја.

2) Вила Миленовић се налази у селу Рајац, на путу између Зајечара и Неготина, чијој општини припада. Грађена је 1935. године, на дедовини садашњег власника (Зорана), који је пета генерација Миленовића која живи у овој газдинској кући. Темељи куће су од овдашњег камена пешчара, од кога су грађене и пивнице, старо гробље, сеоска црква (Вазнесења Господњег из 1878. године), „кладенци“ и други објекти. Градио ју је чукундеда садашњег власника (Милан), који је био врстан неимар и столар, за свог сина (Душана). Сви прозори и врата, столови и столице у кући су његово дело. Основа куће је у облику правоугаоника (око 11 x 7 м), који према дворишном делу има истурену и изнад нивоа земље подигнуту улазну терасу. Зидови су од пуне цигле. Просторије су високе 3,25 м. Кућа је покривена црепом. Поред куће је трпезарија са кухињом и кош са више просторија и економским улазом. Кош је нешто млађи од куће. Градио га је деда садашњег власника (Влада). Темељи су од овдашњег камена, који је донесен са Чукарице, а горњи део је од црвених цигала и летава, покривен црепом. Испод коша, у приземљу су четири просторије, у две су собе за издавање, у трећој је радионица за одржавање домаћинства, а у четвртој је остава за пиће и простор за смештај велике пегле и пеглање постељине. Горњи део за сада служи као магацин за ствари које се тренутно не употребљавају. У адаптацију куће, за потребе туризма, власник је уложио отпремнину коју је, као новинар, добио у фирми у којој је радио 18 година

³ Иако се на интернету овај етно-комплекс, кога чини пет вајата и магацина, са 10 лежајева, нуди туристима, он је увек имао интерни карактер. /http://www.valjevozas.net/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=78 (01. 04. 2017). Унеколико на сличан начин ради и етно-кућа Слободана Стојановића, „Српска кућа“ у селу Жабаре код Крушевца. Она је у току највећег дела године затворена, а отворена је у јуну месецу сваке године током трајања ликовне колоније која се одржава у оближњем манастиру, или када се најави нека група посетилаца која жели да види кућу (Gavrilović 2008: 138).



Сл. 2. Вила Миленовић, Рајац.
Фото: Бранко Ђупурдија, 2016.

(Радио-телевизија Зајечар), а у три наврата је добио бесповратна средства Скупштине општине Неготин. Тако је, у наставку етно-трпезарије, где је некада било огњиште са бакрачем, направљено једно купатило, а друго је направљено у малој кући. Старији чланови породице су камену „пимницу“ (пивницу), која се налази на брду изнад села, где су смештене све сеоске пивнице и старо гробље, продали око 1980. године, али у селу, недалеко од куће имају башту са пивницом, у којој држе фрезу, косачицу и алат за рад у башти, у којој гаје воће и поврће. У кући се чувају породичне фотографије, покућство из времена настанка куће, женска влашка ношња, коју је донела супруга садашњег власника

ка, и импозантан број старинских предмета ван употребе, из породице али и целе Тимочке Крајине, које је још сакупљао отац садашњег власника (Десимир), путујући овим крајем и пишући чланке за Илустровану политику и друге листове, који се уредно чувају у породичној заоставштини. На спољној, дворишној страни коша, причвршћени су многи стари предмети и алати. Садашњи власник куће је на неки начин наставио посао свога оца, као новинар је снимио око 100 документарних филмова о животу и обичајима људи Тимочке Крајине. Он се, са супругом (Емином), седам година бави сеоским туризмом (од 2009. године), за чега је домаћинство и регистровано. Туристичка сезона им почиње од 14. фебруара, односно од Светог Трифуна, кога општина Неготин, као виноградарски крај, свечано обележава и слави на Рајачким пивницама, и траје до првог снега. Гости у понуди имају: четири собе са 10 лежајева и купатилом, преноћиште са домаћинским доручком, сто за играње стоног тениса, обилазак села, пивница, винограда и старих споменика, међу којима је и око 200 надгробних споменика од камена пешчара, дегустацију и куповину белог и црног вина и комовете ракије и куповину сувенира. По договору са гостима, припремају и ручак и вечеру. На јеловнику су „качамак пржно“ од белог кукурузног брашна са паприком, црним луком, јајима, сиром и зачином, „белмуж“, проја од блитве и коприве, гибаница од блитве и коприве, пите од тиквица, бундева и јабука, чорбице од блитве, коприве, тиквица, козји

и крављи сир, роштиљ или тањирача и рајачке лазање, за чије справљање се употребљава тесто, млевено месо и сланина. Оброци се сервирају уз домаћу или сељачку погачу и уз употребу земљаних посуда.⁴ Ради се, дакле, о јеловнику који је утемељен на јелима овога краја, којима су, по потреби, придодата и друга јела.⁵

Вила Миленовић, као газдинска кућа, носи обележја новог начина градње, варошке куће на селу, која је, у време када је подигнута, постојала, као што и данас постоји, упоредо са кућом изведеном у бондруку и са луцима, карактеристичном и за овај крај.⁶ У кући се чува вредна збирка породичних фотографија, аутентичан ентеријер из времена настанка куће, богата збирка старих предмета ван примарне употребе, у којој превладавају преслице, влашка женска ношња, многи извори за проучавање породичне историје, Рајца, Неготинске и Тимочке Крајине, и специјалитети овдашње исхране, и пружају посетиоцима, заједно са природним, привредним и културним знаменитостима Рајца, као угоститељско-туристичка понуда. На тај начин је власник куће, бавећи се овим послом, решио питање властитог запослења, јер је пре тога, у зрелим стваралачким годинама, остао без посла.

3) Етно-кућа „Погановска шопка“ налази се у селу Поганово, на подручју општине Димитровград. У селу има око 30 становника и четири етно-куће. Поред „Погановске шопке“ ту су још: „Тошини конаци“, „Станојевић“ и „Дунђерови“. Власник „Погановске шопке“, Душан Јовановић из Београда, купио је 2011. године у селу своје мајке стару, запуштену газдинску кућу на спрат, у чијем дворишту је некада била ковачница.

⁴ Саговорници: Миленовић Зоран и Емина, Рајца, 2. јун и 12. јул 2016. године.

⁵ У источној и југоисточној Србији основу исхране чини ливадско зеље, печурке, коприве, сремш или цревмуж (дивљи бели лук), јагоде, боровнице и млеко и млечни производи. Припремају се: белмуж, мамаљуга (качамак), пихтије од боба, шуш-муш од шкембића, кисели купус са туцаним орасима, чорба од сувих шљива и печурака и, као десерт, сушенице (суво воће). Најпознатије, сточарско јело, белмуж, припрема се тако што се у тек направљени, једнодневни, растопљени сир, насипа и кува бело кукурузно брашно (Радојичић 2012: 99–100).

⁶ У Неготинској Крајини су се у XIX веку за становање користили: бурдељи, плетаре, брвнаре, талпаре и бондручаре, а моравске куће са тремом појавиле су се после 1833. године, када је Крајина прикључена Србији (Станојевић 1972: 74–75, 154). Крајем XIX и почетком XX века имућнији виноградари, винари и пчелари градили су куће на спрат од камена и/или опеке, најпре правоугаоне, а после „централно решене скоро квадратне основе“. У периоду између два светска рата уследио је талас изградње нових кућа, у коме је подигнута и вила Миленовић. Она је изведена „по угледу на варошке куће са бројним цитатима елемената историјских стилова, читљивим у примени пиластара, лезена, угаоних стубова кружне основе, фарбања зидног платна тамнијом бојом и рељефне пластике светлијом, и двокраког степеништа са балустерима“. (*Сћупурдија заштитне традиционалне наслеђа на јироттору села Рајаца* 2009: 13, 14, 263–264).



Сл. 3. „Погановска шопка“, Поганово.
Фото: Бранко Ђупурдија, 2016.

Кућа је грађена 1903. године. Нови власник ју је обновио у изворном стилу, прилагођавајући је угости-тељско-туристичким потребама.⁷ Кућа има дрвену конструкцију, зи-дове од летава попуњене блатом, који су споља и изнутра измалтери-сани блатом и окречени; покривена је ћерамидом, која се у овом крају назива „шопка“ и која се своје-времено производила у овдашњој фабрици. У доњем и горњем делу куће су тремови, украшени луци-ма. У дворишту се налази још једна приземна кућа, грађена на исти на-чин, која је адаптирана за смештај гостију, дрвени амбар⁸, стара ковач-ница, грађена од ћерпича, без по-пречних гредица у зидовима, пок-

ривена ћерамидом, и новоизграђени сајван (летњиковица). Нови власник је куповином куће преузео и највећи део старих предмета: дрвени сандук за девојачку спрему, „кувер“, дрвени сандук за чување брашна са даском за мешање хлеба, „наћви“, више делова бугарске женске ношње, каце, ста-пове, сита, лопаре, ћилиме, дрвене виле, грабље, плетене кошеве (корпе), фењере и многе друге. Кућа, по административним нормама, послује у оквиру домаће радиности, а располаже са 10 лежајева. Будући да је још у изградњи, уз преноћиште је углавном у понуди доручак, а по договору могу се организовати сви дневни оброци. Углавном припремају: спржу

⁷ Пре него што се почео бавити овим послом Душан Јовановић (1958) је завршио Ваздухопловну гимназију „Маршал Тито“ у Мостару и електротехничку школу у Нишу, након чега је радио у предузећу „Раде Кончар“ у Београду, па у властитом сервису за поправке видео-рикордера и телевизијских апарата у Београду. У време када су Србији биле уведене санкције радио је у Софији, а 1996. године је са супругом посетио сајам пољопривреде у Болоњи. Са тим искуствима се упустио у куповину и адаптацију етно-куће у Поганову. (Саговорник: Јовановић Душан, Поганово 2. јун 2016).

⁸ Амбар је некада служио за чување пшенице и кукуруза у зрну. Према садашњим размишљањима власник намерава да га преуреди у модеран бунгалов или у радионицу за ткање на разбоју, поштујући изворну форму објекта. У међувремену власник је купио и један мањи амбар у коме ће изложити грнчарске предмете. Веома леп пример амбара, изнад кога се диже чардак и трем са моравским луцима, налази се недалеко одавде, код манастира Св. Јована Богослова, познатом као Манастир Поганово, у клисури Јерме (Pavlović 1986: 141).

(чварци и месо од свињске главе, кувани у води), мућкалице, суве пуњене паприке, козји сир, печено прасе, јагње, роштиљ или неки специјалитет од дивљачи.⁹ Гости на храни могу бити и у кафанама у селу и код оближњег манастира Св. Јована Богослова. Власник сматра да, у смислу побољшања пословања етно-кућа у селу, треба решити питање напуштених и девастираних кућа, које остављају лош утисак на посетиоце. Мисли да би то држава требало да реши доношењем одговарајућих законских мера.¹⁰

Све указује да власник Погановске шопке поштује културну баштину и настоји да је у новим условима очува и стави у функцију: и однос према градитељском наслеђу, укључујући и обнову старе ковачнице која је у току, и значајан број старих и ретких предмета из ентеријера и екстеријера, и излагање збирки појединих предмета, као што су грнчарски предмети и ковачки алат, и поштовање овдашњег јеловника. Угоститељску и туристичку понуду Погановске шопке употпуњују манастир Светог Јована Богослова и манастир Успења Свете Богородице у селу Суково, оба у кањону реке Јерме. Но када су у питању лични и породични мотиви бављења овим послом може се рећи да власник, коме је то основно занимање, за себе и супругу, која је запослена у Београду, припрема посао којим ће се бавити и када оду у пензију. Осим тога, један од мотива њиховог боравка на селу, поред љубави према овом послу, је и могућност да се набави јефтинија храна, са којом, по потреби, снабдевају своје домаћинство у Београду и млађе чланове породице, који живе и раде у Београду и постепено се укључују у породични посао, а буде и нешто зараде.

Б. Етно-ресторан хотела „Драгуљ“

Уз етно-куће и етно-ресторани су узели маха. У градовима југозападне Србије, претежно насељеним бошњачким становништвом, Новом Пазару, Сјеници и Тутину, има неколико етно-ресторана. Један од њих је етно-ресторан Хотела „Драгуљ“, удаљен пет километара од центра Новог Пазара, у некадашњем предграђу, на раскрсници путева за Тутин, Сјеницу и Нови Пазар. Хотел је почео да ради 2011. године.¹¹ Грађен је од савремених грађевинских материјала у којима превладавају бетонски блокови, опека, бетон и цреп. Истурени еркери на спрату предњег и бочног дела

⁹ Власник имања, са другим ловцима из овог краја, који понекад бораве код њега, учествује у лову на дивље свиње, зечеве и срне. (Саговорник: Јовановић Душан, Поганово, 2. јун 2016).

¹⁰ Саговорници: Јовановић Душан и Надежда, Поганово, 2. јун. 2016.

¹¹ Први власник хотела био је Есад Рамовић, а 2013. године га је купио Мерсад Драголовић, који живи у Луксембургу. (Саговорник: Џанковић Мубецел, Нови Пазар, 4. септембра 2016).



Сл. 4. Етно-ресторан хотела „Драгуљ“, Нови Пазар.
Фото: Мирослав Нишкановић, 2016.

подсећају на балканско-оријентални тип градње.¹² Има две луксузно опремљене банкет сале капацитета 450 и 250 места, конференцијску салу са 50 места, етно-ресторан са 120 места и седам савремено опремљених соба од којих свака има терасу, клима уређај, телефон, мини бар, телевизију, интернет и купатило са туш кабином. Храна у ресторану се припрема правилима халал сертификата.¹³ У близини хотела „Драгуљ“ су споменици исламске културе, Алтун-алем џамија, Лејлек џамија и Хамам, и хришћанске културе, манастири Ђурђеви ступови, Сопоћани и Стари Рас.¹⁴

У дворишном делу хотела „Драгуљ“ налази се посебан етно-ресторан. Он је најпре радио као отворена башта, само у топлијем делу године. Нови власник је, након преузимања хотела, адаптирао и затворио баш-

¹² Балканска профана архитектура, која се неколико векова развијала под утицајем турске цивилизације, има унеколико источњачки карактер, у најширем смислу те речи. Она није национална архитектура него је дело свих народа и култура који су стварали на Полуострву. Њена битна одлика је у томе што су њен развој и трајање били ограничени на једно одређено време и одређену територију, а не у томе што је била национална. (Којић 1949: 101).

¹³ Халал стандард је сет правила за производњу и припрему хране, усклађен са исламским верским обичајима. Утемељен је на Курану и Шеријатском закону, који одређују шта је *халал* тј. дозвољено и шта је *харам* тј. забрањено. Халал, поред осталог, забрањује употребу алкохола, свињског меса, крви, меса мртвих животиња, магараца, паса, месождера, птица грабљивица, хране која садржи алкохол и која има емулгаторе на основи свињске или било које животињске масти. /<http://www.kvalitet.org.rs/standardi/halal> (30. 11. 2016)/. Више о тумачењу забрана видети у: Zirojević 2003: 67–68. На овогодишњем „Копаоник бизнис форуму“ могло се чути мишљење да је халал тржиште извозна шанса Србије, јер ГМО производи не могу имати халал сертификат, па је та храна све више тражена и међу становништвом Европске уније које није муслиманско. (Е. П., Расте популарност халал производа, *Полијика*, 13. март 2017, 12).

¹⁴ Cf. <http://www.hoteldragulj.rs/etno-restoran.html> (10. 8. 2016).

ту, тако да може да ради током целе године. У градњи етно-ресторана, правоугаоног облика основе, изнад чијег задњег дела се диже галерија, превладава цигла, блокови, дрво, затим камен, стакло и бордо тегола у виду ћерамиде. На самом улазу у етно-ресторан, са обе стране врата налазе се полутворене и надкривене терасе, чији су зидови украшени дрвеним полублицама, испред којих је смештен по један дрвени сто са клупама на точковима, постављен на покретној и надкривеној дрвеној платформи, као имитација запрежних кола. У унутрашњости ресторана налази се фонтана и камин, који су грађени од камена, степениште са металном оградом, неколико металних посуда, точкова запрежних кола и шиваћих машина, макета брода, дрвени строп украшен дашчицама, крупне украсне дрвене апликације, арабеске (без људских ликова) смештене између прозора, на зидовима који су и сами обложени дрветом, и левхе (медаљони) са муслиманским верским текстовима на арапском језику.

Јеловник у етно-ресторану, међу хладним предјелима, нуди говеђи пршут, суџук, маслинке, руску салату и мешане закуске, а међу топлим предјелима, поховане филе ослића, печурке са сиром и качкаваљ, као и паприке на кајмаку; супу са домаћим резанцима и телећу чорбу; гулаш и пасуљ; „топла јела“: омлет са пршутом, сиром, суџуком и печуркама, кувана и печена јаја; ослић и пастрмку; „јела по поруџбини“: шницле („Карађорђева“ и „пилећа Карађорђева“, „натур“, „париска“, „бечка“ и „бањалучка“), медаљони и бифтеци на жару („султан“ и „Драгуљ“), рамстек, штаобријан и телећи рибић у кајмаку; пет врста пица; три традиционална јела: качамак, обарушу (масленицу) и хељдовну обарушу и више од десет врста салата, међу којима су: шопска, српска, грчка, сезонске и друге; јагњеће и телеће печење; четири врсте роштиља од телећег меса (на жару, на кајмаку са печуркама и тембал), мешано месо, ражњићи, ћевапи (на кајмаку), пљескавице (на кајмаку), домаће виршле и три врсте пилећег филеа (на жару, кајмаку и са шампињонима) и пуњена пилетина; међу млечним производима су: сир, кајмак, овчавина – паприке у млеку, млади сир, биволећи кајмак, качкаваљ, јогурт и кисело млеко; а међу десертима: домаћи и сукани дуд (урмашице), баклава, воћна салата, воћни куп, сладолед, банана сплит и палачинке са медом и орасима.¹⁵

У овом етно-ресторану бошњачко становништво слави велике празнике, Рамазан, који траје месец дана, и Бајрам, који траје три дана. У току дана верници посте, а кад сунце зађе, навече, долазе у ресторан на ифтар (вечеру). За ифтар се најпре припремају: чорба, хладна предјела, биволећи кајмак, сјенички сир и паприке у кајмаку, затим главно јело, печено месо, роштиљ, јаретина, јагњетина, Карађорђева шницла са рамстеком, и послатице, урмашице и баклава. То је празнично јело. Оно је, са малим

¹⁵ Хотел „Драгуљ“: јеловник (Нови Пазар, 4. септембра 2016. године).

изменама, у понуди месец дана, све време трајања празника. Служи се као „а ла кард“ јело, јер једино тако могу сви посетиоци бити послужени у исто време. Са Рамазанским бајрамом се завршава пост.¹⁶

Етно-ресторан хотела „Драгуљ“ гради свој идентитет у складу са начином живота бошњачког становништва овог краја. На тај идентитет утиче, свако на свој начин, и народна традиција и муслиманска вера. О традицији највише сведочи неколико јела, међу којима су качамак, обаруша, хељдовна обаруша, биволећи кајмак и сјенички сир, и употреба дрвета у ентеријеру (зидови, стубови и строп),¹⁷ а о вери: дрвене апликације на зидовима (без људских ликова), левхе са муслиманским верским написима на арапском, јеловник без свињског меса и алкохола (са употребом пилећег, телећег, јагњећег и јарећег меса), и прослава муслиманских празника Рамазана и Бајрама. О отворености јеловника сведочи употреба јела из других крајева Србије, оријенталних¹⁸ и италијанских, и појединих специјалитета руске и грчке кухиње. У туристичкој понуди су споменици исламске културе, Алтун-алем џамија, Лејлек џамија и Хамам, и споменици хришћанске културе, манастири Ђурђеви ступови, Сопоћани и Стари Рас.

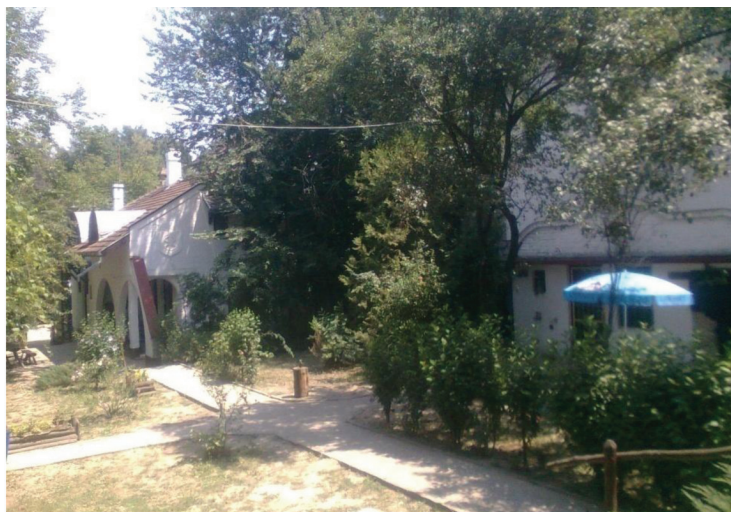
V. Салаш Катаи: школа у њироуди за ђаке

Салаш Катаи се налази код Малог Иђоша, у Бачкој. Послује од 1995. године, а регистрован је за бављење туризмом. Затвореног је типа, што значи да прима само најављене и организоване групне посете, са најмање

¹⁶ Саговорник: Џанковић Мубецел, Нови Пазар, 4. септембра 2016. године.

¹⁷ У унутрашњем уређењу старих градских кућа у Новом Пазару превладава традиционални дрвени намештај ручне израде а плафони, шашовци, урађени су од букових дашчица, који су у богатијим породицама попримали облик квадратића, због чега се зову „баклава“. (Каћковић 22, 26–27). Шашовци су обавезан део конструкције и украшавања унутрашњег дела старе градске куће. Од њих су грађене таванице, ограде на степеништу и чардаку и бочне и задње стране узиданих плакара. По свему судећи, били су познати још у средњем веку. Њихов настанак је у вези са носиоцима рударства у средњовековној Србији, Сасима, по којима су добили име (Финдрик 1994: 175). У кућама старе балканске архитектуре дрвене таванице су у главним просторијама, на средини таванице, украшене розетама (Којић 1949: 79) или пешкунима (Стојковић 2000: 5, 16, 20, 22, 24–25, 27–32, 34, 36).

¹⁸ Шире посматрано, под оријенталним, турским и арапским, утицајем су у наше крајеве доспели: чорба, подварак, пилав, ђувеч, сарма, ђевапи, бурек, гибаница, сутлијаш, сџук, халва и гурабија, док је слатко кинеског порекла (Cf. Zirojević Olga, *Samе рорага srpsko jelo, Blic Panorama*, Beograd, 2007: 10–11). Осим тога, оријенталног порекла су: пите (сир, кромпир, празилук, купус, јабука, вишња), мусака, пуњене паприке, тиквице, парадајз, патлиџан, месо на роштиљу (пљескавице и ражњићи), баклава, ашура (кувано жито са шећером), хошаб (суво воће кувано у води) и боза. (Радојичић 2012: 92, 94, 98).



Сл. 5. Салаш Катаи, Мали Иђош.
Фото: Бранко Ђупурдија, 2016.

10–12 деце или одраслих људи.¹⁹ Посао се уговара преко туристичких агенција. У сезони на имању ради око 20 радника. Земља на којој је салаш је делом очевина власника а делом је купљена. На салашу има више објеката и сви су нови. Ниједан није грађен од набијене земље, како се некада градило у овом крају. Три главне куће грађене су од чврстих материјала, цигле, дрвета, црепа и гитер блокова, произведених у месној фабрици грађевинског материјала. Једна од кућа унеколико, издуженом правоугаоном основом, подсећа на традиционални начин градње овог краја, али, будући да је основа, на почетку и на крају, разуђена са два према дворишту истурена трема, од којих један (изнад трема) има и просторије у поткровљу, основа је добила облик сличан обрнутом латиничном слову F, који и са задње бочне стране има један мали отворени трем. Ово је, за сада, осми познати облик градње у панонској области. (Сф. Ђупурдија 1993б: 59–113, 135–196). Две преостале куће, једна мања и једна већа, имају неправилан облик основе, спрат и поткровље. На некима од поменутих кућа врхови кровова означени су дрвеним или металним шиљцима, украсима, што је некада био, а очигледно да је то и данас, знак припадности вишим социјалним слојевима. Ови пословни и стамбени објекти, у које може да се смести око 70 гостију, поменутих формалним својствима подсећају на каштеле на некадашњим мајурима, који су интензивно живели до Другог светског рата (Сф. Ђупурдија 1993б:

¹⁹ На сличан начин ради и етно-домаћинство породице Јевтовић „Рајски коначи“ у селу Леушићи, на јужној падини Суворора, удаљено око 30 километара од Горњег Милановца и Чачка. И оно је затвореног типа, ради углавном са унапред најављеним и организованим групама туриста.

99–113, 190–196). Поред њих су амфитеатар, главна трпезарија, летњиковци, јурта, крст крајпуташ (распеће), звоник са крстом, биста књижевника из Малог Иђоша, Имра Чепеа / Csepe Imre (Мали Иђош 1914–1972 Суботица)/, украсна дрвена капија и економско двориште. Амфитеатар је грађен на архаичан начин, конструкција је од дрвених греда, за зидове је употребљено плетено пруће облепљено блатом (плетер или патич) и окречено, а кров, изнад кога се дижу две мале, делом отворене дашчане куле, које служе за вентилацију, покривен је бибер црепом. Главна трпезарија, која може да прими 130 гостију, грађена је од гитер блокова и цигле, а наткривена је црепом и бакарним лимом. Летњиковци су грађени од дрвета, наткривени трском или црепом, а јурта је од цигле и окречена. У економском дворишту налазе се зграде за држање домаћих животиња, запрежних кола, пољопривредних машина и хране за стоку. Јеловник за госте обликује се у зависности од сезоне и жеља гостију. Углавном је заснован на локалној традицији мађарског живља и другим војвођанским јелима. Припремају се говеђи или свињски гулаш, пилећи паприкаш са младим кромпиром, ћуфте у сосу, бело пилеће месо, шпaгeти са млевеним месом, шупљи трансилванијски колач, крофне, палачинке и штрудле са маком, орасима или чоколадом.²⁰ У изградњи је соларна електрана снаге 30 киловата.²¹

На трагу некадашњег начина живота, када су неки имућнији власници салаша имали и кућу у селу или граду (Сф. Ђупурдија 1993а: 101), власници Катаи салаша имају четири куће у селу, грађене у старом панонском стилу, од набијене земље, од којих су неке касније, по потреби, дограђене. Оне су део друштвене, привредне, образовне и туристичке понуде, заједно са салашем. Једна је гостинска кућа са преноћиштем и рестораном домаће кухиње; у њој, поред осталих, бораве и ловци из иностранства, који долазе у лов на срндаће и ситну дивљач (фазани, препелице, зечеви); у новом делу куће је просторија за одржавање ликовних колонија (од 1997. самоуких, а од 2001. академских сликара) и галерија слика, а на отвореном трему налазе се скулптуре од дрвета. У кући поред ње налази се етно-музеј. Она има одлике панонске куће, са отвореним ходником, грађена је 1924. године, а један мањи део, дограђен је уз задњи зид куће 2004. године; у унутрашњем делу је старо покућство и ношње из времена када се у кући активно живело, а у отвореном ходнику смештене су скулптуре од дрвета. У трећој кући, у близини бензинске пумпе, налази се пекарски музеј. То је стара кућа од набоја, реновирана 1950. године. Пре садашњег власника, који је по образовању трговац, три генерације људи из

²⁰ Шире посматрано, нека јела мађарске кухиње (која је утицала на припрему многих јела у Србији), као гулаш, перкелт, паприкаш и токањ, постала су део светске кулинарске баштине (Радојичић 2012: 79).

²¹ Саговорник: Катаи Геза, Салаш Катаи, Мали Иђош, 13. јул 2016. године.

његове породице и његов стриц бавили су се пекарским занатом, тако да је творац музеја имао све реквизите који су потребни за излагање. Музеј је опремљен са појединим фотографијама из породичног албума и две колекције слика на тему жита, брашна и хлеба, насталих на колонијама, које су насликала деца и самоуки сликари. Уз музеј је и добро снабдевена сувенирница и просторија за припрему пецива, у којој се припрема и трансилванијски шупљи колач. У четвртој кући, која до сада није преуређивана, у близини кружног тока, налази се, у припреми, „кућа старих заната“ у којој ће бити представљен начин ткања, столарски, тесарски, кројачки, месарски и шеширџијски занат.²²

На интернет презентацији за гостинску кућу, етно-музеј и пекарски музеј речено је да „ukazuju na tradicionalne građevinske vrednosti vojvođanske nizije“ и да „pored toga što se savršeno uklapaju u ambijent, predstavljaju idealno mesto za oživljavanje narodnih zanimanja i negovanja običaja“. Основна делатност салаша је организовање школе у природи, као и једнодневних и вишедневних екскурзија за ђаке основних школа, од првог до четвртог разреда. Осим тога, салаш је домаћин и разних кампова, летњих школа, семинара и конференција. На тај начин се деца и одрасли, који посете салаш, могу приближити природи и животињама које живе на салашу. Аниматори и водичи за госте организују разне активности: израда ручних радова разним техникама, упознавање са домаћим животињама, јахање на коњима и магарцима, вожња трактором, пешачење, прикупљање лековитих биљака, квизови, вечерњи програми и сл. У новоизграђеном делу, поред обалске куће, налазе се савремене просторије за смештај и игралиште. Гостинска кућа располаже са сауном и кадом за хидромасажу. Трпезарија гостинске куће, која може да прими 70 гостију, служи за организовање прослава, семинара, рођендана, годишњица, мањих свадби итд. У пекарском музеју гости могу учествовати у ложењу фуруне и справљању трансилванијског колача.²³

Салаш Катаи, и део његовог поседа у селу, симболички указују на више слојева мађарске историје и културе. Јурта, која је у овом случају изграђена од чврстог материјала, подсећа на стару постојбину мађарског народа²⁴, а колач пореклом из Трансилваније да и у тој области живи део овог народа²⁵,

²² Саговорник: Катаи Геза, Салаш Катаи, Мали Иђош, 13. јул 2016. године.

²³ <http://www.salasi.info/sr/salas/kataisalas> (26. 6. 2016).

²⁴ Изворно, јурта или кибитка је округао шатор дрвене конструкције и покривен кожама или филцом. У употреби је код номадских племена у Монголији, Киргизији, Туранској низији, јужном Сибиру, Синкјангу и Казахстану (*Мала енциклопедија Просвети* 1968: 753, код речи „јурта“).

²⁵ Након распада Аустроугарске монархије и мира у Тријанону 1920. године у Румунији је остало милион и по, у Чехословачкој милион и у Југославији пола милиона припадника мађарског народа (Van i dr. 1976: 327).

куће у груписаном насељу на војвођански и панонски начин градње, католичко распеће на салашу на верску опредељеност, јеловник на исхрану војвођанских Мађара и друге специјалитете, збирка предмета у етно-кући на некадашњи живот једне овдашње мађарске породице, а биста писца Имра Чепеа на његов лик и дело у коме је овековечио овај крај.²⁶ Међутим, као пандан овим показатељима традиције, стоји већина стамбених и економских објеката на самом салашу, изван села, који, осим амфитеатра (плетер), припадају новом начину градње и одговарају угоститељско-туристичким потребама већих група посетилаца.²⁷

Г. Етно-парк „Мајкин салаш“

Етно-парк „Мајкин салаш“ налази се на Палићу, код Суботице. Чине га два салаша, смештена недалеко један од другог, „Мајкин“ и „Цветни“, ресторан, двориште, рибњак, велики воћњак²⁸, мала ергела, игралиште за децу, музеј пољопривредних машина, сувенирница „Дућан сећања“, сала за одржавање радионица за децу предшколског узраста (глинарска, вунарска, кожарска, гипсарска, кулинарска, сламарска, сликарска и друге), терен за голф и језеро за спортски риболов. „Мајкин салаш“ је и ресторан домаће кухиње, а ради од 2002. године. У његовом дворишту се могу видети домаће животиње и старе пољопривредне машине које су се некада употребљавале на салашима. „Цветни салаш“ служи за смештај гостију, има 15 комфорних соба, салу за састанке, рецепцију, базен и галерију слика. Поред Музеја пољопривредних машина изграђени су: земуница,

²⁶ Имре Чепе, рођен је у Малом Иђошу, земљорадник, новинар, песник, новелиста и романсијер. Прве песме, које су освежиле интелектуалну грађанску лирику, објавио је 1936. године у часопису *Kalangya*. У прозним делима пише о животу сељака на бачким салашима. Његов стил је пун аутентичних народних обрта и језичких форми (*Jugoslovenski književni leksikon* 1971: 69, код речи „Сере, Imre“).

²⁷ Геза Катаи, власник салаша је, пре него што је почео да се бави овим послом, двадесет година радио у „Форуму“ из Новог Сада, бавећи се продајом школског материјала. По напуштању „Форума“ 1990. године почео је приватно да се бави трговином, а 1995. године и туризмом. (Саговорник: Катаи Геза, Салаш Катаи, Мали Иђош, 13. јул 2016).

²⁸ Први засади воћа, на плантажи која данас има 30 хектара, подигнути су 1993. године. Воће се обрађује „на европском нивоу“, сваке године се уз помоћ стручног особља врши анализа земљишта, третирање и заштита земљишта, које се обрађује савременом механизацијом. За чување воћа служи хладњача која може да прими 150 тона, а у току је израда пројекта хладњаче од 500 тона. /<http://www.majkinsalas.rs/sr/opama.html> (26. 6. 2016)/. На газдинству се производи ракија од шљива, дуња, јабука и кајсија, компоти од шљива и вишања, зимница (кисели краставци) и друго. /<http://www.majkinsalas.rs/sr/proizvodi.html> (26. 6. 2016)/.

пастирска колиба и „пегла“ за спремање хране. За свој рад власник „Мајкиног салаша“, Иван Габрић, добио је од Привредне коморе Војводине, у периоду од 2008. до 2012. године, више признања за квалитет услуга у туризму, 2010. године је „Мајкин салаш“, у анкети дневног листа „Blic“, изабран за најлепши у Војводини, а 2012. године, од стране Туристичке ревије Србије „YU Travel“ добио је признање „Шампиона туризма“, као „најуспешнији етно-комплекс у Србији“.²⁹

Овај посед су садашњи власници, који су у близини имали своју земљу, купили 1993. године. Постепено су преуредили и изградили све објекте на садашњем имању. Најстарији објекат на имању је стари салаш који је сада у функцији ресторана и може да прими 450 гостију. Првобитно то је био салаш од набијене земље, који су чинили кухиња и штала, саграђени око 1923. године, а преуређени 2000. године. Главна кућа, крстасте основе и за неколико степеника подигнута изнад нивоа земље, која се, такође, користи као ресторан, грађена је 1979. године, а реновирана 2000. године. У њој се налази збирка старих породичних фотографија и делови старог намештаја. На месту „Цветног салаша“ је раније био стари салаш, који је преуређен 1997. године, чиме је добио основу у облику слова L, трем и торањ. У њему се, поред соба за смештај гостију, који долазе из свих бивших југословенских република, налази и галерија слика насталих у последњих десетак година на ликовним колонијама, које, по замисли власника „Мајкиног салаша“, води Иванка Кењереш, сликар и просветни радник из Малих Пијаца. Они од слика насталих на прошлогодишњим и новим сазивима колоније понекад праве изложбе на „Мајкином салашу“, у Суботици, Кањижи или неком другом месту. Збирка старих предмета, у кућама и дворишту, као и збирка старог оруђа и машина за обраду земљишта, које су смештене на отвореној тераси покривеној трском, потичу из власникове куће у Суботици, док су део предмета купили а део добили на поклон.³⁰

Јеловник ресторана „Мајкин салаш“ има веома разуђену понуду.³¹ Он као хладна предјела нуди: бачки сто (кулен, шваргла, сланина, чварци, домаћа шунка, подливени сир), домаћу кобасицу и кулен, димљену шунку, шварглу, чварке, сир (подливени или фета или качкавал), рисачки фруштук (сланина, лук, домаћи хлеб) и хлеб са машћу и црним луком;

²⁹ <http://www.majkinsalas.rs/> (26. 6. 2016); <http://www.majkinsalas.rs/sr/sadrzaji.html> (26. 6. 2016); <http://www.majkinsalas.rs/sr/onama.html> (26. 6. 2016); саговорник: Габрић Иван, Мајкин салаш, 4. јул 2016.

³⁰ Саговорник: Габрић Иван, Мајкин салаш, 4. јул 2016.

³¹ У властитој презентацији ресторана власник је навео да се „на овом старом војвођанском салашу“, који је „опет постао средиште живота и окупљања људи“, а гостима нуди домаћа ракија, традиционална јела и „изворна тамбурашка музика“, а гурманима је препоручио десетак јела. /<http://www.majkinsalas.rs/> (26. 6. 2016)/.



Сл. 6. „Мајкин салаш“, Палић. Фото: Бранко Ђупурдија, 2016.

четири врсте „дневне домаће супе“ (кокошија, морчија, голубија, јунећа) и четири врсте чорби (салашарска, парадајз са ноклицама, крем, и „сапарна“ са поврћем). Јеловник познаје и две врсте главних јела. У једној су кувана јела, ћуретина са бресквама или млинцима (са сосом од павлаке и сиром трапистом), печено и поховано пилеће бело месо и батаци, јела „насуво“ (са кромпиром или сиром) и вегетаријански плато. У другој врсти главних јела превладава роштиљ и свињско месо, са нешто јунећег и белог пилећег меса, са одговарајућим прилозима: војвођанска прима, бећарска тањирача, газдачки бифтек, бирошка чежња, кочијашка шницла, салашарска мућкалица, баћина шницла, шницла у ајвар сосу, цигањски ражањ, ћевагчићи, пљескавица, димљена и бела вешалица, домаћа кобасица и мешано месо. Јеловник познаје и „јела по данима“, која се кувају „само у сезони“ од првог априла до првог октобра: шкембићи у циповки (уторак), салашарски пасуљ са кобасицом (среда), овчији паприкаш са тараном (четвртак), певчији паприкаш са кнедлама (петак), јунећи перкелт са тестом и сиром (субота) и недељни ручак (недеља). Међу јелима од рибе су: филирана рибља чорба са тестом, пржени или поховани шаран и сом и печени смуђ; а међу десертима: штрудле (мак, ораси, вишња), насуво (тесто са маком, орасима, гризом или рогачем), палачинке (сир, ораси, пекмез, еуро крем), запечене палачинке са сиром или орасима и, „по препоруци“ („приснац“, крофне, гомбоци, колач од јабуке, шљива или вишања, узливанце, барат фуле, гурабле, флуते, листићи).³²

³² Мајкин салаш: јеловник (Мајкин салаш, 4. јул 2016).

Јеловник показује да власник ресторана добро познаје људе на салашу, социјалну хијерархију међу салашарима, њихове послове и њихов живот уопште. На основу тога, и у скаду са буњевачким говором, одредио је називе јела. У њима се могу препознати салашари, жетеоци (рисари), слуге (бироши, кочијаши), газде, чланови породице (мајке и очеви), али и трагови бећарског и ромског живота. Јеловник „по данима“ подсећа на устаљени дневни мени у многим салашарским и другим, сеоским и градским породицама овог краја. У целини, јеловник је израз локалне, буњевачке и војвођанске исхране, у којој се осећају и утицаји из других делова Србије, с једне, и мађарског и немачког јеловника, с друге стране.³³

По много чему стамбени и пословни објекти на овом имању одишу традиционалним панонским начином градње. Осим трагова кућа од набијене земље, употребе трске, дрвених забата са сунчаним мотивима и барокних забата на појединим помоћним објектима, што је одликовало салаше у периоду између два светска рата и касније, ту су и многа обележја живота високих социјалних слојева, кућа крстасте основе подигнута изнад нивоа земље, како би се избегла влага, кућа L основе, тремови, торњеви и метални шиљци и украси на њима, што неодољиво подсећа на начин градње и живота на некадашњим мајурима, који су после Другог светског рата постали седишта пољопривредних добара у друштвеном власништву (Ђупурдија 1993а: 83–95). Посебну пажњу привлачи реконструкција насеља овог краја, где су приказани: земуница, чији је доњи део укопан у земљу, а горњи део наткривен двосливним тршчаним кровом, дводелна пастирска колиба од дасака, за смештај пастира и стоке, такође наткривена двосливним тршчаним кровом, и „пегла“ купастог облика, која је служила за припремање хране, чија је конструкција од дрвета а зидови од трске, који су у горњем делу отворени, ради одвода дима. Тако

³³ Под утицајем немачке кухиње у наше крајеве доспели су: супе, теста и јела од теста (резанци, флекуце, ташци, кнедле, кифле, палачинке, куглоф и друго), сосови, салате од поврћа и воћа, јела од поврћа – варива (цушпајзи), колачи од квасног теста (штрудле, крофне, кифле, бутерозне, бухтле), колачи од бесквасног теста (пите, кремпите, шампите, ролати и друго), послastiце (кохови, шне-нокле, облатне), торте, месо и изнутрице (јунеће, пилеће, пачије, гушчије, ћуреће, голубије, цигерњаче, крвавице, кобасице, чварци, сланина и друго), производи од млека (швапски сир, путер, милерам), компоти (дунстови), зимница (зелени парадајз, краставци, паприка, феферони, мешано поврће: купус, цвекла, паприка, краставац, лук, карфиол; цвекла, кисели купус), зачини (бибер, целер, першун, ким и други), пића (бела кафа, пиво, вино – музлер и бермет), нови начини припремања и конзервирања хране (динстање меса, поховање меса и поврћа-тиквице, обрада изнутрица и друго), фиксирање и распоред obroка (доручак, мала ужина, ручак, ужина, вечера), средства и прибор за справљање хране (шпорет, модла, даска за мешање теста и сл.) и друго. (Мартинов 2004: 97–104; видети и: Trivunac 2015: 103–109).

је показан пут од земунице³⁴, преко пастирске колибе до салаша грађеног од набијене земље.³⁵

Идејни творац етно-парка приказао је: део градитељског наслеђа панонске области у последња више од три столећа, створио амбијенталну целину по узору на начин градње виших социјалних слојева у овој области, који је посебно био жив крајем 19. и у првој половини 20. века; преко бројних слика, међу којима, у ресторану, највидљивије место заузима велика репродукција фреске ренесансног сликара Леонарда да Винчија „Тајна вечера“, склоност ка уметности и хришћанским вредностима; буњевачко и католичко обележје становништва (макета пара у буњевачкој ношњи, са којом посетиоци могу да се сликају за успомену); део фотографија породице Габрић, која и сама има буњевачке корене (не улазећи у изјашњавања унутар ове националне заједнице); јеловник који одише салашарским и буњевачким, војвођанским и другим јелима, у којима се осећају утицаји из других крајева Србије, као и мађарског и немачког јеловника.

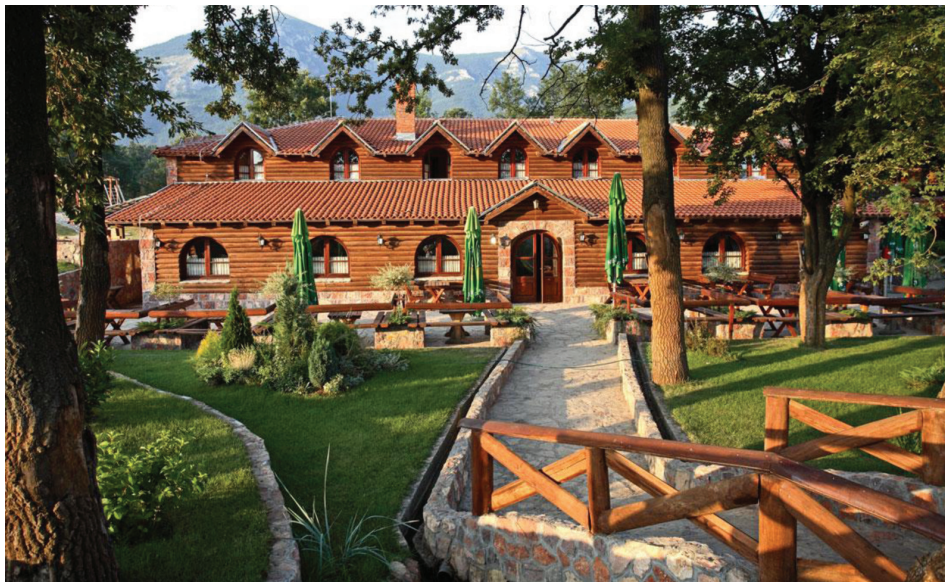
Д. *Етно-хотел „Ртањ Балашевић“*

Етно-хотел „Ртањ Балашевић“, на Ртњу, у близини Бољевца, настао је у периоду од 2003. године до данас. Поменуте године је Драган Балашевић у процесу приватизације постао власник некадашњег угоститељског предузећа у друштвеном власништву.³⁶ Хотел данас има хајдучку кућу са рестораном ртањских специјалитета и традиционалних српских јела, који може да прими 250 гостију, 13 соба (опремљених са купатилима, телефонима, телевизорима и другим уређајима) са 30 лежајева за смештај гостију и ловаца, салу за конференције, 10 новосаграђених бунгалова са добро опремљеним двокреветним или собама са француским лежајевима (купатила, телефони, телевизори и сл.), вајат, који располаже са 30 седећих места, у коме је гостима „na raspolaganju istorija na dlanu“ и у коме постоји могућност за организовање традиционалних српских јела и специјалних

³⁴ На простору данашње Војводине турска власт се задржала од 1526. до 1699. године. У то време су сељаци, осим у земуницама, становали и у малим кућама подигнутим изнад нивоа земље, које су биле грађене од плетери и покривене сламом. Земунице су замењиване колибама у време дужих примирја и чим су становници одлучили да трајно остану на једном месту (Којић 1949: 124, 133, 172–173).

³⁵ У другој половини XVIII века сточарски салаши све више попримају ратарски карактер (Ср. Ђупурдија 1993б: 19). Салаши и мајури доживљавају пуни процват са успоном капитализма, у последњој трећини XIX и првој половини XX века (Ђупурдија 1993а: 83).

³⁶ Саговорник: Балашевић Драган, Етно-центар Балашевић, Раковица, 15. фебруар 2017.



Сл. 7. Етно-хотел „Ртањ Балашевић”, Ртањ.

[/https://www.google.rs/search?q=етно+хотел+ртањ+балашевић
&client=firefox](https://www.google.rs/search?q=етно+хотел+ртањ+балашевић&client=firefox) (31. 3. 2017)/

ручкова и вечера, базен са хајдучком пећином, и мали „spa centar“ (сауна, парно купатило, слана соба), као и теретану, салу за билијар и стони тенис и терене за мали фудбал, кошарку, одбојку и тенис.³⁷ На основу увида у (штампани) јеловник од „националних јела“ заступљени су: гибаница и кисело млеко, национална закуска (његушка пршута, говеђа пршута, свињска пршута, кајмак, качкавал, проја), пребранац, свињска печеница, пихтија, качамак, старовлашко пржено, белмуж и друга, а од осталих јела: јунећа и парадајз чорба, јунећи гулаш, роштиљ, јела по поруџбини (ртањска шницла, свињски котлет цигански). Међу салатима су: српска, шопска и грчка. Осим тога, јеловник познаје и српски сир, далматинско вариво, кромпир и блитву, и послатице: баклаву, ртањску тулумбу, палачинке, туфахије, ораснице и пите са јабукама. У непосредној близини овог насеља, али изван његових оквира, подигнута је црква, а главни ктитор и покровитељ пројекта био је Драган Балашевић, власник етно-хотела.³⁸

³⁷ <http://www.balasevicrtanj.com/rtanj-slike/> (15. 8. 2016). Власник овог имања намерава да у близини хотела изгради еко-село. На овом послу, осим мајстора који су запослени код њега, раде и архитекти.

³⁸ Према предању, у Црноречкој котлини постојало је 9 светих места, међу којима је и црква посвећена Св. Мученицима Макавејима, на раскршћу путева Параћин – Зајечар – Соко Бања – Јабланица. Порушена је у време градње новог асфалтног пута. Али, народ целе Тимочке Крајине и других крајева од памтивека долази на то

У обликовању отвореног, дворишног дела хотела, превладава камен, а ту се налазе и дрвени столови, дрвени сунцобрани наткривени трском, дрвени летњиковци наткривени ћерамидом и, на узвишењу, камена макета капеле која је некада постојала на врху планине Ртањ.³⁹ Пре двадесетак година капела је, у трагању, како су рушитељи веровали, за давно скривеним благом, разнета динамитом. Ако је за утеху, постоји иницијатива да се капела обнови.⁴⁰ На тај начин, макета капеле, постављена у дворишном делу хотела, чува сећање на стварну капелу и њена значења.

За стварање овог угоститељског и туристичког комплекса његов творац је углавном употребио мање бетонске блокове, гитер блокове, циглу, камен, дрво, стакло, стиропор и ћерамиду. По употреби камена и камених плоча, дрвених полуоблица (расечених брвана) и ћерамиде хотел, правоугаоног облика основе и четворосливне кровне конструкције, изнад чијег средишњег дела се диже поткровље, подсећа на традиционалан начин градње, на брвнаре које су се крајем XIX и почетком XX још могле видети на овом простору⁴¹, с тим што сада улогу основног грађевинског материјала преузимају бетонски блокови а камен и дрво више имају декоративну улогу.⁴² Уз то, општи изглед неких објеката, који располажу са смештајним

место 14. августа, на освећење 9 извора и литургију Св. Мученицима Макавејима. Нова црква, подигнута на садашњем месту, заоставштина је породице Балашевић. / <http://www.balasevicrtanj.com/rtanj-slike/> (15. 8. 2016)/.

³⁹ Капела Св. Ђорђа саграђена је 1932. године а освештана 1936. године. Саградила ју је, на највишем врху, Шиљак, који се налази на надморској висини од 1556 метара, болничарка Грета Минх, за свог мужа Јулијуса Минха, припадника породице чешких Јевреја, који су почетком XX века добили концесије за отварање рудника и експлоатацију каменог угља. Тада је основано и насеље Ртањ, које се налази на око 640 м надморске висине. Због почетка индустријализације црноморског краја и свега што је иза ње остало (40 ха парк-шуме са 160 врста шибља и дрвећа из разних крајева света, розаријум, базен за купање) народ овог краја памти породицу Минх „као добротворе и изузетне људе“. /*Бољевац: илустративна монографија*, Општина Бољевац, Бољевац (без године издања): 87/.

⁴⁰ *Општина Бољевац: Ртањ, енергија новој искуства* (без године, места издања и нумерације).

⁴¹ Крајем XIX и почетком XX века брвнара се, иако је била најраспрострањенија у динарским шумским областима, понекад појављивала и у другим шумовитим крајевима, или је тамо до скоро постојала. Силазила је до Мораве и прелазила је. „Тако код Срба и Влаха у источној Србији до Ртња, где се још може наићи на понеки примерак брвнаре“. (Цвијић 1966: 285).

⁴² Ова тенденција, у којој је некадашњи основни грађевински материјал постао украсни, појављује се и код етно-куће „Чакмара“ код Рашке, отворене 18. јуна 2009. године, чији су зидови грађени од цигле, споља набачена цементним малтером и украсени апликацијом плетери или чатме (која се у овом крају зове „чакма“) од лесковог прућа, и покривена црепом. (Саговорник: Петровић Горан, Етно-кућа „Чакмара“, Беоци, 1. јун 2016).

капацитетима, посебно бунгалова и депанданса са истуреним дрвеним спратним тремовима (терасама), подсећа на оријентално-балканске ва-рошке куће, чији су тремови и дократи често окренути према дворишту (Cf. Којић: 48–49, 53, 58–60, 70). Нешто старих предмета смештено је у вајату, чијим ентеријером доминира камен и дрво. Ту се налазе: камин од камена, дрвени столови и клупе, округла дрвена софра са земљаним посудама за јело, дозидница, српови, преслица, вретена, колевка, разапета животињска кожа и други предмети. У јеловнику превладавају јела из источне али и из других крајева Србије, као и неки далматински и грчки специјалитети, домаће и послатице оријенталне провенијенције. У угоститељско-туристичкој понуди су, осим самог хотела, разне могућности које туристима пружа планина Ртањ, коју често, због њене висине, називају и „кров Србије“. Ту је, пре свега, сакупљање лековитог биља, нане, мајчине душице и шипурка (на снази је, због велике проређености, забрана брања афродиизијачке траве од које се прави познати ртањски чај), лов на срне и дивље свиње и, за планинаре аматере, пењање до врха Шиљак, које од почетка априла до краја октобра организују планинарска удружења и грађанство. У зимском периоду врх посећују само искуснији планинари.⁴³ Повољна локација етно-хотела пружа могућност за организовање излета у околна места, Бољевац, Соко Бању и Зајечар и обилазак Лазареве пећине и античког локалитета Феликс Ромулијана (Felix Romuliana).⁴⁴

Ђ. Етно-село „Моравски конаци“

Етно-село „Моравски конаци“ налази се у Шумадији, у близини реке Велике Мораве, на ободу варошице Велике Планае. Подигнуто је на месту на коме се некада узимао моравски муљак, од којег су тадашње циглане производиле опеку, а које је временом претворено у дивљу депонију за бацање смећа. Рашчишћавањем терена и изградњом етно-села, као што истичу његови промотери, учињен је значајан корак на очувању животне средине. Етно-село је пуштено у рад 15. децембра 2007. године. Један део села је посвећен туристичко-угоститељским садржајима. Ту се налази дрвена црква са звоником, посвећена Св. Николи, и дрвена кућа за свештеника. Црква је освештана и предата на управљање Српској православној цркви на Михољдан 2008. године од стране епископа браничевског господина Игњатија, који је у току богослужења одликовао орденом Светог Саве II степена ктитора Драгана Костјерчевића из Зворника, власника

⁴³ *Ойшћина Бољевац: Рћањ, енерћја новој искуствва* (без нумерације).

⁴⁴ У селу Илино, на подручју општине Бољевац, налази се Завичајна кућа вајарке Љубинке Савић-Граси, која садржи „збирку уметничких и аутентичних предмета из старине“. (*Бољевац: штурисћичка моноћрафија*, 62–63).



Сл. 8. Етно-село „Моравски конаци“, Велика Плана.
[/https://www.google.rs/search?q=етно+село
 +моравски+конаци&client=firefox](https://www.google.rs/search?q=етно+село+моравски+конаци&client=firefox)

етно-села. Уз цркву се налази насеље за коначење са 20 соба и 47 лежајева.⁴⁵ Саграђено је од брвнара старих и по више од сто година, које су пренете из напуштених српских села и поново склопљене и адаптиране за смештај туриста. У њему се налазе: ресторан домаће хране, са основом у облику дуплог крста, изграђен од камена, дрвета и стакла, на обали језера, са 220 места и особљем у српској народној ношњи; две воденице поточаре (у једној од њих је смештено старинско купатило); летња позорница и бина за музичаре; две етно-собе са старим намештајем и покућством; кафеџи-ница у којој се ручно меље кафа; дрвени чамци којима се може пловити по језеру; мали зоолошки врт; камена стаза за шетање; велнес и спа центар (са натписима на вратима: „задруга“, „дућан“ и „ковачница“); и две отворене и надкривене терасе, за припрему зимнице и печење и дегустацију ракије, изграђене крајем лета 2016. године.⁴⁶ Други део села је посвећен спортско-рекреативним активностима, а чине га три отворена базена, опремљена са свом инфра и супра структуром (тушеви, тоалети, лежаљке, сунцобрани), освежавајућим пићима, сладоледом, брзом храном и другим.⁴⁷

⁴⁵ <http://www.etnoselo.rs/o-etno-selu> (19. 6. 2016); cf. <http://www.etnoselo.rs/crkva-svetog-nikole> (19. 6. 2016); <https://www.youtube.com/watch?v=2qSqejOQ3tY> (15. 8. 2016)/.

⁴⁶ Cf. <http://www.etnoselo.rs/smestaj> (19. 6. 2016); cf. <http://www.etnoselo.rs/o-etno-selu> (19. 6. 2016).

⁴⁷ Cf. <http://www.etnoselo.rs/o-etno-selu> (19. 6. 2016).

Увид у (штампани) јеловник сведочи да превладавају јела домаће кухиње, проја, погача, домаћи сир, кајмак, пребранац са кобасицом, гулаш, сарма, разне салате (кисели купус, ајвар, туршија, цвекла, ротква), послатице (баклаве, палачинке, торте, сладолед, ролати) и разна алкохолна и безалкохолна пића, међу којима је и воћни сок и српска кафа. Уз то су у понуди јела са предзнаком „моравски“: предјела, ћевапи, роштиљ и специјалитети по наруџбини, али и Карађорђева шницла, пилећа Карађорђева шницла, пазарски ћевап и друга. У целини, како истичу и промотери ресторана, ради се о домаћој кухињи која „карактерише наш крај и Србију уопште“.⁴⁸

У туристичко-угоститељском делу села, на отвореном простору, смештена су стара превозна средства и оруђа за рад у пољопривреди и други предмети који се више не користе (запрежна кола, фијакер, плут, парача, саонице и друго), а са стране штала и корлат за домаће животиње. У етно-селу организује се више манифестација: дочек Нове године (31. децембар – 2. јануар), Божић (6–7. јануар), дочек Православне Нове године (13. јануар), Вече вина и љубави (Дан Св. Трифуна и Св. Валентина, 14. фебруар), Дан жена – Осми март (8. март), Првомајски уранак (1. мај), Васкрс и Дан шљиве и ракије (претпоследњи викенд у септембру). У оквиру Дана шљиве и ракије пече се ракија и припрема зимница (џем, пекмез, ајвар, печена паприка и друго), а који се касније нуде у продаји у ресторану. Том приликом одржавају се и сеоске игре, бацање камена с рамена, надвлачење конопца, такмичење у круњењу кукуруза и сличне активности. Осим поменутих манифестација, које су углавном везане за празнике, одржавају се и друге, пригодне манифестације: песничке, гусларске, ловачке и риболовачке вечери, поморавска прела, дани вина, такмичења у спремању гулаша и паприкаша, а посетиоци имају прилику да се на језеру баве спортским риболовом.⁴⁹ Гости етно-села могу купити сувенире и ручне радове. За госте се организују туристичка путовања возићем у манастир Копорин, цркву Покајницу⁵⁰, винарије на подручју општине Велика Плана и три кружне вечерње туре кроз Смедеревску Паланку. „Моравски конаци“ су добитник награде „Туристички цвет“ у категорији „Угоститељски објекат за смештај за 2016. годину“ коју додељује Туристичка организација Србије. То је најпрестижнија награда у туризму, коју додељује ова туристичка организација.⁵¹

⁴⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=2qSqeJOQ3tY> (15. 8. 2016).

⁴⁹ <http://www.etnoselo.rs/manifestacije> (19. 6. 2016); <https://www.youtube.com/watch?v=2qSqeJOQ3tY> (15. 8. 2016); <https://www.youtube.com/watch?v=5tmyud6oDM0> (9. 12. 2016).

⁵⁰ Црква Покајница (1818) код Велике Плана је једна од најочуванијих и најпознатијих цркава брвнара у Србији (Pavlović 1986: 142).

⁵¹ <http://www.hitradio.rs/vest/7556/index.php> (8. 12. 2016); <https://www.youtube.com/watch?v=2qSqeJOQ3tY> (15. 8. 2016).

Има више сегмената културе који су, након приватизације овдашње циглане, уграђени у настанак и идентитет „Моравских конака“. На предеону, моравску традицију, упућују: народна ношња, јеловник (проширен специјалитетима из других крајева Србије), алати, оруђа и превозна средства смештена на дворишту, под ведрим небом, чамци, рукотворине које се купују као сувенири и друго. Брвнаре, које су пренете углавном из западне Србије и, мањим делом, Црне Горе⁵² указују на утицај динарске културне зоне. На том трагу су, свако на свој начин, грађени и ресторан⁵³ и спа центар.⁵⁴ Тако је обновљено присуство динарске брвнаре у овом крају, у коме је превладала до средине XIX века (Cf. Цвијић 1966: 284). На општесрпски верски и културни слој указује црква Св. Николе, ктиторство и празници који се прослављају по Јулијанском календару: Божић, Нова година, Св. Трифун, Ускрс. На празнике који се прослављају по Грегоријанском календару упућују Нова година и Св. Валентин, а на секуларне међународне празнике 8. март и 1. мај. На угоститељско-туристичку понуду, осим саме дестинације „Моравски конаци“ и њених садржаја, указују и организоване посете верским (црква Покајница, манастир Копорин), угоститељским (винарије општине Велика Плана) и знаменитостима појединих градова овог краја (Смедеревска Паланка).

Е. Туристичко насеље „Дрвенград Међавник“

„Дрвенград“ је етно-село у Мокрој Гори, селу у општини Ужице, на размеђи планина Златибора и Таре. Изграђено је 2003. године, на брду Међавник, по замисли филмског режисера Емира Кустурице, за потребе снимања филма „Живот је чудо“, који је завршен 2004. године.⁵⁵ Међавник се налази изнад села Мокра Гора и висински је у истој равни са железничком станицом Јатаре, кроз коју пролази пруга уског колосека „Шарганска осмица“. Убрзо по изградњи етно-села стигла су и прва признања. Стручни жири бриселске Фондације за архитектуру „Филип Ротије“ је 2005. године „Дрвенград“ прогласио за најбоље архитектонско остварење у Европи у последње три године.⁵⁶

⁵² <https://www.youtube.com/watch?v=2qSqeJOQ3tY> (15. 8. 2016).

⁵³ Зидови ресторана су оивичени даском, у њиховој унутрашњости налазе се изолациони материјали, а са спољашње стране су украшени каменим плочама и дрвеним полуоблицама.

⁵⁴ Спа центар је једини спратни објект у селу. Грађен је од мањих грађевинских блокова и камена, обложен и покривен даском. И у овом случају се показује да дрво, које је раније, при градњи брвнара, било основни градитељски елемент, преузима улогу декоративног елемента.

⁵⁵ <http://www.navidiku.rs/video/domaci-filmovi/zivot-je-cudo> (8. 6. 2016).

⁵⁶ <http://www.zlatibor.50webs.org/HTML/izleti/mokragora.html> (16. 8. 2016); <http://www.glassrbije.org/srbija/clanak/drvengrad> (16. 8. 2016).

У званичном представљању за „Дрвенград“ је речено да је „етно-село у градском обличју и структури“. Изграђен је у облику правоугаоника чија дужа оса на једном крају има улазну капију, одакле почиње главна улица, и пружа се до другог краја, где се налази мала дрвена православна црква са дрвеним звоником, грађена по узору на руске цркве брвнаре, а посвећена је Светом Сави. У средишњем делу села је трг, оивичен брвнарама и поплочан дрвеном коцком и сеченим дрвеним праговима некадашњих железничких пруга. „Брвнаре су аутентичне и пренете, неке из тих крајева, а неке из Републике Српске, у виду скелета и постављене на камене темеље“.⁵⁷ Осим цркве Св. Саве, на централном тргу налази се Библиотека „Меша Селимовић“, Биоскоп „Стенли Кјубрик“, Галерија „Капор“, Национални ресторан „Лотика“, Посластичарница „Код Ђоркана“, Фризерска радња „Анђела“ и Продавница сувенира „Аска“. На Тргу Дијега Марадона је Културно-спортски центар „Проклета авлија“, у оквиру кога су: кафе „Конак за преноћиште“, сала „Висконти“, амфитеатар „Ноам Чомски“, затворени базен „Милорад Чавић“, теретана, сауне, спортска дворана и тениски терени. Насеље има и обданиште и „Капор бар“, у близини је трим стаза, а скијалиште је удаљено седам километара.⁵⁸ Улице носе имена великих домаћих и страних књижевника, режисера, глумаца, научника, спортиста и значајних личности из других области живота: Иве Андрића, Бранислава Нушића, Миодрага Петровића Чкаље, Матије Бећковића, Богдана Тирнанића, Новака Ђоковића, Ингмара Бергмана, Федерика Фелинија, Џима Цармуша, Бруса Лија, Ернеста Че Геваре и Жана Вигоа, тргови, Николе Тесле, Дијега Марадоне, Никите Михалкова и Абаса Киаростамија, а отворени амфитеатар Гаврила Принципа. На фасадама појединих кућа насликани су портрети значајних личности. Тако је на кући писца насликан портрет Достојевског, на градском затвору, који носи име „Хуманизам и ренесанса“, иза решетака, портрети Џорџа В. Буша, бившег председника САД-а, и Хавијера Солане, док су на фасади једне куће портрети Јурија Гагарина, Дијега Марадоне и Че Геваре. На улицама и трговима могу се видети и стари аутомобили („волга“, „пежо 204“, „трабант“) и макете бродова. Све собе у дрвеним кућама имају ручно рађен намештај. У 59 соба су зидови и намештај осликани цветним и другим мотивима, у духу наивне уметности, а у 27 соба су уређени без осликавања.⁵⁹ Укупно Туристичко насеље „Дрвенград Међавник“ има 102 лежаја у једнокреветним, двокреветним собама, апартманима и кућама, спа центар, базен и бесплатан бежични интернет, а собе су опремљене клима уређајима и телевизорима

⁵⁷ <http://etnosrbija.org/brend/drvengrad> (26. 5. 2016).

⁵⁸ Cf. *Међавник траг: Хоџел Међавник* (штампани флајер за 2014. и 2015. годину).

⁵⁹ Саговорница: Рајовић Анђела, Међавник град, 3. септембар 2016.

са кабловским каналима.⁶⁰ У његовом саставу налази се и пијаца, на којој се продају домаћи производи људи овога краја, народне рукотворине, слатко, џем, вино, ракија, ликер, сувенири, и слични производи за чије чување нису неопходни расхладни уређаји.

Јеловник у ресторану „Лотика“, који у сали има око 70 а на тераси око 100 места, за чобански доручак нуди говеђу пршуту, кајмак, сланину, сир, суџук, црни лук, проју и црну лепињу, као и доручак који подразумева качамак (са сиром, кајмаком и сланином), омлет (са шунком, сланином и сиром), јаје на око (са шунком и сланином), лепињу са кајмаком и свињским и говеђим пршутом, и слатки доручак (са медом, џемом и маслацем); топла и хладна предјела садрже сличну храну као и за доручак, обогаћену ушти-пцима, пребранцем, кромпиром у фолији, похованим паприкама са сиром, печуркама на жару, чварцима, домаћим сиром и питама са сиром, зељем и кромпиром; за ручак домаћу супу са резанцима, телећу и јагњећу чорбу и потаж од печурака; као роштиљ: ђевапе, бифтек, беле и пуњене вешалице, ражњиће, крменадлу, плескавице, домаће кобасице и пилеће бело месо; као специјалитете куће: чобанску мућкалицу (мешано поврће са свињским месом и печуркама), телећи рибић у кајмаку, пребранац (са кобасицом), сармице у зељу, сарму, ћуфте у парадајз сосу, чорбаст пасуљ, говеђи гулаш, свадбарски купус, пуњене паприке, педин подварак, јагњећу капamu, телетину и јагњетину испод сача, роловану телетину и мусаку од тиквица или кром-пира; скоро двадесет врста салата, међу којима су сезонске, српска, шопска и друге.⁶¹ У ресторану „Висконти“, који има 140 места у сали и 40 места на тераси, служе се јела српске и италијанске кухиње (рибе, готова јела, јела по поруџбини и послastiце). Најдужи зид унутрашњег дела ресторана је обо-гаћен са полицама на којима су смештене флаше вина и књиге.⁶² У послас-тичарници „Ђоркан“ уз послastiце оријенталне провенијенције (баклаве, туфахије, тулумбе, урмашице, сутлијаш), које превладавају, у понуди су и послastiце домаће и европске провенијенције, кремпите, торте, сладолед, жито са шлагом, више врста кафа, чајева и воћних сокова, као и кисела вода, боза, лимунада, цеђена поморанџа и цеђени нар.⁶³ У целини посматрано, јеловник је утемељен на исхрани становништва динарске регије и других крајева Србије, као и појединим јелима оријенталне и италијанске кухиње.⁶⁴

⁶⁰ <http://www.superodmor.rs/srbija/mokra-gora/mapa> (16. 8. 2016).

⁶¹ Cf. Ресторан „Лотика“, Међавник град (Међавник град, 3. септембар 2016).

⁶² Ресторан „Висконти“, Међавник град (Међавник град, 3. септембар 2016).

⁶³ Посластичарница „Ђоркан“, Међавник град (Међавник град, 3. септембар 2016).

⁶⁴ Исхрану становништва динарске регије углавном одликује употреба црвеног меса, млечних производа и висококалоричне али мало зачињене хране. Уобичајено је да се припремају јела од свежег меса, посебно јагњећег, или сушеног овчијег или



Сл. 9. Туристичко насеље „Дрвенград Мењавник“, Мокра Гора.
[/https://www.google.rs/search?q=дрвенград,+мењавник&client=firefox-b&source](https://www.google.rs/search?q=дрвенград,+мењавник&client=firefox-b&source) (31. 3. 2017)/

У насељу се одржавају бројни стручни и научни скупови и културне и уметничке манифестације, у оквиру којих се често одржавају и одговарајуће радионице. Тако свако годишње доба има своју манифестацију: у пролеће се одржава Сајам књига, у лето Фестивал класичне музике Бољшој, у јесен Јесењи позоришни фестивал, и у зиму Међународни филмски и музички фестивал „Кустендорф“.⁶⁵ Намера аутора тих манифестација је да Мењавник, који је до јуче био недођија, што више претвори у културну институцију, у коју долазе највећи уметници света, али и да, у ситуацији кад се ниво хуманитета у јавним сервисима и друштву уопште смањује, охрабри човека у настојањима да буде бољи. „Дакле, окуражити човека да буде бољи евентуално, можда и није лоше, и то је крајњи циљ да заправо све оно што се чује тамо да се преведе на језик употпуњавања личности и поправљања крвне слике света“.⁶⁶ Упоредо са поменутиим културним

говеђег, међу којима се посебно истиче пршута. Од овчијег и крављег млека припремају се кајмак, сир и кисело млеко, а од брашна и млечних производа качамак, попара и уштипци. Качамак се припрема од јечменог, пшеничног, кукурузног и хељдиног брашна, а додаје му се сир и кајмак. Уобичајена кувана јела од меса и поврћа су разне супе и чорбе, слатки и кисели купус, пасуљ и сарме. Празнично јело чине: мезе – сир, кајмак и пршут, после чега се служи јагњећа цигерица у марамици, јагњеће печење или јагњетина кувана у млеку (Радојичић 2012: 99).

⁶⁵ Б(орка) Г. Т(ребјешанин), Позоришни украс на Мењавнику, *Полиџика*, Београд, 21. новембар 2016, 10.

⁶⁶ На Мењавнику и позоришни фестивал, *Полиџика*, Београд, 14. јул 2016, 12. Видети и: Б(орка) Г. Т(ребјешанин), Још један фестивал на Мењавнику, *Полиџика*, Београд, 15. новембар 2016, 12.

манифестацијама одвија се и Мокрогорска школа менаџмента. У пролеће 2016. године настава се, захваљујући помоћи оснивача и предавача, посебно компанији Телеком Србија, почела одржавати у новом кампусу, који је изграђен у традиционалном стилу, од дрвета са Мокре Горе и Таре, и који има све савремене услове за боравак и извођење наставе. У приземљу кампуса налази се амфитеатар Михајло Пупин – Телеком Србија, који може да прими 30 полазника.⁶⁷

У старовлашким пределима, у којима превладавају села разбијеног типа, подигнуто је, од старих сеоских брвнара, ново етно-село, са збијеним и ушореним кућама, као у варошицама. Тако је етно-село одмах, по унапред створеној замисли, попримило изглед града.⁶⁸ Називи улица, тргова, библиотека, амфитеатара и ресторана су пажљиво бирани. Они носе имена домаћих и страних личности које су оставиле дубоки траг у својим професијама и прави су идејни мегалополис у коме се огледа систем вредности њиховог, веома свестраног, творца. У већини соба је сликарка Ана Петровић из Крагујевца осликала зидове, намештај, лустере и друге предмете у духу наивне уметности. Ово осликавање као да замењује збирке старих предмета, које постоје у другим етно-селима. Уз веома богат национални јеловник је и италијански јеловник. Осим што је сама по себи угоститељска, туристичка и културна понуда, ова дестинација, својим добрим положајем, омогућава релативно лак и брз приступ „Шарганској осмици“, Ужицу, Музеју на отвореном „Старо село“ у Сирогојну, уопште Златибору, Тари и Златару, Андрићграду и другим туристичким знаменитостима овог краја.

По намери власника, „Дрвенград“ је основан да, путем културне активности и производње органске хране, брани друштво од свих врста тровања,⁶⁹ и да се, иако је глобализација неминовна, бори против последица које оставља на културу, залажући се за такав модел глобализације који

⁶⁷ <http://msm.edu.rs/o-nama/kampus-mokra-gora/> (22. 12. 2016).

⁶⁸ Историја насеља показује да старовлашки тип села понекад накнадно може добити изглед варошице, уметањем нових кућа између два краја или џемата. „Али ови начини растења не иду дотле да село изгуби свој разбијени тип; јер пре тога настане исељавање. Само у случају кад из ових села постану индустријска села, куће се збијају и варошки распореде“. (Цвијић 1966: 263–264).

⁶⁹ За потребе „Дрвенграда“ поврће и воће се узгајају на Бараковцу, недалеко од Међавника, а на Међавнику, где се гаји 30 крава и око 200 оваца, налази се и фабрика сока. /<http://mecsavnik.info/> (22. 12. 2016)/. За зимницу се, на традиционалан начин, припремају: ајвар, туршија, кувани парадајз, пекмез од шљива и друго. (Саговорница: Рајовић Анђела, „Дрвенград“, 3. септембар 2016). У селу Соколићи код Чачка, на око пет хектара земље, годинама се узгаја пшеница, јечам и кукуруз, а недавно је овде, на Вилиној коси, купљено и око 15,5 ха земље за воћњак, у коме ће бити засађене кајсије, крушке и шљиве. (Владимир Илић, Кустичиче воћњак на Вилиној коси, *Вечерње новости*, Београд, 15. децембар 2016, 11).

би био прихватљив.⁷⁰ У том контексту треба схватити његову критику Ха-вијера Солане, генералног секретара НАТО алијансе у време бомбардовања СР Југославије 1999. године⁷¹, Џорџа В. Буша, председника САД-а, и Тонија Блера, премијера владе Уједињеног Краљевства, у време бомбардовања Ирака 2003. године.⁷² На том трагу размишља и амерички лингвиста и филозоф Ноам Чомски, чије име носи један амфитеатар у „Дрвенграду“, када истиче да су на Блиском истоку многи узроци довели до избегличког таласа који траје, „а један од важних разлога је америчка и британска инвазија на Ирак која је, каже, потпуно разорила државу“, што је означио „највећим злочиним овог века“.⁷³ Другим речима, окупација Ирака „је пробудила гнев сунита и створила Исламску државу, бруталнијег, организованијег, богатијег и идеолошки радикалнијег наследника Ал Каиде“, државу „која глобално инспирише терористе у покушају да промене свет“.⁷⁴

IV ГРАДИВНИ ЕЛЕМЕНТИ ИДЕНТИТЕТА У УПОРЕДНОЈ ПЕРСПЕКТИВИ

Градитељски објекти у етно-насељима могу се условно сврстати у две групе. У првој групи су постојећи (затечени), традиционални објекти. Међу њима постоје три подгрупе. У првој су објекти који припадају панонској културној зони. То су четири панонске куће у Малом Иђошу, грађене углавном у првој половини XX века, које припадају Катаи салашу, од којих су две дограђене, али је видна припадност традицији. У овој групи су и објекти настали знатнијим преуређењем постојећих објеката у духу традиције. Тако је настао Мајкин салаш, на коме је један стари салаш преуређен 1997. године, а два друга, грађена 1923. и 1979. године, преуређена су 2000. године. Овде се преуређење одвијало тако што су објекти који су

⁷⁰ Свој став по овом питању Кустурица је изразио речима: „Svi znamo da je pitanje globalizacije neminovno. Pitanje je samo primjene, ima li ona neka pravila ili se širi kao imperijalna sila koja ruši sve ispred sebe. Postoje vrlo precizni računi koji govore o tome da za prelaz iz sistema planirane ekonomije u ovu drugu treba 20 godina. Uzorak je Južna Koreja. I da mora da ima jaku državu koja taj prelazak kontroliše tih 20 godina“. /Batić Bačević, Pripadam srpskoj kulturi, *Koreni: list Srba u rasejanju*: <http://www.koreni.net/broj47/kusturica.htm> (25. 12. 2016)/.

⁷¹ Предраг Васиљевић и Данијела Милинковић, Српски лифт не региструје лордове, *Вечерње новости*, Београд, 19. децембар 2016, 26.

⁷² Д. Л., Почаст Емиру Кустурици, *Полиџика*, Београд, 9. децембар 2009, 16.

⁷³ Чомски: Запад је изазвао избеглички талас, *Полиџика*, Београд, 4. септембар 2016, 2.

⁷⁴ Бошко Јакшић, Нови терористички серијал, *Полиџика*, Београд, 21. децембар 2016, 5.

припадали нижим социјалним слојевима, салаши, преуређени по угледу на припадност некадашњим вишим социјалним слојевима, каштелима на мајурима. У другој подгрупи су динарске брвнаре у селу Пауне, етно-селу „Моравски конаци“ и у „Дрвенграду“, које су измештене и стављене у нови градитељски и социјални контекст. У трећој подгрупи, у зони градње бондруком, је етно-кућа „Погановска шопка“, грађена 1903. а обновљена 2011. године, која припада моравској кући, и вила Миленовић, која припада новијем типу куће, насталом под утицајем града (1935).

У другој групи су новосаграђени објекти, углавном грађени на нов начин. Међу њима се могу препознати четири подгрупе. У једној су они који су грађени у традиционалном стилу, као амфитеатар на Катаи салашу, који је грађен од плетери, са дрвеном конструкцијом, наткривен бибер црепом; као и чардаци за госте у еко-селу у Коштунићима, грађени од талпи и покривени бибер црепом.⁷⁵ У другој, најбројнијој подгрупи, су они код којих се, условно речено, може приметити нека врста имитације традиције или реминисценције на традицију. По угледу на брвнару на Ртњу је настао етно-хотел „Ртањ Балашевић“; у Шумадији ресторан „Моравских конака“ и спа центар, и у Рашкој етно-ресторан хотела „Драгуљ“; а по угледу на чатмаре је настала етно-кућа „Чакмара“ код Рашке, саграђена од цигле, украшене са плетери. У трећој подгрупи су нови градитељски објекти који доносе нова градитељска решења, која нису везана за традицију. Тако је грађена већина објеката на Катаи салашу, од којих је први подигнут 2001. године, а остали нешто касније. У четвртој подгрупи су објекти преиначене намене, каце за воће претворене у бунгалове у еко-селу у Коштунићима и просторије за послуживање гостији, кафане у етно-селу „Бабина река“ код Лазаревца.⁷⁶

У највећем броју етно-насеља постоје, уз породичне фотографије, мање или веће збирке старих предмета, намештаја, текстилног покућства, ношњи, оруђа за рад у пољопривреди и превозних средстава, који су често ван примарне употребе, а изложени су као експонати у ентеријеру и екстеријеру. Збирке предмета у ентеријеру имају етно-куће у селу Пауне, на Рајцу и Поганову, етно-музеј и пекарски музеј у Малом Иђошу и две етно-собе и ресторан у „Моравским конацима“. У појединим ресторанима појављују се макете бродова, као у етно-ресторану хотела „Драгуљ“ и

⁷⁵ Дobar пример кућа чија је градња инспирисана традицијом су куће направљене по пројектима архитекте проф. др Боже Петровића. (Cf. *Graditeljsko nasleđe i podsticaj: kuće arhitekta Bože Petrovića* 1986: 9–109). По његовој замисли је у шумадијско-моравском народном стилу изграђена, и на Видовдан 1998. године отворена, етно-кућа у Коштунићима. (Миловановић 2001: 142–143). Она је касније постала део етно-села које је сада у стечају. У међувремену је, недалеко од њега, 2009. године, почело са радом еко-село у власништву Јована Чековића.

⁷⁶ <http://ekoselo-kostunici.rs/naselje-kaca-u-etno-selu-kostunici/> (8. 6. 2016); <https://www.youtube.com/watch?v=11hKnllgStI> (22. 1. 2017).

ресторану „Висконти“ у „Дрвенграду“. У „Дрвенграду“ је, иначе, предност дата осликавању у духу наивне уметности над сакупљањем старих предмета. У екстеријеру су стари предмети, делови покућства и алати смештени на спољним зидовима куће (Пауне) или коша (Рајац), или у дворишту села („Моравски конаци“); пољопривредне машине и запрежна кола у дворишту („Мајкин салаш“, „Моравски конаци“); а аутомобили олдтајмери на улицама насеља (Дрвенград). Једино на „Мајкином салашу“ алати и пољопривредне машине имају неку врсту заштите, наткривени су надстрешницом. У целини посматрано, ради се о значајним збиркама предмета. И сасвим је могуће да у њима има предмета којих нема у најближим локалним музејима. (У том смислу би добро дошла једна упоредна анализа). Оне су израз личних и породичних али и локалних, регионалних и националних идентитета (српског, буњевачког, мађарског, бошњачког). Било би добро да им се обезбеди стручна нега. Тако би се етно-насеља и њихове збирке предмета, који подсећају на завичајне музеје⁷⁷, и на музеје на отвореном⁷⁸, унеколико приближили званичним музејима.⁷⁹

Исхрана у етно-насељима показује различите садржаје и утицаје. Заједничка црта свих приказаних јеловника је да почивају на локалној или регионалној традицији: панонској, динарској и централнобалканској. Друга битна одлика кулинарске понуде је да она указује и на припадност заједници.⁸⁰ За јеловник на „Мајкином салашу“ је речено да је војвођански, али по начину његовог конструисања види се да носи и обележја салашарског и буњевачког начина живота. У случају Катаи салаша јеловник је утемељен на кулинарској традицији војвођанских Мађара. Код етно-ресторана Хотела „Драгуљ“ приметно је да се јела припремају и конзумирају у знаку бошњачке односно муслиманске традиције. У етно-насељима српске провенијенције исхрана, осим локалних или регионалних, има и национална

⁷⁷ Завичај (немачки „heimat“) је не само место рођења него и простор за који је човек, захваљујући пореклу или дужем боравку у њему, посебно везан, односно он је „donekle trajna socijalno-prostorna konstelacija koju karakterizira visoka mjera naklonosti i identifikacije“. У том контексту музеј више не слови „kao registratura dobrih starih vremena i blagoslovljenog vremena, već kao važan pokušaj da se učine razumljivima oni oblici života koji su nam udaljeni, a koji su nam ipak itekako bliski“. (Bausinger 1990: 49, 58; видети и: Babić 2009: 224).

⁷⁸ Први музеј на отвореном, Скансен, код Стокхолма, утемељио је Артур Хазелијус. Музеј је отворен 1891. године, а у њему је, будући да је био опремљен објектима из читаве земље, представљена „стара минијатурна Шведска“. (Крстовић 2014: 42–43).

⁷⁹ Према појединим ауторима, под музејем се углавном подразумева врста грађевине „која је namenjena ocenjivanju, definisanju i izlaganju kulturnih vrednosti radi zadovoljenja promenljivih zahteva savremenog društva“. (Gibelhauzen 2013: 62–63).

⁸⁰ Под националном кухињом поједини истраживачи подразумевају узгајање и избор намирница, начин њихове припреме и сервирања, време и начин конзумирања и атмосферу која постоји за трпезом. (Радојичић 2012: 89).

обележја, као у етно-хотелу „Ртањ Балашевић“, „Моравским конацима“ и „Дрвенграду“.⁸¹ Треће битно обележје јеловника је отвореност према утицајима са стране. У том погледу треба имати у виду да се у данашњој исхрани становништва у Србији, па и у етно-насељима, осећају утицаји са све четири стране света. (Cf. Zirojević 2007: 10). Поред старијих утицаја, који су одавно постали део овдашњих јеловника, ту су и млађи, од којих су најснажнији утицаји италијанске кухиње (Салаш Катаи, Вила Миленовић, Хотел „Драгуљ“ и Дрвенград)⁸², као и, преко појединих специјалитета, утицаји далматинске, грчке, француске, руске и других кухиња.

Унутар самих етно-насеља власници су у туристичку понуду, осим смештаја, хране и културно-уметничких садржаја, укључили и: верске садржаје (распећа, левхе, цркве), спортске терене, спортски риболов, продају сувенира⁸³ и привредно-фолклорне и уметничке манифестације, у којима предњаче „Моравски конаци“ и „Дрвенград“. У „Моравским конацима“ је реч о Данима шљиве и сеоским играма, које се одржавају последњег викенда у септембру, и другим догађајима, који се организују у пригодним приликама: песничке, гусларске, ловачке и риболовачке вечери, дани вина, поморавска прела и такмичења у спремању паприкаша и гулаша. Ради се, дакле, о манифестацијама привредно-фолклорног и забавно-туристичког карактера. (Cf. Бјељац 2010: 94–96, 107–113).⁸⁴ У „Дрвенграду“ се, осим бројних стручних и научних скупова, одржавају

⁸¹ У креирању јеловника је видно настојање власника да понуду обогате и елементима исхране из других регија. Тако се у јеловнику хотела на Ртњу, осим „националних јела“ налазе и јунећи гулаш и палачинке, у Моравским конацима, уз јела „домаће кухиње“ и „моравска јела“, гулаш, палачинке, торте и ролати, у Дрвенграду, у „националном ресторану“ и посластичарници, и супа са резанцима, пилеће месо, говеђи гулаш, омлет са шунком, кремшите, торте и друга јела, која су се под утицајем немачке кухиње одомаћила код српског и другог становништва у Војводини. (Cf. Мартинов 2004: 97–104; Trivunac 2015: 103–109).

⁸² Италијанска кухиња је почела да поприма светске размере после Другог светског рата, а врхунац је доживела седамдесетих и осамдесетих година XX века. (Радојичић 2012: 75).

⁸³ Сувенири су, као „вишеслојни артефакти“, седишта личне меморије њихових стваралаца и купаца, локалног идентитета, културне баштине и туризма. (Geiger Zeman i Zeman 2011: 9). Они помажу да пријатни доживљаји са путовања „што дуже остану у сећању“, задовољавају туристичке потребе, с једне, и директно утичу на повећање туристичке потрошње, с друге стране. (Ивков-Џигурски и др. 2008: 63).

⁸⁴ Забавно-туристичке манифестације у Србији имају елементе програма свих облика манифестационог туризма (етнографског, уметничког, привредног, забавно-туристичког, научно-стручног, туристичко-пропагандног, верског, политичко-историјског, спортског и дечијег), тако да се може говорити о комбинованом облику манифестације у коме забава има главну функцију. Зато се те манифестације често називају и: привредно-забавне, уметничко-научне, културно-спортске и сл. (Бјељац 2010: 27–139, 107).

и уметничке манифестације (често праћене одговарајућим радионицама), а најпознатије су: Сајам књига, Фестивал класичне музике „Бољшој“, Јесењи позоришни фестивал и Међународни филмски и музички фестивал „Кустендорф“, који се традиционално изводи десет година.⁸⁵

Власници етно-насеља су у туристичку понуду укључили и различите природне, привредне и културне знаменитости из ближе и даље околине, планинарење, скијање и лов. Међу етно-насељима српске провинијенције, која су најбројнија, приметна је значајна заступљеност историјских личности и догађаја и православних цркава и манастира. На овом трагу размишљао је и творац етно-села коме је дао име „Карађорђево вајат“, отвореном 2003. године у Орашцу код Аранђеловца, „у част Карађорђу Петровићу, вођи Првог српског устанка, кључном догађају у новијој српској историји (1804. год.)“⁸⁶ и творац еко-села у Коштунићима, који својим гостима нуди обилазак: цркве Св. Петке у Коштунићима, манастира Овчарско-кабларске клисуре, коју често називају и српска „Света гора“, родне куће кнеза Милоша Обреновића у селу Горња Добриња, „вође Другог српског устанка и једне од најзначајнијих личности српске историје“, музеја у Такову, у коме је смештена стална изложбена поставка „Други српски устанак и српска револуција 1804–1839“, родне куће Живојина Мишића у Струганику, војводе из Првог светског рата и Равне Горе и Суворора, за које се каже да су „светионици слободе и отпора окупатору Србије“.⁸⁷ У целини посматрано, у етно-насељима Србије могу се препознати различити облици туризма: спортско-рекреативни, културни, верски, планински, ловни, риболовни, манифестациони, сеоски и градски. (Сф. Јовичић 2013: 185).

V ЗАКЉУЧАК

Најстарија приватна етно-кућа настала је у Србији у време позног социјализма, пре процеса приватизације (око 1985). У наредној деценији, у време блокиране трансформације друштва, отворен је само један сличан објекат (1995), у првој деценији двадесет и првог столећа, у време реактивираних трансформација друштва четири (2002, 2003, 2003, 2007), а три

⁸⁵ У протеклих десет година на Кустендорфу су учествовали: Џим Џармуш, Абас Кјаростами, Џони Деп, Одри Тоту, Никита Михалков, Лав Дијаз и други. „После 10 година постојања, Кустендорф може да се похвали да је однеговао ауторе који данас освајају признања и у селекцији су великих светских филмских фестивала. / (Кустендорф – филмска магија на Међавнику, *Полиџика*, Београд, 24. јануар 2017, (32)/. Иначе, да би једна манифестација била означена као традиционална, неопходно је да се одржава најмање пет пута застопно, уз познат датум и место одржавања. (Бјељац 2010: 13).

⁸⁶ <http://www.karadjordjevojvat.com/onama.html> (22. 1. 2017).

⁸⁷ <http://ekoselo-kostunici.rs/etnoselo/turisticki-obilasci-atrakcije/> (12. 1. 2017).

након наглашене рецесије друштвеног система, која се догодила почетком 2009. године (2009, 2011, 2013). Власници су ове објекте створили на више начина. Један од њих је подизао етно-кућу уз свој посао, радећи најпре у друштвеном а затим у приватном предузећу. Двојица су у процесу приватизације откупила друштвена предузећа и постепено створила етно-локације, један од њих делом и од капитала стеченог готово дводеценијским радом у иностранству. Четворица су у процесу приватизације била без посла па су своју шансу потражили на селу. Неки од њих су за отварање етно-објеката, осим властитих средстава, уложили и бесповратна средства добијена од општина у којима живе. Од њих четворице двојица се баве пољопривредом. И, напokon, за настанак преостала два етно-објекта један од оснивача је употребио властити капитал стечен у земљи и иностранству, а други је, уз то, имао и помоћ државе. Тако је процес политичке и економске либерализације друштва, који се у Србији одвија последњих деценија, а који подразумева и слободнији однос према националној култури и изражавању, утицао и на процес стварања етно-насеља.

Стамбени и пословни грађевински објекти у етно-насељима могу се сврстати у две групе. У првој су постојећи (загечени) грађевински објекти који, уз све међусобне разлике, углавном имају обележја регија којима припадају, део су њиховог идентитета (панонски, динарски, моравски), као и (нови) тип куће настао под утицајем града; у три случаја су пренете брвнаре стављене у нови градитељски и социјални контекст. У другој групи су новосаграђени објекти: грађени у духу традиције (употреба плетери и талпи); код којих се осећа реминисценција на брвнару (употреба дрвених полуоблица, уз зидове од бетонских блокова); код којих се осећа реминисценција на плетару (употреба плетери, уз зидове од цигле); нови типови кућа, код којих се не осећа реминисценција на традицију; и објекти преиначене намене, каце за воће претворене у бунгалове и кафанске просторије. Те процесе прати и употреба нових грађевинских материјала и нових техника градње.

У етно-насељима постоје значајне збирке породичних фотографија, старих предмета, алата, оруђа и машина за рад у пољопривреди и превозних средстава, изван примарне употребе, које се чувају и излажу. Иако нису музеолошки обрађене, оне су израз личних и породичних, професионалних (земљорадници, пекари, ковачи и др.), регионалних (панонски, динарски, поморавски, иточносрбијански) и националних идентитета (српског, буњевачког, мађарског, бошњачког, а присутни су и поједини елементи влашке и бугарске културе). И као такве, заједно са насељима којима припадају, имају извесне сличности са завичајним музејима и музејима на отвореном.

Исхрана у етно-насељима има три битна обележја: прво, указује на регионалне традиције (панонску, динарску, централнобалканску); друго, указује на припадност заједници (буњевачкој, мађарској, бошњачкој,

српској); треће, отворена је према утицајима са свих страна света, међу којима су старији, који су одавно постали део овдашњих јеловника, и млађи, од којих су најснажнији утицаји италијанске кухиње, као и, преко појединих специјалитета, утицаји далматинске, грчке, француске, руске и других кухиња. Та двојност између властитих, националних, с једне, и других националних кухиња, с друге стране, произлази, поред осталог, из потребе да се гостима понуди што разноврснији избор хране.

У етно-насељима појављују се различити облици туризма: културни, верски, спортско-рекреативни, планински, ловни, риболовни, манифестациони, сеоски и градски. У туристичку понуду уткани су многи важни догађаји и личности из српске историје и цркве и манастири православне, светосавске вере, као и личности, догађаји и богомоље бошњачке, буњевачке и мађарске културе. (Познати су и етно-објекти припадника влашке, ромске и других националних заједница).

У целини посматрано, показује се потреба за већом друштвеном, посебно стручном и научном, бригом о приватним етно-насељима у Србији, како у току њиховог настанка, тако и касније, у току њиховог рада.

VI ИЗВОРИ И ЛИТЕРАТУРА

А. Усмени извори

Балашевић Драган, Етно-центар „Балашевић“, Раковица, Београд; Габрић Иван, Етно-парк „Мајкин салаш“, Палић; Јовановић Душан и Надежда, „Погановска шопка“, Поганово; Катаи Геза, Салаш Катаи, Мали Иђош; Миленовић Зоран и Емина, Вила Миленовић, Рајац; Пантић Боривоје, Ваљево; Петровић Горан, Етно-кућа „Чакмара“, Беоци, Рашка; Рајовић Анђела, „Дрвенград Међавник“, Мокра Гора; Џанковић Мубеџел, Хотел „Драгуљ“, Нови Пазар.

Б. Објављени извори

1. Рекламни флајери и брошуре

Бољевац: туристичка монографија, Општина Бољевац, Бољевац (без године издања).

Општина Бољевац, Туристичка организација Општине Бољевац, Бољевац (без године издања).

Општина Бољевац: Рџањ, енерџија новој искуствима (без године, места издања и нумерације).

Међавник траг: Хојел Међавник (штампани флајер за 2014. и 2015. годину).

2. Штампана

Полиџика, Београд; *Влис Рапората*, Београд; *Вечерње новостии*, Београд.

3. Јеловници

Хотел „Драгуљ“: јеловник; Мајкин салаш: јеловник; Ресторан „Лотика“, Међавник град; Ресторан „Висконти“, Међавник град; Посластичарница „Ђоркан“, Међавник град.

В. Електронски извори

1. Интернет

http://www.valjevozavas.net/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=78 (1. 4. 2017).

<http://www.kvalitet.org.rs/standardi/halal> (30. 11. 2016).

<http://www.hoteldragulj.rs/etno-restoran.html> (10. 8. 2016). <http://www.salasi.info/sr/salas/kataisalas> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/sr/onama.html> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/sr/proizvodi.html> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/sr/sadrzaji.html> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/sr/onama.html> (26. 6. 2016).

<http://www.majkinsalas.rs/> (26. 6. 2016).

<http://www.balasevicrtanj.com/rtanj-slike/> (15. 8. 2016).

<http://www.balasevicrtanj.com/rtanj-slike/> (15. 8. 2016).

<http://www.etnoselo.rs/o-etno-selu> (19. 6. 2016).

<http://www.etnoselo.rs/crkva-svetog-nikole> (19. 6. 2016).

<https://www.youtube.com/watch?v=2qSqeJOQ3tY> (15. 8. 2016).

<http://www.etnoselo.rs/smestaj> (19. 6. 2016).

<http://www.etnoselo.rs/manifestacije> (19. 6. 2016).

<https://www.youtube.com/watch?v=5tmyud6oDM0> (9. 12. 2016).

<http://www.hitradio.rs/vest/7556/index.php> (8. 12. 2016).

<http://www.zlatibor.50webs.org/HTML/izleti/mokragora.html> (16. 8. 2016).

<http://www.glassrbije.org/srbija/clanak/drvengrad> (16. 8. 2016).

<http://etnosrbija.org/brend/drvengrad> (26. 5. 2016).

<http://www.navidiku.rs/video/domaci-filmovi/zivot-je-cudo> (8. 6. 2016).

<http://www.superodmor.rs/srbija/mokra-gora/mapa> (16. 8. 2016).

<http://msm.edu.rs/o-nama/kampus-mokra-gora/> (22. 12. 2016).

<http://mecavnik.info/> (22. 12. 2016).

<http://www.koreni.net/broj47/kusturica.htm> (25. 12. 2016).

<http://www.karadjordjevvajat.com/onama.html> (22. 1. 2017).

<http://ekoselo-kostunici.rs/etnoselo/turisticki-obilasci-atrakcije/> (12. 1. 2017).

<http://ekoselo-kostunici.rs/naselje-kaca-u-etno-selu-kostunici/> (8. 6. 2016).

<https://www.youtube.com/watch?v=I1hKnIlgStI> (22. 1. 2017).

<https://www.google.rs/search?q=етно+хотел+рџањ+балашевић&client=firefox> (31. 3. 2017).

<https://www.google.rs/search?q=етно+село+моравски+конаци&client=firefox> (31. 3. 2017).

<https://www.google.rs/search?q=дрвенград,+међавник&client=firefox-b&source> (31. 3. 2017).

Г. Лиџераиџура

(објављена, рукописи, електронска форма)

- Babić, Darko. 2009. *Iskustva i (skriveni) vrijednosti eko-muzeja*. Etnološka istraživanja, No. 14, 221–236. /http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=68752 (19. 4. 2017).
- Babović, Marija. 2013. *Promene u ekonomskim strategijama domaćinstava u Srbiji 2003–2012: ekonomsko delanje pripadnika različitih društvenih slojeva u uslovi-ma rasta i recesije*. U Mladen Lazić i Slobodan Cvejić (prir.). *Promene osnovnih struktura društva Srbije u periodu ubrzane transformacije*. Beograd: Institut za sociološka istraživanja Filozofskog fakulteta Univerziteta u Beogradu, 99–118.
- Ban, Imre, Barta Janoš, Cine Mihalj. 1976. *Istorija mađarske književnosti*. Preveo s mađarskog Sava Babić. Urednici Aleksandar Tišma–Dr Geza Juhas. Novi Sad: Matica srpska.
- Bausinger, Herman. 1990. *Heimat (zavičaj, domovina): o jednoj mnogoznačnoj vezi*. Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, vol. 27, no. 1, 47–58. /http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=85645 (3. 4. 2017)/.
- Бјељац, Жељко. 2010. *Туристичке манифестације у Србији*. Београд: Српска академија наука и уметности, Географски институт „Јован Цвијић“, Посебна издања, књ. 82.
- Bolčić, Silvano. 2004. *Post-socijalistička transformacija i nove radne orijentacije: Srbija 1990–2003. godine*. U Anđelka Milić (prir.). *Društvena transformacija i strategije društvenih grupa: Svakodnevica Srbije na početku trećeg milenijuma*. Beograd: Institut za sociološka istraživanja Filozofskog fakulteta u Beogradu, 111–150.
- Gavrilović, Ljiljana. 2008. *Etno-kuće: u potrazi za identitetom*. Београд: Музејско друштво Србије, Музеји, бр. 1 (н. с.), 135–146.
- Geiger Zeman, Marija, Zeman Zdenko. 2011. *Suveniri – simboli lokalnih identiteta, ekspresije kulturne baštine i promotori turizma*. Међународни зnanstveno стручни skup *Modeli upravljanja procesima obnove i razvoja povijesnih gradova: primjer Ivanić grada: Mogućnosti revitalizacije i obnove starog Ivanića*. /http://www.ecovast.hr/dokumenti/publikacije/Ivanic2009/44_GeigerZeman_Zeman.pdf (3. 4. 2017)/.
- Gibelhauzen, Mikaela. 2013. *Arhitektura jeste muzej*. U Dženet Marstin (prir.). *Nova muzejska teorija i praksa: uvođenje*. Beograd: Narodni muzej: Klio, 61–86.
- Zirojević, Olga. 2003. *Islamizacija na južnoslovenskom prostoru: dvoverje*. Beograd: Srpski genealoški centar, Etnološka biblioteka, knj. 10.
- Ивков-Џигурски, Анђелија, Ковачевић Тамара, Закић Лолита. 2008. *Сувенири као гео културног наслеђа сивановништва у функцији туристичког производа*. Београд, Гласник Српског географског друштва, свеска LXXXVIII, бр. 4, 59–69.
- Јовичић, Добрица. 2013. *Увод у туризмологију*. Београд: Универзитет у Београду, Географски факултет.
- Jugoslovenski književni leksikon*. 1971. (Ur.) Milisavac, Živan. Novi Sad: Matica srpska.
- Kahrović, Muradija. 2008. *Stare gradske kuće u Novom Pazaru: arhitektura, unutrašnje uređenje i način korišćenja*. Beograd: Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Odeljenje za etnologiju i antropologiju (rukopis magistarske teze).

- Којић, Ђ. Бранислав. 1949. *Стара трагска и сеоска архитектура у Србији*. Београд: Просвета, издавачко предузеће Србије.
- Крстовић, Никола. 2014. *Музеји на отвореном: живети или оживети свакодневицу?* Сирогојно: Музеј на отвореном „Старо село“, Београд: Центар за музеологију и херитологију Филозофског факултета Универзитета у Београду.
- Lazić, Mladen i Cvejić, Slobodan. 2004. *Promene društvene strukture u Srbiji: Slučaj blokirane post-socijalističke transformacije*. U Anđelka Milić (prir.). *Društvena transformacija i strategije društvenih grupa: Svakodnevnica Srbije na početku trećeg milenijuma*. Beograd: Institut za sociološka istraživanja Filozofskog fakulteta u Beogradu, 39–70.
- Мала енциклопедија Просвета: Ошша енциклопедија, 1, А–Љ*. 1968. Београд: Просвета, друго издање.
- Мартинов, Златоје. 2004. *Немачки ушцај на исхрану Срба у Банају*. Панчево: Mali Nemo (Библиотека Код златне руже).
- Milić, Anđelka. 2004. *Uvod*. U Anđelka Milić (prir.). *Društvena transformacija i strategije društvenih grupa: Svakodnevnica Srbije na početku trećeg milenijuma*. Beograd: Institut za sociološka istraživanja Filozofskog fakulteta u Beogradu, 7–16.
- Миловановић, Михаило Кале. 2001. *Коштунићи и Брајући*. Коштунићи: Месна заједница Коштунићи. Књига прва.
- Митровић, Милован. 2015. *Села у Србији: промене структуре и проблеми одрживој развоја*. Београд: Републички завод за статистику.
- Pavlović, St. Dobroslav. 1986. *Spomeničko nasleđe Jugoslavije*. Beograd: NIŠRO „Turistička štampa“, OOUR Novinski-izdavačka.
- Graditeljsko nasleđe i podsticaj: kuće arhitekta Bože Petrovića*. 1986. (Ur.) Pantelić, Nikola i Petrović Zoran. Beograd: Etnografski muzej u Beogradu.
- Радојичић, Драгана. 2012. *Дијалози за трезом: антрополошка монографија о култури исхране*. Београд: Етнографски институт САНУ и Службени гласник.
- Станојевић, Тихомир. 1972. *Неготин и крајина од првих трајава до 1858. године*. (Неготин и крајина, књ. прва). Неготин: Заједница културе СО Неготин – Новинска установа „Тимок“.
- Студија заштитне традиционалне наслеђа на простору села Рајац*, 2009. Београд: Републички завод за заштиту споменика културе Београд и Завод за заштиту споменика културе Ниш (рукопис).
- Стојковић, Драгана. 2000. *Таваница: небо старе трагске куће*. Београд: Етнографски музеј у Београду.
- Trivunac, Miloš. 2015. *Nemački uticaji u našem jeziku*. U Milorad Sofronijević (prir.). *Srbi i Nemci: antologija tekstova kulturno-političkih veza dva naroda*. Pančevo: Mali Nemo (Библиотека Код златне руже), 77–148.
- Тупурдија, Бранко. 1993а. *Субошца и околина*. Нови Сад: Прометј.
- Тупурдија, Бранко. 1993б. *Штамбена архитектура субошких салаша, мајура и оловиривредних комбинаша*. Нови Сад: Прометј.
- Финдрик, Ранко. 1994. *Народно неимарство: стиновање*. Сирогојно: Музеј „Старо село“.
- Цвијић, Јован. 1966. *Балканско Полуострво и Јужнословенске земље: Основи антропологије*. Београд: Завод за издавање уџбеника Социјалистичке Републике Србије, књига прва и друга.

Branko Ćupurdija

BASIC TYPES OF PRIVATE ETHNO VILLAGES IN SERBIA

S u m m a r y

Private ethno villages in Serbia have been formed in the last three decades, mostly with the post-socialist transformation of the society. Apparently, the prefix “ethno” stands before: houses, restaurants, parks, hotels, villages and village-towns as a mixed type of a settlement. Four facts were indicated by a comparative approach to the most significant building elements of identity. Firstly, there are two groups of buildings, those which already exist at the moment when a village is being formed and mostly have characteristics of the regions to which they belong to (Pannonian, Dinar, Moravian), and those built in order to form a village, either in the spirit of tradition (plaited houses, log cabins), or to imitate log cabins and plaited houses, either built in a completely new way, or modified (fruit tubs as bungalows and guest refreshment rooms). Secondly, although they are not museologically processed, old items collections are expressions of personal and family, professional (farmers, bakers, blacksmiths etc.), regional (Pannonian, Dinar, Central Balkans) and national identities (Serbian, Bunjevac, Hungarian, Bosniak and other). Thirdly, diets indicate regional traditions (Pannonian, Dinar, Central Balkans), national communities affiliations (Bunjevac, Hungarian, Bosniak, Serbian) and open-mindedness to influences from all parts of the world. In the fourth place, all kinds of tourism are offered: cultural, religious, sports and recreational, mountain, hunting, fishing, manifestational, countryside and city break tourism. On the whole, there is a need for greater social care for private ethno villages, which, comprehensively and functionally have certain similarities with homeland museums and somewhat with museums in the open.

Key words: systematisation, types of private ethno villages, Serbia, post-socialist transformation, building elements of identity, museum