

Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет, Нови Сад

DOI 10.5937/kultura1651167S

УДК 640.43:316.7(497.113)

оригиналан научни рад

КАФАНА У РАВНИЧАРСКОМ СЕЛУ: ОД БИРЦУЗА ДО КАФИЋА

Сажетак: У овом раду су приказани налази социолошког истраживања кафана у селу Стапар, које се налази на територији Града Сомбора, у северозападном делу Србије. У истраживању је кориштен метод студије случаја, а резултати су показали да је сеоска кафана/кафе важна установа сеоског друштва, јер обавља више функција од значаја за село. Такође је установљено да се у сеоским кафанама/кафеима, на особен начин, преплићу традиционално и модерно.

Кључне речи: модерно, кафана, кафе, село, традиционално, функције

Лаици обично социологију виде као некакву досадну науку, која се бави (пре)озбиљним стварима и која са свакодневним животом нема никакве везе. Она заиста може таква да буде, за оне социологе који свом предмету приступају на „чиновнички” начин, као и за оне којима бављење науком служи једино у сврху сопствене промоције. Међутим, они који истраживању друштва приступају са страхћу, јако добро знају колико социологија уме да буде занимљива, између осталог и због тога што њен предмет и те како јесу „обичне”, свакодневне ситуације, оно са чиме се људи, живећи свој друштвени живот, непрестано сусрећу. Од тих и таквих предмета социолошког истраживања могуће је чак и творити посебне социолошке дисциплине, које опет могу бити део неких интердисциплинарних настојања да се прецизно опише и разуме и/или објасни одређени део друштвене стварности. Управо је такав случај са уделом социологије у кафанологији, науци која своме предмету прилази

на интердисциплинаран начин, повезујући историју, етнологију/антропологију и социологију, уз придруживање економије, туризмологије, социјалне психологије, историје уметности, комуникологије и науке о књижевности.¹ Место социологије у овом сплету наука одређено је њеним главним предметом: она има за задатак да осветли друштвену страну кафана, да испита друштвене односе који су са кафаном (на различите начине) повезани.

У овом раду аутори имају за циљ да представе резултате једног мањег истраживања, (студије случаја), са којим су истражили у нешто слабије истражено подручје, подручје сеоских кафана. Наиме, управо као што су село и истраживања села на једном од „споредних колосека” социологије, сеоске кафане су такође недовољно истражен сегмент предмета кафанологије, нарочито када се ради о социолошкој перспективи. Задатак је социолога села да се са оваквим стањем и приступом не мире, већ да на делу, емпиријским истраживањима, укажу на научни и сваколики други значај друштва на селу – укључујући ту и сеоске кафане.

Кафана, село, сеоске кафане

До сада најозбиљнији допринос кафанологији код нас дали су аутори и приређивач зборника *Кафанологија*, објављеног 2012. године. У овоме се зборнику, из различитих углова и на мултидисциплинаран начин (како то кафанологији и доликује) разматрају бројне теме везане за друштвену страну кафана, укључујући и неколико покушаја дефинисања саме кафане. За ово последње, очекивано, највеће заслуге имају социолози.

Као социолошки најбитније одређење кафане чини нам се њено проглашавање за „треће место”. Наиме, у животу човека и друштва места играју веома значајно улогу. Ту је најпре породица, место из којег долазимо и у које се, у правилу, увек враћамо; затим, место рада, које можемо и мењати, али оно готово увек остаје одвојено од породице; коначно, кафана јесте „треће место”, простор битно различит и од породице и од места рада, са својим друштвеним специфичностима.² Међу те специфичности треба убројати, између осталог, њену улогу у конституисању јавности, затим њен демократски карактер, као и чињеницу да се у њој, барем

1 Ђорђевић, Д. Б. Еј, кафано, науко моја, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 15.

2 Маринковић, Д. Идеологија, јавност и рођење „трећих места”, у: *Кафанологија* приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 13-28. Творцем идеје о „трећим местима” сматра се Реј Олденбург (Ray Oldenburg).

за краће време, суспендује друштвена хијерархија. На свој начин, кафана је место јачања социјалног и културног капитала.³ Социолошки посматрано, кафана представља једну од друштвених установа (институција). Установе имају за циљ да задовоље одређене људске потребе, чинећи то на стабилан и вредносно и нормативно регулисан начин, а кафана свакако задовољава бројне људске потребе, нарочито ону за друштвеношћу, коју можемо сматрати генеричком.⁴ За нашу тему (сеоске кафане) посебно важним се чини одређење које је дала Катрин Литар Тавар (Lutard-Tavard, Cathérine): „Кафана је дијагноза стања у коме се налази локално друштво”.⁵

Кафана није западњачки, већ источњачки изум. Сама реч долази из персијског (а преко турског) језика: *qahvah-khanah*, који означава кућу у којој се кува кафа. Прва кафана забележена је у Меки, да би се кафане затим појавиле у Истанбулу, Каиру и Сирији. У енглески језик израз *coffe-shop* улази почетком седамнаестог века, након што је један путник ову установу запазио у Истанбулу.⁶ Од половине истог века, кафане се са Леванта шире на запад (Лондон, Марсеј, Беч, Лајпциг, итд). Одмах по свом настанку оне постају „легло” конституисања политичке јавности, па власти у Великој Британији већ седамдесетих година седамнаестог века траже од органа реда да поведу рачуна о ономе што се у кафанама прича. Будући да су српски простори били под турском влашћу, утицај Леванта се рано осетио у сфери угоститељства. Кафане и кафански живот наставили су да се развијају и након одласка Турака из Србије.⁷

У литератури често налазимо став да је кафана изразито везана за градски начин живота. Тако С. Вујовић констатује да је кафана „(...) јавна градска социопросторна микротворевина”, као и да је реч о „(...) јавном и/или полујавном урбаном простору”.⁸ Д. Стојановић тврди да је реч о „(...)

3 Маринковић, Д. нав. дело, стр. 33 и 35; Вујовић, С. Феномен кафане и модернизација, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 58.

4 Шуваковић, У. Политичка функција кафане у српском друштву, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 117-118.

5 Lutard-Tavard, C. (2010) Les Cafes en France, Constat, Nouvelles Tendances ou Lieux en Voie de Disparition?, *Теме* бр. 3, стр. 973.

6 Вујовић, С. нав. дело, стр. 57.

7 Стојановић, Д. Кафане као темељ цивилног друштва у Србији крајем 19. и почетком 20. века, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 43-54.

8 Вујовић, С. нав. дело, стр. 57.

једној од кључних институција урбаног живота”, позивајући се и на уредбу српских власти из 1863. године, према којој је отварање кафана дозвољено само у градовима.⁹ Није спорно, међутим, да су се кафане рашириле и по селима, али је проблем у томе што је њихово место у руралним друштвима недовољно истражено. Социолози села су се сеоском кафаном бавили само успут, не залазећи дубље у истраживање ове установе, уз приметно одсуство озбиљнијег и утемељенијег емпиријског приступа. На сеоску кафану се гледало као на градску установу која се проширила на руралне просторе доносећи нове обрасце провођења слободног времена, са посебним нагласком на појаву друштвено девијантног понашања, до тада селу мање познатог.¹⁰ Иако су ови увиди у основи тачни, они нису потпуни и недостаје им систематско искуствено поткрепљење. У зборнику *Кафанологија* налазимо веома корисна размишљања на тему сеоских кафана Љ. Пушића и Д. Б. Ђорђевића (кафана као „селячки фејсбук”),¹¹ као и прилоге етнографског карактера (П. Христов и Б. Ибрајтнер),¹² опет без емпиријског истраживања места кафане у савременом (српском или неком другом) селу.

Наша намера је била управо да „заронимо” у друштвени свет сеоске кафане, да покушамо да докучимо ко су власници/особље/гости сеоских кафана и какав је њихов међусобни однос. Такође смо настојали да истражимо функције сеоске кафане, тј. да одредимо њено место у селу као „друштву у малом”, управо онако како су то са градском кафаном учинили бројни аутори у до сада у овом тексту више пута наведеном зборнику *Кафанологија*. При томе смо пошли од претпоставке да је сеоска кафана, баш као и градска, полифункционална друштвена институција, чија се улога у сеоском друштву не може свести на причу о социјалним девијацијама.

9 Стојановић, Д. нав. дело, стр. 45.

10 Костић, Ц. (1975) *Социологија села*, Београд: ИЦС, стр. 182 и 265; Митровић, М. (1998) *Социологија села*, Београд: Социолошко друштво Србије, стр. 345-346.

11 Пушић, Љ. (2012) Градске кафане као кодови урбане географије, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 136-137; Ђорђевић, Д. Б. (2012) Прилози за социолошку кафанологију, у *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 207-208.

12 Христов, П. (2012) Крчма у бугарском селу – „кућа ђавола” или друштвена институција, у: *Кафанологија*, стр. 371-376; Ибрајтнер Б. (2012) Вино пили на сат, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник, стр. 573-576.

Метод

Будући да смо констатовали да се ради о слабије истраженом подручју, логично следи да је ту морало да буде речи о ономе што се зове *експлоративно истраживање*, а које се организује и спроводи у случајевима у којима је сам проблем мање-више слабо истражен. Отуд и избор метода – *студије случаја* – помоћу којег је могуће добити разноврсне податке о истраживаној појави и тако читаву ствар разумети „по дубини”, што је посебно битно за формирање хипотеза у неким каснијим, обимнијим истраживањима.¹³ Према мишљењу В. Милића, метод студије случаја је посебно користан „(...) када се ради о свестраном проучавању целини појединчевог искуства, појава, установа и организација”.¹⁴

Зашто баш село Стапар и стапарске кафане? У размишљањима о предмету истраживања закључили смо да би Стапар био добар избор из два разлога: прво, село је ауторима блиско и о њему имају бројна примарна искуства – у друштвеним наукама ово уопште није неважна чињеница, јер она може значајно допринети правилном разумевању истраживаног проблема; друго, с обзиром на време које нам је било на располагању, у овом се селу прикупљање података могло извршити на најједноставнији и најјефтинији начин (аутори су на терену користили искључиво сопствене ресурсе, без ичије финансијске подршке).

Као што то и предвиђа метод студије случаја, извора података било је неколико. Најпре, то је била литература о самом селу, чији је један од твораца био и познати писац, Стапарац по рођењу, М. Јосић Вишњић и уз помоћ које смо осветлили прошлост стапарских кафана. Када је реч о броју становника у селу, коришћени су најновији статистички подаци из публикације Републичког завода за статистику. Најзанимљивије и најкорисније податке о садашњем тренутку и стању у сеоским кафанама донело је, наравно, теренско истраживање у којем смо користили интервју и непосредно посматрање; у експлоративним истраживањима, квалитативни методи и технике имају нарочито место, јер се њима разумевање истраживане појаве продубљује. Интервјуи су били структурисаног типа, вођени уз помоћ основе за разговор. У формалном смислу обављено их је шест, искључиво са власницима кафана и кафеа (по три), али је вођених разговора у ствари било много више: неструктурисаних интервјуа са

13 Yin, K. R. (2009) *Case Study Research. Fourth Edition*, Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc.

14 Милић, В. (2011) *Основи методологије искуственог истраживања у друштвеним наукама*, Београд: Завод за проучавање села, стр. 125.

учесницима/познаваоцима кафанског живота у селу некада и сад било је најмање још толико. Овоме треба додати и то да су се гости кафана/кафеа у којима смо водили разговоре укључивали у њих, очигледно желећи да и они дају некакав свој допринос нашем истраживању. Прикупљање података обављено је априла месеца 2016. године.

Искуство истаживача на терену могло би се, без претеривања, назвати пријатним и социолошки инспиративним. Сви становници села са којима смо били у контакту били су спремни на разговор, отворени и понекад чак нестрпљиви да нам пренесу, до у детаље, оно што нас је занимало. У једном броју случајева разговор није било лако ни завршити: на једну се причу надовезивала друга, на другу трећа, а све у простосрдачној и присној атмосфери. Тако се и на овом случају потврдило дугогодишње истраживачко искуство првопотписаног аутора о становницима села као изузетно (како социолошки, тако и људски) захвалним саговорницима.

Стапарске кафане некад и сад

Село Стапар налази се на северозападу Бачке, на територији Града Сомбора од којег је удаљено 14 километара у правцу југа. Стапар лежи на 94 метра надморске висине, а његов атар обухвата 8.450 хектара и граничи се са атарима девет места: Сомбора, Сивца, Малог Стапара, Крушчића, Бачког Брестовца, Дорослова, Сонтe, Свилојева и Пригревице.¹⁵ Село је настало половином осамнаестог века, када су аустријске власти, желећи да уз Дунав колонизују немачко становништво, Србе, насељене уз Дунав крајем седамнаестог и почетком осамнаестог века, војном силом, уз оружане сукобе и паљевине, протерали из места Бокченовић и Врањешево (Апатин), као и са пустара Неорић и Ђурић (Пригревица). Протерани Срби основали су ново насеље, названо Стапар. У току револуционарних збивања 1848-49, Стапар је више пута нападан од стране мађарске војске, а бранили су га мештани и добровољци из Књажевине Србије. Током Другог светског рата село се сачувало од разарања пре свега због тога што је имало добре односе са суседним мађарским селом Дорословом, тј. зато што су Дорословчани гарантовали за Стапарце; Стапарци су комшијском селу услугу вратили врло брзо, када је 1944. у овај крај дошла победничка Црвена армија и Југословенска народноослободилачка војска. Период комунистичке власти није за Стапарце био посебно пријатан, јер се нису уклапали у идеолошке и

15 Божин, М. и Ђурић, Б. (2002) *Стапар. Приче и јунаци*, Нови Сад: *Terra nova*, стр. 8.

друге „кључеве”. Жбири су комунистичким комитетима редовно преносили глас да су Стапарци јединствени: „Сви су за краља!”¹⁶

Број становника у Стапару је у другој половини деветнаестог века прешао пет хиљада, али се до данас тај број значајно смањило, за око једну трећину. Главни узрок јесу одсељавања у градове (пре свега у Сомбор и Нови Сад) и смањен наталитет. Становници Стапара су скоро стопроцентно припадници српског народа, рачунајући ту и неколико стотина досељеника из Босне и Херцеговине и Републике Српске Крајине (Баније, Лике и Кордуна), који су у село стизали током шездесетих и седамдесетих година прошлог века, а највише након етничког чишћења српских крајева у данашњој Хрватској 1995. године.

Година пописа	1948	1953	1961	1971	1981	1991	2002	2011
Број становника	4.811	4.925	4.582	4.242	3.988	3.795	3.720	3.282

Табела 1. Број становника Стапара према пописима 1948-2011;

Извор: *Упоредни преглед броја становника 1948-2011* (2014),

Београд: Републички завод за статистику, стр. 34.

У Стапару данас живи нешто више од три хиљаде становника, од којих се добар део бави пољопривредом, нарочито ратарством; Стапарци су били рекордери у производњи кукуруза још у бившој Југославији. Стапар има сопствени, сеоски водовод; канализације нема, у употреби су септичке јаме. Школа постоји већ више два века, а данашња носи назив „Бранко Радичевић”. Раде месна канцеларија и пошта, а Стапарцима данас највише недостаје банка (донедавно их је било две) – имају само један банкомат. Сеоска црква саграђена је 1776. године; сеоска слава је Велика Госпојина (28. август), која се и у комунистичко време обележавала без прекида. Стапарци се, између осталог, диче и бројним истакнутим личностима рођеним у њиховом селу, као што су нпр. Мирослав Јосић Вишњић (писац, кандидат за Нобелову награду), Динко Давидов (секретар Сентаandreјског одбора САНУ) и Србослав Ивков (један од најпознатијих хармоникаша у бившој Југославији у другој половини двадесетог века), али и својим фудбалским („Хајдук”, основан 1923) и стонотениским клубом („Гусар”, основан 1961. године).¹⁷

¹⁶ Исто, стр. 9; Буквић, М. (2003) *Апатин кроз векове*, Апатин: Бирограф, стр. 41-47.

¹⁷ Божин, М. и Ђурчић, Б. нав. дело; Јосић Вишњић, М. (2000) *Мала енциклопедија Стапара*, Београд-Стапар: Књижевна фабрика „МЈВ и деца”.

Стапарске кафане и кафански живот могуће је пратити од времена између два светска рата.¹⁸ За кафану се овде, иначе, најчешће каже „бирцуз”, што је реч која долази од немачког *Wirtshaus* („газдина кућа”). Пре Другог светског рата напред села се налазио „Велики бирцуз”, који је пре свега био свратиште путника и имао „паркинг” за 50 коња и 20 кола. Владарик „Великог бирцуза” дуго је био Радишко Катанић. Године 1929. у селу је изграђен хотел „Меран” (власник је био Стеван Ковчин Тата), на чијој су мансарди спавали како гости, тако и певачице и свирачи који су наступали у хотелској кафани. Након рата, стапарско државно угоститељско предузеће такође се звало „Меран”, док је седамдесетих година прошлог века, на изласку из села према Сомбору, изграђен и мотел са истим именом. Мотел „Меран” имао је кафану са две сале и у њој су редовно свирали тамбураши; годинама је ово било једно од најпривлачнијих места за излазак на вечеру и музику у сомборској општини.

Кафану „Код Ђоке” изградио је, такође пре Другог светског рата, Ђока Ивков. После рата и она је национализована, али је остала једно од главних места за игранке и сличне забаве. Ту је била и кухиња и музика са певачицама, а неки од честих гостију били су познати глумци Миодраг Петровић Чкаља и Мија Алексић. У кафани „Код Ђоке” Томислав Петернек је 1961. године снимио чувену фотографију „Циганчица воду гази, овако, овако!”

Власница кафане „Код Павке” била је Павка Стајшић и у њој су се, после сточних вашара и пијачних дана, окупљали трговци коњима и другом стоком. Овај бирцуз је имао и билијар и куглану. Билијар и куглану имале су бројне стапарске кафане. Иван Лукић Кика био је познати бирташ чија је кафана имала летњу башту, нарочито популарну осамдесетих година двадесетог века. Тих истих година највећа кафана је била она у Задружном дому, коју је основала и водила Земљорадничка задруга „Прва војвођанска”. Руководиоци задруге схватили су да се не исплати да Дом „зврји” празан, па су отворили кафану са роштиљем и музиком.

У кафану „Код Маре и Дује” седамдесетих година је наврћао познати фудбалер Драган Џајић, у време када је служио војни рок на сомборском аеродрому. Позната је била и кафана „Код Прде”, коју је водио Мирко Којин Прда, најпознатији кувар овчијег паприкаша (омиљеног у овом крају) не само у Стапару, већ и шире. „Лакунова кафана” (Вујица Симин

¹⁸ Стапарске кафане у прошлом времену приказане су на основу монографија о овом селу (Божин, М. и Ђурчић, Б. нав. дело; Јосиф Вишњић, М. нав. дело), као и на основу неколико неструктурираних интервјуа.

Перић) била је чувена по стапарским тамбурашима и гајдашу Гојку Вукобратову Коци. У Вујициној кафани су гости често остајали и после фајронта, када им је певао сам газда, док се пиће точило бесплатно. Гајдаш Коца је, када мало више попије, ређао од чега се састоје гајде: глава, карабица, рог, мехови, мешина, бас, прдаљка, уводи и трака – српска тробојка.

Имао је Стапар и неколико чарди. У једној од њих, коју је водио Рада Милованов Чура, 1958. била су изграђена два базена, велики и мали (за децу). Мали базен је био у сенци великог дуда, а ово купалиште је имало и травњак за сунчање. Наравно, газда је купање наплаћивао гостима којих је било много, јер у то време још увек није био прокопан канал Дунав-Тиса-Дунав.

Осим наведених, бирцуза је у Стапару било још доста, док је бирташа (углавном Стапараца, али и људи са стране) било више десетина. У целини гледано, Стапар је у двадесетом веку имао богат, разноврстан и занимљив кафански живот.

Данас у овој сфери влада лако уочљива и наизглед прилично оштра подела на традиционалне кафане (бирцузе) и модерне кафе (кафиће), који се међу собом разликују по много чему, од ентеријера и екстеријера, преко онога што својим посетиоцима нуде, затим структуре гостију, све до приступа послу који имају њихови власници. Бирцузи и кафећи постоје напоредо, сваки са својом клијентелом и сваки са својом нарочитом улогом у сеоском друштву.

Активни кафеи (кафићи) у Стапару

Кафе ресторан (раније кафе клуб) Time

Тренутно најпопуларнији кафе (кафе) у Стапару. Налази се у самом центру села, непосредно поред основне школе. Отворен је 2010. године, а на журке које су се овде викендом организовале долазили су млади из целог Западнобачког округа, па чак и из Републике Хрватске (из српских села у близини границе: Трпиња, Бобота и др). Након што је уведена кухиња, пре отприлике годину дана, ове викенд-журке престају да се одржавају. Тренутно је у изградњи посебна хала у којој ће се организовати журке и која се налази иза самог локала, у дворишту.

Кафе бар и тицерија Пајцин

Почео са радом средином претходне деценије (2006). Налази се на раскрсници путева за Дорослово и Бачки Брестовац (оба пута воде у општинско место Оџаци), у близини сеоског

парка. Осим пића, овај локал има и врло разноврсну понуду хране: роштиљ, пице, бурито, палачинке, сладолед, кокице. У самом локалу је и билијар, пикадо, сто за стони фудбал; ту су и покер-апарати и електронски рулет, чак и спортска кладионица (за овај се локал по селу прича да му „још само рингишпил фали“). Овде се такође повремено организују журке, а у дворишту се налази „летња дискотека“ у којој се журке организују током лета.

Жис

Кафић отворен, као и претходни, пре десетак година. Првих година након отварања био је најпопуларније место за изласке у селу. У њему ради кладионица, а ту су и електронски рулет и покер-апарати.

„I drink beer kod Džonija“

Кафић отворен пре три године (2013), након затварања некад врло популарног кафића „Pink“, који је био место окупљања љубитеља рок/хардрок/метал музике. Комплетна клијентела, заједно са конобарицом, пресељена је у овај локал. Локал се налази у склопу власникове породичне куће, на углу на којем се две улице спајају. Овде се окупљају и љубитељи мотоцикала, ту се организује и мото-сусрет у склопу „Госпојинских вечери“ (културне манифестације која прати сеоску славу).

Активне кафане (бирџузи) у Стапару

Код Буше (Кафана Крмпотић)

Смештена на главној улици, преко пута парка, испред аутобуске станице; ради без прекида од 1981. године. У поседу је садашњег власника (некада конобара у истој кафани) од 1993. године.

Код Прде

Налази се у делу села који се зове „Бара“, на самом углу Улице Краља Петра I и Улице Партизанске. Некадашњи власник, Мирко Којин, имао је надимак „Прда“ и био је најпознатији кувар стапарског овчијег паприкаша. Након његове смрти, на место кафане отворена је продавница, а недавно (2013) је Мирков унук одлучио да поново отвори кафану, са старим називом.

Гуслар (Кајганина кафана)

Ова се кафана такође налази у Бари, али на другом крају, на самом излазу из села, према путу за Сивац, а у непосредној близини стадиона и вашаришта. У питању је најстарија кафана у селу, коју је основао прадеда садашњег власника још 1903. године, што значи да ради (са прекидима) већ више од стотину година.

Код Мише

Ради од 1990. године. Њен оснивач и власник је у Стапар дошао као конобар, оженио се и сазидео кућу у којој се налази и кафана. Данас у кафани ради и спортска кладоница.

Нашим смо истраживањем обухватили три кафеа („Пајцин”, „Time” и „I drink beer kod Džonija”), као и три кафане („Код Буше”, „Код Прде” и „Гуслар”). На свих шест места вођен је разговор са власником локала, који се често претварао у „групни интервју” са присутним особљем и нарочито гостима. На овом месту укратко, колико нам то простор дозвољава, преносимо основне налазе до којих смо дошли и који нам осветљавају улогу кафана/кафеа у друштву села Стапара.

Оснивачи и уједно власници кафеа су, без изузетка, млађи људи, што је свакако очекивано јер је у селу кафе „млађи” од кафане. Двојица су старости од по четрдесет, а један има двадесет и девет година. Код двојице власника („Time” и „Пајцин”) приметан је наглашен предузетнички приступ угоститељству, са основном намером да се заради новац и да се, само ако је то могуће, делатност и спектар услуга прошире. Оба власника долазе из породица у којима се неки од најближих сродника (отац, брат, па и сам власник) баве пољопривредном производњом и/или трговином пољопривредним производима и репроматеријалом. Власник кафеа „Time” каже да је „(...) одувек желео да се бави овим послом”; власник „Пајцина” (чији је отац директор задруге, брат музичар, а он сам има завршену средњу угоститељску школу и пет је година радио као конобар) истиче да су га многи одговарали од отварања локала, упозоравајући да „(...) није на главној улици”, али да је он веровао да ће успети и да је успео. Заиста, у ова два кафеа спектар услуга је најшири: овде можете добити и храну (од роштиља, преко пиза, све до палачинки) и пиће, а имају и услугу „кетеринга”, у градовима већ дуже време присутну.

Власници две од три испитиване кафане старији су људи (педесет три и шездесет три године живота), са изузетком власника кафане „Код Прде”, који има двадесет и шест година. За сва три власника традиција има много већу улогу

од жеље да се заради новац, чак би се могло рећи да је за њих вођење кафане начин живота, а не посао. Власник кафане „Код Буше” је за своју кафану везан већ више од три деценије, најпре као конобар, а затим као власник и конобар; власник „Гуслара” долази из „кафеџијске” породице – исту кафану водили су његов прадеда, деда и отац; коначно, млади власник кафане „Код Прде” заправо наставља оно чиме се бавио његов деда, оснивач кафане. У стапарским кафанама нуди се пиће (избор је негде ужи, негде мало шири), а хране у „редовној” понуди нема, већ само када су некакви договорени и организовани скупови; тада је то, по правилу, паприкаш.

Изузетак међу кафеима је „I drink beer kod Džonija”, који је заправо сличнији кафани, него кафеима „Пајцин” и „Time”. За његовог власника бити власник кафића јесте начин живота, нешто много више од делатности којом се зарађује.

Разлика између предузетничке (модернистичке) и традиционалистичке оријентације видљива је и када се ради о запосленом особљу. Кафеи „Time” и „Пајцин” имају по пет-шест запослених, разних профила (конобарице/конобари, куварице, чистачице) и млађег узраста. По правилу, запослени долазе из села, али има и оних из других места: „Нису проблем ни путни трошкови, ако је у питању одговоран радник”. Флукуација радне снаге постоји у ова два кафеа, али је готово неприметна у кафанама и у кафеу „I drink beer kod Džonija”; више од тога, у њима раде чланови породице. Код „Џонија” су две конобарице: власникова супруга и једна девојка; „Код Буше” власник је уједно и једини конобар, а додатна радна снага се ангажује само повремено, према потреби; у „Гуслару” раде две конобарице старије од педесет година, од којих је једна супруга власникова; „Код Прде” су један конобар и једна конобарица, обоје средњих година.

Посетиоци кафеа и кафана су различитог узраста и пола, али је приметно да је у кафеима више оних млађих. Најшароликије „друштво” окупља се у *Time*-у и „Пајцину”, у којима свако доба дана има своју клијентелу. У кафе „Time”, који се налази на главној улици, често навраћају и људи који су у пролазу, „(...) да нешто попију и поједу и провере и-мејл”; таквих је чак половина од укупног броја гостију. У кафеима је мушкараца више, али не недостаје ни жена, поготово оних млађих; у кафанама жена готово и да нема, осим конобарица. На наше питање у једној од кафана да ли долазе и жене, један од гостију је лупио шаком о сто, узвикнувши: „Таман посла!”. Премда и „Time” и „Пајцин” имају, уз „пролазне”, сталне госте, може се запазити да су стални гости једно од главних обележје кафана (као и кафића „Џони”). У

„Гуслар” долазе радници из млина и из задруге, а наилазе и сељаци који иду са њиве. Није ретка ситуација да су власник, особље и гости тако тесно повезани, да то више личи на примарну групу, која је заправо много више од „трећег места”. Примера ради, власник кафане „Код Буше” нам је показивао фотографије на којима су он и стални гости на начин на који се показују породичне фотографије. Други пример је из кафића „Дони”: „Сви смо овде на ’браћала’...Овде долази стално друштво које се иначе дружи и мимо кафане.”

Сасвим очекивано, у економски бољем положају су власници кафеа са предузетничком оријентацијом. Један од њих („Time”) каже да се „(...) од овог посла може живети, али не луксузно”, док је за другог („Пајцин”) кафе само део укупних економских активности. Супротно, власници кафана углавном подвлаче тешку (и све тежу) економску ситуацију, спомињући велике порезе и доприносе и слабу куповну моћ становника села: „Некад сам уз вечеру продавао и по гајбу вина, а сада једва две литре.”

Економска функција кафане и кафеа не исцрпљује се у приходима које остварују власници и особље. Као и у граду, у њима се срећу пословни људи и воде пословни разговори. Ово посебно посебно важи за кафеа које воде власници предузетничке оријентације: ту се организују пословни састанци и склапају различити договори. Ради се о пословним људима из Стапара, али не само из Стапара, него и из других места, рачунајући ту и градове. У кафанама, опет, у које залазе пољопривредници, као и други који имају пољопривредно газдинство, на делу је размена информација о ценама стокe, кукуруза и сл. Чак и они сељани који, иначе, у кафане на залазе, дођу како би чули како се крећу цене онога што они производе или морају да купе.

Према изјавама наших испитаника, политичка функција кафана/кафеа у Стапару није посебно развијена. Није да нема разговора о политичким темама и да у њих не залазе људи који се баве политиком, али се не може рећи да постоје кафане/кафеи у којима се окупљају искључиво (или претежно) заговорници једне политичке оријентације, нити се у овим локалима организују некаква страначка дешавања (састанци, митинзи и сл). Предузетнички оријентисани власници кафеа посебно истичу своју политичку неутралност, коју објашњавају својом намером да круг гостију нипошто не сужавају и да своје локале држе отвореним за све посетиоце. О политици се обично више прича пред изборе, а максимум политичког сукобљавања јесте када представници једне политичке оријентације седну за један сто, друге за други, па једни другима добацују и шале се. У кафанама које нису у

центру села политичких разговора је врло мало: „Овде нема ни ко да прича о политици.”

Културно-рекреативна функција кафана/кафеа у Стапару је свакако доминантна. У кафанама се недељом окупљају ловци („Код Прде”, „Гуслар”), који најчешће спремају за јело оно што тога дана дано улове. Кафана „Код Буше” је већ више од двадесет година место окупљања узгајивача и љубитеља коња; сваког четвртка они се овде срећу и воде бескрајне разговоре о коњима; све до своје смрти, на њиховим је сусретима овчији паприкаш кувао Мирко Којин „Прда“. Ову кафану зову и „Мала црква”, зато што се у њу свраћа после литургије и то у дане у којима има много „свечара” (оних који славе одређену крсну славу); попије се пиће-два, па се иде кући на ручак. Специфичност кафеа „I drink beer kod Džonija” јесу мото-сусрети у склопу „Госпојинских вечери”, на које долазе „бајкери” из Србије, али и из иностранства. У овом је кафеу рокенрол обавезан (2-3 пута месечно овде свирају рокенрол бендови из околине), док су у кафанама обично тамбураши ти који увесељавају госте. У кафеима „Time” и „Пајцин” организују се журке за младе, као и различита гостовања познатих певача и музичких група. Пршле (2015) године у *Time*-у је певао Мирослав Илић, а највише посетилаца има у дане сеоске славе (до 1200 људи). У ова два кафеа може се чути различита музика, од тамбураша до оне модерне; када су некаква важна спортска дешавања, она се прате у локалима, на ТВ пријемницима. Да ни кафеи не одустају од традиције говори и податак да се у кафеу „Time” за Божић редовно распростре слама, кува вино, све уз коњанике. Божић се слави и у локалу „I drink beer kod Džonija”: и овде се кува вино, пече се прасе и слуша, наравно, рокенрол музика. У кафани „Гуслар” снимана су и два филма, један наш и један мађарски: „Кажу да нису нашли старију кафану.”

Кафана/кафе је и место на којем се склапају пријатељства, али и бракови. Власник „Донија” је своју садашњу супругу запросио баш у свом кафеу на Бадње вече: „Добила је шелну уместо прстена.” У кафани „Код Буше” одржане су и две свадбе, а не заостају ни „Time” ни „Пајцин”, чији власници кажу да се у њиховим локалима упознало бар десет-двадесет парова који су касније склопили брак, као и да је „остварен” велики број момачко-девојачких веза. Као и у друштву уопште и у кафанама/кафеима има сукоба (свађа, туча), али о њима власници нерадо говоре, наглашавајући да се ради о спорадичним појавама. А када се и десе, сукобљене стране обично напусте локал (самоиницијативно или на захтев власника) и читавају ствар решавају негде другде.

Понегде кафанске свађе личе на породичне, као „Код Буше“: „Ми се овде понекад и замеримо, због без везе нечег. Ујутру поново све лепо, као да ништа није било.”

Медијска (информациона) функција кафана/кафеа заузима битно место у животу села. Овде се долази да се чују новости, или да се неке вести другима пренесу. Осим информација везаних за економску делатност (цене пољопривредних производа и сл), у локалима се могу чути новине из бројних области сеоског живота: „Има трачева колико хоћеш, седнеш и слушаш приче цео дан, што те интересује и што те не интересује”; „Иду приче од кафане до кафане, брже од људи, поготово накићене, увек је тога било и увек ће бити“; „То је за кафане стандардно, а код бербера је још горе“. То јесте правило, али оно има и изузетак, кафе „I drink beer kod Džoniја“: „Овде дођу људи да се опусте и попију пиво, не оптерећују се туђим животима.”

Поглед у будућност различит је. Док власници кафана (са додатком кафеа „I drink beer kod Džoniја“) више гледају како ће економски опстати, а мање размишљају о диверсификацији активности и инвестицајама, у „Пајцину” и *Time*-у на сам посао гледају прагматичније. Власник „Пајцина” се све више укључује у „кетинг” (осим у Стапар, храна се доставља и у суседна села Дорослово и Бачки Брестовац), видећи ту могућност за зараду („Цене у селу су ниже него у граду, иначе не би нико долазио”), док власник кафеа „Time” гради халу за организовање журки и гостовања естрадних звезда: „Ја сам те журке раније организовао напољу и онда гледаш у небо. Веома је стресно када доводите гостовање од 3-5 хиљада евра, а гледате у небо хоће ли киша која може све да вам упропасти. Зато сам се одлучио да направим халу.”

Између бирицуза и кафића

Мишљења смо да је наше истраживање јасно показало најмање две ствари, до сада у литератури о овом проблему само наслућиване.

Прво, баш као у граду, сеоска кафана/кафе је полифункционална установа. Истичу се културно-рекреативна, економска и информативна функција, као и функција грађења различитих друштвених веза, укључујући и примарне (бракови и пријатељства). Једина функција која је, чини се, у селу понешто „закржљала”, јесте политичка. Међутим, остаје питање да ли би подробније истраживање важности ове функције дало, можда, понешто другачије резултате: друштвени значај и пролазност моћи, које политика оличава, понекад зна да испитанике држи „затвореним”. Како год било,

полифункционалност сеоске кафане (а тиме и њено важно место у сеоском друштву) не може се доводити у питање.

Друго, на овом пољу влада особена „смеша” традиционалног и модерног. При томе, подела на традиционално и модерно не поклапа се у потпуности са поделом на кафане (бирцузе) и кафе (кафиће). Тачно је да међу власницима кафеа има оних предузетнички (модернистички) оријентисаних, као и да код власника кафана превладава традиционалистичка оријентација на кафану као начин живота (особену поткултуру), али је такође тачно да постоје и власници кафеа који свој позив схватају на исти начин као власници кафана. Више од тога, ниједан кафе није „оперисан” од традиције: Божић се може славити (и слави се) и уз рокенрол музику, са сламом на поду као традиционалним елементом. Очигледно је да оно модерно не потиरे у потпуности оно што је традиционално и да се, судећи барем према сеоским кафанама у Стапару, још како може бити и модеран и традиционалан у исто време.

Аутори овог рада не покушавају да тврде (нити то метод дозвољава) да њихови налази важе за свако село, али се надају да ће свако будуће истраживање сеоских кафана морати да води о тим налазима рачуна. Ако тако буде, онда је експлоративно истраживање сеоских кафана у Стапару испунило своју сврху.

ЛИТЕРАТУРА

- Божин, М. и Ђурчић, Б. (2002) *Стапар. Приче и јунаци*, Нови Сад: *Terra nova*.
- Буквић, М. (2003) *Апатин кроз векове*, Апатин: Бирограф.
- Вујовић, С. Феномен кафане и модернизација, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП *Службени гласник*.
- Ђорђевић, Д. Б. Еј, кафано, науко моја, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП *Службени гласник*.
- Ђорђевић, Д. Б. (2012) Прилози за социолошку кафанологију, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП *Службени гласник*.
- Ибрајтнер Б. (2012) Вино пили на сат, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП *Службени гласник*.
- Јосић Вишњић, М. (2000) *Мала енциклопедија Стапара*, Београд-Стапар: Књижевна фабрика „МЈВ и деца“.
- Костић, Ц. (1975) *Социологија села*, Београд: ИЦС.
- Lutard-Tavard, C. (2010) *Les Cafes en France, Constat, Nouvelles Tendances ou Lieux en Voie de Disparition?*, *Теме* вол. 34, бр. 3.

Маринковић, Д. Идеологија, јавност и рођење „трећих места”, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник.

Милић, В. (2011) *Основи методологије искуственог истраживања у друштвеним наукама*, Београд: Завод за проучавање села.

Митровић, М. (1998) *Социологија села*, Београд: Социолошко друштво Србије.

Стојановић, Д. Кафана као темељ цивилног друштва у Србији крајем 19. и почетком 20. века, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник.

Пушић, Љ. (2012) Градске кафанае као кодови урбане географије, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник.

Упоредни преглед броја становника 1948-2011 (2014), Београд: Републички завод за статистику.

Христов, П. (2012) Крчма у бугарском селу – „кућа ђавола” или друштвена институција, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник.

Шуваковић, У. Политичка функција кафанае у српском друштву, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. Б. (2012), Београд: ЈП Службени гласник.

Yin, K. R. (2009) *Case Study Research. Fourth Edition*, Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc.

Srđan Šljukić and Nikola Volić

University of Novi Sad, Faculty of Philosophy, Novi Sad

COFFEE-SHOPS IN FLATLAND VILLAGES: FROM BIRCUZ TO CAFÉ

Abstract

This paper presents the findings of a sociological research of coffee shops in the village of Stapar (Northwestern Serbia, near the City of Sombor). The case study method was used, and the results showed that a rural coffee-shop/tavern has been an important rural institution, since it performs several functions for a rural society. The findings also show that in rural coffee-shops/taverns it is possible to find a special mix of modernity and tradition.

Key words: *café, coffee-shop, functions, modernity, rural, tradition*