

Народни музеј Зајечар

DOI 10.5937/kultura1651088K

УДК 640.43:316.722(497.11)

394:640.43(497.11)(091)

оригиналан научни рад

КУЛТУРНИ КОРЕНИ СРПСКЕ КАФАНЕ

Сажетак: У уводном делу овог рада дају се психолошке и културолошке основе угоститељских објеката, са циљем да се у општествено-вечанском контексту сагледа место оригиналног културног феномена означеног као српска кафана. Потом се, у главном делу рада даје анализа порекла појединих културних јединица од којих се састоји српска кафана као сложена и слојевита културна чињеница, са циљем да се покажу њени културни корени. Анализа показује да је она јединствени производ специфичног споја западноевропских, оријенталних, аутохтоних балканских, источноевропских и оригиналних српских културних елемената. Реч је о институцији од националног значаја, како због њене улоге у националној прошлости тако и због тога што представља туристички бренд. Зато треба плански радити на њеном неговању, унапређењу и туристичком валоризовању.

Кључне речи: слободно време, српска кафана, западна цивилизација, оријентална цивилизација, балканска цивилизација, српска култура

Кафана јесте светла чињеница српске, балканске и европске баштине.

Драгољуб Б. Ђорђевић

У сваком сегменту поимања културе кафане гранања су безгранична, увек нас враћају на почетак, како бисмо уопште појмили на ком смо нивоу сазнања.

Љубодраг Стојадиновић

У филозофији¹ слободе пресудну улогу има појам воље.² Иако рад умногоне испуњава човека и има везе и са вољом, он више припада сфери нужности, а много веће могућности за остварење воље даје слободно време. Слободно време појединаца, у складу са својим умним и материјалним способностима, у великој мери усмерава ка осећајима пријатности, задовољства и испуњености. Те осећаје, неоспорно, може дати и рад, који се, такође, примењује и у слободном времену, али се, ипак, трошење овог времена најчешће може сврстати у категорије *задовољавања животних (физиолошких) потреба, беспослености, забаве и доколице*, између којих постоји квалитативна разлика.

Теоретичар Себастијан де Грација (Sebastian De Grazia) у савременом свету препознаје две класе: 1. класу оних који раде (код којих је доминантно присуство нужног рада) и који у слободном времену у оквиру разних форми задовољавају *основне животне потребе* и потребу за *забавом*, 2. класу филозофа и песника (схваћено у најширем смислу), који су способни да се реализују у *доколици* и стваралачкој имагинацији. Доколица је животно време које је, за разлику од осталих поменутих категорија, потпуно изван животног времена нужности – она у правом смислу представља индивидуално време у *социјалној категорији*. Појам доколица није синоним појма беспосличење – беспосленост се, чак, може схватити и као неспособност за доколицу. Она није просто резултат слободног времена, већ је, стање духа и незамислива је без квалитета личности. Како каже теоретичар Јозеф Пајпер (Joseph Peiper), она је *став ума, услов душе*. Она је време личног унутрашњег мира и представља вид егзистенције која је добровољно одабрана као најбољи начин човекове самореализације.³

Ради осећаја пријатности, задовољства и испуњености, и при раду, али посебно у слободно време, људи свих светских меридијана конзумирају, ради психичког опуштања и улепшавања реалности, у најразличитијим формама, опојна средства (која се пију, пуше, жваћу), храну, музику, игру, забавне игре и друге, најразличитије, врсте забаве. Важност

1 Припремљено у оквиру пројекта *Одрживост идентитета Срба и националних мањина у пограничним општинама источне и југоисточне Србије* (179013), који се изводи на Универзитету у Нишу – Машински факултет, а финансира га Министарство за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије.

2 Tadić, Lj. Sloboda, u: *Enciklopedija političke kulture*, priredio Matić, M. (1993), Beograd: Savremena administracija, str. 1053.

3 Božović, R. Dokolica, u: *Enciklopedija političke kulture*, priredio Matić, M. (1993), Beograd: Savremena administracija, str. 251-255.

постизања осећаја пријатности, задовољства и испуњености на поменуте начине, показује и то што је оно, код свих народа на свету, део и светог, празничног, времена, па је, према томе, у дубокој вези и са религијама и идеологијама. Оно је одлика и многих других, нерелигијских, обичајних облика, а и неформалног друштвеног општења.

Код свих народа на свету, изворно код евроазијских, а са ширењем западноевропске цивилизације и код свих осталих, постоје и посебна, специјализована, јавна, места на којима се у замену за новац нуде различита средства за постизање осећаја пријатности, задовољства и испуњености, места на којима се у слободно време, било да је реч о задовољавању основних животних потреба, беспосличарењу, потреби за забавом или доколици, поменути *улепшивачи живота* конзумирају колективно. Ова места можемо објединити термином *угоститељски објекти*. Они од културе до културе имају различите форме и садржаје, а и различите, посебне, амбијенте и начине друштвене комуникације. Често се налазе на путевима и другим местима где је велики проток људи, где своје време могу да утроше они који имају паузу приликом путовања или неког другог посла, али има и оних која су, било у малим било у великим срединама, на услузи домаћем становништву. Због патријархалне основе традиционалних евроазијских култура, ова места су углавном намењена мушкарцима, мада је било социјалних решења и за присуство жена. Са еманципацијом жена у западној култури, током 20. века ови објекти и за њих постају све отворенији, до данас и потпуно отворени.

Угоститељски објекти најчешће имају акценат на једном садржају, али су, углавном, као пратећи, присутни и други садржаји. Тако, у европским друштвима знамо за места типа *крчме* и *пивнице*, где централно место има испијање алкохолног пића (реч *крчма*, која се јавља код већине словенских народа – значи: место где се *крчми*, за новац дели, пиће⁴, а реч *пивница* значи место где се за новац пије⁵). У северним крајевима Европе, у овим објектима централно место имају алкохолна пића од житарица – с једне стране пиво, а с друге жестока пића – вотка, виски, цин и слично. Тако имамо, на

4 Реч *крчма* је, примера ради, у пољском језику (*karczma, karczma*) документована још у XIV веку (Адамовски, Ј. Језичко-културни лик *крчме* у пољским пословицама, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 359). У руском језику *крчма* се зове *корчма* (Толстой, И. (1982) *Српскохрватско-руски речник*, Издание пятое стереотипное, Москва: Издательство „Русский язык“, стр. 228).

5 Невезано за ово значење, у балканској традиционалној култури реч *пивница* означава објекат у винограду у којем се чува вино.

пример, чувене чешке⁶ и пољске⁷ крчме, немачке пивнице и енглески паб⁸. У северној Америци досељеници из северне Европе створили су посебне типове оваквих места – салун и бар. У јужном делу Европе, пак, у зони винове лозе, у објектима типа крчме пију се, с једне стране, вино, а с друге ракије од грозђа и разних врста воћа. Поменућемо, на пример, као карактеристичне, шпанске таверне⁹, источноаустријске (бечке) хојриге¹⁰ и бугарске крчме¹¹. Интересантно је да је овај тип објеката, у којем се пило вино, постојао и у муслиманском свету западне и средње Азије и југоисточне Европе и звао се механа (од *меј* – вино и *хане* – кућа, што значи: *кућа вина*¹²). У свим овим објектима се, као додатак пићу, нуде и поједине врсте хране.

Осим алкохолних пића, још један напитака за уживање – кафа, снажно је утицао на стварање угоститељских објеката. У муслиманском свету од 15. века у урбаним срединама, чаршијама, имамо посебна места, *кафане*¹³ (од речи *кахве* – кафа и *хане* – кућа, што значи: *кућа кафе*¹⁴), на којима се, у особеној, источњачкој, атмосфери, испија овај напитака, чије је конзумирање у овим објектима током времена постало скоро неодвојиво од конзумирања дувана¹⁵. Важно је напоменути да источњачке кафане постају и места доколице

6 О чешкој крчми може се видети у: Броучек, С. Крчма као чешка појава, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 183-201.

7 О пољској крчми може се видети у: Адамовски, Ј. Језичко-културни лик крчме у пољским пословицама, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 359-370.

8 О енглеском пабу може се видети у: Фокс, К. Говор паба, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 233-252.

9 О шпанској таверни може се видети у: Диас, Л. Таверне, седељке и кафане, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 229-230.

10 О хојригама се може видети на: <https://sh.wikipedia.org/wiki/Heuriger> (читано 4. априла 2016)

11 О бугарској крчми може се видети у: Христов, П. Крчма у бугарском селу – „кућа ђавола” или друштвена институција, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 371-376.

12 Škaljić, A (1989), *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, šesto izdanje, Sarajevo: Svjetlost, str. 453, 454.

13 Стојановић, Д. Кафане као темељ цивилног друштва у Србији крајем 19. и почетком 20. века, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 45.

14 Škaljić, A (1989), *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, šesto izdanje, Sarajevo: Svjetlost, str. 379.

15 Атмосфера источњачке, у овом случају босанске, кафане, веома пластично је описана у: Диздаревић, З. У босанској кафани, у: *Кафа-*

интелектуалних кругова, на којима се дискутује о друштву, тако да у почетку турска држава на кафане негативно реагује и покушава да их забрани.¹⁶ Уз то, на муслиманском истоку у чаршијама и данас постоје објекти у којима се преваходно конзумира чај.

Већ од 17. века кафу открива и западна Европа¹⁷ и конзумирање овог напитка, на сасвим другачији начин и у сасвим другом, западноевропском грађанском, амбијенту – у угоститељским објектима званим *кафеи*, постаје одлика грађанског западноевропског живота. Ови објекти, чији је китњаста ентеријер уређиван по угледу на приватне салоне, осим разних напитака од кафе нуде и друге врсте задовољства, на пример, разна пића, слаткише и, у мањој мери, храну, углавном ону која се брзо припрема. Они, као центри грађанске доколице, постају и центри друштвености – интелектуалног политичког, културног и уопште друштвеног живота. Њихова карактеристика постају читање штампе и часописа, политичко и уметничко деловање и дијалог, културна и друштвена дешавања. И западноевропски кафеи имају своје подтипове, а овде ћемо, као стеротипне, поменути париске кафеје, по чијем су узору грађени многи европски кафеи, и бечки тип кафеа, везан за бившу Аустро-Угарску монархију и земље које су биле под њеним културним утицајем.¹⁸

Поред објеката чија се понуда заснива на пићу и кафи (и дувану), и западна и оријентална цивилизација развиле су и угоститељске објекте у којима је, поред других садржаја, главна понуда храна. Из западноевропске културе су

нологија, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 533-534.

16 О употреби и пијењу кафе у источњачком свету може се видети у: Елезовић, Г. Кафа и кафана на Балканском полуострву, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 319-332.

17 Стојановић, Д. Кафане као темељ цивилног друштва у Србији крајем 19. и почетком 20. века, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 44; Година Голија, М. Мариборске кафане у периоду 1900-1940, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 338.

18 О *култури кафеа* у Западној Европи може се видети у: Дига, Ж. (2007) *Културни живот у Европи на прелазу из 19. у 20. век*, Београд: Клио, стр. 86-95; О кафенима као специфичним местима друштвености у Аустро-Угарској монархији може се видети у: Орел, К. (2012) *Средња Европа*, Београд: Клио, стр. 62-63; О шпанским кафанама може се видети у: Диас, Л. Таверне, седељке и кафане, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 225-228, 230-231. О кафанама бечког типа у Марибору у Словенији може се видети у: Година Голија, М. Мариборске кафане у периоду 1900-1940, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 337-348.

ресторани, с тим што постоје и њихове специјализоване врсте, као што су *рибљи ресторани*, *пиџерије*, *ресторани националних кухиња*, *ресторани брзе хране* итд, а ту су и посластичарнице западноевропског типа. У источњачкој култури као карактеристичне имамо *ћеваџинице* (*кебан* – јело од саситњеног меса), а као специфичне ћемо поменути и оријенталне посластичарнице, са особеном палетом производа.

Поред објеката у којима су окосница угоститељске понуде пиће и храна, постоје и објекти чија је окосница пружање услуге преноћишта, пре свега онима који пролазе кроз одређена места, путницима. На Оријенту су од најстаријих времена постојали *караван-сараји* и *ханови*, а западни изум су разне врсте *хотела*. Осим тога има и много разних врста угоститељских објеката чија понуда је карактеристична по некој врсти забаве. То су, на пример, *кабарети* (са артистичким представама)¹⁹, *јавне куће* (*бордели*), *ноћни барови*, *казина* (*коцкарнице*), *спортске кладионице*, разни објекти у којима се играју карте, томбола, доминe, билијар итд.

На територији данашње Србије у време османске владавине било је, поготово у чаршијама, свих облика оријенталних угоститељских објеката. Оријентална кафана у Београду, једна од првих у Османском царству, помиње се још 1522. године²⁰. Имамо записе о многим хановима на територији Србије у време Османлија. Током целог 19. века на периферијама српских вароши (па и у њиховим околним селима), пошто се развија робноновчана привреда и оне постају трговачки центри, постојале су *механе* – угоститељски објекти у којима су гости са стране (на пример, сељаци који су периодично долазили на пијацу), за новац добијали вино, а и јело, затим основне бакалске производе, ту су могли и на поду да ноће, а обавезно су имале и штале за прихват стоке. Ове *механе* или *крчме* отворане су сезонски – власник већег винограда је закупљивао објекат и држао га све док има вина, а следеће године закупљивао други.²¹ И данас имамо, у чаршијама балканских градова или квартова са претежно муслиманским живљем, укључујући и оне у Србији

19 О настанку кабарета и њиховој друштвеној улози може се видети у: Дига, Ж. (2007) *Културни живот у Европи на прелазу из 19. у 20. век*, Београд: Клио, стр. 91-97.

20 Трајковић, В. Оријентални плес и кафана, у: *Кафанологија*, приредио Борђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 442.

21 О механама, односно крчмама, током 19. века у Зајечару може се видети у: Љубиновић, Љ. П. (1979) Преглед развоја занатства, трговине, угоститељства и туризма (капиталистички период 1833-1944), *Зајечарски зборник*, I, Зајечар: Матична библиотека „Светозар Марковић”, стр. 88, 104, 105, 122.

(на пример у градовима у Санџаку), класичне оријенталне ћевабџинице.²² И у осталим, немуслиманским, градовима Србије такође постоје ћевабџинице, у којима се нуди исти производ, с том разликом што се користи и свињско месо. У градовима Србије још ту и тамо постоје и посластичарнице оријенталног типа, које држе посластичари-печалбари Македонци, Горанци и Албанци.

С друге стране, пошто је, од ослобођења од османске владавине 1830. године и прихватања европског грађанског државног модела до данас, Србија под сталним и све већим утицајем западне цивилизације, на њеној територији имамо и мноштво угоститељских објеката који су направљени по западним моделима. Када је реч о онима у којима је доминантно алкохолно пиће, поменућемо, на пример, пивнице (у којима се служи пиво), бифее (мале објекте у којима се пију жестока пића индустријске производње), пабове, барове, клубове уметника. Када је реч о објектима у којима је у понуди доминантна кафа, и данас у Србији има класичних западноевропских кафеа бечког типа (на пример, у Београду у хотелу *Москва*), али је Србија преплављена и кафеима савременог ентеријера, такозваним *кафићима* (реч преузета из загребачког сленга²³), који су у Југославију дошли 80-их година 20. века. Када је у питању храна у угоститељским објектима, по западном моделу су *ресторани* (од ентеријера и услуге до менија), као и специфичне *конобе*, *пиџерије*, *ресторани брзе хране* итд, а, без обзира што су им корени на истоку, по угледу на Запад у Србији има и кинеских и других ресторана са кухињама Средњег и Далеког истока. Треба поменути и посластичарнице западноевропског типа (ентеријера и производа). Од угоститељских објеката у којима је доминантна услуга пружање преноћишта, ту су, по западном културном моделу, најразличитије врсте *хотела*, *хостела*, *мотела*, *вила* и других *коначишта*. Такође су по западном моделу у Србији и многи објекти за забаву: *кабарети* (елегантне гостионице у којима се дају артистичке представе), *клубови*, *казина* (*коцкарнице*), а до краја Другог светског рата и *јавне куће*.

Током времена у Србији се за скоро све угоститељске објекте, уз коришћење и других, оригиналних појмова, усталио појам *кафана*²⁴. Међутим, у Србији постоје и угоститељски

22 Осим у Новом Пазару, био сам конзумент оваквих угоститељских објеката и у Охриду (власници су Турци) и у албанском делу Скопља.

23 <http://www.vreme.co.rs/cms/view.php?id=904644&print=yes> (читано 10. априла 2016.).

24 Урош Шуваковић такође каже: *Кафана* [у Србији] *представља оптички појам за све врсте угоститељских објеката* (Шуваковић, У. Политичка

објекти за које можемо да кажемо да су специфично српски и које с пуним правом можемо означити појмом *српска кафана*. Реч је о сложеном и слојевитом културном феномену, који је састављен од мноштва мањих културних јединица. Ове јединице су у појединачним случајевима спојене у различитим комбинацијама, па због тога није реч о уједначеној, већ веома варијантној културној чињеници. Под појмом *српска кафана* овде ћемо подразумевати и разматрати: *класичну српску кафану, етно-ресторан, печењару и ваиарску кафану*. Српска кафана је културно-историјски производ, па сагледавањем порекла њених појединачних културних елемената у контексту ширих културних, цивилизацијских, утицаја и друштвених услова, можемо одредити њене културне корене као специфичног културног феномена.

Елементи западне цивилизације у српској кафани

На територији Србије пракса постојања угоститељских објеката оријенталног типа који служе пиће, кафу, храну и преноћиште укореењена је још у османском друштву, а задржала се и после ослобођења од Турака. Чак су се, после ослобођења од Турака, у српским чаршијама механе (крчме) множиле, јер сеоско становништво са развојем робноновчаних односа и занатства почиње чаршије масовније да посећује. Са нестанком муслиманских чаршија, међутим, изгубио се оријентални тип кафана, које су биле намењене скоро искључиво муслиманима, прилагођене муслиманском начину живљења и понашања (мада је кафа у извесној мери остала у употреби). Али, у последњој четвртини 19. века, пошто се развио хришћански градски слој становништва, у Србији почињу у градовима да се појављују стално отворени угоститељски објекти који су намењени провођењу слободног времена и уживању домаћег, локалног, становништва, и које можемо означити појмом *српска кафана* (припадници балканског сељачког друштва, то јест балканске цивилизације, у којој је била доминантна натурална привреда, слободно време су до тада традиционално проводили по кућама и на другим местима у сеоском атару, али не у угоститељским објектима). Сама идеја настанка оваквих објеката последица је развоја робноновчане привреде, јачања и развоја урбаних центара (вароши) и грађанске класе под утицајем западноевропске цивилизације. Уствари је то директна последица постојања кафеа у градским срединама западне и средње Европе, пре свега у Аустро-Угарској.

функција кафане у српском друштву, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 130).

Осим саме идеје о постојању оваквих места, из западних кафеа су преузети још многи елементи. Архитектура самих кафанских објеката, од којих су многи наменски грађени, а такође и ентеријер са инвентаром најчешће су у западно-европском маниру – до половине 20. века у класичном, а потом, са општим тенденцијама у грађевинарству и уређењу простора, и у модернистичком. Многи називи кафана од пре Другог светског рата показују европски утицај, на пример, дају се по европским градовима (*Атина, Париз...*) или по неким одликама грађанске западноевропске културе (*Три шешира, Стари фијакер...*). Чак се, иако није доминантан, ту и тамо као синоним за термин *кафана* користи и реч *биртија* или *бирцуз*, немачког порекла.

Начин служења гостију у српској кафани такође је преузет са запада. За особу која служи госте прихваћена је немачка реч *келнер*, а касније је преовладала, са живљењем у Југославији, под утицајем Хрвата, реч *конобар* (од објекта *коноба*). Келнери, односно конобари, у српским кафанама некада, а у многим и данас, били су обучени у класичном западном маниру: у белим кошуљама, са црним панталонама, црним ципелама и црном лептир-машном, често и са црним сакоом и прслуком. То је био стандард и у време социјализма. Данас, под утицајем модерног стила облачења са запада, има и извесних одступања, али је опет најчешће у западном духу. И манири конобара – прилаз гостима и записивање њихових жеља, доношење пића и хране, као и наплата – у старијим кафанама, а у многим и данас, по стандардима су западно-европских кафеа и ресторана. За служење се најчешће користе посуђе, чаше и прибор за јело индустријске производње, западног типа, као и у западним ресторанима. Раније је био стандард, а и данас није реткост, да се точено вино служи у стандардизованој стакленој кафанској флаши западног дизајна, званој *литрењак*, а ракија у флашици истог облика званој *чокањче*. Вино се данас служи у бутелјама пуњеним по западним стандардима.

У менију српске кафане (у њој се користи управо ова западна реч – *мени*) има доста западних тековина. Њена важна одлика је *шприцер*, мешавина вина и газиране воде (идеал је *ладан шприцер*), који је, како нам и име немачког порекла каже, дошао из немачке културе. У српској кафани се може попити пиво, које је дошло крајем 19. века са пиварама прављеним по угледу на западноевропске. Могу се попити и разне врсте коњака, вињака, вискија, вотке, ликера и других жестоких пића. Под утицајем савремене културе, у српској кафани се данас може попити и експрес кафа из аутомата. Од хране, понуду посебно обогаћују кобасице са роштиља,

а знамо да су производи од меса типа кобасица такође из немачке културе. Из средњеевропске, тачније мађарске, кухиње преузет је гулаш.

Од самог настанка српске кафане крајем 19. века у њој се користе западни музички инструменти. У почетку су, све до после Другог светског рата, доминирали гудачки оркестри са виолином као главним инструментом. Још између два светска рата, поред народне музике, кафански музичари почињу да свирају и српске староградске песме, настале под утицајем западноевропске грађанске културе. После Другог светског рата, под утицајем шлагер оркестара, осниваних под утицајем Запада, прихватају се и остали западни инструменти: хармоника, кларинет, гитара, бубњеви... Поред тога што у појединим кафанама повремено почињу да свирају и шлагер оркестри, кафански музичари, поред нових инструмената, прихватају и поједине шлагер мелодије. У кафани почињу да се свирају светски познате мелодије са свих меридијана. Последица тога је и заступљеност у српској кафани и западних игара у пару (једноставан плес, валцер, полка...). Прихватају се, са преведеним текстовима, и мађарске и руске романсе. Половином 60-их година 20. века кафанске певачице напуштају народну ношњу и почињу да се облаче по западим трендовима.²⁵ Крајем 60-их година, под таласом модернизације у кафану улази и озвучење, а од почетка 70-их година и елетрични инструменти: синтисајзер, ритам и бас гитара (ипак, класични оркестри српске кафане и данас свирају без озвучења). Седамдесетих година 20. века певач Тома Здравковић, који се данас са својим репертоаром сматра класиком српске кафанске музике, у *фолк* музику уноси и шпанске хармоније. Потом, од краја 70-их година развој ове музике подразумева убацивање различитих стилова, тако да у њој можемо наћи разне елементе пристигле са ширењем тековина западне цивилизације (нпр. рок ритмови). Данас се у кафани отпева и по која класична домаћа забавна песма. Посебан печат на музику српских кафана дао је од 80-их година 20. века певач Звонко Богдан, преко кога су у њу ушле и неке мађарске и многе његове ауторске песме у староградском маниру. Крајем другог миленијума, под утицајем фестивала у Гучи, у кафану улазе и дувачки оркестри, са доминантном трубом, који су од после Првог светског рата до половине века били одлика сеоских средина. Кафански музичари и данас приликом свирања користе неке изразе из западних језика (на пример, *форштил* – музички

25 Хофман, А. Кафанске певачице: музика, род и субјективност у социјалистичкој Југославији, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 431-432.

део песме између две строфе, *инструментал* – уводно извођење мелодија без певања, *блок* – низ по осмишљеном реду изведених песама итд.)²⁶

По угледу на западне кафе, српска кафана је од самог почетка била отворена за додатне забавне садржаје. Као и у западним кафеима, до половине 20. века, па и касније, српска кафана је као део класичне понуде имала новине, које су гости могли да прочитају уз кафу и пиће. Имала је обавезно и држаче за новине од бамбуса, какви су били и у кафеима бечког типа. За многе припаднике грађанске културе то је био ритуал, тако да је у српској кафани пре Другог светског рата класична сцена: господин са шеширом, лепо обучен и углађен, који уз кафу и пиће чита новине на држачу. Још крајем 19. века, као понуда у неким српским кафанама, помиње се билијар, а многе кафане су у следећим деценијама садржале и картање, играње домина, шаха, томболе итд. И проституција, која је понекад део кафанских садржаја, западна је тековина. Српска кафана је била потпуно отворена за све техничке новине које су долазиле са запада. У њој су се пре Другог светског рата слушали програми са првих радио-апарата, који су остали њен садржај све до масовније појаве телевизије крајем 60-тих година 20. века. Половином 20. века у њој се појавио *дубокс* – средство за репродуковање звука са грамофонских плоча. Потом су се у њој на првим телевизорима, кад још није могао свако да их има, гледали и први домаћи телевизијски програми. Неке емиције народне музике у то време су пуниле кафане, а и данас су пуне када су на телевизијском програму важне фудбалске утакмице. Данас је садржај српске кафане и интернет.

По угледу на угарске, будимпештанске, кафе, који су били места за друштвене активности са вишеструком функцијом, кафане су дуго, до појаве разних институција, биле центри друштвеног живота. Ту су осниване и радиле читаонице које су нудиле часописе и књиге, ту су одржаване позоришне и биоскопске представе, све до отварања позоришних и биоскопских сала. Са својим позоришним представама наступале су путујуће професионалне и локалне аматерске дружине. Путујуће групе у њој су изводиле и мађионичарске и циркуске тачке. Ту су оснивана и деловала многа удружења, на пример спортска, културна, културно-уметничка, политичка, хуманитарна, патриотска итд. (све ове области живота су на Балкан дошле из западноевропске цивилизације).

²⁶ О развоју кафанске музике може се детаљније видети у: Крстић, Д. Музика зајечарских кафана: историјско-културолошки поглед, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 391-418.

У кафанама се, као и на Западу, одвијао партијски живот, новинарски живот, уметнички (књижевни и ликовни) живот. Посебно важно за српску кафану је то, што се из из француских кафеа, као и у многе друге европске кафеа, и у њу од самог почетка уселила *боемија* (западна тековина романтизма), као отпор интелектуалних кругова класичним друштвеним матрицама²⁷. Она је исписала многе славне странице историје српске кафане.

Многе српске кафане и данас имају садржаје који подсећају на некадашњу грађанску културу (западног порекла), са циљем да подсети на некадашње аутентичне садржаје у њој. На пример, многе кафане имају на зидовима фотографије зграда и људи појединих средина из времена пре Другог светског рата. У чувеној кафанској четврти *Скадарлија* у Београду један глумац обучен у грађанско одело, са жирано шеширом и штапом, иде од кафане до кафане и рецитије поезију тога доба. Многи оркестри у српским кафанама носе шешире или прелуке који подсећају на некадашњу градску културу, а без обзира што свирају све врсте музике, за њих је устаљен назив *староградски оркестри*. Многе песме у новије време компоноване у староградском духу својим стиховима приказују слике некадашњег градског живота.

Данас још једна тековина западне цивилизације – туризам – снажно утиче на српску кафану. Она је постала туристички бренд Србије. Много је забележених позитивних реакција гостију из западне Европе, који је посећују као нешто карактеристично за Србију, пре свега због гастрономије и атмосфере које су у њој заступљене. Последњих неколико година је у источној и југоисточној Србији огроман пораст броја туриста из Бугарске, који ту долазе, пре свега због српских кафана.²⁸

Елементи оријенталне цивилизације у српској кафани

Оријенталне кафане, као што је већ речено, намењене скоро искључиво градском муслиманском становништву, нестале су са одласком тог становништва са територије Србије. Међутим, када је под утицајем западне цивилизације и њених

27 О феномену боемије може се детаљније видети у: Коковић, Д. Кафански обрасци боемије: између рационалног дискурса и епидемије ирационалног, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 267-274.

28 О приливу бугарских туриста у источној и југоисточној Србији говори се и у: Крстић, Д. (2015) Зајечар: поглед на један провинцијални и погранични град у Србији, *Гласник Етнографског института*, LXIII, свеска 1, Београд: Етнографски институт САНУ, стр. 111-112.

кафеа створена нова врста угоститељских објеката, она је названа старим оријенталним именом – *кафана*²⁹ (без обзира што од самог почетка у српској кафани кафа није била примарни део понуде, већ су то алкохолна пића и храна). Уз ово име, остао је у употреби и данас, такође оријентални, назив за човека који је власник кафане и води посао у њој – *кафеџија*. Под наглом експанзијом нових кафана, праве механе су се брзо изгубиле, јер су кафане као примарну прихватиле и њихову улогу – точење пића. Зато се до данас ту и тамо као синоним за српску кафану користи и оријентални термин *механа* или *меана*. Има га и у називима неких кафана (нпр. *Градска меана* у Врању или чувена *Нишлијска механа* у Нишу).

Иако су кафане углавном грађене и уређиване по западном узору, има понегде и оних које су отворане у објектима из доба Турака и на томе заснивају свој имиџ (такве су, на пример, кафана „?” у Београду и кафана *Харемлук* у Врању). У неким од њих, на пример у кафани *Харемлук* у Врању, задржана је и оријентална унутрашњост (дрвене изрезбарене таванице, зидни ормари, источњачка пећ, миндерлуци за седење...). У кафани „?” у Београду уместо класичних столова и столица заступљене су софре са трonoшцима. Неки називи кафана упућују на источњачку традицију: *Оријент* у неколико места у Србији, *Шехерезада* у Београду, већ поменути *Харемлук* у Врању...

Међутим, док се у српској кафани оријентална архитектура и ентеријер јављају само спорадично, у понуди хране итекако има стандардно заступљених елемената оријенталног порекла. Српска кафана је од самог свог почетка као део основне понуде у потпуности преузела производе оријенталних ћевабџиџица – пре свега ћевап са роштиља, који се служи са луком. Током времена асортиман са роштиља се веома проширио, али ћевап је остао симбол роштиљске хране у српској кафани. Осим традиције оријенталних ћевабџиџица, српска кафана је преузела и два важна производа оријенталних посластичарница – у њој се на крају обилних месних оброка као десерт, скоро искључиво, служе баклаве или ораснице.

Српска кафана је од Турака делимично преузела и начин пијења алкохолних пића. За разлику од крчми на северу Европе, где се пије брзо, у српској кафани се, под утицајем Оријента, ракија пије полако и уз лагану храну (салате, сир,

²⁹ Интересантно је да се то исто десило и у Хрватској, која се у то време налазила у Аустро-Угарској: за објекте типа бечких кафеа усталио се оријентални назив *кавана*.

суво месо...) звану *мезе* (оријентална реч), која се спорадично узима, што се означава глаголом *мези се*. Циљ пијења у српској кафани није, као у крчмама на северу, да се што пре дође у пијано стање, већ да се што дуже одржава стање између трезног и пијаног (због овог идеала, а и идеала разноврсности хране, једна кафана у Пироту носи назив *Девет мезета*). У вези са пићем, у обилатој употреби је оријентална реч *мамурлук*, која означава главобољу и буновност после претераног пијења алкохолних пића. У српској кафани оријентална традиција је сачувана и у пијењу кафе (која је била заступљена и у изворним оријенталним кафанама). Кафа се у српској кафани скоро искључиво кува у посебном лончету званом *мезва* (такође турска реч) и назива се *турска кафа*. До пре неколико деценија било је уобичајено, а данас се само још ту и тамо јавља, доношење сваке кафе у посебној чезви од бакра, посебног, у оријенталној традицији установљеног, облика, и сипање у шоље пред гостом, а такође и служење кафе са комадом ратлука или коцком шећера, што је у оријенталној традицији стандард.

Пресудну улогу у настанку и развоју *фолк* музике у Србији, па и кафанске, имали су и још имају такозвани *турски* Цигани муслимани или муслиманског порекла³⁰. Они су се професионално или полупрофесионално бавили музиком још у време Османског царства. После одласка муслиманског становништва и србизирања вароши на тлу Србије, они почињу за српске конзументе да свирају српску музику, али уз своје оригинално доношење те музике. Њихови гудачки оркестри доминирали су српском кафаном од њеног настанка скоро до половине 20. века, а постојали су и касније. Скоро свако урбаније место имало је своје Цигане познате гудаче, посебно виолинисте (примера ради, у легенду су ушли шабачки Цицварићи, а кафанска урбана легенда Зајечара је виолиниста Шанко). На изузетан развој кафанске музике утицала је њихова изузетна отвореност за различите врсте музике, а и различите инструменте, које су од половине 20. века масовније прихватили.³¹ Дакле, они нису одмах унели оријентално свирање и певање, али су унели оријентални приступ овој делатности. Из оријенталне традиције је пракса да свирачи и певачи, прилазе гостима и изводе музику са усмереном пажњом, у блиском контакту (*на увце*). Из ове традиције је и да женско у кафани пева и уз песму игра мушкарцима,

30 О турским Циганима може се видети у: Ђорђевић, Т. (1984), *Наши народни живот* 2, Београд: Просвета, стр. 297-303.

31 О музичком занату Цигана може се видети у: Ђорђевић, Т. (1984), *Наши народни живот* 2, Београд: Просвета, стр. 302-303; Ђорђевић, Т. (1984), *Наши народни живот* 3, Београд: Просвета, стр. 27-40.

из чега је и настала једна од важних одлика српске кафане – институција кафанске певачице (*невалке*).³² Прве кафанске певачице биле су управо *турске* Циганке. Из оријенталне традиције је и обичај да свирачи и певачи од задовољних гостију добијају напојницу, која се опет назива речју оријенталног порекла – *бакиши*. Бакшиш се у задовољству, по оријенталном обичају, даје театрално (ставља на инструменте, ставља на извођаче, баца...). 70-тих година 20. века у *фолк* музику, која је у то време већ дубоко естрадизована, па и у српску кафану, под утицајем Оријента (многи извођачи били су *турски* Цигани) улазе мелодије оријенталне структуре и хармоније и оријенталних ритмова (9/8, *бегин*, *румба*, *са-са*). Током времена саставни, уобичајени, део *фолк* музике уопште, па и кафанске, постале су оријенталне нумере типа *чочек*, уз које се и игра на оријенталан начин. Ова врста игре је преузета од Циганки играчица из југоисточних крајева земље, које су још у 19. веку, у кафанама за новац, лагано, оријентално, обучене, играле на оријенталан, еротичан, начин.³³ За време постојања Југославије била је заступљена и албанска игра *шота*, која има оријентални призвук. Шунд који је од краја 80-их година агресивно ушао у српску *фолк* музику и који је делимично ушао и у српску кафану³⁴, у највећој мери је под утицајем Оријента. Турски Цигани су у југоисточној Србији на основу оријенталне традиције (раније су били зурлаши) створили и посебан, јужносрбијански тип дувачких оркестара са доминантним трубом и кларинетом, који крајем другог миленијума постаје општепопуларан, па постаје и повремено садржај српске кафане (краћи наступи, упади, приликом већих прослава).

Све што се ради у српској кафани, умногоме се одређује, опет турском, речју *мерак*, која означава да се нешто ради са посебним уживањем и веома угодним осећањем и расположењем, са насладом. Ова реч, као одраз осећаја који је једна од основних одлика српске кафане, узета је за назив више кафана у Србији (*Мерак*).

32 Хофман, А. Кафанске певачице: музика, род и субјективност у социјалистичкој Југославији, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 431-432.

33 О некадашњем циганском игрању чочека може се видети у: Ђорђевић, Т. (1984), *Наши народни живот* 3, Београд: Просвета, стр. 30-31.

34 Ова врста музике је створила и посебан тип кафана у Србији, међу којима се као карактеристична подгрупа истичу, београдски сплавови. Феномен сплавова као угоститељских објеката обрађен је у раду: Ђурковић, М. Поткултура сплавова у Београду, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 253-266.

*Елементи балканске цивилизације
у српској кафани*

Српска кафана, дакле, узела је понешто и из западних и из оријенталних угоститељских објеката. Балканска традиција, с обзиром на то да у основи има натуралну, а не новчану, привреду и да је рурална а не градска, изворно нема угоститељске објекте. Слободно време, у којем се такође тежило остваривању осећаја пријатности, задовољства и испуњености, провођено је по кућама и другим, али не угоститељским, местима у сеоским просторима (касније је, током времена, ипак, из града српска кафана продрла и на село). Међутим, у српској кафани има много елемената из аутохтоне балканске традиције, који су је суштински обогатили, учинили је оригиналном. Реч је о оним елементима који су вековима упражњавани у слободно време – тачније о гастрономским, етномузиколошким и етнокорееолошким, обичајним, а посебно етнопсихолошким елементима. Кафана је и на истоку и на западу градска институција, али у Србији ју је прихватило и многим садржајима обогатило сеоско становништво.

Када је реч о ентеријеру, има доста кафана које у свом простору, посебно по зидовима, имају предмете традиционалне културе, често и фотографије које асоцирају на балканску сеоску културу. Често у овим кафанама, означеним именом *етно-кафана*, посуђе које се користи за сервирање и конзумирање хране није од порцулана и стакла, већ од глине, производ традиционалног грнчарства. Неретко се, по балканској традицији, уместо прибора за јело користе и прсти³⁵.

Иако је основ кафана и на истоку и на западу пијење кафе, српска кафана је од њих преузимајући идеју уживања локалног становништва у угоститељским објектима, одмах у први план ставила традиционалне алкохолне напитке – вино и ракију (шљивову и лозову), који су вековима масовно упражњавани не само приликом обичаја животног и годишњег циклуса и неформалних дружења него и у свакодневном животу. На Балкану неоспорно постоји *култ пијења вина и ракије*, који је дубоко укореван у традицију и етнопсихологију. Скоро да нема обичаја у оквиру којег се не конзумирају, а у више религијских и других ритуала вино има важну, чак кључну, ритуалну улогу. Има доста трагова култа винове лозе и античког бога Диониса, посебно у централним и источним деловима Балкана, а и данас живи прослављање Светог Трифуна, Дионисовог хришћанског наследника. Култ вина и

35 Једна оваква сцена описана је у: Ђорђевић, Д. (2014), *Кафанолошки астал*, Нови Сад, Ниш: Прометеј, Универзитет у Нишу – Машински факултет, стр. 59-60.

ракије подразумева да се они пију у веома великим количинама, са не баш много мере, што је у потпуности примењено и у српској кафани. Дуго је, до 60-их година 20. века, српска кафана као део основне понуде имала скоро искључиво само домаће вино и ракију. Само ексклузивније кафане имале су и друге, индустријски произведене, алкохолне напитке. У социјализму, под налетом масовне производње индустријских алкохолних пића, једно време су трошени индустријски произведени вино и ракија, али се у последње време у великој мери вратило коришћење домаћих или у мањим локалним винаријама произведених вина и ракија. Социолог Драгољуб Б. Ђорђевић указује на везу између традиционалног и кафанског конзумирања ракије, и то на примеру манифестације *Ракијада* у златиборском селу Шљививица, а такође и навођењем фолклорних записа из пиротске локалне традиције, пре чијег набрајања каже: *Како да кафанолог не потегне за народним благом и тако покаже дубоко корење предмета којим се бави?*³⁶

Примена идеје уживања локалног становништва у угоститељским објектима, која је проишлаго из западног кафеа, одмах је у први план, осим пића – вина и ракије, ставила и храну. И то је потпуно у складу са балканским духом. На Балкану постоји *култ хране*. Скоро целокупна традиционална привреда на овом подручју била је усмерена на производњу хране, живот је био стална борба за њено обезбеђивање. Њено изобиље било је идеал балканског традиционалног човека. Због тога је идеал ове културе, који се спроводи на разним светковинама, а који је и важан део српске кафане, *претеривање у количини хране*, и оне која се сервира и оне која се поједе. Важно је да трпеза буде пуна и функција хране није само да задовољи чуло укуса и да доведе у стање ситости, већ и да у визуелном смислу изазива задовољство – *да су очи пуне*. Због тога се овде не чека одсервирање јела да би се донело следеће, већ се јела на трпези *преклапају* и тако је чине богатом. Главна храна се не служи сваком посебно, већ у великим заједничким посудама из којих свако узима. Српска кафана се, у односу и на западне ресторани и на источне ћевабџинице, разликује, када је реч о количини хране на трпези и њеном конзумирању, по *изузетној неумерености и неуздржаности*. Ова неумереност је везана и за неумереност у пићу, јер већа конзумација хране обезбеђује и могућност веће конзумације пића.

У вези са храном постоји још једна важна карактеристика коју је српска кафана преузела из балканске културе – *месо*

36 Исто, стр. 102-103, 109-110.

као гастрономски идеал. Оно је на трпези најцењеније, његово конзумирање се, са пићем, сматра врхунцем уживања, па се као најважније послужење јавља на свим балканским светковинама. Иако се у српској кафани могу наћи и друга јела (јер је она и за храну, као и за све друго, отворена институција), основа су две врсте јела – *јела са роштиља* и *печење на ражњу*. Идеја да се служе јела са роштиља потиче, као што смо видели, из оријенталне културе, по угледу на оријенталне ћевабџинице, међутим, српска кафана не само да је додатно развила палету *јела са роштиља од саситљеног меса* (ћевапи, пуњени ћевапи, плескавице, пуњене *гурманске* плескавице, уштипци, ражњићи, бризле...), већ и читаву палету *јела са роштиља од крупнијих комада меса* (бела и димљена вешалица, шницле, крменадле, пилећи стек, цигерица у скрами, *цревца*...). Један од идеала је и такозвано *мешано месо* – у једној већој посуди сервирано више јела са роштиља (мада постоји и *лесковачки воз* – сервирање различитих јела са роштиља у континуираним временским размацима). Из балканске културе је и укључивање изнутрица у сталну гастрономску понуду. Кад је реч о печењу – стандардно је заступљено *јагњеће* и *прасеће печење*, које је и основна карактеристика светковина западног Балкана. Ова гастрономска традиција је одредила и посебне типове српске кафане – *печењаре*, у којима нема роштиља, већ само печење, као и вашарске кафане, које имају и једно и друго, али су на вашарима, на отвореном, испод шатре. Карактеристика печењара и вашарских кафана је да се испред улаза јагње или прасе пече на жару, на отвореној ватри, што такође има за циљ да иритира чуло вида. Култ меса одређује и чињеницу да су у српској кафани од меса и све чорбе (*јагњећа, телећа, пилећа, шкембићи*...).

Још прве српске кафане имале су класична јела домаће балканске (сељачке) кухиње. У социјализму је постојао пројекат спорадичног отварања *ресторана националне кухиње*, који су имали углавном све што и остале кафане, али су, не само амбијентом, већ и нагласком на *националне*, то јест балканске, специјалитете оправдавали своје име. Из ових традиција су од почетка новог миленијума, ако не и коју годину раније, као печурке никле такозване *етно-кафане*, које, као што смо видели, имају и *етно* амбијент (реч је о најновијем позитивном таласу обогаћења српске кафане). Кад је реч о храни, оне имају и роштиљ и печење, али је у њима снажан акценат на јелима из балканске кухиње, опет углавном од меса (која ту и тамо имају и друге српске кафане). Ту су јела испод сача, као традиционалног балканског помагала у спремању: телетина испод сача, овчетина испод сача, хлеб испод сача. Ту су и кувана јела са месом: *свадбарски купус*

(са овчетином), свињска коленица, пасуљ. Из балканске кухиње су и *сармице* (печена јагњећа или прасећа изнутрица), пихтије, гибаница, проја, качамак, разне салате (на пример, *шопска салата*) итд. Као и на традиционалним светковинама, уз печење се и у кафани стандардно сервира купус салата. У неким кафанама се може гледати припремање испод сача на отвореном огњишту, а такође и кување свадбарског купуса у великим лонцима од глине, производима грнчарског заната. Ова појава је заступљена и код вашарских кафана.

И, на крају, када је реч о балканској традицији у понуди хране у српској кафани – *храна је веома јака*, то јест *масна и зачињена и са већом термичком обрадом*. Не ретко, према укусу конзумената, и *љута*. По томе се она разликује и од источњачке хране, која је поснија (нема свињског меса и масти) и има много више јела од поврћа, а и од западне, која је такође поснија и има много више поврћа и тестенине. Због коришћења свињског меса и масти, и нека источњачка јела, као на пример *ћевапи* и *бурек*, на овом подручју много су пикантнији (бурек се не сервира у кафани, али итекако има везе са кафанском културом, јер се често после бурне кафанске ноћи, у раним јутарњим часовима, ради трежњења иде у бургцијнице на бурек са месом или са сиром).

У српској кафани има и доста музичких и етнокоролошких елемената који потичу из балканске сељачке традиције. Начин веселја, односно реакција на музику је, ако изузмемо реакцију на оријенталне и западне мелодије, углавном балканског типа и иста је као и на многим балканским светковинама. У кафани се, као и на другим местима за веселје (обичаји животног и годишњег циклуса и друге пригоде), посебно приликом појединих прослава у њој, заиграју и разне врсте балканских кола (ора). Кафански комплекс *Скадарлија* у Београду, на пример, поред других креираних садржаја који одражавају дух српске кафане, има и *фрулаша*, односно *двојничара*, који, када уђе у кафану, засвира коло, кафанска музика прекине веселје и почне да га прати, а сви гости устану и заједно одиграју коло. Важна карактеристика српске кафане је изузетна разноврсност музичког репертоара, пре свега због заступљености песама разних балканских народа. Тако у њој можемо чути песме и инструменталне мелодије веома различитих музичких карактеристика: македонске, косовске, јужносрбијанске, шумадијске, босанске севдалинке, сремачке, банатске, бачке, славоњске, мађарске, по коју далматинску, црногорску, муслиманску санџачку, западносрбијанску, српску источносрбијанску, влашку песму, а, као инструментал, и по које румунско и бугарско

коло или грчку мелодију (под балканским се овде, шире схваћено, подразумевају и нумере из рубних паноских делова, које, иако припадају панонској култури, имају и балканске карактеристике). Од половине 70-их година у српску новокомпоновану *фолк* музику, која је ушла и у кафану, уз оријенталне, улазе и грчки ритмови, који се у компоновању користе и данас. Разноврстан музички репертоар је умногоступно последица живљења у некадашњој Југославији, али је суштински он последица отворености српске кафане, захваљујући којој у њој има и западних, оријенталних и других музичких елемената. Поред тога, Балкан подразумева и велико културно шаренило на релативно малом простору, што омогућава да се међусобно разумеју, прихватају и укрштају веома несродне музичке и друге традиције.

Из аутохтоне балканске сељачке културе у српску кафану су ушле и неке обичајне, чак и обредне радње. С једне стране, поједине светковине, које су се славиле код куће и на другим местима, своје место су нашле и у кафани: свадбе, крштења, испраћаји у војску, рођендани, па и посмртни помени (парастоси). С друге стране, ту је низ мањих поступака, који су део кафанског фолклора, а који су дубоко укорениени у балканској култури. Кад се у чаршији две особе сретну и трећи пут, онда свраћају у кафану на заједничко пиће, а части онај кога при другом сусрету онај други прозове: *Трећи пут чистиш*. Овај обичај има везе се магијским, божанским, бројем три, који је уобичајен у балканској обичајној и обредној традицији. Такође, кад се склопи неки посао, продавац и купац сврате у кафану и часте се, јер се тако разбија малер и купопродаја усмерава на срећу и напредак. Многи послови се склапају у кафани, јер се постиже лагоднија атмосфера, која се и иначе у балканском друштву постиже за трпезом са јелом и пићем. Балкански је и начин комуникације за столом, опуштен, неформалан, као и на светковинама. Ту се, као и на другим местима где се заједнички проводи време (славе, мобе, прела...) упражњава усмени фолклор – вицеви, ласцивне шаљиве кратке приче, боемске и друге анегдоте (музичари одређених средина имају свој особени кафански фолклор, на пример, зајечарски кафански музичари у паузи препричају нове вицеви и старе боемске анегдоте одређених некадашњих локалних музичара³⁷).

Ипак, најритуалнији елементи из балканске традиције везују се за испијање пића, ту можемо говорити чак и о религијској основи кафанских ритуала. Куцање пуним чашама или

³⁷ Крстић, Д. Музика зајечарских кафана: историјско-културолошки поглед, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 414.

боцама у основи има стару и распрострањену идеју ширења звука у важном тренутку, на пример, црквеним звонима за празник, пуцањем пушком приликом Божића, рођења или свадбе, музиком приликом весеља, посебно гласном (на пример, дувачки оркестар). Подизање пуних чаша пре испијања, уз благослов: *На здравље!*, *Живели!*, и слично постоји и у другим балканским обичајима и има исто магијско значење – врши се у циљу напретка и у славу живота, као и подизање хлеба колач у славским и заветинским обичајима, малог детета, такозваног *накоњчета* приликом уласка невесте у кућу и слично. Подизањем чаше врши се улазак у зону небеског божанства, то јест обраћање небеском божанству, које обезбеђује живот и напредак.³⁸ Супротно од тога, у посмртним балканским обичајима за мртве се, па у одређеним приликама и у кафани, пре чина пијења, уместо подизања, из пуне чаше одсипа мало алкохолног пића, и то уз речи којима се то пиће намењује конкретним покојницима. Исто тако се, када се на кафанском столу пиће случајено проспе, у шали примети да је оном коме се то десило неко жедан, при чему се мисли на неког његовог блиског покојника.³⁹ Ако се пиће подиже у флаши, она мора да буде отворена, дакле пиће приступно божанству, као што морају сви судови да буду отворени, како при славском, тако и при посмртном кађењу. Укрштање руку са чашама приликом испијања пића представља неку врсту побратимства и има магијску моћ везивања две особе, као што се, на пример, побратимство установаљава руковањем са засеченим длановима, да би се том приликом помешала крв (иначе, света замена за крв је вино) или што се младенцима приликом венчања вежу руке белим платном (и том приликом они се запајају вином).

Ипак, оно што из балканске културе посебно обележава српску кафану, јесте њен општи дух. На Балкану још у великој свежини постоји дионизијски приступ животу, да употребимо конструкцију балканолога Трајана Стојановића: *дионизијски идеал претеривања и заноса*⁴⁰, који вуче корене још из предантичког и античког Балкана и који представља вентил за стеге животне свакодневице, колико год оне биле тешке. Трајан Стојановић, објашњавајући да са Доситејем Обрадовићем у српско и балканско друштво почињу да улазе другачији принципи западне културе, каже: *Ту налазимо зачетке једног правца међу јужним Словенима који се залаже*

38 Ковачевић, И. Три кафанска ритуала, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 387.

39 Исто.

40 Stojanović, T. (1995) *Balkanska civilizacija*, Beograd: Centar za geopoetiku, str. 166.

за аполонијске (и хесиодовске) вредности мере и реда на супрот дионизијском идеалу махнитости и усхићења.⁴¹ Од тада су балканска друштва почела све више да прихватају западни модел, али како и сам Стојановић закључује, стара балканска култура и даље одређује мисли и осећања, па тиме и деловања, балканског човека. Захваљујући дионизијском духу често у српској култури, на светковинама, али и у кафани, наилазимо на колективно алкохолно и музичко лудило, на екстатичко и необуздано весеље, без обзира колико свакодневица била тешка. Кафанолог Драгољуб Б. Ђорђевић каже: *Јер шта су Гуча и Егзит, савски сплавови и ибарске крчме, рођендани и свадбе, мале и велике матуре... него изливи „колективног пијанства, транса и неспутане музике.*⁴² Холанђанин Матијас ван дер Порт, присуствујући једној кафанској вечери у Новом Саду, имао је следећи утисак: *Када је цигански оркестар распалио атмосферу, беспрекорни вео културе је са нарочитим задовољством одбачен и укаљан. Уместо самоконтроле, видео сам усхићење; уместо скромности – претеривање, уместо штедљивости – расипање; уместо трезвености – еуфорију; уместо разума – емоцију; уместо поштовања правила забрана и табуа, намерно кршење истих; уместо константног одлагања задовољства у име магловите будућности, неодложно слављење оног што је овде и сада.*⁴³

Постоји још једна црта балканског начина живљења која докле одређује и живот кафане. У традиционалном балканском друштву рад није, као у западној цивилизацији, строго одвојен од тежње за постизањем осећаја пријатности, задовољства и испуњености. Уз рад се на мобама, прелима, приликом пољских послова и у другим приликама, певало, приповедало и шалило, послуживало храном и пићем. Последица управо овог приступа животу, који је толерисан и током социјализма, јесу и данас пуне кафане и током дана, током радног времена.

Уз све то, кафана и уопште задовољавање чула и повремено игнорисање стварности ма колико она била сурова, у појединим тренуцима даје и духовни осећај слободе и снаге, осећај владања ситуацијом. Матијас ван дер Порт, покушавајући да проникне у срж српске кафане, после учешћа у једној бурној кафанској вечери, закључује да је једна од

41 Исто, стр. 167.

42 Ђорђевић, Д. (2014), *Кафанолошки астал*, Нови Сад, Ниш: Прометеј, Универзитет у Нишу – Машински факултет, стр. 58.

43 Ван дер Порт, М. Само Србин може разумети Србе, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 452-453.

кључних ствари у њој *осећај моћи, осећај да си ти господар у том тренутку*.⁴⁴ Ово је балканска карактеристика, јер балканска култура пружа још таквих тренутака, на пример на разним светковинама: свадбама, крштењима, испраћајима у војску, славама, када већи број припадника друштвене заједнице подржава обележавање важног животног тренутка појединца или једне породице, када ти појединци или породице добијају посебну моћ. Честа је појава, на пример, да се функционерима свадбе, куму и старом свату, све удовољава и да они тада имају могућност извољевања и истеривања сопствених хирова.

И у случају српске кафане применљиве су и још актуелне речи Трајана Стојановића (објављене 1967. године): *У осамнаестом и деветнаестом веку, ако не и касније, у наше време, појавила се елитна [западна] култура, што је довело до коренитог преображаја старе неолитске [сељачке] културе и на изглед је збрисало. Данас, међутим, иако прикривена, стара народна култура и даље у огромној мери условљава најдубље мисли и осећања сељака, радника, писаца и мислалаца, као и људи од акције и политичара – [једном] речју, Балканаца уопште*.⁴⁵

Оригинално српски елементи у српској кафани

Српску кафану, дакле српском чини, пре свега, специфичан, само у Србији заступљен, склоп западних, оријенталних и балканских културних елемената, али има и оних који су искључиво из српског миљеа. Може се рећи да је реч само о српским варијантама културних чињеница балканске културе или, ређе, западне културе, којих нема или су у мањој мери заступљени код других народа.

Називи неких српских кафана садрже понекад елементе који упућују на нешто национално српско, на пример, више кафана у Србији се зове *Српска кафана* или *Српска круна*. Једна кафана у околини Чачка, примера ради, зове се *Шајкача*. Када је реч о ентеријеру етно-кафана, у многима се јављају детаљи српске шумадијске ношње, која је општеприхваћена као национални костим. Раније су у многим *ресторанима националне кухиње*, а данас у многим *етно-кафанама*, конобари обучени у овај костим или на себи имају само неке његове делове.

44 Исто, стр. 472.

45 Stojanović, T. (1995) *Balkanska civilizacija*, Beograd: Centar za geopoetiku, str. 47.

Када је реч о пићу, у новије време, са експанзијом етно-кафана, као посебан српски кафански бренд појавила се ракија *дуњовача*⁴⁶, мада су у понуди и друге воћне ракије, традиционална *шљивовица*, *крушковача* и *кајсијевача*. Можда као особено можемо издвојити пијење шприцера из чаше посебног облика, класичне за српску кафану. Исто тако и коришћење већ поменутих боца за вино – *литрењака* и малих бочица за ракију – *чокањчића*, чији је облик стандардизован за српску кафану. Особеност многих српских кафана је специфично мезе уз ракију – кисео купус, пихтије и слично. Везано за гастрономску кафанску понуду, треба нагласти да се српски роштиљ, без обзира на постојање оријенталног роштиља и, рецимо, специфичног бугарског роштиља, одликује посебним асортиманом, припремом, формом и укусом. Он се, као бренд, посебно шири у Бугарској у којој је омиљен, тако да ту и тамо на целој њеној територији могу да се нађу угоститељски објекти са одељком у менију, рекламом или чак називом *српска скара*. Исто тако и јагњеће и прасеће печење, без обзира што се спорадично јавља и код других народа западног Балкана, може се, због опште заступљености, сматрати и српским брендом. То важи и за неке друге гастрономске производе, као што су, на пример, кајмак, *свадбарски купус* (са овчетином) и слично, а ту су и нека оригинална јела, која нису произашла из традиције већ су смишљена управо у кафани, као, на пример, *карађорђева шницла* и *лесковачка мућкалица*. У вези са храном је и део кафанског фолклора да се после обилног obroка као израз задовољства ритуално чачкају зуби чачкалицом.

Када је реч о музици, специфично српским се може сматрати заједничко конзумирање веома различитих балаканских, оријенталних, западних и других музичких елемената, као и специфична новокомпонована *фолк* музика, која носи епитет српске, а садржи све ове елементе. Наравно, специфично српске су све песме етнографских целина на територији Србије: врањанске и друге јужносрбијанске, косовске, шумадијске, западносрбијанске, источносрбијанске, сремске, банатске. Тако појам *српска музика* означава широк, али ипак специфичан, спектар музичких елемената. Уз то, српска кафана је изнедрила и посебну институцију српске певачице (*неваљке*).⁴⁷ И за кафану је, наравно,

46 О томе нешто може да се види у: Ђорђевић, Д. (2014) *Кафанолошки астал*, Нови Сад, Ниш: Прометеј, Универзитет у Нишу – Машински факултет, стр. 61.

47 Хофман, А. Кафанске певачице: музика, род и субјективност у социјалистичкој Југославији, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 419-440. О томе и у: Ђорђевић, Д. Б.

карактеристично специфично српско коло. Са жељом да се нагласи српски дух кафане, у кафане у *Скадарлији* у Београду улази свирач обучен у српски национални костим и свира српско класично коло на српским националним инструментима – фрули и двојницама.

Без обзира што смо закључили да српску кафану умногоме одређује балкански, али и оријентални и западни дух, може се рећи да је у овом смислу одређује и нешто што је специфично српско. У њој је развијена посебна култура социјалног општења, култура дружења, опуштеност и галантност захваљујући којој се игноришу формалности. У њој нема ситничарења, тако да, на пример, нема појаве да свако сам плаћа свој рачун, већ једна особа плаћа за све, а касније или други пут, без посебног прерачунавања да то буде у истој вредности, плаћа друга. У српској кафани је развијен и посебан однос комуникације у којој су сви у неком смислу исти – од политичара, научника, уметника, новинара, спортиста, до протува – и сви комуницирају равноправно, на пример, ослављавајући се надимцима.⁴⁸

Поред тога што српска кафана има националне елементе, у њој се, као отвореној институцији, у тежњи за што оригиналнијом понудом, користе и регионални и локални елементи. На пример, у околини Књажеваца постоји угоститељски објекат *Етно-кућа Торлаци*, који своју понуду заснива на локалним гастрономским и другим особеностима, означеним називом локалног идентитета становништва овог краја – *Торлаци*.⁴⁹ Особеност западносрбијанских кафана, пре свега печењара, јесте понуда хлеба са *мочом* – машћу која се добија печењем јагњета или прасета на ражњу. У неким врањанским кафанама смишљена је посебна кафанска понуда – јутарња кисела чорба, као лек против мамурлука који је последица претходне кафанске ноћи. У неким срединама, као у Зајечару, већ смо напоменули, створен је из истих разлога посебан обичај јутарњег једења бурека после кафанске ноћи.

Осим везано за храну, има и локалних особености везаних за ентеријер. Примера ради, кафана *Хајдук-Вељков конак* у Зајечару имала је у ентеријеру елементе везане за Хајдук-

(2011), *Казуј крчмо Церимо: периферијска кафана и околост ње*, Београд: Службени гласник, Машински факултет у Нишу, стр. 128-136.

48 Ово је наглашено и у тексту: Тирнанић, Б. Београд за почетнике, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 523.

49 Крстић, Д. (2016) Брендирање регионалних идентитета Торлаци у културном туризму северозападне Бугарске и источне Србије, *Известия*, III, Габрово: Регионален исторически музеј, у штампи.

Вељка Петровића, јунака Првог српског устанка, рођеног у околини Зајечара. Многе кафане у свом ентеријеру садрже фотографије из локалне прошлости. Одлика војовођанских кафана су посебни тамбурашки оркестри, често састављени од Цигана свирача, а у деловима Србије јужније од Саве и Дунава заступљени су посебни акустични оркестри такозваног *скадарлијског* типа. Уосталом, и ова локална и регионална разноврсност, уклапа се у једну општу карактеристику српске кафане: да је свака кафана оригинал, по нечему особена, толико да у кафанској топографији заузме своје место и буде препознатљива (за разлику, на пример, од многих врста угоститељских објеката и на западу и на истоку, који су у великој мери унифицирани). У Србији као посебна кафанска категорија постоје љубитељи кафана, који су њихови добри познаваоци на читавој националној територији и шире и у сталном су трагању за све оригиналнијим садржајима. Сваки власник своју кафану уређује по свом нахођењу и укусу, тежећи да оригиналношћу заинтригара одређену циљну групу потенцијалних клијената. Ваљда због ове могућности креирања српске кафане, у шали се каже да је жеља сваког Србина да има своју кафану, што и јесте шире заступљена појава.

Источноевропски културни елементи у српској кафани

Истине ради, не можемо остати на констатацији да се српска кафана састоји само до елемената западне, оријенталне и балканске цивилизације, као и од оригинално српских културних елемената. Рецимо, традиција крчме, која је дубоко уткана у српску кафану, не може се везати само за западну и оријенталну културу. Она је много шира. Да српска кафана има везе са општим постојањем крчме код Словена, показује и то што је, без обзира на турски назив механа, сачуван и општесловенски назив крчма, који је, са нестанком правих крчми односно механа, током времена почео да се употребљава као синоним за кафану. У живој су употреби, посебно у *фолк* песмама, и термини *крчмар* и *крчмарица*. Српска кафана је у потпуности апсорбовала традицију крчме, од масовног испијања алкохолних пића до крчмарских туча, у српском миљеу познатих као *кафанске туче*.

Поред елемената са запада, оријента и самог Балкана, српска кафана има и неке елементе из источноевропског света: не као доминантну, али ипак присутну, ракију вотку, а у музици руске песме и песме источноевропских (руских) Цигана.

Закључак

Српска кафана је оригиналан, сложен и веома слојевит културни феномен. Реч је о посебном друштвеном дискурсу, оригиналној врсти угоститељских објеката, која је стицајем историјских, друштвених, економских и културних околности настала у последњој трећини 19. века, али су њени корени много дубљи. На Балкану, као подручју оригиналне балканске цивилизације (која подразумева и изузетну етнографску шароликост), а и као подручју вишевековног сусретања утицаја западне, оријенталне, па и источноевропске цивилизације, са запада прихваћена идеја о оснивању угоститељских објеката намењених уживању локалног становништва није могла да буде клишеирана. Богато мултикултурално искуство је, у тежњи за постизањем осећаја пријатности, задовољства и испуњености у угоститељским објектима, српску кафану учинило *изузетно отвореном институцијом*, која је према својој мери, с једне стране, прихватила културне елементе из потпуно различитих цивилизација – у првом реду из западне и оријенталне, а с друге, уткала много аутохтоног оригиналног балканског, националног, па и регионалног и локалног. Та њена отвореност, која представља једну од њених основних и суштинских карактеристика, чинила ју је и чини је *изузетно динамичном појавом*, која задржава континуитет, али се са временом и садржајно обогаћује. Управо та отвореност јој обезбеђује виталност и актуелност у свим временима и друштвеним системима. Она у пуној виталности живи и данас, и по свему судећи, уз даље обогаћивање ће живети и у будућности.

Отвореност и динамичност српске кафане довела је до тога да она не буде унифицирана, клишеирана (као што је то у великом мери случај са угоститељским објектима у западној и оријенталној култури), већ да до неслућених и неисцрпних размера буде подложна креацији и варијантности, а да у исто време задржи своју препознатљивост и оригиналност. Егзистирајући паралелно са многобројним (и по броју и по врстама) угоститељским објектима направљеним по западним и оријенталним моделима, она је, по својој префињеној мери, бирала и узимала од њих поједине елементе и уткивала их у свој оригинални миље. У њој можемо наћи, са аутохтоним балканским и српским, па и локалним, складно укомпоноване, елементе западноевропских кафеа, ресторана и точионица, средњеевропских и источноевропских крчми, оријенталних кафана, механа, ћевабџиница и посластичарница. Иако је она у основи градска институција, у тежњи за остваривањем осећаја пријатности, задовољства и испуњености, она је мноштво културних елемената, па умногоме

и општи дух, преузела и из балканског сељачког традиционалног друштва, углавном из балканских светковина. У овом динамичном једноиповековном процесу, она је изнедрила и низ својих оригиналних културних образаца. Тако је она, из различитих цивилизација преузимајући различите *технике* постизања поменутих позитивних осећаја, постала *један од најсадржајнијих и најмултифункционалнијих типова угоститељских објеката на свету.*

Српска кафана је *институција од националног значаја.* Она је *нераскидив и оригинални део српске националне културне, економске, политичке, уопште друштвене историје.* То ће бити и убудуће. Али, уз то, она, посебно у данашње време, има изузетну *туристичку, на тиме и привредну, економску, улогу.* Иако је настала из идеје о уживању локалног становништва, са експанзијом појаве туризма као тежње човека западног начина живота да изађе из клишеа и доживи нешто аутентично, *егзотично,* она је од туриста са стране препозната као *српски бренд.* Од многих странаца са Запада означена је као институција која пружа веома позитивне аутентичне доживљаје. С друге стране, у источној и југоисточној Србији, без посебне заслуге локалних туристичких организација, последњих неколико година сведоци смо велике експанзије туриста из Бугарске, чији је основни циљ посете српска кафана. Бугарима, као изразитим припадницима балканске цивилизације, конзумирање садржаја српске кафане представља врхунац уживања.⁵⁰ Бугарски песник симболиста Иван Грозев још 20-их година 20. века каже: *Наш народ није црквењак. Код њега је врло изразито дионизијско, динамичко начело...*⁵¹

Балканску цивилизацију уопште можемо и дефинисати као специфичан спој аутохтоног балканског, у различитим варијантама, са оријенталним и западним. Српска кафана је управо изразита културна чињеница балканске цивилизације, али се под утицајем процеса који су се десили у српским националним границама развила као национална институција, као аутентичан, српски, бренд. С обзиром на њену оригиналност, потенцијал и национални значај, потребно је на националном, али, у оквиру националне стратегије, и на локалним нивоима, почети са њеним свесним неговањем и

50 О приливу бугарских туриста у источној и југоисточној Србији говори се и у: Крстић, Д. (2015) Зајечар : поглед на један провинцијални и погранични град у Србији, *Гласник Етнографског института*, LXIII, свеска 1, Београд: Етнографски институт САНУ, стр. 111-112.

51 Димитрова, Н. Кафана/крчма – свратиште „асфалтне” интелигенције (визије међуратног бугарског ауторитаризма), у: *Кафанологија*, приредно Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 488.

унапређењем, креирањем њене будућности и планским коришћењем њених потенцијала. Она је, као што смо видели, за иновације увек отворена. За почетак предлагем два крупна корака на националном нивоу. Прво, треба је обрадити и предложити за УНЕСКО-ву листу нематеријалне баштине, а друго, Скупштина Србије треба да донесе закон о српској кафани, којим би се она заштитила и унапредила. Такав закон би требало да подразумева стварање позитивне климе и олакшавајућих околности за рад свима онима који доприносе њеном опстанку и унапређењу – кафеџијама, конобарима, куварима, музичарима, боемима, глумцима... Послове афирмисања српске кафане, сасвим сигурно, не треба да спроводе бирократе, они који су према њој равнодушни, већ истински кафанолози и у теоретском и у практичном смислу, они који разумеју њену суштину.

ЛИТЕРАТУРА:

Адамовски, Ј. Језичко-културни лик крчме у пољским пословицама, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 359-376.

Воžović, R. Dokolica, u: *Enciklopedija političke kulture*, priredio Matić M. (1993), Beograd: Savremena administracija, str. 251-255.

Броучек, С. Крчма као чешка појава, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 183-201.

Ван дер Порт, М. Само Србин може разумети Србе, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 452-453.

Година Голија, М. Мариборске кафане у периоду 1900-1940, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 337-348.

Диас, Л. Таверне, седељке и кафане, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 229-230.

Дига, Ж. (2007) *Културни живот у Европи на прелазу из 19. у 20. век*, Београд: Клио.

Диздаревић, З. У босанској кафани, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 533-534.

Димитрова, Н. Кафана/крчма – свратиште „асфалтне” интелигенције (визије међуратног бугарског ауторитаризма, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 488.

Ђорђевић, Д. Б. (2011) *Казуј крчмо Церимо: периферијска кафана и околосте*, Београд, Ниш: Службени гласник, Универзитет у Нишу – Машински факултет.

Ђорђевић, Д. Б. (прир.) (2012) *Кафанологија*, Београд: Службени гласник.

Ђорђевић, Д. Б. (2014), *Кафанолошки астал*, Нови Сад, Ниш: Прометеј, Универзитет у Нишу – Машински факултет.

Ђорђевић, Т. (1984), *Наш народни живот 2*, Београд: Просвета.

Ђорђевић, Т. (1984), *Наш народни живот 3*, Београд: Просвета.

Ђурковић, М. Поткултура сплавова у Београду, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 253-266

Елезовић, Г. Кафа и кафана на Балканском полуострву, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 319-332.

Ковачевић, И. Три кафанска ритуала, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник.

Коковић, Д. Кафански обрасци бојемије: између рационалног дискурса и епидемије ирационалног, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 267-274.

Крстић, Д. (2016) Брендирање регионалних идентитета Торлаци у културном туризму северозападне Бугарске и источне Србије, *Известия*, III, Габрово: Регионален исторически музеј, у штампи.

Крстић, Д. (2015) Зајечар : поглед на један провинцијални и погранични град у Србији, *Гласник Етнографског института LXIII*, свеска 1, Београд: Етнографски институт САНУ, стр. 111-112.

Крстић, Д. Музика зајечарских кафана: историјско-културолошки поглед, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 391-418.

Љубиновић, Љ. П. (1979) Преглед развоја занатства, трговине, угоститељства и туризма (капиталистички период 1833-1944), *Зајечарски зборник*, I, Зајечар: Матична библиотека „Светозар Марковић”.

Орел, К. (2012) *Средња Европа*, Београд: Клио.

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

Tadić, Lj. Sloboda, u: *Enciklopedija političke kulture*, priredio Matić, M. (1993), Beograd: Savremena administracija.

Тирнанић, Б. Београд за почетнике, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник.

Толстој, И. (1982) *Српскохрватско-руски речник*, Издание пјатое стереотипное, Москва: Издательство „Русский язык“.

Трајковић, В. Оријентални плес и кафана, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник.

Фокс, К. Говор паба, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 233-252.

Хофман, А. Кафанске певачице: музика, род и субјективност у социјалистичкој Југославији, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 431-432.

Христов, П. Крчма у бугарском селу – „кућа ђавола” или друштвена институција, у: *Кафанологија*, приредио Ђорђевић, Д. (2012), Београд: Службени гласник, стр. 371-376.

Škaljić, A (1989), *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, šesto izdanje, Sarajevo: Svjetlost.

Stojanović, T. (1995), *Balkanska civilizacija*, Beograd: Centar za geo-poetiku.

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

Интернет:

<https://sh.wikipedia.org/wiki/Heuriger> (читано 4. априла 2016).

<http://www.vreme.co.rs/cms/view.php?id=904644&print=yes> (читано 10. априла 2016).

Dejan Krstić
National Museum of Zaječar

CULTURAL ROOTS OF THE SERBIAN TAVERN

Abstract

The introductory part of this paper examines the psychological and culturological background of catering facilities, aiming to place the original cultural phenomenon marked as the “Serbian tavern“ in a global context. Then, the main body of the paper analyses the origin of certain culture units representing the Serbian tavern as a complex and layered cultural fact, in order to discover its cultural roots. The analysis shows that it is a unique product as a specific combination of West European, oriental and autochthonous cultural elements from the Balkans, East Europe and Serbia. It is an institute of national importance, because of both its role in the national history and the fact that it is a tourist brand. This is why its nurturing, upgrading and tourist valorization need to be well planned.

Key words: *spare time, Serbian tavern, Western civilization, oriental civilization, Balkan civilization, Serbian culture*