

CENTAR ZA ISTORIJU, DEMOKRATIJU I POMIRENJE – NOVI SAD
UDRUGA ZA POVIJEST, SURADNJU I POMIRENJE-GOLUBIĆ (OBROVAČKI)

SRPSKO-HRVATSKI ODNOSI U 20. VEKU

**PRIMENA POZITIVNIH ISKUSTAVA NA RAZVOJ
RURALNIH PODRUČJA I UTICAJ DEMOGRAFSKIH
KRETANJA NA ODRŽIV RAZVOJ U SEVERNOJ DALMACIJI**

NOVI SAD, GOLUBIĆ 2019.

Srpsko-hrvatski odnosi u 20.veku

**Primena pozitivnih iskustava na razvoj
ruralnih područja i uticaj demografskih
kretanja na održiv razvoj u Severnoj Dalmaciji**

CENTAR ZA ISTORIJU, DEMOKRATIJU I POMIRENJE - NOVI SAD
UDRUGA ZA POVIJEST, SURADNJU I POMIRENJE - GOLUBIĆ (OBROVAČKI)

Novi Sad, Golubić 2019.

SADRŽAJ

Daniela Arsenović DEMOGRAFSKI RAZVOJ I PERSPEKTIVE STANOVNIŠTVA SEVERNE DALMACIJE	7
Ivana Blešić, Tatjana Pivac POTENCIJALI RAZVOJA HERBALNOG TURIZMA U SEVERNOJ DALMACIJI.....	17
Tatjana Pivac, Ivana Blešić MOGUĆNOSTI ZA RAZVOJ KREATIVNOG TURIZMA U RURALNIM PODRUČJIMA BUKOVICE.....	25
Janko Veselinović, Zoran Njegovan KAFANE U GRADU OBROVCU U XX I XXI VEKU	37
ZAKLJUČCI SA PANELA I OKRUGLOG STOLA	69

Program su finansirali: Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, PMF, grad Obrovac, Srpsko narodno vijeće iz Zagreba, Zajedničko vijeće opštine Vukovar, Komeserijat za izbeglice i migracije Beograd, Fond za izbegla, prognana i raseljena lica AP Vojvodine, Savet za nacionalne manjine Republike Hrvatske, Ministarstvo spoljnih poslova (Uprava za dijasporu).

Sadržaj Publikacije ne predstavlja odgovornost sponzora i ni u kom slučaju ne odražava njihove stavove.

DEMOGRAFSKI RAZVOJ I PERSPEKTIVE STANOVNIŠTVA SEVERNE DALMACIJE

Apstrakt:

Osnovni zadatak rada je analiza trenda u demografskom razvitku stanovništva Severne Dalmacije, na primeru šest gradova i opština: Benkovac, Obrovac, Jasenice, Knin, Ervenik i Kistanje. U radu su prikazane promene broja ukupnog stanovništva prema popisima od 1953. do 2011. godine. Takodje su obrađeni i određeni funkcionalni kontingenti stanovništva, kao što su mlado (0-14 godina) i staro stanovništvo (65 i više godina), a na osnovu podataka popisa iz 2011. Pored ukupnog broja, analizirane su i promene u etničkoj strukturi stanovništva, posebno promene između dve najbrojnije etničke zajednice Hrvata i Srba. Nepovoljni i negativni demografski trendovi osnovna su karakterisitka stanovništva Severne Dalmacije koje pripada najugroženijim područjima, jer je usled rata dodatno populacijski oslabljeno i ima znatno manji demografski potencijal za revitalizaciju. Pored nedovoljnog rađanja, starenje stanovništva je najvažniji demografski problem, ali i zazov na prostoru Severne Dalmacije i na njemu će se u budućnosti zasnivati sveukupna održivost regiona.

Ključne reči: stanovništvo, Severna Dalmacija, demografske promene

Uvod

Od sredine 20. veka stanovništvo Hrvatske karakteriše stalni pad nataliteta, a od 1990. godine i negativan prirodni priraštaj, kao i starenje stanovništva, što je dovelo do depopulacije, odnosno smanjivanja ukupnog broja stanovnika.^{1,2} Još krajem pedesetih godina 20. veka neto stopa reprodukcije bila je manja od jedinice (vrednosti potrebne za prostu zamenu generacija), a od 1968. godine stopa ukupnog fertiliteta je ispod 2,1 deteta i uz manje oscilacije u stalnom je padu³. Demografske prilike zabeležene na početku 21. veka, odraz su demografskih promena u prošlosti, naročito onih koje su se odvijale u drugoj polovini dvadesetog veka, a na koje su pored opštih razvojnih faktora delovali i brojni drugi specifični, kao što su ekonomski,

1 Wertheimer-Baletić A. (2004). Depopulacija i starenje stanovništva-temeljni demografski procesi u Hrvatskoj. Društvena istraživanja, 13, 45 (72-73), 631-651.

2 Nejašmić I., Toskić A. (2013). Starenje stanovništva u Hrvatskoj-sadašnje stanje i perspektive. Hrvatski geografski glasnik, 75/1, 89-110.

3 Mrđen S. (2004). Projekcije stanovništva Republike Hrvatske do 2031. godine: mogu li migracije ublažiti buduće negativne demografske trendove? Migracijske i etničke teme, 20 (1), 63-78.

socijalni, zdravstveni, politički. Stopa ukupnog fertiliteta u Hrvatskoj iznosi 1,4⁴ što je ispod nivoa potrebnog za prostu reprodukciju stanovništva. Uz intenzivnu emigraciju (uglavnom stanovništva u reproduktivnoj dobi), depopulacija kao demografski proces ima dominantan uticaj u svih delovima zemlje, a ona je naročito izražena u gradovima i opštinama u kojima su Srbi, do 1991. godine, činili većinsko stanovništvo.

Tema ovog rada je upravo sagledavanje trenda u demografskom razvitku stanovništva Severne Dalmacije, na primeru šest gradova i opština: Benkovac, Obrovac, Jasenice, Knin, Ervenik i Kistanje. U teritorijalno-administrativnoj podeli, Grad Benkovac, Grad Obrovac i opština Jasenice pripadaju Zadarskoj županiji, a Grad Knin i opštine Kistanje i Ervenik Šibeničko-kninskoj županiji. U radu su prikazane promene broja ukupnog stanovništva od 1953. do 2011. godine, kada je sproveden zadnji popis stanovništva. Takođe su obrađeni i određeni funkcionalni kontingenti stanovništva, kao što su mlado (0-14 godina) i staro stanovništvo (65 i više godina), a na osnovu podataka popisa iz 2011. Pored ukupnog broja, analizirane su i promene u etničkoj strukturi stanovništva, posebno promene između dve najbrojnije etničke zajednice Hrvata i Srba. Druge etničke grupe, čine mali i neznatan udeo u ukupnom stanovništvu navedenih gradova i opština, pa iz tog razloga nisu posebno ni obrađivane. Za pojedine opštine (Ervenik, Kistanje, Jasenice) podaci o etničkoj pripadnosti stanovništva, za period pre rata, nisu bili dostupni, ali su u obzir uzeti relativni pokazatelji publikovani do sada u rezultatima različitih istraživanja.

Stanovništvo Severne Dalmacije tokom druge polovine 20. i početkom 21. veka

U četiri od šest gradova i opština ukupan broj stanovnika prema popisu 2011. godine manji je za pedeset ili više procenata u poredjenju sa popisom 1953. Godine. Dok je u gradu Kninu broj stanovnika u istom period smanjen za oko 17 procenata, a u opštini Jasenice za oko 20 procenata (tabela 1). Pad fertiliteta i porast očekivanog trajanja života, zajedno sa emigracijom, do 1991. godine, uticali su na blagu stagnaciju, a u pojedinim opštinama i pad broja stanovnika. Drastičan pad broja stanovnika između popisa 1991. i 2001. godine direktna je posledica ratnih sukoba na prostoru bivše Jugoslavije. Broj stanovnika zabeležen u prvom posleratnom popisu 2001., ostao je sličan i u popisu 2011. godine.

4 Eurostat; www.europa.eu; podatak za 2016. godinu

Tabela 1. Broj stanovnika prema popisima 1953-2011. godine

Grad/Opština	1953.	1961.	1971.	1981.	1991.	2001.	2011.
Benkovac	25755	28227	27810	26532	26255	9786	11026
Obrovac	9696	10185	10321	9576	9069	3387	4323
Jasenice	1770	1964	2053	1869	1800	1329	1398
Knin	18662	20164	20872	21854	23025	15190	15407
Ervenik	6945	6694	5710	4836	4115	988	1105
Kistanje	11236	10840	9947	8451	7816	3038	3481

Izvor: Baza podataka DSZ RH⁵; DZS RH⁶; Veselinović⁷

Etnička struktura stanovništva na prostoru bivše Jugoslavije izaziva veliki interes i predstavlja veliki izazov ne samo za naučnu već i širu javnost. Analiza, promene i tumačenje podataka o etničkoj pripadnosti stanovništva na ovim prostorima nije jednostavna, a ponekad je i otežana metodološkim izmenama (kako u metodologiji popisa, tako i u teritorijalnim promenama, kao što je formiranje novih opština, nastanak ili nestanak pojedinih naselja, spajanje pojedinih naselja i slično) koje onemogućavaju apsolutnu uporedivost.

Sastav stanovništva jedne zemlje prema nacionalnoj pripadnosti proizilazi iz strukturnih i dinamičkih odrednica kretanja stanovništva, kao što su prirodno i mehaničko kretanje, ali je takođe i pod direktnim uticajem nekih spoljnih činilaca kao što su politička situacija i ratovi⁸.

Prema Mrđen (2002) prostor bivše Jugoslavije je izuzetan primer osetljivosti kategorije nacionalna pripadnost, jer se između popisa nije menjao samo udeo pojedinih etničkih grupa u ukupnom stanovništvu, već se menjao i broj ponuđenih kategorija u popisu (neke narodnosti su nestajale, a neke nove su se pojavljivale)⁹.

Oružani sukobi na prostoru bivše Jugoslavije izazvali su velike promene u strukturama stanovništva, naročito u etničkoj strukturi, kao i masovne migracije¹⁰. Migracije nastale kao posledica oružanih sukoba tokom 90-ih godina bile su prisilnog karaktera i njima su najviše bile pogođene opštine i gradovi u kojima su Srbi činili

5 <https://www.dzs.hr/> (Naselja i stanovništvo RH 1857-2001)

6 DZS RH (2013). Popis stanovništva, kućanstva i stanova 2011. Stanovništvo prema državljanstvu, narodnosti, vjeri i materinskom jeziku, 1469. Zagreb.

7 Veselinović J., (2010). Golubić (Obrovački)- kroz vjekove i danas. MaximaGraf, Petrovaradin.

8 Berber M., Grbić B., Pavkov S. (2008). Promene udela stanovništva hrvatske i srpske nacionalne pripadnosti u Republici Hrvatskoj po gradovima i opštinama na osnovu rezultata popisa iz 1991. i 2001. godine. Stanovništvo, 46 (2), 23-62.

9 Mrđen S. (2002). Narodnost u popisima, Promenljiva i nestalna kategorija. Stanovništvo, 1-4, 77-103.

10 Berber M., Grbić B., Pavkov S. (2008). Promene udela stanovništva hrvatske i srpske nacionalne pripadnosti u Republici Hrvatskoj po gradovima i opštinama na osnovu rezultata popisa iz 1991. i 2001. godine. Stanovništvo, 46 (2), 23-62.

većinsko stanovništvo, što potvrđuju i podaci iz tabele 2.

Prema podacima iz 1991. godine, udeo Srba u Kninu, Kistanju i Erveniku kretao se od 85 procenata do 98 procenata³, dok je prema popisu 2011. godine njihov udeo iznosio 23 procenta u Kninu, 62 procenta u Kistanju, a u Erveniku 97 procenata (tabela 2). U opštini Ervenik Srbi su i dalje činili apsolutnu većinu, ali je bitno istaći da je ukupan broj stanovnika samnjen za više od tri hiljade (između popisa 1991 i 2011).

Tabela 2. Promene u etničkoj strukturi stanovništva (izraženo u %), dve najbrojnije etničke zajednice, 1991-2011. godine

Grad/Opština	Popis 2011.		Popis 1991.	
	Udeo Hrvata	Udeo Srba	Udeo Hrvata	Udeo Srba
Benkovac	84,9	13,8	34,4	63,2
Obrovac	65,7	31,4	21,1	77,0
Jasenice	95,9	3,0		
Knin	75,4	23,1	10,3	85,5
Ervenik	2,5	97,2		
Kistanje	36,8	62,2		

Izvor: Berber i sar. 2008; DZS RH¹¹.

Slična situacija bila je i u Gradovima Benkovac i Obrovac. U Benkovcima je udeo Srba smanjen sa 63 procenta (u 1991) na 14 procenata (u 2011), dok je u istom periodu u Gradu Obrovcu udeo Srba samnjen sa 77 na 31 procenat. Na osnovu dosadašnjih istraživanja, process smanjivanja apsolutnog i relativnog broja stanovnika srpske nacionalnosti u Hrvatskoj predstavlja proces koji u kontinuitetu traje od Drugog Svetskog rata¹².

Osnovni funkcionalni kontingenti stanovništva

Demografska perspektiva nekog područja zasniva se na funkcionalnim kontingentima stanovništva koje na tom prostoru živi. Niska reprodukcija i prirodna depopulacija oslabile su demografski potencijal gradova i opština u Severnoj Dalmaciji, a ratna dešavanja i prisilne migracije kao posledica ratnih sukoba, u demografskom smislu su u potpunosti devastirale prostore analiziranih opština. Tako da je, pored nedovoljnog radjanja, starenje stanovništva jedna od važnih odlika sta-

11 DZS RH (2013). Popis stanovništva, kućanstva i stanova 2011. Stanovništvo prema državljanstvu, narodnosti, vjeri i materinskom jeziku, 1469. Zagreb.

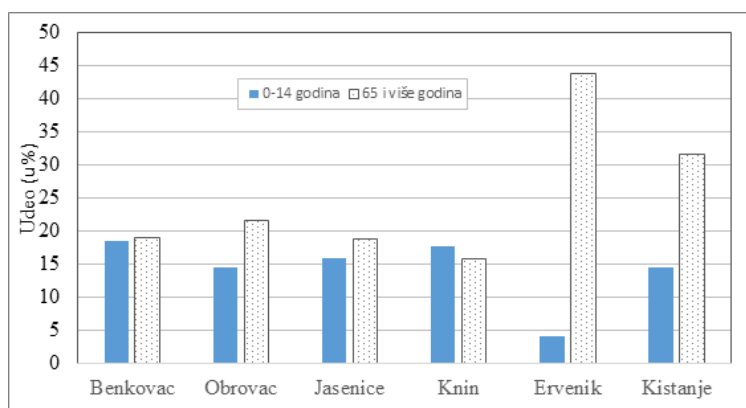
12 Đurđev B., Livada S., Arsenović D. (2014). The disappearance of Serbs in Croatia. Zbornik Matice srpske za društvene nauke, 148, 583-591.

novništva Severne Dalmacije. Kao posledica prelaska sa zaraznih na hronična oboljenja i kontinuiranog porasta očekivanog trajanja života na jednoj strani, a niskog i nedovoljnog fertiliteta na drugoj strani, starenje stanovništva postaje dominantan demografski process. Starenje stanovništva u Hrvatskoj, počelo je već 60-ih godina dvadesetog veka¹³, i pored činjenice da ono karakteriše celokupnu populaciju Hrvatske, njegove posledice naročito dolaze do izražaja u područjima kao što je Severna Dalmacija.

Prema podacima popisa 2011. godine, udeo starog stanovništva (65 i više godina) veći je od udela mladog (0-14) u četiri grada i opštine, dok je u Gradu Benkovcu on gotovo izjednačen: udeo mladih je 18,5 procenata, dok je udeo starih 19 procenata. U Gradu Obrovcu te razlike su veće, udeo mladih iznosi 15 procenata, a starih 22 procenata, u opštini Jasenica mladi čine 16, a stari 19 procenata stanovništva. U opštini Ervenik te razlike su još veće, tu je zapravo nakon rata 90-ih godina, ostalo najvećim delom staro stanovništvo, tako da oni čine oko 44 procenata ukupnog broja žitelja, a udeo mladih je svega 4 procenata. U opštini Kistanje je takodje veliki procenata starog stanovništva, oko 32 procenata, dok je udeo mladih 15 procenata.

Jedino Grad Knin ima veći udeo mladih nego starih, taj odnos je 18 procenata mladog i 16 procenata starog stanovništva. Uzimajući u obzir nisku stopu fertiliteta i emigraciju stanovništva (ne samo na području grada Knina, već i cele Hrvatske), u budućnosti se može očekivati da odnos starog i mladog stanovništva ide u korist starijeg dela populacije.

Grafikon 1. Udeo mladog (0-14 godina) i starog stanovništva (65 i više godina) prema popisu 2011¹⁴. godine



13 Nejašmić I., Toskić A. (2013). Starenje stanovništva u Hrvatskoj-sadašnje stanje i perspektive. Hrvatski geografski glasnik, 75/1, 89-110.

14 Na osnovu podataka popisa stanovništva 2011. godine; Baza podataka DZS HR-<https://www.dzs.hr>

Na nivou Republike Hrvatske odnos mladog i starog stanovništva je takođe nepovoljan i ide u korist starijeg dela populacije. Prema podacima popisa sprovedenog 2011. godine udeo mladog stanovništva iznosio je 15 procenata, dok je udeo starih iznosio 18 procenata. To znači da se i na nivou države u budućnosti mogu očekivati slični demografski izazovi, ipak delovi zemlje kao što je Severna Dalmacija pripadaju najugroženijim područjima, jer su usled rata dodatno populacijski oslabljena i imaju znatno manji demografski potencijal za revitalizaciju.

Zaključna razmatranja-Demografska perspektiva stanovništva

Demografski oslabljeno, a u pojedinim opštinama i demografski devastirano stanovništvo Severne Dalmacije ima znatno manje mogućnosti za populacioni oporavak, a samim tim i budući ekonomski napredak. Poznato je da je upravo zbog slabe ekonomske razvijenosti, ovaj kraj bio izuzet naseljavanjem izbeglica ali i ponovnim naseljavanjem povratnika. Ipak, između popisa 2001. i 2011. godine uočen je blagi rast stanovništva u svih šest gradova i opština, što, ako se u obzir uzme negativan prirodni priraštaj, ukazuje da činjenicu da se jedan mali broj stanovništva vratio.

Projekcije stanovništva na nivou Republike Hrvatske, ukazuju na dalji pad broja stanovnika. Državni zavod za statistiku Republike Hrvatske uradio je projekcije stanovništva na osnovu više varijanti fertiliteta. U uslovima niskog fertiliteta, odnosno, pod uslovom da nivo fertiliteta do 2061. godine bude i dalje padao, u odnosu na sadašnjih 1,5, ukupan broj stanovnika biće manji za 23 procenta¹⁵. U varijanti koja daje mogućnost rasta stope fertiliteta, do 2061. godine, broj stanovnika će ostati gotovo nepromenjen, u poredjenju sa trenutnim stanjem (u uslovima smanjene emigracije). Druga varijanta je manje verovatna, imajući u vidu nivo radjanja, kao i opšte nezadovoljstvo stanovništva životom u zemlji, a koje se manifestuje intenzivnim iseljavanjem.

Rezultati projekcija za stanovništvo Hrvatske, u velikoj su meri odraz demografske slike i na nivou gradova i opština. Ovako negativni demografski procesi u budućnosti, na prostoru Severne Dalmacije, mogu biti samo intenzivniji, nego što je to slučaj na nivou države.

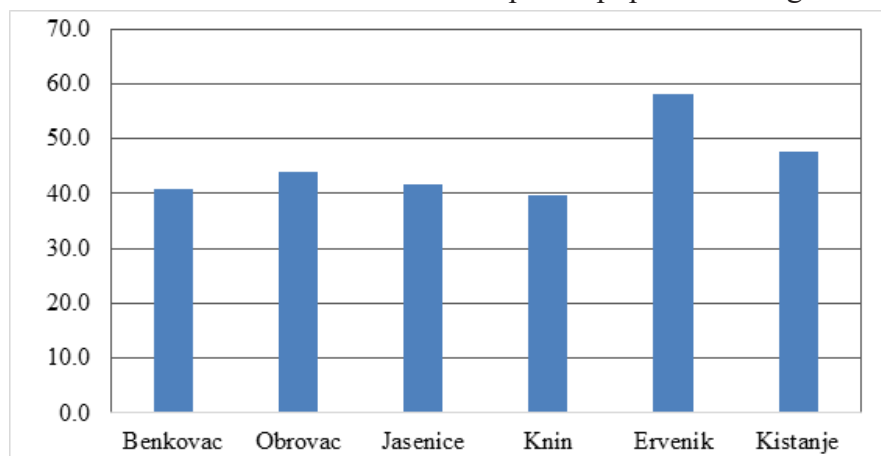
I pored izvesnog, da niske stope fertiliteta, emigraciju stanovništva prema zapadu i nedovoljno povratništvo, nije moguće zaustaviti, odnosno povratništvo intenzivirati, potrebno je sagledati perspektivu održivosti regiona na osnovu postojeće demografske slike.

To se pre svega odnosi na starenje stanovništva. Prosečna starost stanovništva Hrvatske je 41,7 godina (prema popisu 2011), dok je u Obrovcu za nekih 2,3 godine veća u odnosu na prosek u zemlji, a u Erveniku čak 16,4 godine i Kistanju oko šest

¹⁵ DZS RH (2011). Projekcije stanovništva Republike Hrvatske od 2010. do 2061. Zagreb.

godina veća. U Benkovica, Jasenicama i Kninu prosečna starost stanovništva ima vrednosti slične ukupnom stanovništvu na nivou Hrvatske. Ovi podaci pokazuju da se radi o područjima koja se nalaze u dubokim stadijumima demografske starosti. Ipak, proces starenja stanovništva na početku 21. veka se ne sme vezivati i zasnivati samo na hronološkoj starosti i granici od 65 godina. Pojedinaac sa 65 godina, 50-ih i 60-ih godina 20. veka nije isto što i pojedinac istih godina u 2018. godini. Razvoj medicine doveo je do kontinuiranog porasta očekivanog trajanja života i mogućnosti da starije stanovništvo i u dobi nakon 65 godina ima potencijal za aktivno participiranje u društvu, pa i samom tržištu rada. Kako je turizam jedna od grana privrede sa najvećim potencijalom u Severnoj Dalmaciji, aktivno učešće starijeg dela populacije moglo bi imati presudnu ulogu.

Grafikon 2. Prosečna starost stanovništva prema popisu 2011¹⁶. godine



Pored same činjenice da bi delimično nadohnadili nedostatak mlađe radne snage (na poslovima koji su u skladu sa njihovim zdravstvenim mogućnostima), njihovo iskustvo i znanje bi dalo nemerljiv doprinos razvoju specifičnih oblika turizma. Starije stanovništvo ne samo da je nosilac znanja i iskustva u određenim poslovima, već su neki od njih i usmeni prenosiooci istorije, priča i legendi, koje se prenose generacijama unazad, a poznato je da su brojni turistički lokaliteti zasnovani upravo na usmenim pričama i legendama čiji autori u velikom broju slučajeva nisu poznati.

Demographic development and perspectives of population in North Dalmacija

Summary Main objective of this paper is to research demographic development of population in North Dalmacija, particularly six cities and municipalities: Ben-

kovac, Oborvac, Jasenice, Knin, Ervenik and Kistanje. The paper gives changes in total population according to the censuses from 1953 to 2011, as well as changes in young population (0-14 years) and old population (65 and over). Changes in population by ethnicity, particularly between two major ethnic group (Croatians and Serbs) are also analyzed. Main demographic features of population in North Dalmacija are negative demographic trends, which categorized this region in one of the most vulnerable, due to the fact that war additionally affect population in this part of country, so the demographic potential for revitalization is significantly lower. Except low fertility, population ageing is one of the most important demographic issue and challenges in region of North Dalmacija and it present main pillar for future sustainability.

Keywords: population, North Dalmacija, demographic changes

Literatura

Berber M., Grbić B., Pavkov S. (2008). Promene udela stanovništva hrvatske i srpske nacionalne pripadnosti u Republici Hrvatskoj po gradovima i opštinama na osnovu rezultata popisa iz 1991. i 2001. godine. *Stanovništvo*, 46 (2), 23-62.

DZS RH (2011). Projekcije stanovništva Republike Hrvatske od 2010. do 2061. Zagreb.

DZS RH (2013). Popis stanovništva, kućanstva i stanova 2011. *Stanovništvo prema državljanstvu, narodnosti, vjeri i materinskom jeziku*, 1469. Zagreb.

DZS RH (2013a). Popis stanovništva, kućanstva i stanova 2011. *Stanovništvo prema spolu i starosti*, 1468. Zagreb.

Đurđev B., Livada S., Arsenović D. (2014). The disappearance of Serbs in Croatia. *Zbornik Matice srpske za društvene nauke*, 148, 583-591.

Mrđen S. (2002). Narodnost u popisima, Promenljiva i nestalna kategorija. *Stanovništvo*, 1-4, 77-103.

Mrđen S. (2004). Projekcije stanovništva Republike Hrvatske do 2031. godine: mogu li migracije ublažiti buduće negativne demografske trendove? *Migracijske i etničke teme*, 20 (1), 63-78.

Nejašmić I., Toskić A. (2013). Starenje stanovništva u Hrvatskoj-sadašnje stanje i perspective. Hrvatski geografski glasnik, 75/1, 89-110.

Pokos N. (2001). Međupopisna promjena broja stanovnika Republike Hrvatske 1991.-2001. po gradovima i općinama. Hrvatski geografski glasnik, 63, 67-85.

Veselinović J., (2010). Golubić (Obrovački) - kroz vjekove i danas. MaximaGraf, Petrovaradin.

Wertheimer-Baletić A. (2004). Depopulacija i starenje stanovništva-temeljni demografski procesi u Hrvatskoj. Društvena istraživanja, 13, 45 (72-73), 631-651.

POTENCIJALI RAZVOJA HERBALNOG TURIZMA U SEVERNOJ DALMACIJI

Abstrakt.

Dalmacija je domovina aromatičnog, začinskog, lekovitog i divljeg jestivog bilja. Samo manji deo ovih biljnih vrsta je kroz istoriju kultivisan ili je bio predmet opsežnijeg istraživanja i selekcije. Cilj ovog rada je predstavljanje mogućnosti razvoja herbalnog turizma u Severnoj Dalmaciji, fokusiranog na prezentaciju, edukaciju i održivu upotrebu aromatičnog, začinskog i lekovitog bilja. Takođe, ova studija će pružiti uvid u primere dobre prakse razvoja turizma baziranog na bioraznolikosti.

Ključne reči: herbalni turizam, lekovito i aromatično bilje, Severna Dalmacija

Uvod

Pojedine regije u svetu temelje svoju turističku ponudu na atrakcijama biljnog sveta (Provansa – lavanda i aromatično bilje, Južnoafrička Republika – bogata i endemična flora, Azija – lekovito bilje itd.). Prema klasifikaciji turističkih atrakcija biljni svet je stoga u mnogim krajevima visoko rangiran zbog važnosti za razvitak turizma². U Hrvatskoj je do sada registrovano 4.275 biljnih vrsta, odnosno s podvrstama 5.347. Po broju vrsta nalazi se na sedmom mestu u Europi, ali je po broju vrsta po jedinici državne površine na trećem mestu, iza Slovenije i Albanije. Ako bi izdvojili samo Dalmaciju ona bi po broju vrsta na jedinici površine bila prva zemlja u Europi. U ovom florističkom bogatstvu oko 6 % vrsta je endemično, među kojima je veliki broj stenoendema³. Stenoendemi (strogi endemi) su biljne vrste koje su vrlo retko rasprostranjene i usko lokalizovane na manja područja kao što su pojedine planine, kanjoni, ostrva i drugo⁴.

Najseverniji deo Dalmacije obuhvata oblasti Bukovice i Ravnih kotara. To je

1 Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo

2 Šišić, S., Randić, M., Modrić, M. (2015): Samoniklo i uzgajano bilje kao moguća turistička atrakcija na primjeru Primorsko-goranske županije. 50. hrvatski i 10. međunarodni simpozij agronoma, Zbornik sažetaka, 16. - 20. veljače 2015. godine, Opatija, Hrvatska, 62-63.

3 Ozimec, R., Karoglan Kontić, J., Matotan, Z., Strikić F. (2009): Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije - Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje. Projekt COAST -Očuvanje i održivo korištenje biološke i krajobrazne raznolikosti na dalmatinskoj obali putem održivog razvitka obalnog područja, Split, Hrvatska.

4 Šilić, Č. (1990): Endemične biljke. Svjetlost, Sarajevo, ISBN 86-01-02557-9.

područje koje omeđuju dve reke - Zrmanja i Krka. Ravni kotari su nizijsko, primorsko i relativno plodno područje omeđeno sa severa Novigradskim morem i Bukovicom, a s juga Zadarskim priobaljem i Jadranskim morem. Na severu Ravnih kotara uzdiže se krška zaravan Bukovica s izraženim masivom Orljaka, koju dalje prema kontinentu zatvara masiv Velebita. Bukovica je krševit kraj u trouglu između Benkovca, Obrovca i Knina. Na severu je omeđena rekom Zrmanjom, na zapadu Karinskim morem, a na istoku i jugoistoku rekom Krkom. Administrativni centar Ravnih kotara i Bukovice je grad Benkovac⁵. Ozbiljnija poljoprivredna proizvodnja u Dalmaciji je započela pre oko 10.000 godina, a intenzivira se krajem neolita, pre oko 8.000 godina. U bronzano doba, pre oko 5.000 godina, uz krčenje i paljenje šuma, menjaju se vodotokovi, grade pastirske kuće i suhozidi koji su očuvani do danas, a koji predstavljaju autentičan primer poljoprivredne arhitekture i jedan od najvrednijih elemenata materijalne kulturne baštine ruralnih krajeva Dalmacije⁶. Suhozidi su kameni zidovi bez veziva, sa posebnom tehnikom slaganja kamenja. Suhozidna gradnja je osnovni element kulturnog krajolika hrvatskog primorja, a njena uloga je zaštita obradive površine i kontrolisano oticanje vode⁷. Očuvanje tradicionalnih sorti kulturnog bilja, lekovitog bilja kao i rasa domaćih životinja uz jedinstveni dalmatinski krajolik, biološko bogatstvo i nezaboravne mirise Ravnih kotara i Bukovice, predstavlja polaznu osnovu za razvoj specifičnih oblika turizma, pre svega herbalnog, ruralnog, vinskog i gastro turizma. Lekovito i aromatično bilje na području Ravnih kotara i Bukovice koristi se od davnina, ali pretežno divlje populacije, daleko manje proizvedeno iz uzgoja. U ovim krajevima uspevaju: ružmarin (*Rosmarinus officinalis*), smilje (*Helichrysum italicum*), mravinac (*Origanum vulgare*), kadulja (*Salvia officinalis*), lavanda (*Lavandula angustifolia*), lovor (*Laurus nobilis*), bosiljak (*Ocimum basilicum*), mirta (*Myrtus communis*), pelin (*Artemisia absinthium*), vresak (*Calluna vulgaris*), smrič (*Juniperus oxycedrus*) i drugo⁸. Najčešće se koristi sveže bilje za začine, naročito bosiljak, lovor i ružmarin, ali i suvo bilje i eterična ulja za spremanje lekovitih čajeva i biljnih preparata. Pored primene u gastronomiji i farmaciji, treba napomenuti da lekovito i aromatično bilje Dalmacije predstavlja bogatu bazu za razvoj pčelarstva, ali i da ima estetsku vrednost. Uzimajući u obzir navedeno, uzgoj aromatičnog i lekovitog bilja sigurno predstavlja jedan od razvojnih potencijala ovog područja.

5 Bukovica i Ravni kotari - Vodič kroz kulturnu baštinu, 2013. Sveučilište u Zagrebu, ISBN 978-953-6002-70-2, dostupno na: http://www.kulajankovica.hr/kula3/appendix/pdf/bukovica_i_ravni_kotari.pdf.

6 Katalog proizvođača tradicijskih proizvoda Ravnih kotara i Bukovice, 2014. Sveučilište u Zagrebu, ISBN 978-953-5555-66-7.

7 Andlar, G., Šrajter, F., Trojanović, A. (2017): Classifying the Mediterranean terraced landscape: The case of Adriatic Croatia. *Acta geographica Slovenica*, 57(2), 111–129.

8 Katalog proizvođača tradicijskih proizvoda Ravnih kotara i Bukovice, 2014. Sveučilište u Zagrebu, ISBN 978-953-5555-66-7.

Herbalni turizam

Za razliku od masovnog turizma gde sunce, pesak i more predstavljaju jedini turistički resurs, turistički programi zasnovani na prirodi odgovor su na želju ljudi da učestvuju u različitim aktivnostima kao što su: šetnje, opuštanje, otkrivanje, učenje i bežanje od rutina svakodnevnog života. Herbalni turizam bi se mogao definisati kao obezbeđivanje održivog i odgovornog prikupljanja lekovitog, aromatičnog, jestivog i začinskog bilja u organizovanim grupama, podržanim obrazovnim i drugim uslugama zasnovanim na etnofarmakološkoj tradiciji⁹.

Herbalni turizam ima izvanredan potencijal za zapošljavanje lokalnog stanovništva, očuvanje prirodnih resursa i tradicionalne medicine. Tradicionalna medicina postaje sve popularnija u mnogim razvijenim zemljama pod nazivom “komplementarna” ili “alternativna” medicina. To je rezultiralo porastom potražnje za lekovitim biljem širom sveta. Kala (2015) ističe kako lekovito i aromatično bilje predstavlja dobru bazu za ekonomski razvoj, posebno u sektoru turizma¹⁰. Pored toga, Deka, Borgohain i Bharali (2015) navode da tradicionalna upotreba biljnih lekova u Indiji pruža značajne nutritivne, ekonomske i ekološke koristi za ruralne zajednice kroz turizam. Rezultati studije koju su sprovedi ovi autori pokazali su da je podizanje vrtova sa biljem otvorilo nova radna mesta u ruralnim naseljima te da je lokalno stanovništvo zainteresovano za herbalni turizam¹¹. Indijska država Kerala je dobro poznata kao razvijena destinacija herbalnog turizma, posebno kada je reč o ajurvedskom tretmanu zbog kojeg Indiju poseti značajan broj turista iz celog sveta^{12,13}.

Uprkos rastućem prepoznavanju turizma zasnovanog na biljkama, veoma je malo naučnih istraživanja posvećeno ovoj temi. Novije studije definišu herbalni turizam kao deo zdravstvenog i wellness turizma^{14,15}, medicinskog turizma¹⁶ ili

9 Vasiljević, Đ, Lesjak, M., Beara, I., Mimica-Dukić, N., Vujičić, M., Radivojević, G. (2012): Herbal tourism – A new approach to special-interest eco-travels: Lessons and initiative from Serbia. *Planta Medica*, 78 - PL11, dostupno na: <https://www.thieme-connect.com/products/ejournals/abstract/10.1055/s-0032-1321345>.

10 Kala, C. P. (2015). Medicinal and aromatic plants: Boon for enterprise development. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 2(4), 134–139.

11 Deka, B. P., Borgohain, R., Bharali, D. (2015): Prospects of herbal gardens as new vistas of medical tourism in North East India. *Annals of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(1/2), 46–49.

12 Kala, C. P. (2015). Medicinal and aromatic plants: Boon for enterprise development. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 2(4), 134–139.

13 Laub, K. (2010): Tourists flock to India for Ayurvedic treatment. *NCB News*, dostupno na: <http://www.nbcnews.com/id/39618081/ns/travel-destinationtravel/t/tourists-flockindia-ayurveda-treatments/>.

14 Nolan, J. M., & Schneider, M. J. (2011). Medical tourism in the backcountry: Alternative health and healing in the Arkansas Ozarks. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 36(2), 319–326.

15 Shu-hua, Y. (2010): Uniqueness of Russian market of Chinese inbound tourism and development strategy. *Journal of Beijing Technology and Business University (Social Science)*, 6, 1–16.

16 Chambers, D., McIntosh, B. (2008): Using authenticity to achieve competitive advantage in medical tourism in the English-speaking Caribbean. *Third World Quarterly*, 29(5), 919–937.

agroturizma¹⁷. Međutim, nijedan od ovih pristupa ne uzima u obzir strategije i inicijative koje mogu posebno promovisati specifičnosti ove tržišne niše. Jedna specifična oblast gastro turizma identifikovana je kao “čajni turizam”, oblik turizma koji je motivisan interesovanjem turista za istoriju i tradiciju konzumiranja čaja¹⁸.

Hrana, kuhinja i prehrambeni proizvodi su ključni elementi nematerijalnog kulturnog nasleđa i govore mnogo o identitetu naroda, migracijama, kolonijalizmu, veri, porodici i borbi čoveka sa prirodom¹⁹. Specifične vrste hrane (npr. začini, lekovito bilje, različiti lokalni specijaliteti, metode pripreme hrane) su veoma značajni elementi nekih turističkih destinacija i mogu funkcionisati kao primarne ili komplementarne atrakcije. Autori Farsani, Zeinali i Moaiednia (2016) ističu da je turizam zasnovan na lekovitom bilju integrisan oblik turizma koji obuhvata elemente: gastro turizma, zdravstvenog i wellness turizma, čajnog turizma, kulturnog turizma, edukativnog turizma, ekoturizma i agroturizma²⁰.

Primeri dobre prakse razvoja herbalnog turizma

Herbalni turizam, baziran na postojanju raznolikosti i autentičnosti biljnih vrsta, jedan je od novijih oblika turizma. Primeri dobre prakse, pored Indije koja je najdalje otišla u njegovom razvoju, mogu se sresti i u evropskim zemljama. U okviru nove turističke rute “Turistički koridor kroz Hercegovinu - Put bilja i meda”, pod pokroviteljstvom Japanske agencije za međunarodnu saradnju JICA, u Ljubinju koje je proglašeno zaustavnom stanicom, posađen je park lekovitog bilja u kojem dominiraju sadnice smilja (*Helichrysum italicum*) i lavande (*Lavandula angustifolia*). Ovaj izuzetno važan projekat sa realizacijom je krenuo početkom 2015. godine. Cilj projekta je da se ono čime je priroda darovala ovaj kraj, pre svega velikim brojem lekovitog bilja i nesvakidašnjim kvalitetom meda, u potpunosti iskoristi i na najbolji način plasira širom sveta. Koridor bilja i meda pokriva oblast od Trebinja, Ljubinja, Stolca, Počitelja, Čapljine, Mostara, Ljubuškog, Gruda i širio bi se na Jadran preko Splita, Dubrovnika do Kotora. Projekat “Put bilja i meda” podrazumeva da se u saradnji sa domaćim proizvođačima plasiraju i novi lekoviti proizvodi kao što su čaj od smokvinog lista, liker od smokve sa aromom lavande i mnoštvo drugih koji do sada u Hercegovini nisu bili poznati, a uspešno ih proizvodi Gazdinstvo Vlačić i Udruženje žena “Vasila” iz Trebinja. Njihovi proizvodi su uspešno

17 Farsani, N.T., Zeinali H., Moaiednia, M. (2016): Food heritage and promoting herbal medicine based niche tourism in Isfahan, Iran. *Journal of Heritage Tourism*, 77-87.

18 Jolliffe, L. (2009): Tea heritage tourism: Evidence from Sri Lanka. *Journal of Heritage Tourism*, 4 (4), 331-344.

19 Mahachi-Chatibura, D. (2016): Local cuisine as a potential tourism attractor and marker of national identity in Botswana. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 2(2), 117-134.

20 Farsani, N.T., Zeinali H., Moaiednia, M. (2016): Food heritage and promoting herbal medicine based niche tourism in Isfahan, Iran. *Journal of Heritage Tourism*, 77-87.

našli put do krajnjih potrošača²¹.

Projekat “Miomirisi i okusi Lošinja” je deo celokupnog imidža Lošinja kao ostrva zdravlja i vitalnosti, a pokrenut je 2005. u saradnji sa Gradom Mali Lošinj i Miomirisnim ostrvskim vrtom. Velika zasluga za uspeh projekta pripada ostrvljanki Sandri Nicolich koja je u vrtu pored porodične kuće napravila Miomirisni vrt s autohtonim biljem. Turistička zajednica Grada Lošinja prepoznala je Miomirisni vrt kao pionira brenda vitalnosti i zdravlja po čemu je Lošinj postao privlačan daleko izvan granica Hrvatske. Lošinj ima devet hiljada stanovnika i gotovo svi učestvuju u projektu. Osnovne odrednice projekta se svake godine obogaćuju novim idejama, nekada na podsticaj Grada, nekada Turističke zajednice, a često samih stanovnika²². Projekat danas uključuje brojne partnere koji neprekidno razvijaju inovativnost i kreativnost. Glavne smernice projekta su važnost očuvanja i zaštita bioraznolikosti, kao i pozicioniranje i razvijanje programa Lošinja kao destinacije aromaterapije, s nizom tematskih miomirisnih sadržaja na bazi eteričnih ulja ostrva, prirodne kozmetičke linije Lošinja, edukacije kroz program celoživotnog učenja, razvoj zdravstvenog turizma, ali i očuvanje prirode i odgovorno upravljanje prirodnim resursima. U sklopu projekta pozicioniraju se i Centar za aromaterapiju, Festival aromaterapije i niz drugih pratećih sadržaja, a kao najvažniji rezultat projekta ističe se edukacija lokalnog stanovništva o značaju lekovitog i aromatičnog bilja i njegovoj primeni. U sklopu projekta nalazi se godišnji Miomirisni kalendar u okviru kojeg se svaki mesec obrađuje druga tematska biljka iz bogatstva biljnih vrsta Lošinja. U Miomirisnom ostrvskom vrtu promoviše se ostrvska bioraznolikost sa više od 200 vrsta autohtonog bilja, a gosti mogu u Miomirisnom butiku kupiti autentične suvenire (džemove, eterična ulja, med i drugo). Deo projekta su i takozvani miomirisni objekti (vrtići, hoteli, turističke agencije, saloni lepote, restorani, kampovi), pešačke staze, manifestacije i drugo. Takođe, miomirisni programi obuhvataju nedeljne ili vikend miomirisne boravke u Lošinj u okviru tzv. “miomirisnih paketa” poput “Omiriši lošinjsko proleće”, kao i celodnevne ili poludnevne miomirisne izlete²³. Projekat Turističke zajednice grada Malog Lošinja “Miomirisi i okusi Lošinja” dobitnik je treće nagrade Svetske turističke organizacije za izvrsnost i inovacije u turizmu 2015. kada se na međunarodnom sajmu turizma u Madridu predstavilo preko 9 hiljada učesnika iz 165 zemalja²⁴.

21 <http://www.lokoportal.com/index.php/sadrzaj/vijesti/16188-uspjeh-projekta-turisticki-koridor-kroz-hercegovinu-put-bilja-i-meda-2>

22 <http://www.novolist.hr/Vijesti/Regija/Otoci/Miomirisi-i-okusi-Losinja-Losinj-ima-9.000-stanovnika-i-svi-su-u-projektu>

23 <https://www.tportal.hr/biznis/clanak/losinjski-miomirisi-i-okusi-nominirani-za-svjetsku-nagradu-unwto-a-20141222>

24 <http://www.novolist.hr/Vijesti/Regija/Otoci/Treca-nagrada-za-inovacije-u-turizmu-Miomirisi-i-okusi-Losinja-dozivjeli-svjetski-uspjeh>

Još jedan primer dobre prakse razvoja herbalnog turizma u Italiji rezultat je međunarodnog projekta SY_CULTour – Synergy of Culture and Tourism. Program traje četiri dana i obuhvata edukativne ekskurzije, izlete i aktivnosti posvećene svetu lekovitog i aromatičnog bilja. U okviru turističke rute obilaze se tri Eko muzeja na teritoriji Trentino (Italija) u okviru kojih se turisti upoznaju sa lekovitim svojstvima i načinima tradicionalne primene bilja. U obilazak je uključena i poseta proizvođačima eteričnih ulja i drugih proizvoda na bazi bilja²⁵.

Radovan Anđelić iz Trebinja, vlasnik destilerije eteričnih ulja i tečnih ekstrata „Anđelić“ d.o.o., došao je na ideju da u okviru projekta razvoja turizma pokrene i projekat „Put mirisa“, koji će biti pandan „Vinskoj cesti“ i „Putevima meda“, kojima se promovišu hercegovačko vino i med. U cilju realizacije ove ideje neophodno je brendiranje hercegovačkih lekovitih biljaka, koje porodica Anđelić otkupljuje od 1996. godine, od kada je stvorena paleta proizvoda koji se prodaju na evropskom i svetskom tržištu. Preteča uspešnog porodičnog biznisa bio je otkup kadulje, kantariona, lipe, vreska i kleke. Najuspešnije mikropreduzeće u 2013. godini prema izboru Privredne komore Republike Srpske krenulo je od proizvodnje dve vrste eteričnih ulja. Danas je u njihovoj ponudi čak 12 vrsta eteričnih ulja (od kojih je najzastupljenije ulje smilja), tečni ekstrakti, lekovito i začinsko bilje. Hercegovina ima velike mogućnosti za proizvodnju i preradu lekovitog bilja. Trebinje bi trebalo brendirati kao grad u kojem se prerađuju lekovite biljke, a „Put mirisa“ promovisati na način da turisti provedu nekoliko dana s beračima, biljke donesu u destileriju i prisustvuju proizvodnji eteričnog ulja. Svoj plan za razvoj herbalnog turizma Radovan Anđelić je izneo nadležnim za izradu Strategije razvoja sela i ruralnog turizma^{26,27}.

Navedeni primeri održive upotrebe aromatičnog i lekoviog bilja u cilju razvoja turizma i proizvodnje eteričnih ulja, kozmetičkih, gastronomskih i drugih proizvoda na biljnoj bazi, mogu biti polazna osnova za razvoj sličnih projekata na području Severne Dalmacije.

Zaključak

Vrednosti i potencijali aromatičnog, začinskog i lekovitog bilja Dalmacije su izuzetno veliki. Pre svega, treba istaći izraženu bioraznolikost dalmatinskog bilja. Područje Dalmacije sadrži brojne endemične i stenoendemične vrste. Takođe, ekonomska vrednost bilja je sve značajnija. Svetsko tržište ima veliki interes za svežim i sušenim aromatičnim, začinskim i lekovitim biljem, a pogotovo za destilovanim eteričnim uljima koja se sve više koriste u farmaceutskoj i prehrambenoj industriji.

25 <http://www.sycultour.eu/documents/herbal-tour>

26 <http://www.trebinje059.com/059/biljka-besmrtnosti-iz-trebinja-uskoro-u-japanu/>

27 <http://ba.ekapija.com/news/366845/hercegovacki-put-mirisa>

Kvalitet i udeo aromatskih, lekovitih i aktivnih supstanci u biljkama ubranim ili uzgojenim u Dalmaciji je izvanredna. Značajnu ekonomsku vrednost ima i sekundarni proizvod ovog bilja, dalmatinski med, koji spada u jedan od najcenjenijih i najkvalitetnijih. Po važnosti se posebno ističu medonosne biljke: ruzmarin, lavanda, kadulja, vresak²⁸. Pored medonosne, estetska i pejzažna vrednost dalmatinskog aromatičnog, začinskog i lekovitog bilja je posebna za Dalmaciju. Dalmacija je prepoznatljiva po biljnim vrstama koje stvaraju njen specifičan miris i ukus.

Poslednjih godina raste interes za aromatično, lekovito i začinsko bilje i na svetskom turističkom tržištu. Iako Severna Dalmacija obiluje biološkom raznolikošću, turizam vezan za samoniklo i kultivisano bilje nije razvijen. Na osnovu izuzetnih prirodnih potencijala Dalmacije, razvoj herbalnog turizma predstavlja jedan od mogućih vidova opšteg privrednog razvoja ovog kraja. Održivo korišćenje i promocija aktivnosti zasnovanih na lekovitom bilju mogli bi dovesti do ruralnog razvoja u području severne Dalmacije. U turističku ponudu Severne Dalmacije mogli bi biti uključeni: festivali vezani za određene biljne vrste, wellness programi bazirani na aromaterapiji i masažama biljnim uljima, edukativne pešačke staze i berba bilja, radionice za proizvodnju kozmetičkih, gastronomskih i drugih proizvoda na biljnoj bazi, radionice za izradu autohtonih suvenira od lekovitog bilja i drugo. Takođe, neophodna baza za razvoj ovog oblika turizma jeste postojanje specijalizovanih smeštajnih objekata sa botaničkim vrtovima u okviru kojih bi se promovisali proizvodi od autohtonog bilja Dalmacije.

Herbalni turizam se može koristiti i kao sredstvo za planiranje i očuvanje biodiverziteta. Popularizacija herbalnog turizma može podstaći investiranje u kultivaciju samoniklih lekovitih i aromatičnih biljaka čime bi se osiguralo stabilno tržište za proizvode od bilja. Usmerenim gajenjem lekovitog i aromatičnog bilja smanjila bi se nekontrolisana berba samoniklog bilja i time sprečilo njegovo uništavanje. Na ovaj način bila bi uspostavljena sinergija između očuvanog ekosistema koji čini kamen temeljac za razvoj turizma sa jedne, i herbalnog turizma koji bi kroz održivi razvoj doprineo podsticaju za zaštitu biodiverziteta sa druge strane.

Zahvalnost

Rad je deo rezultata istraživanja republičkog projekta Ministarstva obrazovanja, nauke i tehnološkog razvoja broj 47024: "Društveni odnosi između Srba i Hrvata, nacionalni identitet i manjinska prava posmatrana kroz evropske integracije".

28 Ozimec, R., Karoglan Kontić, J., Matotan, Z., Strikić F. (2009): Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije - Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje. Projekt COAST -Očuvanje i održivo korišćenje biološke i krajobrazne raznolikosti na dalmatinskoj obali putem održivog razvitka obalnog područja, Split, Hrvatska.

THE POSSIBILITIES FOR DEVELOPMENT OF HERBAL TOURISM IN NORTH DALMATIA

Abstract.

Dalmatia is home of aromatic, spicy, medicinal and wild edible plants. Only the small proportion of these plants have been cultivated or have been the subject of extensive research and selection. The aim of this paper is to present the possibilities for development of herbal tourism in North Dalmatia, focused on the presentation, education and sustainable use of aromatic, spice and medicinal herbs. Additionally, this study will provide insights into examples of good practice in development of biodiversity-based tourism.

Key words: herbal tourism, medicinal and aromatic herbs, North Dalmatia

MOGUĆNOSTI ZA RAZVOJ KREATIVNOG TURIZMA U RURALNIM PODRUČJIMA BUKOVICE

Rezime.

Pojedinci putuju iz različitih razloga. Jedan od njih je kultura. Ljudi žele da pobegnu iz svoje poznate okoline i žele da saznaju o novoj kulturi - ljudima i njihovom ponašanju, njihovim stavovima, njihovoj hrani, tradiciji i istoriji. Svaka turistička destinacija pokušava da se prilagodi novim zahtevima turističkog tržišta i istakne se kroz razvoj inovativnih proizvoda. Mnogi gradovi/regioni počeli su da traže nove razvojne modele, donoseći ideju "kreativnih industrija". Kreativnost u suštini podrazumeva dodavanje nečeg novog postojećim turističkim proizvodima. Kreativna destinacija može ostvariti profit kroz inovacije, kulturu, istraživanje i umetničku produkciju. Kreativni turizam kao proces može se razviti brže od drugih oblika turizma. Kreativni turizam je jedan od oblika kulturnog turizma koji može pomoći u razvoju slabo turistički razvijenih ruralnih oblasti Bukovice.

Ključne reči: kreativni turizam, ruralne sredine, primeri

Uvod

Turizam se često koristi za rešavanje problema koji proizilaze iz promena u ekonomskoj strukturi, kao što je pad tradicionalnih ruralnih sektora - poljoprivrede i prerađivačke industrije. Razvoj turizma daje ruralnim opštinama priliku da stvore nova radna mesta i da povećaju svoju ekonomsku aktivnost. Ruralni turizam podrazumeva korišćenje lokalnih resursa (prirodni, kulturni i istorijski potencijal) koji motivišu posetioce da učestvuju u turizmu. Savremeni postmoderni posetioci traže autentična i jedinstvena iskustva, a to može da pruži ruralna sredina. Adekvatna infrastruktura je važan faktor u razvoju ruralnog turizma. Tematski putevi su dobar primer oživljavanja i stimulacija ekonomskog rasta kojim ruralne opštine mogu upravljati. Tematske rute stvaraju mogućnost povezivanja različitih delova prirodnog, kulturnog i istorijskog potencijala, kako bi ih ujedinili i predstavili pod jednom temom, jednim brendom. Oni stimulišu preduzetničke aktivnosti i razvoj novih usluga za turiste. U Evropi postoji mnogo utvrđenih puteva kulture, ali i

1,2 Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo

2 Richards, G. (2009): Tourism Development Trajectories – From Culture to Creativity. Available at: <http://www.tramresearch.com/atlas/APC%20Paper%20Greg%20Richards.PDF>

vinskih puteva (Vinski put Donja Austrija, francuski putevi vina i saksonska vinska ruta), sireva (Schlesvig- Holštajnska sirarska ruta), mleka i pivske rute (put mleka u Saksoniji, Aischgrunder Bierstrasse). Oni uglavnom predstavljaju kulturu i gastronomiju odabranih regija i zemalja.

Koncept kombinovanja kulture i kreativnosti u turizmu je postao popularan trend širom sveta. Pre svega, jer se kreativni turizam smatra novim smerom, strategijom koju treba da prate gradovi, ali i ruralne oblasti u potrazi za rastom, ali se smatra i potencijalno korisnim načinom promovisanja lokalne ekonomije kroz kulturni razvoj. Mnoge zemlje i mesta u svetu razvijaju različite oblike kreativnog turizma kao deo njihovih širih razvojnih strategija. Tako na primer, turisti mogu doživeti tradicionalne zanate ili učiti jezike na Novom Zelandu, mogu da učestvuju u izradi parfema u Francuskoj, uče da slikaju, crtaju, prave skulpture i rezbare u Kanadi, učestvuju u narodnoj muzici i plesu Meksika, itd.

Za mnoge turiste, konzumiranje standardizovanih proizvoda postalo je previše površno i nezadovoljavajuće. Društvene transformacije pokazuju da se zahtevi ljudi menjaju: traže nove veštine, više aktivnosti, stvaranje iskustva koja podstiču samo-razvoj. Kreativni turizam je grana kulturnog turizma gde se kreativnost koristi kao sredstvo za promociju kulture jednog mesta. Kreativni turizam karakteriše autentičnost mesta, stvaranje iskustava i mogućnost da turista razvije svoj kreativni potencijal, kao i činjenica da domaćin i turista sarađuju na iskustvu na samoj lokaciji³.

O kreativnom turizmu

Prema Ričardsu⁴ kreativni turizam je novi trend turizma, a predstavlja transformaciju tradicionalnog kulturnog turizma. Kreativni turizam može doneti održiv i profitabilan razvoj malih zajednica. Tokom devedesetih godina XX veka velika pažnja je usmeravana na kreativnost u gradovima i ruralnim područjima. Primer ovoga je bio zanatski turizam, i to u gradovima Finske, Grčke i Portugalije između 1996. i 1999. godine. Poraslo je interesovanje za lokalnu domaću kulturu i svakodnevni život.

Kreativni turizam je turizam koji pruža posetiocima mogućnost da razvijaju svoj kreativni potencijal kroz aktivno učešće na kursovima i iskustvima učenja, koja su karakteristična za destinaciju za odmor⁵. Prema UNESCO-u kreativni turizam je putovanje usmereno prema angažovanom i autentičnom iskustvu, uz participativno učenje o umetnosti, nasleđu ili posebnim karakteristikama mesta, i pruža vezu sa

3 Pfanner, J.H. (2011): *Archaeological Sieving as Creative Tourism?* MA thesis, University of Warwick

4 Richards, G. (2011): *Creativity and tourism: The state of the art.* *Annals of tourism research*, 38

5 Richards, G. W., Raymond, C. (2000): *Creative tourism.* *ATLAS news*, 23, 16-20.

stanovništvom koje žive u ovom mestu i stvaraju ovu živu kulturu”⁶.

U obe definicije postoje četiri zajednička elementa: prvo-iskustvo kulturnog sadržaja; drugo-učešće u kulturnom sadržaju; treće-učenje o kulturnom sadržaju; četvrto-kulturni sadržaj je autentična karakteristika destinacije.

Kreativni turizam nudi priliku da turista učestvuje u širokom spektru aktivnosti vezanih za destinaciju u oblastima kao što su muzika, vizuelna umetnost, drama, sport, gastronomija, duhovne aktivnosti, jezike, umetničke radionice ili pisanje. Interakcije između domaćina i gostiju, koji razvijaju kreativne potencijale i nove veštine doživljavaju i turisti, kao i lokalni stanovnici, su značajne⁷. Kreativni turizam zasnovan je na aktivnostima i iskustvima koja nude samorealizaciju i samoizražavanje. Turisti stoga postaju ko-stvaraoci i razvijaju svoje kreativne sposobnosti.

Richards i Raymond (2000) naglašavaju da ne treba samo turisti da budu uključeni u kreativne aktivnosti, već i destinacija mora da ponudi tipična iskustva. Neizbežno je uzeti u obzir i kreativni aspekt mesta koji bi mogao privući kreativne turiste. Kreativnost je važan deo ciljne destinacije. Svaka ciljna destinacija može ponuditi jedinstvenu kombinaciju znanja, veština, opipljivog nasleđa, društvenog kapitala i atmosfere koja stvara potencijal za naročito atraktivnog kreativca. Ova jedinstvenost se može povezati sa lokalnim tradicijama kao što su keramika i rez-barenje drveta, događajima i tako dalje.

Postoje dva oblika kreativnog turizma:

a) Kreativni turizam vezan za određenu ciljnu destinaciju. Prateći ovaj pristup, kreativni su gradovi i opštine. Imidž kreativnih gradova i opština turistički operateri koriste za povećanje atraktivnosti prilikom formiranja svojih proizvoda-ruta.

b) Kreativni turizam zasnovan na kreativnim aktivnostima. Ovaj pristup prati pretpostavku da proizvodi kreativnog turizma prostorno su difuzni i zasnovani na kreativnim aktivnostima u kojima turisti mogu da učestvuju na različitim mestima nezavisno od lokacije. Na primer, kursevi renesansnog slikarstva mogu se organizovati u Francuskoj i Italiji⁸.

U Evropi postoje mnogi primeri razvijenog kreativnog turizma. Veoma popularan primer je vrednovanje kulturnog i gastronomskog nasleđa francuskih ruralnih područja pomoću gastronomskog turizma. U francuskim ruralnim oblastima, kultu-

6 UNESCO (2006): Towards Sustainable Strategies for Creative Tourism. Discussion Report of the Planning Meeting for 2008 International Conference on Creative Tourism, Santa Fe, New Mexico, U.S.A., October 25-27, 2006. URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001598/159811E.pdf>

7 Blapp, M. (2015): Creative Tourism in Bali's Rural Communities: Examination of the Current Offer and Advice on Future Product Development. MA thesis, NHTV University of Applied Sciences, Breda.

8 Ohridska-Olson, R. V., Ivanov, S. H. (2010). Creative tourism business model and its application in Bulgaria. In Proceedings of the Black Sea Tourism Forum 'Cultural Tourism—The Future of Bulgaria. Retrieved from: http://culturalrealms.typepad.com/files/creativetourismmbm_article_1_1r.pdf

ru i gastronomiju predstavljaju⁹:

- farme koje prodaju sveže proizvode posetiocima direktno na farmi ili na lokalnim tržištima, sajmovi ili preko potrošačkih mreža,
- farme koje primaju posetioce, nude im domaću hranu i piće kao regionalne brendove,
- porodične gostionice koje nude smeštaj i tradicionalnu hranu pripremljenu od lokalnih proizvoda,
- “praznici na farmi” koji uključuju smeštaj, kuvanje od svežih lokalnih proizvoda, jedenje na porodičnom stolu, posećuju farme i učestvuju u slobodnom vremenu,
- “grickalice na farmama” - brzo pripremljena hrana od svežih poljoprivrednih proizvoda na farmi,
- lokalne gastronomske događaje sa lokalnim specijalitetima, ceremonijama otvaranja muzeja (vina, sira), posebnih tematskih puteva (vinski putevi ili gastronomske rute), kursevi kuvanja, posete kompanijama i fabrikama (gde se proizvodi sir, čokolada i sl.),
- tradicionalni restorani (povratak tradicionalnog kuvanja i tradicionalne hrane).

Korisnici kreativnog turizma:

- traže autentična, jedinstvena i lična iskustva;
- žele da iskuse prirodne, netaknute pejzaže i autentičan smeštaj;
- žele učestvovati u aktivnostima, načinima života i tradiciji ruralnih zajednica i žele dobiti personalno iskustvo na selu;
- žele koristiti lokalne društvene, kulturne i prirodne resurse;
- oni ne traže monumentalnost, spektakularnost;
- jednom kada iskuse kreativni turizam, oni više ne žele da se vrate u konvencionalni krug;
- obično kombinuju mnoge vrste turizma, tokom istog putovanja: kreativni, kulinarski, eko-turizam, slow turizam.

U praksi kreativni turizam ne uključuju veliki broj učesnika/turista, ali ipak programi kreativnog turizma su zamišljeni kao glavni proizvod i, stoga, oni imaju snagu kao mali ali glavni turistički proizvod za destinacije¹⁰.

9 Bessière, J. (1998): Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, Vol.38, No. 1, 21-34.

10 Jelinčić, D.A. (2009): Splintering of Tourism Market: New Appearing Forms of Cultural Tourism as a Consequence of Changes in Everyday Lives, *Coll. Antropol.* 33, 1, 259–266

Ruralne sredine kao atraktivna okruženja za razvoj kreativnog turizma

Seoske zajednice suočavaju se sa značajnim izazovima kada je u pitanju promovisanje ekonomskog razvoja i podsticanje stalnog ekonomskog rasta. Kao što ističu Henri i Drabenstott¹¹, izazovi sa kojima se ruralne zajednice suočavaju u promovisanju ekonomskog rasta potiču iz dve istaknute karakteristike, njihove udaljenosti i malog obima. Ovo se često daje kao objašnjenje zašto ruralne ekonomije imaju tendenciju da stoje iza svojih većih urbanih kolega. Kombinovani procesi političkog i ekonomskog prestrukturiranja rezultirali su smanjenjem ekonomske aktivnosti u ruralnim zajednicama usled restrukturiranja poljoprivrednog sektora, gubitka proizvodnje i egzodusa mladih, obrazovanih radnika u veće centre^{12,13}. Ovi izazovi sa kojima se ruralne zajednice suočavaju, zbog opadanja ekonomske aktivnosti, samo su se dodatno povećale zbog važnosti industrije zasnovane na znanju i većim centrima u uspostavljenoj uslužnoj ekonomiji. Da bi se održale ekonomske aktivnosti i podstakle kontinuirani prosperitet, ruralne zajednice su morale da odgovore na potragu za alternativnim mogućnostima.

Da bi se sprečio potpuni kolaps njihovih lokalnih ekonomija, ruralne zajednice se mogu okrenuti turizmu kao alternativnoj strategiji za promovisanje otvaranja novih radnih mesta i odgovor na opadanje društvenih i ekonomskih okolnosti¹⁴. Ruralne zajednice često realizuju svoj potencijal kao turističke destinacije kroz razvoj lokalnih prirodnih resursa, kulture i baštine¹⁵.

Kreativni turizam je važna dodatna vrednost, tj. važan dodatni proizvod što bi moglo imati značajan uticaj na broj dolazaka turista. Kreativna ponuda može stvoriti novu dimenziju u turističkoj ponudi kroz razne razvojne programe i projekte. Kreativni turizam pomaže seoskim područjima raznim aktivnostima privlačeći novu vrstu turista-urbane turiste. Prema studiji koju podržava Komisija i Savet Evrope, razvoj kreativnog turizma je evidentna u ruralnim područjima zato što "kreativnost omogućava destinacijama da inoviraju nove proizvode relativno brzo, dajući im konkurentsku prednost nad drugima područjima"¹⁶.

11 Henry, M, Drabenstott, M. (1996): A new micro view of the U.S. rural economy,"Economic Review, Federal Reserve Bank of Kansas City, issue Q II, pages 53-70.

12 Briedenhann, J., Wickens, E. (2004): Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas—vibrant hope or impossible dream? *Tourism management*, 25 (1), 71-79

13 Stolarick, K., Denstedt, M., Donald, B., Spencer, G.M. (2010): Creativity, Tourism and Economic Development in a Rural Context: the case of Prince Edward County, *Journal of Rural and Community Development*, 5, 1/2, 238–254, ISSN: 1712-8277

14 Briedenhann, J., Wickens, E. (2004): Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas—vibrant hope or impossible dream? *Tourism management*, 25 (1), 71-79

15 MacDonald, R., Jolliffe, L. (2003): Cultural rural tourism: Evidence from Canada, *Annals of Tourism Research* 30-2

16 Richards, G., Wilson, J. (2006): Developing creativity in tourist experiences: A solution to the serial reproduction of culture? *Tourism Management*, Vol. 27, 1209–1223. (4), 1225-1253. Retrieved from: https://www.researchgate.net/profile/Greg_Richards3/publication/241854896_Creativity_and_Tourism_The_State_of_the_Art/links/554244730cf24107d39407f0.pdf

Brojne studije potvrđuju da ruralna područja mogu postati atraktivna okruženje za kreativni turizam. Visokokvalitetno okruženje, atraktivni prirodni, kulturni i historijski potencijali i pogodna infrastruktura spadaju među razlozima lokalizacije kreativnog turizma u ruralna područja. Isti atributi su važni za turiste koji odlučuju gde da provedu svoje slobodno vreme.

Sela bi trebalo da privuku turiste, na osnovu njihove radoznalost i želja da saznaju više o dnevnim, životnim aktivnostima lokalnih ljudi.

Neki autori¹⁷ misle da ruralne opštine mogu da koriste tri strateška pristupa za podršku njihovom razvoju. Ovi pristupi se zasnivaju na njihovom lokalnom razvoju, ekonomskom razvoju, kreativnosti i talentu. Prvi pristup zasniva se na lokalnim specifičnostima, kulturnom nasleđu, tradiciji i prirodnim uslovima. Strategija razvoja rezultat je korišćenja lokalnih resursa za razvoj turizma. Tako opštine imaju atmosferu mirnih mesta koja nude autentična iskustva i predstavljaju mesto za opuštanje. Drugi pristup naglašava ekonomski razvoj pomoću podrške preduzetničke aktivnosti. Opštine bi trebalo da stvore poslovno okruženje za lokalne preduzetnike i podržavanje njihove aktivnosti. Treći pristup naglašava potrebu da se podrži kreativnost i talenat u ruralnim opštinama i prednosti takve podrške u smislu kontinuiranog ekonomskog rasta. Kreativna ekonomija u ruralnim oblastima oblasti se zasnivaju na prisustvu umetnosti i kulture. Morgan, Lambe, Freier (2009) tvrde da se taj razvoj opštine zasnovan na kreativnosti sprovodi putem podrške umetničkih talenata, ciljanih podrški umetničkim i zanatskim kursovima i obukama. Na primer, opština može uključiti talentovane umetnike u različite projekte u cilju organizovanja zanatskih kurseva ili instrukcije lokalnim ljudima i posetiocima. U zamenu, opština će obezbediti smeštaj.

Preporučuju se sledeće aktivnosti:

- Stvaranje događaja, posebno kulturnih događaja,
- Uspostavljanje veze sa medijima, jer su važni za promociju i privlačenje turista (razni medijski kanali kao što su: veb-sajt, društvena mreža, vodič za putovanje, brošure; posebno, društvene mreže kao što su Facebook, Twitter, YouTube, Flickr),
- Promovisanje i proširenje aktivnosti.

17 Morgan, J. Q., Lambe, W., Freyer, A. (2009): Homegrown Responses to Economic Uncertainty in Rural America Rural Realities, 3(2), 1-15

Pozitivni primeri razvoja kreativnog turizma

Brojni su primeri uspešnog razvoja kreativnog turizma u malim, ruralnim sredinama.

Smešten između Kana i Nice, grad Biot se odlikuje bogatom umetničkom aktivnosti. Biot je započeo novi projekat-kreativni turizam. Posetioци mogu da rade sa umetnicima, na sat, dan, ili čak nedelju dana, da uče o zanatima, dele svakodnevni život i odnose kući nezaboravno i jedinstveno delo svog stvaranja (na primer, vaze, čaše, skulpture ili nakit). Biot ima 23 kreativna umetnika koji nude jedinstveno iskustvo. Mesto nudi mogućnost smeštaja i mogućnost učestvovanja na radionicama tokom cele godine¹⁸.

Iz iskustva, Biot daje važne preporuke za uspešan razvoj kreativnog turizma u ruralnim sredinama:

- Promocija je ključna,
- Stvoriti konzistentnost,
- Fokusiranje na sve turiste,
- Stalno držati informacije ažuriranim

Projekat CREATOUR (Portugal) podrazumeva razvoj kreativnog turizma u malim gradovima i selima. Projekat je nacionalni, trogodišnji, istraživački i aplikativni (2016-19). Obuhvatio je 40 kreativnih turističkih pilot područja, 20 izabranih u 2017. i 20 izabranih u 2018. godini. Kreativni turizam je usredsređen na aktivne kreativne aktivnosti koje podstiču lično samoizražavanje i interakciju između posetilaca i lokalnog stanovništva, inspirisani lokalnim endogenim resursima (mestom i ljudima).

Za većinu pilot područja, aktivnosti kreativnog turizma su bile nova vrsta aktivnosti, pa se prva godina prvenstveno fokusirala na dizajn i razvoj radionica. Rezultat su:

- zanatske radionice - tekstil, keramika, keramika, koža, metal, drvo, itd.,
- likovne radionice - slikarstvo, skulptura, crtež i ilustracija;
- radionice fotografije, video i digitalne umetnosti;
- storytelling;
- radionice fokusirane na gastronomiju;
- proizvodnja sirovina i radni ciklusi - soli, platna, vune, gline, mermera, itd.

U nekim slučajevima, ponude kreativnog turizma bile su zakazane i realizovane u okviru većih događaja, dok su u drugim slučajevima ponuđene samostalne radionice vikendom (što se često vidi u urbanim modelima, npr. muzejske radi-

onice). Svi pilot projekti razvili su i ponudili kreativne turističke aktivnosti koji uključuju lokalne tradicije ili stručnost, lokalnu istoriju i načine života koji mešaju druge specifičnosti kulturnog i lokalnog pejzaža lokacija na kojima se odvijaju organizovane aktivnosti. **Luzlinar**, kulturna organizacija sela Feital, koristi Serru Estrela pejzaž kao inspiracija i postavljanje savremenih umetničkih radionica (na primer, fotografije, video, skiciranje/slikanje i muzika) i razvija radionice kreativnog turizma za očuvanje i revitalizaciju skloništa i puteva za pastire u regionu (u kojem posetioci učestvuju). U tom smislu, Luzlinar promoviše kulturu zasnovanu na očuvanju i širenju lokalnog nasleđa. U opštini **Reguengos de Monsaraz**, tradicionalna Casa do Barro (Clay House) pruža posetiocima priliku da se susretnu sa tradicionalnim lončarskim poslovima specifični za ovu oblast. Posetioci se susreću sa domaćim majstorima, uče o procesu obrade gline i značaju i ulozi ove aktivnost za lokalni i regionalni način život. Posetioci takođe uspostavljaju kontakt sa lokalnom tradicijom pripreme hrane (i učestvuju u degustaciji)¹⁹. **Cerdeira** je naseljena tokom cele godine i ima lokalnu proizvodnju drvorezne radionice Kerstin, meda Antonio i čajeva i bilja iz lokalnog brenda "Planta do Ksisto". Polaznicima kurseva na raspolaganju je devet kuća u naselju Cerdeira Village. Cilj programa je povezati umetnost i zanatstvo sa prirodom, privlačiti kreativnost kroz upotrebu lokalnih, recikliranih i biorazgradivih materijala, kao i poštovanje prirode, doprinoseći ekološki odgovornoj potrošnji. Aktivnosti koje se dešavaju u selu uključuju master radionice, izložbe i festivale. Master radionice su programi koji pružaju umetnicima i kreativnim pojedincima smeštaj, hranu, intenzivan kurs, materijale, rekreativne aktivnosti i mogućnosti za povezivanje sa novom kulturom, kao i novim zanatskim tehnikama^{20,21}.

Ruralna područja Bukovice kao moguće destinacije kreativnog turizma

U Hrvatskoj dokumenti i strategije još nisu sistematski razmatrale razvoj kreativnog turizma.

Prvi dokument koji naglašava koncept kreativnog turizma je hrvatska Strategija razvoja turizma do 2020, izdate 2013. godine. Ona predviđa rast kreativnog turizma koji omogućava aktivnije učestvovanje posetioaca u lokalnoj kulturi, i podržava rast manjih, specijalizovanih pružalaca usluga u skladu s tim²².

19 Duxbury, N., Silva, S., Tiago Vinagre de Castro, T. (2018): Creative tourism development in small cities and rural areas in Portugal: Insights from start-up activities, World Scientific Publishing

20 Musikyan, S. (2016): The Influence of Creative Tourism on Sustainable Development of Tourism and Reduction of Seadonality Case-Study of Obidos, School of Tourism and Maritime Technology of Polytechnic Institute of Leiria

21 <https://www.cerdeiravillage.com/>

22 Stipanović, C., Rudan, E. (2014): Development Concept and Strategy for Creative Tourism of the Kvarner Destination, Congress Proceedings, Trends in Tourism and Hospitality Industry, 507-517

Ruralna područja Bukovice su potencijalne i unikatne destinacije za kreativni turizam. Neki mogući oblici kreativne ponude Bukovice, kao mikro destinacije, mogu biće sledeće kreativne i edukativne radionice:

- umetničke radionice i kolonije za decu i odrasle (slikanje, crtanje, vajanje, tradicionalna pesma, muzika),
 - pravljenje predmeta od keramike,
 - radionice tradicionalnog veza,
 - gastronomske radionice (kuvanje tradicionalnih jela, degustacija lokalne kuhinje, korišćenje lokalnog bilja u ishrani, pravljenje sira),
 - tradicionalni ribolov i stočarstvo,
 - sakupljanje lekovitog bilja.

U inoviranju turističke ponude i stvaranju prepoznatljivog identiteta, kreativnog turizma, kao jednog od selektivnih oblika turizma, moraju učestvovati sve zainteresovane strane. Razvoj kreativnog turizma zahteva, pre svega, kreativno upravljanje destinacijama koje će upravljati razvojem turizma u pravom smeru i sinergija svih drugih faktora važnih u cilju razvoja turističke politike: lokalna uprava, domaće stanovništvo, udruženja, hotelijeri, restorani itd. Kreativnim turizmom, Bukovica može stvoriti svoj jedinstveni proizvod zasnovan na lokalnim vrednostima i poboljšati ponudu. Oslanjajući se na svoje resurse, Bukovica treba da implementira koncept integrisanog upravljanja destinacijom i sinergiju operativnih strategija na svim nivoima.

Kreativni turizam je fokusiran na nove, moderne turiste, koji su željni da prošire postojeće ili steknu nove veštine i otkriju nove lične kreativne veštine vezano za turističku destinaciju. Bukovicu treba pozicionirati na tržištu kao destinaciju sa prepoznatljivom kreativnom ponudom. Ključ leži u kvalitetnom, raznovrsnom kreativnom turističkom proizvodu i razvoju promotivnih aktivnosti na Internetu (atraktivne veb stranice), društvenim mrežama sve u cilju postizanja prepoznavanja i posebnosti kreativne ponude. Promocija novih oblika turizma, posebno kreativnog turizma, trebalo bi da bude dugoročna, budući da stvaranje novog oblika turizma zahteva intenzivne promotivne aktivnosti kao što su mediji, razne publikacije, promotivni materijali, tematske radionice itd.

Strategija ljudskih resursa treba da podstakne nove ideje i ideje kreativnog upravljanja. Potrebno je kroz različite kurseve, kurseve celoživotnog obrazovanja poboljšati znanje, veštine i kompetentnost domaćeg stanovništva i svih zaposlenih u cilju definisanja koncepta razvoja kreativnog turizma. Kreativni turizam nije vrsta turizma koji zahteva veliko finansijsko ulaganje, ali finansijska politika treba da obezbedi kontinuirani tok kreativnih programa. U početku bi sve kreativne radionice bile jednodnevne, ali povećanjem zainteresovanosti kako samih turista, tako

i lokalnog stanovništva i povećanjem smeštajnih kapaciteta, radionice bi mogle da traju dva i tri dana. Potrebno je privući investitore, fondove EU i sredstva od turističkih odbora, lokalnih vlasti, ministarstava, privatnih investitora itd.

Zaključak

Postmoderni način života je imao veliki uticaj na postmoderni turizam u smislu njegove segmentacije u uske, specijalizovane forme. Promene koje uzimaju mesto u svakodnevnom životu ljudi ostavljaju im više slobodnog vremena koje mogu posvetiti kreativnim aktivnosti. Uživanje, glavna karakteristika kreativnosti, motiviše ljude da se uključe u takve aktivnosti i u njihovom putovanju. Turizam više nije bekstvo od stvarnosti, pre stvarnost postaje zamena za turističku aktivnost. Ljudi sve više putuju kako bi doživeli isto uživanje, zadovoljstvo u drugim delovima sveta izvan njihovog mesta prebivališta.

Kreativni turizam je vrsta turizma formirana od strane lokalne zajednice, sa ciljem očuvanja vrednosti kulturne baštine i sticanja ekonomske koristi. Danas, rastuća potražnja za kreativnim turizmom ohrabruje interes različitih zainteresovanih strana na destinaciji, privlačenje turista i promovisanje nematerijalnog nasleđa korišćenjem postojeće infrastrukture.

Primena kreativnog turističkog modela može podržati održivi razvoj lokalnog područja. Kreativni turizam pomaže očuvanju materijalnih i nematerijalnih vrednosti. Pomaže očuvanje lokalnog nasleđa, stvaranje radnih mesta za stanovnike, doprinosi poboljšanju lokalne ekonomije kroz prihode lokalnim stanovništvom i visoko održiva. Kreativni turizam, osim njegove trajnosti, poseduje i druge vrline koje su od ogromnog značaja u današnjem turizmu. Može poslužiti kao alat za destinacije kako bi se produžila sezona. S obzirom na to da je kreativni turizam inovativan, jer pokušava da pronađe načine povezivanja prošlosti, nasleđa, kultura mesta sa modernim potrebama, to je bogat izvor ideja i strategija za primenu na bilo kojoj odredišnoj destinaciji. Važno je da je krucijalna komponenta kreativnog kreativnog stvaralaštva izvor nebrojenih jedinstvenih ideja, događaja, projekata, inovacija, između ostalog, od kojih mnoge destinacije mogu profitirati

Kineska poslovice kaže: »Čuo sam i zaboravio, vidim i sećam se, uradio sam i razumem«. U skladu sa postmodernim turizmom, gde putovanje uključuje aktivnosti, vesti i obrazovanje, ova kineska poslovice najbolje odražava kreativni turizam kao kulturnu turističku nišu.

Zahvalnost

Rad je deo rezultata istraživanja republičkog projekta Ministarstva obrazovanja, nauke i tehnološkog razvoja broj 47024: "Društveni odnosi između Srba i Hrvata, nacionalni identitet i manjinska prava posmatrana kroz evropske integracije".

POSSIBILITIES FOR THE DEVELOPMENT OF CREATIVE TOURISM IN RURAL AREAS OF BUKOVICA

Abstract.

Individuals travel for different reasons. One of them is culture. People want to escape from their familiar surroundings and want to find out about the new culture - people and their behavior, their attitudes, their food, tradition and history. Every tourist destination is trying to adapt to the new requirements of the tourist market and it is emphasized through the development of innovative products. Many cities/regions have begun looking for new development models, bringing the idea of “creative industries”. Creativity essentially means adding something new to existing tourism products. A creative destination can profit through innovation, culture, research and art production. Creative tourism as a process can be developed faster than other forms of tourism. Creative tourism is one of the forms of cultural tourism that can help in the development of poorly developed rural areas of Bukovica.

Key words: creative tourism, rural areas, examples

Janko Veselinović¹

UDK 640.442 „19/20”(497.113 Obrovac)

Zoran Njegovan¹

KAFANE U GRADU OBROVCU U XX I XXI VEKU

Apstrakt:

Članak se bavi historijom i značajom kafana i drugih ugostiteljskih objekata u dalmatinskom gradiću Obrovcu, u XX i početkom XXI veka. U radu se prezentuje razvoj kafana i drugih ugostiteljskih objekata u gradiću koji je na granici razvijene zadarske obale i nerazvijenog, pretežno stočarskog kraja. Kao drugi ugostiteljski objekti analizirane su krčme, restorani, bifei, bufeti i kafići. Imajući u vidu prostorni okvir, akcenat je stavljen na obrovačke kafane, dok su ostali ugostiteljski objekti u toj opštini samo pobrojani i ostavljeni za istraživanje u nekom drugom radu ili publikaciji. Na mestima gde su autori smatrali za potrebno, obrađene su različite kafanske i ugostiteljske tradicije u Obrovcu, značajne za područje dalmatinske Bukovice, da bi time naglasili određene opšte karakteristike, važne života na tom području. U radu je korišćena dostupna arhivska građa, ali i kazivanje kao izvor informacija.

Ključne reči: kafana, ugostiteljski objekat, funkcije kafane, grad Obrovac.

Uvod

Malo je naučnih radova, studija i tekstova o kafani kako neki vole da kažu, *sociološkoj laboratoriji*. Ipak, najlepše stranice o kafani napisali su pisci. Zato smo, držeći se zamišljenog reda, tj. nacрта za jedan naučni rad, u temat uvrstili ovaj tekst o kafanama Obrovca. Sve više autora analizira i ocenjuje elemente svakodnevnog ponašanja kao punopravnih pojava, nastojeći da ih kvalitativno opišu i time empirijski pokažu da praktični metodi običnih aktera, interakcije i odnosi unutar svakodnevnog života imaju značajnu ulogu u održanju, reprodukciji i promeni društvenog poretka².

U ovom radu pažnja je posvećena identifikovanju tako i funkcijama kafana, i uopšte, ugostiteljskih objekata Obrovca. Kafana se često naziva: *“to sjajno treće mesto”* gde se okupljaju migranti iz prvih i drugih mesta, odbegli u kafane od: svojih porodica, od pogleda žena, od nadzora svojih poslodavaca, još više od strogih moralističkih pogleda i pridika lokalnih paroha i crkve; mi – „poravnati”

1 Prof. dr Janko Veselinović, vanredni profesor, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet; prof. dr Zoran Njegovan, redovni profesor, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet.

2 Spasić, Ivana (2007) *A, Sociološki rečnik*, u: Mimica, Aljoša, Bogdanović, Marija (priredili), Beograd: Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, str.601.

u pročišćenoj društvenosti na trećim mestima³. Postojali su različiti varijeteti kafana, kao trećih mesta, u Obrovcu: *restorani, gostionice, krčme, bufeti, prenoćišta, bifei pa i „pivane“*. Moderni izdanak ove institucije su kafići. Ova mesta možemo objediniti terminom *ugostiteljski objekti*. U Obrovcu je ponekad teško bilo praviti razliku između gostionice, krčme, pa čak i restorana.

Kao što su bili i impresionisti XIX veka, i mi smo naviknuti da vidimo kafane smeštene u središtima gradova, u udobnoj scenografiji urbane dokolice, dinamike trgovine, mnoštva ljudskih susreta, mešavine kultura, stilova, izraza, slobode javnog govora. Ali, ne sme se zaboraviti da, pogotovo u manjim sredinama, mnoge naše kafane imaju u sebi zadržanih i orijentalnih elemenata, Obrovac je dugo vremena bio na granici tri carstva. Odnosno on je bio gotovo pod trajnim uticajem Mlečana, kasnije Italije; Austro-ugarske i Osmanskog carstva.

Kafana danas i u Obrovcu plaća ceh društvenog i tehničko-tehnološkog progressa. Naime, ređe se danas za ugostiteljske objekte veže dublja kulturna i društvena istorija jednog vremena i jedne društvene geografije. No mnogi tvrde da između interneta i kafana ima sličnosti jer su vezane za njihov funkcionalni aspekt. Neki autori prave poređenje poput konstatacije da „*ljudi koji samo zure u ekrane računara i mobilnih telefona komunicirajući dok u kafanama takođe komuniciraju ali licem u lice*“⁴.

Funkcije kafana

“Kafana “Obrovac” je veliki dnevni boravak današnjeg Obrovca.”, izjavio je 1970. godine Grga Šoša, tadašnji direktor preduzeća “3. novembar” u okviru koga je kafana poslovala⁵. Možda je ovaj, pomalo literarni opis, dao puni značaj koji kafane imaju za jedan grad, a tako i za ovako mali gradić kakav je Obrovac, pa taj značaj još više dolazi do izražaja.

Na osnovu pisanih izvora koji govore o ulozi koju je kao institucija kroz istoriju imala kafana možemo govoriti da je imala: emancipatorsku, kulturnu, društvenu, dokoličarsku, ekonomsku i političku funkciju kafane, kafanu kao izvoriste informacija, ali i naličje ove institucije – kafanu kao mesto poroka. *Emancipatorska funkcija kafane* se ogleda u činjenici da je ona bila prva institucija relativno slobodne razmene mišljenja, otvorenog političkog rezonovanja, kasnije i političkog organizovanja. *Kulturna funkcija kafane* akcenat stavlja na duhovne, nematerijalne aspekte kulture, odnosno, na „uzvišena stanja duha“, kao što su film, umetnost,

3 Marinković, D., Ristić, D., Marinković, L. (2016) *Treća mesta: genealogija jedne heterotopije građanskog društva*, časopis “Kultura”, Beograd, str. 9-13.

4 Dimitrije Bukvić (2016) *Kafanska i internetska društvenost: upoređivanje*, časopis Kultura, Beograd, str. 70-88.

5 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Zadarski list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

književnost, muzika i slikarstvo⁶. Ibrahim Pečevi je poglavlje o kafani otvorio jasnim stavom da se u njima okupljaju „ljudi skloni uživanjima i dokoličari“, ali je odmah potom dodao – „naročito oni od knjige i pera“⁷. Za kafanskim stolovima osnivali su se politički i književni listovi, a organizovale su se i redakcije. Imajući u vidu bogatu istoriju obrovačkih literarnih, ali i političkih imena gostiju obrovačkih kafana – naročito Vladimir Desnica⁸, Boško Desnica⁹ i Vladan Desnica¹⁰, ali i drugi ljudi koji su stvarali na obrovačkom području, poput arheologa Antuna Kolgana¹¹ obrovačke kafane dobijaju time na znamenitosti. U literature Vladana Desnice one su posebno i opisane. Gosti Obrovca bile su gotovo svi značajni jugostovenski glumci, zbog snimanja različitih filmova na tom području, ali i svetski glumci koji su snimali Džingis kan (Omar Sharif i ostali),¹² Vinetu¹³.

Kafana je mesto gde su se i u Obrovcu zaključivali brakovi, kumstva, prijateljstva, a prijateljstvo se nastavljalo za istim stolovima. Osim toga kafane su u Obrovcu bile mesto u kojima se, ne samo u dokoličarenju, pričalo o sportu. Fudbal je za Obrovčane uvek bio više od dokolice. Prvenstveno o fudbalu, jer je Obrovac u većini generacija imao vrhunske fudbalere. Poput Damira Desnice, Miladina – Dade Prše, Luke Modrića, koji su i sami bili gosti obrovačkih ugostiteljskih objekata. Osim toga fudbal se u Obrovcu u klubu “Zrmanja” igra od 1926. godine. *Kafane imaju i ekonomsku funkciju*. U okviru privredne delatnosti, ugostiteljstva, početkom XX veka donosila je najbrži obrt, u kojoj je uspeh bio zagarantovan. Pored najpouzdanije zarade, kafane su služile i kao berze. U kafani su se držale licitacije

6 Gidens, E. (2003) Sociologija. Beograd: Ekonomski fakultet.

7 Fotić, Aleksandar V. (2005) *(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana*, u: Fotić, Aleksandar (prir). *Privatni životi u srpskim zemljama u osvit modernog doba*, Klio, Beograd, str. 277.

8 Vladimir Desnica (1850-1922), Aktivno je pomagao bosansko-hercegovački ustanak (1875.-1878.) protiv turske okupacije. 1889.god. podržao je Zadarski kompromis o udruživanju hrvatskih i srpskih stranaka u Dalmatinskom saboru. 1903.god. pokrenuo je časopis Novi srpski list. 1905.god. inicirao je donošenje Zadarske rezolucije, kojom su srpski prvaci u Dalmaciji podržali Riječku rezoluciju samo 15 dana poslije njezina donošenja. U ranoj mladosti pisao je rodoljubnu poeziju. Arhivska zbirka Vladimira Desnice, koja sadrži i njegovu korespondenciju u vezi s bosansko-hercegovačkim ustankom, sada se nalazi u Hrvatskom povijesnom muzeju u Zagrebu. Dana 29. septembra 1887. godine pokrenuo je “Obrovačku čitaonicu”, 09.02. 1908. godine na čelu je Osnivačkog odbora Kreditne zadruge (Banke) za obrovačku općinu, te 06. listopada 1910. godine osniva i “Društvo za strijeljanje u nišan” u Obrovcu.

9 Boško Desnica (1886-1945), istoričar i književnik, istraživao je ranovjekovnu istoriju jadranske pokrajine, „Sabrana djela“ Boška Desnice objavljena su 2008. godine, a priredio ih je Milorad Savić.

10 Vladan Desnica (1905-1967) koji u svom najznačajnijem djelu Proljeće Ivana Galeba, i posebno u pripovjetkama: Bunarevac i Proljeće u Badrovcu, daje prekrasne opise Obrovca i života u Obrovcu i obrovačkoj okolini. Vladimir Desnica je sin Uroša, a unuk Vladimira Desnice, kod koga je i boravio u mladosti i nadahnjivao se za svoj literarni rad.

11 Antun Kolnago (1862-1936), učitelj i arheolog, dopisni član Arheološkog instituta u Beču

12 <https://sh.wikipedia.org/wiki/D%C5%BEingis-Kan> (film, 1965)

13 <https://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%82%D1%83>

na kojima se prodavala roba¹⁴, zatim su se utvrđivale pogodbe, zaključivali i otplaćivali zajmovi, menjao novac. Što se Obrovac više razvijao, kafane su sve više i više postajale centri u kojima se kretao život.

Za obrovačke kafane vezivao se i položaj i status, koji su građani imali. Često se znalo za kojim stolom sede pojedini ugledni građani ovog gradića, ali i počasti koje su uživali kod osoblja. Kao ilustracija tome je podatak da je jedan Obrovčanin umro kada mu je, za vreme okupacije u Drugom svetskom ratu, jedan italijanski oficir oduzeo sto za kojim je redovno sedeo.

Kafana kao izvor informacija je to od samih početaka njenog razvoja. Neki političari, a pogotovo novinari, otvoreno su priznavali u svojim pismima da su im kafane glavni izvor informacija¹⁵. Dokoličarstvo vezano za obrovačke kafane vezivana je osim za druženja za kartanja i bućanje¹⁶. Kartalo se, naročito u zimsko doba, a buće su se igrale uglavnom tokom lepšeg vremena, mada je bilo puno izuzetaka od ovog pravila. Bućalo se pored Zrmanje, a počesto za pečeno jare ili 10 litara vina.

Druga strana medalje: kafana kao mesto poroka. Krajem XIX veka, javlja se i sasvim oprečna slika o kafani. Ona se predstavlja i kao izvor razvrata, destrukcije i gubitka¹⁷. Naličje kafane čini nehygienična institucije, buka i galama, bračne razmirice, kafanske svađe, ali i poroci koji se vezuju za ovu instituciju: konzumiranje alkohola, kartanje... Sve ovo karakteristično je za obrovačke kafane. Buke i galame bilo je u Obrovcu na pretek, naročito četvrtkom, kada je pazarni dan. Čak i zakonske zabrane iz kafana nisu istisle briškulju¹⁸, trešetju¹⁹, ali i ajnc²⁰. U poslednje vreme one su u obrovačkim ugostiteljskim objektima retkost.

Utica j pozicije Obrovca na razvoj kafana

Obrovac je bio prva utovarna luka, koja je, kroz istoriju, povezivala kopneno zaleđe Dalmacije, Like i drugih krajeva sa dalmatinskim primorjem, ali i sa prekomorskim krajevima. Kako je Zrmanja do Obrovca, i nekoliko kilometara uzvodno,

14 Stojanović, D. (2008) *Kaldrma i asfalt: urbanizacija i evropeizacija Beograda 1890 – 1914.*, Čigoja, Beograd.

15 Isto, Fotić, 2005.

16 Porjeklo ove igre neki vezuju za Baskiju, a drugi za Italiju. U hrvatskomu jeziku, ovu igru zovu i *bućanje* (kratko u), odnosno igrati na *buće* ili na *balote*. Izraz *bućanje* i *buće* prevladava u Zagori i zapadnoj Hercegovini, dok izraz *balote* u Hrvata prevladava na hrvatskim otocima te u hrvatskom priobalju od Savudrije do Prevlake, kao i u Hrvata iz Boke Kotorske i u hrvatskih autohtonih zajednica u Crnogorskom primorju.

17 Jovanović, Vladimir (2006) *Alkohol – zadovoljstvo, navika ili porok*, u: Stolić, A.; Makuljević, N.: *Privatni život kod Srba u XIX veku*, Klio, Beograd, str. 578.

18 Briškula (od talijanskog izvornika Briscola) je talijanska kartaška igra udomaćena na hrvatskom i crnogorskom priobalju i otocima. Iznimno je popularna i lako se uči.

19 Trešeta (od talijanskog izvornika Tressette, Tresette) je talijanska kartaška igra udomaćena na hrvatskom priobalju i otocima, Wikipedia

20 Kartaška igra, cilj zbir karata 21- spada u kockarske kartaške igre.

svojevrsan fjord, pristup moru, bio je od ogromnog značaja za razvoj Obrovca. Još u vreme vlasti Rimljana Obrovac je važan jer je plovni put do ovog gradića uvučen u kopno, pa time kvalitetno povezuje obalu sa unutrašnjošću, posebno zbog trgovine solju, drvetom, mesom, vunom i sl. U drugoj polovini 14. veka Obrovac se spominje kao važno trgovačko središte, stanica za izvoz zadarske, odnosno paške soli u unutrašnjost. Tadašnje područje Obrovca bilo je bogato drvetom pogodnim za gradnju brodova, pa su i Turci za vreme svoje vlasti od 1527. godine do trajnog proterivanja iz Obrovca (1687) koristili ovaj grad kao garnizon i kao luku. Dobra ekonomska pozicija Obrovca nije se menjala ni za vreme vlasti Mlečana, niti Francuza. Međutim, njegova pozicija je znatno ojačana za vreme austrijske vlasti izgradnjom puta preko Velebita 1832. godine kojim je Obrovac dobio “značaj u komunikaciji i trgovini s prekovelebitskom Hrvatskom”²¹. 1842. g. austrijski car je dekretom podario Obrovcu ekskluzivnu privilegiju održavanja sajmovnih dana (12 u godini), a krajem 19. veka uspostavljena je parobrodska linija sa Zadrom i Rijekom. Imajući u vidu da je Obrovac više od 100 godina (od 1815. do 1918.) bio u sastavu Austrije, a time zbog svog položaja bio važna izvozno-uvozna luka to je pozitivno uticalo na trgovinu, ali i na ugostiteljstvo. Trgovina preko obrovačke luke nastavlja se i nakon Prvog svetskog rata.

I nakon Drugog svetskog rata iz Obrovca su kretali balvani i građa za Italiju. Radile su menjačnice i cvetala trgovina stokom. Sajmovne dane austrijskog cara zamenili su pazarni dani svakog četvrtka, koji su se u određenoj meri zadržali do danas. I nakon Drugog svetskog rata u Obrovac su Novljani (Novigrad) donosili slane srdele i drugu morsku ribu, ali i vino i rakiju. Od Obrovca do Rijeke postojala je direktna brodska linija. Bilo je puno brodova, poslednji putnički brod zvao se “Tuzla”. Brodovi su najčešće bili puni. Na obali je u vreme stizanja brodaova i dok su se čekali bila je gužva. Na obali Zrmanje su se dočekivali i ispraćali putnici, ali i njihov prtljag. U Obrovac su dolazili trgovci iz Like donoseći jabuke, krompir, šljive.

Na dobru saobraćajnu poziciju, jer se Obrovac nalazio na magistrali Zagreb-Split, nadovezuje se nakon Drugog svetskog rata razvoj industrije. Radila je zadružna predionica vune, tekstilna industrija “Smiljka”, trikotaža “TRIO” koja je zapošljavala 700-800 radnika, “Rudnici boksita”, Jadralova tvornica glinice “Obrovac”, koja je u jednom periodu zapošljavala 2000 radnika, a kasnije fabrika kotrljajućih ležajeva “Đuro Đaković”, preduzeće “Kamen”.

“Zlatno doba” obrovačkog ugostiteljstva su svakako godine izgradnje “Tvornice glinice” i hidroelektrane na Zrmanji, nakon 1970. godine, jer je na tim objektima radilo više hiljada radnika, pa je prihod u ugostiteljstvu značajno porastao. To se

21 Nada Radman, autorka teksta na službenoj stranici Grada Obrovca, Povijest Obrovca, preuzeto 15.08.2018. sa: <https://obrovac.hr/grad-obrovac/povijest>

odnosi i na kratak period nakon otvaranja “Tvornice glinice”, dok ona nije zapala u problem, a nakon toga i ugašena. Pred “novo zlatno doba” obrovačkog ugostiteljstva horničari “Narodnog lista” donose optimistične prognoze. “Obrovac će za kratko vrijeme postati centar velikog gradilišta buduće Tvornice glinice i hidrocentrale na Zrmanji. Strukturi gostiju koji nam već kucaju na vrata prilagodit ćemo se što je moguće bolje. Obrovačko ugostiteljstvo će se potruditi da im ovdje osigura komforan i ugodan boravak”.²²

Sa njima se postepeno razvijaju trgovinsko preduzeće “Bukovčanka” i ugostiteljsko preduzeće “3. novembar”, ali i poljoprivredne zadruge iz Žegara. Ipak, nakon ratnih sukoba 90-tih godina XX veka, a posebno nakon izgradnje auto-puta Zagreb – Split, koji zaobilazi Obrovac, ali i gašenjem preostalih industrijskih pogona Obrovac dolazi u novu fazu kada je u pitanju ugostiteljstvo. Ta sledeća faza, nakon stagnacije vezana je za turizam u obrovačkom kraju, a potencijali, iako nedovoljno iskorišteni, su veliki.

Faze u razvoju obrovačkih kafana

U ovom radu obrađujemo, na bazi dostupnih informacija, kafane i ugostiteljske objekte u Obrovcu u XX i početkom XXI veka.

Još pre ovog perioda u obrovačkim gostionicama sedeli su velikani srpske i hrvatske istorije, i to zajedno, u prijateljstvu - Ljudevit Gaj i Vuk Karadžić u gostionici Stefana Simića 1841. godine. O značaju Obrovca u tom periodu, o ilirskoj ideji koju je širio Ljudevit Gaj, dobrim odnosima Srba i Hrvata, ali i o činjenici postojanja najmanje jedne gostionice u Obrovcu svedoče dokumenti sa sredine 19. veka. *“Gaj je ocenio da bi iz više razloga bilo korisno posjetiti Dalmaciju. Na to su ga uputili: P. Bunić, I. Trnski, A. Stazić i B. Petranović. U pratnji prof. Antuna Mažuranića”*²³ *u svibnju i lipnju 1841. godine susreo se u Dalmaciji s Vukom Karadžićem i dvojicom Rusa, tajnim savjetnikom D. Kneževićem i dvorskim savjetnikom N. Nađežinom. Gaj je s Mažuranićem najprije preko Like stigao u Obrovac. Tu su se našli s Vukom Karadžićem i Rusima, šetali uz obalu i trgov, ručali u gostionici S. Simića razgovarali s njime o beznačajnim stvarima, nisu djelili propagandni materijal, niti su ostavili neki jači dojam i tako nakon nekoliko sati nastavili put ličkim kolima prema Zadru....”*²⁴

22 Obrovac uskoro i turistički centar”, Zadarski list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

23 Antun Mažuranić je brat bana Ivana Mažuranića, deda slavne pesnikinje Ivane Brlić-Mažuranić

24 Stjepo Obad, DOPRINOS LJUDEVITA GAJA ŠIRENJU ILIRSTVA U DALMACIJI, Radovi Zavoda za hrvatsku povijest Filozofskoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Vol. 3 Br. 1, 6 mj, 1973.



Vuk Stefanović Karadžić i Ljudevit Gaj su 1841. godine bili gosti obrovačke gostione Stefana Simića

Ovdje se pominje gostionica S. Simića, koja je, kako se iz opisa vidi, imala ponudu hrane, jer su lučonoše jedinstva, ali i pismenosti dva naroda zajedno sa svojim prijateljima ručali u Simićevoj gostionici. Reč je o gostionici Stefana Simića, čiji je sin Vladimir kasnije bio gradonačelnik Obrovca.

Period na koji se odnosi ovaj rad obuhvata vreme od 1901. do 2018. godine, a u njemu je Obrovac promenio 10 zastava, na kojima su se vijorila obeležja različitih vlasti i država. To je period tri ratna sukoba, koji su manje ili više “ožiljaka” ostavili na ovom gradiću.

Prvi period kafana u Obrovcu u XX veku predstavlja vreme ugostiteljskih porodica koje su držale svoje radnje do kraja Drugog svetskog rata. U ovom periodu Obrovac se do 1914. nalazi u sastavu Austrougarske monarhije, zatim u periodu Prvog svetskog rata pod vlašću je Italije, a nakon 1918. u sastavu Kraljevine SHS. Početkom Drugog svetskog rata 1941. Obrovac su ponovo okupirali Italijani, a od 1942 je bio u sklopu okupacione zone Italije, a od 1943. deo nemačke okupacione zone. Sa druge strane Zrmanje, na sever, bila je NDH, ali bez značajnog uticaja. Od 1945. Obrovac je u sastavu SFRJ, odnosno Republike Hrvatske. Ovaj period najbolje oslikava ocena da je “u samom Obrovcu cijeli privredni život bio skoncentriran u rukama nekoliko trgovaca, koju su u ovom prometnom mjestu zarađivali masnu zaradu.”²⁵ Ova posleratna ocena pokazuje da su se do Drugog svetskog rata u Obrovcu izdvajale po bogatstvu trgovačke, a naravno i ugostiteljske porodice i da je to bilo jedno od obeležja predratnog Obrovca. Među ugostiteljima to je svakako bila porodica Basletić, koja je sve do kraja rata držala kafanu i prenoćište. Osim kafane u Obrovcu je u tom period bilo i krčmi i gostionica. Pominju se ugostiteljska

²⁵ Poljoprivredna zadruga u Obrovcu važan faktor u podizanju mjesta“, „Glas Zadra“, 26.09.1953, arhiva „Matica Obrovčana“

porodica Jokić²⁶, Macura²⁷, Baljak²⁸, Vidić²⁹, Šimičević³⁰, Kuridža³¹. Najčešće su u kuhinji radili i goste služili članovi porodice, jer u to vreme gotovo da nije bilo školovanih ugostiteljskih radnika.



Marija Jokić, Paraćinac – preduzimljiva obrovačka ugostiteljka ³²

Karakteristično za ovaj period je činjenica da je od hrane služeno uglavnom jareće pečenje, a od pića vino i rakija. U gostionicama i krčmama je bio skroman nameštaj. Osim šanka tu se nalazila vaga - sa tegovima, „panj” za sečenje mesa, maškarijol za čuvanje mesa od muva, stalažica za piće, a u zadnjem delu su bile „bačve” ili „mješine” za vino, ako nije bilo konobe. U tom period stolovi i stolice su bile od drveta, a često su stolovi bili bez stolnjaka. Uz meso je služen luk, odnosno „kapula”, a u lončiću je stajala so. Vino se najčešće služilo u staklenim dvolitrama. Neke od ovih gostionica i krčmi nisu imale istaknutu firmu, već je oznaka za usluživanje hrane bila u formi okačene „mješine” (kože) od jareta ili jagnjeta na prednjem zidu ugostiteljskog objekta ili na drvetu u blizini. Cenovnici su najčešće bili provizorni i nereprezentativni. U čučavcima koji su služili kao toaleti stajala je kanta sa vodom i lončić. Slikoviti literarni opis ovog perioda u obrovačkom ugostiteljstvu dao je Vladan Desnica u svom delu Bunarevac „Činovnici neženje hranili su se „kod tetke Jele“. Prekomerno gojazna, asmatična, dobroćudna udovica obilno je zamašćivala jela. Nepismena i spora na računu, puštala se prevariti za koji četvrt

26 Marija Jokić, supruga Đure Jokića, zvanog Paraćinac, kao i Simo Jokić

27 Maksim Macura

28 Marko Baljak

29 Todor Vidić

30 Ika Šimičević

31 Kuridža Dušan - Cince

32 Arhiva Matice Obrovčana, Mićo Jurjević

litre vina, a od prevejanijih i za koji mjesec košte; za ljubav tih prednosti njene mušterije činovnici opraštali su joj krajnju prljavost i rojeve muha koje su padale na rasječeno bravče na panju. I sve to skupa nazivalo se dobrom domaćom koštom.“³³

U čučavcima koji su služili kao toaleti stajala je kanta sa vodom i lončić.

Drugi period predstavlja ugostiteljsko zadrugarstvo, kada se nakon ratnog perioda otvaraju ugostiteljski objekti u okviru Poljoprivredne zadruge u Obrovcu. Ovaj period počinje 1946-1947. godine. Već 1953. Zadruga je bila oslonac obrovačkog ugostiteljstva. Do ovoga dolazi iz nužde jer su privatni ugostitelji uglavnom ugašeni, a potrebno je obezbediti ugostiteljske usluge. Standard u ugostiteljskim objektima nije bitno promjenjen na bolje. I dalje su se umesto firmi uz mnoge krčme, naročito na buri, “viorile” jareće mješine.

Pišući o Obrovcu sredinom 20. veka jedan zadarski hroničar beleži da “Obrovac iako prilično tiho i mirno mjestance, obzirom na svoj položaj, jedno radi toga što kroz njega prolazi turistička cesta, a drugo što je sam on kao turistički objekat interesantan, često privlači turiste, koji se na prolazu iz Rijeke i Primorja spuštaju u ostale krajeve Dalmacije”³⁴. On ističe da se većina njih zaustavi u Obrovcu na par sati, ili pak prenoće u njemu, ali nije bio oduševljen tadašnjom ugostiteljskom ponudom i zbog toga je smatrao da je Obrovcu potreban “pristojan hotel ili restauracija”. Poljoprivredna zadruga u Obrovcu podigla je obrovačko ugostiteljstvo “na noge” nakon Drugog svetskog rata. Nakon predratnog i ratnog perioda kada su ugostiteljski objekti bili u privatnim rukama stvorila se potreba da se, u novim uslovima, podigne ova uslužna oblast. Kafana, jedan restoran i dve gostionice, prema podacima iz 1953. godine, bile su u sastavu Poljoprivredne zadruge u Obrovcu, u koju su bile uključena i obližnja sela Muškovci i Zaton.³⁵ U ovom posleratnom periodu zadruga se bavila trgovinom, pčelarstvom, mlinarstvom, otkupom i sečom ogrevnog drveta.

Treći period počinje 1961. godine formiranjem ugostiteljskog preduzeća “3. novembar” u državnoj svojini, ali u ovom periodu niču i privatni ugostiteljski objekti. To više nisu predratne trgovačke porodice već drugi pojedinci koji se upuštaju u ugostiteljstvo.

U tom period ugostiteljski objekti u Obrovcu dobijaju novu sliku, što pokazuje tekst hroničara koji govori o ugostiteljstvu na celokupnom području Obrovca i Benkovca. “U opštinskim centrima, međutim, Obrovcu i Benkovcu, situacija je sasvim drukčija. Privatno ugostiteljstvo kao i društveni sektor potpuno zadovoljava”³⁶, ističe 1971. godine tadašnji hroničar Darko Gužvica. Pišući tada o ugostiteljskim radnjama u selima obrovačke komune vrlo je kritičan. “Sve su te gostionice i krčme

33 Vladan Desnica, „Bunarevac“, štampano u okviru „Pripovetke“, Prosvjeta, Zagreb, 1974.

34 Tekst “Mogla bi biti urednija”, „Glas Zadra“, 15.11.1952, arhiva „Matica Obrovčana“

35 „Poljoprivredna zadruga u Obrovcu važan faktor u podizanju mjesta“, „Glas Zadra“, 26.09.1953, arhiva „Matica Obrovčana“

36 “Nered u seoskim gostionicama“, „Narodni list“, Zadar, 27.11.1971, arhiva „Matica Obrovčana“

veoma slične jedna drugoj, kvaliteta usluga veoma je loša, higijensko-sanitarni uvjeti naprosto nikakvi, a personal često nema ni veze s ugostiteljstvom.”

Osim objekata za ugostiteljstvo važnu ulogu imaju i kadrovi, pa se tako 1970. godine 18 učenika iz Obrovca u Dubrovniku školovalo za posao u ugostiteljstvu. “Dobrih stručnih kadrova ne može nikako biti previše, baš samo takva radna snaga može podići nivo kvaliteta obrovačkog ugostiteljstva koji se mora dosegnuti ako se želi ići u korak s vremenom.”³⁷ Za vreme ratnih sukoba i perioda kada je Obrovac bio u sastavu RSK radili su pojedini ugostiteljski objekti, pa čak i hotel “Kanjon Zrmanje” i njegov restoran u okviru “3. novembra”, ali je činjenica da je to period tavorenja ugostiteljstva, bez ugostitelja hrvatske nacionalnosti. Period “mešovitog” kapitala u ugostiteljstvu, državnog i privatnog, traje sve do 1995. godine.

Četvrti, poslednji period, je od 1995. do danas, odnosno do 2018. godine, kada nakon ratnih sukoba i ponovnog uključenja Obrovca u sastav Hrvatske počinju ponovo da se otvaraju privatni ugostiteljski objekti. Došlo je do ponovne rekonfiguracije ugostiteljstva. Ovoga puta iz Obrovca su otišli srpski ugostitelji. U Obrovac su se vratili neki od starih ugostitelja hrvatske nacionalnosti, ali su otvoreni i neki novi objekti, poput kafića “Oluja”, u samom centru Obrovca, na glavnom trgu, koji je nakon nekoliko godina izgorio u požaru. U tom periodu otvaraju se ponovo “Marko Polo”, ali i kafe “Centar”, “Riva”, “Relax”, a kasnije i kafić “Nina”. Hotel “Kanjon Zrmanje” je privatizovan, kao i drugi ugostiteljski objekti. Radio je sa prekidima od 1996. do 2006. godine, kada je zatvoren. Nakon određenog perioda vratili su se pojedini ugostitelji srpske nacionalnosti, Gagići koji drže kafić “Nina”.

Pojedini ugostiteljski objekti

Krčma Markoč Baljka je bila uz samu Zrmanju, na izlazu iz Obrovca, kada se iz pravca Gračaca pređe most sa leve strane, a stariji Obrovčani bi rekli “prema Ploči Kotorovoj”. Radila je do 50-te. Iza tog dela gde se nalazila krčma kasnije je sagrađen kolodvor, a pre toga to su bili obrovački vrtovi sa povrćem. Most je u stvari došao glave krčmi jer je ona srušena zbog izgradnje sadašnjeg mosta. Markoč je krčmu držao sa suprugom i dve kćeri.

Krčma Paje (Pajine) Milića se nalazila u centru Obrovca, na mestu današnjeg kafića “Centar”. Krčmu je držao Pajo Milić, uz pomoć žene Pere i dva sina. Počeli su sa radom kasnih 50-tih godina. Služio je piće: vino, rakiju, a jedno vreme je pekao i prodavao jaretinu. Hlebom se snabdevao od poznatog obrovačkog trgovca Josipa Klarice, koji je vodio objekat trgovinskog preduzeća “Dalilo Štampalija” iz Zadra. Imao je ponekad jednu ili dve konobarice. Svedoci tog vremena kažu da

37 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Zadarski list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

je jedna bila oniža i da se jedva videla iza šanka. Imao je pult, 6-7 stolova, sa po četiri stolice. I stolovi i stolice bile su od ručno rađenog drveta. Za vreme kada se služila jaretina uz nju se služila „kapula”. Najbolji gosti bili su kupci stoke, ali i oni koji su je prodavali, naročito četvrtkom kada su dolazili masovno na stočnu pijacu u Obrovac, na tzv “sajmeni dan”. U tom periodu u Obrovcu su bili i drugi trgovci raznorazne robe. Od prodavaca opanaka, bukara, kosa i kosišta i ostalog... Vlasnik krčme Pajina bio je “štrojač” ili “jalovač” (vršio kastraciju) svinja, odnosno krmača, a neko vreme i predsednik suda u Obrovcu. Obrovčani koji vole šalu pričaju da su dok je bio predsednik suda bila česta pitanja gdje je predsjednik, a da su šeretski odgovori bili „eno ga otišo na krmaču“.

Ugostiteljski objekti u okviru preduzeća „3. novembar” - Ugostiteljsko preduzeće “3. novembar”, sa nazivom koji u sebi sadrži datum oslobođenja Obrovca od fašizma u Drugom svetskom ratu, bilo je ključno za razvoj ugostiteljstva u Obrovcu u drugoj polovini 20. veka. Ovo preduzeće osnovano je 1961. godine i trebalo je prevlada “stara shvaćanja u ugostiteljstvu i turizmu koja su se uvriježila u Obrovcu”³⁸. U Obrovcu je preduzeće imalo hotel “Kanjon Zrmanje”, sa restoranom i još četiri ugostiteljska objekta. Imali su objekte i u Kruševu i Žegaru, kao i nekoliko maloprodajnih objekata. Planovi koji nikada u potpunosti nisu realizovani trebali su unaprediti ugostiteljstvo i turizam na području cele obrovačke opštine, uključujući morsku obalu, reke Krupu i Zrmanju, kao i područje Velebita.

1. Krčma “Janje” je radila na uglu zgrade u kojoj se nalazila kafana “Bukovica”, koja je kasnije promenila ime u “Obrovac”, prema Zrmanji i preko puta današnje osnovne škole u Obrovcu. Držao je Šime Klanac sa ženom Jurkom, devojačko prezime Anić. Krčma je radila u periodu 60-tih i 70-tih godina prošlog veka. Bio je to objekat koji bi se po statusu mogao svrstati između krčme i gostionice, a u kom se služilo pečenje i piće (vino i rakija). Krčma je imala kapacitet za 20-tak gostiju jer je bilo i mesta za stajanje, odnosno daske pričvršćene uza zid, na kojima se moglo piti i uz to, najčešće, pretresati lokalne i globalne teme. U krčmi se jedne noći zapila beogradska glumačka ekipa, a lokalni milicioner Vlado Narančić, zvani “Švajsovani” ih je isterao. Poznati reditelj Stole Janković žalio se ujutro komandiru, na grubost “Švajsovanog” prema umetnicima, rečima “druže komandire umalo nas ne pobi”, ali od toga nije bilo puno vajde.

2. Zadružna gostiona “Velebit” nalazila se na mjestu današnje prodavnice porodice Modrić “Kod Ivke”, a držali su je zajedno dvojica ugostitelja – Brkić Luka i

³⁸ Grga Šoša, direktor „3. novembra“ u tekstu “Prodor ugostiteljstva i turizma“, „Narodni list“, 31.01.1970.

Jokić Mirko. Prvo je bila u sastavu obrovačke zadruge, a nakon toga u okviru preduzeća “3. novembar”. Počela je sa radom nekoliko godina nakon Drugog svetskog rata. Služilo se pečenje i piće. Piće se, najviše vino, točilo iz bačvi. Prema sećanju nekih Obrovčana objekat je imao 6-7 stolova. Imao je šank, panj za sečenje mesa, “maškarijol”³⁹ za čuvanje mesa od muva, oštre bradve za meso. Iza šanka je bila stalažica, odnosno tadašnja drvena vitrina, a iznad je bila Titova slika. Na zidovima je bilo par slika prirode i cenovnik. Tanjiri su bili aluminijumski. Na stolu je, u malim aluminijumskim lončićima, stajala so. Uz meso je služena „kapula”. Meso se serviralo na „pladnju”, a ponekad, kada nije bilo čistog posuđa, na masnom papiru se stavljalo na “astale”. Pored šanka za sečenje mesa stajala je vaga sa “gevik-tima” (tegovima). U šanku je bila kanta sa vodom za pranje čaša i posuđa. Vino se služilo u dvolitrama, a kasnije iz staklenih bokala. Prema kazivanju nije se davalo na dug, jer je bilo i sramota uzeti na dug, a pošto je krčma bila u sastavu zadruge, pa kasnije u okviru društvenog preduzeća, to je bilo i zabranjeno. Ako je neko eventualno ostao bez novca, a bio stalni gost, to se rešavalo šapatom sa krčmarom i drugi to nisu morali da znaju.



Zadružna gostiona “Velebit”⁴⁰

I ovaj objekat imao je toalet, odnosno klozet, čučavac, u skladu sa tadašnjim prilikama. U toaletu je stajala kanta vode, kao i jedan lončić za pranje ruku.

Kasnije je toalet osavremenjen, dobio je i vodokotlić. Prema jednoj od priča izvesni Milanko je prodao 15 janjaca u Obrovcu, završio u ovoj krčmi, ali je ostao bez novčanika. Nakon nekog vremena vodokotlić se “zaštopao”, a kada su ga otvo-

³⁹ Pre pojave rashladnih uređaja meso se tokom toplog vremena od muva čuvalo u četverouganoj „vitri-ni“, čije je dno i gornji deo, kao i uglovi, bili izrađeni od drveta, dok je ostali prostor bio od sitne metalne mreže, kroz koju nisu mogle ući muve ali ni ostali insekti. „Maškariol“ je sa lancem bio, obično, okačen za plafon konobe ili drugog hladnijeg prostora, na visini koja bi bila na dohvat ruke.

⁴⁰ Arhiva Matice Obrovčana, Mičo Jurjević

rili u njemu su našli prazan novčanik. Druga priča vezana za ovu krčmu je sledeća. Izvesni apotekar Pleško je u njoj krišom pravio sokove iako je to bilo zabranjeno. Treća priča vezana je za “digitalizaciju” krčme, odnosno uvođenje prve “digitalne” vage. Kada su dobili savremeniju vagu, žalili su se (Jokić) u početku da ih neko potkrada iako su sami radili. Ispostavilo se da nisu računali prvi kilogram mesa koji je bio označen na vagi, već su naplaćivali količinu za koju su dodavali tegove, odnosno “gevikte”, kako su zvali tegove.

Na istom mestu kasnije je bila gostiona “Volan”.

3. Kafana “Obrovac” Kafana “Obrovac” je ranije imala naziv “Bukovica” i nalazila se u centru Obrovca.

Pre Drugog svetskog rata kafanu, kao i za vreme samog rata, je držao Josip (Joso) Basletić, sa suprugom Marijom i decom. Iznad kafane bile su sobe za iznajmljivanje. Moglo bi se reći da je to bio mini- hotel, za ondašnje prilike, pošto u Obrovcu u to vreme nije bilo pravog hotela. Kafana “Bukovica”, kasnije “Obrovac”, za obrovačke prilike, je bila gospodski ugostiteljski objekat u koji su dolazili ugledni Obrovčani, ali i drugi imućniji ljudi. Josip je imao sinove Boška, Iliju (Ilka) i ćerku Kleofu.



Ilija (Ilko) Basletić jedan od sinova Josipa Basletića, uglednog obrovačkog ugostitelja⁴¹

U kafani su radili Josin sin Boško i supruga Milka. Nakon Drugog svetskog rata nastavili su da gore izdaju sobe, ali prostor kafane nisu koristili jer im je zgrada oduzeta, osim sprata gde je živio Boško Basletić, sa porodicom.

41 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević



Slika obrovačke kafane iz 19. veka, autor nepoznat⁴²

“Provirió bih s praga u kavanu (ne znam ni sam zašto: ne samo što nisam nikoga tražio, nego sam se gotovo panično bojao da ne bih na koga poznatog natrapao), pa bih prosljedio dalje niz ulicu”⁴³, piše opisujući obrovačke dane, u svojoj pripovjedci čuveni pisac Vladan Desnica, koji je boraveći kod svoga dede Vladimira Desnice u Obrovcu nalazio inspiraciju za svoja dela.

O značaju kafane za Obrovčane govori kazivanje da je za vreme italijanske okupacije u njoj umro Simo Miljuš, samo zato što mu je italijanski oficir oduzeo sto, za kojim je pre rata sedio, a time i kultni status u kafani ali i u društvu.⁴⁴

Nakon Drugog svetskog rata kafana je nastavila sa radom 50-tih godina. Svako je 1953.godine radila jer se pominje da je u njoj prilikom svoje prve posete boravio Josip Broz Tito, sa pratnjom.



Josip Broz Tito, sa najvišim državnim rukovodstvom u kafani “Bukovica” (kasnije “Obrovac”) u Obrovcu 05.08.1953. godine

42 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

43 Vladan Desnica, Proljeće u Badrovcu preuzeto sa: Kulturna čitanka Hiperboreja <https://hiperboreja.blogspot.com/2011/01/proljece-u-badrovcu.html>

44 Kazivanje zadarskog advokata Stojana Urukala Matici Obrovčana

Iznad ulaza je stajala kamena table sa uklesanim nazivom “Kavana Bukovica”. U početku je bila u sastavu zadruge “Obrovac” i služilo se samo piće. U njoj se sedelo, pilo, čitale se novine i kartalo. Šank, boje trule višnje, bio je sa leve strane, od glavnog ulaza, sa kantom za vodu i stalažicom iza šanka u kojoj je stajalo žestoko piće. Donji deo zida bio je prekriven lamperijom, a na njenom vrhu bile su postavljene metalne kuke za kapute i šešire, kape, šalove...

Kasnije je dograđena kuhinja i urađeni su moderniji toaleti. Stolovi su bili drveni, ručno rađeni, ali su kasnije stigli “tvornički”. Pod je bio prekriven mramornim sivim pločama, debljine 5-7 cm. Kafanu su krasili lusteri i umetničke slike na zidovima. Na stolu su bili stolnjaci od platna, sa kockicama, uobičajeni za Dalmaciju. Za vreme svečanih ručkova na stolu je bilo cveće. Konobari su nosili crne pantalone i bele košulje. Žene su imale bele kapice na glavi.



Narod ispred kafane “Bukovica” (kasnije “Obrovac”) u Obrovcu nakon Drugog svetskog rata⁴⁵

U to vreme bilo je malo sokova u flašicama, pa su se služili pravljeni sokovi, a kasnije se točilo i pivo u kriglama. Kasnije je kafana dobila i veliki izbor kvalitetnih jela. Bili su poznati po rižotu, lešo janjetini sa kupusom, grahu, pašti, pečenju, roštilju, a na izboru su svaki dan imali 4-5 gotovih jela. U tom periodu Obrovac privredno jača, pa je kafana često bila prepuna. U kafani je radilo 6 do 7 radnika. Među ostalima tu su radili: Boško Basletić, kao konobar sa suprugom Milkom, iz sin i snaja predratnog vlasnika Jose Boško Basletić. Prema kazivanju u njoj su radili konobar Jokić Mirko, Boško Pupavac, Jure – Jurić Jurjević, Brkić Luka, Grga Šoša, Nediljko Anić, a kasnije 6/7 radnika (2/3 kuvarice, 2 konobara u smeni). Kata Jokić, iz Jasenica, udata u Jokiće je bila glavna kuvarica. Četvrtkom - pazarnim danom, imali su pomoć sa još radnika. Kafana je imala veliku baštu, ispod topole, tako da je pored 15-tak stolova unutra bilo i 20-tak stolova napolju. Iz toga proizilazi da je u kafanu moglo sesti i do 130 ljudi. U kafanu se moglo ući sa glavne ulice i iz bašte.

45 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

O boravku Josipa Broza Tita, predsjednika Jugoslavije, u kafani 1953. godine svedoči zapis: "Prije izvesnog vremena drug Tito, koristeći svoj odmor na Jadranu, navratio se sa svojom pratnjom i u to malo podvelebitsko mjesto, gde je od inače veselih i gostoljubivih Obrovčana lijepo dočekan i primljen u zadružnoj kavani. Kavana mala, ali skromna, ukusno uređena i namještena dala je ugodan mali odmor drugu Titu i njegovoj pratnji."⁴⁶ Ovo Titovo gostovanje u kafani potkrepljuje priča kazivača. Sa Titom su tada bili i najviši funkcioneri tadašnje Jugoslavije, poput Rankovića, Đilasa, Kardelj... a od lokalnih uglednika Đoko Desnica - predsjednik opštine i Dane Desnica njegov brat - narodni heroj kao predsjednik Kotara Benkovca (Zadra). Pošto je poseta bila iznenadna, nastala je panika, ali su se brzo snašli i ugostili ih. Na Titovo pitanje koji su im problemi i šta bi moglo da se uradi, oni su izneli da postoji Kotarski propis koji zabranjuje kartanje (briškula, trešet, i sl.). Tito je odgovorio: "Bogamu božijeg, rešićemo to". Nakon toga, Đoko Desnica je ponudio Rankoviću da odigraju partiju karata, a Tito je rekao: "ne može sada, već tek za neko vreme kada to Kotar uredi". Zakon se tada morao poštovati. U kafanu je dolazila i Savka Dapčević, Pero Pirker, Srećko Bjelić, Jakov Sirotković, Jakov Blažević od političara, dosta glumaca: Rade Šerbedžija, Ena Begović, Ljubiša Samardžić, itd. Ipak svoj stav o obrovačkoj kafani dao je, pre toga, iz kritičkog ugla, novinar „Glasa Zadra“⁴⁷ iz 1952. godine. Osvrćući se na reči direktora da se obrovačka kafana "ne srami kavana u gradovima" i da je "po izgledu i posluži toliko dotjerana da odgovara svim zahtjevima modernog ugostiteljstva" novinar daje svoj sud. "Ona doduše ima nešto starog namještaja, kao što su mramorni stolci, šank i stalaže" i dodaje da se "u njoj nalazi još i blijarski stol", ali ocenjuje da "se na njemu više ne može igrati, jer je prevlaka na njemu sasvim otrcana i isparana". On zamerku ističe i na čistoću pa piše da je pod "u toj kavani toliko prljav, da se sigurno nije oprao već više od godinu dana". I za čaše ima primedbu pa kaže da se "peru u prljavoj vodi", a nije mu se dopalo ni pivo "jer je kiselo". Po njemu "gost koji nije navikao na ovakvo stanje u toj jedinjoj kavani i restauraciji Obrovca, ostavlja loš, nehijski dojam. Poznajući situaciju u toj kafani na pazarni dan, kada u nju dođu seljaci iz okolnih sela dodaje "tada pjesmi uz vino nema kraja, uz tako zaglušnu viku, da susjed susjeda ne može razumjeti što govori". Na kraju poručuje da bi se narodna vlast u mestu o ovom problemu "ozbiljno trebala da pozabavlja i riješi ga". Nije poznato da li je ovo uticalo na doterivanje kafane tih meseci, ali je temeljna rekonstrukcija kafane realizovana pred leto 1970. godine. U zadarskom "Narodnom listu" tada je pisalo: "Prije nekoliko mjeseci obavljena temeljita adaptacija i nakon toga u praksi provedena korjenita tehonoško-poslovna modernizacija rada gradske kavane

46 „Poljoprivredna zadruga u Obrovcu važan faktor u podizanju mjesta“, „Glas Zadra“, 26.09.1953, arhiva „Matica Obrovčana“

47 Tekst "Mogla bi biti urednija", „Glas Zadra“, 15.11.1952, arhiva „Matica Obrovčana“

“Obrovac”, u Obrovcu - centralnom prostoru okupljanja stanovnika bukovačke prestonice na Zrmanji⁴⁸. Ni sami Obrovčani, pre toga, nisu bili zadovoljni tadašnjim izgledom svojih ugostiteljskih objekata, pa je tako direktor ugostiteljskog preduzeća Grga Šoša, direktor ugostiteljskog preduzeća “3.novembar”, u čijem sastavu se nalazila kafana “Obrovac” potvrdio u razgovoru sa drugim novinarom “cepidlačenje” njegovog zadarskog kolege. “Ugostiteljske radnje sa kojima smo do jučer raspolagali više su ličile na jazbine nego na prostore gde se goste dočekuje puna srca i sa spremnošću da im se iziđe u susret kod gotovo i najsitnije želje”.⁴⁹ Prema njemu “one su više odbijale nego privlačile goste”. Svakako da se ovo odnosilo na kafanu “Obrovac”, ali i na krčme od kojih je kafana, u tim uslovima, bila na znatno višem nivou. Važna je izjava o ulozi obrovačke kafane tadašnjeg direktora Grge Šoše: “Kafanu Obrovac pretvaramo sve više u veliki dnevni boravak današnjeg Obrovca, sutra već važnog centra aluminijske industrije. Prema njemu “viši nivo usluga, cijene i niz drugih poduzetih mjera postali su tako filtri kvaliteta”⁵⁰

Kako je izgledao jedan radni dan kavane “Obrovac”? Otvarala se već u 5-6 sati. Kuvala se crna i bijela kava, čitale su se novine. Već kasnije kretale su marende, kuvana ili pržena jaja. Pa zatim i ručak, bilo da je reč o tripicama, gulašu ili lešo mesu i čuvenom rižotu. Kafana je radila do 22.00 h. Kafana “Obrovac” prestala je sa radom pre ratnih dešavanja 90-tih godina iz ekonomskih razloga. Sa jedne strane to je potonuće obrovačke privrede, a sa druge strane konkurencija privatnih ugostiteljskih objekata. 2017. godine prostor kafane i zgrada u kojoj se nalazi je temeljno rekonstruisana, pa su stvoreni, barem tehnički uslovi, za njen ponovni rad.

4. Restoran “Lovac” mnogi su smatrali drugom obrovačkom kafanom, prvenstveno zbog svoje veličine, ali i namene. Nalazila se na glavnoj raskrsnici u Obrovcu, pre mosta na ulazu iz Gračaca, 100 metara pre današnje zgrade policije. Samo ime joj je govorilo da je ona bila matični restoran ili kafana obrovačkih lovaca i drugih lovaca tog kraja. Međutim, njen položaj, pored glavne magistrale, davao joj je i drugu - “tranzitnu” ugostiteljsku dimenziju. Položaj i “tranzitnu” namenu tog objekta potvrđuje i pisanje “Narodnog lista” iz Zadra iz 1970. godine, u kome se govori o razvoju ugostiteljstva u Obrovcu. “Tu, kraj mosta na Zrmanji, očekujemo veliki promet tranzitnih gostiju čim se otvori cesta za Gračac i dalje prama Zagrebu. Tom tipu gostiju prilagodit ćemo sve u tom restoranu”.⁵¹

Po površini je bila najveća. Mogla je da primi, sa terasom 300, pa i 400 gostiju. Terasa, je imala pogled na Zrmanju. Ona danas graniči sa terasom kafića “Relax”.

48 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Narodni list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

49 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Narodni list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

50 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Narodni list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

51 “Obrovac uskoro i turistički centar”, Narodni list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

Iznad, na spratu, bio je kino. Na ulazu, sa desne strane je bio WC , pa predvorje nakon kojeg su bila staklena vrata. Sa desne strane nakon ulaza, bio je šank koji je imao je vezu sa kuhinjom za prijem hrane i pića.



Osoblje restorana "Lovac": levo Maja Buntić (rođeno Jokić-Paraćinć), u sredini Mate (Maćo) Bašić, desno Boka Vrkljan⁵²

Bio je i mali "prozorčić" kroz koji su kuvari dodavali hranu konobarima. Zidovi su bili ilustrovani reljefom na zidu, površine 10-tak m², sa motivom starog Obrovca i tvrđave. U tom prostoru su ranije bili "gateri" za sečenje-pilanje kamena i reljef možda potiče iz te prošlosti objekta. Umetnik koji je "oslikavao" zidove "Lovca" nije poznat. Zato je poznato da je kuvarica bila Kata Jokić, koja je radila prije u kavani "Obrovac", a neki od konobara i konobarica bili su Jure Jurjević, Mate Bašić (Maćo), Maja Buntić-Paraćinć, unuka obrovačke ugostiteljke Marije Jokić-Paraćinć (ćerka Milenka - Miće Jokića) , Boka Vrkljan... Postojala je prava ugostiteljska disciplina – osoblje je bilo uslužno i vodilo se računa o redu u restoranu. Radna, konobarska, uniforma se podrazumevala i za muškarce i za žene. .



U bašti restorana "Lovac" poznati konobar Jure - Jurić Jurjević (stoji) sa igračima „Jadrالا“ iz Obrovca koji čekaju autobus (sa leva na desno Duško Badža, Duško Mandić, Mladen Vojvodić i Ivica Bonovi- sede) – arhiva Matice Obrovčana⁵³

52 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

53 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjev

U restoranu su organizovane lovačke i ribarske večeri. Za “Lovac” su bili vezani “Ribarsko društvo”, čiji je prvi predsjednik bio veterinar Branko Jaramaz i “Lovačko društvo”, čiji je jedan od predsjednika bio Vjeko Lučić, a poznatiji članovi Pero Miljuš, Dane Desnica, Šime Modrić, Balać sa tvornice Glinice i drugi. Ribarsko društvo je, prema kazivanju, imalo je oko 250 članova, a lovačko preko 300. U “Lovcu” su priređivane zabave i plesne večeri, uz živu muziku. Shodno nazivu najčešće su gostima u ovom restoranu kuvana prvoklasna jela od divljači.

Prema pisanju „Narodnog lista“ iz 1970. godine najavljeno je renoviranje „Lovca“. „Naš restoran „Lovac“ preuredićemo u okvirima jednog već pripremljenog projekta u objekat koji će moći zadovoljiti i najdelikatnije goste“.⁵⁴ Restoran „Lovac“ je slično kafani „Obrovac“ zatvoren iz ekonomskih razloga znatno pre početka ratnih sukoba 90-tih. Trenutno je objekat u vlasništvu porodice Modrić, koji drže susedni kafić „Relax“.

5. Hotel “Kanjon Zrmanje” - “Ugostiteljsko poduzeće “3. novembar” u Obrovcu započelo je ovih dana izgradnju prvog obrovačkog hotela na samom ulazu u mjesto, nedaleko od mosta preko Zrmanje”- ovo je početak članka u zadarskom “Narodnom listu” od 20.12.1969. godine, prema arhivi “Matice Obrovčana” i Miće Jurjevića. U daljem tekstu iz tih novina navodi se da su sredstva od 2,700.000 dinara osigurana kreditom zadarske Komercijalne banke, a da građevinske radove izvodi “Međimurje” – Čakovec. Novi hotel, kada je otvoren, u leto 1970. godine imao je 50-tak ležajeva, restoran i prateće prostorije. Hotel je imao i jedan luksurniji apartman.



Kraj 1969. godine - završni radovi na hotelu “Kanjon Zrmanje”

Ovaj objekat trebao je biti “temelj daljnjem razvoju ugostiteljstva i turizma na ovom području s obzirom na dovršetak gradnje ceste Gračac – Obrovac i mogućnost razvoja tranzitnog turizma iz Like prema Jadranu”- pisalo je u tadašnjim

54

Obrovac uskoro i turistički centar”, Narodni list, 8.08.1970, arhiva “Matica Obrovčana”

“Narodnim novinama”. Nekako sa otvaranjem novog autoputa Zagreb – Split, koji je mimoišao Obrovac opala je važnost ceste od Gračaca prema Obrovcu, pa je hotel nakon 2000. godine sve manje radio da bi nakon 2016. godine na duže vreme zatvorio svoja vrata. Obrovčani i gosti Obrovca se nadaju da to neće trajati dugo. A u novinama mesec dana pre otvaranja pisalo je da bi “prvi ozbiljan ugostiteljski objekat u Obrovcu mogao postati privlačan centar, odakle bi se tek moglo krenuti u još nedirnuti čarobni park turizma kanjonom Zrmanje, uz obale Karinskog mora i u lovišta Velebita.” Još se dodaje da se “dovršenje novog hotela u Obrovcu očekuje do početka pune sezone”. Iz ovoga proizlazi da je hotel prve goste primio u letnjoj sezoni 1970. godine, što znači da je hotel u momentu pisanja ovog rada (2018. godina) star 48 godina. I trenutno ne radi više od 10 godina, iako je radio čak i za vreme poslednjih oružanih sukoba 90-tih godina.

Hotel je mimo 60-tak ležajeva imao restoran sa terasom, koji je bio na spratu. Deo restorana i kafe bar bio je u prizemlju, sa baštom, prema obali Zrmanje. Imao je garderobu, kancelarijski prostor, a u istočnom delu bila je recepcija hotela. Hotelski restoran imao je sve vrste hrane, od ribe do roštilja i kuvanih jela. Gosti hotelskog restorana bili su “sa strane” i domaći poslovni ljudi. O ambicijama, ali i značaju hotela prilikom njegovog otvaranja, govore reči Grge Šoše iz 1970, direktora “3. novembra”, preduzeća u čijem je sastavu je hotel poslovao. “Naš novootvoreni hotel “Kanjon Zrmanje” u Obrovcu, od prvog dana radi po predviđenom “redu vožnje”. Na desetine stranih gostiju, koji inače borave u udaljenim mjestima, čak i u Starigradu, posjećuju naš novi hotel posebno radi dobre kuhinje... Za današnje, a i buduće naše kadrovske potrebe već školujemo 18 učenika u Dubrovniku.”⁵⁵ Početkom 80-tih godina 20. Veka u hotelu su radili Dragan Kuridža, Željko Modrić, a na recepciji Desa Komazec, Soja Vrkić.

Za vreme praznika ali i seminara ceo restoran je bio angažovan za te potrebe. U hotelu su bili organizovani i dočeci Nove godine. Prvi direktor hotela bio je Grga Šoša, a nasledio ga je Čedo Olujić. Izdvajamo neke konobare: Pupovac Ilija – Granda, Kalinić Triše, Pupovac Boško... Postoji anegdota da se konobar Ilija Pupovac-Granda našalio držeći u ruci Brendi, rekavši: Ili ti nećeš biti Brendi, ili ja neću biti Grandi. Zatim je popio celu bocu brendija i kažu jedva ostao živ.

Restoran Rade Čeprnje – kasnije buffet “Bukovica” nalazilo se na “Staror pijaci”, odnosno kod bivše česme u centru Obrovca, koje takođe više nema. Otvoren je 1969. godine, a tadašnji zadarski “Narodni list” najavio je njeno otvaranje naslovom “Uskoro novi restoran”. U članku piše da će “Radomir Čeprnja, privatnik, otvoriti ovih dana u Obrovcu restoran. To će biti prvi i naravno jedini restoran

u mjestu jer dosad u Obrovcu nema nijednog suvremenije uređenog ugostiteljskog objekta”.⁵⁶ Dodaje se da je “ugostiteljsko poduzeće “3. novembar” u Obrovcu namjeravalo otvoriti restoran, ali nije u tome uspjelo”.



Buffet “Bukovica”⁵⁷

Imao je na meniju pečenje, slane srdele, kuvana jela i vino iz Ravnih kotara. Krčmu je preselio na lokaciju uz Dom zdravlja, u kuću koju je sagradio. To je kuća uz glavni put, ranije i jedini, koji je vodio prema Splitu. I dalje je isto nudio gostima. Radila je supruga Radojka i ostali članovi porodice. Imao je pult, kuhinju sa pečenjarom i oko 30 mjesta u restoranu. Na ovoj novoj lokaciji imao je i terasu. Na tom mjestu buffet pod imenom “Bukovica” kasnije je otvorilo trgovinsko preduzeće “Bukovčanka”, koje je ponekad konkurisalo “3. novembru” u ugostiteljstvu, kao i oni njima u trgovini. U buffetu su radili Bore Kalinić i Stevo Oluić (Mijur). U tom objektu kasnije je bio kafe “Pariz”, koji je držao Minja Anić, a nakon ratnih sukoba 1995. godine kafe Oluja.

“**Volan**” je restoran koji je vodio Dušan Vulinović na mjestu današnjeg marketa “Ivica”, odnosno u kući preko puta benzinske pumpe. Na tom mestu ranije je bio restoran “3.novembar”, a pre toga obrovačke zadruge, koji su držali Brkić Luka i Jokić Mirka. U restoranu je radila cela porodica, odnosno Dušan, supruga Danica i sinovi. Otvoren je nakon 1970. godine i imao je 20-tak mesta. Imao je kuvana jela i pečenje. Dolazili su najviše ljudi iz okolnih sela, kada je pazarni dan ali i radnici obrovačkih preduzeća. Nakon što je prestao da vodi restoran u Obrovcu svoj posao je preselio u Karin.

Krčma Frane Silova se nalazila u kući, koja je srušena, na prostoru gde je danas dvorište osnovne škole u Obrovcu. Pored je bila kuća kovača Veselinovića.

⁵⁶ “Uskoro novi restoran”, Narodni list, 25.01.1969. godine, Zadar

⁵⁷ Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević



Frane Silov, obrovački ugostitelj, (1904-1976), privatna zbirka Ž.Raič⁵⁸

Nudio je jareće pečenje, kao i druga pečena i kuvana jela. Govori se da su mu jela bila prvoklasna. Imao je odličan rižot od daganja. Krčma je bila u prizemlju, a porodica je stanovala iznad. Imali su 20-tak mjesta, a služile su Senka, Marija, Tonka... Veterinari su bili važni gosti, a kod njega je dolazio Stipe Kulišić iz Benkovca, posebno četvrtkom na utovar stoke, jer je u Obrovcu bila carina za brodski saobraćaj.

Krčma Crljenko Kažimira (Kaže) bila je na obali Zrmanje, kod stare loze.



Crljenko Kažimir, obrovački ugostitelj (1890-1956), privatna zbirka I. Crljenko⁵⁹

Imao je ćerku Katicu (Katica Baričević) koja je pričala kako je koža jareta donosila takav prihod da je meso bilo skoro džabe u odnosu na kožu. U krčmi su priređivane zabave. Nudio je pečenje, “kotarsko vino”. U to vreme kažu da se kafa pila malo.

58 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

59 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

Restoran “Sutjeska” je bio na Staroj pijaci, gde je bila česma. Otvorio ga je Miro Majstorović, koji se u Obrovac doselio iz Sombora. Pretpostavljamo da je otvoren prije 70-te godine XX veka, u vreme intenzivne izgradnje Obrovca. Na tom mestu kasnije je čevabdžinicu otvorio Latif Berdžeti. Reč je o cenjenom restoranu sa pečenjem i kuvanim jelima i svim ostalim što jedan restoran treba da ima. Imao je 10-tak stolova. U njemu su radila cela porodica, odnosno supruga i sin. U restoranu je radila Milica Baljak i još zapošlenih.

Kafana – Pivana Klarice nalazila se na glavnoj obrovačkoj ulici, preko puta česme. “Kafanu Pivanu” vodio je Josip Klarica iza Drugog svetskog rata 50-tih godina. Ovo je jedan od retkih objekata u Dalmaciji koji je u nazivu imao pivo, odnosno zamenu za reč “pivnica” sa kovanicom “pivana”. Obrovačka legenda Klarica je posle toga na tom mestu držao pekara i prodavnicu prehrambene robe. Od njega su lokalni ugostitelji kupovali hleb, odnosno „kruv”.



“Kavana Pivana” Josipa Klarice⁶⁰

Bio je aktivan u bućanju i može se reći da je značajan deo svog života proveo na bućalištu kod Zrmanje. Kažu da je na tom mestu i završio svoj život.

Restoran Jose i Šime Jurjevića nalazio se na uglu glavnog obrovačkog trga, na mestu gde je danas mesara “Pivac”. Restoran je otvoren 70-tih godine XX veka. Joso i Šime restoran su vodili sa suprugama. Imali su kuvana jela i pečenje.

Restoran “Montenegro” nalazio se na mestu restorana Jose i Šime Jurjevića (današnji “Pivac”) restoran, pod nazivom “Montenegro” je otvorio Jovo Veselinović, sa familijom. Radilo je nekoliko konobarica iz Golubića, početkom 80-ih.

60 Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević

Ćevabdžinica i poslastičarnica kod Latifa Bedžetija bila je u prostoru na trgiću na mjestu Stare pijace, frontalno prema glavnoj ulici. Tu je ranije restoran držao Miro Majstorović. Prostor je nešto niži od trga pa se u njega ulazilo niz par stepenica. Trenutno služi kao skladište za prodavce na pijaci.

Gril - buffet “M” - Grgić Marko – Markica, je otvorio 70-tih godina XX veka. Rad je nakon dužeg prekida obnovio u leto 2018. godine. Ovaj ugostiteljski objekat sada ima status “bufeta”, i pored dela koji ima karakter kafea, ima i restoranski deo, sa ozidanim grilom, odnosno kaminom, u samom restoranu. Bufet se nalazi iza leđa zgrade tzv “Stare općine”. Iznad vrata stoji natips “Buffet Tea”. Trenutno služi ćevape i jela sa grila, kao i razna pića. Ima baštu u prostoru neposredno uz obrovačku pijacu. Moglo bi se reći da je to jedini objekat koji služi hranu u Obrovcu, a da ima sedeća mjesta. Iznad objekta su apartmani istog vlasnika. U tom objektu neko vreme je neko vreme radio Maćo Bašić.

Pekara –ćevabdžinica “Galija” otvorena je 2013. godine. Nakon niza godina u kojima Obrovac nije imao ugostiteljski objekat u kome se služila hrana, “Galija” je prvi objekat, iako nema karakter restorana ni kafane, već pekare – ćevabdžinice. Osim restorana hotela “Kanjon Zrmanja”, koji je radio nekoliko godina nakon poslednjih ratnih sukoba, koji su okončani 1995. godine, ovo je bio jedini objekat koji je u Obrovcu nudio hranu. U osnovi ovaj objekat nudi pice, ćevape, burek i jela sa roštilja. Nalazi se neposredno preko puta “Kavane”, iznad stare česme, nekoliko stepenica u uličici koja vodi prema tvrđavi “Put Fortice”. Pekarar – ćevabdžinicu “Galija” vodi Nediljka Bašić. Nema sedećih mesta.

Konoba Pavla – Paje Barbulovića nije bila komercijalnog karaktera. Ipak je pominjemo zbog legendarnosti njenog vlasnika Pavla – Paje Barbulovića, čuvenog Paje Doktora, kao sliku ljubavi prema vinu i Dalmaciji ovog rođenog Negotinca. Konoba je bila uz obalu, pored obrovačke pijace.

Kafić “Nina” nalazi se i danas na izlasku iz Obrovca, gde je svojevremeno postojala tabla na kojoj je pisalo “Pozdravlja vas INA”. Neko je šeretnski u to vreme dopisao “i Gagić Nina”. Gagić Nina je vlasnik prvog modernog kafića u Obrovcu. Kafić se nalazi na izlasku iz grada prema Gračacu, sa desne strane, nakon benzinske pumpe. Ono što je važno taj kafić radi i danas. Pored kafića “Marko Polo” jedan je od najstarijih obrovačkih kafića. Kafić Nina otvoren je 70-ih godina. Imao je moderan enterijer, kafe automat, ali i bilijar salu, flipere i džuboks (jukebox) sa tadašnjim hitovima zabavne i narode muzike. Gosti su bili najčešće obrovački

srednjoškolci i omladina. Kafić je nekada zauzimao i površinu današnjeg marketa “Konzum”, ali nije imao baštu okrenutu prema benzinskoj pumpi i gradu. Kafić danas vode Ninina supruga Danica i sin....

Kafe “Foral” radio je na mestu pored današnjeg cafea “Centar”, jedan od prvih modernih kafića u Obrovcu. Vlasnik je bio Renato Tomljenović, za koga bi se moglo reći da je doneo modernost u obrovačko ugostiteljstvo. Svoj posao, a sa bratom Mićom proširio je posao na Karin.

Kafić “Marko Polo” je jedan od prvih kafića u Obrovcu. Otvoren približno kada i kafić “Nina” Nalazi se na glavnom gradskom trgu, danas između mesare “Pivac” i prodavnice “Vjesnika”. U vreme otvaranja kuća u kojoj se nalazio bila je vlasništvo Anke Urukalo. Prvi vlasnik bio je Dušan Dragičević, a nakon njega njegov imenjak Dušan-Dule Miljanić. Rječ je o modernom kafiću, gdje je kafa glavni razlog posete, a zatim i druga pića i kibiciranje gradskih tema, kako kroz pogled, tako i kroz pretresanje u razgovorima u kafiću. Pored zadvorenog dela ima i manju baštu. Kafić je dobio ime po poznatom vanecijanskom moreplovcu i avanturisti, a neki izvori govore da je porodično poreklo porodice Polo sa ostrva Korčule.

“Mirni Kutak” držao je Nediljka Šoša, 50-tak metara kod glavnog ulaza u obrovačku fabriku trikotaže “TRIO”, u kojoj su većinom radile žene. U blizini je kasnije sagrađena nova srednja škola, pa su u neko vreme i dominantni gosti bili obrovački srednjoškolci. Sa leve strane je bio šank, a sa desne strane, u dva reda, mini separei. To je za Obrovac bilo prvi put da su delovi kafića bili podeljeni na taj način. To je davalo veću intimu i u njima su se često gurali srednjoškolci, ali i stariji i moglo bi se reći uživali u tada relativno lagodnom životu u Obrovcu. Prostor u kome je bio kafić trenutno je prazan.

Kafić “Zelengora”, kasnije “Balun” se nalazio na glavnoj obrovačkoj ulici, pored stare opštinske zgrade. Kasnije je u lokal, sve do, približno 2004. godine, bio kafić “Balun”, koji je držao Marić Mirko, a kasnije njegov sin Vladimir (Vlade). Otvoren je 70-tih godina XX veka i bio je veoma popularan među mladima. Bio lepo uređen, sa oslikanim zidovima, sa motivima starog Obrovca. Imao je razne vrste pića i vrlo kvalitetnu espresso kafu. Šank je bio sa desne strane, nakon ulaska u kafić, uz par stolova uz njega. Pravo i desno su bili separei, a levo bilijar sala. Kafić je imao i malu baštu, koja je gledala na glavnu ulicu. Kasnije je dograđen i poseban separe unutar bašte, neka vrsta verande. Nakon odlaska Vladimira u inostranstvo kafić je radio još kratko vreme, a nakon toga je zatvoren.

Kafić “Kruševljanka” - Vlasnik kafića “Kruševljanka”, koji se nalazio odmah pored sadašnjeg kafića “Centar”, prema ambulanti, bio je Mića Tomljenović. Otvoren je 80-tih godina i imao je par stolova.

Kafić “Pariz” nalazio se na glavnoj ulici, na mestu gde je restoran ranije držao Rade Čepnja, da bi zatim na tom mestu bio buffet “Bukovica”, a nakon ratnih sukoba tu je neko vreme bio kafić “Oluja”. Ranih 80-tih godina kafić “Pariz” otvorio je i Minja Anić, sadašnji poznati ugostitelj, vlasnik restorana “Anita” u Zatonu i drugih ugostiteljskih objekata. U kafić se, kao u sve lokale na toj strani, ulazilo niz dve, tri stepenice. U kafiću je dominirao šank na sredini objekta, a okolo su bili stolovi i barske stolice.

Kafić “Oluja” otvoren je nakon ratnih sukoba, koji su završeni 1995. godine. Vodio ga je Mario Anić (Male). Kafić je radio kratko vreme i izgoreo je, kao i cela zgrada, u požaru. Zgrada do danas nije obnovljena. U tom prostoru ranije su bili restorani Rade Čepnje, nakon toga “Bukovica” preduzeća “3. Novembar”, pa kafić “Pariz” Minje Anića. Kafić, sa trgom ispred njega, poslužio je kao kulisa za kultni film Srđana Dragojevića “Parada”.

Kafić “Gold” nalazio se u glavnoj ulici, preko puta zgrade stare opštine, u prizemlju kuće Ankice Despot, a otvorio ga je Mirko Paravinja. Otvoren je 80-tih godina XX veka. Iako relativno mali, sa barskim stolicama, bio je moderno opremljen. Pravo od ulaza bio je šank, a kafić se prostirao u levo. Imao je kamenom popločanu baštu, u malom prolazu, uz glavnu ulicu i uz jedne od stepenica prema Fortici. Kafić je spaljen u poslednim ratnim sukobima i do sada taj prostor nije obnovljen.

Podrum Petra Berbera radio je pored nekadašnjeg salona nameštaja u glavnoj ulici, u prolazu je bio smešten podrum-kafić Petra Berbera. Kafić su držali njegovi sinovi. Točilo se vino, a služila su se i druga pića. U tom periodu i u ovom kafiću bila je popularna “Vekija” (Vecchia), žestoko piće, a umesto vina i rakije mladi, tešeći se ili hrabreći su pili su često to piće.

Kafić “Centar” radio je u ranijoj kući Pajine Milića, koju je kupio Zoran Brkić. “Centar”, kako mu ime i govori nadimak je glavnog trga, odnosno par koraka prema Domu zdravlja. Kafić ima usku baštu, uz pročelje kafića, koja je zbog svog položaja i zaklonjenosti od sunca, pogodna za ispijanje prve jutarnje kafe. Nekada se tu nalazila čuvena krčma Pajine Milića, o kojoj smo ranije pisali.

Kafić “Relax” je otvoren nakon 1995. godine. Jedan je od najposećenijih obrovačkih kafića. Otvorio ga je Jole Modrić, a sada ga vode njegovi sinovi Tomislav (Tome) i Ivica.



Jole Modrić, Relax



Branko Jaramaz, priča o obrovačkim kafanama

Pored zatvorenog dela ima veliku natkrivenu terasu, koja gleda na glavni magistralni put Zagreb – Split i Zrmanju. Kako je tu preko puta zgrada grada Obrovca, odnosno Gradskog veća i gradonačelnika, ali i prodavnica, policija i benzinska stanica nije čudno što je ovo mesto vrlo posećeno. Tu staju autobusi koji saobraćaju u međugradskim, pa i na međunarodnim linijama. Za razliku od drugih kafića ovde nisu dominantni mladi već ljudi svih generacija. Kafić se nalazi neposredno uz kuću gde je nekada bila zadružna gostionica “Velebit”, pa nakon toga “Volan”. Prostor kafića prvo je bila garaža, bez terase, a od 2015. godine ima natkrivenu i zatvorenu terasu. Na prostoru gdje je sadašnja prodavnica porodice Modrić, uz sam kafić, bila je zadružna gostionica “Velebit”, a nakon toga u vlasništvu “3. novembra,” koju su vodili Brkić Luka i Jokić Mirko, a kasnije krčma “Volan”, koju je držao Miro Vulinović.

Kafić “Delfin” je jedan od prometnijih kafića u Obrovcu, verovatno i zbog toga što se jedini nalazi uz samu obalu “Zrmanje”. Otvoren je nakon 1995. godine. Vlasnik je Ante Jurjević. Unutra nevelik po obimu, što nadoknađuje bašta, u kojoj “kavare” Obrovčani, uglavnom omladina, ali i turisti jer se nalazi na poziciji pored turističkog centra “Riva” i mesta odakle kreću brodići u razgledanje kanjona Zrmanje. To je mesto i gde se kolektivno, uz TV ekran, prate sportska dešavanja.

Kafić “Kondor” - od centra grada, prema ambulanti, odnosno preko puta “Elektre” nakon 1995. godine otvoren je kafić “Kondor”, koji je radio nekoliko godina. Imao je baštu. Vlasnik je bio Anić Mario. Trenutno je prostor zatvoren.

Kafić Sveučilišta Obrovac radio je u holu nove zgrade Sveučilišta ili Doma kulture Obrovac, kako se još zvalo.

Restoran za prehranu radnika zagrebačke trikotaže “Nada Dimić” otvoren je 1964. godine. “U restoranu se mogu dobiti sva tri obroka, što će sigurno izdašno koristiti više od 300 radnika ovog pogona”⁶¹ pisalo je tada u zadarskom “Narodnom listu” nekoliko dana nakon otvranja ovog restorana.

Kafić na autobusnom kolodvoru Obrovac radio je u okviru autobuskog kolodvora u Obrovcu, koji je kao moderan objekat početkom 80-tih godina XX veka sagrađen uz obalu Zrmanje, “Zagrebački transporti” su imali i moderan kafić. Pored modernog šanka i barskih stolica bilo je više stolova, čak nekoliko i u čekaoničkom delu kolodvora. U vreme kada je kolodvor otvoren Obrovac je doživljavao industrijski ali i demografski bum pa je kolodvor naročito na kraju radnog vremena, oko 14,00 časova bio pun, jer je puno radnika putovalo iz okolnih mesta na posao, a su i srednjoškolska deca dolazila u školu u Obrovac. Obrovčani se sećaju da je jedan od konobara bio Nikica Pupovac. Svi autobusi su bili dupke puni, a naravno i kafić do polaska autobusa. U ratnim sukobima 90-tih godina XX veka kolodvor, a zajedno sa njim i kafić, su devastirani.

Krčme po pojedinim selima

Iako se rad odnosi samo na ugostiteljske objekte u gradu Obrovcu zbog mogućnosti daljnjih istraživanja navodimo i ugostiteljske objekte u naseljenim mestima u okviru grada Obrovca.

U Zelengradu najstarija krčma bila je Trivuna Gagića, a krčmu u centru sela držao je Jovo Veselinović.

U Medviđi su u centru sela postojala krčma Rade Pupavac, a u Bilišanima, u centru sela, krčme su držali: Ljubica Obric, Janja Kalinić i Bore Kalinić.

U Žegar, najvećem obrovačkom naseljenom mestu, bile su sledeći ugostiteljski objekti: zadružna gostiona, poslovođa Đuro Komazec, krčma Svete Macure, uz sam most preko Zrmanje, zatim objektat “3. novembar”, koji je vodio Blagoja Šukara i manja krčma Drinka Komazeca. U Golubiću je najduže krčmu držao Petar - Pejo Veselinović – Pardija, a kratko vreme Jovo Švonja. Obe su bile u centru sela. Na samoj magistrali Gračac – Obrovac krčmu „Složna braća“ je držao Stojan Dragičević. Preteča svih krčmi u ovom podvelebitskom delu obrovačke opštine bio je manastirski podrum, u kome su krupski monasi prodavali vino i rakiju. U samom mestu Krupa krčmu je držao Kukota Jovančević. U drugom velikom obrovačkom

61 Vijesti iz Obrovca, Novi restoran za prehranu radnika, Narodni list, 04.04.1964, Arhiva Matice Obrovčana

mestu Kruševu ugostiteljske objekte su držali Minja Anić, Milan-Mičo Župan, Džaja, Marjan Miljanović i Ivica Tomljenović. U Ribnici je najpoznatiji restoran „Duje“ Zvonimir Perica – Berko sa porodicom (supruga i sin Duje), Zvone Anić, a nakon njegove smrti sin Jurica sa mamom Nadom, i Nevenka Perica, koja sada restoran rentira. U Jasenicama su se ugostiteljstvom bavili Bariša Zubak i Mara Baričević, a u Rovanjskoj Matek Vlado, Mijat Matek i Đani Matković. U samoj Maslenici, pored novih objekata krčmu je držao Živko Knežević, dok je krajem 80-tih godina u Rovanjskoj najpoznatiji bio Damir Matek („Tratarica“). Za Karin se vezuju restoran Spase Dubroje, a pored njega, uz obalu kafić – diskoteka „Bolero“, po mnogo čemu avangardni u to vreme.

OLD KAFANE OF THE TOWN OF OBROVAC IN THE 19th AND 20th CENTURIES

Janko Veselinović, Zoran Njegovan⁶²

Abstract:

The aim of the paper is, by highlighting its main functions, to clarify the role of kafana in the development of the modern society. The kafana has functioned in emancipating, cultural, social, economic, informative and political roles; it has also served as the place of vice and idling away the time. In order to present relevant social aspects of the kafana, these functions are analyzed through theoretical conceptions of modern and postmodern society.

The article deals with the kafana as an institution in town of Obrovac, in particular, although East and West tradition are mentioned as well in order to emphasize its general characteristics.

Key Words: Kafana as an institution, restaurants, functions of the kafana, Town of Obrovac.

⁶² Janko Veselinović, Ph. D., professor, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Zoran Njegovan, Ph. D., Full professor, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Novi Sad

Literatura:

1. Arhiva Matice Obrovčana“, Mićo Jurjević
2. Bukvić Dimitrije (2016) Kafanska i internetska društvenost: upoređivanje, časopis Kultura, Beograd, str. 70-88.
3. Desnica Vladan, „Bunarevac“, štampano u okviru „Pripovetke“, Prosvjeta, Zagreb, 1974.
4. Desnica Vladan, Proljeće u Badrovcu preuzeto sa: Kulturna čitanka Hiperboreja
5. Fotić, Aleksandar V. (2005) (Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana, u: Fotić, Aleksandar (prir). Privatni životi u srpskim zemljama u osvit modernog doba, Klio, Beograd, str. 277.
6. „Glas Zadra“, „Mogla bi biti urednija“, 15.11.1952, arhiva „Matica Obrovčana“
7. „Glas Zadra“, „Poljoprivredna zadruga u Obrovcu važan faktor u podizanju mjesta“, 26.09.1953, arhiva „Matica Obrovčana“
8. Gidens, E. (2003) Sociologija. Beograd: Ekonomski fakultet
9. Jovanović, Vladimir (2006) Alkohol – zadovoljstvo, navika ili porok, u: Stolić, A.; Makuljević, N.: Privatni život kod Srba u XIX veku, Klio, Beograd, str. 578.
10. Marinković, D., Ristić, D., Marinković, L. (2016) Treća mesta: genealogija jedne heterotopije građanskog društva, časopis „Kultura“, Beograd, str. 9-13.
11. „Narodni list“, „Nered u seoskim gostionicama“, Zadar, 27.11.1971, arhiva „Matica Obrovčana“ <https://hiperboreja.blogspot.com/2011/01/proljece-u-badrov-cu.html>
12. „Narodni list“, „Obrovac uskoro i turistički centar“, 8.08.1970, arhiva „Matica Obrovčana“
13. „Narodni listi“, „Uskoro novi restoran“, 25.01.1969. godine, Zadar

14. Obad Stjepo, DOPRINOS LJUDEVITA GAJA ŠIRENJU ILIRSTVA U DALMACIJI, Radovi Zavoda za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Vol. 3. Br. 1, 6 mj. 1973

14. Radman Nada, autorica teksta na službenoj stranici Grada Obrovca, Povijest Obrovca, preuzeto 15.08.2018. sa: <https://obrovac.hr/grad-obrovac/povijest>

15. Spasić, Ivana (2007) A, Sociološki rečnik, u: Mimica, Aljoša, Bogdanović, Marija (priredili), Beograd: Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, str.601.

16. Stojanović, D. (2008) Kaldrma i asfalt: urbanizacija i evropeizacija Beograda 1890 – 1914., Čigoja, Beograd.

Kazivač:

1. Branko Jaramaz, veterinar u penziji

Zaključci sa panela i okruglog stola

Pored izlaganja radova na naučnom skupu “Srpsko – hrvatski odnosi” 23.08.2018. godine održan je i okrugli sto „Primena pozitivnih iskustava u razvoju ruralnih područja I uticaj demografskih kretanja na održivi razvoj u Severnoj Dalmaciji”.

Na njemu su pored naučnika učestvovali i predstavnici lokalne samouprave, mali preduzetnici iz oblasti poljoprivrede i ruralnog turizma. Uz kratka uvodna izlaganja vođena je rasprava i dati su odgovori na brojna pitanja o pravcima za preuzimanje pozitivnih iskustava sa drugih područja i njihova implementacija u Severnoj Dalmaciji.

Pored naučnika koji su izložili radove na okruglom stolu su prisustvovali i dali doprinos i sledeći učesnici:

1. Milan Tankosić, Srpsko narodno vijeće
2. Saša Milošević, šef Kluba zastupnika SDSS-a u Hrvatskom saboru
3. Stanko Mijić, zamenik gradonačelnika grada Obrovca
4. Ante Župan, gradonačelnik grada Obrovca
5. Pročelnica Jedinstvenog upravnog odjela grada Obrovca, Gordana Renić
6. Direktor Turističke zajednice grada Obrovca, Župan Dragan
7. Predsednik ZVO Srđan Jeremić, sa saradnicima
8. Direktor Lag „Bura“, Vlade Dedić
9. Rafting centar „Riva“, vlasnik Župan Đuro
10. Župan Zoran, privatni poduzetnik
11. Minja Anić, privatni poduzetnik „Anita“
12. Udruženje proizvođača bajama iz Benkovca, Mišo Bjedov
13. Šime Vrkić, arheolog
14. Timka Alilhodžić, Arheološki muzej Zadar
15. Miroslav Veselinović, vlasnik farme koza u Golubiću

Usvojene su sledeće preporuke i zaključci:

1. Gradonačelnik Ante Župan inicirao je otvaranje „Muzeja koze“ u Golubiću, jer za to postoje svi preduslovi. To može biti podsticaj razvoju ovoga kraja, a muzejski eksponati i kompletan ambijent Golubića mogu doprineti turističkoj ponudi šireg područja Dalmacije.

2. Istaknut je značaj finansijskih podsticaja i druge podrške od strane lokalne samouprave za lokalno stanovništvo koje se bavi stočarstvom i seoskim turizmom.

3. Istaknuta je važnost cestovne, ali i kompletne turističke infrastrukture, sa posebnim naglaskom na područje kanjona Krupe i Zrmanje.

4. Porast broja noćenja na obrovačkom području treba da bude za ohrabrenje, ali je i velika obaveza za sveobuhvatan pristup turizmu na ovom području.

5. Istaknuta je potreba podizanja kvaliteta i kapaciteta smeštaja i ponude domaćih proizvoda.

6. Istaknut je značaj podizanja sanitarnih standarda.

7. Istaknuta je potreba boljeg brendiranja domaćih proizvoda i podizanje nivoa njihove standardizovanosti.

8. Istaknut je značaj arheoloških nalazišta i istorijskih građevina za razvoj turizma u ovom kraju.

9. Istaknuta je važnost biciklističkih i pešačkih staza, kao i turističke signalizacije.

10. Istaknut je značaj muzejskih postavki u Obrovcu i zbirki koje postoje van ovog područja, a tiču se ovog područja.

11. Istaknut je značaj „celoživotne“ radne aktivnosti stanovništva, imajući u vidu starost stanovništva i potrebu da ono bude uključeno u privredne aktivnosti, dok je to moguće.

12. Istaknut je značaj podrške mladim porodicama za ostanak i povratak na ovo područje.

13. Zaključeno je da je nužno udruživanje manjih proizvođača i pružaoca usluga u razne forme organizovanja.

14. Podržane su manifestacije koje promovišu domaće proizvode i programe koji oživljavaju ovaj kraj.

Izložba domaćih proizvoda iz tog kraja

Pred početak radionice i okruglog stola ispred prostora gde se skup organizuje priređena je izložba domaćih proizvoda iz tog kraja. Reč je o autentičnim proizvodima, za koje su vezani potencijali ruralnog turizma, kao što su: kozji sir, kozje mleko, presnac, pula, cicvara, kukuruzni hleb, med, pršut, smokva, badem, jela od kozjeg mesa, proizvodi od drveta i ženski ručni radovi iz tog kraja. Po prvi put su angažovani ljude iz tog kraja da pokažu svoje proizvode. Obezbeđena su i prigodna autentična pakovanja tih proizvoda, kako bi se video pomak u „brendiranju“. U ovaj deo skupa bila je uključena i lokalna turističku zajednica. Bila je organizovana degustacija domaćih proizvoda. Svi proizvodi koji su izloženi deo su identiteta tog područja. Mnogima od tih proizvoda je opstanak ugrožen.

Sadržaj publikacije ne odražava stavove uredništva.

Glavni i odgovorni urednik:
prof dr Darko Gavrilović

Zamenik glavnog i odgovornog urednika:
prof dr Janko Veselinović

Pomoćnik glavnog i odgovornog urednika:
prof dr Ljubiša Despotović

Uredništvo:
dr Davor Paukovic, dr Nebojsa Petrovic, dr Ranka Gasic

Recenzenti:
prof dr Ljubica Đorđević
prof dr Saša Marković

Prelom:
Danijel Pap

Štampa:
Grafo finiš, Novi Sad

Tiraž:
500 primeraka

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

327(=163.41)(=163.42)

SRPSKO-hrvatski odnosi u 20. veku : primena pozitivnih iskustava na razvoj ruralnih područja i uticaj demografskih kretanja na održiv razvoj u Severnoj Dalmaciji / [glavni i odgovorni urednik Darko Gavrilović]. - Petrovaradin : Maxima graf, 2019 (Novi Sad : Grafo finiš). - 70 str. : ilustr. ; 24 cm

Tiraž 500. - Napomene i bibliografske reference uz tekst. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-88983-61-7

a) Српско-хрватски односи - 20. в.
COBISS.SR-ID 327938823

www.centerforhistory.net
www.associationforhistory.com

ISBN 978-86-88983-61-7