

период друге половине XIX века (доба замирања).

По налогу Карађорђа, кнеза Милоша, српских војвода и других виђенијих народних вођа, осаћански неимари су обнављали девастирани и подизали нове богомоље, конаке и друге стамбене и јавне зграде као симболе државности нове народне власти, али и личног усјећања појединца. У овој, за нашу културу драгоценој књизи, Драгиша Милосављевић детаљно описује све значајније грађевине тадашње Србије, за које постоје веродостојни документи да су их градили осаћански мајстори (Дуб, Милчиница, Таково, црква и конаци у Крагујевцу и др.). Изнети ставове документовао је

Анализом декоративних елемената ових, које садржају разноврсних грађевина можемо поред остало, праисторијску миграцију српског народа која се досељавала у, тада економски напредније делове Србије.

Дојринос ове књиге не огледа се само у изградњи великог броја сакралних и профаних грађевина, већ и у документованом историјском амбијенту, наручилаца-изградње, дружина које су их градиле, њиховим узорима (међусобним и са стране), као и међусобним сличностима и разликама између држине.

Књига обилује великим бројем цртаца из радова наших најугледнијих истраживача, што уопште није уписак о документованој студији и даје квалитетан увид у коришћену грађу. Иако се Осаћанима придаје значај више као колективу градитеља, ипак се могу издвојити нека имена познатих предузимача, оне држине или квалитетних занатлија које су: Милутић Гођевац, Мићар Осаћанин, Миле Миловић, Петар Андрејевић, Веселин Јовановић и други.

Изградња Милошеве цркве у Крагујевцу, више конака по централној и западној Србији, обнова Боговађе, Чокешине под Цером, цркве у Савинцу под Рудником и др. приписује се чувеној неимарској породици Гођевац и њеном родоначелнику Милутићу Гођевићу.

Они су сложене полове реализовали интуицијом и знањем стеченим емпиријом, тако да су одстојања од градитељских канона рачне, моравске и других школа била честа и неминовна.

Сумрак ере градитеља из Осаћа настаје средином XIX века са доласком школованих градитеља, инжењера и мајстора из „прека“ или дробљеним жигарицама.

са територије некадашње Аустроугарске. У почетку су то били странци који су дошли на позив кнеза Милоша Обреновића, касније Срби из Војводине и ситнијих из Књажевине Србије, школовани у европским центрима.

Посебан квалитет овој студији дају обиман резиме на енглеском језику, изузетно богата библиографија и регистар имена и појмова на крају публикације.

Лако праћење изложене материје омогућавају бројне илустрације (цртежи и фотографије) складно укомпоноване уз текст и у посебном сегменту књиге, где су сложене по редоследу излагања у тексту.

Упечатљиви цртежи дело су Саве Дерџо бројним цртежима њихових основа и пресека, њиха и једног од рецензентата студије, проф. фотографијама ентеријера, као и најзначајнијарх. Зорана Б. Петровића, док су аутори веома уселих фотографија Зоран Домановић и сам аутор књиге, Драгиша Милосављевић.

Рајна збивања у Босни онемогућила су своја теренска истраживача да своја теренска истраживања прошири и на ту територију, и да станаовишта које се досељавало у, тада економски напредније делове Србије. ма и фотографијама) своју студију ради лакше компарације узора у Босни и грађевина у Србији.

Меду тим, ова констатација не умањује квалитет и значај ове студије. Брижљиво сакупљена литература о Осаћанима и минуциозан избор цртаца из разноврсних научних и уметничких области представља квалитетну основу за будуће истраживаче и нова истраживања.

Арх. Горан М. БАБИЋ

Олга Зиројевић: БУЛГУР — (не)заборављена намирница, Музеј „Старо село“ — Сирогојно, Сирогојно 2002. стр. 54.

Пред нама је књига необичног наслова Булгур — (не)заборављена намирница. Аутор је др Олга Зиројевић а издавач Музеј „Старо село“ — Сирогојно из Сирогојна.

Као прво многи од вас вероватно не знају шта ребулгур значи, а у исто време из наслова се распознаје да се ради о намирници, да би нас на размисање навела констатација да се ради о (не)заборављеној намирници.

Део одговора наћи ћемо наравно већ у првом поглављу под насловом Шта је булгур? (наслов се завршава знаком питања) (стр. 7–9) одакле знајемо да је реч булгур балкански турцизам бургул, бунгур, гумбур, а да се ради о ломљеним булгурима.

Након тога редају се поглавља (њих 6 — шест) *Производња (свр. 9-27)*, Булгур у историјским изворима (27-31) — Обичаји и јела (31-44) — Трагови булгура у лексцији, топтономасџици и ономасџици (44-46) — Булгур данас (46-47), *те закључак Резиме — 48*), резиме на енглеском (*Bulgur — /un/forgotten food— 49*) и Прилог о булгуру са интернет сајта (50-54).

Поглавље о производњи је најдуже и из њега нам је много јасније зашто се на почетку такав на листи обавезних сировина дневне исхране, према пирамиди медитеранске исхране коју је 1994. објавили, поред осталих, и Светска здравствена организација.

На крају да се вратимо на почетак — на једну (не)заборављену намирницу. Ради се наравно о булгуру. Када се помно прочиташа ова невелика књига (наравно само својим формом и обликом) сазнаћемо сигурно више али и присутиће се онога о чему су нам причали наши савременици када су говорили о томе што се некада јело. Сећаше се онда булгура или како се, на пример, звао у околини Ужича — гумбур — облик с мешавином.

Ради се дакле о житарицама и њиховој прецизији која је имала за циљ да се омогући пре свега њено чување (конзервирање) али и њихово побољшање за исхрану јер се булгур користио, пре свега, као замена за пиринач. У том контексту значајно је то да се булгур у многим крајевима појављује и његову улогу у исхрани прецизно изражавају — због своје масовне и јефтине производње. Зашто се данас булгур може наћи само по негде у заборављеним крајевима где се још увек у исхрани користе у највећој мери производње сопственог домаћинства. Међутим, као што је ауторка и показала булгур се ојет враћа на територију и то из САД као изузетно хранљива намирница преваходно у макробактеријској вегетаријанској кухињи.

Књига пред нама, написана уз стриктно-корисне научне апарате, са свим потребним подацима на релевантне изворе и литературу, доноси нам особено дело — због се минуциозно анализира производња и употреба булгура са захватом широког простора, наравно Балкана, али и Анадолије и Медитерана, и пратећи је дијахронички од најстаријих времена до евога времена. Истим тако Олга Зиројевић је то грађом, може написати интересантно и целокупно дело о једној научно значајној и мало познатој намирници (ијак незаборавној) намирници.

У књизи је показано и то да је булгур део намирница традицијске културе и да је као такав ојет дано узети за предмет истраживања. Као и у многим другим случајевима булгур — део наше традицијске културе, пре свега културе исхране —

Ња обављених у САД средином XX века, на основу којих се ова намирница карактерише као „perfect food“, или, како то стоји на сајту булгура — савршена храна за нови миленијум, која у односу на пиринач и кукус хранљивија, и идеална за вегетаријанску исхрану као замена за месо, производи се без додатних хемикалија и адитива и приликом кувања је у већој мери востан, не губи минерале и витамине... ја је као

на једну (не)заборављену намирницу. Ради се наравно о булгуру. Када се помно прочиташа ова невелика књига (наравно само својим формом и обликом) сазнаћемо сигурно више али и присутиће се онога о чему су нам причали наши савременици када су говорили о томе што се некада јело. Сећаше се онда булгура или како се, на пример, звао у околини Ужича — гумбур — облик с мешавином.

Ради се дакле о житарицама и њиховој прецизији која је имала за циљ да се омогући пре свега њено чување (конзервирање) али и њихово побољшање за исхрану јер се булгур користио, пре свега, као замена за пиринач. У том контексту значајно је то да се булгур у многим крајевима појављује и његову улогу у исхрани прецизно изражавају — због своје масовне и јефтине производње. Зашто се данас булгур може наћи само по негде у заборављеним крајевима где се још увек у исхрани користе у највећој мери производње сопственог домаћинства. Међутим, као што је ауторка и показала булгур се ојет враћа на територију и то из САД као изузетно хранљива намирница преваходно у макробактеријској вегетаријанској кухињи.

Књига пред нама, написана уз стриктно-корисне научне апарате, са свим потребним подацима на релевантне изворе и литературу, доноси нам особено дело — због се минуциозно анализира производња и употреба булгура са захватом широког простора, наравно Балкана, али и Анадолије и Медитерана, и пратећи је дијахронички од најстаријих времена до евога времена. Истим тако Олга Зиројевић је то грађом, може написати интересантно и целокупно дело о једној научно значајној и мало познатој намирници (ијак незаборавној) намирници.

У књизи је показано и то да је булгур део намирница традицијске културе и да је као такав ојет дано узети за предмет истраживања. Као и у многим другим случајевима булгур — део наше традицијске културе, пре свега културе исхране —

Поглавље о изворима односи се на време османске владавине, мада доста кратко збогом и њихове оскудности, показује ипак ширину употребе булгура од времена XVI века.

Израду булгура пратила је и обичајна пракса пре свега из круга друштвених обичаја — чињене су мобе за израду булгура, посебно у оквиру обичаја око свадбе. Изложена грађа о јелима од булгура веома је разноврсна и из ње сазнајемо да се булгур користио у свакој дневној исхрани и у савлађању обредних јела, како код муслимана, тако и код хришћана. Такође, булгур се користио и за јосна и за мрсна јела, за слајко и слано. Тако, на пример, користио се приликом савлађања лава, чорби (и свадбарских), сута, кебаба, ћуфти, долми, салаша, слајкиша, а од њега се савлађало и кешке, кулјеш, (х)ашуре, кољиво...

Поглавље о иразовима булгура у лексцији, топтономасџици и ономасџици мало по обимно показује да је ова реч нашла свог одраза и у овој области. Ипак ауторка наглашава да овај мањински део о једној научно значајној и мало познатој намирници (ијак незаборавној) намирници.

У последњем поглављу о булгуру данас ауторка доноси резултате научних истраживања културе, пре свега културе исхране —

али не само и тога, није само наше традицијсковековог животног пућа, о чему наговештава у културно добро — он је као што је то ауторка уводном тексту књиге, Б. Јовановић присићућа показала културно добро и многих других народа, нама суседних, али и оних просторно удаље них. Иако се сигурно „прекруја“ користила код нас веома давно као и код других народа у свом традицијском облику (каким га ми познајемо) — његовом називу — начину производње и ујо-требе булгур је наслеђе из османског периода — прихваћено и неговано код свих етничких и религиозних заједница. Управо коришћењем у свакодневной и обредной исхрани код различитих етничких и религиозних заједница и у складу са другим локалним условима ова несторно турска основа се богатила у варијантима и дејствима, што је ауторка бројним наведеним мерима и показала.

Зајто је појава ове књиге у многоме инститорктивна. Добили смо једно пар екселанс научно дело, добили прилику да (не)заборавимо једно вредно зрнце, а зајрејтано у дубини колективног памћења, у нашој традицијској култури, али да схваћемо да су наша културна добра стварна, наша и то свакако само једним њиховим делом. Она су како се види и из овог примера много више део и других култура, да би се на прагу новог миленијума оно и нама и другима враћало из кулоквијално речено „преко баре“.

У свему томе највећа је заслуга свакако ауторке др Олге Зиројевић, али и Музеја „Ситаро село“ из Сирогојна који је одлучио да изда ову књигу и представи је научној и културној јавности. Појављивање ове књиге управо у издању Музеја „Ситаро село“, које негује нашу традицијску културу могло би бити подстицај и за следеће сличне напоре.

Мирослав НИШКАНОВИЋ

Бојан Јовановић, **КАРАКТЕР КАО СУДБИНА**, Народна библиотека „Стефан прво-вечани“, Краљево 2002.

Недавно објављена књига есеја Бојана Јовановића из области етнопсихологије плод је вишегодишњег интересовања аутора за ову сложјену, а значајну проблематику. Уз оригинални наслов којим парафразира Хераклијову мисао о карактеру као човековој судбини, есеј ји Б. Јовановића садржински обухватају: исцрпну анализу историје етнопсихологије Срба, зајтим ишитања методологије етнопсихолошких ироучавања, као и тумачења исхичких особина српског народа.

Осим теоријског увођења у проблем ишчавања карактера са становишћима његовог иоивном палетом осликавао менталитете истак сивоћеивања са судбином као одредницом чо

зналачком преиспитивању прећеног пућа српске етнопсихологије.

Осврћи на наслеђе ове научне гране аутор зајочиње са етнопсихолошким зајажбањима Вука Караџића. Даље следи критичка анализа резултата исјраживања исаца с краја XIX и почетка XX века који су се са више или мање усјеха огледали и на пољу етнопсихологије (Владимир Карић, Алимјије Васиљевић, Сима Тројановић и др.). Њихов допринос Б. Јовановић објашњава ушцајима европских научних тенденција ушо времена, као и ситањем науке о народу у Срба.

Научну вредност Јована Цвијића, ушемељивача српске етнопсихологије аутор сагледава у оквиру антиројогеографске методе, ироучавања миграција, као и иницирања теренских исшитавања, на основу којих је Цвијић изнео своју познату систематизацију исхичких шитова Балкана. Међусобне регионалне разлике у шиским особинама, по Цвијићу, настале су, указује Јовановић, неједначеношћу балканских простора, иренствено у ироодно-географском, а зајтим у етнокултурном, историјском и економском погледу.

Аутор свесторано осветљава и допринос Владимира Дворниковића. Мада инспирисан Цвијићем, Дворниковић одстоја од Цвијићевог шитолошке диференцијације исхичких профила. Похвално се изражавајући о Дворниковићевој научничкој ерудицији, Јовановић истиче и заблуде у које овај исац зајпада инсистирајући на идеји о јединственом исхичком (и расном) шитиу Југословена. То се, иодстакнуто идеолошким климом која је све до последњих деценија прошлога века владала на просторима тадашње Југославије, негашивно одразило, сматра Јовановић, на целу етнопсихологију, која је иролазила кроз фазе ситагирања, иа и замирања. Историјска судбина Југословена, 51–94, Срби у кључу националне карактерологије, 25–25–49).

Остали су непознати јавности, иа и зајто задужили науку о психологији Срба. Надок нађујући ироушћено Јовановић иодвржава објективно иревредовању удела у ироучавању менталитета Срба које су за собом остали Слободан Јовановић и Владимир Вежмар-Јанковић, обоје заслужни за боље разумевање менталног склопа припадника српског грађанског друштва у своје формирању. За С. Јовановића је карактеристично да је иреци нутних личности Србиј XIX века, док је В.