



Ništa više nije kao nekad, ali snalazimo se. I idemo dalje. Jači, preduzimljiviji u iznalaženju novijeg, drugačijeg koncepta. Kada se nešto oduzme, red je da se drugo doda. Tako je bilo i tako će biti. Da se otme vremenu i zaboravu, da se stvore osnove za dospele generacije. I one koje dolaze iza njih.

Usmerenih ideja ka budućem, Aleksandar Samardžija zvani Splića, pre tačno 26 godina je započeo svoj ugostiteljski rad. Tako je nakon opsežne adaptacije koja nije dozvolila da se naruši autentično, staro, zaživeo Salaš 137 na Čeneju. Tada je, kao prvi i jedini, bio atrakcija. U međuvremenu vaspostavljeni su mnogi salaši što gospodina Samardžiju raduje. Kaže i da bi ih trebalo biti još više, jer je tada bi i ponuda bila raznovrsnija. Ipak, za sve to vreme, osobenog šarma i lepote, Salaš 137 je ostao jedinstven.

- Od početka sam se vodio poznatim načelom francuskih ugostitelja: Ako otvorite restoran nemojte trošiti novce na TV reklame, bilborde, jer niko zbog toga neće doći, već stanite ispred vrata svoga restorana, kuvajte najbolje što umete, budite najljubazniji što možete i vaši zadovoljni gosti će vam dovesti nove goste. Danas sam uveren da je to jedini način pristupa ovom načinu ugostiteljstva - kaže gospodin Samardžija i nastavlja: - Ne možemo očekivati da neko prođe 50 i 100 km da bi jeo, ma kako to jelo bilo ukusno. Morate mu ponuditi nešto više, a to je doživljaj.

Da li je ugostiteljski nerv ili istančan sluh za povezivanje, uticalo na njegovu tesnu saradnju sa lokalcima, tek Aleksandar Samardžija, popularni Splića je postao Čenejac. I to ne samo što je tu živeo i što su mu deca pohvađala mesni vrtić, već zato što je od početka koristio sve blagodeti ovdašnjih domaćina i poljoprivrednih proizvođača, i što je podižući nivo ugostiteljskih i turističkih usluga, uporedo sa Salašom, mesto Čenej učinio svojevrsnom turističkom destinacijom. Od starta je upošljavao nekolicinu Čenejaca, a i danas je tako.

Po njegovim rečima, Salaši su vikend mesta za odmor i treba se dobro potruditi, popuniti prazan hod od vikenda do vikenda. Zato se pribeglo jednoj od najatraktivnijih ponuda danas - organizaciji događaja i manifestacija koji su imali ključnu ulogu u oblikovanju ovog mesta, jednog od retkih koje uspeva da funkcioniše 365 dana u godinu, i da su rezervacije neophodne.

Sezonu otvara bački svinjokolj; sledi priprema posnog menija povodom Uskršnjeg i Božićnog posta; u jesen se pravi kitnikez, vojvođanska poslastica od dunja; peče se rakija, pravi ajvar...

- Pokušavamo da gostima pružimo što kvalitetniju hranu, smeštaj, ali i doživljaj jer ako je neko prešao sto pedeset kilometara da bi došao ovde da lepo jede i sluša tamburu još je lepše kada ima neko novo iskustvo. Naša sreća je što 26 godina uspevamo da bar malo osete

salašarski duh. Manifestacije su lep dodatak jer privlače publiku različitog interesovanja. Neko voli da dođe na Pasulijadu, neko na Svinjokolj, a neko na konjički turinir. Šarolikost manifestacija nam omogućava da privučemo široku lepezu gostiju - komentariše popularni Splića, dočekujući goste na poslednjem u nizu, ovogodišnjem 21. Svinjokolju na Salašu, održanom 26 i 27. februara.

Vreme je svinjokolja, zabijački, bačkog disnotora. Vreme je za kobasice, kulen, čvarke, slaninu, mast... Svinjokolj broj 21 na Salašu 137, sa majstorima Čenejcima, osim što je jedan od prvih, ako ne i prvi koji je pokrenuo ovaj trend, pre isto toliko godina započet u ovom ambijentu odiše tradicijom, evocirajući uspomene na stare Čenejce, koji su na ovaj način to radili i pre 100 godina. Ima onih koji pamte i raspored klanja u selu: koje nedelje je kod familije Vlaović, a kada kod familije Letić. I tako redom. U to vreme dolazili su prijatelji i komšije da pomognu domaćinu, a za uzvrt dobijali sveže meso za narednu nedelju. Sledeće nedelje opet zabijačka za vikend, a sveže mese za trošak sledeće nedelje. Nije se moglo drugačije bez frižidera i zamrzivača.

Salaš 137 ima svog parnjaka - tzv. Špajz, na Ribljoj pijaci u centru Novog Sada, sa istim ukusima i mirisima, jelima koja se po istim receptima kuvaju na oba mesta, kolačima...

- Špajz je uslovno rečeno, mesto direktnog marketinga. Smešten je na pijaci, a to je verovatno najdemokracije mesto u svakom gradu. Ima mnogo ljudi poput mene, koji kada posete neki novi grad uvek prvo odu na pijacu. Imamo goste koji otrče do Špajza, jer im je Salaš daleko, a žele na neki način da prisustvuju ugođaju, čak i vinima koje šaljem sa Salaša - kaže gospodin Samardžija.

Na Salašu uvek mogu da se čuju različiti jezici. Gosti izdaleka, koji su bili jednom dolaze ponovo posle nekoliko godina i Salaš iznova uspeva da ih oduševi. Zato će opet doći, sa porodicom i prijateljima. Kada je ulazio u ovu priču Aleksandar Samardžija nije imao ovakva očekivanja osim maglovite ideje kako bi to moglo da bude. Priznaje da je Salaš prerastao sva njegova očekivanja. A mi dodajemo: Zahvaljujući upravo tim maglovitim idejama koje je uspeo da prenese u stvarnost.



