



Na mestu današnje čarde „Kod Braše“ u Begečkoj jami, još od pre 100 godina postojala je nekakva brvnara. Nekada se tu nalazilo skelsko mesto, gde su se skelom prevozili putnici od Begeča do Banoštora i obratno, koje je povezivala Bačku sa Sremom. Ovo mesto je poznato još od antičkog, rimskog vremena kao pogodno za prilaz reci, jer takva su mesta retka. Bilo je potrebno da se tu podigne neka prizemljuša ili čatmara gde bi ljudi odseli da sačekaju skelu, da se odmore, zaštite od lošeg vremena, da popiju špricer ili rakijicu, i tako je to bilo do pre trideset godina, kada je gospodin Petar Lapu, poznatiji kao Braša, odlučio da preduzme značajnije korake u oplemenjivanju ovog prostora:

-Kao povratnik iz Nemačke, 80-te godine poučen nekim iskustvima sa zapada, video sam u tom mestu nešto orginalno i autentično, da bi tu mogao da se razvije neki ozbiljniji posao i želeo sam to da kupim - priseća se gospodin Lapu. - Međutim, nije to išlo tako lako. Deda Sreta i baba Milica Tankosić, vlasnici brvnare na jami, imali su decu i unučice koji nisu bili zainteresovani za njihov posao, a njihova najveća želja je bila da se taj njihov posao nastavi. Viđali su me uvek sa ribarima da vredno radim i jednoga dana ponudili mi da ja to otkupim.

***Otkuda vi u Begeču i Begečkoj jami?**

-Ja sam rođen u Kovilju, a pošto je Kovilj na oko 5 kilometara od Dunava, kada je velika voda, ima vode, a kada je mala voda, mora da se ide dosta peške do reke, i onda je moj otac odlučio da se mi preselimo u Bešku, u kuću koja se i dan danas malazi pored kafane „Sidro“ i tamo smo ribarili. Nekako u to vreme, počele su da se gase privatne ribarske zadruge, a moj otac je išao za njima, u mesta gde su one još opstajale. Tako smo stigli preko Banoštora do Begeča, jer je postojala zadruga u Novom Sadu. Posle je i ta zadruga u Novom Sadu ugašena, pa su moj otac i stariji brat otišli do Vukovara, a ja završio poljoprivrednu školu i počeo da radim u DTD Ribarstvu. Ali, te godine, nesretne za mene, nisam bio vrednovan kako sam mislio da treba da budem, otišao sam u Nemačku, u kojoj sam proveo narednih sedam godina. Kada sam se vratio, kupio sam čardu koju mi je deda Sreta ponudio, pošto više nije mogao da radi, i u MZ Begeč sam rekao da ću napraviti jednu oazu mira za sportske ribolovce, za decu, za svakoga ko želi u prirodi da provede vreme u jednom lepom kutku, uz dobru riblju čorbu i smatram da sam delimično u tome i uspeo. Od jedne kolibe mi smo napravili jedan lep prostor. Ja uvek

kažem, da to nisam napravio ja, već da su to napravili gosti. Sve što su gosti ostavili kod mene nisam propao ni pročerdao, nego sam tamo uložio i vratio gostima da svakim danom imaju sve lepsi ambijent, da mogu da dođu sa porodicom i decom, i da svi imaju užitak, na retko lepoj obali na Dunavu.

Ali, uvek se se politika mešala i nisu mi dozvolili da pravim objekat kakav sam ja želeo, pa sam napravio onakav kakav sam mogao, u tim uslovima. Do današnjeg dana, to postoji takvo kakvo jeste, međutim, ako Evopa dođe kod nas trebalo bi da se uradi nešto ozbiljnije, da se uredi obala. Sada je Park prirode Begečka jama pod zaštitom države kao značajno prirodno dobro II kategorije, tako da u tom pojasu ne sme ništa da se radi i gradi, i verovatno će ostati tako autentično, za sada.

*Kako vidite budućnost čarde?

-Moja porodica i ja smo našli ovaj miran kuak na obali lepog, plavog Dunava, našli smo sreću, mir i tu ćemo ostati do kraja. Kada smo smo ja i moja žena Milica otišli u penziju, čardu su nasledila moje čerke Jelica, Milena, sin Jovica i moji unuci koji će i dalje raditi. Trenutno to radi čerka, možda će sutra sin, ali čarda ostaje u porodici i s obzirom da imam troje dece i petoro unučadi, i svi to vole, nadam se da će tradicija ostati u Begeču još jedno duže vreme. Mi smo uz njih da ih učimo dok god smo živi. Ništa ne može da se nauči preko noći. Oni moraju stalno da uče „uvidom u situaciju“, metoda kojom se najbolje uči i naduze pamti.

***Brašina čorba riblja je drugačija od svih ostalih, Džejmi Oliverski način pripreme, jedinstve, orginalan, ukusan i neponovljiv. Na stranu recepti, sveža riba, kotlići i jačina vatre, svi koju su jednom probali Brašinu riblju čorbu složni su u oceni da je Brašina čorba neponovljivo dobra.??!**

-Ja sam u Nemačkoj naučio da se sve što je prirodno, *natürlich*, plaća. Sve što je prirodno i orginalno to i vredi, tako smo se i mi posvetili spremaju autentične, prave riblje čorbe. Za kuvanje riblje čorbe nije dovoljno biti samo kuvar, treba mnogo da se zna o ribi i ogromno znanje o potrebama ljudskog organizma, šta mu odgovara, a šta ne. Ako mi goste hranimo zdravom hranom oni će moći i zdravo da misle. Ja želim da budemo zdravi i iznutra, zato sam ja sve namirnice koje nisu potrebne u ribljoj čorbi izbacio, jer zdravstveni aspekt je na prvom mestu. Ukusi mogu da budu različiti, to je diskutabilno, ali je najvažnije da hrana bude zdrava. A riba je zdrava hrana, zato je spremamo na autentičan, prirodan način, bez masti, lovora, šargarepe itd. Važno je i što se čorba sprema od ribe koju ja ulovim ili kupim od mojih kolega na

obali Dunava, živu i svežu. Tu postoji razlika: neke ribe, kao što su smuđ i kečiga, ne mogu da žive duže od pola sata pošto se izvade iz vode. Te ribe odmah moraju da idu u hladnjaku, ne u frižider, kako bi se održale; a živa riba je ona koju mi držimo u bazenu, ili ona koju ja danas donesem sa Dunava i odmah ide u restoran. Sa ribom se mora znati raditi, i upravo je možda to što mene odvaja od ostalih, jer je moj otac bio ribar, deda je bio ribar, svi smo bili ribari i ja sam znao kako se manipuliše sa ribom. Dosta sam naučio i dok sam radio u RP „Šaran“, pa u DTD „Ribarstvu“, gde sam bio i upravnik, i to od ribara koje sam obilazio duž celog toka Dunava kroz Srbiju, od Kladova do Bezdana.

*Nešto o kvalitetu rečne ribe?

-U rukama pravog majstora svaka riba je dobra. Mi smo od belih vrsta riba koje su „š“ klase, deklasirane, napravili da bude čak ukusnija i bolja od one koja je na ceni. Ne znači ako je bela riba da je ona lošeg kvaliteta. Mi smo rangirali ribe po broju kostiju, a ne po stvarnom kvalitetu. Meso bele ribe je kvalitetno, a mi maštovito otklanjamо kosti ili spemamo tako da se one ne primete, tako da je ukusnija i od kvalitetne ribe, koja je jako tražena na tržištu, pa joj preti da je neće ni biti. A mi moramo da jedemo ribe iz našeg lepog, plavog Dunava i da malo poštedimo ove kvalitetne ribe. Znači, sve ribe koje plivaju Dunavom ako se dobro pripreme biće kvalitetne i ukusna.

*Pošto ste čitav život na Dunava kakva je brojnost ribe nekada i sad?

-Što se tiče brojnosti ribe i ribara, to je kad god bilo sasvim drugačije. Prva ribarska zadruga u Srbiji osnovana je 1773. godine u Apatinu i Senti i brojale su 400 i 500 članova. Na ovoj teritoriji osim poljoprivrede i zanatstva, pošto industrija nije bila razvijena, bilo je mnogo ribara koji su živeli pored reke i od ulova ribe. Ribe je tada bilo mnogo više, ali su tada bile i plavlje zone. Uređenjem obala Dunava izgubila su se plodišta ribljih staništa, i naše autohtone vrste riba više nemaju gde da se mreste i da uzimaju hranu, jer nema izliva. Obale reke su danas pošumljene i ograđene, podignute drvnom i lisnom masom i svake godine obale su sve višle, Dunav sve pliči nanošenjem sprudova peska, uokviren, malte ne kao u Nemačkoj, tako da Dunav samo protiče, a riba se ne mresti jer u reci nema hrane. Nekada su bili tzv. forlandi (ritovi), pa se voda izlije i riba izmresti, i onda imamo ribe tokom cele godine. Prošle godne voda je bila mala, ove godine nije bilo mresta i ribe će biti znatno manje.

I pregradom hidrocentrale Đerdap I i II, presećene su riblje staze, tako da do nas ne dopiru krupne ribe, koje su nekada dolazile, morune, jesetre i veliki somovi, jer ono što jednom prođe

branu ne može da se vrati. To je jedan veliki ekološki problem.

***Čarda „Kod Braše“ deli sudbinu svih onih koji žive uz priobalje, stalno ima poplava.
Kako se protiv toga branite?**

-O tome ja i pričam. Kada nadodju vode i po 2,5 m uđe voda u restoran. To je naša sudbina i svih ljudi uz Dunav. Ako ljudi nešto ne urade u ekološkom smislu, svi koji živimo u priobalju ćemo ispaštati. Ljudi su pored reke oduvek živeli i preživljavali. Treba i dalje da imamo mnogo više stanovnika i ljubitelje reke, nego sada, kao što je bilo pre, koji će tu biti, da pomognu u nevolji, da upute, da skelom ili čamcem prebace na drugu obalu. Uz reku uvek mora da bude neki objekat u koji će se moći sakriti i pobeći, pojesti i popiti... Jer mi smo ljudi koji pomažemo, koji smo na usluzi uvek onima koji su u prolazu. A putnika će uvek biti, dok je reke, brodova, čamaca, ljudi... Život sa rekom je jedna simbioza, tako je bilo nekada, tako je danas, a trebalo bi da bude i u budućnosti - rekao je na kraju razgovora Petar Lapu.

[Više slika, možete videti o v d e.](#)