



Reč čarda, koja se danas koristi samo u mađarskom, srpskom i hrvatskom jeziku, potiče iz persijskog i označava četiri stuba. Čarde su se još od srednjeg veka na našim prostorima nalazile na drumovima i pored reka i bile svratište za odmor i osveženje. Čarde duž puteva su izgubile nekadašnji značaj zbog brzine putovanja, ali su zato sve atraktivnije one na reci. Najveći broj ovih objekata specifičnog ugostiteljskog miljea očuvan je na potezu od Bačkog Monoštora do ušća Save u Dunav kod Beograda.

Priča o vojvođanskoj gastronomiji nepotpuna je bez čardi i specijaliteta u njenoj ponudi. Riba je od davnina zauzimala značajno mesto u ishrani stanovnika ovih prostora, kako zbog velikog broja reka, kanala i jezera tako i iz verskih razloga. Na vojvođanskoj trpezi najzastupljeniji je šaran, a omiljena su i jela od smuđa, soma, štuke, tolstolobika, deverike, kečige, linjaka... Riblje čorbe i riblji paprikaši neizostavan su deo jedinstvene gastronomske ponude Vojvodine. Oni su lična karta svih čardi duž Dunava i Tise, kroz Bačku, Banat i Srem. Riblje čorbe se razlikuju od ribljih paprikaša uglavnom po gustini, možda po ljutini, ali ne mora uvek da bude tako. I riblja čorba i riblji paprikaš se služe obično uz domaće rezance, najčešće trgančiće. Ova jela se kuvaju u kotliću pred gostima, koji su opijeni mirisom i pre no što stignu za njihovu trpezu. Podeljena su mišljenja ko kuva najbolju riblju čorbu (paprikaš). To je i teško razlučiti jer su standardi od Bezdana do Zemuna drugačiji. Ali je sigurno da bi riblja čorba (paprikaš) mogla da bude deklarirana za vojvođanski specijalitet. Od Apatina do Kladova, kuvaju se različite čorbe. U Apatinu se kuvaju paprikaši u koje se stavlja luk, so, paprika, voda, i naravno riba, a tajna je u idealnom odnosu tih sastojaka. Od Bačkog Novog Sela do Beškinog mosta se kuva nešto između čorbe i paprikaša, a prema Banatu retke, blede čorbe, ne manje ukusne. Sve je stvar ukusa. Ipak, smatra se da se u Vojvodine najbolja riblja čorba kuva od Bezdana i Apatina do Novog Sada. Neki kažu da na čorbu treba svratiti u čardu „Andrić“ u Sombor, drugi „Kod Braše“ u Begeč kod Novog Sada, ili „Šebešfok“ na Velikom Bačkom Kanalu kod Bačkog Monoštora, „Sidro“ u Beškoj... Svako ima svog favorita. Zlatno pravilo u pripremi riblje čorbe (paprikaša) je da njome dominira šaran (70%) da bi čorba dobila određenu gustinu i masnoću, zatim 10% ribe sa dna (mrene, kečige, soma i dr.), i isto toliko površinske ribe (štuke ili deverike). Za čorbu je dobar i tolstolobik, pošto je jako zdrav. Sivi ribnjački je ukusniji i bolji za čorbu, a beli je mnogo zdraviji jer sadrži najviše omega-3 kiselina. U čorbu se stavlja i 3% iznutrica (ikre i mleč), zaduženih za gustinu. Osim ukusa, boje, gustine jako je važan i miris, a to se može dobiti samo idealnim odnosom šarana, soma, štuke... Ako se pretera sa štukom, njen miris dominira čorbom, a to nije dobro. Za riblju čorbu je takođe važno da miriše na ribu, a ne na začini ili nešto drugo, kažu iskusni kuvari.

Za one koji nisu ljubitelji ribljih specijaliteta čarde nude širok spektar jela domaće kuhinje, roštilja, raznih vrsta pita i gibanica... Nezaobilazan deo posete čardama je i degustacija fruškogorskih vina. Uz ribu se preporučuju bela vina, od autohtone, regionalne ili novostvorene

sort i to iz nekog od sedam vojvođanskih vinskih rejona, odnosno petnaest vinogorja i tri oaze.

Neke od najpoznatijih čardi sa ovih prostora, osim pomenutih su "Pikec", "Velika čarda", "Čarda kod carine" u Bezdanu, čarda "Harčaš" i "Zlatna kruna" u Apatinu, čarda "Dunavac", "Bata Pežo" u okolini Novog Sada, „Aqua Doria“ u Petrovaradinu, "Naša čarda" i "Pasent" u Sremskim Karlovcima, "Bašta pustolova"- Stari Banovci, "Priča"- Novi Banovci... Spisak krnj, izveden bez reda. Dobar šlagvort za novu priču o čardama.