



Iz široke ponude turističkih proizvoda u Vojvodini, poslednjih dvadesetak godina izdvojili su se salaši, kao nešto imanentno, vojvođansko. Nekada izdvojena mesta i sinonim za težak paorski život, danas su centri u kojima se propagira poželjan stil života opuštene atmosfere i bogate trpeze, uz nezaobilazne tamburaše. Aleksandar Samardžija Splića prvi je 1996. godine prepoznao salaš kao turistički proizvod.

Kaže, imao je sreće što je odrastao u Splitu i što su mu salaši delovali egzotično, za razliku od Vojvođana koji su deo života proživeli kod bake ili tetke na salašu, i stoga nisu videli njihov potencijal. Te 1996., od „jedne velike dame“, gospođice Danice Žikić, koja je živela sama i zašla u neke godine, kupuje salaš, prvi posle 1945. godine, koji je u njenoj porodici bio oko 230 godina. Zidovi salaša su nešto novijeg datuma, rušeni su i građeni, zanačljivi, i ovi današnji podignuti pre 100 godina. Novi vlasnik se trudio da što više zadrži izvornost prostora. Objekti su ostali isti samo im je namena promenjena. Spoljni gabariti postojećih objekata nisu narušeni, dok je enterijer zahtevao krupnije intervencije. Kuća u kojoj se nalazila trpezarija i dve spavaće sobe, preinačena je u restoran: neki zidovi su porušeni, tavanski prostor adaptiran u galeriju. Zbog specifične namene, dograđeno je 120m² za modernu restoransku kuhinju kapaciteta za pripremu jela za 150 gostiju. Na mestu nekadašnjeg svinjca, a u skladu sa vremenom, nikli su sauna, teretana i dvanaest soba, a tzv. „biroška kuća“ u kojoj su odsedali sezonski radnici, ostale su tri sobe, ali su za svaku dograđena kupatila. Na Čeneju, selu u kojem je Salaš situiran, nekada su živeli porodice Letići, Vlahovići, Vlaovići, Pejići, Brzaci... Jedina porodica Žikić u ovom ataru je bila ona koja je živela na ovom salašu. Čenej, selo kakvo je danas, nastao je posle Drugog svetskog rata, od Čenejskih salaša o čemu svedoči crkva, koja nije kao u drugim mestima u sred srede, već 3 km južno, u centru atara koji su činili salaši. Na salašima su živeli paori. Ne bogati, ali vreoma vredni. Ono što je najvažnije imali su vodu. Na celom ovom području, na oko 6 - 8 m dubine nalazi se voda, ključna za obezbeđivanje osnovnih preduslova za život. Salašari su živeli bez struje. Mahom su svi bili u obliku ćirilnog slova P. Kocept salašarskog života je bio koliko-toliko obezbeđivanje osnovnih uslova za život. Između ostalog, morali su biti spremni da 3 - 4 meseca godišnje, ona zimska, provedu potpuno odvojeni od civilizacije. Imali su svoju perad, stoku, svinje, i obrađivali zemlju, od 15 do 50 ha uz pomoć konja. Mehanizacije nije bilo. Po završetku poljskih radova sledila je priprema zimnice, jedan od načina da se hrana sačuva. Pravljen su turšije, slatka, marmelade, pekmezi, ajvari, kompoti i dr., od sopstvenog žita mlelo brašno, kasnije mesilo hleb. Ono što su morali da kupe bila je so, šećer, ulje i petrolej za lampe. Iz tih dana do danas, na Čeneju je zadržan kalendar svinjokolja, datum kada koja porodica kolje svinje. Npr., porodica Kuzmana Vlahovića kolje četvrtog vikenda u decembru. Usmereni jedni na druge u vreme visokog snega, salašari su se posećivali, i svake

nedelje išli kod drugog domaćina na svinjokolj. Osim druženja, mogli su jedni drugima da pomognu, a na kraju je svaki domaćin komšijama darivao svežeg mesa. Ono koje je preteklo, čuvalo se u otopljenoj masti ili se sušilo. Adekvatni su bili i slatkiši. Do danas je sačuvan recept za kitnikez, slatkiš od dunja koji može da stoji i osam meseci. Drveća je bilo samo oko kuća, i to bagremova koji brzo rastu, kao bedemi koji je čuvaju objekat od smetova. Nešto dalje bile su voćke i orasi, koji su na Salašu 137 stari i do 120 godina. Kada mu se rodila ideja o salašima, Aleksandar Samardžija je želeo da duh tog i takvog salašarskog života prenese u XX vek.

- Tadašnji stanovnici nisu pobešli sa salaša zato što su oni ružni, već zato što im dozvoljeni maksimum od 10 ha nije mogao obezbediti osnovne uslove za život. Da sam bio u pravu svedoči činjenica što danas svi moji prijatelji dolaze ovde, i ne samo oni. Salaš 137 je prvi koji je napravljen kao turistički objekat srećom sada ih ima oko 50, a dugoročno bi bilo lepo da ih je 150. Da svi koji dođu u Vojvodinu dolaze zbog salaša i čardi - kaže gospodin Samardžija, pun nade da će se u narednom periodu rešiti i neke nedoumice vezane za regulative: da se zna šta sme da nosi ime salaš, da se kategorizuju, ali ne po vladajućoj hotelskoj, već po kategorizaciji salaša, reši problem u kojem je nemoguća nabavka proizvoda iz drugog poljoprivrednog gazdinstva. Po njegovim rečima, postoji problem i u našem pojmanju gostoprimstva. Na salašima gosti ne mogu samo da jedu i piju. Svi ovakvi objekti moraju ponuditi adekvatne sadržaje, pored hrane i neki drugi doživljaj. - Salaš 137 ima konjički klub sa 26 konja. Gosti imaju mogućnost jahanja, vožnje sankama ili fijakerom, zavisno od godišnjeg doba. Na raspolaganju su im i dečje igralište, teren za mali fudbal i teren za odbojku. Poslednjih 12 godina na Salašu se sprovode redovne aktivnosti u svim godišnjim dobima koje korespondiraju sa salašarskim životom: jedan vikend se kuva kitnikez, drugi peče rakija ili pravi ajvar itd. i kao takvi prerasli su u ozbiljan turistički proizvod. Najveća interesovanje vlada za svinjokolj. Prošle godine smo imali četiri grupe iz inostranstva koje su prisustvovala događaju, kupili malo masti, čvaraka, slanine i otišli zadovoljni. Evidentno je da postoje turistički proizvodi koji mogu da popune boravak na salašu. Tu je i svakovečernji nastup tamburaškog orkestra, sezonska autohtona hrana, sa filozofijom da je bolje priznati gostu da nečega više nema, nego da se bavimo podgrevanjem ili zamrzavanjem iste, što nije salašarski. Problem srpskog turizma je problem trećeg dana. Naš salaš najčešće posećuju turisti koji su dva dana proveli u Beogradu i žele da vide nešto drugo. Da im ponudimo gurmalku, sigurno ne bi bili zadovoljni, jer su to radili prethodna dva dana. Deo grumanske ponude se mora dozirati u odnosu na dužinu boravka gosta, da mu bude otkriće i užitak, a ne napor u savladavanju. Salaš 137 ima bogati meni, da zadovolji sve ukuse, da jelovnici odgovaraju njihovom nepcu, ali i uvek nešto više od toga – objašnjava gospodin Aleksandar Samardžija.



www.topsrbija.com



