



Bačka ravnica je carstvo pogleda koji jedre između nebeskog beskraj i plodne zemlje. Lepota koju oči posmatrača otkrivaju nije u impresivnosti krajolika već u bogatstvu plodova vojvođanskog tla. Ovde nema monotonije. Gradovi i sela nižu se u ravnici po nekoj logičnoj ambiciji da postanu nezaobilazne stanice koje greju maštu putnika. Samo su u moru zemlje, u belo okrečeni salaši prkosno izloženi suncu, vetru i vidiku.

Nekada se bogatstvo salašarskog imanja očitovalo kako u veličini poseda koji se obrađuje tako i u raznovrsnosti i broju marve, peradi, rodu koji daju voćnjaci, vinogradi, pčelinjaci među bagremovima i dudovi zasađeni duž hatarskih puteva. Prasad, nazimčad i debeli bravi, krave, radni konji i čilaši, živina, pčele i svilene bube sve je imalo svoje mesto i usud. I danas se ispredaju priče o ambarima punim žita, urednim baščama i vinogradima punim roda, o vremenima salašarskog roga izobilja. Mnogočlane porodice koje su pod jednim krovom ujedinile živote, znanje i rad više generacija bile su temelj nekadašnjeg salašarskog živovanja. Tu su se raspredale priče, branila tradicija, slavili sveci, dočekivao i ispraćao Božić, praznovao Uskrs i čitale zvezde za vedrog vremena. Ovde je rastao iskren, jednostavan čovek veran prirodi.

Savremeno salašarsko vreme nije više oslonjeno na ovde rođenu čeljad već na putnike namernike koji za trenutak preuzimaju deo stare slave i tradicije nastale na salašima. Unutar ambijenta koji često čine primeri narodnog graditeljstva kao što su okućnice, ambari, kotarke, đeram i poneka olajnica, kao među kulisama traje novo vreme salašarskog živovanja - vreme turizma.

Kada nova čeljad stupi u nekadašnju gospodsku sobu sa belom zemljanom peći, tada se doziva magija vremena božićnog radovanja i pesme žetelaca ili čarolija mirisa pečenih hlebova, bosiljka, bagrema i raznobojnih plodova zemlje. I dok nestrpljivi salašarski posetioci čekaju pileći paprikaš od najfinijeg mesa sa bubrezima i jetrom, crven od horgoške paprike, domaćica već iznosi šunke, kobasice, kulen, sir i sveže ili turšijsko povrće. Uto stiže gužvara od mladog ovčijeg ili kravljeg sira. Vreli pileći paprikaš se služi sa sjajnim i čvrstim valjušcima koji se prže na svežem kajmaku. U zamagljenim čašama miriše belo vino, a domaćin zdravicama nazdravlja gostima, uvodeći ih u vreme saglasja čoveka i prirode.

Postoje salaši sa drugačijim kulisama. Ovde posetioci dolaze u glavnu kuću sa kaljevom peći od žute zemlje, u prostor u kome nekad nisu obitavale paorske kondure već crne lakovane cipele ili visoke čizmice do lista na pertlanje - štiflete. Ovde je moguće birati jelovnik počev od starih salašarskih jela, preko pihitija i čvaraka, sve do rolovane teletine, ćuretine u belom sosu i šnenokli.

Deo novosadskih salaša na Čeneju, Begeču i Kovilju, braneći staro vreme ponudama

za nove goste, danas stvara deo turističke ponude novosadskog područja. Neke stare, a nove salašarske čarolije postale su dostupne mogućnosti da urbani čovek doživi bogatstvo tradicionalne hrane, vina, seoskih običaja, svež optimizam i krepcost.

Tekst: Gordana Stojaković

<https://novisad.travel>

