

Драјана Сшојковић

ОД ФУРУНЦИНИЦЕ ДО ПЕКАРЕ

„Од фурунџинице до пекаре“ је рад који на неки начин представља наставак и допуну Црниловићевог истраживања о фурунџијама које је приређено под називом „Фурунџијски занат“. Он разматра проблематику која се односи на појаву и развој тог заната у Србији уопште; бави се сличностима и разликама с другим занатима, и његово прилагођавање савременом добу.

Највише података о том занату, осим извора из стручне литературе, прикупљено је у разговору са старим пекарима у Београду, пре свега с двојицом београдских пекара: Томом Миљковићем, велемајстором београдског пекарства и Богданом Јовановским, пекарем који се у свом раду још ослања на традицију. С њима је разговор вођен у више наврата крајем 2004. и у 2005. години.

Занимљива је и чињеница да је Манакова кућа – данас музеј-легат – дуго, све до почетка шездесетих година XX века била фурунџијска радња, *хлебарница*. По причи старијих житеља у њеном приземљу била је пекара коју је водио пекар Столе, отприлике све до 1953/1954. године.

Кључне речи: Град, еснафи, занати, радионица, пећ, фурунџија, пекар, сомун, хлеб.

Увод

Хлеб је од најстаријих времена па до данас основна намирница за исхрану људи. Производи се вековима, све до савременог доба, углавном само за потребе у оквиру сопственог домаћинства. У нашој земљи су све до краја XIX века за исхрану становништва углавном били доступни каша и лепиње од просеног брашна. Касније се прешло на коришћење јечма, пасуља и ку-

куруза у изради хлеба, а тек педесетих година XX века у употребу је ушло пшенично брашно. Тако је било у сеоској култури која је доминирала у односу на градску и која је, где год је то било могуће, подразумевала производњу жита, његову прераду у брашно и коначно израду хлеба. Зачетак занатске производње хлеба јавља се у градовима. Како је устаљено мишљење да су у свету права реткост градови који постоје неколико хиљада година, и да су они појава данашњице, онда се може тврдити да организоване производње хлеба, за потребе других, није ни било. У древним цивилизацијама које су се одликовале градским насеобинама јављају се зачеци занатске производње хлеба, која је намиривала потребе таквих већих људских заједница. Има података да су у неким од њих (Египат, Рим), постојале јавне пекаре. Развој пекара се везује за Римљане, иако су они начин производње хлеба преузели од Грка. Позната је и чињеница да су у средњовековној Европи, у Паризу, донети први правилници о усавршавању пекарског заната.

Припремање хлеба суштински је остало на сличном нивоу од римског периода, па све до почетка XX века, тј. све до увођења пресованог квасца и машина. У другој половини XIX века запажа се развој градова у Србији, а с тиме и осетнији развој трговачке делатности и занатства. Запажа се процес подруштљавања одређених послова који су до тада били брига породице и појединаца. Тако је и с производњом хлеба која је морала да задовољи све веће свакодневне потребе становништва у градовима. У врло малом обиму могао је тај занат бити заступљен у сеоској култури, и то пре свега у насељима која су у непосредној близини градова, или на важним географским комуникацијама, где је та делатност била потребна.

Појава и развој заната

Фурунџијски занат се бави израдом и печењем хлеба у пећима – фурунама. Назив фурунџија потиче од латинског назива за пећ *furnus*, а у српском језику употребљава се у облику *фурунџија* или *вурунџија* и значи хлеббар, пекар.¹ Пећи које су они користили називане су *турске фуруне* с обзиром да су грађене широм Турске империје. Иначе, фурунџијски занат везује се за развој градске културе на подручју Балканског полуострва. Турски назив за фурунџију био је *екмекџија* (екмекџија), од *etmeqgi* или *eqmeqgi*, што је значило пекар.² Често је фурунџија означавао *пећкара*, мајстора који израђује

¹ Глиша Елезовић, *Речник косовско-мејхохијској дијалектима*, свеска друга, Београд 1932, стр. 414.

² Г. Елезовић, нав. дело, свеска прва, стр. 172.

фуруне (пећи или пећке) од блата и другог различитог материјала.³ Фурунцијски занат развија се у обновљеној и полетној српској држави XIX века, као продужетак дотадашњег екмецијског заната. Њиме се баве старе занатлије, али и многобројни досељеници који насељавају ослобођене српске крајеве, а долазе из балканских подручја која су још увек под турском влашћу. Упоредо с њима долазе занатлије пекарског заната са Запада. Сигурно је да је та врста заната у Србији постојала и много раније, пре писаних докумената из поменутог времена, и то „У варошима где су постојале механе, ханови и кафане, мешен је хлеб за потребе тих угоститељских објеката“.⁴ У манастирским летописима помињу се места где се прави и продаје хлеб, а као пример наводи мо хлебарницу поменуто у летопису из манастира Грабовца из XVIII века.⁵

Занатима, њиховом организацијом, развојним путем и статистиком (између других и пекарским) бавили су се многи стручњаци, али пре свега истичемо двојицу: Тихомира Ђорђевића, који је приредио и објавио драгоцен рад о занатима на основу архивског материјала из Државне архиве у Београду, 1925. године, и Николу Вуча који је свеобухватно, у два књигама, приказао стање занатства и распад еснафских организација у Србији у XIX и почетком XX века. Занатлије, будући један од главних економских чинилаца у српском друштву, имале су свој лист *Српски занатлија* који је покренут 1888. године. Књигом Михаила М. Живанчевића обележен је 50-годишњи период занатства у Србији, на крају XIX и првим деценијама XX века.⁶

Најстарији записи из докумената Народне канцеларије кнеза Милоша, из прве половине XIX века, сведоче о екмецијама и симицијама. По свему судећи међу њима је било и муслиманског (турског) и хришћанског становништва који су се бавили тим занатом. Од средине XIX века опада број екмеција и симиција, а њихово место заузимају фурунције и пекари. „Већина београдских фурунција била је из Турске, како се онда говорило. Пребацивали су се у Србију са великим потешкоћама јер их Турци нису радо пуштали преко границе. Тек по ослобођењу српских крајева после ратова 1876–1878 њихов број је знатно порастао.“⁷ Око средине XIX века у Србију са Запада долазе стране занатлије дотада непознатих заната, међу којима и пекари. О

³ На основу саопштења Данке Вишекруне, чији рад се налази у овом Гласнику Етнографског музеја под називом „Израда пећи од блата у Бегечу“; *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, JAN, dio XXI, Zagreb, 1073/74, стр. 645.

⁴ Монографија *Пути држи од века – Од производње брашна браће Павловић-Бојаџи до Житопродукција у Крагујевцу 1856–2001.*, Крагујевац, 2001. стр. 190

⁵ *Rječnik hrvatskoga i srpskoga jezika*, JAN, dio III, Zagreb 1973/74, стр. 631

⁶ Тихомир Ђорђевић, *Архивска грађа за занатство и еснафе у Србији од Дружио устанка до Еснафске уредбе 1847.*; СКА, СЕЗ, књ. 33, друго одељење, Живот и обичаји народни, књ. 15, Београд, 1925; Никола Вучо, *Распадање еснафа у Србији*, Књига прва, САН, Посебна издања, књ. ССXXII, Историјски институт, књ.5, Београд, 1954; Никола Вучо, *Распадање еснафа у Србији*, Књига друга, САН, Посебна издања, књ. СССIII, Историјски институт књ.9, Београд 1958; Михаило М. Живанчевић, *Наше занатство и занатлијски покрети 1888–1938.*, Београд 1938.

⁷ Дневни лист *Полићика*, 22. 10. 1999.

појави пекара у Београду, који углавном долазе из Аустрије и Немачке, сведочи један захтев неког земунског пекара да отвори пекарницу у *Господаревој мени* 1823. године у Београду. Како се кнез Милош настанио у Крагујевцу, која је била по свему што је поседовала скромна престоница, многи артикли су набављани из Београда, занатског и трговачког центра у Србији, где је било и средиште турске власти. О томе сведочи и акт писан Марку Георгијевићу, базрђанбаши, у Београду, да у Крагујевац „шиље сваке недеље по 20 земичака од новог пекара“⁸. У питању је вероватно исти занатлија-земичкар који је 1836. године евидентиран у Београду.⁸ Прву пекарску радњу у Крагујевцу отворио је Немац Едуард Хајн и то 8. августа 1838. године.⁹

Различита припрема хлебног теста, као и врсте њихових производа, одређују постојеће разлике између пекара с једне и фурунција (екмеција) с друге стране, односно хлебара, али назив њихових радњи од првих деценија XX века све више бива хлебарница. Назив хлебарница у многим срединама је прихватљивији, с обзиром да је та реч из нашег језика, тј. представља стару прасловенску реч.¹⁰

Фурунције (екмеције) су били тзв. црни пекари који су пекли хлеб и пециво од црног (непросејаног) брашна. Већина фурунција је радила у оквиру механа, ређе су и сами били њихови власници, где се продавала ракија, вино, купус, туршија, сир, сено, јечам, печено месо, ђувеч и сл.¹¹ Једном уредбом касније донетом од Министарства народне привреде, те делатности се одвајају и новом реорганизацијом еснафа хлебари добијају дозволу да се издвоје из мешовитог еснафа. Томе су се у великој мери противе механције и кафечије јер су изгубили право на печење хлеба.¹² У само неколико вароши (Зајечар, Неготин и Варварин), хлебарски еснаф остаје у оквиру мешовитог еснафа.

Симиције су у почетку имале самосталан еснаф, а касније су придружене екмецијском. Они су се бавили израдом источњачког луксузног пецива и послastiца од црног брашна, али с посебним додацима: симити, погаче, ћаје, пите и др.¹³ Они су били у сукобу са екмецијама јер су желели да добију дозволу за печење хлеба. Како то нису успели, буне се, и након тога им комесар београдске управе, под претњом батинама, наређује да се споје с екмецијама у исти еснаф.¹⁴

Пекари су били тзв. бели пекари, пекли су бели хлеб и луксузно пециво: перече, кифле, земичке...¹⁵ Пекари врло брзо постају тражени на српском

⁸ Т. Ђорђевић нав. дело, стр. 17, 18.

⁹ Т. Ђорђевић нав. дело, стр. 68.

¹⁰ *Rječnik hrvatskoga i srpskoga jezika*, JAN, dio III, Zagreb 1973/74, str. 632.

¹¹ Т. Ђорђевић, нав. дело, стр. 111.

¹² Н. Вучо, нав. дело, књига прва, стр. 27.

¹³ Т. Ђорђевић, нав. дело, стр. 111.

¹⁴ Н. Вучо, нав. дело, књига прва, стр. 18.

¹⁵ Живан Вијатов и Зоран Ротар, *Друштво пекара у Панчеву (1947–2003)*, Панчево 2004, стр. 10.

тржишту, у неким срединама се удружују с другим занатлијама, а негде и самостално делају. Они су били на већој цени од других занатлија из сличне бранше којима није било лако да добију дозволу за израду белог пецива. Према подацима са списка правних чланова еснафског заната уписаних у чланство према закону о радњама, већ у другој деценији XX века (1912. година), у Крагујевцу је евидентан већи број пекара (49) него хлебара (3).¹⁶

Организација

Иако нам није намера да се у овом тексту бавимо описом рада традиционалне еснафске организације, која је била карактеристична за градске занатлије (и за пекаре), важно је дати краћи осврт на неке моменте који се односе на њено функционисање, а који су у знатној мери утицали на развој пекарског заната.

По ослобођењу земље од турске владавине, Турци, иако туђинци, у највећој мери су држали занатску производњу; као занатлије помињу се још Грци и Цинцари. У мањем броју било је и Срба којима су занати претежно била узредна занимања која су преношена на потомке или рођаке. Али, већ у првој половини XIX века запажа се појава да се српско становништво полако преорјентише на бављење одређеним занимањима која су остала непокривена након повлачења Турака, преузимајући дотадашњу постојећу организацију у сфери занатства.

Као што је познато, у српским варошима XIX века многи занати имали су своје еснафе који су били самостални или удружени с другим. Мешовитих еснафа, који су се допуњавали у стручном погледу, било је доста, нарочито у мањим варошицама где је кадкад било и еснафа у којима су често били заступљени занати који нису имали никаквих додирних тачака. О томе сведоче следећи примери: механо-кафанско-пекарско-бакалско-сапунцијски еснаф у Убу, дрводељско-пекарски у Кучеву, ковачко-дрводељски са пекарским у Рачи и др.¹⁷ Разлог за то је био законски пропис о неопходном броју занатлија за формирање еснафа, који је једно време подразумевао минимум 12 занатлија.¹⁸

Еснафски традиционални облик рада у занатству се стално суочава с бројним недаћама које су доносили нови облици тржишног капиталистичког привређивања. Многобројне занатлије између себе воде сурове конкурентске борбе за опстанак. Влада велика нетрпељивост између градских занатлија и странаца, између градских занатлија и оних који су долазили са

¹⁶ Архив Шумадије, 6.1.2/104, Удружење занатлија Крагујевца 1847–1946; 1912–1925.

¹⁷ Н. Вучо, нав. дело, књига прва, стр. 46, 34.

¹⁸ М. М. Живанчевић, нав. дело, стр. 15.

села, као и између занатлија који припадају истој групи. Домаћа средина је с посебним негодовањем прихватала странце који нису били пекари већ само власници дућана које су давали у закуп другим пекарима. Донетом уредбом о еснафима у Србији 1847. године и допунским уредбама (1849. и 1853), чине се покушаји да се уведе ред међу еснафима, као и да се српским називом обједине занати који се баве производњом хлеба, па се у *Еснаф лебарски* убрајају све занатлије које су се бавиле пекарском производњом: пекари, симиције и фурунције.

Потребно је истаћи да је стално било великих социјалних разлика, па отуд и сукобљавања између пекара унутар једнородног еснафа. О томе сведочи и пример пекара у оквиру Хлебарско-пекарског еснафа у Београду из 1906. године. Често се дешавало да се новац из заједничке касе у оквиру еснафа нерационално троши и одлази „на славе (Св. Спиридон), на поклоне црквама и манастирима, за злоупотребе еснафских старешина, чиме су лишавале сиротињу и најмање помоћи... Док су имућнији чланови Хлебарско-пекарског еснафа у Београду са еснафским новцем пировали на богатим славским гозбама, дотле су сиромашни чланови гладно очекивали помоћ... и код овог заната било је много мајстора који су тешко живели и злопатили.”¹⁹

Претпостављамо да је један од разлога за такво стање могла бити околност која сведочи о различитом пореклу самих пекара. На то упућује и занимљивост да су одређене групације пекара празновале различите славе. Почетком XX века, београдски пекари славили су Св. Спиридона (25. децембар), претпостављамо, под утицајем који је долазио „од прека“. Фурунције из Власотинца, како наводи Христифор Црниловић, славе Павловдан (13. јули), који је, по нашим сазнањима, установљен и празнован као покрет разних групација индустријских радника непосредно пре Другог светског рата. Св. Атанасије (31. јануар) је заштитник свих приватних пекара, односно то је пекарска слава која је општеприхваћена и која се обележава до данашњих дана у Београду, уз црквени обред и присуство еснафских колега из других градова Србије и околних, Србији блиских подручја.

На основу разговора обављеног с једним бројем данашњим београдских пекара који се баве тим послом као традиционалним занимањем, испоставило се да је већина њих пореклом из Македоније или с југа Србије и да сви заједнички обележавају Св. Атанасија. Они су населивши централну Србију често били удружени са механџијама у заједничке еснафе и са њима прослављали истог светитеља. То су само нека од могућих објашњења која се односе на пекарску славу, а која свакако захтевају додатно истраживање.

¹⁹ Н. Вучо, нав. дело, књига друга, стр 151.

Изглед фурунцијских и пекарских радњи на крају XIX и првој половини XX века

Поред многобројних потешкоћа које су пратиле пекарски занат, у тежњи да се одржи на основама своје старе еснафске организације која се гасила, он кроз цео период свога постојања бележи напредак, што потврђује константан пораст броја пекарских радњи по варошима Србије. У варошима Србије 1887. године ради 894 хлебара.²⁰

У Београду, та делатност, такође, бележи константан пораст, иако су пекарске и фурунцијске радње распоређене углавном на периферији града. Према сећању појединих знаменитих људи, забележене су бројне занимљивости везане за старе фурунцијске радње у Београду. Оне су биле у старим ниским кућама унутар којих је поред улазних врата била огромна дрвена тезга, добро орибана и која је заузимала скоро целу радњу, поред ње улазна врата а иза ње одвојена узаним пролазом, врата фуруне. Тезга с гомилом хлеба лети је била отворена, а зими застакљена с много малих окана. Када би се велика гвоздена врата фуруне отворила указао би се огроман простор који је изгледао као мрачна пећина. Хлеб је био округло, добро нарастао, добро испечен, веома укусан, мали и велики. Хлеб су фурунције давале и на кредит, путем рабоша. Рабош је био комадић дрвета, истесан као штапић, у који је фурунција урезивао рецке за сваки купљени хлеб. Муштерија је имао исти такав рабош. Бурегџинице су махом биле одељене од фурунциница. Бурек се веома радо јео и справљао се од меса, сира, спанаћа, јаја, вишања, трешања и другог воћа. Фурунцинице и хлебарнице су, посебно за велике празнике, радиле као печењарнице – осим хлеба, бурека, кифле и симита, у њима су печени прасци, јагањци, ђувечи, папазјаније, штрудле и пите.²¹

Свакодневно су фурунцијски радници ишли по граду и продавали обичне, слане и неслане кифле и перече држећи их у великим корпама *баџарама*. Луксузно пециво *симит*, поређано на дашчаној плочи, носили су на главама. Понекад би улицом пролазили и продавци гибаница и шкембића, мада су они обично стајали на пијацама, или тамо где се сакупља доста света. Гибаница се налазила у дубокој тепсији, испод које је тињао жар, тако да је увек била топла. То шаренило уличних продаваца на градским улицама употпуњавали су продавци киселог млека које је ношено на обрамици, затим чокалије у народној ношњи које су продавле бозу, сладоледије које су продавале сладолед у сладоледијским колицима на два точка, продавци салепе и разних шећерлема, као и млекације које су сваког јутра разносиле млеко на својим чезама, док су сељаци на сељачким колима довозили своју робу. Улични продавци који су продавали пециво називани су „Бата-Лака“²²

²⁰ Владимир Карић, *Србија*, Београд, 1887. стр. 414.

²¹ Мата Милошевић, *Моје њозоршице – Записи, Театрон* 42/3/4, Панчево 1984. стр. 26.

²² М. Милошевић, нав. дело, стр.17.

Пекаре које су се бавиле производњом белог пецива и нарочитих векница, налазиле су се углавном у центру града и биле су, код грађанства, на већој цени. Од шесдесетих година XIX века познату београдску хлебарницу на Варош капији држао је Тома Грубер који је занат изучио у Бечу и убрзо стекао титулу дворског пекара. Груберови радници су с чистим белим кецељама ишли београдским улицама, дували у пекарски рог носећи нарочите корпе на којима се шаренила табла с Груберовом титулом...²³ (слика 1)

Такав начин уличне продаје задржан је све до Другог светског рата. То потврђује и београдски пекар Ђорђе Симић, власник пекарске радње на углу улица Церске и Максима Горког. Он истиче да су бурек продавали шегрти најчешће на пијацама носећи га у тепсијама. Хлеб за продају ношен је у корпама *сейешкама* које су биле причвршћене на леђима, а ситно пециво и симит у округлим плитким корпама *џавлијама* које су ношене на глави.

У већим, па и у мањим варошима Србије, било је хлебарница или пекара. Оне су биле скромних димензија, с ћепенцима који су се преко дана спуштали и имали улогу продајне тезге с поређаним свежим хлебом који је мамио муштерије. То је била једна од основних карактеристика чаршије старих балканских градова. У каснијем периоду грађења пекарских радњи то је било напуштено, јер се појављују велики стаклени излози иза којих се ређају пекарски производи. У каснијем развоју пекарских радњи приметно је да оне добијају више одељења, али у њиховом распореду готово увек постоји одређен ред. С уличне стране је дућан у коме се продаје роба, фуруна и даље остаје у зиду којим се одељује дућан од радионице, са остављеним уским пролазом између те две просторије. У свим преосталим старим пекарама које раде и данас, турске фуруне су остале на старом месту, али каснијим њиховим презиђивањем (које је обавезно после извесног периода рада), често се ложиште отвара на другој страни, преме некој другој споредној просторији. У новије време, дућан се преграђује и издваја у посебно одељење. У појединим случајевима одељење с фуруном се налази на крају низа неколико повезаних просторија пекарске радње, у близини шупе с дрвима и угљем. (Пример: пекара „Јовановски“ у Београду.) У том склопу од осталих одељења налазе се мање просторије: магацин, остава, одељење које је било раније буреџница и др.

Све фуруне за печење хлеба су у основи округле или јајасте. У пресеку имају облик полулопте која се сужава ка странама и задњем делу. Грађене су од ћерпича и блата. Фуруна се започиње на подлози која је добро изолована, од изломљене цигле, стакла и другог изолационог материјала, на висини од око 70 до 100 сантиметара, да би била погодна за руковање. Спреда, на тој висини, око фуруне, пружа се обично банак. Ложиште је с предње стране, затвара се металним вратима. Оно је повезано металном решетком с доњим делом у којем је пепелиште с металним, обично нешто мањим вратима. Пепелиште се понекад налази с бока фуруне, а некад се до њега долази низ

²³ Живорад Јовановић, Из старог Београда, Београд, 1964. стр. 387.

два-три укупана степеника. Изнад врата за ложиште налази се још један отвор – с типловима, металним поклопцима који се ручкама повлаче како би се кроз отворе *цүіове*, подешавала топлота у фуруни. *Күбе* се назива простор изнад ложишта пећи и око оцака, где су често у прошлости, током зиме, спавали пекарски радници, или је служио као спремиште за пекарски прибор и алат. У прошлости је као гориво за ложење пећи употребљаван различит материјал. Фуруне су радиле најчешће на шушку (струготину) и дрва. Данас такве пећи за гориво најчешће користе угаљ, мање дрво и нафту, а у најновије време и брикет.

О раду старих хлебарница у унутрашњости Србије добили смо податке од, данас познатог београдског пекара, Томе Миљковића. Он нам је описао рад једне такве пекарске радионице која је радила у Лебану педесетих година прошлог века. По свему судећи и Лебане је добило име по изради хлеба, а сматра се да је претходни назив места био Хлебани.²⁴ У данашњим пекарама Томе Миљковића производња се обавља по технолошки најсавременијим условима, а мајстор се с благом сетом сећа „старог“ доба.²⁵

У наставку следи опис фурунцијске радње Уроша Павловића из Лебана, где је Тома Миљковић ступио на занат у септембру 1949. године. Хлебарница Уроша Павловића је саграђена око 1912. године. То је била посебна приземна зграда саграђена од ћерпича и набоја, с кровом од ћерамиде, наменски грађена за пекару, с великим оцаком у средишњем делу куће. С улице, уместо прозора, био је излог пекаре с дрвеним капцима који су отварани постављањем у водораван положај и где је стајао хлеб за продају. Кућа се састојала од два одељења – радионице и трговине. Иначе, газда Урош Павловић је с породицом становао у посебној дворишној згради иза пекаре. (Данас је тај простор пекарске радње претворен у трговачку радњу с магацином.)

Прво одељење је било за печење и продају хлеба, друго одељење, или *амуреј* служило је за мешење и *чордисање* (обликовање) теста. Ту је био и казан за загревање воде. Фуруна је захватала цео зид који је делио та два одељења. Испред фуруне налазио се дрвени сто, *шезја*, величине око 1,5 m са 1 m за држање готових пекарских производа. У пекарској радионици обављају се све фазе израде хлеба, осим печења. У њој су од већих предмета смештени: дрвено велико текне, мало текне, сито, дрвени жарач, пинекоти, лопата за убацивање хлеба, перла, дрвени шинак, разни плехови, канца, гвоздена лопата, бакарни котао и лимено буре (слика 2).

Радни процес израде хлеба састоји се од набавке брашна (и других састојака), припреме маје, мешања теста, печења у фуруни и продаје хлеба. Брашно је набављано из приватног млина Милутина Драговића (сенатор-мини-

²⁴ Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, Београд 1884, стр. 387.

²⁵ Тома Миљковић Тома, како га популарно зову, рођен је у селу Лопашница, општина Медвеђа (раније Косовска Каменица, срез Гњилане). Будући да су му родитељи били сиромашни земљорадници, Тома је пожелео да постане пекар још као сасвим мали дечак, у време када је са мајком посећивао Лебане. Он данас поседује више пекара са основним седиштем у Београдској улици бр. 14.

стар код краља Петра). Из тога је млина, једно време, цело Лебане снабдевано струјом. Старији људи приповедали су о времену пре коришћења електричне енергије, када су пекари користили карбидне лампе. Оне су раднику биле окачене преко рамена и светлеле приликом ноћног рада. Тома Миљковић је и сам користио те лампе у времену када нестане електрична струја. Приватни млинови су постојали све до 1950. године када су национализовани. Газда Урош је брашно довозио шпедитерским колима на коњску вучу. Кола су имала раван плато погодан за пренос џакова с брашном и служила су искључиво за ту врсту транспорта. Брашно је допремано у јутаним џаковима од 50 до 100 кг, а истоварано је у магацин који је био посебна зграда у дворишту поред пекаре. То је морало бити чисто одељење с дашчаним подом. Дашчани под је имао и амурет, и део оцаклије где је обављана продаја. Уопште, била су веома строга правила о одржавању чистоће у пекари, чији надзор су редовно вршиле инспекцијске службе. Постојала су и врло строга правила у понашању и одевању. Газда је набављао и шио униформе за своје раднике. Обавезна је била капа, и то цилиндричног облика, док је по завршетку Другог светског рата ношена капа *тшиповка*. Код мање имућних газда радници су радили у сопственом оделу, шивеном од грубог вуненог материјала.

Пекарско радно време увек је започињало око поноћи и то доласком шегрта на рад, да припреме ватру у фуруни. Нјихов задатак је био да прво изваде осушена дрва из фуруне у којој су сушена целе ноћи, затим да их ставе под тезгу, па поново врате у фуруну ређајући их у *чашују*. То значи да се дрва дужине једног метра ређају унакрсно, и то око пола кубног метра за једно загревање фуруне. Одмах до фуруне налазио се бакарни котао *амурић-казан*, од 150 литара воде. У њега се сипа вода коју доносе шегрти из бунара. Вода у казану се загрева тако што се ложе дрва у лименом кубету у коме је постављен казан. То је обично исечено лимено буре, на чији горњем делу стоји казан. Сваки шегрт носи по две кофе од око 10 литара док се не напуни казан. То је потребна количина воде за мешање једне туре теста, за печење у фуруни.

Маја је припремана од траве киселог укуса коју су чобани јели. Маја се разбија у води и меша с брашном и прави масу – тесто. Процесом мешања теста руководе калфе уз помоћ шегрта који се уче том послу. Мешање се обавља у делу великог текнета, где се спаја претходно припремљена маја, брашно и вода. Двојица калфа замесе отприлике за око 80 до 100 комада хлебног теста. То је веома тежак и напоран посао. Тесто се затим боксује – трља и одсеца у фитиле, ставља на кантар и мери. Затим се *човрдија* обликује у лоптице и ставља да још неко време одстоји на столу. Формирано тесто ставља се у дрвене калупе *йинокоше*, израђене од беле врбе, где стаје 10 комада. Кад се пинокоте напуне оне се ређају једна изнад друге на полице које се налазе уза зид оцаклије. На тај начин се добијао округли хлеб *минур*, који је тежио 2 килограма.

За то време дрва сагоревају у фуруни и кад нестане дима, када свод – *небо* фуруне побели више од половине, сматра се да је температура повољна

за печење. Калфе или шегрти користе гвоздену канцу за вађење жара из пећи и убацују га у лимено буре. Кад се сав жар извади и буре затвори, *йашос* фуруне се пребрише пачавром завезаном на дрвеном *шиллу*, и тиме је фуруна спремна за печење. Процес печења хлеба у фурунцијској пећи, коју је описао Тома Миљковић, потпуно је исти као и опис који је дао Христифор Црниловић у првом делу рада. Основна карактеристика тих пећи је да се хлеб пече онда када се фуруна хлади. То се разликује од данашње технологије када се хлеб пече у пећима које се загревају.

У периоду непосредно после рата газда Урош Павловић је све до 1952/1953 године правио хлеб само од кукуруза, ражи, овса и јечма, а од те године па надаље правио је прво црни, а потом негде око 1954. године углавном бели хлеб од пшеничног брашна. Црни хлеб се месио од целог зрна с мекињама, а бели хлеб од чистог пшеничног зрна са ознаком ОГ. Хлеб је био округао, добро нарастао и добро испечен, веома укусан, црни и бели, и то од једног (мали) или два килограма (велики). За прављење хлеба до 1952. године коришћени су само брашно, вода, квасац и со, а после те године, уз разне врсте брашна и други састојци као што су шећер, маслац, уље... Опште је позната чињеница да је „све до Другог светског рата па и непосредно после њега, обичан народ јео проју, док је углавном само господи био доступан *сомун*. Симит је и за једне и друге био посланица, ретка и скупа.“²⁶

Муштерије су приликом куповине хлеба и пецива стајале споља, док су продају хлеба обично обављали газда који је стајао иза тезге, и газдарица која је наплаћивала. С њене леве стране налазила се дрвена каса тзв. *чекменче* у коју је стављала новац.

Стара фурунциница – пекара у новим условима

Током летњих месеци 2005. године обављен је највећи део истраживања које се односи на прикупљање података о пекарама које у раду користе још увек старе турске пећи. Дошли смо до података да у Београду и околним приградским насељима постоји још најмање око двадесетак турских пећи које још увек раде, а у унутрашњости Србије тај број је вероватно и много већи. Једна од таквих је и пекара Јовановски, власништво Богдана Јовановског, пореклом је из Кичева, чију традицију успешно настављају синови Петар и Јован.²⁷

²⁶ Мр Новица Ранђеловић, *Пола века Життојека*, Ниш, 1997, стр. 7.

²⁷ Богдан Јовановски од 1955. до 1995. године успешно води пекарску радњу на Вождовцу, након чега вођење радње препушта синовима Јовану и Петру. Богдан Јовановски из Македоније долази у Београд 1951. године да учи пекарски занат у пекарској радионици Бошка Анђелковића. Та пекарска радња је до 1955. године називана хлебарница, служила је претежно за печење хлеба и лепиња.

Београд је увек важио као привлачно место за многе занатлије, који су долазили у печалбу или се у њему трајно насељавали. Од периода почетака стварања модерне државе у XIX веку, више од једног века константно у српске градове и вароши пристижу многобројни досељеници из пасивних крајева у потрази за послом. Тај тренд се наставља и неколико деценија по завршетку Другог светског рата. Широм Србије, а посебно у Београду, постоји велики број таквих досељеника који су пореклом из јужних српских крајева. Када је реч о пекарама, највише их је из Македоније и то из кичевског и тетовског краја. Познато је да у Београду живи око 200 фамилија родом из тих крајева који су остали у пекарству. На неке од тих пекара као што су Бошко Анђелковић, Митар Стојановић, Бора Петровић, Митар Петровић и други, указује и Богдан Јовановски.

У пекари *Јовановски* задржан је стари традиционални начин печења хлеба у *џурској* пећи. Ту пећ је око 1965. године сазидео мајстор Пишта Мартин из Новог Сада, тадашњи седамдесетогодишњак. Она је двојна и захвата целу површину зида. Претпоставља се да је он сазидео доста пекарских фуруна у Београду пре и после Другог светског рата, од којих су само неке до данас преостале. Поред њега помиње се још неколико мајстора *пећкара*, пореклом из Војводине и с југа Србије (слика 3 и 4).

Данашња радионица Јовановски је наменски зидана за пекару, пре Другог светског рата, за потребе другог пекара. Она је смештена у приземној згради чије су просторије мало више у односу на првобитно стање. Насупрот пекаре у дворишту је стамбена кућа Богдана Јовановског и његове супруге, док синови живе одвојено са својим породицама. Пекара се састоји од четири одељења, у уздужном низу поређана и повезана: продавница, магацин, радионица и одељења с фуруном које пекар назива ложионица. Иза ње је посебна мала шупа за угаљ.

Целу површину централног зида ложионице захватају две саграђене фуруне и казан за воду, који су скривени од погледа, јер је цела површина зида споља обложена керамичким плочицама. Једна фуруна налази се с леве стране, друга фуруна ниже у централном делу и казан за загревање воде с десне стране површине зида. Богдан Јовановски је сам инсталирао казан с цевима које су разведене по целој радионици и на тај начин има стално топлу воду. Казан се загрева жаром из фуруне, ђумуром, пиљевином и другим горивом које се убацују кроз отвор који се затвара металним вратима.

Пећи су зидане од ћерпича, облепљене блатом, јајасте основе, висине око 70 цм, а ложиште се сужава идући ка задњем зиду пећи. На *џурској* пећи постављена је ливена (гусана) решетка *рос* или *росић*, за одвод пепела. Свака пећ има два нивоа и отвор на њима, са металним вратима која имају резу. Ложиште прве пећи је у висини груди мајстора, а доњи део, где се слива пепео, нешто је ниже. Средишна пећ осим главног отвора има и доњи који је укопан у земљу, до кога се долази силаском низ неколико степеника. Дим се одводи кроз велики оцак поврх ложишта. На сасвим горњој површини зида налази се правоугаони отвор с вратима, а системом већ поменутих типли подешава

се температура у фуруни. Осим тих дуплих пећи, чешће су зидане обичне пећи које су се у већем броју задржале до данашњих дана (слика 3 и 4).

Уз бочни зид поред фуруне налази се метална направа на покретној шипци *јорионик* који ради на нафту, а користи се када фуруну треба за кратко време догрејати. Испод те металне конструкције, уз бочни зид, по поду ложионице набацан је угаљ који се лопатом убацује у фуруну. Пећ се загрева угљем који мора комплетно да изгори, а његов жар се избацује дугачком металном полукружном лопатицом *чакром*. Затим се ложиште добро пребрише крпом *йачавром*, и пећ је спремна за печење. У фуруну може да стане око 150 хлебова.

Уз зид према радионици налазе се увис поређане дрвене кутије *касле*, а поред њих висе комади платна који се употребљавају да се тесто приликом стављања у касле не би лепило. Ту су и дугачке дрвене *лојаше* за убацивање теста у пећ. У радионици се налазе следећи предмети: велико *шекме*, где се раније месило тесто, а то се чини понекад и данас када нестане електричне енергије па не може да се користи електрична мешалица. Цело текме дужине око 3 метра прекривено је дрвеним таблама и има функцију радне површине где се припремају и обрађују разне врсте пецива. Сито за просејавање брашна обично виси на зиду поред текмета. На радној површини, или поред ње, још се налазе вага, сандук соли, разне посуде и прибор попут велике металне кашике за захватање брашна, оклагије, металне и дрвене кашике, посуде од метала и пластике разних величина и сл.

Процес мешења је данас умногоме лакши јер се обавља у електричној мешалици, која заједно с машином за роловање хлеба и кифли заузима велики део простора у радионици. Оне су уведене после 1970. године. За једну фуруну замеси се око 150 килограма теста. Раније се мешење теста обављало ручно. У прошлости се користила маја коју су сами пекари справљали. То је по мишљењу многих био јефтинији и здравији начин, јер се добијала већа количина теста и то природним начином.

Процес мешења хлеба започиње у казану електричне мешалице спајањем квасца (око 250 gr), соли (1–1,5 kg), брашна (100 kg) и воде (око 40–50 литара) и траје око 15–так минута. Такво тесто у казану треба да одстоји и *најарба* (нарасте) још око сат или сат и по. Када је потребно добити дуплу количину теста, поступак се понавља у другом казану. Да би се добило боље хлебно тесто, потребно је да се још једном премеси и да одстоји још неколико минута. Затим се руком цвикује и ставља на вагу а потом и у машину за роловање хлеба. (Пре употребе машине за роловање, тесто се руком обликовало тј. *чаврдисало*.)

Обликовано тесто се убацује у дрвене кутије *касле*, које врше функцију старих пинокота. Касле су прекривене ланеним платнима и посуте брашном. Хлеб се у њих ређа поступком *шйабања*, односно преклапањем платна у виду хармонике. У њих стаје око 10 до 15 комада хлеба. Касле се ређају једна преко друге у висину. Тесто припремљено за печење још неко време стоји у њима, а затим се лопатицом пребацују по три комада теста на

велику лопату, где се премазују *булумаћем*. То је раствор брашна у хладној води (штирак), који се затим ставља у врелу воду. На крају се одређеним редом убацује у фуруну, где отпочиње печење. Процес убацивања хлеба траје око пола сата, а потом се сачека још око 15 минута и хлеб почиње да се вади редом којим је убациван.

Слична организација простора са фурунама, затим електричним мешалицама и пекарским прибором налази се у свим виђеним пекарским радњама, па стога следе фотографије из разних пекара (слика 5).

У магацину се налази велика вага за мерење брашна, цакови брашна, плехови за печење пецива, тепсије за бурек; машина-преса за пресовање мањих комада теста за пециво и фрижидер.

Продавница има велики излог у коме се налази полица с истакнутим пекарским производима. Продавница је подељена на два дела. Стаклена витрина с уграђеним шпоретом (да се бурек и пециво неби охладили) је врста тезге за којом стоји продавац. Иза његових леђа је такође велика дрвена витрина с преградама за разне производе. У том простору стоји продавац. Други део, уз улазна врата, је простор за муштерије које ту могу да „с ногу“ презалогате, стојећи уз дрвену полицу-шанк. Поред домаћег хлеба и бурек, у пекари се данас производе разне врсте пецива од белог и интегралног брашна, као и специјалитети од других врсти теста. Продају обављају три продавачице на смену.

Закључак

Осим пекарске радње „Јовановски“ у Београду још увек ради знатан број пекарских радњи које су у неким елементима остале верне традицији, што подразумева посебан начин мешања и печења хлеба, и то их чини привлачним у данашњем технолошком буму. Неке од њих смо посетили, али њихов прави број нисмо успели да утврдимо. Унија пекара Београда не располаже таквим подацима, тврде да у Београду има укупно око 3000 пекара, а број старих пекара може да се креће између 30 и 300.²⁸

Утврдили смо да старе пекаре тако раде захваљујући власницима којима је то породична традиција, а поједине пекаре настављају традицију

²⁸ Списак старих пекарских радњи од којих смо прикупили информације: „Јовановски“ у Војводе Степе бр. 107, Пекара „Сима“ у Војводе Степе бр. 320; „Сека“ у Грчића Миленка бр. 42; „Грубаноски“ у Јаше Игњатовића бр. 19; „Бата“ у Војводе Скопљанца (Душановачка пијаца); „Пекара“ у Павла Папе бр. 6; СЗПП „Пекара“, Соње Радић у Скадарској бр. 47; „Три лава“ у Будимској бр. 30; Пекара „Гвозден“ у Нишкој бр. 1; „Пекара“ у Тршћанској бр. 20. У центру града постоји још неколико пекара за које немамо податке да ли раде, али треба споменути још неке пекаре које се налазе на периферији града и у приградским насељима: Калуђерица, Крњача, Вишњица, Ритопек, Гроцка и др.

претходних власника које чак и не познају, али свесно се одричу модерне технологије и хемије. Огромна већина пекара данас ради у савременим технолошким условима, док су поједине пекарске радње осим модерних постројења задржале и старе фуруне које их подсећају на прошле дане. Поставља се питање које су добре, а које лоше стране те две супротстављене врсте производње.

Позитивно је што је у огромној мери нова технологија заменила стару, чиме су побољшани стари и недовољни капацитети. Пекарство, као и друге привредне делатности, трпи последице великих друштвених криза. Оно је дуго било на ниском нивоу, са застарелом технологијом, при чему се рад састојао од ручног мешања и печења у турским пећима на дрва. Због таквих тешких услова рада увек је било присутно и незадовољство пекарских радника. Радно време пекарских радника било је и дању и ноћу, а трајало је између 16 и 18 сати дневно. Пекарски посао је сматран једним од најтежих (поред рабацијског и воденичарског). Да би се обезбедио социјални мир у земљи, често је држава прибегавала издавању посебних законских мера како би одржала ту виталну грану привређивања. Тако се издају посебне наредбе у циљу свеопште заштите становништва. Занимљиво је погледати једну од тих наредби градске полиције, донете 1930. године у Крагујевцу, којом се прописује цена хлеба, ред и чистоћа у хлебарницама. Једна од тих наредби гласи: „Ко буде продавао хлеб по другој цени и у другој тежини него што је у овој наредби назначено, или не буде мерио хлеб приликом продаје, не буде пекарницу одржавао у пристојној чистоћи или не буде истакао ценовник на видном месту, како је то у овој наредби предвиђено, биће позван на одговорност и кажњен новчано од 10 до 500 динара, а ако не буде у могућности да плати казну, она ће бити замењена са 1 до 10 дана затвора.“²⁹

После Другог светског рата почиње масовније осавремењавање производње, које тече упоредо са национализацијом и подруштвљавањем предузећа. То је био неминовни процес преласка занатске у индустријску производњу, јер је то не само савременији већи и јевтинији начин производње. Ипак последњих деценија XX века поново долази до бурног повратка пекарског занатства. Ничу пекаре једна до друге као печурке, на сваком кораку и ћошку. Оне углавном нуде велики и богат асортиман хлеба и пецива, али у основи свега та производња се базира на њиховој врло брзој припреми и печењу, што се у многоме разликује од ранијег начина, који је био далеко спорији али по мишљењу многих бољи у нутриционистичком смислу. Нажалост, технологија и хемија су учиниле да данашњи хлеб често изгледа као гњечава маса, мекана и порозна, која се после само неколико сати изобличи у нешто друго. Ипак, приметан је све већи број људи који се у старим пекарама снабдевају хлебом који је, како се тврди, и пети дан свеж и укусан за исхрану.

²⁹ Монографија *Пути дужи од века...*, нав. дело, стр. 247.

Нажалост, многе старе пекарске радње које су биле тема рада, броје последње дане, јер се боре с многобројним потешкоћама у опстанку, трудећи се да задрже стари начин производње у досадашњем простору и окружењу (слика 6). По свему судећи, оне ће бити ускоро затворене, или прилагођене за пресељене у нове савремене услове, у оквиру модерних стамбених и трговачких четврти. То је још један у низу примера када се делић старог занатског Београда неумитно повлачи и гаси. Ипак, сећање на традиционални начин производње хлеба, и све што је везано за његово место у духовној и материјалној култури народа, остало је забележено и сачувано на једном месту – Јеремијином „Музеју хлеба“ у Пећинцима, једном од три музеја хлеба у свету (слика 7).

Summary

Dragana Stojković

FROM OLD-FASHIONED TO MODERN BAKER'S SHOP

The baker's trade as a branch of handicrafts and industry has a rather special place in the society. Although almost always one of the top promising and prosperous trade and industrial activities, in the course of its development, the baker's trade has frequently experienced rises and falls, depending on overall development of society.

Considering the fact that the baker's trade has always had a role of the supreme importance for the population and its nutrition, it could have never disappeared as a trade, but it rather adapted to new circumstances in accordance with technological development.

The baker's trade has survived despite a large number of great social crises, although for a long time, it was at the low level, with obsolete technology, where the work consisted of manual kneading and most frequently baking in the so-called Turkish ovens that used wood as fuel. After World War Two, modernization of production commenced at the same time with the process of nationalization and the turning of enterprises into public property, the process that had both good and bad aspects. The positive aspect lies in the fact that new technology replaced the old one to a large extent, thus enhancing old insufficient capacities as well as the quality of products. In addition to vast range of numerous and excellent types of bread and baked goods, which exists today, the baker's trade is generally based on very quick preparation and baking of products, which is greatly different from the old method that was far too slower, but, according to many, better in terms of nutrition.

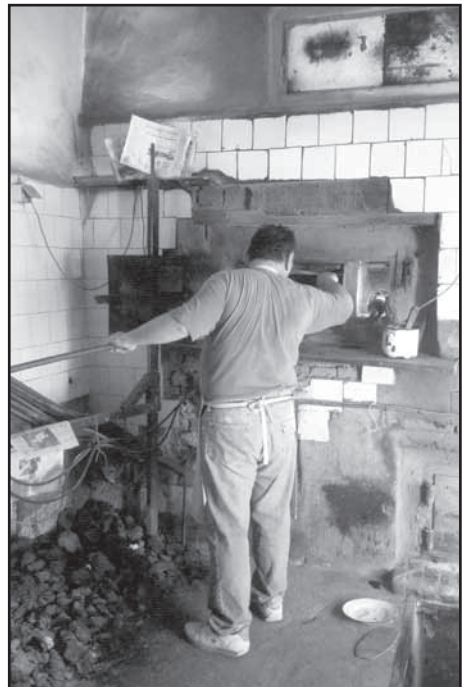
Several bakers' shops still exist in Belgrade and have remained faithful to the traditional way of bread baking and it is this that makes them attractive in today's technological boom. Unfortunately, the days of numerous old trade shops, of which some are mentioned in the paper, are numbered. Judging by all, those are very soon going to be relocated to modern residential and commercial quarters of the city with new, modern conditions. This is yet another in a series of examples where a tiny part of the old, trade city of Belgrade inexorably withdraws and expires.



1. Особље београдске пекаре „Младеновић“, на Варош калџи, око 1926. године (разлегница, вл. Ђорђе Крстић)



2. Сцѐна хлебарница у Лебану (унутрашњи и спољни изглед), око 1950. године (цртеж Бранка Вукумировића, сликара на основу сећања Томе Миљковића, познатој београдској пекара)



3. Убацавање хлеба у једну од фуруна у пекарској радњи „Јовановски“, (фотографија Мима Мајсторовић)



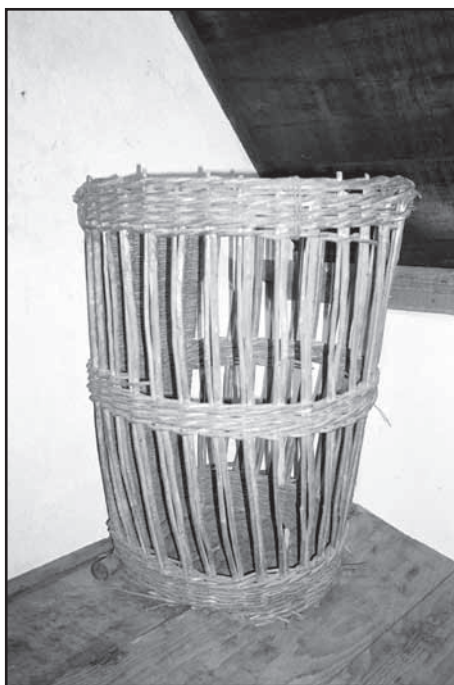
4. Обична фуруна у пекарској радњи „Грубаноски“ (фотографија Д. Стојковић)



5. Радионица – месионица са прибором и алајом у „Пекари“, Скадарска бр. 47 (колаж фотографија Д. Стојковић)



6. Пекара „Три лава“, сјаоља, у Будимској бр.30. (фотографија Д. Стојковић)



7. „Музеј хлеба“ у Пећинцима (фотографија Мима Мајсиоровић)



8. Изглед старе шииичне њекаре, цршеж, „Музеј хлеба“ Пећинци
(фоџиографија М. Мајсџоровић)



9. Мешење хлеба у електричној мешалици у њекарској радионици „Грубаноски“
(фоџиографија Д. Сџојковић)



10. Дућан пекаре „Грубаноски“, сиољни изјлед, (фошојрафија Д. Стојковић)