

Иван Г. Келемен

Центар за испитивање намирница
Змаја од Ноћаја 11, Београд

Ivan G. Kelemen

Centre for Food Quality Research
No. 11 Zmaja od Noćaja, Belgrade

ПРИЛОГ ПРОУЧАВАЊУ СТАРИХ ЗАНАТА СА ПОДРУЧЈА БЕОГРАДА (10)

АПСТРАКТ: Стари занати чувају и негују део нематеријалне културне баштине града Београда, и то традиционалним начином израде производа, карактеристичним за овај простор. Знања и вештине се преносе с генерације на генерацију. Без њих би многи предмети који су незаменљиви у обичајима народа на нашем тлу полако нестајали, заједно с традиционалним вештинама занатлија. Конвенција о Заштити нематеријалне културне баштине, усвојена у Паризу 2003. године у оквиру УНЕСКО-а, сведочи о забринутости, али и одлучности земаља потписница да осигурају њено очување, укључујући и старе занате на својим територијама. Стари занати су индустријализацијом и дугогодишњим занемаривањем доведени на руб опстанка. У Београду је подршка занатству у претходним годинама повећана, али и даље има знатног простора за унапређење. Неки од проблема који прате старе занате су недостатак средстава за набавку опреме, слаба видљивост на тржишту, недовољно развијен туризам и незаинтересованост младих. Пекарски занат је позитиван пример старог заната који је у Србији превазишао притиске индустријализације, пре свега у производњи хлеба, а током последњих деценија је чак доживео велику експанзију на тржишту захваљујући другим врстама пецива које су, као „брза храна”, постале део ужурбаног савременог урбаног живота.

КЉУЧНЕ РЕЧИ: *стари градски занати, Београд, биографије занатлија, радионице, алати и прибор, производи, пецива, хлеб, лекари*

BELGRADE'S CRAFTS AND CRAFTSMEN'S BIOGRAPHIES (10)

ABSTRACT: Old crafts preserve and nurture the part of the intangible cultural heritage of Belgrade, and do so in a traditional manner of manufacturing the product, characteristic for this region. The knowledge and skills are passed on from generation to generation. Without them, a lot of objects that are irreplaceable in the customs of the nation, from our regions, would slowly disappear, together with the traditional skills of the craftsmen. The Convention of the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, adopted in Paris in 2003, within UNESCO, testifies about the concern, but also the determination of the signatory countries, to secure its preservation, including old crafts on their territories. Old crafts are brought to the very edge of survival with the industrialization and long-term neglecting. The support to crafts has increased in the past few years in Belgrade, but there is still much room for advancement. Some of the problems that are present with the old crafts are the lack of funds for acquiring the equipment, poor visibility on the market, the tourism being underdeveloped and

the disinterest of the youth. The bakery craft is a positive example of the old crafts which, in Serbia, overcame the pressure of industrialization, in bread production before all, and during the last couple of decades it even experienced a massive expansion on the market thanks to other kinds of pastries which became, as "fast food", the part of the busy modern urban life.

KEYWORDS: *old city crafts, Belgrade, craftsmen biographies, workshops, tools and equipment, products, pastries, bread, bakers*

Препознавање знања и вештина старих заната, које се преносе с генерације на генерацију, представља део идентитета и културне баштине заједница, група и појединаца, пружајући осећај континуитета. Својим постојањем, стари занати подстичу и промовишу поштовање културне разноликости и креативности.

У Паризу је 2003. године, у оквиру УНЕСКО-а, усвојена Конвенција о заштити нематеријалне културне баштине, као сведочанство о одлучности земаља потписница да осигурају очување нематеријалног наслеђа, укључујући и старе занате, на њиховим територијама.

Многи стари занати, без којих је свакодневни живот у недавној прошлости био незамислив, нажалост, изумиру. Потиснуте су их нагла индустријализација и техничка модернизација. Неки су опстали као мале услужне делатности, којима се баве углавном старији суграђани. Млади се ретко одлучују да наставе традицију породичног заната. Пекарски занат је један од малобројних који има традицију, али и будућност. Спада у ред најстаријих заната, чији су почети везани за настанак најранијих цивилизација, а време га није прегазило. Савремени брз начин живота га све више фаворизује.

Иако је данас употреба пекарских производа вероватно раширенија него било када у прошлости, производња хлеба је у знатној мери индустријализована, па је пекарски занат у великој мери оријентисан ка производњи других пецива, која фаворизује савремени убрзани начин живота.

ПЕКАРСКИ ЗАНАТ

У пекарском занату се обавља спремање и печење хлеба и других пецива. Техника њихове производње може се поделити у три фазе: израда теста, кишелење теста и процес печења. Све три фазе су од подједнаког значаја за успех у изради хлеба и других пецива. Потребно је, стога, да се међусобно ускладе, како би хлеб био високог квалитета.

Под тестом се подразумева мешавина брашна и воде, која је пластична и која може да се формира, а има и специфичну особину да може да „кисне“. Формирање теста је могуће стога што раж и пшеница садрже супстанце које апсорбују воду. Друге врсте брашна – јечмено, кукурузно, овсено, просено и пиринчано, разликују се од хлебног по томе што су њихове могућности апсорбовања воде потпуно другачије. Ова брашна немају ту особину да могу да образују теста.

Припрема брашна обухвата просејавање, одстрањивање честица гвожђа помоћу магнета, мешање и одмеравање. Сејањем се из брашна уклањају непожељне примесе. Брашно треба да се сеје непосредно пре замеса теста; свеже просејано брашно лакше се меси јер не садржи грудвице. Мешањем брашна различитих квалитета добијају се мешавине које, у погледу квалитета, више одговарају захтевима технолошког процеса.

У пекарству се обично мешају брашна бољег са брашнима лошијег квалитета, и то у односу који обезбеђује најбољи учинак.

Припрема хлебног теста обухвата замес, премесивање и ферментацију (кишњење) теста. Замес теста је релативно кратка, али веома важна технолошка операција. Циљ замеса је да се добије једнолична маса теста.

Врло је важно да се у току мешања постигне потпуна хомогенизација теста, односно да се све сировине добро измешају и равномерно распореде у тесту.

Приликом мешања брашна и воде, на додирној површини настаје врло танак слој теста, који спречава даље продирање воде у брашно. Зато се потпуна хомогенизација теста може постићи само непрекидним мешањем.

У току мешања, тесто је кретањем радног дела мешалице (мешача, ручице) изложено дејству јаке механичке силе. У зависности од интензитета механичке обраде, мењају се физичке особине, а тим и дужина ферментације теста након замеса. При дужем мешању тесто брже сазрева, постаје једноличније и мање се лепи.

Мешење теста се може обавити на више начина. Код нас се још увек, у већини пекара, примењује замес у посудама одређене

запремине (кибле, зделе). При томе, у свакој посуди се приређује једна мешња (једна маса) теста. За ту врсту замеса код нас не постоји погодан израз, али можемо рећи да је то замес на порције, па ћемо га назвати порциони замес.

Поред замеса на „порције” или „маса” теста, у новије време се примењује и непрекидни или континуирани замес. Код њега се на једној страни мешалице непрекидно додају брашно и остале сировине, а на другој излази готово тесто.

С циљем да се скрати процес производње хлеба и да се смање трошкови производње, данас се у пекарству све више користи директан поступак припреме хлебног теста. Код примене скраћеног (директног) поступка, потребан је мањи број здела (кибли) за кишњење теста, а самим тим се смањује и простор потребан за смјештај здела у којима тесто ферментира. Уједно се постиже и извесно смањење радне снаге на пословима припреме теста.

С друге стране, код скраћеног поступка се знатно повећава потрошња квасца, а постоји и мишљење да хлеб произведен на тај начин нема укус, хранљивост и трајност својствених хлебу добијеном продуженим (индиректним) поступком припреме теста.

Опредељење за избор поступка, осим низа других чинилаца, зависи добрим делом и од квалитативних својстава брашна.

Код индиректног поступка, због уштеде у квасцу, а делом и ради побољшања укуса хлеба и пецива, прво се израђује квасно тесто или мала маја, која је најпре служила само да размножи квасац. Индиректни поступак користи, дакле, како за размножавање квасца тако и при његовој фер-

ментацији. Раније је целокупна количина квасца додавана малој маји, чиме је постигано највеће размножавање квасца. С поједитијењем квасца, његова цена више нема пресудан значај за цену хлеба, те је и у индустријском поступку израде хлеба дошло до промене у начину рада, а пре свега је процес израде теста постао много краћи. Главни циљ више није размножавање квасца, већ је укус хлеба дошао у први план. Дуже трајање ферментације даје средини хлеба ароматизованији укус и омогућава да тесто дуже остане свеже.

Све сировине (брашно, вода, со и квасац) се у почетку замеса стављају у зделу, а затим се мешалица пусти у погон и меша док се не добије једнолично „добро израђено” тесто.

Време трајања замеса зависи од својстава брашна, врсте теста и типа мешалице с којом се ради.

Након замеса, зделе с тестом се допремају у просторију за кишњење. У току кишњења или ферментације тесто се премесује једном или два пута. Сврха премесивања је да се из теста одстрани накупљени угљен-диоксид, који успорава развој и активност квасца.

Примена продуженог (индиректног) поступка захтева већи простор у мешаони, више посуда за кишњење теста и више рада. Предност овог поступка састоји се у мањем утрошку квасца и бољем квалитету хлеба, који је укуснији и дуже задржава свежину. У току кишњења квасног теста, у тесту се накупљају ароматске материје, као и материје које имају биолошке вредности и побољшавају укус и хранљивост хлеба.

Припрема теста по продуженом поступку тече овим редом: замес квасног

теста, његово кишњење, замес хлебног теста, његово кишњење.

За замес квасног теста узима се 30 до 50% укупне количине брашна предвиђене за припрему одређене количине хлебног теста.

Дужина кишњења квасног теста може бити врло различита, што зависи од начина рада, својстава брашна и врсте производа за коју је тесто намењено.

Замес хлебног теста обавља се тако што се ферментисаном квасном тесту додаје преостала количина брашна, воде, соли, те остали додаци, па се затим све добро измеси тако да се добије једнолична маса, која се затим оставља да кисне 30 до 90 минута, након чега се приступа дељењу и даљој обради.

У низу наших градова подигнуте су нове, мање или више механизоване пекарне. Многе од њих поседују машине за дељење и обликовање теста, као и савремене тунелске пећи за печење, тако да је производња хлеба, почев од дељења теста до изласка хлеба из пећи, у великој мери механизована.

Припрема теста помоћу мешалица с киблама данас се у свету све више напушта, тако да се замес обавља савременим технолошким поступцима на континуиран начин, уз примену потпуно механизованих и делимично аутоматизованих технолошких шема, што је важан напредак у односу на класичан начин припреме теста у киблама.

Завршно обликовање теста изводи се након његовог одмарања. Циљ је да се округлом облику теста да издужен облик векне. Након обликовања, тесто се излаже нарастању; то је ферментативни процес

у току којег се, услед настанка угљен-диоксида и алкохолних пара, повећава запремина обликованог комада теста у мери колико је потребно да се, након печења, добије хлеб довољне запремине и одговарајуће структуре средине.

Након нарастања, обликовано тесто се уноси у пећ. У неким случајевима се пре стављања у пећ премазује или нарезује. Премазивање се врши водом, скробним лепком и раствором шећера у води. Нарезивањем се спречава стварање мехурића и пукотина на кори. Техника стављања теста у пећ, као и ток печења, зависи од типа пећи. Код стабилних пећи хлеб се најчешће убацује лопатом. Притом радник који пуни пећ најпре руком ставља комаде теста на лопату, па их затим, након уношења у пећ, хитрим покретом лопате преноси на под пећи. Пуњење пећи се врши од позади према напред и обично слева надесно. Пошто се једна етажа потпуно напуни, пећ се затвара, а затим се пушта пара за влажење простора пећнице. Пара се пушта у простор пећнице и пре почетка пуњења пећи, да се површина теста у току убацивања не би у сувој атмосфери нагло исушила. Током печења се повремено контролише формирање и бојење коре, па се, по потреби, врши премештање полупечених хлебова.

Када је пећ прегрејана, ако је потребно, отварају се вентили (типле) за испуштање топлог ваздуха из пећнице, а у пећницу се уводи пара. Тако се спречава прегоривање површине хлеба.

Дужина печења хлеба зависи од тежине комада теста.

Пећ се обично пуни при температури пећнице од 250 до 270°C. У току пуњења, температура пећнице се обично смањи

за 20 до 30°C. Даље кретање температуре за време печења зависи од јачине ватре у ложишту. Температура до које се пећница загрева не може се сасвим одређено прописати. Она је различита за поједине типове пећи.

Важну улогу има и топлотни капацитет пећи, односно количина топлоте коју зидови пећи при загревању прихватају, па је касније, у фази печења, предају тесту.

Крај печења се утврђује према боји коре и тежини печеног хлеба. Ови показатељи се углавном оцењују одока. Добро печен хлеб има пријатну, са свих страна једнолично румену кору, а под руком изгледа „лаган”¹

Након печења, хлеб се вади из пећи, при чему се горња површина премазује водом помоћу четке, да би кора добила одговарајући сјај. Хлеб се затим слаже на сталаже, на којима се хлади и чува до отпреме у продавнице.

Код тунелских пећи, комади теста аутоматски долазе из коморе за нарастање на траку пећи, која их уноси у простор за печење. У почетном делу простора за печење налази се зона влажења у коју, док је пећ у погону, непрекидно долази пара из парног котла.²

АРХИВСКА ДОКУМЕНТАЦИЈА О ПЕКАРСКОМ ЗАНАТУ

У Историјском архиву Београда, у делу у коме је обрађена грађа о еснафима, налазе се подаци и о пекарском занату од средине XIX века.

1 Бранко Микић, *Основи пекарства*, Вировитица, Београд: ТИПП Огњен Прица, 1976.

2 Поступак израде у пекарском занату, по исказу Драгана Пантовића.



Слика 1. Благоје Алексић (лево) поред супруге Павлине, испред своје радње, 1928. године
Figure 1 Blagoje Aleksić (left) next to his wife Pavlina, in front of his store, 1928

У Архиву је нађено и уверење од 20. септембра 1929. године, којим Удружење занатлија за град Београд потврђује да је Тихомир Ивановић, пекарски ученик, од 10. јуна 1926. до 20. септембра 1929. године изучио занат пекарски код мајстора Глигорија Марковића.³

Међу документима у Историјском архиву Београда нађена је и молба пекара Ристе Зафировића, упућена Удружењу занатлија, за издавање књижице његовом

сину Стевану, као помоћном ученику. Послата је 15. априла 1936. године.⁴

У *Адресару Краљевине Срба, Хрватиа и Словенаца* из 1929. године, у делу о Београду, нађено је 210 пекарских занатлија, а међу њима се наводи радња Благоја Алексића у Таковској улици 44.⁵

3 ИАБ, Удружење занатлија за град Београд у срезу Београдском, Књига мајсторских испита за 1929, кутија 97.

4 ИАБ, Удружење занатлија за град Београд у срезу Београдском, Књига мајсторских испита 1935–1943, кутија 98.

5 *Адресар Краљевине Срба, Хрватиа и Словенаца за индустрију, обрт, шривину и пољопривреду* (Београд 1929).

У Адресару приватних занатских радњи, објављеном у *Занатском календару* 1950. године, поменуто је 70 пекарских радњи.⁶

ПЕКАРСКА РАДЊА „АЛЕКСИЋ“

У Београду, у Таковској улици 48, налази се пекарска радња Благоја Алексића. Најстарији запамћени предак је Ђенадије Алексић, рођен у околини Кичева, у месту Шутову, где је завршио основну школу. Након тога је почео да учи пекарски или, како су га тада називали, хлебарски занат. По завршетку калфенског испита дошао је у Београд, где је наставио да учи хлебарски занат све док није положио занатски испит. По добијању занатске дипломе, Ђенадије је 1885. године отворио ортачку хлебарску радњу с Јорданом Стевановићем у Београду, у кварту Палилулском, у Таковској улици 48. Поред хлебарске радње, у оквиру истог плаца, налазила се и кафана у њиховом заједничком власништву. Ђенадије се оженио Миладинком, рођеном 1882. године у Кичеву. Имали су седморо деце, од којих је шесторо преминуло у дечјем узрасту, а једино је остао син Благоје, рођен 18. јула 1906. у Београду. Ђенадије Алексић је од еснафа кафеџија града Београда, 13. маја 1906, добио уверење да има право да обавља кафанску делатност. Од 11. децембра 1910, Јордан Стевановић је свој део власништва на плац продао свом ортаку Ђенадију Алексићу, што се види из документа који је издао Суд општине града Београда. По причи Драгана Пантовића, крајем XIX и почетком XX века највише су прављени хлеб од два килограма, бели, црни и ражани, неколико врста пецива и



Слика 2. Спољна табла испред машинско-хигиенске пекаре Благоја Ђ. Алексића

Figure 2 The outside panel in front of the mechanical-hygiene bakery of Blagoje Đ. Aleksić

бурек. Током Првог светског рата, супруга Миладинка је водила хлебарску радњу, а Ђенадије је одведен у заробљеништво, у логор Болдогасоњ (Boldogasszonyfa), из кога се није вратио.

Благоје је завршио Основну школу „Вук Караџић“ у Београду, а потом и Трећу београдску гимназију. Мајсторски испит из хлебарског заната положио је 17. фебруара 1929, пред управом занатског еснафа у Београду. По добијању мајсторског писма, почео је да води очеву пекарску радњу.

⁶ Адресар приватних занатских радњи на територији Н. Р. Србије, *Занатски календар* (Београд, 1950).



Слика 3. Спољни изглед данашње пекарске радње „Алексић“
Figure 3 The outside appearance of today's "Aleksić" bakery store

Из брака са Павлином, рођеном у месту Корбуници код Кичева, 10. децембра 1908, имао је децу Милицу (7.9.1921) и Љубомира (1931).

Између два светска рата, на београдским улицама се продавало пециво на покретним дрвеним тезгама. Алексићи су имали једну такву тезгу на улазу у Калемегдан и продавали су переце, ђевреке и укусне пуњене вафле. По причи Благоја Алексића, у породици је остала запамћена прича да је краљ Александар, по повратку из шетње на Калемегдану, куповао управо те вафле.

За печење пекарских производа била је коришћена велика турска пећ с две етажe и два отвора, зидана од мешавине иловаче, блата и цигле. Ради убрзавања произ-

водње пекарских производа, Благоје је почетком тридесетих година XX века, у Немачкој, у граду Халеу, купио у то време најсавременију машину за мешање теста. У жељи да осавремени производњу, 1935. године је купио парну пећ у Пољској, у граду Шћећину, која никада није монтирана.

Током немачког бомбардовања Београда 6. априла 1941, пекарска радња и кућа Благоја Ђ. Алексића, у Таковској 46 и 48, су изгореле, а обновљене су отворене 8. новембра 1941, на дан крсне славе, Св. Великомученика Димитрија. Пекарска радња „Алексић“ је радила током целог Другог светског рата, а Благоје је помагао најсиромашнијима, дајући им проју бесплатно. Миладинка Алексић је преминула



Слика 4. Унутрашњи изглед данашње пекарске радње „Алексић“
Figure 4 The inner appearance of today's "Aleksić" bakery store

6. септембра 1942. године. По причи Драгана Пантовића, пред крај Другог светског рата, када је Београд ослобођен, руски војници су у замену за пекарске производе давали усољену рибу.

Након рата, Благојева пекарска радња је радила све до 1949, када је национализована и дата у закуп државној пекари „Соко“. После дугих судских спорова, Благоју је враћен део имовине 1968. године.

Милица Алексић се удала за Милутина Пантовића, с којим има два сина, Драгана, рођеног 12. јуна 1954, и Светислава, рођеног 13. марта 1959. године.

Љубомир Алексић је завршио електричарски, а потом и пекарски занат. Из брака с Маријом Маловић има ћерку Павли-

ну, рођену 16. августа 1959, и сина Благоја, рођеног 4. јануара 1965. године.

Од тог времена Благоје је својим пекарским производима снабдевао болнице, ресторане и хотеле.

Павлина Алексић је преминула 1. децембра 1978. у Београду.

Почетком осамдесетих година XX века, Љубомир Алексић и Драган Пантовић наставили су да заједно воде пекарску радњу. Драган Пантовић је завршио стоматолошки факултет, тако да је, поред пекарске радње, имао и стоматолошку ординацију.

Благоје Алексић је преминуо 8. априла 1986. у Београду. Након смрти Љубомира Алексића, пекарским послом се бави његов син Благоје.



Слика 5. Драган Симић показује како се прави тесто за припрему бурека, у радионици своје пекарске радње
Figure 5 Dragan Simić showing how the dough for burek is being made, in the workshop of his bakery store

Од 1991. године, Драган Пантовић и Благоје Алексић не раде заједно. Благоје је наставио да производи пекарске производе, а у новије време израђује и различите врсте пица.

Драган Пантовић је, поред стоматолошке ординације, још неко време држао пекару, која је носила назив Самостална занатска пекарска радња "Чика Благојева пекара", основана 1885. године, али је након пар година затворена. У простору свог дела пекаре отворио је клуб Прозор.

ПЕКАРСКА РАДЊА „ДРАГАН СИМИЋ“

На Врачару, у Церској улици 2, налази се пекарска радња Драгана Симића.

Ђорђе је рођен 1900. године у Тетову, где је завршио основну школу. Ђорђев отац Сима најстарији је запамћени предак који се бавио пекарским занатом. Након завршене основне школе, Ђорђе је учио пекарски занат у Пловдиву (Бугарска), где је и положио мајсторски испит за пекара. Године 1925. је отишао у Румунију, где је у то време нађена нафта, тако да је настала потреба за пекарима у месту Рушчику, где је отворио ортачку пекарску радњу. Ђорђе је био у браку с Донком, рођеном 1917. у Тетову, с којом је имао седморо деце. Настављач пекарске породичне традиције био је син Богоја. Из Рушчика, Ђорђе је отишао у Београд 1931. године. Ту је узео у најам нека-



Слика 6. Пећ за печење пекарских производа у пекарској радњи Драгана Симића
Figure 6 The furnace for baking pastry products in the bakery store of Dragan Simić

дашњу пекарску радњу. Био је члан секције пекара Занатске коморе града Београда.

Током Другог светског рата, пекарска радња Ђорђа Симића је радила.

По завршетку основне школе, Богоје је из Тетова дошао у Београд 1952, где је учио пекарски занат од оца и положио мајсторски испит 1970. године у Тетову.

У пекарској радњи „Симић” су 1970. стару турску пећ заменили са, у то време, савременом пећи из фабрике Терма дружба ЗОЗ из Љубљане. Такође, у то време су набавили и мешалице за тесто, из фабрике Утва у Панчеву.

Богојев син Драган рођен је 1960. у Београду. Након основне, завршио је Хемијску

школу, одсек за пекара, а затим је радио с дедом Ђорђем и оцем Богојем.

По причи наследника Драгана Симића, деда Ђорђе и отац Богоје су одшколовали велики број пекарских мајстора, од којих су неки и живели поред саме пекаре.

Оснивач пекарске радње Ђорђе Симић преминуо је 1996. године, а пекарску радњу наставио је да води Богоје.

Богоје Симић је преминуо 2013. године у Београду, а радњу је наследио син Драган.

Најважнији производи пекарске радње Драгана Симића су: хлеб „сава”, интегрални хлеб са пшеничним мекињама, бурек, празан, са месом или сиром, кифле, лиснато тесто и жу-жу.



Слика 7. Сава Петровић у пекарској радњи у Сентандреји, у продајном делу
Figure 7 Sava Petrović in the bakery store in Szentendre, in the sales section

Ентеријер пекарске радње није знатније мењан и састоји из продајног дела и радионице, у којој се налазе дрвени сто, мешалица за тесто, платнене крпе, лопате, дрвене ладице, наћве и пећ.

ПЕКАРСКА РАДЊА „ПЕТРОВИЋ“

У старом језгру Земуне, у Бежанијској улици број 39, налази се пекарска радња „Петровић“, коју је основао Сава Петровић, рођен 7. децембра 1884. у селу Карбуници код Кичева. Након основне школе, Сава Петровић је учио пекарски занат у Карбуници.

Први који је дошао у Београд био је Петар Петровић, Савин отац, који је био месар и пекар. Сава је из Карбунице оти-

шао код оца у Београд, који га је, после извесног времена, послао у Аустроугарску, у град Сентандреју, где је радио у пекари.

У Сентандреји је боравио до 1920, када је дошао у Земун, у Бежанијску улицу. Мајсторско писмо је Сава Петровић положио 22. јуна 1927, за хлебарски занат, код Еснафске управе града Београда. Отворио је прву пекарску радњу у Земуну, у Бежанијској 39, на којој се налази и данас. Био је у браку с Љубицом, с којом је имао седморо деце, четири сина и три ћерке.

Један од оснивача Прве управе занатског удружења (обртног збора) у Земуну био је Сава Петровић. Такође, у то време је био и председник добротворног друштва које је делило помоћ сиромашнима. У породици



Слика 8. Спољашњи излог пекарске радње „Петровић“ у Земуну, у Бежанијској улици 39
 Figure 8 The outside show window of the "Petrović" bakery store in Zemun, in 39 Bežanijska street

Петровић остала је запамћена прича да је добротворно друштво сваке године за Божић давало сиромашнима нова одела.

Сава Петровић је од свог пекарског заната, поред радње у Бежанијској улици 39, проширио имање све до Гундулићеве улице.

Настављач породичне традиције био је син Петар, рођен 29. јуна 1910. у Карбуници. Након основне школе, дошао је у Београд, где је учио пекарски занат. Мајсторски испит је положио 16. децембра 1933, код Удружења занатлија за град Београд и срез Врачарски. Након положеног мајсторског испита, Петар је наставио да ради у породичној пекарској радњи.

Сава Петровић је преминуо 12. априла 1935. године, а радњу је наследио његов

син Петар, који је у браку с Магдаленом имао два сина и две ћерке.

Петров син, настављач пекарске традиције Саве Петровић, рођен је 11. новембра 1939. године.

Током Другог светског рата, пекарска радња „Петровић“ је радила без прекида.

Сава П. Петровић је завршио основну школу у Земуну, а потом и Земунску гимназију и први степен технолошког факултета. По породичној причи, Сава је почео да учи пекарски занат код оца Петра, са шеснаест година. Петар Петровић је преминуо 1971. године, након чега је радњу преузео Сава П. Петровић.

По породичној причи, стара пећ на дрва, која је још у употреби, чува успомену

на оснивача пекарске радње Саву Петровића, а и хлебу даје специфичан укус.

Сава П. Петровић је био у браку с Аницом, с којом има три ћерке: Магдалену (1967), Браниславу (1973) и Наташу (1974). Бранислава и Наташа, иако су завршиле економију и право, имају своје пекаре на Бановом брду. Трећа ћерка се не бави пекарским занатом, него костимографијом. Од значајних награда које је добио Сава П. Петровић може се истакнути Златни победник Београда и Ружичасти гран-при за 1989, као и многобројне захвалнице које се могу видети у њиховој радњи у Бежанијској 39. У Земуну, осим пекарске радње у Бежанијској, имају још две радње, у Змај Јовиној 19 и на Авијатичарском тргу број 3, а у Београду на три локације, и то: Краљице Наталије 16, Коканова 8 и Ратка Митровића 2.

У пекари „Петровић” се израђује пет врста хлеба по оригиналној рецептури оснивача Саве Петровића, затим бурек, погачице с чварцима, кроасани и други пекарски производи.

УМЕСТО ЗАКЉУЧКА

Данас се тежи ревитализацији старих заната, њиховој обнови и очувању, не само ради њихове заштите већ и зато што су туристички валоризовани и доприносе очувању културно-историјског наслеђа на територији града Београда. Једна од последица потискивања старих заната може бити и сужавање спектра њихових делатности. Тако је, због индустријске производње хлеба, пекарски занат у већој мери усмерен на друга пецива као веома популаран облик „брзе хране”, у складу с ритмом савременог начина живота.

БИБЛИОГРАФИЈА

Адресар краљевине Срба, Хрваџа и Словенаца за индустрију, одрџ, џрџовину, џољџри-вреду. Београд, 1929.

Адресар џривајџних радџи на џериџџориџи Н. Р. Срџије. Београд: Занатска комора Србије, 1950.

Гаџић, Раденко

Свеџ хлеџа. Нови Сад, 2007.

Лекић, Живомир Р.

Производџа хлеџа и џеџива. Београд: Пољо-књига, 2010.

Микић, Бранко

Основи џекарсџива. Вировитица, Београд: ТИПП Огњен Прица, 1976.

Пелсхенке, Паул

Приручник модерноџ џекарсџива. Београд: Удружеџа индустрије за производџу и прераџу брашна Југославије .

Schünemann, Claus and Günter Treu

Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda. Zagreb: TIM ZIP d.o.o., 2012.

Стручни рад

Предат: 27. 8. 2019.

Прихваћен: 20. 2. 2020.

BELGRADE'S CRAFTS AND CRAFTSMEN'S BIOGRAPHIES (10)

SUMMARY

In this paper the bakery craft is presented through examples of family traditions of three old, Belgrade's bakery stores Aleksić, Dragan Simić and Petrović that continue to nurture the traditional methods of work.

The bakery craft is a positive example of the old crafts which, in Serbia, overcame the pressure of industrialization, in bread production before all, and during the last couple of decades it even experienced a massive expansion on the market thanks to other kinds of pastries which became, as "fast food", the part of the busy modern urban life.

Lately, a tendency is noticed that, even besides the large number of bakery stores, they are starting to separate, in a way of offering their clients pastry products that, by their ingredients, remind of the former ones that were much better in their composition.