

# Kultura zajedničkih pekara u Baden-Virtembergu

Bertrama Vegemera



## intervju sa dr Wolfgangom Dosterom

Hleb je osnovna hrana u mnogim zemljama. U Nemačkoj je to, naročito masovna pojava. Prema podacima Udruženja pekara, registrovano je više od 3.200 vrsta hleba. Posebno mesto za proizvodnju hleba su zajedničke pekare. Ova mesta koja dele stanovnici sela, postoje već više od 400 godina. Za razliku od kućnih peći, zajedničke pekare pružaju zajedničko iskustvo pečenja: svi seljani su pozvani da donesu svoja testa na dan pečenja i da ih ispeku. Ova tradicija je i danas živa. Dr Wolfgang Doster je stručnjak za temu zajedničkih pekara. Detaljnije o tradiciju zajedničkog pečenja hleba u podunavskim zemljama. pogledi na linku: <https://bread-connects.tastes-of-danube.eu/brotbackhaeuser/>

*Gospodine Doster, zašto je izgrađeno toliko pekara baš u pokrajini Virtemberg?*

Prema našim istraživanjima, istorija zajedničkih pekara u srednjoj Evropi počela je pre oko 400 godina. U to vreme skoro svaka zemljoradnička porodica imala je peć na svom imanju. Većina porodica peče hleb od domaćeg pšeničnog, speltinog, raženog ili drugog brašna. Međutim, pečenje u kućnim dvorištima često je dovodilo do razornih požara u kućama i katastrofalnih šteta. Zbog toga su 1808. godine vlasti Virtemberga za zaštitu od požara zabranile pečenje u sopstvenom dvorištu. Od tada pa nadalje, zajedničke pekare na periferiji trebalo je da obezbede adekvatnu zaštitu od požara. To se nije poštovalo, ali se vremenom u centru grada gradilo sve više centralnih pekara, često u blizini crkve ili gradske kuće, koje su korišćene zajednički. Meštani su svi zajedno skupili drva i zapalili peć, štedeći tako i vreme i drva.

*Kako je organizovano korišćenje pekara?*

Često je bio određen jedan pekar ili pekarka od strane opštine da organizuje pečenje, da rasporedi posao i prati proces pečenja na dan kada je bilo određeno pečenje. Pošto su peći u pekari bile veoma primitivne i građene na različit način od jednog do drugog sela, pekarskim majstorima bilo je potrebno mnogo iskustva da ispeku dobar hleb. Ali ne treba potcenjivati socijalni aspekt, pekare su bile mesta okupljanja zajednice. Zato su, kako mislimo u našoj zajednici, pekare zabranjene u socijalističkim zemljama.

### *Kako to mislite?*

Pekare su bile mesto bliske komunikacije među stanovnicima sela. Bilo je puno socijalnih kontakata dok se čekao red da se hleb ispeče. Narod a posebno žene, razmenjivale su vesti, razgovarali su o svakodnevnom stvarima seoskog života i organizaciji rada, ali su se u isto vreme bavili rešavanjem mnogih stvari iz svakodnevnog života u zajednici. Valjda su zato pekare bile zabranjene u vreme komunizma, jer su mogle da budu mesta zajednice gde su se ljudi sami organizovali bez državne kontrole. Međutim, možda značaj (proširene) porodice veći u istočnoevropskim zemljama i zato se zajedničke pećnice češće tamo nalaze.

### *Ko upravlja zajedničkim pekarama?*

Danas su to uglavnom udruženja koja kontrolišu upotrebu pekara i organizuju život oko njih. Tako je došlo do mnogih novijih tradicija, kao što su festivali pekara, koji često privlače ljude iz okolnog područja. Tu se susreću ekonomske, ekološke i socijalne komponente za seosku zajednicu. Pekare nisu samo mesta gde se u osnovi pravi, već i lokalni centri koji promovišu lokalne običaje i gde se organizuju festivali na kojima se priprema hrana i održavaju zajedno običaji, gde se priprema mnoštvo domaćih peciva, kao što su mramorni kolač, kockasti kolač i, na mnogim mestima, hleb sa lukom.

*U današnjim uslovima, proizvođači peku hleb brzo i jeftino. Ipak, mnoge seoske zajednice prikupljaju novac kako bi obnovili stare pekare i kako bi ih ponovo pokrenuli ili se odlučuju da izgrade nove, Šta ih motiviše da oživljavaju zajedničke pekare?*

Zajedničke pekare mogu da menjaju svrhe postojanja. Nekada se tu pekao hleb za u širu porodicu. Danas možete kupiti hleb veoma jeftino bilo gde u Nemačkoj. Današnji motivi imaju ekološku pozadinu. Rukovodioci pekara žele hleb od kiselog testa koji se duže ostaje svež i koji se proizvodi bez veštačkih aditiva, na primer veliki hleb sa čvrstom korom. Nećete naći ništa slično u supermarketu. Pećnica može da primi do 40 vekni hleba istovremeno. Zato su zajedničke pekare i danas svojevrsni društveni događaj. Pripadnici jedne zajednice okupljaju se da peku svoj hleb. U svakodnevnom životu oni rade na veoma različitim poslovima, često na različitim mestima i pod veoma različitim uslovima. Pekara okuplja sve. U svakom slučaju, hleb nije samo osnovna hrana za ljubitelje zajedničkih pekara, već predstavlja i zajedništvo, deljenje i međusobnu društvenu odgovornost.