

MÁJEKOVÁ, Jana Magdaléna. *Prešporskí pekári a ich špeciality*. Bratislava : Marenčin PT, 2020. 192 s. ISBN 978-80-569-0544-9.



Veľkosť hlavného mesta Slovenska, spolu s najväčšou koncentráciou historikov i pamäťových inštitúcií, má celkom prirodzene za následok aj množstvo vedeckých či odborných publikácií zameraných na jeho minulosť. Ich obsahová i kvalitatívna úroveň je však rôzna. Spravidla ale dobrým vodidlom pri rozhodovaní po ktorej z nich siahnuť, býva osoba autora, resp. vydavateľa. Dlhodobý záujem o hlavné mesto a jeho minulosť sa tak napríklad pretavil do úspešnej edície súčasných alebo starších prác vydávaných vo vydavateľstve Marenčin PT. Tu sa vytvoril dostatočný priestor na to, aby sa čitatelia mohli okrem „veľkých“ dejín postupne oboznamovať aj s niektorými špecifickými oblas-

ťami kultúrneho či spoločenského života, alebo skupinami obyvateľstva, ktoré sa v rámci bratislavskej minulosti nejakým spôsobom vyčlenili. A tak okrem šachistov či katov, dostali čitatelia v texte J. M. Májkovej príležitosť oboznámiť sa s bratislavskými pekármi a niektorými ich osobitými výrobkami.

Publikácia je pripravená logicky, keď autorka v postate v chronologickom slede predstavuje čitateľom pekárske remeslo a jeho významnejších predstaviteľov podnikajúcich na území Bratislavy. Tu je možno na škodu, že J. M. Májková viac menej len formálne, v skratke spracovala staršie dejiny prípravy chleba a pečiva. Stručnosť týkajúca sa stredoveku i raného novoveku, keď 16. storočiu venuje sotva pár viet, tak ale vytvorili väčší priestor pre obdobie tzv. dlhého 19. storočia, na ktoré sa v konečnom dôsledku autorka pri svojom výskume aj zameriava. Prvá kapitola tak predstavuje jednotlivcov i celé rodiny, ktoré sa v sledovanom období venovali

výrobe bežného sortimentu pekárenských výrobkov. Značný priestor vyčlenila aj početnej komunite tovarišov a učňov, bez ktorých by sa majstri nemohli zaobiť. Z hľadiska samotnej Bratislavy sú ale zaujímavé najmä špeciálne výrobky, ktorým sú venované ďalšie dve kapitoly.

Prvú z nich autorka venovala prešporským sladkým suchárom, na ktoré sa už dnes prakticky úplne zabudlo. O to rýchlejšie, že to neboli sucháre v tom dnešnom slova zmysle. Prešporský výrobok by bolo možné prirovnať skôr k sušienkam. Toto pečivo začali vyrábať v 19. storočí, pričom už krátko po svojom vzniku sa stalo tovarom, ktorý sa začal z mesta do širšieho okolia i zahraničia vyvážať vo väčších množstvách. Úspech tomuto produktu zaručovalo, okrem originálneho výrobného postupu, aj množstvo jeho druhov a veľkostí, v ktorých sa dostával k zákazníkom. Konzumentov zaujali tiež rozmanité príchute, napríklad vanilková či mandľová. Okrem opisu výrobkov a používaných receptúr sa ale čitateľ môže zoznámiť aj s pekármami, ktorí sa špecializovali na výrobu tohto pečiva, rovnako ako aj s úspechmi, ktoré sa im pritom podarilo dosiahnuť.

Druhou zo sledovaných bratislavských špecialít, ktorá zaznamenala ešte väčší ohlas ako sucháre, boli bajgle. Toto pečivo sa pre svoj úspech stalo doslova akýmsi symbolom mesta. Tejto skutočnosti zodpovedá aj pozornosť, ktorú autorka problematike venovala i celkový rozsah textu vyhradený bajglom. Vzhľadom na skutočnosť, že prvá zatiaľ známa zmienka o tomto pečive pochádza z konca 16. storočia, vznikla tu pri opise vývoja tejto špeciality možnosť nahliadnuť aj do celkovej minulosti pekárskeho remesla. V tomto prípade išlo o pečivo, ktoré sa pripravovalo predovšetkým na slávnostné príležitosti. Celkový nedostatok informácií zatiaľ neumožňuje podrobnejšie sledovať postupný vývoj tohto špecifického výrobku, prípadne jasne určiť jeho tvorca. Situácia sa mení až v závere 18. storočia. Záujem o bajgle začal rýchlo stúpať, čo okrem dobovej módy mohlo spôsobiť aj používanie špeciálnej plnky či celkovo nový spôsob pečenia. Vďaka tomu postupne pribúdajú aj potrebné informácie. Popularita tohto pečiva bola značná, zmienky o ňom sa v niektorých prípadoch dostali aj do literatúry. Vznikali dokonca pekárne a predajne, ktoré sa na bajgle špecializovali. Receptúry a vzhľad tohto pečiva neboli vždy presne ustálené a existovalo viacero jeho variantov. M. J. Májeková sa možno aj práve preto prostredníctvom konkrétnych špecializovaných bratislavských pekárov bajglov, pokúsila zozbierať čo najväčší objem informácií o tomto pečive.

Publikácia sa svojím štýlom, i napriek zaradenému poznámkovému aparátu a kvalitným oponentom, zaraďuje skôr do širšej skupiny odborných prác približujúcich možno menej známe, no súčasne dôležité oblasti každodenného života našich predkov. O to viac, keď v tomto prípade bratislavskí pekári a ich výrobky mali nielen miestny, ale i výrazne nadregionálny význam. Prístupná jazyková úprava a celková forma publikácie, solídne grafické spracovanie i množstvo obrazového materiálu, ktorý sa autorke podarilo získať, tak robia z publikácie aspoň pre istý okruh čitateľov nesporne zaujímavý materiál. Pre odborníkov zase predstavujú príklad skúmania a prezentácie aspoň niektorých z množstva výnimočných výrobkov, myšlienok či zaujímavostí, ktoré nielen na území hlavného mesta, ale i celého Slovenska môžeme nájsť.

Patrik Derfiňák