

Pekar je majstor ili radnik koji se bavi spremanjem (spravljanjem) i pečenjem hleba i drugih peciva.

Pre skoro 90 godina, u Srbiji je postojao pekarski esnaf. To je bilo udruženje pekarskih majstora koje je radilo na tome da zaštiti ugled i interese svoje profesije. Pekari su se tada nazivali ekmedžijama (turcizam). Tada je malo ljudi obavljalo ovaj posao. Da bi postao pravi pekarski majstor, prvo bi se prijavio kao šegrt kod nekog pekara (gazde-majstora), i zatim u tim radionicama (pekarama) izučavao zanat. Kada bi gazda uvideo da je šegrt naučio zanat, pozvao bi stručnu komisiju. Komisija bi na osnovu znanja i umešnosti šegrta, dodelila šegrtu Majstorsko pismo. Na osnovu tog dokumenta se dokazuje da je ta osoba postala majstor svog zanata odnosno pekar.

Danas, i dalje postoji pekarski esnaf i Unija pekara Srbije. U tim udruženjima su danas članovi uglavnom stari pekari.

Pošto se pekarska delatnost širila, shodno tome danas postoje majstori (zanimanja) za hleb (hlebari), pecivo (pecivari) i burek (buregdžije). Mada, dosta majstora zna dva, neretko i sva tri posla. Stare zidane (turske) peći (u nekim krajevima su ih zvali vurnje, vurune, furune) su zamenjene novim: parnim, električnim i pećima na čvrsto gorivo, ali se tradicionalno za najukusniji smatra hleb iz zidanih peći.

Danas je široka ponuda pekarskih proizvoda, ali u uslovima nelojalne konkurencije pekari se teško bore, a opstaju samo zahvaljujući svom znanju i kvalitetu svojih proizvoda. Pekarski posao je težak jer se obavlja u veoma teškim uslovima pri velikoj vrućini i noću, da bi vruć i svež hleb bio ispečen do jutra.

Pravoslavni pekari imaju i svog sveca zaštitnika, a to je sveti Atanasije, i slavi se 31. januara svake godine.