

Pekara je bila druga kuća od Štimčeve kafane (sada "Meks-M") na pančevačkom putu. Dva široka prozora do ulice, a na strani do Pavličevih je bio ulaz u radnju sa izlogom. Sama radnja je bila malo veća soba, sa tezgom skoro na sredini, a do zadnjeg zida su bili drveni rafovi na kojima se slagao ispečeni hleb. Između tezge i rafova u ćošku su bila "slepa" vrata za prolaz u stambeni deo kuće, a na drugoj strani nasuprot ulaznim vratima u radnju bila su vrata kao prolaz za samu pekaru. Kako je zadnji deo kuće, "lakat" bio za nekoliko stepenica niži, pa je sama pekara bila niže, između radnje i pekare preko stepenica je obično bila dugačka daska - "fosna", kako bi se korpe s pečenim hlebom lakše dovukle u radnju.

Čika Kosta, čovek srednjeg rasta, crnomanjast, živio je i radio sa svojom ženom, koju smo svi zvali "majstorica" i sa ćerkom Vanjom i sinom Vladom. Zbog prirode pekarskog posla, a i zbog običaja da je hleb već na rafovima u pet sati ujutro, čika Kostu se retko moglo videti preko dana, osim u jutarnjim satima dok je još pomagao Majstorici da se ispečeni hleb proda. Kako u to doba još nije bilo dodataka hlebu, nego se je mesio klasično, od brašna, kvasca, soli i vode, a i mesio se na "ruke", u pekari je bilo dosta posla za jednog čoveka, nije se od čika Koste ni moglo očekivati da još i društveno bude aktivan. U ono doba bio je i problem držati pomoćnike, jer se nije podržavao privatni sektor, tako da je uz Majstoricu, na čika Kosti bio sav teret. Trebalo je nabavljati brašno, kvasac, a koji put je i to bio problem. Furune su se isto tako ložile jer nisu bile električne, pa je trebalo nabavljati i ogrizine, s kojima se najčešće ložilo. U to doba je još puno starčevačkih domaćica samostalno peklo hleb, pa je trebalo dobro odrediti koliko hleba treba dnevno ispeći, pa ako se osetila povećana potražnja trebalo je ispeći možda još jednu turu, jer se hleb još uvek nije prodavao u ona tri starčevačka dućana. Graditeljskim bumom, koji je bio negde šezdesetih godina prošlog stoleća, kada se porušilo puno starih kuća, a sa njima i furuna u kojima se pekao hleb, potražnja za čika Kostinim hlebom se povećala. No kako je još uvek bilo mlinova po okolnim selima, a i Veliki mlin u Pančevu, Starčevci su još uvek imali vlastitog brašna. Tako je čika Kosta osim što je prodavao hleb za novac, menjao brašno za hleb. Tako, koliko si brašna doneo, toliko si hleba dobio. Neki su to radili svakodnevno, a neke familije su odvezle veću količinu brašna i hleb su podizali svaki dan i upisivali u blok. Čika Kosta je obično mesio vekne od dve kile i to je bio kao neki standard, a kad je kome trebalo manje, Majstorica bi to vrlo vešto dugačkim i ostrim nožem odrezala. Iako je hleb bio vruć, unutra nije bio gnjecav, jer je čika Kosta bio dobar majstor, pa je i hleb uvek bio dobar. Znalo se dogoditi da se i sam ljuti na loše brašno ili na nove sorte žita koje iako su puno rodile, nisu baš davale brašno za dobar hleb. Često sam nosio limenu kutiju onu od bonbona, punu brašna u zamenu za hleb i obično je bilo za oko tri kile hleba, ali uvek sam zaboravio koje je brašno, crno ili belo. To je čika Kosta vrlo brzo odredio. Uzeo bi u šaku brašna, s pljosnatim nožem bi zagladio brašno i na tako glatkoj površini vrlo dobro bi se vidilo koliko ima smeđih i crnih tačkica, pa ako ih ima jako puno to bi bilo crno brašno, a ako ih ima malo, takvo brašno bi svrstao u belo. Znao je čika Kosta, a i Majstorica za još jednu dečiju manu. Nismo mogli odoleti friškom hlebu i njegovom mirisu, a i hrskavoj korici, pa do kuće je znalo nestati skoro do pola vekne. Da se to ne bi dogodilo, uvek je pored vekne hleba bio i dodatak, obično neki okrajak ili neko parče sa puno kore. To se u slast pojelo do kuće, a vekna je ostala cela.

Zbog društvene klime koju sam već spomenuo i zbog sve veće industrijske proizvodnje hleba i peciva, čika Kostin sin Vlada, nije svoju budućnost video u pekari i pekarskom zanatu. Tako je još jedan simbol Starčeva polako nestao.