

# »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«

## O dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini

**JASNA FAKIN BAJEC**

🏠 ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije

✉ jasna.fakin@zrc-sazu.si

**Izveček:** Članek predstavlja zgodovino peke kruha v Zgornji Vipavski dolini pred in dve desetletji po drugi svetovni vojni, ko je kruh predstavljal simbol bogastva in družbene vrednosti. Ker kruha ni bilo, so, po spominskih starejših sogovornikov, do njega imeli spoštljiv odnos. To se je kazalo tudi v ljudskih pregovorih ter šegah in navadah, povezanih s peko in hrambo kruha. Z izboljšanjem gmotnih razmer v šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja se je pomen kruha v vsakodnevnem življenju spremenil, tudi zaradi ponudbe v pekarnah in trgovinah.

**Gljučne besede:** kruh, pekarstvo, pekarska obrt, Zgornja Vipavska dolina

### Uvod

Ko v domači kuhinji zadiši po toplem kruhu, ravnokar pečenem, se marsikomu izmed nas vzbudijo različni občutki in spomini. Starejše generacije, rojene tik pred drugo svetovno vojno, se spomnijo na izredno revščino in pomanjkanje kruha. V vojni in nekaj let po njej so se morale mame in babice nekako znajti in dobesedno iz »nič« speči koruzno pogačo, ki je v Zgornji Vipavski dolini največkrat nadomeščala kruh. Več kruha je bilo kasneje, v šestdesetih letih 20. stoletja, ko so se gmotne razmere nekoliko izboljšale. Takrat so mame v večjih krajih za priboljšek tudi obiskale pekarno in poleg štruce črnega ali belega kruha za otroke kupile rogljičke. »*Joj, so bili dobri*«, se spomnijo starejši krajani iz Ajdovščine in Vipave, ki so o peki kruha, pekarskih in mlinarskih obrteh na Vipavskem spregovorili na etnoloških delavnicah, organiziranih v okviru operacije sodelovanja LAS »Domače in umetnostne obrti – dediščina in sodobnost«, ki se v Občini Ajdovščina izvaja

v letih 2019–2021 (s sredstvi Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja, ukrep LEADER). Projekt izvajata Razvojna agencija ROD Ajdovščina in Občina Ajdovščina kot predstavnik LAS Vipavska dolina, sodelavci ZRC SAZU, Inštituta za kulturne in spominske študije, pa smo bili v okviru projekta zadolženi za pripravo zgodovinske študije o mlinarstvu in pekarstvu v Zgornji Vipavski dolini in organizacijo etnoloških delavnic za starejše generacije in otroke. Zbrano zgodovinsko in etnološko gradivo je sodelavcem na projektu služilo kot osnova za iskanje novih pristopov in priložnosti za oživitve pomembnih vipavskih obrti. V pričujočem članku podajam glavne izsledke zgodovinske raziskave, v kateri smo pozornost namenili tudi spominom starejših ljudi. »*Bilo je uboštvo in težko*«, je bil najpogostejši stavek, ki so ga delili z nami.<sup>1</sup> Pogovor je stekel tudi o nekdanjih mli-

<sup>1</sup> Delavnice za upokojenke in upokojenke ter ženske, stare nad petdeset let, so potekale v sodelovanju z

nih, ki so se nahajali po celotni Zgornji Vipavski dolini (prim. Polžev mlin v Šturjah, Jochmanov mlin v Ajdovščini, Novakov mlin v Dolenjah, mlin na Uhanjah, mlin pri Vrtovinu idr.).<sup>2</sup> Zgodovinska študija je predstavljala tudi izhodišče za pripravo vsebine digitalnega učnega vira, ki ga sodelavci Inštituta za kulturne in spominske študije v sodelovanju z računalniškim podjetjem Arctur d.o.o. pripravljamo v okviru projekta *Dediščina v akciji*.<sup>3</sup> Pri oblikovanju tehničnih in vizualnih rešitev učnega vira ter pridobivanju gradiva za njegovo vsebino so v šolskem letu 2019/2020 sodelovali dijaki Srednje šole Vena Piona iz Ajdovščine (3. letniki smeri gimnazija). Posneli so intervjuje s svojimi starši, starimi starši ali starejšimi sorodniki ter tako zbrali zanimive zgodbe, anekdote, misli, znanja ali

izkušnje o peki kruha in drugih pekarskih izdelkih v preteklosti in danes. V nadaljevanju prispevka navajam citate sogovornic iz etnoloških delavnic ter intervjuvancev, ki so jih posneli mladi raziskovalci.

### Kratka zgodovina peke kruha

Na Slovenskem je vsakdanji ali praznični kruh vedno predstavljal veliko vrednost, njegova količina in vrsta pa merili življenjskega standarda, dobrote, človekove veljave in sposobnosti. To nam med drugim potrjujejo tudi ljudski pregovori, katerih pomen je še danes zelo aktualen. Vsi si namreč želimo sočloveka ali prijatelja, ki je »*dober kot kruh*«. Mladi, ki so končali svoje šolanje, gredo »*s trebuhom za kruhom*« in stremijo k temu, da bi bili čim prej »*pri svojem kruhu*« in delali v delovnem timu, kjer ti »*dobro režejo kruh*«. Tega se veseli tudi »*krušni oče*« ali očim. Če gredo otroci v svet, bodo kaj kmalu spoznali, »*če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče*«, zato se bodo radi vračali v svoje domače kraje. Mnenje pekov in živilskih tehnologov se morda kreše pri pogovoru: »*Ne naredi kruha moka, ampak roka*.« Morda pa je za dober kruh potrebno tudi dobro, domače žito. Kruh je postal tudi pomemben simbol v religijah. Udeleženka delavnice v Vipavi je poudarila: »*Na omari je bil napis: 'Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.' To nam je tolko ostalo v glavi, da ni smela drobintinca z rok past. Toliko smo skrbeli za kruh. Do kosila nismo smeli kruha vzeti, popoldan pa je morala biti 4 ura, da so starši kruh razrezali. Če je ostalo od kosila, smo mogli najprej tisto pojesti. Se ni kruha delilo, kot ga imajo sedaj otroci*« (delavnica v domu starejših občanov v Vipavi, 9. oktober 2020).

Po raziskavah etnologa Janeza Bogataja, ki se je ukvarjal z dediščino kruha na Slovenskem, je navada, da so poljubili kruh, ki je padel na tla, izpričana vse do prvih let po drugi svetovni vojni tako na podeželju kot v mestih (Renčelj, Prajner, Bogataj 1993: 7).

---

Lavričevo knjižnico Ajdovščina oz. bralnimi srečanja, ki jih organizira Zdenka Žigon. V Dnevih evropske kulturne dediščine in Tednu kulturne dediščine (28. 9.–12. 10. 2019) smo se tako pogovarjali z varovanci Doma upokoencev v Vipavi in Ajdovščini ter sogovornicami in sogovornikom, ki v knjižnici obiskujejo knjižna srečanja ob kavi. Nekoliko drugačna pa je bila delavnica na Planini pri Ajdovščini, kjer so članice Društva gospodinj in dramske skupine Planina organizirale pekarsko delavnico in več kot 30 udeleženk naučile »male skrivnosti« peke koruznega in belega kruha ter planinčkov.

<sup>2</sup> Pri zbiranju etnografskega gradiva sta sodelovala tudi domačin Boris Blažko iz Lokavca, ki je leta 2013 skupaj z Davorjem Karneljem iz Goriškega muzeja uredil Bačarjevo knjigo o Mlinih (Bačar 2013), ter Jožef Krečič, upokojeni tehnolog iz Mlinotesta, mojster peke kruha ter ajdovski amaterski raziskovalec pekarn v Ajdovščini in Vipavi (Krečič 2017).

<sup>3</sup> Glavni namen projekta, ki traja od 2019 do 2021, je osnovnošolcem in srednješolcem približati kulturno dediščino na zanimiv, ustvarjalen in sodoben način ter jih hkrati aktivno vključiti v njeno soustvarjanje in razvoj. Raziskovalci tudi raziskujemo nove pristope in orodja za učenje o lokalni zgodovini na način, da bodo mladi v dediščini prepoznali različne priložnosti za ustvarjanje in učenje. Prednost digitalnega učnega vira bo v tem, da uporabniki ne bodo pasivni prejemniki znanja, temveč bodo z iskanjem informacij, poslušanjem kratkih video in audio zgodb, opazovanjem, razmišljanjem, izpraševanjem, analizo fotografskega in drugega zgodovinskega gradiva ter preizkušanjem starih in novih receptov sami spoznali spreminjanje pomena in vloge kruha v preteklosti in sedanjosti. Digitalni učni vir bo za javnost dostopen v začetku šolskega leta 2021/22.

Na Slovenskem je kruh v pisnih virih prvič omenjen v 13. stoletju. Med starejše kruhe sodijo predvsem nekvašene vrste. Danes so se ohranili le mlinci in nekatere oblike okrašenega medenega kruha. Večinoma pa je na Slovenskem prevladovala priprava in peka kvašenih vrst (prav tam). Zanimivo je, da kruha ne moremo šteti kot najstarejšo slovensko jed, saj ni bil razširjen v vseh slovenskih pokrajinah. Ponemokod ga sploh niso uživali vsak dan. Na Primorskem in v Alpah je kruh nadomeščala polenta. Na Planini pri Ajdovščini še danes starejši vaščani poudarijo, da so »*polento jedli vsak večer, marsikdaj tudi za zajtrk (frjšk)*« (Fakin Bajec 2012), saj kruha ni bilo.

V svetu pa ima kruh daljšo zgodovino. Pekli naj bi ga Babilonci pred 500 leti pred n. št. V Mali Aziji so našli krušno peč in ji določili starost 8000 let. Krušne peči so bile tudi v Egiptu v času faraonov, kjer naj bi znotraj pekli kruh, na zunanjih stenah pa mlince. Menili so, da je nastanek kruha čarovnija. Egipčani naj bi tudi odkrili kvašeno testo, ki so ga nekaj časa dali počivati, za priboljšek pa so mu umešali mleko, jajca, maščobe in razne začimbe. V Rimu so pri gladiatorskih igrah kričali »*kruha in iger*«, saj naj bi med igrami delili zastonj kruh. Za rimsko žitnico pa je veljal Egipt. Posebno vlogo je kruhu dalo krščanstvo, pri katerem ga je kot simbol ustoličil Jezus Kristus (Ovsec 2002: 6, 7). Poznano je še, da je bilo v 4. stoletju v Rimu kar tristo pekarn in navada je bila, da je pekov sin vedno prevzel očetovo obrt. Germani naj bi se s peko kruha seznanili okrog leta 500, pri Slovanih pa naj bi bila bolj poznana ovsena kaša. V 10. stoletju so nastali prvi pekovski cehi. Peka kruha je bila strogo nadzorovana, hkrati pa so cehi skrbeli za socialna vprašanja pekov in red (Ovsec 2002: 9). Peka, ki so ga večkrat zalotili pri goljufigah, so osramočenega izgnali iz mesta. V Ljubljani so jih za manjše prekrške oglobili, prevezali v t. i. sramotilno klado, za hujše prekrške pa v kletki

namakali v mrzli Ljubljani. Bili so lahko tudi ob obrt. Strogi red je tudi izboljšal kvaliteto kruha (Ovsec 2002: 8).

Po Bogataju kruh pri tradicionalnih glavnih obrokih na Slovenskem ni bil običajen. Uživanje kruha pri zajtrku, kosilu, večerji, razen ob večjih delih na kmetiji, ni bilo v navadi (Bogataj 1993: 8). Bil je za dopoldansko in popoldansko malico, ko so ga močili v belo ali črno vino. Otroci so ga za popoldansko malico dobili pozno popoldne, zvečer pa je šel »*kruh spat. Mama ga je takrat zaprla v predal in ga na ta način privarčevala za naslednji dan*«, je poudarila sogovornica iz Doma starejših občanov v Vipavi. Kasneje, v šestdesetih letih 20. stoletja, ko je bil kruh dostopen tudi v trgovinah, se je njegovo uživanje spremenilo in vključilo v vsakodnevne jedilnike.

Po slovenskih domovih je posebno vrednost imel bel kruh, pripravljen iz bele pšenične moke, ki je bil na mizi le ob večjih cerkvenih in življenjskih praznikih. V revnejših okoljih je beli kruh predstavljal sladico oziroma pogačo, ki je nadomeščala potico. V težkih družbenih razmerah in ob izjemnih zgodovinskih dogodkih (lakote, vojne, slabe letine) so ljudje poznali krušne mešanice, pri katerih so moki primešali krompir, fižol, semena ali celo drevesno lubje (Renčelj, Prajner, Bogataj 1993: 8). Proso ali proseno kašo so za pripravo kruha uporabljali vse do 19. stoletja, ko sta jo nadomestila koruza in krompir. Pogosta je bila tudi uporaba ječmena, ki je bil manj občutljiv in je prej dozorel (prav tam). Poleg pekovske obrti so na podeželju v zaledju mest (npr. Trst, Piran Izola, Koper) nekatere vaščanke doma pekle kruh in ga nosile prodajat v mesta. Imenovali so jih krušarice.

### **Peka kruha v Zgornji Vipavski dolini**

V Zgornji Vipavski dolini so gospodinje največkrat spekle koruzni kruh, saj je bila koruza najbolj razširjena poljska kultura (Fakin Bajec 2015). Pšenico so v večjih količinah začeli sejati v 30. letih 20. stoletja. Nekoliko manj je bilo ajde, oves pa so uporabljali le za prehrano živali. V nekoliko višjih predelih (prim. Sanabor) so koruznemu kruhu namesto pšenične moke primešali rž ali zmlete rogljiče.

Po pripovedovanju sogovornikov so včasih koruzni kruh pekli enkrat do dvakrat na teden. Rekli so mu *turšen* kruh (Ajdoščina), *trščakov* kruh (Branik), *tršen* kruh (Planina, Gabrje). Po drugi svetovni vojni so kruh spekli v štedilniku (*špargetu*). Pred tem so prevladovale krušne peči, v katerih so spekli več hlebcev. Za veliko noč in božič so v njih pekli tudi vaščani, ki doma niso premogli peči. Babica dijakinje iz SŠ Venó Pilon, doma iz Lokavca, je povedala: »Za nas je bil kruh nebesa. Ko sem še bila prav mičkena, smo imeli ognjišče in smo kruh delali pod ogljem. Kozi-

co se je z žerjavico pokrilo. Se spomnim, ko je mama pekla za veliko noč v peči. Mi je nismo imeli, smo bili na fiti (v najemniškem stanovanju) in je nesla k sosedom in smo toliko čakali tisti kruh iz peči. Kako je dišal lepo. Ko sem šla delat in smo hodili mimo pekarné v Ajdoščini, je tisti kruh tako zadišal. Smo bili lačni kruha. Kruh je bil zlato« (intervju je posnela Maruša Blažko, maj 2020).

Starejši krajan iz Dobravelj, rojen v času med prvo in drugo svetovno vojno, pa je svojemu vnuku, dijaku SŠ Venó Pilon, takole razložil odnos do kruha: »Ko sem bil majhen, so nas starši učili, kako je treba spoštovati kruh. Če je padla mrvica kruha na tla, jo je bilo treba pobrat in poljubit. Je bil velik greh se s kruhom norca delat. Kruh se je zelo upoštevalo (spoštovalo – op. avt.). Mi doma smo imeli pol koruzne in pol pšenične moke. Jedli smo ga za frišk (zajtrk – op. avt.) in tudi drugače. Bel, pšeničen kruh je bil za praznike. Po vojni ni bilo v prosti prodaji kruha več let. Mislim, da enih deset let. Če je bil, je bil koruzen. Mama je celo krompir dajala v moko, da



Etnološka delavnica o peki kruha, pekarnah in mlinarstvu v Lavričevi knjižnici v Ajdoščini, dne 15. oktobra 2019 (foto: M. Stibilj, Lavričeva knjižnica).

Pekarska delavnica o »malih skrivnostih« peke kruha, ki so jo organizirale članice Društva gospodinj in dramska skupina iz Planine pri Ajdovščini, dne 11. oktobra 2019 (foto: J. Fakin Bajec).



jo je bilo več. Bilo je pomanjkanje« (intervju s svojim starim očetom je posnel Feliks Vrtovec Možina).

V marsikateri družini je kruh nadomeščala koruzna pogača. Revnejši so pogačo spekli vsake tri dni. Postala je zelo trda. Kjer pa je bilo več otrok, je mama dnevno pekla koruzno pogačo. Pogačo so otrokom pripravili, ko so gnali past ali pa zjutraj za zajtrk (Gabrje).

»Ves čas vojne, ko je bilo pšenične moke v pomanjkanju ali pa je sploh ni bilo, se je pekel koruzni kruh iz koruzne moke. Pri nas doma smo imeli posnemalnik za mleko. Iz posnetega mleka, ki se ga je zavrelo, da se je moka poparila in se je zjutraj spekla tanka pogača. Prav tako v peči štedilnika in to smo pojedli, preden smo šli v šolo. Imela je čudovito skorjico na vrhu. Bila je izredno dobra. Pri sosedovih še dolgo niso imeli pšenice, kot pri nas, in sem večkrat šla k sosedovim jest pogačo. Imeli so še ognjišče in so tisto pogačo spekli pod tako kovinsko ponev. Gor so dali žerjavico« (sogovornica je otroštvo preživela na Taboru pri Dornberku, sedaj živi v Ajdovščini. Zgodbo je povedala na delavnici v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).

Kasneje so okus pogače izboljšali z rezino pršuta.

»Za prvi november, ko smo prišli z žegna (pokopališča – op. avt.), zmeraj je bil mraz in pridemo domov in je mama spekla toplo pogačo iz špargeta. To je bilo super. Čez leta se je pridružila še pršuta, ma ta pogača je bila zelo dobra. V začetku je bila pogača samo iz koruzne moke, potem pa se je mešalo s pšenično. Sedaj mi ne rata nikoli taka pogača« (delavnica v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).

Testo so gnetili v posebni mizi, ki so ji rekli *mentrga*. V času gnetenja so v krušni peči že morala goreti drva. Ko so delali kruh iz pšenične moke, so naredili štruco. Pri koruznem kruhu pa so naredili hlebce. Za njegovo oblikovanje so uporabili posebno leseno skledo, saj je bil kruh zelo packast. Na Planini pri Ajdovščini so ji rekli *terila*. Preden so dali kruh v peč, se je naredilo križ.

»Mama je zmeraj kruh prekrižala, svet križ božji, je rekla in dala kruh v peč. Naša peč je bila za pet hlebcev, več ne. Ko smo bili manjši, je mama še vsakemu naredila en hlebček manjši, da smo tisto kmalu pojedli.

*Je bilo toplo in fino» (Intervju s svojo babico je posnela srednješolka Tanaja Odar).*

Pri sogovornici z etnološke delavnice v Vipavi so včasih tudi zmolili sv. Angel. V Sanaboru ni bilo navade, da bi kruh kupovali v pekarnah, temveč »ko so šli vsi spat, ga je mama zamesila in spekla, da so ga imeli za drugi dan za v gozd. Se ni vedlo, da je štacuna (trgovina)«, je poudarila varovanka doma starejših občanov v Vipavi.

Da je kruh ostal dalj časa svež, so ga zavili v platnen prt in spravili v shrambo ali *mentrgo*. Na Planini pri Ajdovščini pa so ga dali v *pomjrnške* koše in spravili v poseben, suh prostor. Lahko so ga tudi obesili pod strop, da niso prišle miši in je bilo bolj zračno. Prt je bil iz bombaža ali lana (*demast*).

Pri nekaterih družinah so imeli le en pekač za kruh. Tega niso nikoli pomili ali namažali z maščobo. Modrost starih mam je namreč bila, »če bi pekač pomili, potem bi se kruh prijel«. Kruh so stresli ven in pekač je ostal čist za naslednjo peko.

Ob slabih in sušnih letinah, ko koruza ali pšenica nista dovolj obrodili, so uporabljali razne dodatke. Sogovornica iz delavnice v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini se je spomnila krompirjevega kruha. »Ker ni bilo moke med vojno, so skuhalii krompir, zmečkali in dodali v testo. To je veljalo za kruh revežev. To je bil kruh iz stiske. Če nisi imel družga, je blo to. Če si lačen, je vse dobro. To je bilo za napolnit želodec.« Tak kruh naj bi delali tudi v Podnanosu in Vipavi, Vrhpolju, manj v Ajdovščini, kjer ni bilo take revščine. Sogovornica iz Sanabora je še poudarila, da so doma včasih spekli »rženi kruh, ki je bil bolj sladek. Med koruzno moko so tudi dali rženo moko, saj je bila včasih pšenica bolj redka. Včasih so dali tudi malo pšenične moke.« Sogovornice na delavnicah so bile nekoliko nejevoljne, ker se danes tako povzdiguje droži, saj po njihovem spominu »kruh iz droži ni nič novega«. Temveč: »Ves čas vojne smo imeli doma iz drožja narejene hlebčke. Jeseni, ko so se



Članica Društva gospodinjskih s Planine v roki drži terilo – leseno posodo, s katero so včasih oblikovali koruzne hlebčke (foto: K. Kogoj, Občina Ajdovščina).

*grozdne jagode kuhale in je prišla pena na vrh, so to pobrali in naredili iz moke in drožja take hlebčke, posušili in to je bil kvas za eno peko kruha. To se je dalo v vodo, da se je zmeščalo in potem se je zmeščalo normalno kot kvas» (delavnica v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).*

### **Peka kruha v pekarnah**

Na podeželju so kruh večinoma pekli doma, saj »za pekarno ni bilo soudou«. Po pripovedovanju je pek iz pekarnice v Črničah sam prodajal kruh po trgovinah, ne hišah. Od trgovine do trgovine ga je nosil v *oprtnjaku* (*brejni*). V Ajdovščini so bile po spominih sogovornikov tri pekarnice. V središču mesta (na *placu*) sta bili Pilonova (Meningova pekarna) in Ruštjeva pekarna (stali sta prav blizu druge drugi), v Šturjah, na začetku Polževe ulice, pa Širčeva pekarna. Lastnik Pilonove oz. Meningove pekarnice je bil oče priznanega ajdovskega umetnika Vena Pilon. Po drugi svetovni vojni je Ruštjevo in Meningovo pekarno



Posušen, doma narejen kvas iz vinskih kvasovk, moke in vode (foto: K. Kogoj, Občina Ajdovščina).

prevzelo živilsko podjetje Mlinotest (Krečič 2017). Pekarni sta sledeč arhivskim podatkom, ki jih je dobil Jožef Krečič, med seboj sodelovali in se skupaj borili za cene kruha, ki so jih potrdili na ajdovski občini. V času med svetovnjima vojnoma so poleg večjih štruc pekli še bige, rogljičke in drobiž. Iz tega časa je poznana slika na platnu *Kruh* umetnika Vena Piona (danes v lasti Pilonove galerije). Po ustnem pripovedovanju naj bi Pilon narisal vrste kruha, ki so jih pekli v pekarni njegovega očeta. Ko so se politične in gospodarske razmere tik pred drugo svetovno vojno izostrile, niso več prodajali drobiža, temveč: »Bile so le dve vrsti kruha. Črn in bel. To je veljalo za Pilonovo in Ruštjevo pekarno. Dobilo se je tudi enoten kruh – črn kruh z malo otrobov. Bile so štruce, bil je dober kruh. Proti koncu 50. let 20. stoletja pa so ponovno začeli peči in prodajati kifeljčke in žemljice. Potem so bile znane tudi ajdovske kremšnite, ki so jim rekli paštekreme« (de-

lavnica v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).

Sogovorniki iz Ajdovščine so tudi spomnili, da so iz okoliških hiš v pekarno nosili peč testo kruha. »Poleti nam je mama zamesla kruh in nam dala v culco in smo nesli v pekarno peč. Dali so nam en papir, gor so bile številke. Eno številko smo prinesli domov, drugo so dali na culco. To je bilo včasih, bolj poleti, ko mama ni hotela doma kurit. [/.../ Zgodilo se je lahko enkrat ali dvakrat na leto, ko sem bila grozno pridna, me je teta peljala s sabo v pekarno in mi je kupila tisti rogljiček. Bil je malo zviti in na vrhu je bil potresen s cukrom. Bil je maslen« (delavnica v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).

Druga sogovornica, ravno tako iz Ajdovščine, pa je dodala: »Kruh so nam dali v tavelč – prtiček, ki so ga prej pomokali, zvezali in nesli. Paziti smo morali, da po poti ne bo testo vzhajalo in oni so spekli, nekaj zaračunali. V Pilonovi pekarni so imeli tudi neko mašino za piškote. Doma smo zamesili testo za piškote in bli so na meter. Prve piškote smo tudi mi nosili k Pilonovem. Oni so imeli tudi prepečence iz maslenega testa, na vrhu so bile luknjice, da je bilo zračno in to se je dalo bolnikom, ki so imeli tuberkulozo. Bilo pa je trajno« (delavnica v Lavričevi knjižnici v Ajdovščini, 15. oktober 2019).

Po vojni so v pekarno nosili peč tudi potice, saj se v električnem štedilniku niso spekle tako dobro kot v njihovih pečeh.

V Vipavi je bila zelo poznana Poniževa pekarna. Pekli so bel in črn kruh, kifeljčke, najbolj pa so bili poznani po kremnih rezinah (*kremšnitah* oziroma *paštakremah*). Veščin priprave in peke kremnih rezin se je naučil zadnji gospodar, ko je kot pekarski vajenec delal v Italiji. Za kremne rezine so pekli tudi testo: »Delali so vlečeno testo, morali so ga večkrat pregnesti. Krema je bila ista, kot se sedaj dela. Bile so troslojne,« je zaupala žena zadnjega lastnika. Z delom so začeli že zelo zgodaj, da so kruh dobili delavci, ki so zgodaj

zjutraj odhajali na delo v gozd. Na delavnici v Vipavi so se spomnili dveh pekov, ki sta delala v pekarni, to sta bila Rafko Naglost in Jože Mohorčič. Pekli so tudi pecivo in piškote, ki so jih prodajali v trgovini ali različnih sejnih.

V Logu, ko so bile molitve ob šagri Device Marije, so vozili tudi kruh in razne izdelke (piškote, kifeljčke), kar se je tam prodajalo. Zanimivo je bilo za prodajo. Kifeljčki so bili tudi zaviti. Bil je izreden dogodek, ko so si jih lahko privoščili. Niso bili navadni. Bili so zapečeni.

Krajanka iz Sanabora pa se je spomnila, da so v pekarni kupili tudi rogljiče – po dva skupaj. Delali so jih iz testa za kruh. Vaščani so si redko privoščili sladice. »*Mi nismo vedli, kaj je paštakrema.*« Bilo je preveč dobro, ampak tudi drago. Vendar iz Sanabora niso hodili v pekarno, saj »*kdo pa je vedel, da obstaja pekarna, vse smo doma spekli.*«

### Zaključne misli

Danes je odnos do kruha precej drugačen in velikokrat zelo mačehovski, če ga primerjamo z odnosom v časih lakote in skromnega življenja med in po drugi svetovni vojni. Pogovori o kruhu so med starejšimi sogovorniki vzbudili močne čustvene odzive žalosti in jeze, vendar tudi lepe in zanimive zgodbe, ki jih velja še naprej zbirati kot pomembno lokalno in nacionalno dediščino. Podobnega mnenja so bili tudi dijaki, ki so ob pogovorih s starejšimi spoznali pomen kruha v preteklosti in razmišljali, kako simbol svetosti, blaginje in bogastva prenesti v digitalni svet kot digitalni predmet. Na vprašanje, kaj mladim sporočiti z zbranim gradivom, pa je eden od dijakov poudaril: *Kar je meni najbolj ostalo v spominu s starim očetom [pri intervjuju – op. avt.], kar so mene tudi kot majhnega že učili, je, da sam kruh kot res najbolj osnovno hranilo, kljub temu da je najbolj osnovno, ga je treba najbolj spoštovat. Nikoli ne metat v smeti /.../ magari, če je suh, magari ga dat*

*kokušem, če se le da. Ali pa do te mere poskrbet, da se ne kupi preveč, da se ne posuši, če nimamo kokuši, da ga ne zavržemo. In da se kruh postave, to mi je tudi mama poudarjala, pravilno, da se ga nikoli ne obrne narobe, to se mi zdi tudi pomembno, ker s tem naj bi načeloma izkazali nespoštovanje. To se mi zdi najbolj okvirno, da se naučimo nekega spoštovanja do osnovnega hranila in potem, ko cenimo osnovno hranilo, na katerem smo razvili našo civilizacijo, da se lahko naučimo cenit tudi ostalo hrano in ostale stvari. Je neka osnova, na kateri se naučimo cenit. Vrednota.*« K temu nauku bi morali stremeti vsi, saj je od vseh nas odvisno, kako se bo pekarška dediščina, ki v sebi nosi ogromno čustev, družbenih vrednot in pomenov za razvoj naše kulture, ohranjala, razvijala in prenašale na mlajše rodove.

### Literatura:

Bačar, S. 2013: *Voda, stopa, mlin: dokumentirana mlini na območju današnje občine Ajdovščina v zgodovinskih virih in zapisih*. Nova Gorica: Goriški muzej Kromberk.

Stanislav, R., M. Prajner, J. Bogataj 1993: *Kruh na Slovenskem*. Ljubljana: Kmečki glas.

Fakin Bajec, J. 2015: *Furlanska koruza in polenta v poljedelski in kulinarčni tradiciji Zgornje Vipavske doline. Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, št. 12, 23–29.

Fakin Bajec, J. 2012: »*Poljnto smo jejli vsak večjr, košn buot magari td zo frjšk*«; *o pridelavi koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini med preteklostjo in izzivi v prihodnosti*. Planina: Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini.

Krečič, J. 2017: *Mlinotest: 150 let: brez moke ne bo kruha*. Ajdovščina: Mlinotest Živilska industrija.

Ovsec, J. D. 2002: *Kruh – od zgodovine do simbola. V: Daj nam danes naš vsakdanji kruh*. Cerklje na Gorenjskem: samozaložba J. D. Oberč.