

RUSTJEVA

HIŠA
KRUHA



**Zrna,
ki so kruh
postala**

Rustjeva hiša kruha

V starem središču **Ajdovščine**, tam, kjer je v prvih stoletjih našega štetja stala pomembna **rimski vojaška utrdba**, so na njenih temeljih v sredini 18. stoletja zgradili **meščanski dvorec**, ki se ga je skozi zgodovino prijelo ime **Rustjeva hiša**. Najmanj od preloma dvajsetega stoletja in vse do njegovih sedemdesetih let je v hiši delovala **pekarna**, zadnja od malih pekarn v Ajdovščini, ki so nadaljevale tradicijo izpred 2. svetovne vojne.

V hiši, kjer se je ohranila **velika parna peč** in kjer se zdi, da so vse stene prepojene z vonjem po sveže pečenem kruhu, lahko danes odkrivamo lokalne zgodbe in posebnosti razvoja mlinarstva in pekarstva v Vipavski dolini. Doživljajski center **Rustjeva hiša kruha** predstavlja poklon kruhu in preteklim rodovom. Je simbol bogate dediščine, ki je v mestu omogočila razvoj sodobne pekarske industrije.

... in njene zgodbe

Ob začetku prenove več sto let stare hiše so arheologe presenetile pomembne najdbe. V kleti so odkrili **del obzidja in temelje obrambnega stolpa rimske Kaste** iz tretjega stoletja, kar prinaša nove podrobnosti o poznoantični utrdbi, ki je bila s štirinajstimi stolpi in 600-metrskim obzidjem ena najpomembnejših utrdb rimskega obrambnega sistema od morja do Alp. Druge najdbe, večinoma iz začetka prejšnjega stoletja, pričajo o pomenu hiše v času takratnega gospodarskega razcveta.

Ob današnji Prešernovi ulici v Ajdovščini, kjer stoji Rustjeva hiša, so na prelomu dvajsetega stoletja živele ugledne družine, ki so predstavljale **steber gospodarskega razvoja** v majhnem primorskem mestu. Ne le podjetnost, tudi tesna povezanost s kulturnimi vplivi Trsta in Gorice je v Ajdovščino prinesla za tiste čase presenetljivo hiter razvoj, ki je v mestu pustil neizbrisne sledi.



Rustjeva hiša
pred obnovo

Izvir reke
Hubelj



Kraški izvir **reke Hubelj**, ena največjih **naravnih znamenitosti** Zgornje Vipavske doline, je bil eden ključnih razlogov za zgodnjo poselitev v teh krajih. Tisočletja kasneje, v 16. stoletju, je bogat vodni vir omogočil **zgodnji industrijski razcvet**. Leta 1561 je cesar Ferdinand izdal dovoljenje za gradnjo **fužin ob reki Hubelj**, v naslednjih desetletjih pa je tu začelo delovati veliko drugih proizvodnih obratov, med njimi tudi mlini.

Slikoviti izvir reke Hubelj, ki ob obilici dežja privre iz številnih podzemnih rogov, buči in prši vse naokrog, je danes priljubljena **turistična znamenitost**. V neposredni bližini izvira še vedno stojijo lepo ohranjene **ostaline prvih fužin**. Ob strugi hudourniške reke, ki oblikuje čudovite tolmune, je danes od nekdanjega industrijskega središča Pale do izvira reke speljana **naravoslovna učna pot**.

Hudourniška reka Hubelj

Veliki mlin



Jochmannov
valjčni mlin

Obilje vodne energije, ki jo predstavljata **reka Hubelj** in **reka Vipava**, v katero se po zgolj nekaj kilometrih struge izliva, je od sredine drugega tisočletja v Vipavski dolini omogočalo delovanje številnih mlinov. Daleč najpomembnejši med njimi pa je bil **Jochmannov mlin v Ajdovščini**. Ob koncu 19. stoletja je Wenzel Jochmann ob Hublju zgradil velik valjčni mlin, ki je bil **eden večjih in najbolj naprednih v Avstro-Ogrski**. Ostanki te stavbe še danes spominjajo na njegovo veličino.

Vipavska dolina ni bila nikdar pomembna žitnica, saj je na njenih poljih prevladovala koruza. Ajdovščina se je kot **mlinarsko središče** uveljavila z **znanjem** in ambicioznim **razvojem**. Predvojno mlinarsko tradicijo je po drugi svetovni vojni nadaljevalo domače podjetje Mlinotest, ki je danes vodilno mlinarsko in pekarsko podjetje v državi ter največji proizvajalec testenin v tem delu Evrope.

Veno Pilon,
Kruh, 1922



Pekarne

Živahna industrijska dejavnost v Ajdovščini je ob prelomu dvajsetega stoletja pospešila tudi razvoj obrti. Odprle so se nove **pekarnice**, kjer so si tovarniški delavci pred odhodom v tovarno lahko kupili malico. Ena teh je bila **Rustjeva pekarna**, ki je imela še eno zanimivo vlogo. V Rustjevo peč, sodobno in zelo zmogljivo, so gospodinje prinašale svoje vzhajane hlebce, da so jih tam spekli v dober kruh.

Za vogalom je delovala še ena pekarna, ki jo je odprl **Domenico Pilon**, po rodu Furlan. Konkurenčni pekarni sta po pripovedovanju tekmovali le v kakovosti, o cenah in vsem drugem pa sta se dogovarjali. Spomin na Pilonovo pekarno brezčasno živi v umetninah, ki jih je ustvaril Domenicov sin **Veno Pilon**, pomemben slovenski slikar, grafik in fotograf. V slikarjevi rojstni hiši, kjer je bila nekoč očetova pekarna, danes deluje **Pilonova galerija**, ki hrani največjo zbirko umetnikovih del in prireja številne razstave.

Kruh

Številni mlini so poskrbeli, da je bila v Vipavski dolini dobra moka vedno pri roki, iz peči pa je prihajal **dober kruh**. Ne le dober, slovel je kot odličen in nenavadno rahel. Za svoje skrivnostne **recepture** so lokalni peki pogosto poiskali navdih v sosednjih italijanskih pokrajinah. Še v drugi polovici dvajsetega stoletja so se mnogi v Ajdovščini ustavljali zgolj zato, da so v tukajšnjih pekarnah kupili svež kruh.

Pred odprtjem današnje Rustjeve hiše kruha so v okviru Projekta sodelovanja LAS DUO raziskovali **bogato izročilo peke kruha** in zapisali **pripovedi o nekdanjih običajih**. Z današnjo rabo in za prihodnje rodove so oživili dva nekoč zelo priljubljena mala pekovska izdelka. **Ajdovska žemlja** s hrustljivo zlato skorjo in rahlo, belo notranjostjo ter **sladki kifli**, štručke iz maslenega testa z zlatorjavo skorjo, posute s kristalnim sladkorjem, so slastni tradicionalni pekovski izdelki, ki ohranjajo spomin na dragoceno zapuščino.



Sladki kifli,
tradicionalno
pecivo.

RUSTJEVA
**HIŠA
KRUHA**

DOŽIVLJAJSKI CENTER
EXPERIENCE CENTRE

PREŠERNOVA ULICA 5
AJDOVŠČINA
SLOVENIJA

Izdajatelj: Občina Ajdovščina
Kreativna zasnova in besedilo: I&S Aladin
Oblikovanje: Klemen Trupej
Prevod: Contineo, Marko Ipavec s.p.
Fotografije: Marijan Močivnik, arhiv Pilonove galerije,
Urh Černigoj, arhiv Občine Ajdovščina, Karata Film
Tisk: Colorprint Nova Gorica, 2021
Naklada: 500 izvodov

Operacija sodelovanja LAS »Domače in umetnostne obrti – dediščina in sodobnost« je sofinancirana s sredstvi Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja preko Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 – 2020 / ukrep LEADER/podukrep 19.3



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

