

# KULINARIČNO »KOČARJENJE«

**Kočarjenje pomeni lov ribe s kočo, barko, ki za seboj po morskem dnu vleče nekaj metrov široko in nekaj metrov visoko mrežo v obliki vrečke. Gre za tradicionalni lov, ki pa bi ga sam najraje prepovedal.**

besedilo in foto **Robert Renninger**



**N**a tak način se lovi na peskovnatem in muljastem dnu, vendar se pri tem uničuje morsko dno, s tem pa posledično tudi flora in favna, ki sta pomembni za morski ekosistem. V mrežo ribiči ujamejo tudi manjše ribe, ki bi jih sicer morali vrniti v morje, žal pa ob dvigu mreže, poškodovane od ostalih organizmov, ujetih v mrežo, poginejo. Mrtve »romajo« nazaj v morje, če ne drugače kot hrana rakom in ostalim ribam, ki so takrat v okolici. Mreža ima sicer predpisano velikost očesa, določen je razmik med mrežo, vendar ko je enkrat na pol polna, se v njo ujamejo tudi majhne morske živali, npr. trilja, mol in sipica, ki bi naslednje leto komaj spolno dozorela in s tem pripomogla k reprodukciji. Če bo šlo tako naprej, naši potomci ne bodo vedeli, kako smo živeli oz. kaj smo jedli. Brez dvoma obstaja še kakšen drugačen način lova na ribe, ki je bolj donosen in pri katerem se ujame večja riba, ki je kakšno leto že reproducirala svoj genski status. Tudi z ekonomskega vidika so koče pri dnu lestvice. Ulovi so zaradi slabe kvalitete, če izvzamemo škampe, ki se jih prav tako lovi na kočo, slabo plačani, ribe pa so slabše kvalitete. Mol, trilja, oslič, patarač, manjši list, muškatna hobotnica, muzgavac in sipa – to je izbor, ki se lovi na kočo. Resda gre za morske živali drugega ali tretjega razreda, vendar te omogočajo prave kulinarične užitke, če jih le znamo dobro pripraviti. Osebno ocenjujem obiske v gostilnah ali pri prijateljih po tem, koliko je kdo vložil dela, truda in predvsem znanja, da je določeno jed pripravil, pomembne pa so tudi najboljše surovine. Najlažje je zobatca ali jastoga speči na žaru, za kar ne potrebujemo nobenih pravih sposobnosti in znanja. V gostilnah si rad privoščim predjedi, tople in hladne, npr. razne pašticate, brodetje in rižote. Če je gostilna dobra, v teh jedeh pogosto najdem navdih.

Tudi sam si raje pripravim muzgavac v solati s krompirjem ali marinirane fileje trilje kot pa orado na gradelah. Pri tem ne mislim, da je z orado kaj narobe, vendar osebno iščem smisel v malih stvareh, na vseh področjih življenja. Z malo bolj cenovno ugodnimi surovinami se da enako dobro pripraviti

skožnik – roke in ideje človeka so namreč tiste, ki naredijo jed vrhunsko.

Bilo je pred 20 leti, ko sem kot mladenič prvič stopil na kočo, ko sem možu z ostarelim obrazom, ki je bil plod sonca in vetra, stisnil krepko ribiško dlan, roke, razpokane od soli, poškodovane od prebiranja rib, porezane od ostrih plavuti. Barka je bila kljub vzdrževanju kot človek z vročino v postelji. V uporabi je bila vsak dan, zato ni bilo časa za barvanje – to je pač težko ribiško življenje. Tega po vseh letih, preživetih na morju, še vedno in še bolj ljubim. Morje in ribe, to je moje življenje.

Velikokrat sem z ribiči preživel dneve in noči, jedel iz iste skledice iz nerjavnega jekla, pil iz motnega kozarca – vse je bilo okusno, nepozabno, kot da bi šel raziskovat gore, divjino. To lahko počneš le z izbranimi, se pravi sebi podobnimi ljudmi. Na prvi pogled obrazi ribičev izgledajo naveličani, vendar se ti še predobro zavedajo, da ne živijo slabo, saj bi v nasprotnem primeru že zdavnaj nehali. Svoboda, sam svoj šef, čist zrak, jod, glasba, dobra hrana, narava – ko nekaj let živiš v mestu, ti

je isti hip logično, da biti ribič ni slabo. Res je sicer, da gre pri njihovem delu za navadno garanje, neprespance noči, veter, dež, mraz, vročino – nič jim ni tuje.

**Če bo šlo tako naprej, naši potomci ne bodo vedeli, kako smo živeli oz. kaj smo jedli.**

Še vedno grem vsake toliko časa na ribiško barko, predvsem zato, da malo spremenim okolje, da debatiram o zadevah, ki so podobne, ampak vseeno drugačne od narave podvodnega ribolova ali »velike igre«, tj. lova na tune. Zakaj še? Da noč zamenjam za dan, da sem tudi komu drugemu koristen in da seveda kaj dobrega pojem. Ko grem na plivarico, vedno kuham, tako po domače, sveže iz morja. Včasih še kaj zapojemo, odvisno od volje in predvsem vremena. Bolj kot je kislo, večji užitek je biti kot sardela v salonu ribiške barke.

Vsi so oblečeni po zadnjih modnih smernicah, v rumenih škornjih, namesto parfuma Calvin Klein pa je v zraku močan vonj po ribi, da o frizurah niti ne govorim. Zobnih ščetk ni, zobno pasto nadomesti le ledena travarica. Za spanje in delo ni potrebno menjati oblačil – ko si utrujen, greš zadržat za toliko časa, kolikor ga potrebuje tvoje telo, da se spočije in da

lahko naprej opravljáš svoje delo, kot je treba. No, še nihče ni padel v nezavest in še nikogar ni kap, vsi pa na obalo vedno priplujemo veseli. Ni nam hudega, res ne.

Pred mesecem dni sem na ribiški barki delal opevani »fritto misto« in ker sem bil dobro razpoložen, sem se dobesedno igral s kvaliteto okusov. Izbral sem nekaj lepih kozic, škampov, trilj, muškatnih hobotnic, molov in mini prozornih pataračev oziroma švojate, kakor jim pravijo domačini. Za predjed sem na hitro zapekel (beri: gratiniral) kapesante, za vsakega po tri kose, ki spodbudijo tek oziroma željo po malvaziji. Po hrani je spet sledila malvazija. Mimogrede, sladice nimamo na zalogi.

### »FRITTO MISTO«

Omenjene ribe sem previdno očistil in filetiral. Ker so bile manjše, sem uporabil mini nož, še bolj oster kot običajno, saj se pri manjših ribah meso hitreje poškoduje, riba pa mora biti še bolj sveža kot pri večjih primerkih. Kozice in škampe sem v večini oluščil iz lupine, le manjše sem pustil v oklepu, saj je ta pri njih zelo dober in hrustljav. Hobotnice sem na hitro skuhal v plitki vodi, ki je komajda pokrila dno posode. Ko sem vse skupaj pripravil, strokovno bi temu rekli »mise en place«, sem vsak košček surovine posebej paniral le v moki, ocvrl na vročem olju, solil in zložil na papirnate brisače, da bi vpile odvečno olje. Ko je bil pladenj dovolj napolnjen za celo ekipo, smo končno lahko jedli. Pomagali smo si z rokami, jedli smo brez pribora in krožnikov, po domače. Zraven smo si privoščili kos belega kruha, rezino limone in omakico, recimo majonezo, ki jo prav tako naredim iz oljčnega olja. Vse smo poplaknili s kozarcem bele malvazije, rdeča tako ali tako ne obstaja, v ozadju pa nam je igrala Klapa z radio tranzistorja. Mimogrede, če sem pri volji, pravično razdelim porcije, vsakemu serviram hrano v papirnate vrečke, take »fensi šmenecy«. Razmišljam o »fish & chips« kiosku v Ljubljani, ampak kaj več o tem ob drugi priliki.

### GRATINIRANE KAPESANTE (JAKOBINKE)

Shellova školjka že sama po sebi predstavlja servirni krožnik, ki naredi najmanj škode za okoljevarstvo, saj školjko v njej ujameš, pripraviš, poješ in vrneš nazaj v morje. Je sicer okusna in ekonomsko visoko uvrščena, ni pa najboljša, kakor nekateri trdijo. Že manjša različica, kaneštrela, je po okusu boljša, le da je z njo veliko več dela zaradi velikosti. Enako je z otroki.

Školjke odprem z nožem, odvržem ravni del, polijem z oljčnim oljem in dodam pol mini žličke masla, naribam ščepce kuhane krompirja in parmezana, posipam s svežim peteršiljem in za pet minut postavim v ogreto pečico. Včasih kot podlago dodam kuhane testenine, za barvno kombinacijo recimo črne sipine, ki so lep kontrast belemu mesu s t. i. »orange« mišico. Ker večino kapesant ulovimo od Poreča do Savudrije, sem pri odkrivanju teh koncev spoznal novega vinarja v repertoarju že znanih, tj. Palčiča iz Dajle, kraja blizu Novigrada.

Te sem sicer spoznal že v rani mladosti, kot malo večji otrok sem se tu prvič zaljubil, potem pa sem še nekaj let skupaj s starši kot najstnik užival v sosednjem Ladin gaju, kjer sem praktično začel loviti ribe, tudi tiste na dveh nogah. Začetki mojega ribolova sicer segajo v Rovinj – avtokamp Veštar je bil destinacija pri mojih petih letih starosti, ko sem prvič »pritisnil« lumbrika s podvodno puško. Mislim, da so ta prizor videli in slišali še gostje sosednjih kampov, saj je bil zame







v tistem trenutku pomemben samo lumbrak na harpuni in to, kako ga bom varno prinesel na obalo. Mami in očka sta bila seveda vsa ponosna na mladega »ubijalca«, ki je sedaj prerasel zdrav razum Ljubljanačana.

Zdaj nekajkrat na teden obiskujem morje – vožnja do Pule se mi najverjetneje zdi enaka kot normalnim ljudem vožnja do kavarne. Ubogi avto, ko ga bom prodajal, bo še kdo mislil, da sem iz Nemčije, saj je pri njih normalno, da na dan prevozijo 200 km.

Kočarji ne poznajo letnega časa in ne ločijo dneva od noči, pomembno jim je le lepo in mirno vreme, da lahko z barkami plujejo čim bolj normalno. Ne smejo bližje kot 1 NM od obale, zato so za njih aktualnejše čim bolj oddaljene lokacije. Z GPS lokacijami rišejo svoja ribiška popotovanja in označujejo terene, kjer so ulovili bolje. Delajo tudi letno statistiko ulova in na podlagi izkušenj naredijo plan dela. Pri tem jim vsako leto bolj nagaja narava, saj se podnebje hitro spreminja in temperature niso več enake, kar močno vpliva na svet pod vodo. Letošnja zima je trenutno najbolj topla v zadnjem desetletju.

Vedno več je ulovov mehkužcev, ki so vsako leto bolj pomembni v kulinaričnem svetu. Pred 30 leti muzgavci, lignji in hobotnice niso imeli cene, dobil si jih za drobiž, trenutno pa so v istem razredu kot ribe. Cena slednje se na trgu giblje okoli 20 evrov, cena mehkužcev pa od deset do 13 evrov. Če preračunamo, da od kuhanega mehkužca dobimo polovico, pridemo skoraj na enako ceno. Čez nekaj let ali desetletij bomo vsekakor veseli, če bomo sploh lahko jedli kaj divjega iz morja. Ljudje gojijo že skorajda vsak morski organizem in le s sistematično strategijo gojenja ter spuščanja nazaj v morje bodo oceani preživelih na dolgi rok. Mehkužcem se že sedaj piše slabo, saj imajo slab obrambni mehanizem. Za razliko od rib, ki lahko hitro bežijo pred sovražnikom, človekom, se mehkužci zaradi počasnega gibanja nimajo kako braniti. Vsak začetnik lahko iz luknje »izbeha« hobotnico in zapiči harpuno v sipo. Tako sem začel tudi sam. Prvi morski ulov je bila sipa, ki sem jo ujel v majhno otroško mrežico.

Muzgavci se od hobotnice razlikujejo po okusu, velikosti in številu priseskov na lovkah. Imajo eno vrsto priseskov, hobotnica pa dve vrsti. Muzgavcev ob obali skorajda ni več, hobotnico pa lahko najdemo v vsaki deseti luknji, ko je seveda njihova sezona. Ker so komercialno zadnja leta zelo zanimive, je tudi njih čedalje manj. Temu še bolj nasprotujem, čeprav jih tudi sam lovim. Nasprotujem vsemu, kar je več kot osebna uporaba, če prištejemo še večerje s prijatelji.

### MUZGAVCI V SOLATI

Sliši se zelo preprosto, vendar mi na vse načine muzgavci resnično niso všeč. Najprej jih skuham v rahlo slani vodi, dodam krompir in čebulo. Kuham do mehkega, vse skupaj narežem, solim, popram, dodam sveže sesekljan peteršilj in oljčno olje. To je vse. Ker je okus muzgavca še nežnejši od hobotnice, ne potrebuje dodatkov, morda le narezan paradižnik. Muzgavce delam tudi na drugačen način, v brodetu z vinom. Kuham jih enako kot golaž, vendar jih obilno zalijem z malvazijo in dodam primorske začimbe, npr. lovor in rožmarin. Postrežem jih s polento. Kombinacija brodetja je najboljša iz muzgavcev in sipe. Sipa je bolj mastnega okusa in naravno zgosti omako. Ravno včeraj sem kupal enak brodet približno tri ure. Na malem ognju, čisto počasi. Njam.

### MARINIRAN MOL

Drugorazredna riba, ki pa jo obožujem, če je le sveža, stara



največ en dan in shranjena na ledu. Manjše primerke pripravim kar cele, večje pa čistim in filetiram. Deset centimetrov velike primerke očistim, osušim v suhi krpi, ocvrem, ohladim in zložim v globoko posodo. Na maslu prepražim rumeno čebulo (le do polovice), zalijem z domačim vinskim kisom in še vroče prelijem čez ribe. Dodam viške kapre in malo narezanega čilija, ki pa ni preveč pekoč. Popram in dodam oljčno olje, le toliko, da prekrije ribe v posodi. Shranjujem do pet dni v hladilniku. Običajno povabim prijatelje, saj je tovrstna jed prava za druženje ob kaminu in hladni malvaziji. Včasih pride prav, da vnaprej pripravim hrano in ob prihodu gostov le odprem hladilnik ter na sredino mize postavim kozarce. Prižgem radio in zabava se začne. Tudi s pospravljanjem je manj dela. Očitno se staramo in postajamo modrejši.

### KOZICE NA »RIBARSKI« NAČIN

Kozice so bolj pogoste v južnem Jadranu, v določenem obdobju leta pa jih lahko ulovimo tudi v Kvarnerju. Najboljše so surove, sveže, ki jim dodamo le limonin sok, sol, poper in oljčno olje. Dobro so tudi panirane v jajcu, moki in koruznih kosmičih, ocvrte le v nekaj sekundah, pa tudi pečene v ponvi, le tako na polovico. Ribiči starejše generacije, presenetljivo, rib in rakov ne jedo surovih, zato za njih kuham »sugo«. Gre za nekakšno omako za rižoto, testenine ali polento. Prepražim čebulo, por in česen. Posebej skuham oklepe kozic in naredim skoncentriran fond. V osnovo dodam meso kozic in jo zalivam s fondom ter z že vnaprej narejeno paradižnikovo »šalšo«. Skuham omako in na koncu dodam nekaj pesti svežih celih kozic. Včasih zraven »paše« le namakanje kruha v omako in grizljanje kozic, ki jih z rokami iščemo po posodi. Na koncu v »sugo«, ki je pravi koncentrat morskega okusa, vržem dve pesti riža. Kot sladico vsi iz ene skledice pojemo kozice na »ribarski« način. Ime sem si seveda izmislil.

Nazadnje ko sem bil na barki, bilo je pred nekaj dnevi, je bila lepa in sončna nedelja, bonaca. Bil sem precej daleč od obale, 20 morskih milj, obdajali pa so me le mir in tišina, Meringa in kočarji. Včasih, ko na obzorju ne vidim tune, se peljem za kočarji, sondiram in iščem tuno. Več uspeha imam, ko dvignem vlečno mrežo in čistijo ulov. Takrat brumajo z večjimi količinami morskih organizmov. Včasih kupim kaj za kosilo in kakšno malenkost za prijatelje v Ljubljani, če grem seveda isti ali naslednji dan domov, saj želim imeti svežo robo.

To nedeljo sem se po dolgem času spet dobro nasmejalo. Zapeljal sem do kočarja, ki mi je zaradi prevelikega hrupa nakazal, da se lahko pogovarjava po VHF postaji, po določenem kanalu, ki ga izbereva oba. Dogovorila sva se, kdaj bo dvignil mrežo in kdaj naj pridem po mini hobotnice. Mimogrede sva izmenjala nekaj ribiških podatkov, ki so bili tajne narave, in odpeljala vsak v svojo smer. Ostal sem na istem kanalu in cel dan poslušal kočarje v bližini, kako si krajšajo čas s šalami in z anekdotami. Pravi val smeha in veselja.

Kar se tiče rib, je bilo bolj slabo – približno 50 kg mehkušcev in 15 kg rib tretjega razreda. Polna luna in nekaj dni slabega vremena se obrestujejo tudi v negativnem smislu. Tudi mi cel dan nismo ulovimo nobene tune, kljub temu, da se je ta hranila pod našo Meringo, kot je ime naši barki. To je bilo najhuje – videl sem jo na sonarju, čutil njene »zamahe« s plavutjo, čutil, kako je vedela, da smo tukaj, samo ni mi razumljivo, zakaj ni zagrabila sardele na udici. In hvala bogu, da mi ni jasno, saj bom celo življenje iskal razlog za to in ono. To je pač moje življenje.

Pa na zdravje!

