

ZIMSKI LOV NA ZOBATCA ...

Zobatca je težje uloviti poleti, ko so temperature morja višje, poleg tega pa lovi svoj plen v termoklinu, tj. predelu temperaturne razlike morja na globini od 10 do 20 metrov. Priznam, da sem se nekako zaljubil v zimski lov na tega čudovitega predatorja, ribo, ki skoraj nima sovražnika, ki je kralj pod morjem, vijolični lepoteč, kaskader, podmornica, torpedo, vse to in še več. Tako vesel sem vsakič, ko ga objamem, ko vem, da je samo moj. Seveda ga pojemo z družino in s prijatelji, ampak v tistem trenutku, ko ga dvignem na barko, so emocije najmočnejše. Če ga ujamemo v plitkejšem predelu, je zlato rumene barve, če je ujet na globini več kot recimo 30 m, pa do površine ohrani svojo tipično vijoličasto barvo. Takšen je najlepši.

besedilo in foto **Robert Renninger**



Zimski lov na zobatca je poleg lova na tune vrhunec vsakega ribolova. Hladno morje, še hladnejše ozračje, ki je nadvse »toplo«, če le ribe grizejo. Najprej je pomembna vaba, kajti zobatci imajo narejeno »fakulteto« iz izmikanja; saj veste, težko je »prevarati« doktorja pod morjem. Dobro vidi, čuti in sliši. Tako običajno grize le na živo vabo, izjema pa so meseci, ko brani svoje ozemlje pod morjem in napada tudi umetne vabe – te predvsem odganja in ne grize zaradi lakote. Živa vaba so lahko lignji, iglice, šaruni, skuše, ušate in še katera od manjših rib, ki jih zobatec v naravnem okolju preganja. Kako vabo natakne, da ohrani naravno obnašanje pod vodo, je prav tako umetnost. Čim manj poškodb zadamo ribi ali lignju, ko vanje zatikamo trnke, toliko bolje in hitreje bomo ulovili zobatca. Najprej je na vrsti predvez dolžine od pet do deset metrov, potem sledi težki svinec, in sicer od 0,5 do 1 kg, nazadnje pa laks ali tanka vzdržljiva vrvica do globine, na kateri lovimo. Najlažje je z barke loviti s palico, z manjših bark pa ribiči lovijo tudi na roke, s tako imenovano viško panulo, kjer so na laksu po celi dolžini enakomerno razporejeni manjši svinci. Barka pluje le s hitrostjo med 0,8 in 1,2 vozla, čisto počasi, da vaba imitira naravno obnašanje. Kar koli drugega za nas pomeni neuspeh.

Če sem iskren, sem zobatce na panulo začel loviti šele tri leta nazaj, medtem ko se s podvodnim ribolovom ukvarjam že več kot 30 let. Vse ribiške izlete, ki jih vodim, organiziram z barke, tako da mi ostane bolj malo časa za podvodni ribolov. Priznam, da me je podobno kot podvodni zasvojlil tudi udičarski ribolov, lov z barke.

Zgodilo se je pred več kot mesecem dni. Bil je lep sončen dan, ki sem ga preživel z najboljšim vinarjem, Belico, Zlatkom Mavričem in mesarjem Peršoljo, ki nam dela najboljše briške salame. Bila je še trda tema, zgodaj zjutraj, pili sta se kavica



Zobatca je težje uloviti poleti, ko so temperature morja višje, poleg tega pa lovi svoj plen v termoklinu, tj. predelu temperaturne razlike morja na globini od 10 do 20 metrov.

in rakija, jedla sta se salama in sir, ki smo ju poplaknili z rebulo. Tako se začne pravi ribolov, uspešen ribolov. Zadnji dnevi lova na sardele – več kot 80 plivaric na »marine traffic«, aplikaciji, ki nam sporoča pozicijo teh ribiških bark. Težko smo se odločili za smer plovbe, pa vendarle, nekje smo morali začeti. Nekaj milj južno od Albaneža, ki se nahaja na skrajnem jugu Istre, nas je pričakala prva plivarica tega jutra. Tune ni bilo, zato smo šli dalje. Tudi druga ni obrodila sadov, ob tretji pa se je nekaj izrisovalo na sonarju, morda so bili delfini, vendar se prijelo ni nič. Ura je bila že čez 8.00, sonce je bilo nad Velebitom, še manj kot uro časa smo imeli, da bi našli plivarico, pod katero se običajno hranijo tune. In res, čudovita tuna je zagrizla pod četrto plivarico! Na sonarju je ni bilo mogoče zaznati, očitno je bila dlje od barke, tudi po spuščeni vabi sodeč, 100 m stran. Moji gostje, v tem primeru prijatelji, so zadeli »jack pot«! Skrbno sem jim pomagal, da ob tem, ko so uživali ob vleki ribe na površje, niso naredili kakšne napake. Največkrat je ta, da laks preskoči čez vrh palice in se tako strga. Takoj za prvo zagrizle druga tuna in tako za drugo tretja, ki se po nekaj minutah strga z udice. Vsi veselili in polni adrenalina smo narezali še malo salame in počasi srkali rumeno zapeljivo rebulo. Novembrski dan se je preveselil v nekaj najlepšega, kar obstaja v ribolovu – prevevala so nas pozitivna čustva, ki so jih izzvale ribe na krmi barke, obdajali so nas nasmehi na obrazu, ki smo se jih nalezli eden od drugega, pa šele začelo se je. Po čiščenju rib in učni uri filetiranja smo si naredili dober zajtrk, tokrat mesni. Fantje iz Goriških brd prisegajo na kralja kopenskih živali, zato so bili na repertoarju panceta, domači briški »šalam«, siri in zelenjava. Ker sem moral kot gostitelj dokazati, da znam (ne)jedce rib prepričati, da poskusiti ni greh, sem naredil tunino z jajci.

TUNINA Z JAJCI

Ker tunina sama po sebi nima prav posebnega okusa, je še posebej pomembno, na kaj vse moramo paziti, da bo ta vseeno prišel do izraza. V ta namen sem imel na barki mlado šalotko, ki sem jo prepražil do rumene barve. Posebej sem v posodico penasto umešal jajca, dodal narezane kocke sveže šokirane (dobro ohlajene na ledu) tunine (1 x 1 cm), sol, poper, čili in maslo. Vse skupaj sem zlijal na čebulo, rahlo premešal in odstavil, dodal hladno stiskano oljčno olje in pustil v ponvi še minuto ali dve, da je v celoti vpilo sokove tunine. Pri tovrstnem zajtrku vedno postrežem z vinom – tokrat sem ponudil sveže sadno in briško vino, sauvignonasse, sivi pinot, chardonnay in rebulo, paradne konje vinske hiše Belica, ki sem jih dobil iz prve roke. Zamaške smo zbirali v posebnem lončku, da nas bi ob koncu dneva glava bolela od štetja, če že ne od česa drugega.

Vseskozi smo pluli, sicer počasi in z užitkom, proti obali, kar je trajalo dobro uro. Vmes smo jedli že omenjene dobrote in načrtovali »bojni plan« za zobatce. Ustavili smo se na Feneri, otočku tik ob Kamenjaku. Tam smo na poziciji ulovili nekaj lepih lignjev, ki smo jih kasneje nataknili na panulo za zobatce. Pet lignjev je bilo dovolj.

Lignje pri vleki panule grizejo tudi manjše ribe, orade in kantarji. Če jih obrizejo, da umrejo, jih moramo vedno zamenjati z novimi – le živa vaba nam namreč da to, kar iščemo.

Čisto počasi smo drsili po vodni gladini, prevozili najboljše pozicije, morje pa je bilo mirno in spremljala nas je bonaca. Opazili smo nekaj ribiških bark, s katerih so lovili orade na Bertoji, plitvini od Medulina v smeri odprtega morja.

Vsakič, ko se je zatresla palica, smo se takoj zatresli tudi mi. Po uri ribolovne vožnje se je palica ukrvila do mor-

ske gladine. »To je »beštija na štapu!« sem zakričal in ukazal, naj nekdo ustavi motor, da bi v tišini uživali v vlečenju zobatca na površino. Minuta ali dve, dobra oprema in zobatec je bil zunaj. Bil je ogromen, moj življenjski rekord! Potrebni je bilo nekaj treslajev in zobatec iz 35 metrov globine je za vedno zaprl oči. Božal sem ga, se zahvalil Pozejdonu, v sebi pa sem kipel od sreče. Obdajala me je najboljša možna družba, ki sem jo kar nekaj let vabil na izlet. V tistem trenutku sem vedel, da fanta ne bosta hotela z barke, pa še vse nadaljnje proste dneve me bosta klicala, kdaj gremo spet. Zakaj pa ne!

Zobatca smo pokrili z ledom, da bi meso ostalo sveže – mišice sicer popustijo prej, meso pa je lahko že naslednji dan primerno za pripravo. Vedno, ko se pogovarjam z domačini, pravzaprav imam tu v Ližnjanu in Medulinu že svojo družbo, imamo o tem, kdaj pripraviti ribo nad enim kilogramom, burne debate. Oni pravijo, da je riba najboljša prvi in drugi dan, osebno pa menim, da po dveh dnevih na ledu ribo šele očistimo in jo poljudno pripravimo. Ponavljam, govorim o ribah nad enim kilogramom in več.

Tehtnica je pokazala devet kilogramov. Sicer se lovijo zobatci tja do 13 kg, vendar sem bil s svojimi prijatelji na največji življenjski ulov nadvse ponosen.



ZOBATEC V KRUŠNI PEČI

Če nas je veliko, potem je to zagotovo najboljša možnost priprave, hkrati pa tudi najlažja, saj priprav ni veliko, potrebujemo pa le dober ogenj in ogromno žerjavice. Zobatca dobro nasolimo in ga začnimo s čim manj zelišči, ki bi prekrila okus – morda dodamo le vejico rožmarina, timijana ali koprc, ki jih natremo po koži, nikakor pa ne v trebušno odprtino, saj potem večina najboljših delov dobi priokus po zeliščih. Krompir pri večjem zobatcu narežemo na večje kose, saj tudi riba potrebuje kar nekaj časa, da se speče, prav tako korenje, na pol prerezano čebulo in bučke. Vse skupaj zalijemo z mešanico vode in belega vina. Peko pokrijemo s pokrovom, prekrijemo z žerjavico in jo pol ure pustimo povsem pri miru. Odkrijemo in preverimo sočnost, dodamo tekočino po potrebi (dobrodošla je ribja juha) in pečemo še pol ure, uro, odvisno od potrebe. Peko serviramo na sredino velike mize, filetiramo ribo, krompir pa si vsak sam sproti postreže iz posode. Želodček sproti doziramo v hrastovem sodu zorjeno vino, ki je hkrati sveže in sadno, se dobro prileže k aromatični peki. Pa dober tek!



ZOBATEC NA »FETE«

Osebnost velikega zobatca najraje narežem na fete, iz repa in glave skuham brodet, gregado, juho, lešo, ostalo pa ocvrem, pečem, kuham, kar koli je, je odlično. Fete so zrezki s kostjo v sredini, seveda s kožo okoli, pečeni na hitro na gradelah, zloženi v ovalno posodo, po možnosti kakšno staro, unikatno, najdeno kje v kakšni stari kuhinji, kleti.

Porcelan me spominja na primorske none, na zgodovino, ki je bogata.

Fete, zalite z obiljem oljčnega olja, čakajo le še na blitvo in morda celo kozarec rdečega, da ni vedno zraven le belo vino.

ZOBATEC V SOLI

Morda še lažji za pripravo, a škoda kože, ki je tako dobra, je zobatec, ki ga celega, torej še neočiščenega lusk, spečemo prekritega s hribom soli. Za kos, težji od pet kilogramov, potrebujemo tudi približno toliko soli, da vse skupaj prekrijemo in da sok ribe ne izhlapeva med peko. Za takšnega velika na potrebujemo od ure in pol do dve uri peke v pečici na 170 stopinjah. Prej mu trebušno votlino namažemo z maslom in oljčnim oljem, začimb pa ne dodajamo. Nežno meso filetiramo pazljivo, prej pa očistimo sol, da fileti ne pridejo v stik



z njo. Postrežemo z dobro ohlajeno istrsko malvazijo. Mimgrede, v Brdih, kot vem, nekaj vinarjev prideluje malvazijo, priznam pa, da se temu posvečam premalo in da je to morda naloga za spomladi. Zimski izleti v Goriška brda so sicer nekaj najlepšega. Ko v Ljubljani zmrzuje, pada sneg in je plundra na cesti, je v Brdih vse drugače.

Skoraj vse naslednje vikende in proste dneve sem preživel z družino, seveda na morju. Ribolov je strast, ki se ji težko odrečem, in če ni pomembnejšega dela, potem smo vsi na barki. Hvala bogu je dovolj velika, da vsak najde koticček zase. Mala Ruby se dobro počuti, ko smo vsi na kupu, na dosegu roke, saj ji strežemo od spredaj in zadaj, če pa smo pri vsem tem srečni še starši, mami ko je in pije dobro, oči pa, ko je trenek v vodi, je vse skupaj čista zmaga.

Na tune pozimi sam in z družino skoraj ne hodim, druga zgodba pa so gostje, ki jih z veseljem peljem. Z družino lovimo lignje in vlečemo panulo, v zimskem času pa na našem koncu morja na panulo drugega kot zobatca praktično ni mogoče ujeti. Včasih grem v podmorje še s puško, da ustrelim kakšnega brancina, ki ga imata moji puncici najraje. Res je brancin daleč najboljša riba te vrste.

Decembrski dnevi so bili sicer bolj delovni, še vedno je bilo na prvem mestu gostinstvo, a se je vseeno našel čas za ribolov med vikendi. Najbolj uspešen je bil božični, ko smo kot družinica skupaj preživeli pet prelepih dni, stisnjeni v naši barkici, parkirani na Unijah. Gretje je delalo, kot je moralo, hrane smo imeli dovolj, predvsem pa je bila ta raznovrstna, tako da smo lahko ustvarjali specialitete. Ko smo nekaj dni na morju, si vedno z veseljem privoščimo malo eksperimentirati pri receptih – osnovni okus je dober dva dneva ali tri dni, potem pa je čas za kreacije, dodatke, izdelavo krožnikov, ki so paša za oči. Sicer to počnem malokrat, a vendarle. V sezoni so pomembni gostje, izven sezone pa je veliko rib in je čas za ribolov. Zima in kratki dnevi so sicer kot nalašč za druženje.

Saška je v darilo dobila nekaj kapesant, sam pa sem ulovil brancina in obrok je bil pripravljen v pol ure. Brancin, samo popečen na maslu, kapesanta (oljčno olje, sol, čili, parmezan), dušena v ponvi, brokoli in malvazija. Dan je bil takoj lepši.

Pripravili smo nekaj dobrih rižot in testenin, iz zobatca pa smo naredili še karpačo (limeta, grenivka, sol in oljčno olje) in sashimi z omako iz ingverja, sojine omake, wasabi-ja, limoninega soka, tople vode in medu. Koščki ribe, skrbno očiščeni, narezani na enake dimenzije 1 x 2 cm – odlična kombinacija. Popečen beli kruh in kozarček rujnega, belega. Za to se lahko peljem na drugi konec sveta.

Zobatec smo spekli na gradelah in ga naslednji dan naredili v marinadi. To je na prvi pogled škoda, predvsem zaradi kvalitete ribe, ampak če vam povem, kako je dobro, mi boste oprostili. In postopek? Filetiramo meso, dodamo poper, čili, žličico majoneze, gorčice, na tanko narezano rdečo čebulo, kapre, češnjevce, paradižnike in dalmatinski vinski kis. Popečen kruhek, parmezanovi piškotki, vino in gretje v barki. Kar najezim se, ko to pišem, kako je šele v resnici.

Skratka, preživeli smo lepih nekaj dni, kulinarčno in ribolovno obarvanih. Bil je prijeten zaključek leta, ki je bilo res uspešno, ribolovno celo rekordno – 108 ujetih tun (večina izpuščenih nazaj v morje, saj lovimo te velike ribe na način ujeti in spusti, taka so pravila), več kot 20 zobatcev, brancini, druge male ribe, letos žal samo gof ni »padel«. Bo pa naslednje leto, v to sem prepričan.

Vse dobro in okusno v letu, ki smo ga že začeli! ☐

