Školjke, varuhinje morja

Lora Power
fotografija Ciril Mlinar Cic

Klapavice, oziroma pedoči, mušule, pizdice ali dagnje, so najbolj razširjene školjke na Jadranu. Obožujejo obmorske pasove plime in oseke, mešanico slane in sladke vode, kamnita tla, pomole in stare barke, bivajo pa tudi na globini treh ali štirih metrov. Hranijo se s planktonom, algami in organskimi delci. Jemo jih surove ali kuhane, največkrat »na buzaro«.

Med črnimi morskimi bitji, ki so zapolnila trup lesene barke, si je osiveli ribič v gumijastih škornjih in predpasniku komajda izboril nekaj prostora. Res da je bilo klapavic veliko, a bile so drobne, nedorasle, pravi lovec bi jih vrnil morju. Gospod Silvo je imel z njimi drugačne načrte – silovito in sistematično jih je tlačil v bombažne mrežice (ali najlonke, kot jim rečejo školjkarji). Med polnjenjem je razkrival spretnost hitroprstnika, med zlaganjem metrskih svaljkov iz školjk natančnost bančnega uslužbenca.

»Kaj boste s temi mini pedoči?« sem prašala. »Menda niso za jest?!«

»Ma, ne, te so za presajanje,« je odvrnil. »Čeprav jih premalokrat jemo, imamo pri nas rajši večje. Ampak če bi jih videl kakšen Italijan, bi se jih takoj lotil. Oni požrejo vse, kar jim daste,« je karal sosede dobrojedce. »No, na tele bodo morali počakati vsaj še kako leto.«

Ko je nekaj po osmi zjutraj končal kopenska opravila, je s čolnom odbrzel. Obesit najlonke na štrike, kot je rekel. Pod vodo so videti kot lično zrasli podolgovati grozdi. »Danes ni prav fajn, valovi so, valovi... Jjugo piha!«

Pred Zadrugo morskih ribogojcev je bilo v Kanalu sv. Jerneja čutiti sonce in krepak veter, ne pa tudi razburkanega morja. »Boj se črne burje in vedrega juga,« je spomnil na prastaro modrost šestintridesetletni biolog Lean Fonda, ki se je s tričlansko ekipo odpravljal nahranit ribe v družinsko ribogojnico, edino morsko pri nas, na najbolj južnem delu slovenskega morja.

Črni morski premog

Za školjke ni kazal pretiranega zanimanja, čeprav so Fondovi predlani za školjčišče v zalivu Seče podpisali desetletno koncesijsko pogodbo, lani pa so si na razpisu izborili še dve gojitveni polji. Poleg picev in brancinov vzgajajo tudi klapavice (po domače dagnje, mušule, pedoče, pizdice ali kučice), bržkone najbolj razširjene gojene mehkužce pri nas. Samo na Jadranu imajo dvajset poimenovanj. Klapavice so trikotne oblike, črnomodrikaste barve; zrastejo največ do petnajst centimetrov, v povprečju tehtajo štiri dekagrame, največ pa dvajset. Z njimi so bogati Puljski zaliv, Šibeniški in Malostonski. Nabirajo jih dvakrat na leto, najbolj priporočljivo v poletnih mesecih, ker so v tem času najbolj mesnate in sočne, topla voda jim namreč zelo godi. Kaj je torej skrbelo Fondo mlajšega?

»Pri školjkah se računica ne izide. V Italiji dobimo za kilogram pedočev 3,88 evra. Ko odštejemo vse stroške, nam ostane okoli 50 centov. Kot bi se ukvarjali s premogom!« je potarnal Lean, ki je pisarno mladega raziskovalca zamenjal za ribogojniško dejavnost, vodi jo skupaj z očetom Ugom in sestro Ireno, direktorico.

Na domači spletni strani so si omislili lično oblikovano butično prodajalnico, kjer z virtualnih polic mamijo piranski brancini (sveži ali dimljeni), klapavice, sol iz sosednjih solin in bratrančevo olivno olje.

Z morskimi dobrotami zalagajo številne restavracije – Sushimamo, Hišo Franko, Pikola, Zemono, Rodico, soseda Ribiča, As, Cubo... Toda preden odpošljejo školjke v restavracije, na italijanske in slovenske tržnice, jih čaka še »proces depuracije«. Lahko bi rekli, da gre za nekakšno očiščevalno akcijo, saj školjke v slani vodi »očistimo in filtriramo dvanajst ali štiriindvajset ur, odvisno od umazanosti vode«. Potem jih zapakirajo v mrežaste vreče, opremijo z ustrezno označbo in nared so za prodajo, ki predstavlja težji del posla.

»Problem školjk so namreč toksini,« razlaga biolog, potapljač in poslovnež. »Odrasla školjka na dan filtrira petsto litrov vode, v kateri so alge, ikre, ličinke, plankton... Če se pojavi določena vrsta alg, ki je strupena, jo prav tako vsrkajo, toksinov pa ne izločijo. Na ta vidik našega dela ne moremo vplivati. Vsaka taka reč pa stane.«

»Naša prva linija obrambe je Morska biološka postaja, ki stalno izvaja monitoring, enkrat na teden, kot zahteva Evropska unija. Če se pojavijo toksini, se prodaja prepove. Po določenem času se toksini razgradijo in školjke so ponovno užitne. Ampak ljudi zagrabi panika. Kar je neumnost, ker s tistimi školjkami, ki so v ribarnicah, ni nič narobe. Te so že testirali in če je dala veterinarska postaja žegen, da gredo lahko v prodajo, so okej.«

> Pri školjkah se računica ne izide. V Italiji dobimo za kilogram pedočev 3,88 evra. Ko odštejemo vse stroške, nam ostane okoli 50 centov. Kot bi se ukvarjali s premogom!

V ribogojnici ob solinah so razmere za gojenje školjk in rib odlične. Voda je čista, dokaj globoka, tok močan. »Še preveč je čista, zato školjke rastejo počasi in nimajo veliko mesa, kot recimo tiste iz Francije ali Benetk, kjer morajo prečistiti ogromno umazanije. Ampak školjke se hranijo same; danes imamo na urniku hranjenje in lovljenje rib. Pa še preverit gremo, da ni mreža strgana.«

V osem krožnih bazenov, ki dajejo kruh družini Fonda in njihovim delavcem, zmečejo vsak dan tisoč petsto ali dva tisoč evrov; z drugimi besedami dobro tono kakovostne hrane, ki ne vsebuje hormonov ali antibiotikov, narejena pa je iz danskih ali čilenskih rib. V vsakem »vrtcu« je dvajset ali petindvajset tisoč ribic, ki se redijo dve leti, da dosežejo predpisano mero za prodajo. »Ko tehtajo sedemdeset ali osemdeset dekagramov, so za na tržnico. Ampak mi delamo drugače, ker smo se odločili za strategijo velikih.« Zato ostanejo brancini pri družini Fonda do četrtega leta, takrat je njihova teža en kilogram.

Počasi smo zaokrožili okoli okteta, sredi katerega je zasidran splav, na njem počitniška prikolica, lesena lopa... V bližini prve varovalne boje pa gospod Brane – morsko strašilo. »Odganja kormorane in upamo, da tudi tatove.« Ja, kradejo, nekoč je menda izginilo šeststo kilogramov pedočev. »Če si kdo vzame nekaj rib za domov ali kakšen kilogram školjk, ni to nič hudega. Ampak pomislite, v teh bazenih 'plava' sto petdeset ali dvesto tisoč evrov. Ne vem, ali je še kje tako veliko denarja zaščitenega samo s tanko mrežico.«

Lean je predan začrtani poti, a pravi, da ni kaj dosti optimističen. Družina Fonda vzgoji na leto trideset ton školjk, medtem ko znaša pridelek celotne države tristo. Poraba je manjša, in sicer za sto ton, kar pomeni, da v Sloveniji pojemo petnajst ton školjk na mesec.

»Stroški so vsak dan višji, pritiskajo Grki, Turki, Maročani... Njihova proizvodnja je za šestdeset, sedemdeset odstotkov večja od naše. Delajo z

velikimi ladjami in poceni delovno silo. V Turčiji dobiš delavca za malico in tri dolarje na dan. Mi pa delamo, kot so delali Italijani pred dvajsetimi, tridesetimi leti – vse ročno.« Butično. »Na evropsko zakonodajo nismo bili pripravljeni. Veste, z ribiči ni tako kot s prašičerejci, oni imajo močan lobi, marsikaj so že dosegli. Mi pa smo nepovezani, vsak gleda nase in dela po svoje.«

Zaščita od Trsta do Krfa

Pa na drugi strani, čez sporno in še nezačrtano mejo, kako se tam godi ribičem in školjkarjem? »Letno vzgojimo okoli osemdeset ton dagenj, lahko bi jih še enkrat toliko, vendar ne smemo izvažati na evropsko tržišče. Čez nekaj mesecev nas bo obiskala Evropska unija, bomo videli, kako bodo ocenili Hrvaško. Naši izvozni apetiti so Italija, Francija, Nizozemska, Nemčija...« opisuje Daniele Kolec, eden izmed treh lastnikov ribiške zadruge Sargus iz Kanegre v Piranskem zalivu.

Njegov kolega in solastnik zadruge Claudio Coslovich je v začetku letošnjega leta za Vjesnik pojasnil, da njihova panoga izgublja vsako leto milijone evrov, »ker Hrvaška še vedno ni na seznamu školjkarjev, ki lahko izvažajo v Evropsko unijo«. Ocenjujejo, da je gojenje školjk ena najbolj obetavnih vej hrvaške ribiške industrije, ki bi se z dovoljenjem za prodajo na omenjenih trgih povečala celo za dvajsetkrat.

Vrzel so v prehodnem obdobju zapolnili ponudniki iz Albanije, Tunizije in Maroka. A so Hrvati pripravljeni – na mednarodnem simpoziju z naslovom »Stonska kamenica – hrvaški proizvod za 21. stoletje« so predstavili petindvajset izdelkov, s katerimi želijo osvojiti evropske trge. Recepte je izbral prof. Josip Žuvela, priznani strokovnjak za gastronomijo iz Dubrovnika. Naredili so raziskavo trga, evropskih gurmanskih preferenc, cen in drugega.

»Edino, kar je še treba urediti pred vstopom, je meja,« meni Kolec. »Slovenija bi morala sprejeti arbitražo.«

strategiji zaščite Jadrana, ki si ga delijo številne države,« je prepričan Vjeran Piršić, aktivist hrvaške civilne družbe. »Osemdeset odstotkov onesnaževalcev Sredozemskega morja – in Jadrana – prihaja s kopnega. Na severu ga sistematično onesnažujejo velike industrijske države, Italija, Francija, na jugu pa nerazvite počnejo neumnosti, ko na primer spuščajo kanalizacijo v morje. Okoli štiristo ton odpadkov zmečejo vsako uro v morje, polovica te umazanije je plastika oziroma plastična masa. Zaradi teh tujkov v Sredozemskem morju vsako leto pogine približno milijon rib, sesalcev in želv.« Po njegovem bomo lahko erozijo morja upočasnili le z enotno akcijo – z zaščito, ki bo »segala od Krfa do Trsta«.

»Onesnaževalec številka ena je italijanska industrija. In njihove ribiške flote,« dodaja ribič Kolec. »Čeprav morje onesnažujemo vsi po malem – Hrvati, Slovenci in Italijani.« Okoljevarstvenik Piršić ga dopolni: »Res je, ampak italijanski ribiči lovijo preveč intenzivno, s kočaricami so postrgali precej jadranskega dna, spuščajo se globoko v naše vode. Hrvaška vlada pa iz političnih razlogov, zaradi EU, ne preprečuje izlova.«

Ne pozabimo še na globalno segrevanje morja, nadaljuje Vjeran. »Problem tega procesa so invazivne vrste, ki zaidejo v naše morje z balastnimi vodami, nekatere so zelo nevarne. Pred leti je neki biolog v delti Neretve našel petindvajset nenavadnih vrst rib, ki jih dotlej niso poznali. Na Cresu so odkrili dva neznana polža... Nihče se ne vpraša, kaj se bo zgodilo, ko bodo med kopnim in Pelješcem zgradili most. Ko bodo vrtali stebre zanj, bo po vodi zaplavalo milijone delcev mulja, ki lahko v bližnjem stonskem gojišču zamaši škrge in zaduši kamenice.«

»Školjke so ogrožene zaradi uničevanja njihovega življenjskega okolja, se pravi skal, v katerih živi morski datelj Lithophaga lithophaga, druge zaradi preveč intenzivnega lova, kot je strganje po morskem dnu z ramponi, pa zaradi brezvestnega pobiranja leščurjev (Pinna nobilis), od naravnih pojavov pa školjke ogrožajo ponavljajoča se obdobja zmanjšane vsebnosti ali popolnega pomanjkanja raztopljenega kisika na morskem dnu,« strneta dr. Patricija Mozetič in dr. Lovrenc Lipej iz Nacionalnega inštituta za biologijo pri Morski biološki postaji Piran.

Občutljive kot vinska trta

»V Jadranskem morju živi najmanj 320 vrst školjk, od teh pa v slovenskem morju dobra tretjina,« pojasnjujeta znanstvenika. »Na treh ohmočjih gojišč školjk v slovenskem morju – užitno klapavico (Mytillus galloprovincialis), gojili pa so tudi že užitno ostrigo (Ostrea edulis) in filipinsko vongolo (Tapes philippinarum).«

Školjke so mehkužci, njihovo mehko telo obdaja dvodelna lupina. Precejajo morsko vodo (hranijo se z lebdečimi delci v njej) in so pomemben člen v prehranjevalni verigi. »Kot potrošniki kontrolirajo planktonsko združbo, hkrati pa so tudi hrana drugim plenilcem, kot so glavonožci, raki, nektonske in bentoške ribe, med drugim tudi morski psi.« Mnogo jih živi v pesku in na dnu morja, nekatere se z močnimi krajini.

Jate picev in piranskega brancina v ribogojnici Fonda, kjer veliko pozornost posvečajo skrbi za okolje. »Mi ne gledamo na ceno mladic, hočemo najboljše. Enako velja glede ribje hrane. Ne moremo jim dajati strupov, ko pa jih jemo mi in naši prijatelji,« pravi Lean Fonda in dodaja: »Morda se sliši veliko, ampak industrija rib je ogromna. K nam prihajajo ribe iz Turčije, Grčije, Maroka... Celi trajekti!«

Kot vino so, trdijo poznavalci. Nadvse pomembno je, kje so rasle, kdaj, na kakšnih tleh, v kako slani in topli ali hladni vodi... Da o planktonu niti ne govorimo. Za naštete elemente je še najbolj občutljiva ostriga. Njeni debeli, ostri lupini se povsem razlikujeta; je okroglaste, nesimetrične oblike, zraste pa do trinajst centimetrov ali deset dekagramov teže. Na Hrvaškem jo imenujejo kamenica, loštriga, štroliga, ostrega. Najboljša nabirališča so ob obalah Istre, Cresa in Krka, v Novigradskem morju, Paš-Stonu.

Za Hrvaško je domnevni afrodiziak pomembna morska dobrina še iz časov Dubrovniške republike. Z njimi so na primer gostili cesarja Franca Jožefa in maršala Tita, v preverjeno dobri Kapetanovi kuči pa jih je med drugim srkal tudi igralec John Malkovich z družino.

Med svetovnimi sladokusci imajo poseben status razvpite živalce iz francoskega Belona ali irskega Carlingforda, v Ameriki pa prisegajo na južnjaške (recimo iz New Orleansa) in severne (iz Nove Škotske). Kakšna je razlika? »Na jugu so večje, bolj mesnate, manj slane. Nimajo toliko okusa,« razlaga Jim Colman, doma iz Louisiane, ki se je na stara leta preselil v mrzli Wisconsin. »Severne ostrige so definitivno boljše. Imajo bistveno več okusa, vonja, tekstura...« Menda jih ortodoksni jedci posesajo sveže, brez kakršnih koli dodatkov. »V poštev pride le kapljica limone,« je jasen gospod Colman.

Prva je baje kot akt razdevičenja. »Nepozaben trenutek!« zapiše kuharski mojster Anthony Bourdain v knjigi Kitchen Confidential. »Tega trenutka se spomnim bolj živo kot mnogih drugih razdevičenj, ki so sledila – prva muca, prva smotka trave, prvi dan v srednji šoli, prva objavljena knjiga... Blaženost.«

Bo že držalo, da je v ostrigi nekaj skrivnostnega, kot tudi v drugih školjkah, ki že od pradavnin netijo domišljijo in navdihujejo prenekatere umetnike. Spomnimo na Casanovo, ki je menda pred vsakim osvajalskim podvigom snedel ducat ostrig. Pa na Balzaca, ki jih je oboževal, kot tudi Hemingway, Charles Dickens, Lewis Caroll, Tizian in Botticelli. Z njimi šlogajo santero duhovniki v Južni Ameriki; staroselci te celine so nekoč z njimi plačevali, klapavice in druge drobne školjke pa so služile kot drobiž.

Med lepimi mehkužci ima prav poseben pomen pokrovača, simbol sv. Jakoba. »V krščanski umetnosti velja za atribut romarjev, povezan z romanjem v Santiago de Compostela v Španiji. Poleg sv. Jakoba ima školjko kot simbol na svojem klobuku ali ogrinjalu tudi sv. Rok. Je

Lean Fonda V teh bazenih »plava« sto petdeset ali dvesto tisoč evrov. Ne vem, ali je še kje tako veliko denarja zaščitenega samo s tanko mrežico.

fotografije Miha Fras

Ostrige Sveža ponudba iz La Rochella (Francija), kjer so leta 1290 prvi v Evropi postavili školjčišče. Legenda pripisuje zasluge Ircu Patricku Waltonu, ki se je po brodolomu zatekel v te kraje in med iskanjem hrane zapazil mreže za lovljenje ptic, naseljene s školjkami. Preprosta ideja pridelovanja »morskega mleka«, kot jih imenujejo zaradi njihovih zalog kalcija, je preživela vse do danes.

kdo vzame tri ribe za domov, ni to nič hudega. Bolj se bojimo škode na bazenih, ker lahko ribe skozi luknje ubežijo, mi pa ostanemo brez zaslužka.

Za noht velika semena klapavic kupimo v tujini; z njimi napolnimo najlonke in jih razobesimo na dve vzporedni vrvi, ki sta privezani na bojo, tako da prosto lebdijo v vodi, tal pa se ne smejo dotikati. Med rastjo je bombažna mrežica varovalo, kasneje pa postane nosilna os.

Za kilogram jakobovih pokrovač računajo v trgovini Tuš šest evrov in pol, pri mojstru Alainu Ducassu v novi obedovalnici na Champs Elysees pa boste za kanček pireja s štirimi sredicami pokrovač odšteli šestindvajset evrov. Njihova oblika je med drugim logo družbe Shell; neredko jo najdemo tudi na angleških družinskih grbih in med turistično ponudbo obmorskih krajev, kjer iz njih izdelujejo pepelnike, nakit, inštrumente in okrasje.

pogost motiv na upodobitvah Venerinega rojstva iz školjke (na slikah Botticellija in Tiziana). Ponazarja vodo, plodnost, bogastvo in zaradi svoje oblike tudi erotično konotacijo. Kot obljubo drugega rojstva so školjke v antiki polagali v grobove, v krščanski ikonografiji pa školjka simbolizira vstajenje. Poleg omenjenih upodobitev je v likovni umetnosti školjka upodobljena kot okrasni motiv, bodisi na slikarskih tihožitjih ali pri kiparskem okrasju,« je povedala Mateja Breščak, kustosinja Narodne galerije v Ljubljani.

Škotski viski z Jadrana

Potopimo se spet v morje. Najbolj skopo je zadnja leta s prstaci, te je prepovedano nabirati, bezati s kladivcem iz kamna, pa tudi prodajati, četudi jih v Dalmaciji neredko oglašujejo, kot na primer na spletni strani Turističnega društva Hvar. Težava je tudi v tem, da hrvaške oblasti ne prepovedujejo uvoza iz BiH in Črne gore, svoj delež pa prispevajo podkupljeni uradniki, ki lokalcem neredko zamižijo, vam bo po kozarčku ali dveh grape zaupal marsikateri Dalmati-

Ker je izlov prstacev v zadnjih desetletjih povzročil resno škodo jadranski obali in življu v vodi, veljajo na Hrvaškem (in v Sloveniji) stroga pravila z visokimi kaznimi. Nedavno so na meji zasačili človeka, ki je tihotapil več kot sto kilogramov teh školjk. Vsak prstac ga bo stal okoli sedem evrov. Pa še stroški sodnika za prekrške in tako naprej. Kako preprečiti krivolov?

»Ah, tega ne morete preprečit! Ko je nekaj prepovedano, je sladko. Dokler bo veljala prepoved, bo tudi krivolov,« je menil Daniele Kolec.

»Prstace bi bilo najbolj racionalno vzgajati,« je ponudil predlog biologov kolega Vjeran Piršić. »Traja desetletja. Ampak če lahko na slavonski hrast čakamo desetletja, lahko tudi na prstace. Razumno je razmišljati, da bi jih gojili na betonskih blokih. To bo drago, ker bo treba čakati nanje dolga leta, kot na škotski viski.«

»Interesentni so. Pa še bolj varno bi bilo za okolje.« In zabavno. Školjke namreč privabijo druga morska bitjeca, ustvarijo nova delovna mesta ter bogatijo gostinsko in ponudbo prehrambne industrije.

»A kaj, ko pri nas ljudje niso dovolj ozaveščeni. Morska riba je zdrava, prav tako školjke, le da niso za vsak dan, za nosečnice ali majhne otroke,« pove Lean. »Ljudje nimajo časa, da bi pripravili dobro in zdravo kosilo. Opazil sem, da je med našimi strankami še kar veliko upokojencev. Oni imajo čas, da pripravijo ribo ali na primer rižoto z morskimi sadeži. Drugi se samo pehamo za dobičkom in dobrinami, ki jih v resnici ne potrebujemo.«

»Najbrž jih Slovenci premalo pojejo?« sem se pozanimala pri ribiču Silvu.

»Premalo, premalo... Moj prijatelj iz Slovenskih Konjic jih niti poskusiti noče, pa veste, kako so zdrave?!«

»Saj razumem, da se nekaterim upirajo,« pomisli na glas Fonda. »Tudi jaz sem samo enkrat nasedel hot dogu.«