

RIJEČKI ZALJEV I NJEGOVA UŽITNA FAUNA

Barba Stari, pisac ovog rada, je *Rudi Tončić*, penzioner, ribar, originalan, odličan stručnjak u opremanju svih ribarskih oruđa (1886—1961). Rad koji ovdje objavljujemo završio je u ovom obliku u godini svoje smrti 1961. i ovo je ne samo njegova posljednja nego po danu ulaženja u štampu i njegova smrtna popularno-književna radnja. *Rudi Tončić* («barba Rudi», «barba Stari») rođen je 24. XI. 1886. u Malinskoj. Mati mu je bila rođena Rode iz Baške. Jedan njegov izravni predek Dominik imao je za ženu jednu plemenitu Hreljanović iz Karlovca. Gimnaziju je polazio u Zadru i u Rijeci, maturirao je 1906 u Rijeci. Bio je upisan četiri semestra na Pravnom fakultetu u Beču (1906—1908), ali u indeksu koji je sačuvan nema potvrde o polaganju ispita. Od mature 1906. do prvog svjetskog rata 1914. bavio se prodajom mreža. U prvom svjetskom ratu bio je kao austrijski vojnik zarobljen u Italiji, otuda je prešao na solunski front kao dobrovoljac u srpskoj vojsci. Kako je Krk bio okupiran 1918 od strane Talijana, pobjegao je iz Malinske 1919 i vratio se opet na Krk 1921. Oženio se 1921. Elizom Škarpa iz Malinske i imao je dvije kćerke, obe školovane i udate. Služio je u pograničnoj policijskoj službi u Krku 1921—1925., u Rakeku 1925—1929. i u Kotoribi 1929—1931. Godine 1933. je pensioniran. Posljednjih 28 godina 1933—1961. živio je u Malinskoj u svojoj kući u luci, baveći se ribolovom, izrađivanjem ribarskog alata i prodajom sitnog ribarskog pribora. Bio je vedar, društven, uslužan i vrlo discipliniran, strpljiv, odmjeren i uravnotežen čovjek. Bio je nasmijan i duhovit. Kad njegove mreže ne bi ulovile ribe, ostavio bi ih mokre na kupu i na suncu, da ih »kazni«. Provodio je najviše vremena, kad je vrijeme bilo lijepo, u svojoj maloj »pašari« na vesla i na jedro. Spuštao je i dizao mreže, raznih vrsta prema sezoni, palangare i povraz. Bio je vrlo uspješan sportski ribar sa povrazom. Poznavao je »pošte« za povraz i za mreže stajačice uz obalu na zapadnom dijelu otoka Krka, kao rijetko koji drugi ribar. Druželjubiv, otmjen, darežljiv i pun duha bio je omiljen drug pri ribolovu, u obitelji, pri čaši, na zabavi, »pri trešet«, »briškuli« i »trijonfu«. Bio je na nogama do dana smrt. Njegovim nestankom nestaje iz Malinske jednog vrlo pozitivnog, skromnog, stručnog i dobrog čovjeka.

M. MIRKOVIĆ

Kroz tri razmjerno uska morska tjesnaca: Velih vrata između Istre i otoka Cresa, Malih vrata između otoka Cresa i otoka Krka, pa Podvelebitskog kanala između otoka Krka i hrvatskog Primorja prodro je naš plavi Jadran toliko daleko u sjevernom pravcu, koliko mu je dozvolio gorski masiv sa sjevera i sjeveroistoka i Liburnijska brda sa sjevera i sjeverozapada, prodro je do grada Rijeke, koji je od svog postanka nastao i ostao njegovim pokroviteljem. Tu se sklonio potomak majke prirode i oca Jadrana u kolijevci, kojoj su sve stranice otprilike 25 kilometara dugačke, a koja više naliči nepravilnom krugu, čije se središte nalazi otprilike 12 kilometara udaljeno od svih tačaka njegova ležaja.

Stara baka Učka preuzela je nad njim »mrtvu stražu«. Motriocu s Učke Riječki zaljev izgleda kao neveliko jezero, kao ogromna tava, u kojoj za tihih, bezvjetrnih ljetnih dana more kao da spokojno počiva sa svojom kao ogledalsko staklo mirnom i glatkom površinom, dok Riječki zaljev, promatran sa Učke za nevremana, oluje i zimskih bura, izgleda kao ogroman kotao, u kom se usko-lebana tekućina strahovito komeša, talasa i pjeni. Promatran pod ovakvim izgledom trebalo bi da u promatraču izazove dojam da u takvom elementu može da bude vrlo malo pogodnog i prijatnog prostora za mnoge njegove šarolike stanovnike.

Ali kad promatrač sebi predstavi da njegova dubina, svuda nedaleko od obale, dosiže do 60 metara, kamo ne dopiru ni vrući ljetni sunčani žarci kao ni bijes pomahnitale, zimske, bakarske bure, uvida da u toj kolijevci mogu da mirno postoje i da se lagodno i bez životne pogibelji razvijaju, a da je ne moraju napustiti svi njegovi stanovnici.

Pogled s Učke na Riječki zaljev je varav. Nije niti tava mirnog, glatke površine ulja, niti je kotao pun kipuće vode, pa nije niti jezero, kako on izgleda površnom motriocu.

Zbog onih svojih već napomenutih triju tjesnaca zaljev više naliči na ogroman lonac opskrbljen sa tri omašna ulazno-izlazna otvora, kroz koje dnevno i skoro potpuno redovno protječe naizmjenice u sjevernom i južnom smjeru 10 milijuna hektolitara morske vode. Za istjerivanje te ogromne količine vode kao i za njezino ponovno utjerivanje u zaljev skrbno se brine Zemljin tihi pratilac, Mjesec. Njegovi motori, tjerani privlačnom silom, obavljaju taj posao u vidu plime i oseke, u stalnom ritmu izmjene pogonske snage u jednom ili njemu protivnom smjeru nepogrešivo svakih 6 sati.

Zbog plime i oseke koje u Riječkom zaljevu prouzrokuju razliku u vodostaji i do 1 metra, morska se voda u zaljevu, kroz već napomenute otvore kanale, često izmjenjuje i ta izmjena ne dopušta da nastanu velike promjene u temperaturi vode zaljeva, koje bi mogle biti sudbonosne po živote, koji u zaljevu lagodno žive. Plima i oseka se brinu za čistoću elementa, u kojoj ove obavljaju svoju funkciju, pa zbog njihova dejstvovanja se ističe pred mnogim drugim morima i jezerima čistoća i bistrina morske vode u Riječkom zaljevu.

Stalno strujanje morske vode u dva smjera uvelike doprinosi snabdijevanju zaljeva svježim kisikom tako neophodno potrebnim za život svih živih bića, pa tako i morskih stanovnika.

Ovakvi povoljni uslovi za život doprinose mnogo i poznatoj, odličnoj tečnosti svih bića, pa tako i svih živih morskih stanovnika Riječkog zaljeva.

Između mnogih vrsta jestivih životinja u Riječkom zaljevu treba, kao najbrojniju vrstu, napomenuti rod riba.

Među mnogim zastupnicima ribljeg roda u Riječkom zaljevu zauzimlje prvo, a neposredno i najodličnije mjesto:

LUBIN (lubin, smudut, brancin, lat. Labrax lupus).

Priznato je da je to naša najukusnija riba i zbog te svoje osobine i najviše cijenjena, ali ujedno i najskuplja, zbog čega je najteže dostižna za plitke džepove.

Lubin naraste čak i do 10 ili 12 kg težine, ali su takvi primjerci dandanas već vrlo rijetki. Živi svuda uz obale zaljeva i redovno ne silazi u morske dubine od preko dvadesetak metara. Vrlo se rado zadržava na položajima gdje je voda brakična — more pomiješano sa slatkim vodom, a to u našem slučaju biva ili oko ušća Rječine ili pak u blizini vrulja (izvora brakične vode tik same morske obale ili čak u samom moru nedaleko od obale). Redovno ne živi u jatima, u koja se skuplja samo radi mriještenja za kasne zime ili za rana proljeća, kada bira položaje što mu je moguće bliže obali. Nisu rijetka takva jata od više stotina kilograma. Proždrljivi je mesožder, pa se hrani živim i uginulim ribama, ali ne zazire ni od zalogaja kuhanog mesa od suhozemskih životinja. Lubin nije nepromišljeni napadač na plijen. Često se dugo obazire prije negoli će pograbiti namjeravanu ribu. Izgleda da promišlja i vrebna na pogodan čas za napad. Isto mu je takvo ponašanje, kada namjerava

da zagriže podmetnutu mu meku u kojoj je utaknuta i brižno sakrivena izdajnička udica. Kada zgrabi plijen ili meku s udicom ne guta to odmah, nego se najprije udalji nekoliko metara od mjesta razbojstva s plijenom u ustima, pa tek tada proguta plijen bez žvakanja.

Kao dokaz o brancinovoj proždrljivosti može poslužiti doživljaj pišćev, kada je udicom na kojoj je kao meka visio 5 cm dugačak komad kože od ranja (pauka), uhvatio brancina od oko 1 kg težine, a kojemu je iz usta još uvijek virilo nekoliko desetak centimetara dugačkih trakova od hobotnice oko 500 grama teške, koje taj brancin još nije bio u stanju da satjera u želudac, jer je glava te iste hobotnice dosizala do dna njegove trbušne šupljine.

Lubin je poznat kao lukavac u svakom pogledu i talijanski ribari nisu mu bezrazložno nadjenuli ime »pesce di porto« (lučka riba), što bi u slobodnom prijevodu trebalo da znači: »prava teta lija«. Lukav je on i promišljeni hajdučina, koji se tačno ravna prema ljudskom načelu: ispeci pa reci.

Stručni ribari uspješno love brancine, kada se radi mriještenja skupljaju u jata. Zapašu ih mrežama, pa paze da nije pod mrežama ostao kakav slobodan prolaz, jer znaju da će lubin svaku takvu priliku iskoristiti za bijeg. Ako nikako ne može pronaći kakav slobodan prolaz, brancin ga zna stvoriti sam pomoću svoje lukavosti, gubicom pridigne olovnu stranu mreže i klizne ispod mreže u milu i slatku slobodu.

U takvu zatvoru ga ribari nabađaju ostvima, jer se iz previdnosti u mrežu nikako ne zalijeće.

Sportski ribar lovi ga tunjom-umecem po mogućnosti od tankog nylona br. 0,50 ili 1/2 mm promjera, pa udicom br. 9 ili 10, dok za meku natakne čitavu srdelicu od oko 20 do 30 grama težine ili isto tako velikog lignjića, skušinu glavu sa čitavim dropcem pazeći pri tom da bude udica dobro sakrivena u meki. Na meku od sipe, sipice ili malog lignjuna (totana) lubin nije mnogo pohlepan. Nezasitni je grabežljivac, ali je i sladokusac, miliji su mu mekani zalogaji od žilavih i tvrdih.

Strpljivi sportaš može ga uspješno loviti umecem na povlaku panulinom nikako pretjerano debele uzice i bez ikakva olovnog privjeska, dok za meku upotrijebi neveliku srdelicu, ribici sličan odrezak sa skušine potrbušne kože, ili pak živu kozicu, nataknutu na udicu sa strane repa tako previdno da i na udicu nataknuta ostane živa. Pri upotrebi kozice za meku ribar u čamcu smije voziti, veslati, samo vrlo polagano.

Lubin se udicom može loviti u svako doba dana ili noći, ali je za taj posao najzgodnije vrijeme, dok sunce nije visoko odskočilo na jutarnjem horizontu ili pak za vrijeme od nekoliko sati prije zalaska sunca. Za svaki slučaj ribar sportaš će za lov umecem na povlaku imati pri sebi u pohrani čisti, sjajni »binker« (umjetnu ribicu), da je upotrijebi u nestašici bolje meke, a s kojom može, ali samo preko dana, postići i te kako dobar rezultat u lovu na lubine. Uspjeh je to bolji, ako je čamac tjeran motorom brzinom od 3 do 4 morske milje na sat.

Brancin se rado zalijeta i u vršu od tanke pocinčane žice, osobito ako je ona snabdijevana obilnom količinom dobre meke: srdelica, drobaca od skuša ili uopće od ribljih krvavih otpadaka.

Nameće se pitanje, kako da se umjesno upotrijebi zbroj od tolikog uložnog truda, napora, strpljivosti i nastojanja oko uspjeha u lovu na tog morskog harambašu, odnosno kako da se sa zadovoljavajućim rezultatom opravda osjetljivo olakšanje svog džepa radi njegove nabavke?

Iskusna domaćica ili po njezinu uputstvu valjana kuharica ispeći će na roštilju, nad živom žeravicom, čitava lubina, dok ga bude pri pečenju povremeno podmazivala kokošnjim perom namočenim u dobru maslinovu ulju da se lubin pri pečenju ne presuši, pa ga, dok se još puši od žeravičnog žara, servirati svome gurmanu, okićena stručkom zelenog peršuna u ustima, a okruženo po izbor salatam, među kojom ne bi smjela ponestajati pokoja kriška češnjaka.

Praktičari kažu da je na taj način priređen lubin najukusniji, ali ne zaostaje po ukusu ni kuhan u čistoj vodi, koja nije prejakosoljena, pa još topao serviran sa garnirom od majoneza.

Pri serviranju lubina, pripremljenog na bilo koji način, domaćica ne smije zaboraviti da uz lubina servira i najbolje vino što ga ima u podrumu, jer ako živi lubin nastoji da pliva samo u sebi pogodnom elementu, to on dobro pripremljen za jelo traži i zahtijeva da pliva u dobroj crvenki.

Po ukusu svog mesa vrlo malo ili ništa ne zaostaje za lubinovima:

PODLANICA (ovrata, lovrata, orada. lat: Chrisophris aurata).

Naraste do 4 kg težine, ali i takvi su primjerci postali danas već vrlo rijetki. Živi svuda uz morsku obalu na nevelikim dubinama. Rado obilazi položaje gdje ima u moru manjih rakova, vrze se oko podmorskog stijena, na kojem ima prilijepljenih priljepaka i puzlatki, koje ovrata silno voli, ili se pak drži onih položaja, gdje može na morskom dnu, na pijesku ili ne duboko u njemu naići na razne školjkaše što su joj ipak najmilija poslastica, a neobično lako i spretno im zgnječi oklop, ljušturu, da ih po tom prožvače i proguta. Po ustrojstvu svojih čeljusti podlanica je istaknuti žvakalac, koji svu pronađenu hranu najprije prožvače svojim jakim, plosnatim, caklinom obložnim zubima, pa tek onda proguta. Budući da nije izričiti mesožder, nije ni mnogo proždrljiva. Nadeću hranu, rakove, školjkaše i manje mrtve ribice bez prenamaganja digne i nosi ih nekoliko metara od mjesta pronalaska, gdje ih sažvače i u miru slasno pojede.

Podlanice ne zaziru ni od mesnate hrane bilo riblje, bilo suhozemske, pa se zbog te njezine sklonosti mesnatoj hrani rado upotrebljava kao meka za umetac i komad kuhanog govedeg, mršavog ili bolje telećeg mesa. Od masnoće suhozemskih životinja orada zazire, dok jede rado i masnoću ribljeg mesa. I sipica, a osobito lignjici su joj mili zalogaj. Mnogo voli sadržinu od dagnje, ali da bi se ta mogla upotrijebiti kao meka za umetac, treba je neposredno pred upotrebom pomno nožem odijeliti od ljušture, pa je omotanu oko udice privezati konjskom strunom ili vrlo tankom drugom uzicom, jer inače vrlo lako ispadne sa udice ili je u neočekivano kratkom vremenu raznesu gramzljive sitne ribice koje domaći ribari nazivaju skupnim imenom: gladi i tati.

Sportski ribar može je za kasnih ljetnih i ranih jesenskih dana uspješno loviti sa dva struka (palingara) od po 100 do 200 udica, i to tako da za meku natakne na udice br. 11 ili 10 ili one sa dugim drškom br. 17 na komade razrezane lignjice ili sipice, a u nestašici toga čitave rskavce (angvele), u 3 ili 4 dijela razrezane gavune, čitave ili na dva dijela razrezane srdelice ili papaline (sarage). Vrlo dobra meka za palingar pri lovu ovrata je masna kožica, koja se nalazi na unutrašnjoj strani vanjske kože »trpina crnog«, koju treba pažljivo odstraniti od vanjske kože pomoću ne preoštrg noža, metalne stolne žlice ili kojeg sličnog predmeta. Meka od trpina imade tu prednost što se dugo drži, i preko jednog čitavog dana, a mnoge ribe je ne vole i uslijed toga imade više mogućnosti da podlanica na nju nabasa.

Palingar za podlanice dovoljno je držati u moru 1/2 do 1 sata, pošto u tom međuvremenu sitne ribe već izjedu meku pa sve što dulje palingar ostaje ležeći u moru, a bez meke na udicama, samo je uzaludan utrošak vremena i smanjivanje mogućnosti ulova. U međuvremenu, dok jedan palingar lovi, drugi se montira mekom, pa se po tom odmah izbacuje, a prvi se diže i prokontrolira. Tako se postupa izmjenično do završetka ribolova. Takvim se postupkom iskoristi mnogo dragocjenog vremena i znatno povećava mogućnost obilnijeg ulova.

Preko noći podlanica ne grize meku sa udice, a najpogodnije vrijeme za ulov ovrata palingarom preko dana jest od rane zore, pa za prijepodnevnih sati. Oko podnevnih sati, osobito za lijepih, sunčanih i tih dana podlanica ne grize rado meku sa udice. Kada se sunce stane dobro naginjati k zapadu, nastaje ponovno pogodno vrijeme za taj ribolov i traje do sumraka.

Za lov umecem-tunjom — preporučljivo bez olovnog tega, treba strpljivosti, jer ne nalijeće na plijen, pa tako niti na meku. Ona na meku naiđe

u svojoj neprestanoj potrazi za zalogajem. Pretpostavlja se da podlanica svoj traženi zalogaj nanjuši, osjeti ili opazi tek, iz neposredne blizine. Potrebno je nastojati da umetac s mekom padne na pjeskovito tle i barem dvadesetak metara od obale prvo iz razloga što ovrata rado traži po pijesku svoju hranu, a drugo, što se ona rado ne zadržava na osobito plitkim položajima.

Podlanica se redovno drži u blizini morskog dna, i ako nije zaplašena, pliva polagano i mnogo se ne plaši svojih živih susjeda, pa zbog toga svojstva pruža dobru i razmjerno lako dostiživu metu za sportaše, podvodne lovce, koji se mogu s njom susresti malone u svako doba godine.

Podlanica rado zalazi i u žičanu vršu, osobito kad je vrša snabdjevena svježim srdelicama i naročito usitno stučenim ljušturašima i racima, a položena nedaleko od obale pa do dubina od desetak metara.

Stručni ribari love podlanice ostvima pod »malu svijecu« ili pak poslije nastupa jakih mrazova tako da jato koje se okupilo radi godišnjeg mriještenja zapašu mrežama stajaćicama, bucaju pobukom, a zapasane podlanice polijegaju i leže tako mirno da ih ribar može nabađati na ostve, kao da bi svaka bila bešćutan kolac. Na takav način znadu stručnjaci nabosti po koju stotinu kilograma podlanica iz jednog samog zapasanog jata u kojem su skoro svi komadi podjednake veličine.

Što se tiče pripremanja podlanice u kulinarske svrhe, mislim ona je podesnija za kuhanje u običnoj vodi, pa začinjena kao lubin, nego što bi bila pečena na žaru.

Nigdje ne stoji zapisano da se od lijepe podlanice ne dađe napraviti odličan brudet kome, kao prilog, nije na odmet dobra palenta od žutog kukuruznog brašna.

Svakako što se tiče pripremanja i ove vrste ribe najmjerodavnije je mišljenje i ukus sladokusca, jer, o ukusu nema pogovora... de gustibus non est disputandum!

Ne bi se smjelo propustiti, a da se ne udovolji i ukusu ukusne podlanice da, makar i ukuhana, pliva u dobroj kapljici crvenike, pa makar bila ta i od zlatnožute vrbničke žlahtine.

Ne povodeći se za znanstvenim redosljedom u nabranjanju ribljih vrsta u Riječkom zaljevu, smatram umjesnim da na jednom od prvih mjesta napomenem predstavnika ribljeg roda koji pokazuje sve uslove da bude uzet u obzir kako od sportskih ribara tako i od čestitih domaćica, a to je:

ZUBATAC (zubac, dental, lat. *Dentex vulgaris*).

On spada među zaljevske pribrežne orijaše, a znade narasti do 15 a i više kilograma težine. Odlikuje se svojom lijepom crvenom bojom u času kad je ulovljen, dok ga promatrana u moru karakteriše lijepa plavkasta boja, koja se malo razlikuje od opće zaljevske morske plave boje. Redovno boravi pri kamenitom morskome dnu. Izbjegava pjeskovite, a osobito muljevite položaje, pa zbog te njegove osobine ribar sportaš treba nastojati da svoj panel (zubačnjak, dentaler) povlači sa svojim čamcem, tjeranim motorom, jedrom ili sposobnim jakim veslačima brzinom od oko 3 do 4 morske milje na sat, ali samo po takvim položajima, gdje je morsko dno makar djelomično pokriveno stijenom, kamenom ili morskim algama. Takvi se položaji nalaze svuda uz obale Riječkoga zaljeva s tom razlikom, što se oni uz obalu Liburnije, hrvatskog Primorja, pa sjeverne i istočne obale otoka Cresa nalaze na samo nekoliko metara udaljeni od obale, dok se na sjevernoj i zapadnoj strani otoka Krka nalaze skoro svuda, u neprekinutom nizu, na takvoj udaljenosti od obale, gdje se počinje gubiti vidljivost morskog dna na dubinama od oko 20 metara. Ti su položaji najprikladniji za lov zubataca panelom, a za tim ne zaostaju po vrsnoći ni položaji po sikama i brakovima, koje ribar sportaš mora prethodno upoznati, jer se nalaze ili podalje od obale ili pak u dubinama i do 50 metara, i to samo u ograničenoj prostranjenosti. Tunjom povrazom zubatac se rjeđe lovi. Svakako tunja treba da bude od jače konopljane uzice (traina) ili od nylona 0,10 mm promjera s privješenom udicom br. 8, 7 ili 6.

Kao meka za tunju dobro služi svaka ribica od oko 50 ili 100 grama težine. Meka tunje treba da leži mirno na kamenitom morskom dnu. Čini nam se da je najbolje za tunju čitava skuša (golčić), dok je za zubačnjak preporučljiva skuša, golčić, nevelika iglica, pa kao umjetna meka obostrana kožica oderana sa ranja (pauka), pa vješto sašivena u obliku ribice, dok udica iz nje tek vidljivo viri. Kao dobar mamac također je dobar, čist i blještav blinker od oko 100 mm dužine. Zubačnjak treba da bude dobro optežen malim olovcima, ukupno od 500 do 1000 grama težine, da se može prilagođivati dubini, jer zubatac, iako se zalijeće do same površine mora, ipak najradije zagrije meku na ne prevelikoj udaljenosti od morskog dna.

Zubatac živi pojedinačno ili u manjim jatima. U mjesecu travnju, kada jasenu izbijaju pupovi, zalazi bliže obali do dubina od 5 do 6 metara pojedince ili u jatima od 5 do 6 komada, gdje mirno leži na morskom dnu i nije nikakva rijetkost da ga ribar natakne na ostve bilo za lijepog, sunčanog dana, bilo noću pod »malu sviću«. Karakteristično je da zubaci vole stanovite i stalne položaje, na kojima se zadržavaju pri svom periodičnom približavanju obali, pa se na potpuno iste položaje vraćaju i slijedećih godina, ako ne jedan te isti, to bez dvojbe njegovih potomci.

Na sjeverozapadnoj obali otoka Krka izdašno ga love obrtni ribari zagonicom (zapasom, ludrom) često i po više stotina kilograma tokom jednog samog radnog dana. Zbog odličnosti njegovog mesa za zubacoma se tjera nepopustljiva hajka i zbog toga se pojavljuje činjenica da se sve rjeđe nailazi na izvanredno velike primjerke.

Neprocjenjivu pustoš među zubačjim rodovima prouzročile su eksplozije podmorskih ratnih mina, pronađenih po svršetku rata, pa nedaleko od obale dovedenih do eksplozije. Od eksplodiranih mina je uginulo samo u toku nekoliko mjeseci poslije rata mnogo tona tih lijepih i ukusnih riba.

Zubatac je neobično žilav i jak. Silno je proždrljiv. Napada na svaku bijelu ribu, pa i na od sebe veću, a isto tako i na sve mekušce. Sipu i lignja s lakoćom proguta, dok se od veće hobotnice mora često zadovoljiti samo s nekoliko trakova, koje zubatac hobotnici sa lakoćom odgrize sa svojim ostrim, vrlo jakim očnjacima. Očnjaci se osobito ističu među zubačevim zubima. Po njegovim su ga očnjacima i ribari svih naroda okrstili njegovim sadašnjim imenom.

Po ukusu svoga mesa vrlo malo zaostaje za lubinovima ili podlaničnim. Tečniji su primjerci nekoliko kilograma teški, a teži od tih su isto tako tečni, ali im je meso nešto oporije i žilavije.

Dobro hranjeni zubatac dostigne u svojoj drugoj godini života težinu od 1 1/2 do 2 kg, a istu i premaši. Takvi su egzemplari osobito prikladni za pečenje na žaru, jer servirani topli zadrže svoju lijepu, crvenkastu boju, tako da stolu ne služe samo kao primamljivi obrok nego i kao ukras stola, koji mnogo doprinosi dobrom raspoloženju saučesnika. Pečen na tavi, pržen na maslinovu ulju, kuhan, brodetiran, pa i bilo kako inače pripremljen, svakako je ukusan.

I dobro pripremljeni zubatac voli da se miješa sa alkoholnom tekućinom, ali se zadovoljava i sa onakvom koja ne sadrži veliki procenat alkohola kao npr. dobro pivo.

TRILJA (trilja od kamena; barbun, lat: mullus surmuletus)

i TRILJA (trilja od pijeska, barbun, lat. mullus barbatus)

Ima sladokusaca koji nastoje uvjeriti potrošače da su trilje naše najukusnije ribe. I to mišljenje ovisi o već prije izjavljenoj uzrečici: de gustibus... Iako ta odlika trilja nije službeno priznata, treba im svakako priznati pravo da njihovo postojanje i njihove odlike budu istaknute među prvim mjestima u njihovu zaljevskom društvu.

Prva, trilja od kamena, zna premašiti težinu od 1 kg, dok njezina posestrima, trilja od pijeska, u Dalmaciji zvana i bradašić, naraste jedva za polovinu prve. Obadvije vrste su jednako ukusne, jedino bradašić zna pokatkad neugodno zaudarati po morskom mulju, jer vječito svojom dvostrukom

bradicom kopa i ruje po mulju u potrazi za svagdanjom hranom. Trilja od pijeska je uporniji kopač nego što je trilja od kamena.

Za ribara sportaša nijedna od napomenutih dviju vrsta trilja nema osobite privlačne snage, jer se udicom nikako ne lovi. Za podvodnog lovca predstavljaju redovno premaleni cilj, pa im i u tom pogledu značenje opada.

Trilje se uspješno love: tratama potegačama i sa mrežama stajačicama, na ubod, jednostrukim stajačicama i najuspješnije mrežama popunicama (trostrukim stajačicama), a uvijek pri morskom dnu.

Trilja od kamena se zadržava radije bliže obali, a bradačić u svim dubinama Riječkog zaljeva, Jata tih posljednjih znadu se upustiti za vrućih ljetnih dana, u julu i augustu, bliže obali do dubina od 4 do 10 metara, gdje znadu, ustrajno rujući u mulju, zamutiti more u prostoru od nekoliko metara.

Ako ribar nabasa na takvo jato, može iz jata povremeno popunicama izvući više kilograma te ribe. U zamućenom morskom prostoru riba slabo opaža postavljenu mrežu, pa srija u nju jednolično preko bijelog dana kao i za vrijeme tamne noći. Na sličan način se ponašaju i trilje od kamena.

I jedna i druga vrsta oboružane su, odmah ispod donje čeljusti, pod ustima, sa dva crviću slična nastavka, slična bradici, s kojima neprestano ruju u mulju u nastojanju da izruju štogod prikladno za jelo.

Svaka čestita domaćica može sa ponosom servirati takve odlične ribe za ukusno prostrtu trpezu. Ako su do i preko 100 grama teške, predstavljaju vrlo ukusno jelo, pogotovu ako su pečene na živom žaru i servirane još u toplom stanju. Manje će primjerke domaćica ispržiti na dobrom maslinovu ulju i servirati ih još tople. Ako nema dobrog ulja pri ruci, preporučljivije je pržiti ih na dobroj masti. Tako pržene teknu bolje nego pržene na lošijem ulju. Male triljice pržene na ulju nuđaju vrlo ukusno jelo, kojemu se kao prilog ne protivni nijedna salata. Trilje se dadu pripremiti i pečene na ulju u tavi kao pečenka. Kada ih domaćica imade na raspolaganju više od prijeke nužde, može ih mirnodušno marinirati, jer trilje, ni tako pripremljene, ništa ne gube od svog pravog ukusa.

Mlade triljice, već potpuno razvijeni primjerci, plivaju rado odmah pod morskom površinom, a kad ponarastu do tridesetak milimetara dužine, spuštaju se k morskom dnu, gdje nastavljaju borbu za život sve dotle dok ih kočari sa svojim potegačama (trawlama) tijekom čitave godine ne poberu. Taj se ulov kočara zna popeti na bezbroj tona godišnje tih sitnih, nedoraslih stvorjenja, a more ostaje opustošeno tako da se pribrežni ribar vrlo rijetko sretno sa jatom odraslih egzemplara. Mladih triljica nestaje kao da bi bile napadane od neke teške zarazne bolesti, a tu zarazu predstavljaju nesavjesni i nesmotreni ribar... kočar. Kako je već napomenuto na velike primjerke se sada već vrlo rijetko nailazi, jer se mladi primjerci, još pravo i ne dorasli, već davno prije pogodnog vremena skoro svi polove.

Kada se trilja, tek ulovljena, oljušti dobiva istaknuto lijepu crvenu boju po čitavoj koži i tu boju stalno zadržati kao pripremljena za jelo. Servirana takva čini daleko ukusniji dojam od onoga što ga, već po svom renomeu, posjeduje. Ako je jelo, i ne bilo baš osobito ukusno, brižljivo i ukusno priređeno, ono podiže prestiž domaćici i kuharici, a gostu, gurmanu podstiče... apetit.

Ako ovom prilikom istaknemo skrbnim domaćicama i neupućenim kuharicama jedan poučno-praktični savjet pretpostavljamo da time nećemo duboko zadrijeti u taštinu već upućenih.

Svaka riba treba da bude, što je moguće prije, skrbno oljuštena i oslobođena od crijeva i trbušne sastojine, pa odmah zatim, prije pripremanja, iscijedena od eventualno zaostale vode pri ispiranju i čišćenju.

Ako se ta napomena odnosi na sve vrste ribe, to se ona ipak u prvom redu odnosi na vrsti trilja, za što postoji dvostruko opravdanje.

Prvo: trilja posjeduje karakteristiku da poprima lijepi izgled svoje vanjštine, kada je blagovremeno oljuštena, i to što prije, to bolje, pa time poprima i daleko ljepši vanjski izgled. Osušena ljuska na trilji vrlo se teško daje ljuštiti, a pri tom radu je skoro nemoguće izbjeći, a da se koža ribi ne podere, pošto joj je mesno tkivo vrlo osjetljivo i mekano. Takvim se postupkom trilji mnogo oduzima od njezinog prirodnog ukusnog izgleda.

Drugo: Trilja imade vrlo mekano mesno tkivo, pa već malo sati po ulovu potpada pod zakon rastvaranja organskih bića. Najlakše joj se raspada tkivo na trbušnoj strani, nečist joj izlazi iz trbušne šupljine, pa takva izazivlje dojam da je uistinu u početnom stadiju normalnog raspadanja, iako to ne odgovara stvarnosti.

Sam izgled takve ribe ne povećava sklonost, da se siasno pojedje, dapače on takvu sklonost obara i smanjuje.

Među bolje cijenjene vrste naših riba može se uvrstiti i

ZUBATAC KRUNAŠ. Taj je u našem zaljevu vrlo rijetka pojava, pa nema nikakvog interesa ni za našeg zvaničnog ribara kao ni za ribara sportaša. Svojsva i odlike su mu istovetne sa onima običnog zubaca. Potrebno je da se i KRUNAŠ uzme u obzir radi eventualnog slučaja da domaćica nabasa na takvog na tržnici, pa da je ne ozlovolji pogled na kao talir veliku kvrgu mrko-crvene boje, što se krunašu nalazi na čelu, među očima, a koja naliči na nekakvu krunu, pa je od toga dobio i svoje ime. On boravi po stjenovitim morskim predjelima počev od okolice Šibenika, uz šibenski arhipelag, pa dalje prema jugu čitave naše kršne Dalmacije.

Prema ustrojstvu svog tijela i tjelesnim karakteristikama mnogo naliči na zubaca.

KIJERNA, po vanjskom izgledu kao mješavina između zubaca krunaša i škarpine. I ona je stanovnik južnih predjela dalmatinskog primorja. U dovoljnim količinama love je u okolici Boke Kotorske udicom, parangalima i podvodnom puškom.

U Riječkom zaljevu naiđe se na koji rijetki manji primjerak kijerne koji se stalno zadržava u sjeni pod kakvom plutajućom olupinom, praznim sandukom ili pak u hladovini kakvog većeg plutajućeg komada drveta.

Takvi rijetki primjerci vrlo se rado i proždrljivo zaletje na dobačenu im meku. Priprema kijerne je slična onoj od zubaca, a po ukusu pruža vrlo malo sporednije jelo negoli zubatac.

Kad bismo svim vrstama i podvrstama našeg zaljeva htjeli posvetiti toliko prostora koliko dosadašnjima, ovaj bi priručnik postao preglomazan i dosljedno tome preskup za udovoljavanje onoj svrsi kojoj je posvećen.

S obzirom na ukus pojedinih vrsta riba i na njihovu ekonomsku vrijednost kao i na praktičnost njihovog lova i upotrebe kao životne namirnice smatramo prikladnim da se jedan veći broj naših riba svrsta u drugu kategoriju tako da će nekoje prednosti i svojstva svih ovih biti svima zajedničke, pa ih neće biti potrebno kod svake podvrste posebno isticati. Tim postupkom uštedjet će se znatan utrošak materijala i radnog vremena, a preko toga i znatan izdatak materijalnih sredstava, što sve danas duboko zadire u nacionalnu ekonomiju.

CIPLI (čifli, tal, lat. Mugillidae I, II, III, IV, V).

I cipal, II cipal skočac, III volpina, IV cipal selac.

Svi su cipli kao hrana odlični, osobito kada su primjerci veliki, jer pojedini narastu i do 2 kg težine. Veći su vrlo dobri pečeni na žaru, dok manji prženi na maslinovu ulju ili pak ukuhani i pečeni na tavi.

Sportaš ih može loviti umecem tunjom od vrlo tankog nylona br. 30, 35 ili 40 stotinki milimetra promjera, a s upotrebom male udice br. 17, 16, 15 i 14.

Kao meka najpodesnija je srdelica s koje je odstranjena hrptena kost. Kao dobru meku predstavljaju i mekani dijelovi dropčića i crijeva skuša i golčića.

Budući da je cipal pretežno pravi biljožder, to imade i vrlo malena ustašca od prirode udešena za komotno pasenje trave.

Cipli ne zaziru ni od organske hrane, pa zbog toga nekoji od njih, osobito oni koji žive u prometnim lukama, često zaudaraju po mulju i u tom slučaju ukus im postaje neugodan.

Cipli su osobito tečni za zimskih, hladnih dana.

ARBUN (*arbur, ribon, lat. Pagellus*) težak do preko 1 kg.

ARBUN mulac težak do preko 4 kg.

Cijenjeni su više od zubaca, a pripremaju se na isti način, kako je kod zubaca utvrđeno. Žive u jatima od stotinu komada. Love se kanjevnikom na stanovitim određenim položajima, a najuspješnije gdje imade podmorskih vrela brakične vode. Ljeti i u ranoj jeseni rado grizu na palingar lignjiće, srdelice, girice, angvelice, sipice, gavune (olige) kao i ljušturaše, pa trpnovu kožicu sa udica br. 17 ili 18 sa dugim drškom.

Arbun mulac nije naša domaća riba. Živi u vodama od srednje Dalmacije prema jugu. Kod nas palingarom se rijetko ulovi pokoji primjerak. Zagonicom su se i kod nas do pred nekih četrdesetak godina lovili krasni komadi od preko 4 kg težine.

UŠATA živi na brakovima nedaleko od obale i to u velikim jatima. Zagonicom (zapasom) znade se tih lijepih riba uloviti odjedanput 500—600 kg. Lovi se i mrežama stajačicama (ušatare od 25 do 32 mm veličine oka) i to noću sa pobukom (plašenjem). Sportaš je može loviti tunjom, ako je ranije namami sa vrlo sitno zdrobljenom dobrom mekom od srdelice ili papaline. Ušata se može loviti i panulinom (povlačnom tunjom) bez olovnog opteženja sa umjetnom mekom od pamučne vate, a sa malom udicom br. 15 ili br. 14.

Ušata rijetko dostigne veličinu od 1/2 kg težine i takvi veći komadi predstavljaju vrlo dobru pečenku na žaru, dok manji primjerci, prženi na ulju, vrlo dobro zamjenjuju i nekoje finije vrste riba. U pogledu nacionalne ekonomije ušata predstavlja važnu vrste ribe, pošto se još dandanas lovi u znatnim količinama, osobito sa zapasom, a tržna cijena joj nije previsoka.

KOPAČ (*tal. mormora*) se na udicu ne lovi, pa zbog toga za ribara sportaša ne predstavlja nikakvu atrakciju. Ima izvrsno meso. Vrlo rado kopa u mulju i pijesku. Nailaze se u jatima, pa zaokruženi mrežama stajačicama zalijetaju se prestrašeni u pijesak i malone se svaki komad skoro potpuno pokrije pijeskom tako da ga ribar može teško prepoznati. Opaziš li u pijesku nešto slično srebrnom dinaru udari ostvima i nabost češ kopača od 1/2 do 1 1/2 kg teškog. Na taj način ih mnogo izgubi život.

ŠKARPUN (*škarpina, lat. Scorpaena scrofa*) i

ŠKARPOČ (*škarpun crni*).

Prva živi na hridovitom morskome dnu do dubine i od preko 50 metara, dok škarpoč živi u stjenovitom i algama obraslom položaju, i to što mu je moguće bliže obali. Vješto oko šetača uz morskobalu može ga opaziti kako mirno leži kraj morske alge, ali je kod škarpoča moć mimikrije — mogućnosti da boju svoje vanjštine udesi prema boji položaja gdje se nalazi — tako jaka da ga je teško razlikovati od okolne morske trave.

Škarpoč se hrani svačim što mu dopane u usta. Grize i na udicu, ali ne predstavlja ribu kojom bi se sportaš mogao sa zanimanjem baviti. Meso mu je dovoljno ukusno; dade se od njega pripremiti dobar brudet ili vrlo dobra riblja juha. Važno je da se za pripremanje riblje juhe ne upotrebe prevelike količine te ribe, jer u tom slučaju juha zaudara nešto prejako po divljini.

Lijepa crvena boja kod škarpine se pojavljuje u različitim nijansama, od svijetlocrvene, ružičaste boje do tamnomrkocrvene. Intenzitet boje škarpinine vanjštine ovisi o položaju gdje ona živi. Što je njezino prebivalište stjenovitiye, osobito gdje ima podmorskih gudura, to je njezina crvena boja intenzivnija, a prema položaju zna prijeći i u blijedoružičastu boju.

Rado skače na udicu sa mekom, naročito u ljetnim mjesecima.

Za uspješan lov škarpina sportaš mora imati povraz od jakog nylon — kanjevnik — promjena 0,10 mm, a na njemu pričvršćenu udicu, barem jednu donju, br. 8, 7 ili 6 sa nataknutom obilnom mekom od oko 50 grama težine. Kao meka dobra je svaka ribica, ali je preporučljiva čitava srdela, čitav golčić, 1/2 male skuše, lignjić ili osobito sipica. Povraz kanjevnik treba češće prizidati sa morskog dna za dvadesetak centimetara, pa ga polaganom povlačiti po stijenju, pošto škarpina radije čeka na lov iz busije nego da se za njim iz poveće udaljenosti zalijeće.

Tko stjenovite predjele u moru ne poznaje, neophodno je potrebno da se s njima upozna, pa da se tek onda nauživa lovom škarpina uzduž i poprijeko čitava Riječkog zaljeva. Orijehtacija za održavanje čamca nad stjenovitim dnom nije teška, ali je vrlo važno da se za početak ribolova saznade za njegov početni položaj. O nekom uspješnom takvom ribolovu nema smisla ni misliti, dok nisu ispunjene postavljene prerogative. Takav bi ribolov bio apsolutno bezuspješan.

Dobar ukus škarpine kudikamo nadmašuje okus škarpča.

Škarpina, ako već nije pečena na žaru ili roštilju, ako nije kuhana i pripremljena na isti način, kako se već i napomenute ribe pripremaju, to ona predstavlja materijal za pripremu odličnog brodeteta.

Teško ćete naići na ribara koji vam nudi na prodaju škarpinu, a da pri tom ne napomene: ta to je morski kopun.

Naziv koji je ribar dao škarpini, nazvavši je kopunom, nije nikakva izmišljotina, to je pozitivni rezultat iskustava iskusnih ribara. I škarpina traži da se po uživanju njezina dobra mesa gučne čašica dobra alkoholna pića. Ona se dapače ne protivi, ako se ti gutljaji sastoje i od raznobojnih, ali uvijek dobrih alkoholnih pića. Škarpina to svoje pravo uporno i nepopustljivo zahtijeva, ali u pretpostavci da će se njezini uživaoci svjesno pridržavati onog općeg vinopijskog zakona koji veli: Ne igra ulogu vrst pića, nego njezina količina!

Ne želeći da mimoidem razgovor sa ovom svojom davnom prijateljicom, želim da istaknem i jedno njezino loše svojstvo.

Škarpina i škarpčoč spadaju među naše morske ribe čiji je ubod otrovan i bolan. Ubod škarpča je nešto manje bolan od uboda škarpine. Bol prouzročen ubodom prvoga može potrajati samo nekoliko sati, pri čemu ubodeno mjesto i njezina okolica otvrdnu i za neko vrijeme postanu neosjetljivi. Ubod škarpine naprotiv prouzrokuje skoro nesnosnu bol. Ubodenog napada nesvjestica. Ubodeno mjesto i oko njega jako otekne. Ubod prouzrokuje i truljenje otrovanog tkiva koje može potrajati i više sedmica za koje vrijeme ubodeno mjesto ostaje pasivno u izvršavanju svojih funkcija.

Moderna medicina još nije pronašla protuotrov za ove ubode. Ribar, u neprilici i bojzani za svoju skorbu budućnost, liječi ubod ovih otrovnica jakom dropovicom, ali voli da posuda nosi natpis: za unutrašnju porabu. Jače uživanje alkohola prividno smanjuje nesnosnu bol. Ubod od ovih otrovnica je djelotvoran, ako je od njih zadan i u mrtvom stanju, pa zbog toga smatram da ne griješim, ako se usuđujem podsjetiti lica, koja s njima imaju posla da ne propuste biti uvijek pažljiva i da skrbno izbjegavaju njihov ubod.

Nabrajam još neke vrste naših riba koje se ubrajaju u drugu kategoriju po svojoj vrsnoći mesa.

*SALPA (sopa, lat. *Box salpa*)*

*SARAG (šarag, lat. *Sargus vulgaris*)*

*SPIC (pic, lat. *Charax puntazzo*)*

*KOVAČ (sv. Petar, lat. *Zeus faber*)*

*KANTAR (kantara, lat. *Cantharus lineatus*)*

*BUKVA (bugva, boba, lat. *Box vulgaris*)*

Salpa je istaknuti biljožder, Stalno živi u jatima. Dostiže do 2 kg težine. Svježe ulovljena vrlo je ukusna naročito pečena na živom žaru. Za ljetnih mjeseci često se naide na jato salpi na paši. Do same obale jato od 100 komada sakupi se pri kakvoj, algama obrasloj stijeni, i tu mirno pasu, dok mu pri nastupanju oseke ne započnu viriti iz mora repne peraje tako da za posve tihog vremena uzgibaju uokolo ležeći morski prostorčić, pa se tako nesvjesno odaje ribaru, koji na tu pojavu strpljivo čeka i vreba.

Kao pravi biljožder salpa imade mekano mesno tkivo, vrlo osjetljivo pri visokoj temperaturi, pa se lako počne raspadati i kao takvo mnogo gubi na svom prvobitnom dobrom ukusu.

Na udicu nalijeću samo mlade salpice, koje nemaju još svog pravog, dobrog ukusa, pa ne predstavljaju nikakvu privlačnost za sportaša. Lako pada

kao žrtva pred podvodnom puškom. Salpa se obilato množi. Mladi zarod može se opaziti svuda uz naše obale, ali jer su jata odraslih mnogo rjeđa, mora se pretpostaviti da mlade, čim nekoliko poodrastu, mijenjaju svoje boravište, te da se sele prema jugu našeg mora gdje su im uvjeti za život pogodniji.

Sarag, Spic, Kantar, Fratar, odličnog su ukusa. Svi narastu i do 2 kg težine. Rado se zadržavaju na priobalnim brakovima (kamenitim položajima). Vrlo rado žive u jatima, ali se nailazi i na pojedine primjerke. Dadu se loviti i udicom. Sarag i Spic sa kopna ribarskim štapom, ali jedino pri uzburkanom od valova moru. Za vrijeme tišine ne grizu na udicu, pošto su vrlo oprezni. Zalete se i na udice palangara, ako mu se meka sastoji od mladih sipica, lignjića ili trpinovih kočica. Za ljetnih mjeseci (V, VI, VII) rado se zalijeću u vrše snabdijevane mekom od kuhanih kostiju, otpadaka kuhanog mesa, u sitno samljevenih rakova i ljušturaša. Kao hrana svi su mnogo ukusni pečeni na žaru ili u tavi, kuhani, ukuhani, i prženi.

BUKVA je isto tako biljožder, koji živi u jatima, a naraste do 300 grama težine. Lovi se mrežama, jednostrukim stajačicama (oka 20 do 23 mm raspona od uzla do uzla). Udicom se daje rijetko uloviti, pa uslijed toga nije za ribara sportaša od neke osobite privlačnosti. Za kuhinju je cijenjena kao vrlo dobra riba, i to veći primjerci pečeni na roštilju, a ostali prženi na ulju.

Bukva je riba koja voli nešto višu morsku temperaturu od ostalih naših riba, pa se ne mora kategorički odbaciti pretpostavka nekih ribara, da se bukva seli u toplije, južnije predjele našeg mora.

KOVAČ (*Sv. Petar, San Piero, Zeus faber*) spada među ribe prve kategorije. Živi u većim morskim dubinama od oko 50 metara na pjeskovitim predjelima. Istaknuti je mesožder. Živi pojedinačno ili najviše u malim skupinama od nekoliko komada i to na onim položajima gdje se okupljaju gire, jer mu je ondje pravo i pogodno mjesto za lako punjenje njegovih ogromnih usta, za obilnu gozbu, do koje dolazi bez znatnijeg ulaganja napora. Lovi se mrežama potegačama između kojih se najbolje ističu kočice (trawli). Dade se uloviti i povrazom — kanjevnikom, ako je kao meka nataknuća živa gira.

Osobito je mnogo cijenjen zbog svojeg ukusnog mesa, od čega se priređuje prava šnicla (odrezak) tako da se riba opari u vrućoj vodi, pa joj se meso pažljivo odvoji od kostiju. Ribari tvrde da se od kovačevog mesa daje prirediti vrlo ukusan brodet, a da juha (supa) od njegova mesa nimalo ne zaostaje za dobrom goveđom ili telećom juhom.

Tek ulovljeni kovač proizvodi nekakav glas, koji naliči na glas udaljenog nakovala, pa nije isključeno da je uslijed toga i prozvan kovačem. Pricinja se da mu taj glas dolazi iz trbušne šupljine, ali je vjerojatnije da se kovač oglašuje preko škrga ili ždrijela.

KANJAC (*kanj, serranus cabrilla*) može se ubrojiti u prvu kategoriju riba, jer je njegovo meso vrlo ukusno i lako probavljivo. Živi samo i isključivo u morskim kamenjarima. Naraste do 300 grama težine. Udružuje se u više primjeraka. Dok je još mlad rado se zadržava kraj priobalnih stijena, a netom malo poodraste, nastanjuje se u veće morske dubine. Na stjenovitom dnu što je dalje od obale i na većoj dubini nalaze se to veći, odrasliji primjerci. Kanjca nije teško uloviti na dubinama do 60 metara.

Za kanjca se tvrdi da imade tako lako probavljivo meso, da ga mogu uživati i rekonvalescenti iza teških bolesti, osobito kuhanoga u vodi. Vrlo je proždrljiva riba. Na položajima gdje ih imade brojno dovoljno, zalijetaju se na meku tako da još prije nego padne udica na dno već znadu biti ulovljena dva i više komada, već prema tome, koliko imade na povrazu kanjevniku privezanih udica.

Za ribara sportaša takav je lov veoma zabavan, ali traži vještine u poznavanju položaja morskog dna gdje je ono kamenito i stjenovito, jer bez toga znanja bi bilo apsolutno neumjesno nadati se dobrom uspjehu u lovu.

Tko zalazi u mlin treba da se omuči, a tko ide u lov na kanjca treba da bude pripreman na gubitak makar dijela svoga ribarskog alata, pa će iskusan sportaš imati u pripremi i koji rezervni povraz kanjevnik s priborom. Kanjac

udara u oči zbog svoje lijepe crvene boje. Sve što u većim dubinama i u većem kamenjaru živi, dobiva izrazitiju i tamniju boju kože. Oni što žive na manjem kamenjaru ili na algama obraslim predjelima, dobivaju svijetložutu ili oranžnožutu boju kože.

JEGULJA (ugor, lat. Anguilla vulgaris).

Slatkovodna je riba, ali nije rijetka ni u moru naročito blizu utoka tekućih voda u more. Nalazimo je u svim našim lukama osobito za jesenskih tamnih, kišovitih burnih noći, kada se priprema za polazak na svoje bračno putovanje do Sarmatskog mora u Atlantskom oceanu, nedaleko od američkog kontinenta, odakle se nikako više ne vraća. To čini samo njezin podmladak.

Mnogo je proždrljiva i osobito pohlepna na meku od životinjskih crijeva. Rado zagriže preko noći na udicu, a još radije zalazi u vršu. Vrša treba da je umotana posvema u vreći, jer ona pronade svaki otvor i vješto klizne iz svog zatvora, a ribara ostavi u nedoumici i skoro u uvjerenju da jegulja nema.

Okus je jegulje slatko-mastan. Voljena je i cijenjena riba, pečena na žaru, pržena na ulju, a osobito konzervirana (marinirana). Uzorci od nekoliko kilograma težine nisu rijetki. Ogromna jata mladih jegulja zalaze na dolasku iz Atlantika u lagune sjevernog Jadrana, venecijanskog morskog okružja. Takva jata predstavljaju nebrojenu, milijunsku množinu, u kojima jedinke nisu veće od desetak centimetara. U brakičnim vodama otoka Krka mogu se vidjeti primjerci jegulje do 3 cm duljine, koji nisu ništa veći od šivaće iglice. Teško je steći uvjerenje da i ova sićušna bića dolaze k nama od dalekog Sarmatskog mora, udaljenog hiljade kilometara.

GRUJ (grun, ugor, lat. Conger)

Nekoji ribari vole da ga zovu »morska jegulja« što nije neopravdano, jer gruj na dlaku naliči na jegulju sa jedinom razlikom da gruj znade narasti i preko 20 kg. Živi pojedince u podmorskim gudurama, rupama i tjesnacima među stijenama. Gdje je uz obalu strmo u takvoj obali nalaze se i prodori, rupe, koje gruj pojedinac rado izabira za svoje stalno prebivalište. Kada ribarima uspije da ga ulove, ne mine dugo vremena da drugi gruj ne zauzme taj ispražnjeni stan.

Iz svog skrovišta izlazi u potragu za hranom za tamnih, kišovitih, maglenih, burnih i olujnih noći. Takvi su momenti najpogodniji za njegov lov vršama ili palingarima od jake uzice sa udicama br. 1, 2, 3, 4, 5. Kao meka najbolje služi meso od hobotnice, i to u obilnim komadima. I gruj je izrazito noćna riba. On ima vrlo oštre, tanke zube, pa sa lakoćom odgrize uzicu sa petlje palingara. Vrlo je jaka, mišićava riba. Zakačena na udicu omota sa svojim jakim, žilavim repom oko pogodne stijene i nije nikako lako osloboditi ga iz takvog položaja, dok mu za dan-dva ne popusti životna snaga. Gruj ima neobično jako zubalo i ribar mora biti oprezan da ga gruj ne zagriže u ruku ili u nogu, jer u tom slučaju dolazi u pitanje opstanak i ispravnost ribarevog ugrizenog dijela tijela. Vanjska koža mu je jako sluzava, pa se za njegovo pripremanje u vrlo ukusno jelo mora uložiti osobita pažnja, da mu se koža dobro oštirim nožem skine odnosno ostruže. Gruj se ubraja među bolje vrste riba i osobito je prikladan za pečenje na žaru, prženje na ulju i, jer je redovno dobro ugojen i uslijed toga mastan, vrlo se dobro može upotrijebiti za priređivanje podvarka.

Među jegulje i gruje može se svrstati i

MURINA (Murena helena), koja gradnjom tijela mnogo naliči na prve. I ta je riba vrlo ukusna. Nije stanovnik Riječkog zaljeva. Pojavljuje se po brakovima i gudurama srednje Dalmacije, pa dalje prema jugu.

Murina je vrlo proždrljiva. Za karakteriziranje njezine proždrljivosti dovoljno je kazivanje da su za rimskih vremena bivala bacana murinama za hranu mrtva trupla nevoljnika, koja su one kroz vrlo kratko vrijeme proždirale. U dalmatinskim vodama hrani se svakom vrsti žive ribe koje se dočepa.

KANTAR (*kantara*, lat. *Cantharus lineatus*).

To je naša zaljevska riba koja naraste do 2 kg težine, a živi u jatima na brakovima od 20 do 30 m dubine. Boje kože je mrkoplave. Redovito živi pri morskom dnu, ali se sa prikladnom mekom daje namamiti do pod samu površinu mora i tada se može loviti slobodnom tunjom, bez privjeska olova. Takav lov je privlačiv, jer je kantara žilava, jaka i otporna kada je zakačena za udicu. Tanak umetac lako pukne uslijed njezinih jakih trzaja, pa je za sportaša preporučljivo da za kantare upotrebljava nešto deblju uzicu od nylona (br. 0,40), a da tek do same udice dometne tanji nylon (br. 35 ili 30) u duljini od 1 do 2 metra. Kao meka za kantar u najbolja je srdelica. Kantara se lovi i običnim palingarom, i to za vrijeme ranih jutarnjih sati ili oko zapaada sunca.

Kada je kantari doba parenja (od aprila do juna) rado zalazi u vrše. Katkada se vrša doslovce napuni kantarama tako da ih bude 20 do 30 kg odjedanput ulovljenih. Kantara je naša ukusna riba, pa bila ona pripremljena na bilo koji kod nas uobičajeni način. Imade lijepo bijelo meso, iako joj vanjski izgled nije baš osobito lijep. Boja kože joj je mrkoplava, a glava debela, tupa i kao takva ne izazivlje kod gazdarica poseban ushit za njihovu nabavku.

Kantara zbog nadimka biva domaćici još odvratnija. Nadimak su joj nadjenuli talijanski ribari bezrazložno nazivajući je: mangia morti (u prevodu: jedi mrcine, lješine) što mi ne možemo kategorički tvrditi, nego isticati svoje uvjerenje da je meso kantare tečan zalogaj kojemu cijena nije ni pretjerano visoka.

LICA (lat. *Lichia amia*)

Lica se može ubrajati među najdrskije riblje grabežljivce. Hrani se isključivo samo živom ribom na koju napada iz busije. Podozrivo motri na plijen, kao mačka na miša, pa se na nj, u pogodnom času, zaleti strelovitom brzinom i, uspije li joj napad ili ne, istom se brzinom vraća u svoje skrovište. Na udicu se daje uloviti samo ako se meka sastoji od žive gire, a takav je slučaj u Riječkom zaljevu rijedak, jer lica imade u našem zaljevu razmjerno malo. Brojnije se pojavljuje u južnoj Dalmaciji, u Egejskom moru i oko mnogih grčkih otoka. Naraste do tridesetak kilograma težine. Lica je osobito tečna pečena na žaru.

Sportski ribari koji nastoji udicom uloviti licu, treba da na udicu natakne živu giru tako da ova i viseći na udici i dalje živi te da bude pokretna. To se najuspješnije postigne ako se udica zadjene za girinu hrptenu peraju u neposrednoj blizini repa.

Među nešto slabije, manje tečne vrsti riba, dakle prema našoj raspodjeli u III kategoriju, mogu se ubrajati:

ŠPAR (*Sargus annularis*)

Špar se rado zadržava po lukama i pristaništima. Naraste do 200 grama težine. Rado grize na umetac od malih udica i predstavlja predmet ugodne zabave za ribara sportaša osobito za vrijeme ranih prijepodnevnih ili kasnih popodnevnih sati. Dok je sunce visoko nad horizontom, špar nerado grize na meku. Za zimskih mjeseci i vedrih dana špar se rado okuplja u jata i tom prilikom uspješno se lovi mrežama poponicama (trostrukim stajaćicama) u koje se on zalijeće nepromišljeno i bez svakog obzira bilo danju ili noću. U zimskim mjesecima meso mu je tečnije negoli u ljetnim. Kao hrana dobar je pržen na ulju, a mnogo je ukusniji kad mu se prethodno dignu hrptene i potrbušne peraje, a glava, jer je prazna, odbaci.

LIST (*sfoja*, lat. *Solea vulgaris*) je riba o tečnosti koje bismo morali postaviti znak pitanja. Nekoji s obzirom na njezin ukus tvrde da je odlična, vrlo fina riba, dok drugi tu tvrdnju ne odobravaju, jer misle da list gubi na svom značenju zbog toga, što mu je koža tvrda i opora i ne da se lako ljuštiti. Svakako, pržena na ulju, ne može se tvrditi da nije dobra.

Zivi pojedince u našem zaljevu u dubinama od oko 20 metara i više, nije brojno osobito zastupan u društvu naših riba. Rjeđe se lovi u popunicama, a kao primamljivi primjerak za ribara sportaša nije od važnosti, jer nije poznato da li ga je tko udicom ikada ulovio.

IGLICA (igla, lat. *Belone acus*)

Igla živi u jatima. Meso joj imade neznanat zadah po divljini. Pečena i pržena prilično je ukusna. Primjerci koji su preko 1/2 kg teški predstavljaju u svom rodu već prave gorostase.

Zabavan je lov igle lakim panulinom bez opteženja, i udicom na koju je nataknuta mala angelica. Vrlo je zabavan lov iglica sa plovećim palingarom kojim se to uspješnije lovi, što je sagrađen od tanjeg materijala.

Karakteristična pojava kod iglice jest činjenica da su sve njezine koštice i njezino trnje svijetlozelene boje, koju koštice zadrže i kao pripremljene za jelo. To je u igle normalna pojava koja nema nikakve veze sa njezinim eventualnim zdravstvenim stanjem odnosno sa njezinim renomeom užitne ribe.

GOLUB (*Muliobatis aquila*) je pridnena riba koja živi u svim dubinama našega mora. Nije mnogo čest. Naraste do dvadesetak kilograma težine. Meso mu kao hrana nije previše tečno, ali je užitno. Preporučljivo je da se golubovim mesom ne prenatrpava želudac, jer pretjerano uživanje lako izazivlje proljev.

Golub imade neposredno nad repnom perajom dva jaka, koštana trna, čiji ubod prouzrokuje vrlo bolnu, gnojnu i teško izlječivu ranu. Izgleda da i golub svojim ubodom uštrca nekakav otrov čiji sastav nije poznat, pa zbog toga nije ni poznat bilo kakav protuotrov.

Jakost i snaga golubovih trna dade se zorno prikazati, ako napomenemo da on može jednim samim zamahom svog jakog repa probušiti mnogo brže i spretnije nego šilom drveni predmet, jelovu dasku, od preko 3 cm debljine.

Brižljivi ribar će nastojati da ulovljenom golubu tupim predmetom odbije ili polomi ta dva opasna trna.

Golub se lovi jakim palingarom udicama br. 9 ili 8.

Vanjska golubova koža je jako sluzava, pa je preporučljivo da mu se koža prije pripremanja za jelo odere.

GAVUN (*agun, Atherina hepsetus*) čest je u jatima po uvalicama našeg zaljeva. Vrlo je tečan pržen na ulju ili pečen na žeravici. Tečniji je ako je serviran topao.

Agun se lovi naročitim mrežama stajačicama veličine oko 91/2, 10, 101/2 i 11 mm na pobuk, tj. plašenjem, bucanjem po moru, a uz samu obalu.

Za ribara sportaša nema osobitog značenja, jedino što predstavlja vrlo dobru meku za tunje i palingare, jer mu je meso mekano i masno.

Gavun je osjetljiva i lako pokvarljiva riba, pa zbog toga meso mu je tečnije zimi nego ljeti.

ANGVELA (*rskavac, girica, lat. Atherina mocho*) manja je vrsta gavuna. Rijetko dosiže težinu od 30 grama. Angvele, pržene na ulju vrlo su tečne. Prije priređivanja za jelo treba ih oljuštiti i odrubiti im glave, jer u glavi imadu nekoliko sitnih koštica, koje pri jelu neugodno smetaju.

I angvela predstavlja dobru meku za ribolov. Nije prikladno za soljenje, jer tijekom vrlo malo sati sol izgrize njezino meso i umjesto dobre meke preostane jedino malo sitnih koštica i suhe kože, što za ribolov nije nikako podesno.

KNEZ (*šegavka, lat. Coris julis*) naša je priobalna mala riba koja naraste do 20 cm duljine. Kao riba za hranu nije od osobite važnosti. Vrlo je šaroliko obojadisana uzdužnim crtama po cijelom tijelu. Ima ih sa žutim, zelenim, smeđim i crvenim bojama. Najradije se zadržava pri obalama, ali živi i u dubinama do 30 metara i tu su joj boje jasnije i življe. Na malu udicu sa mekom se zalijeće isto kao špar.

LENCI (*lenice*, lat. *Labridae*). Ima ih više podvrsta, a dadu se razlikovati samo po svojim raznim šarama. Boja kože im je vrlo različita: smeđa, zelenkasta, crvena, narančastožuta, ljubičasta, plava i crna. Mladi i manji primjerci žive neposredno uz obale, dok se u dubinama do 40 metara naide na primjerke do preko 1 kg težine. Mlade su dovoljno pohlepne za mekom, dok se odrasle, velike malo zanimaju za podmetnutu meku. Za domaćicu i sportskog ribara nisu od osobite važnosti, pošto se u prvom redu malobrojno donose na riblje tržište, a u drugom redu teško i rijetko se love alatom sportskog ribara. Od odraslih je meso vrlo tečno, osobito pečeno na žaru. Svi se veliki primjerci zadržavaju na većim dubinama i svima njima meso je brašnstog izgleda.

PIRKA (*vuk*, *Serranus scriba*) po konstrukciji tijela potpuno naliči na kanjca. Jedino se bojom razlikuju. Pirka je razno nakićena šarolikim bojama, kod priobalnih se ističe ljubičasta, plava i zelena boja, dok kod onih iz većih dubina boje im naginju žutoj, narančastoj i crvenoj.

Pirkinu meso ne odlikuje se nekom osobitom tečnošću. Lako se raspada i u takvom stanju meso joj je neogodna zadaha.

GIRA (*oblica*, *menula* lat. *Smaris alcedo*)

Ima ih nekoliko podvrsta, ali sve su slične po obliku i po tečnosti. Dok su mlade i nevelike, zadržavaju se u velikim jatima u priobalnim vodama do desetak metara dubine i takve se mnogo love tratama potegačama.

Cim poodrastu, ustežu se u veće morske dubine i tu se zadržavaju u velikim jatima, a služe mnogim drugim ribama grabilicama kao ukusna i lako dostiživa hrana.

Pržene na ulju predstavljaju ukusnu hranu i dobile su naziv »pučka hrana«, jer su izdašne, a mogu se dobiti ispod cijene drugih riba.

Ribiču sportašu neće škoditi, ako zna da girice, dok su mlade i malene 2—4 cm duljine, predstavljaju dobru meku u zamjenu za srdelice ili papalinu naročito za palingare, jer su otpornije i tvrde.

KOKOT (*lastavica od kamena*)

KOKOT (*lastavica od pijeska*)

Obje podvrste su sasvim slične. Prva naraste do 1, a druga do 3 kg težine. Rijetko se koja zaleti na udicu. Meso im je pečeno, prženo ili kuhano tečno i pretstavlja dobro jelo. Krasne su ružičaste boje. Imadu velike prsne peraje plavoljubičaste boje koje u moru pri zamahu za plivanje tako rašire, da su im slične lastavičjim krilima, pa otuda im i domaći naziv.

Obje vrste, tek ulovljene odaju povremeno nekakav glas, sličan onome od kovača.

ČAČA (lat. *Uranoscopus scaber*) se nalazi u svim dubinama našeg mora. Redovno leži zakopana u mulju. Vire joj tek oči, koje joj se nalaze povrh tjemena oprečno od skoro svih ostalih riba, osim listova kojima se oči nalaze po stranama glave. Čača, tako zakopana, vrebja iz zasjede na plijen, iz mulja se zaleti i skoro nepogrešivo zgrabi plijen. Nije mnogobrojno zastupljena među našim ribama. Meso joj nije osobito tečno, ali se od nje daje ipak prirediti dobar brodet i supa.

Povrazom kao ni udicom uopće se ne hvata.

POLETUŠA (*lastavića leteća*, lat. *Exocoetus volitans*) spada u vrste plavih riba, ali je ovdje napominjemo zbog njezinih svojstava, a i imena koja imadu nešto zajedničkoga s već spomenutim kokotima.

Poletuša je mala riba, dosegne tek 20 cm duljine. Ribar se s njom sretne za kasnih ljetnih mjeseci loveći pod svijećom drugu plavu ribu. Živi pojedinačno ili udružena sa vrlo malo primjeraka. Gledana u moru ne izgleda plaha. Sa napola raširenim svojim prsnim perajama miruje malo centimetara ispod morske površine. Izgleda da nije plaha, ali ako se poplaši, zamahne

svojom velikim prsnim perajama, izroni iz mora i u nesigurnom letu, bez pomicanja krila, preleti u zraku do stotinu metara daleko, pa opet zaroni. Na meku nikako ne grize i ne da se drukčije uloviti nego ostvama, kada pod površinom mora miruje. K obali se ne približava. Češće se za ljetnih tihih dana može opažati, kako se ove krasne morske ptice zalijeću u zrak. U našem zaljevu nisu mnogobrojno zastupljene, pa ne predstavljaju ni ekonomski važnu vrstu kao ni primamljivi primjerak za sportskog ribara. Za jelo služi kao pržena ili pečena na žaru.

RANJ crni (pauk, lat. *trachinus draco*)

Crni ranj je zelenkastožute boje kože po kojoj su mu u neredu porazbacane crne pjegice. Živi kao samotarac ili u malim skupinama od po desetak primjerala. Lovi se palingarom i kanjevnikom na svim mogućim dubinama. Ne predstavlja nikakvu osobitu vrstu riba kako u pogledu ishrane tako ni u pogledu njegovog lova. Nije ni mnogobrojno zastupljen među našim ribarima. Naraste i do 1 kg težine.

Za ranja treba istaknuti da je najotrovniji predstavnik naših otrovnih riba.

Tri njegova prva trna hrptne peraje i po jedan škržni vrlo su mu po ubodu otrovni. Ubod njihov prouzrokuje skoro nesnosnu bol, izazivlje besvjesticu i prouzrokuje jaku oteklinu, koja znade potrajati po više sedmica i učiniti ubodeno mjesto za duže vremena neupotrebljivo za rad. Nije loše zabilježiti da protiv bolova prouzročenih od ranjevog uboda nema lijeka. Jedini ribaru poznati lijek sastoji se od kupke ubodenog položaja u jakom alkoholu (dobroj dropovici) kao i piće ove u nepretjeranoj količini.

Izgleda da ni u modernoj medicini ne postoji protuotrova za ranjev ubod, pa zbog toga nije nikada dovoljno savjetovano da se ribari kao i domaćice kuharice brižno čuvaju od ranjinog uboda, jer on može prouzrokovati nenadane i neočekivane bolne posljedice.

RANJ žuti pravi je brat crnome. Jedina je razlika između ove dvojice što žuti ne naraste tako velik kao crni, a da je ubod žutoga još mnogo bolniji od crnoga. Boja kože u žutog ranja je nešto svjetlija nego u crnog. Kod žutog nema onih karakterističnih crnih mrlja po tijelu, nego mu je žučkasta boja razastarta po tijelu skoro svuda jednolično.

Da okarakterišu zamašnost njegovog uboda, ribari su mu nadjenuli nadimak: morska zmija. Ni ovaj nadimak nije ranju dat bezrazložno. Samo površni pogled na njegovu glavu i osobito na njegove oči izazivlje predodžbu nečeg zmijskog.

Da ne napomenemo i nekoje naše mekušce, glavonošce, ne bi bilo umjesno, a nastala bi i osjetljiva praznina u iskazu, jer ti naši mekušci predstavljaju važan postotak naših jestivih zaljevskih stanovnika i nuđaju obilje dobre riblje hrane, osobito za one primorske stanovnike, kojima ekonomsko stanje ne dozvoljava da olakšavaju svoje, i onako plitke, džepove sa nabavkom bolji vrsta riba. Nekoje među njima osobito su cijenjene i po njihovoj se cijeni takmiče i sa vrstama prve kategorije.

Ove naše zaljevske, ekonomski važne ribe nema u prevelikim količinama, ali pridonosi mnogo u korist ishrane kao i u korist ponude prikladnog ribljeg materijala za sport i razonodu. Nema ih ni mnogo vrsta među koje spadaju:

LIGNJA (liganj, kalamar, lat. *Loligo vulgaris*)

LIGNJUN (totan)

SIPA (lat. *Sepia officinalis*)

SIPICE

HOBOTNICA (mrkač, polip, lat. *Octopys*)

Između svih najviše je cijenjen liganj i približava se svojom tržišnom cijenom svim ribama prve kategorije. Lovi se mrežama potegačama, noću ostvima pod malu svijeću, a za sportaša je utoliko važan, što se u jesen i za

zimskih mjeseci može loviti posebnim, neznatnim alatom, plivajućom i dubinskom šuskavicom, a ribar često naiđe na priliku da se može za razmjerno kratko vrijeme naloviti i više kilograma tih naših slatkih zaljevskih stanovnika. Liganj naraste i preko 2 kg težine. Na naša riblja tržišta dolazi godišnje na prodaju mnogo tona liganja. Prosto pečeni na roštilju, pa pečeni punjeni, kuhani na salatu, pa ukuhani na brudet, a osobito prženi na dobru maslinovu ulju daju vrlo ukusnu hranu.

Još više se cijene mladi lignjići prženi u ulju.

Svi naši glavonošci imaju svojstvo da prigodom prženja štrcaju iz tave užareno maslinovo ulje, pa zbog tog njihovog svojstva domaćice kuharice treba da budu pažljive i obzirne, da pri prženju pokriju posudu za prženje, pa da pokrov skidaju sa tave istom kada se ulje u tavi od vrenja nešto ustaložio. Liganj pri ulovu izbaci posebnom štrcaljkom mlaz vode gusto pomiješane sa crnom bojom i redovito pogodi cilj tako, da ribaru crninom oblati odijelo, a nerijetko ga svojim mokrim mlazom pogodi u lice i obraz tako da naliči više maski, maškari, negoli poštenom ribaru.

LIGNJUN (Totan) nije tečan kao lignja. Meso mu je oporije i žilavije, pa je zbog toga i manje cijenjen. Vrlo je gibak i brz pri svojim pokretima u moru. Bočne peraje nalaze mu se tik do kraja tijela i naliče mu propelelerima modernih tipova motornih brodova. U našem se zaljevu ne nailazi na velike egzemplare, dok ih u oceanima, kako kažu imade i na stotine kilograma teških.

SIPA potkraj zime i početkom proljeća izdašno se lovi ostvima pod svijećom pri samoj obali čak na dubinama od ispod pola metra. Samoživac je, ali se često naiđe i na 4 do 5 primjeraka na jednom te istom mjestu. Tako se skupljaju radi mriještenja.

Lovi se i pomoću suškavice mamca, u obliku i bojama ženskinje, na koju, pri polaganom povlačenju, mužjaci nalijeću kao pomamni. To je vrlo zabavan ribolov za sportaše, koji ipak treba, da pri tom lovu bude oprezan, jer sipa znade štrcnuti svoju gustu crnu boju u lice ili odijelo ribara, a takvo se masno crnilo ne da skoro nikako isprati, naročito kad se već jednom posuši.

Za jelo se priprema na isti način kao i liganj. Kao i lignjići tako su i male sipice za jelo tečnije od velikih. Većina tih nekoliko vrsta manjih sipica radije boravi na većim morskim dubinama, pa ih pretežno love kočari povlačnim mrežama. Svi glavonošci su poznati što nemaju kostiju, a ni neugodnih trna, bodljika. Sipa ima samo jednu kost preko čitave ledne strane. Ta kost često se upotrebljava kao pomoćno srestvo za čišćenje kljuna ptica pjevice u kavezu.

Sipino masno crnilo koje se nalazi u nutrini sipe u jednoj kesici, upotrebljava se za pravljenje poznate sepija-boje.

HOBOTNICE borave u svim morskim dubinama izuzevši potpuno muellejvita dna. Miliji im je boravak na kamenitu dnu. Pravi su majstori za iznalaženje za sebe prikladnog obitavališta. Gdje imade među kamenjem kakva raspuklina mrkač se daje na posao, svojim snažnim, žilavim trakovima kopa i ruje, dok sebi ne iskopa takvu jamu u kojoj se može potpuno i povoljno smjestiti. U tako priređenom stanu znade hobotnica proboraviti i više dana. Izlazi jedino noću u potragu za hranom. Najmiliji su mu školjkaši i rakovi, ali voli i svaku mesnatu hranu. Hobotnica imade samo dva zuba, a ti potpuno naliče na papagajski kljun. Tim svojim jakim zubima s lakoćom raskomada plijen i razmjerno brzo ga proguta. Svojstvo mimikrije, mijenjanja tjelesne boje, kako odgovara mjestu gdje boravi, kod hobotnice je vrlo razvijeno u nijansama od smeđeg do živocrvnog. Zbog tog svojstva nevjesti ga ribar vrlo teško opaža, dok miruje na morskom dnu ili u svom logu.

Lovi se tako da se pomoću grude gašenog vapna ili komadića modre galice istjera iz loga, pa nabode na ostve. Za takav ribolov nije dovoljno malo iskustva i prakse.

Uspješno se lovi i ostvama pod malom svijećom.

Hobotnica naraste preko 10 kg težine. Brzo se razvija ako je dobro hranjena naraste u prvoj godini života do preko 1 kg težine. Za ljetnih mjeseci se manji primjerci rado približavaju obali radi lova rakova. Katkada takve oseka zateče nepripravne pa ostaju na obali na suhom, izvan mora. Približi li mu se u takvom položaju svjetlost ribarske lampe, mrkač se bez oklijevanja strovali sa stijene u more i tim činom podsjeti ribara na svoju prisutnost. I hobotnica posjeduje dobru zalihu svog crnila, ali ovo je manje intenzivno nego od sipe. Mrkačima služi crnilo za obranu od napadača. I on znade poprskati ribara, ali nikako nije tako vješt strijelac kao sipa i liganj.

Sportaš koji se za njegov ulov zanima može ga uhvatiti rukom, kada dolazi u potragu za hranom tik do same obale, inače se lovi do desetak metara dubine sa vršom od pletera ili od žice. Mrkač rado skače i na udicu kanjevnik bez obzira na to kakva je na njoj meka.

Po ustrojstvu tijela i karakteristikama hobotnici je potpuno nalik

MUZGAVAC (*divljak, muškotel, lat. Eledone moschata*).

Od hobotnice se razlikuje veličinom, jer muzgavac naraste redovno do 1/2 kg težine. Na plića dna kao ni do same obale ne zalazi nikada. Uglavnom muzgavca love kočari, a pokoji sporadični komad ulove udicom ribari kao uzgredni ulov pri lovu pišmolja.

Ribari ga zovu i muškotel, jer tek ulovljen malo zaudara po muškatu, a taj svoj zadah gubi kuhan i pripremljen za jelo. Kao hrana više je cijenjen od običnog mrkača.

Svi se glavonošci pripremaju za jelo na isti način. Kaže se da su najbolji kuhani na vodi, pa začinjeni dobrim maslinovim uljem i sa dodatkom nešto nasitno isjeckanog češnjaka i malo crnog papra kao i vrlo malo osoljeni, jer u svojim šupljikavim tracicima nadugo zadržavaju dovoljnu zalihu slane morske vode. Sve hobotnice, pred kuhanjem treba dobro istući drvenim batom, jer se inače teško i vrlo sporo kuhaju. Primorci rado jedu sušenu hobotnicu, ali takva je hrana skupa, jer je za jedan kilogram sušene hobotnice potrebno utrošiti najmanje 5 kg svježe.

I izričito pridnene ribe predstavljaju spomena vrijedan postotak ekonomski važnih naših zaljevskih riba. Među takve možemo ubrojiti:

LIST (*sfoja, lat. Solea vulgaris*)

ROMB (*Rombus maximus*)

RAŽA (*Raja clavata*)

BARAKULA (*Raja miraletus*)

ŽABA (*hudobina, lat. Lophius piscatorius*)

SKLAT (*Rhina squatina*)

DRHTULJA (*lat. Torpedo marmorata*)

O listu je već nešto napomenuto na prednjim stranicama ovog spiska.

ROMB spada u podvrstu listova zbog njegova tjelesna sastava i načina života. Nalazi se samo u većim morskim dubinama. Na poledini je tamnopepeljastosive boje sa porazbacanim bijelim mrljicama, dok je na donjoj strani tijela potpuno bijele boje. Romb naraste do 15 kg težine. Takvi su primjerci svakodnevno rjeđi. Pojedini primjerci do desetak kg težine znadu se još i danas uloviti palingarom, ali nije teško opaziti da se i ova vrsta ribe bitno smanjuje po svojem brojnom stanju.

Meso tog velikana među listovima mnogo je cijenjeno i ne griješi tko ga prema tečnosti ubraja među ribe prve kategorije. Na palingaru se ulovi obično u mjesecu martu do potkraj maja. Živi u dubinama oko 50 metara. K obali se ne približava, nego se stalno drži u većim dubinama na pjeskovitom ili muljevitom dnu. Izvan navedenih mjeseci rijetko se ulovi, pa se može pretpo-

staviti da ova riba prespava u mulju svoj zimski san iz kojeg ga počnu buditi žešći sunčani žarci u ožujku. Za ribara sportaša ne predstavlja privlačivu vrstu, jer će rijetko kome uspjeti da ga udicom ulovi.

Kao ljudska hrana vrlo se rado upotrebljava, a može se prirediti na sve poznate načine. Romb imade kožu oporu i tvrdnu, a teško mu se dađe skidati. Tko se od domaćica ne može drukčije snaći, neko mu meso opari u vrućoj vodi i lako će mu skinuti kožu.

RAŽA je česta riba u našem moru. Oblika je četverokuta kojemu se neposredno ispod jednog kuta nalaze usta, dok na suprotnom kutu strši dugačak rep. Ima tvrdnu kožu obraslu sa nekoliko kvrgastih, koštanih trna. Koža joj se dađe skidati pomoću kliješta, što je preporučljivo, jer je inače po gazdarici pogibeljno, da sebi podere i vlastitu kožu s ruku. Pretpostavlja se da i raža prespava zimski san, jer se kroz zimske mjesece vrlo rijetko ulovi.

Raža naraste do 6 kg težine. Živi kao romb na morskom muljevitom ili pjeskovitom dnu. Najprikladniji lov za ražu je palingarom.

Sportski ribar, ako položi palingar na prikladnom mjestu može računati da mu uloženi trud neće biti posve uzaludan.

Ako je gazdarica u neprilici sa skidanjem ražine kože, neka cijelu ili komade od nje opari vrlo vrućom vodom i dobar i lak uspjeh joj je siguran.

Raža se dađe pripremiti na sve poznate načine, ali izgleda, najtečnija je pržena na dobrom ulju, pa zalivena sa još boljim alkoholnim pićem.

BARAKULA.

Sve što je rečeno o raži odnosi se i na barakulu. Razlika se odnosi samo na veličinu. Barakula nikada ne naraste tako velika kao raža.

ŽABA (hudobina).

I ime i nadimak ovoj ružnoj ribi potpuno su joj umjesno nadjenuti. Opći vanjski izgled naliči na ogromnu žabu krastaču, čak i njezina boja tome odgovara. Žaba se odlikuje svojim ogromnim ustima, oboružanima mnogobrojnim oštrim zubima. Boja joj je tamnozelenkastosmeđa. Pogled na žabu u moru, a isto tako i na suhom, skoro je odvratan.

Žaba vrebna na plijen sakrivena ispod tankog sloja morskog mulja ili pak u sjeni morske alge. Na čelu su joj izrasla 2 mamca, slična crvčićima. Žaba se tim svojim mamcima poigrava pred svojim ogromnim ustima i kad naiđe pogodna, nedužna riba, rasklopi svoj neprirodno veliki usni otvor i plijen padne u ponor, odakle, a da ne bude prožvakana, prelazi u trbušnu šupljinu.

Žaba zna narasti do 20 kg težine. Ona živi u većim morskim dubinama, a vrlo rijetko zalazi u priobalne predjele. Domaći je ribari vrlo rijetko love. To je privilegovana vrsta ribe za kočare i njihove povlačne mreže.

Meso joj je tečno, osobito ako je pripremljena na brudet ili kuhano za supu, a pržena žaba na ulju isto je tečna.

Izgled žabe je nešto oduran, ali joj se koža dađe lako oguliti neoboružanim prstima, pa joj je izgled u takvom stanju ugodan, dapače i primamljiv.

SKLAT ustrojstvom vanjskog tijela približava se izgledu žabe. I sva njezina ostala svojstva ne odalečuju se mnogo od žabljih.

DRHTULJA (tremola) svojim oblikom mnogo naliči na ražu, s izuzetkom da joj koža nije hrapava, da je bez koštanih bodljika te da joj je koža glatka i sluzava.

Posebna karakteristika ove pridnene ribe jest da imade u tijelu ugrađenu neku sitniju električnu bateriju iz koje zna puštati osjetljive električne udarce, tako da ribar koji ne zna o čemu se radi, pušta iz ruke i povraz i mrežu. I od drhtulje je meso užitno, ali po tečnosti zaostaje za onim od sprijeda nabrojanih vrsta pridnenih riba.

Neosporna je potreba da se kaže koja riječ i o najbrojnijim zastupnicima ribljeg roda u Riječkom zaljevu. Među ovima spadaju takozvane plave ribe,

koje se sve ističu svojom više ili manje izrazito plavom bojom i time da žive u golemim jatima te da se pojavljuju za vrijeme proljeća i zadržavaju se kod nas u nevelikoj udaljenosti od kopna do pod konac ljeta, kada ih redovno nestaje, jer se povuku u veće morske dubine.

Ima ih nekoliko vrsta, ali glavni su predstavnici:

TUNA (*tun, tunj*, lat. *Tynnus tynnus*)

LUC

POLANDA (*palamida*, lat. *Pelamys sarda*)

TRUP (*rumbac, polandica*, lat. *Auxis rechei*)

SKUŠA (*lokarđa, vrnut*, lat. *Scomber scomber*)

PLAVICA (*dalm. lokarđa*, lat. *Scomber colias*)

GOLAC (*golčić*, lat. *Scomber scomber*)

SRDELA (*sardela*, lat. *Clupea*)

SARAGA (*papalina*, lat. *Clupea papalina*)

INCUN (*mençon, minçon*, lat. *Engraulis encrasicolus*)

ŠNJUR (*šuro*, lat. *Trachurus*)

TUNA živi jedino i isključivo u jatima koja znadu biti sastavljena od više hiljada komada i predstavljati težinu od nekoliko hiljada kilograma. Dok se nije poduzela tvrda hajka na tunu sa kružnim mrežama plivaricama na kalifornijski način, vidala su se u Riječkom zaljevu ogromna jata tune, u kojima se znalo nalaziti mnogo tona ribe. Sada su ta jata postala mnogo rjeđa. Svuda uz obalu dočekaju tune mreže stajačice, zvane tunare, a između njih najbolje je udarala u oči tunara kod Preluke (na istoku od Voloskoga) koja je znala biti i najproduktivnija. Isto tako svuda uz obalu su položene brojne mreže polandare, koje otežavaju tunama njihovo slobodno kretanje. Na pučini proganjaju tune jake, dobro opremljene, motorne lađe s mrežama plivaricama. Sve to mnogo pridonosi razređivanju i smanjivanju jata tuna tako da se danas viđaju vrlo rijetko.

Tuna je riba selica. Ulazi u Sredozemno more kroz Gibraltarski tjesnac, pa nekoja od njihovih jata zalutaju u naš zaljev, gdje redovno završavaju svoje kružno putovanje i ugibaju nestajanjem u postavljenim stupicama.

Tuna se pojavljuje u našem moru u jatima od mladih, 2 do 3 kg teških primjeraka. Rjeđe, ali se ipak znade uloviti tuna od 150 kg. težine. Meso od tune vrlo je tečno. Po svojoj vrsnoći ubraja se u I kategoriju. Kao meso i od ostalih plavih riba, tunino je meso teško probavljivo, ali usprkos tome vrlo je cijenjeno zbog svog dobrog ukusa i zbog razmjerno vrlo lakog načina njegova pripremanja.

Tunina je osobito cijenjena pečena na žaru, ali po ukusu ne zaostaje ni pripremljena na brodet. Kuhana pa konzervirana u maslinovu ulju predstavlja ukusan zalogaj uvijek pri ruci i za duže vremena nepokvarljiv.

Za sportskog ribara je tuna od interesa zbog toga što se uvelike isplati vidjeti i prisustvovati lovu tune kod obalnih tunara ili u blizini mreža plivarica. Nije lako naići na takav događaj, ali kome uspije da se jednom s njim sretno, neće na nj lako zaboraviti.

LUC je podvrsta tune i nestručnjak ga vrlo teško može razlikovati od tune. I sva ostala lucova svojstva su sasvim srodna sa onima od tune.

POLANDA. I ova plava riba živi samo u jatima, a naraste do 5 kg. Lovi se kao i tuna. Meso joj je vrlo tečno i ubrajaju je u I kategoriju ribe. Nešto je lakše probavljiva od tunine. I polanda je riba selica. Naši ribari smatraju da joj je prava domovina Crno more. Kod ribara postoji legenda da domačice koje stanuju uz obale Dardanelskog tjesnaca spuštaju sa prozora svojih stanovanja u more pomoću motke košare, vrnje od pletera, pa ih poslije malo

časaka vade dobro napunjene ukusnim polandama. Za naše je prilike takva slika skoro neshvatljiva, ali bolje joj je vjerovati nego nastojati da se čovjek na vlastite oči uvjeri.

Polanda se daje pripremiti za jelo na svaki način kao i tuna. Preko toga možemo napomenuti da u Italiji pripremaju polandu kuhanu na vodi, pa kažu da tako pripremljena i obložena majonezom predstavlja vrlo ukusno jelo.

TRUP (*rumbac*)

Isto je plava riba selica koja živi u jatima, a komadi od 2 kg predstavljaju svoje najveće primjerke. Lovi se na isti način kao i tuna. Meso mu je teže probavljivo i daje neznatan zadržak po divljini. Manje je cijenjen od ostale plave ribe, ali ga ipak rado kupuju, pošto mu je tržna cijena znatno niža. Rijetko grize na udicu i to samo ako je za meku natakuta srdelica.

SKUŠA (*skombri*) smatrana je kao najbrojniji riblji predstavnik u našem zaljevu. Ako je dobra, rodna godina, vriju jata skuša uzduž i poprijeko u našem zaljevu, a znade ih biti toliko da izgleda nemoguće da bi se dala poloviti.

Kod nekih starijih ribara postoji uvjerenje, da je i skuša istaknuta riba selica koja k nama nailazi iz Crnog mora. Nastaje pitanje, da li se ovoj pretpostavci može ustupiti puno povjerenje, ako se vodi računa o činjenici da se jata skuša pojavljuju na površini našeg zaljeva već u aprilu ili najdalje u maju, kad se more počinje pomalo zagrijavati, a nestaje sa površine i usteže se u veće dubine u kasnoj jeseni, kada se more počinje ponovo ohladnjavati. Često se skuša daje uloviti udicom, mrežom ili pod svijećom u doba kad se jata više nikako ne viđaju, za rane zime ili ranog proljeća. Polazeći sa tog stanovišta može se pretpostaviti da skuša nije prava riba selica, nego da je endemična, odnosno da barem jedan njihov dio ostaje i da se stalno zadržuje u našem moru. Kao potvrda ovoj pretpostavci može poslužiti i činjenica da se u našem zaljevu često pojavljuje mlađ od skuše već u februaru ili najdalje u martu, dok je tek oko 2 cm dugačka. Skuša, kad ima dovoljno hrane, raste vrlo brzo i u roku od oko 5 mjeseci naraste toliko da se može ubrajati u odrasle primjerke, dok putovanje iz Crnog mora ovamo ipak nije kratko za jedan individuum koji se usput mora hraniti, a tek je sposoban da se pomiče.

Činjenica da skuše vrlo brzo napreduju u rastu može poslužiti kao uvjerljiv dokaz da se ona i u našem moru plodi, pa da je i to naša domaća riba koja naš zaljev ne napušta nikada u potpunosti. Skuša ne naraste velika. U prvoj godini života dostigne težinu od oko 200 grama, a u drugoj godini do 300 grama. Veći primjerci su vrlo, vrlo rijetki. Kako i kada ove ribe ugibaju nije praktično utvrđeno.

Ribar sportaš će u lovu skuše udicom doživjeti izvanredan uspjeh, ako je lovi četverokrakom spravom, panulom sa brzo pomičnim čamcem, preporučljivo motorom ne velike pogonske snage, 1 1/2 do 2 HP.

Opazati jato skuša koje se pojavi pod svijeću u množini od više tisuća glava, a u težini od nekoliko kvintala, događaj je kome se može posvetiti pokoji ugodan sat lijepe majske ili junske noći. Takav doživljaj ostaje neizbrisivo u sjećanju.

Skuša se uspješno lovi i mrežama, jednostrukim stajačicama, zvanim lokar-denicama, čiji ulov znade odjedanput premašiti težinu od 100 kilograma, dok je ulov od nekoliko desetaka kilograma redovna pojava.

Skuša je pelagijska riba, voli živjeti slobodno na širokom, otvorenom moru, ali se rado zalijeće na plitčine u potjeru za mladim srdelicama, svojoj najmilijoj hrani.

Skuša predstavlja odličan zalogaj za jače kao i za slabije potrošače. Kad se lovi u izobilju, cijena joj znatno opada. Najukusnija je pečena na žaru, a pržena na ulju po ukusu ne zaostaje za pečenom. Mnogo se upotrebljava i marinirana, pa i sušena u dimu. Skuša se mnogo upotrebljava i posoljena, a da ne spominjem i tvornički konzerviranu u ulju.

GOLAC (*golčić*) to je skušin pomladak u prvoj godini života, dok ne naraste do 10 ili 12 cm dužine, što se događa već u septembru ili oktobru. Meso mu je tečno i kudikamo lakše probavljivo nego od skuše. Imenom golac (*golčić*, *golčina*) nazivaju nekoji stanovnici kvarnerskih otoka mlade, golobrade ljude, pa je zbog toga lakše razumljivo zašto mu je dan takav naziv.

SRDELA (*srdela*, lat. *Clupea*)

U našem je moru to vrlo plodna vrsta ribe. Brojno je dobro zastupljena. Lovi se u mrežama stajaćicama (srdelare od oko 14 do 15 mm) ili pod svijećom mrežama potegačama (tratom, migavicom i plivaricom).

Za ribara sportaša ne predstavlja nikakvu primamljivu vrstu, jer se udi-com uopće ne lovi. U našem zaljevu srdela od 35 grama težine predstavlja odrasao egzemplar. Sportašu se isplati prisustvovati lovu srdela pod svijećom, jer je takav lov vrijedan da se vidi, a prilika za to se ne pruža baš često. I srdela živi u jatima u većim dubinama, dakle ne uz samu obalu. Bliže obali dolaze samo mlade, nedorasle srdelice, i to natjerane od vanjskih pragonitelja, uglavnom od većih modrih riba, skuša, golčića, plavica, rumbaca i palamida.

Srdela se prži na ulju, peče na žaru ili marinira.

O srdelama i njihovu dobru ukusu konzerviranim tvornički, o sardinima, ne treba mnogo govoriti, jer je valjda rijetka pokoja naša osoba, kojoj takva delikatesa nije poznata. Odlična za jelo je i pečena na žaru i ražnju, ali se sa takvim jelom može upoznati samo lice koje imade prilike da prisustvuje lovu srdela, jer se takvo jelo priprema jedino na samom mjestu, pri lovu, i to uglavnom u dalmatinskim lovištima.

Srdela je ukusna, dok se ne omrijesti, jer u tom slučaju mnogo omršavi, meso joj postane svijetloplavkaste boje i neprijatno samom pogledu. Srdela je naša riba od koje stručnjak imade znatnu korist, a njezina vrijednost pridonosi mnogo i nacionalnoj ekonomiji, jer ih mnoge naše tvornice preraduju u poznate »sardine u ulju« u ogromnom broju i veći dio toga izvoze na inozemna tržišta. I slana srdela mnogo pridonosi narodnoj ishrani. Primorski zemljoradnici takvu mnogo vole i upotrebljavaju kao prismoak parenti ili drugoj hrani. Takva nije loša ni začinjena na salatu sa nešto malo ulja, octa papra i luka. Tako pripremljena mnogima služi za doručak, a tolikima i za užinu pri radu u polju.

Kad je imade dovoljno, srdela, kao i njezini otpaci, rado se upotrebljava kao meka za više načina ribolova.

SARAGA (*papalina*) potpuno naliči na srdelu. Ako nije vješt i sam ribar je teško razlikuje od srdele. Vrlo mala razlika postoji u smještaju hrptenih peraja. Ova je riba nešto slabije tečna od srdele, a i naraste nešto manja od prve. Živi u većim dubinama, a bliže obali daje se privesti samo pomoću jakog svjetla od ribarske lampe i u tom slučaju saraga ne zna izbjeći prijetećoj joj pogibelji, nego se prikuplja u priobalnoj škarpi, manjoj uvalici, gdje je ribar jednostavno crpe iz mora sakom (mrežom udešenom u obliku vreće na okruglom drvenom dršku) ili pak u nestašici toga crpe je pomoću obične košare od pletera.

Papaline imade u našem zaljevu u ogromnim jatima. Stručni ribari je tijekom čitave godine nalove više vagona. Često je imade u takvim množinama da su ribari u neprilici gdje da ih smjeste, pa nije rijetkost da jedan dio tog ulova vraćaju u more. Ni same tvornice ne mogu da prerade svu ulovljenu količinu, pa joj cijena padne daleko ispod normalne i nastane čas, kada je se mogu do sita nauživati i vrlo slabo imućni naši ljudi.

Saraga je naša važna riba, jer se od nje kada je imade u izobilju, priprema i fabrički čini riblje brašno koje je poznato kao dobra stočna hrana, a i kao gnojivo.

Vrlo se rado upotrebljava kao meka za udice, palingare i vrše, pa ni ovaj podatak neće škoditi ribaru sportašu, kada se s njim upoznađe.

PLAVICA (dalm: *lokarda*) jest isto tako član iz roda plavih riba što joj i samo ime dokazuje. Sasvim je slična skuši. I način života joj je sličan sa skušinim. Brojno je manje zastupljena od skuše. Naraste do preko 500 grama težine. Lovi se kao i skuša i na istim položajima.

Plavica ima nešto svjetliju boju kože od ostalih plavih riba, njezina boja kože naginje nešto na svijetlozelenu boju. Neiskusne domaćice se dađu od trgovca lako zavesti, da joj prodade plavicu pod imenom skuše i po cijeni od ove, iako plavica po tečnosti daleko zaostaje za onom ostalih plavih riba. Po vanjštini nije tako teško razlikovati plavicu od skuše. Boja kože joj je svjetlija i izgleda blatnjavomrežasta, a glavna joj je karakteristika za raspoznavanje da su joj oči razmjerno daleko veće nego u skuše. Nije osobito tečna, a teže je probavljiva od ostalih riba svojega reda.

Sve plave ribe, osim tune i luca, imade osjetljivo i lakom kvaru podvrgnuto meso, toplina pridonosi tome naročito. Uživanje ovako truljenjem napadnute ribe nije nikako preporučljivo. Sprema se za jelo pečena na žaru, pržena na ulju, a ako se pripremi kuhana u vodi, neće biti zgorega, ako se obilno pospe nasitno isjeckanim lukom češnjakom i nasitno izrezuckanim peršunom.

INCUN (*mençon, sardun, anhovis*) imade sva svojstva i karakteristike kao i ostale vrste manje plave ribe. Incun se odlikuje svojim vitko građenim tijelom. Po rastu dostigne veličinu srdele. Okus njegova mesa odaje neku vrstu ugodne gorčine. Vrlo je cijenjen u svim tržnicama.

Živi i lovi se kao i sve ostale manje vrste plavih riba. Najradije i najredovitije se jede pržen na ulju. Slan pa pripremljen na salatu je vrlo dobar. Slani incun je utoliko spomena vrijedan, jer se od njega prave svijetom poznati »fileti« koji se kao dodatak uspješno upotrebljavaju kod pripreme raznih jela, a i neobično su prikladni za priređivanje zakusaka.

I mençon se znade pojavljivati u ogromnim jatima, tek što njegov ulov ne podleži pogibelji da bude vraćen u more, jer je mnogo tražen, pa se svaka množina lako otuđi, prodade ili konzervira u soli ili tvornički kao sardine u ulju.

ŠNJUR po vanjskom izgledu ne bi trebalo da se ubraja među plave ribe, jer mu je vanjština slabo pepeljastosive boje. I on voli zadružni život, ali ga u našem moru nema u osobito velikim jatima. Lovi se kao i ostala plava riba. Okusa je malo kiselkastog, ali pržen na ulju predstavlja prilično ukusno jelo. Naraste do 1/2 kg težine.

Ima u našem zaljevu još nešto predstavnika ribljeg roda, koji se ne smije mimičiti, a da se ne podvrgne opravdanoj kritici zainteresiranog čitaoca da je prema toj manjini maćuhinski postupljeno. Ovdje dolaze na red bentonski, dubinski stanovnici našeg mora.

OSLIĆ (tovar, lov, lat. *Merlucius vulgaris*)

Živi na većim morskim dubinama između 40 i 60 metara. U našem moru naraste do oko 3 kg težine, dok se pojedini mnogo veći primjerci nađu kod dalmatinskih lovišta srdela, kod Korčule, Komiže, Visa, Lastova i otoka Jabuke i uopće gdje je lov srdela mnogo izdašan, jer oslić uzastopce prati jata srdela, koje su mu najmilije jelo i hrana.

Oslić imade vrlo oštre zube i ako su mu sitni on nabasa na položenu mrežu stajačicu u namjeri da iz nje ukrade kakav dobar zalogaj, ali mu namjeru ponište njegovi zubići, zagriže u ulovljenu ribu i među zube mu zađe mrežina pređa, pa se i nehotice u mreži zamota i tako ga radi proždrljivosti snade zatvor i smrt. Za dubinske povlačne mreže (koče, trawle) oslić predstavlja važnu vrstu ribe. One ga mnogo love i u svako doba godine rujući morskim dnom pomoću jednog ili dva broda na jedra ili pak na motorni pogon. Udicom se ulovi po koji primjerak pri lovu na pišmolja. Preduvjet za njegov ulov je obilna meka, po mogućnosti od srdelice.

Pržen, pečen na žaru ili kuhan, a i bilo kako drukčije pripremljen, uvijek ostaje ukusan i tečan.

Oslić se i suši na zraku. Najpogodnije vrijeme za sušenje su zimski hladni mjeseci, kada se pomoću hladnog zraka i vjetra brzo suši, a ne podliježe opasnosti da bude napadnut od muha. Sušeno meso od ovećeg oslića po ukusu ne zaostaje ni malo za onim od norveškog bakalara.

UGOTICA (*mol, pišmolj, lat. Gadus euxinus*)

Sasvim naliči na oslića, ali ne naraste tako velik. Kada mol dostigne težinu od 500 grama, on je potpuno dorastao. I mol se daje sušiti isto tako kao i oslić. Sušeno mu je meso vrlo ukusno. Mol se ubraja među najlakše probavljive ribe. Kaže se da ga može uživati i rekonvalescent iza vrlo teških oboljenja. Obično se jede pržen na ulju. Za pečenje na žaru nije prikladan, jer mu se meso lako lijepi za roštilj i lako se raspada.

Lov mola udicom kanjevnikom vrlo je zabavan, a često i izdašan. Pri lovu udicom potrebno je imati nešto i ustrpljivosti, jer je mol pri hvatanju meke vrlo hirovit. Često treba satima čekati, dok prvoga uhvati volja da zagriže. Čim počnu da grizu, navaljuju na meku kao pomamni i sami se vješaju na udicu, a ribara dovode u nepriliku, kako da ih tolike izvlači iz dubine od 60 metara. Pri lovu na pišmolja naiđe na meku i oslić, raža, pokoji pas kostelj, mačka ili kovač, a to je za sportaša vrlo ugodno iznenađenje. U blizinu obale i na plitka dna ne zalazi nikada.

MORMORA (*lat. Mormorys*) je sasvim sličan ugotici. Tijelo mu je građeno nešto šire, pa ne izgleda tako vitak. Lovi se isto kao pišmolj. Voli pjeskovite položaje, a na istim morskim dubinama kao i ugotica. Najuspješnije ga love kočari tijekom čitave godine. K obali ne zalazi.

PSI (*lat. Caniculae*) imade više podvrsta tih dubinskih stanovnika. Ribari kažu da je među njima najtečniji pas kostelj. Ovaj se pas lako raspoznaje, jer imade pred svojim dvjema hrptnim perajama po jedan jači koštani trn, po čemu je i dobio svoj naziv: kostelj. Ubod ovih trna zna biti bolan i dugotrajan, jer se opire brzom liječenju. Ne postoji ipak uvjerenje, da bi ubod od psa bio otrovan.

Pas kostelj naraste do nekoliko kilograma težine, ali najobičniji su primjerci od 1/2 do 1 kg.

Prije pripremanja treba psu oguliti tvrdu kožu. Domaćica koja nema pri ruci podesan alat za skidanje kože, može psa opariti vrelom vodom poslije čega može kožu skinuti bez poteškoće. Tako opareno meso od psa poprima nešto svjetliju boju, ali ta promjena boje mesa nikako ne utječe na njegovu tečnost. Priprema se pržen na ulju ili masti, kuhan, pa začinjen na salatu, obično bez jakog octa, a dobro mu pristaje dodatak nešto limunova soka. Inače se od pasjeg mesa daje pripremiti dobar brodet.

MAČKA (*Scyllium canicula*). Ustrojstvo tijela sasvim je slično onome od psa, a meso joj je isto ukusno.

Postoje dvije podvrsta mačaka. Prva sa tamnosmeđim ili crnim pjegama po smeđoj koži. Ova dostigne težinu od 3 do 4 kg, a živi na srednjim morskim dubinama od 30 do 40 metara. Grabežljiva je i jako proždržljiva. Stalno se drži morskog dna. Hvata se palingarom, a nerijetko i udicom kanjevnikom prigodom lova kanjaca. Mačke nemaju trna pri hrptenim perajama, pa kod nje ne postoji pogibelj da ribara bolno ubode. Karakteristično je i spomena vrijedno kod mačaka da im je koža, umjesto ljuskama, obrasla nekom vrsti štitastog oklopa, kao posuta sitnim, vrlo ostrim pijeskom. Ovakvu kožu, posušenu, ribarske domaćice rado upotrebljavaju kao ribalicu za kuhinjski drveni namještaj.

MAČKICA sasvim je slična mački. Ova ne naraste tako velika kao mačka. Redovno ne premašuje težinu od 500 grama. Živi u većim dubinama nego mačka i to na pjeskovitom i muljevitom dnu. U blizinu obale ne zalazi. U ekonomskom pogledu nije od osobite važnosti, jer se ne lovi u znatnijim količinama.

Kod mačaka je karakteristično ustrojstvo njihovih očiju, izgled kojih mnogo naliči onome naše kopnene mačke. Po tome su dobile i svoje ime. Ribarske domaćice kažu, da morske mačke imaju japanske oči.

U riječkom zaljevu imade još nekoliko predstavnika ribljeg roda, ali jer ti nisu mnogobrojno zastupljeni, a nisu ni od posebne ekonomske važnosti; držimo da ih ne treba posebice napominjati. Imade desetak vrsta glamoča (lat. *Gobius*) koji žive u stijenju uz obalu, a izlaze iz svojih skrovišta za vrijeme mutnih i kišovitih dana, kada se mogu loviti udicom polazući je do same stijene. Nekoji od njih narastu do pola kilograma težine, dok nekoji ne dođu težinu ni od 100 grama. Imade ih crnih, bijelih, žutih, crvenih, smeđih i kojekako još inače išaranih.

Meso im je tečno za jelo, ali se rijetko pojavljuju na ribljim tržnicama. Priprema za jelo ovih se ne razlikuje od načina pripremanja svih ostalih riba.

Ovim bi bile napomenute skoro sve vrsti riba iz Riječkog zaljeva. Svakoj je dano dolično mjesto, kamo spada za trpezom. Dovoljno su okategorisane s obzirom na svrhu, kojoj je ovaj priručnik namijenjen. Pisac kategorički ne tvrdi da bi bio istaknuo sve ekonomski i praktično spomena vrijedne vrsti. Ne isključuje mogućnost da mu pokoja vrsta nije izbjegla iz vida, pa mu ne bi nikako bilo žao, kad bi ga pomni poznavalac ribarskih prilika u našem moru podsjetio ili opomenuo na bilo koji zapaženi nedostatak. Na takvu činu bio bih i zahvalan, pošto se ispravljanje greški osniva na međusobnom objašnjavanju, a sve na podlozi stare uzrečice, da je čovjek pogrešiv: *Errare humanum est*.

Da se izbjegne opasnosti od kritike s obzirom na eventualne praznine u ovom djelcu, neće biti na odmet, ako se napomenu i neke vrsti ekonomski važnijih životinja bez kojih bi ovaj iskaz izgledao doista prazan. Napomenuti treba nekoje školjkaše, ljušturaše, a osobito korepnjake rakove, koji se u našem zaljevu nalaze brojno dobro zastupljeni te sačinjavaju važan postotak ekonomski važnih morskih živih bića.

KAMENICA (oštriga, lat. *Ostrea cristata*) nalazi se samonikla u uvalicama, koje duboko zadiru u kopno, gdje je more mirno i nije mnogo uznemirivano od podmorskih struja (Omišaljska draga). Kamenica je naš najukusniji ljušturaš. Mlada, tek izvaljena, slobodno luta pelagijskim morem, dok se na prikladnom položaju ne spusti na morsko dno. Tu se jednom svojom ljušturom plilijepi za morsko dno o kakav tvrdi predmet, kamen, drveni panj ili odbačen komad željeza. Tako prilijepljena nastavlja svoje živovanje.

Kamenica se uzgaja i umjetno. Za gojenje je prikladno plitko more u zaklonjenim dražicama kao npr. zaljev Klimno i draga Pumat.

Gurmani jedu kamenicu u svježem, živom stanju samo poškropljenu sa malo limunovog soka. Kamenica je prikladna za pripremanje dobrog rižota i brodeta. Uzgoj kamenica je rentabilan, jer su naše kamenice po ukusu poznate i na vanjskim, inozemskim tržištima.

LUPAR (priljepak) živi prilijepljen uz obalno stijenje. Imade samo jednu, gornju ljušturu, koja ga štiti od grabežljivaca, dok stoji prilijepljen uz stijene. Meso mu je oporožilavo, ali dobro kuhano, može se upotrijebiti za priređivanje brodeta ili rižota. Skida se sa kamena ostrim i otpornim nožićem. Prostim rukom teško se daje odljepiti od kamena.

DAGANJ (dagnja, lat. *Mytilus edulis*).

Crne njegove čvrste ljušture dobro ga štite od napadaja lovrata. Naraste do 50 grama težine. I daganj se pričvrsti za koji tvrdi predmet u moru, pa se tu zadržava u snopovima. Voli živjeti na položajima gdje imade brakične vode, pa se tu i najbolje razvija. Jede se kao i oštriga, ali i kuhan daje dobru hranu.

MUŠUL (*Arca Noae*) živi zadržano na pjeskovitom morskom dnu, ali nikako na plicacima. Love ga posebnim vrećama od mreže. Jedu ga ugrijana nad žarom, dok mu se ne rasklope ljušture, nakon čega ga pospu limunovim sokom.

Po nekim primorskim varošima podgrijavaju ga na pečenjarima kao lovransko kestenje (marone). Okus mu pojačava obilata sadržina gorko-slane morske vode. Po vodama zapadne Istre i venecijanske lagune mnogo je brojnije zastupljen nego kod nas.

DATULA (prstić, kamotoč, lat. *Lithodomus lithofagus*). Živi ukopan u priobalnom kamenju. Najmilije mu je boravište u prostoru, koji se nalazi u visini dohvata najniže oseke. I datula raste, pa da bi se mogla u samom kamenom domu razvijati, izlučuje nekakvu kiselinu koja rastvara kamen, pa pomoću te kiseline povećava srazmjerno svom rastu i svoj kameniti stan. Naraste do 5 cm dugačak. Svojom vanjštinom i tamno ili crvenosmeđom bojom ljuštore mnogo naliči na zrelu afričku datulu. Odatle je i dobio svoje ime. Za datulu se kaže da je najukusniji ljušturaš, ako je lako zapržen na malo maslinovog ulja, pa začinjšen sa dobro isjeckanim češnjakom i sitno izrezanim petersilom, pa uživati još dok je dobro topao.

Ma koliko bila datula ukusna i tražena, vrlo je teško doći do nje, jer je može loviti samo momak, ljudina, oboružan teškim gvozdenim maljem i voljan da se uhvati u koštac sa tvrdim podmorskim stijenama, koje za vrijeme jakih zimskih oseka izbijaju sa svojim glavicama iznad morske površine. Takav je rad vrlo naporan, a dovoljno se ni ne isplaćuje, pošto se nailazi na više stijena, u kojima nema datula, jer su pretvrde i preotporne prema datulinoj kiselini. Za rižot od datule se kaže, da je po ukusu nenatkriljiv. I datula pripremljena za jelo traži da bude dobro i obilato zalivena dobrom vinskom kapljicom.

PUZLATKA (uho sv. Petra, lat. *Haliotis tuberculata*)

I ovaj neveliki ljušturaš imade samo jednostranu ljušturu. U dubinama od 1 do 2 metra, dakle uz obalu, drži se prilijepljena sa svojom slobodnom (donjom) stranom tijela za morski kamen, a k tome još zaštićena morskom algom.

Na puzlatku osobito vrebaju hobotnice. Često se vidi njezina prazna, izvrnuta ljuštura, koja se zlatnosrebrnasto sjaje i dokazuje da se sa sadržinom pogostio mrkač.

Prilično je rijetka pojava u našim vodama, pa predstavlja predmet ni-odkake ekonomske vrijednosti.

ASTURA (ošćura, lat. *Pinna squamosa*)

Astura je kolos u kolu naših ljušturaša. Ako se nalazi na po život povoljnom položaju, zna izrasti do 1 metar u visinu. Jedna petina čitave ljuštore se nalazi zakopana u pijesku i zadržana pomoću čuperka, kao svila tankih niti, zaraslih isto u pijesku. Slabo se upotrebljava za jelo, jer u svojim probavnim organima znade imati neku sastojinu, koja je oštija od svakog crnog bibera, pa time lako učini neužitnim čitavo pripremljeno jelo. Teško se vadi i skida sa svog ležaja. Jedino opasana tankim konopcem daje se išćupati. Za njezin lov upotrebljavaju se i kliještima slične štipaljke. Živi prirasla za morsko dno svuda do dubina, dokle dosiže očinji vid, ali prema stečenom iskustvu imade ih i u većim dubinama.

Asturine dvije, simetrično u vis izrasle ljuštore, izvana su svijetlosmeđe boje, obrasle oštrim, koštanim kukicama, koje vrlo lako ogrebu i rane neopreznog lovca. Iste ljuštore su iznutra krasne ružičaste boje do predjela, dokle asturi siže sadržaj ponutrice, životnog organa. Odatle prema dnu spušta se bez prekida pojas krasne biserničine boje, koji se prelijeva u svim duginim bojama. Ovu unutarnju stranu asturine ljuštore slikari diletanti rado slikaju, obojajući pomorskim motivima, pa ih takve izlažu kao ukras u svojim gostinjskim dvoranama.

Ne često, ali se dešava da se u ponutrici asture nađe i pokoji primjerak bisera (perle). Taj biser nastaje tako, da astura obloži biserom koji kamenčić, koji joj upadne među organe, a ne može da ga izbaci. Takvi su nalazi rijetki

i može se pretpostaviti da se pojavljuju tek kod 1% od ulovljenih primjeraka. Iako to nije od osobite važnosti, Riječki se zaljev može podičiti, da imade vlastitu školjku bisernicu.

Među važnije rake, korepnjake ubrajaju se:

ŠKAMP (*Nephrops norvegicus*).

Teško je i pomisliti da ovaj naš lijepi, ružičasto-crveni rak ne bi bio poznat svim našim domaćicama. Mnogobrojno je zastupljen u našem zaljevu. Živi u većim dubinama od 50 metara pa još dublje. Naraste do pol kilograma težine. Milije mu je zadržavati se na položajima gdje more jače struji tako da je češći pred ulazima u zaljev i u samim prolazima, negoli u daleko mirnijoj sredini zaljeva. U velikoj množini ga love sa kočama. Sportaš ga može loviti pomoću vrša od žice, pletera ili konca, ako vrše snabdije mekom od ribica ili od njihovih otpadaka. Kuhan na vodi, pečen na žaru, pržen na ulju, brudetiran pa i mariniran kao i priređen kao rižot od škampovih repova predstavlja jelo s kojim može malo drugih da se takmiči u težnosti.

Škamp je vrlo raširena vrsta raka. Naselio se naširoko po moru od Jadranske kotline, pa uzduž obala Atlantskog oceana čak tamo do Sjevernog mora.

AREŽICA (jastog, lat. *Homarus*)

JASTOG (Hlap, lat. *Palinurus*)

To su dva primjerka naših golemih rakova. I jedan i drugi narastu do preko 5 kg. Žive na kamenitom morskom dnu počevši od 20 metara dubine. Za ljetnih mjeseci rado se sele bliže obali ka nešto plićem dnu. Love se vršama i posebnim mrežama stajačicama, a desi se da ih katkad sportaš ulovi udicom ili palingarom. Prilično dugo izdrži živ izvan mora, pa je zbog toga prikladan i za suhozemski transport.

Poznati su zbog svoje težnosti i u dalekoj unutrašnjosti Evrope. Priprema se najjednostavnije kuhan na vodi, pa obložen majonezom. Njegov brodet, buzara ili rižot daje isto tako vrlo ukusna jela.

Arežica je u živom stanju tamnocrvene i žučkaste boje, dok je jastog svijetloplave boje. Obadvojica kuhani zadobivaju svijetlocrvenu boju.

Hlap se odlikuje svojim nerazmjerno jakim i velikim štipaljkama, kliještima, koje mu služe za obranu, a isto i za hvatanje, držanje, pa i za tranžiranje hrane.

Snaga u štipaljkama jastogu je velika. Sa lakoćom zdrobi dio noge, ako mu uspije da je uklješti.

Karakteristična pojava kod ovih naših velikih rakova, kao i kod škampa, jest da se svake godine svlače, potpuno skidaju svoj koštani oklop, odbacuju ga, dok im se za kratko vrijeme ne izgradi novi.

Dok su bez oklopa, goli, drže se sakriveni u svojim skrovištima, jer su u takvom stanju izloženi napadajima grabljivaca, a osobito hobotnice.

RAK (*rakovica, pauk, lat. Maja squinado*) spada u red većih naših rakova. Naraste do 1 kg težine. Živi svuda u našem moru, ali se najradije zadržava u većim dubinama. Lovi se mrežama i tratama. Za rana proljeća rado zaluta i na manje dubine, gdje ga ribar može naći i nabiti ostvama.

Rado živi kao samotarac, ali se skuplja i u skupine od desetak komada. Svijetlo je ružičaste boje. Ponekad su obrasli algama tako da izgledaju kao da bi bili obrasli bradom. Najradije živi na muljevitu dnu.

I rakovica je dovoljno tečna, napose pečena na žaru, i to filovana u njezinoj vlastitoj zdjeli — oklopu, dok je fila sačinjena od njezinih mesnih otpadaka nađenih u unutrašnjosti nogu i štipaljki koje treba čekićem razbiti. Nešto češnjaka, peršuna i mrvica od kruha sa dodatkom dobrog maslinovog ulja upotpunjuju filu. Poslije desetak minuta pečenja na žaru pripravna je za posluživanje. Iz jedne same rakovice daje se sačiniti ukusan obrok dovoljan za četiri osobe.

Stariji ribari smatraju da se mesna sastojina svih rakova umnaža usporedo sa povećavanjem mjesečeve osvijetljene plohe, a da im ponoć opada usporedo sa opadanjem mjesečevog svjetla. Da li je ovo mišljenje ispravno, pisac nije u mogućnosti da daje pozitivan odgovor.

Preporučljivo je da se rakovi kuhaju dok su još živi, a da se sa uživanjem njihova mesa ne pretjeruje, jer prekomjerno uživanje tog mesa može prouzročiti neugodan i skoro nesnosan svrbež, u medicinskom svijetu poznat pod imenom »orticaria«. Ova se napomena odnosi i na sve ostale rakove.

Još imade u našem zaljevu ne malo vrsta račića, ali jer nisu od ekonomske ili kulinarske važnosti, izbjegavamo da ih posebice i poimence ističemo.

Da predustretremo pomisao, da smo sa naprijed navedenim iscrpli sve što nam velikodušno nudi naše more za našu narodnu ekonomiju, za našu privredu kao i za naše lično zadovoljstvo i zabavu, preostaje nam još da ne propustimo napomenuti našeg akrobatu, nevaljalog grabežljivca, nezasićenog proždrljivca i najtežeg štetočinu u našem moru. Da li je u čemu koristan, vidjet će se iz slijedećeg razlaganja.

DUPIN (*pliskavica, delfin, lat. Delphinus*)

Dupin je morski sisavac. Diše plućima, a kisik iz zraka prima posredstvom rupe, koja mu se nalazi na leđima. Radi toga dupin je primoran, da često izronjava kao i za naše lično zadovoljstvo i zabavu, preostaje nam još da ne propustimo napomenuti našeg akrobatu, nevaljalog grabežljivca, nezasićenog proždrljivca i najtežeg štetočinu u našem moru. Da li je u čemu koristan, vidjet će se iz slijedećeg razlaganja.

Dok je sit, a ribar se pita, kada je dupin sit, lijeno se pokreće tik pod morskom površinom. Povremeno, otprilike svake minute, udahne novog, čistog zraka, pa nastavlja svojim ljenčarenjem oštro pazeći neće li gdje opaziti jato plavih ribica, da se u nj zaleti strijelovitom brzinom radi nabavljanja potrebne hrane. Opazi li pri svojim šetnjama koji jedrenjak, parni brod u pokretu ili motorizovani ribarski čamac, bez oklijevanja mu se približi i poigrava se pred njegovim pjenušavim pramcem vrlo spretno i vješto te izgleda da će ga pramac presjeći u dvije polovine. To se ipak ne dešava nikad. Zbog svoje spretnosti u pokretljivosti i neobične brzine od preko 100 kilometara na sat lako izbjegne svakom pogibeljnom položaju i nastavlja sa svojim nestašnom igrom.

Dupin rado samotari, ali se okuplja i u jata, koja katkada premašuju i stotinu glava. To okupljanje im poglavito treba da udruženi lakše i sigurnije opkole pronađeno jato riba pa da ujedinjenim snagama napadaju na jato, koje se napadnuto zbije u klupko.

Dupin je prilično veliki morski sisavac. Ima ih koji premašuju težinu od 200 kilograma.

Ribari su iskustvom došli do uvjerenja da je za redovnu dnevnu ishranu jednog takvog grdosije potrebno najmanje 50 kilograma žive riblje hrane.

Dupin je neobično pametan, obziran i lukav. Hrani se isključivo živom ribom ili pak sa onom tek zapalom u ribarevu mrežu i iz nje istrgnutom i pokradenom. Dok je sam, izvlači iz mreže pojedine komade obzirno, kao u namjeri, da siromahu ribaru ne nanese osjetljive štete. Kada su udruženi u jato, natječu se u brzini, koji će se prvi dočepati slasnog zalagaja. U takvim slu-

čajevima postaje bezobziran, pa mrežu nemilo kida. Kada jato dupina naiđe na mrežu u kojoj se zaplelo dovoljno skuša ili srdela, znade mrežu tako rastrgati da ona nije više prikladna ni za popravak, a kamoli za obnovu. Takvu mrežu mora ribar odbaciti bez dugog promišljanja.

Iskustvo je ribara naučilo, da je dupin u stanju da u vremenu od dva-desetak minuta istrijebi iz mreže do 1000 komada srdela, što iznosi oko 30 kg.

Iz ovog jasnog primjera može se lako izvesti zaključak koliko je jedan jedini dupin u stanju da uništi morske ribe. Pitamo se do koje bi se cifre popela količina ribe što je svakodnevno pojedju svi ti naši brojni, nezasitni grabežljivci?!

Postoji uvjerenje kod nekih ribara, osobito dalmatinskih da imade dobrih i zlih dupina. Prvi da potpomažu ribara u njegovu pregnuću skupljajući i stjeravajući mu ribu u mrežu i na pogodan položaj, dok da mu drugi, zli, pri svakom pothvatu podmeće klipove, rastjerava ribu, kida mreže i nanosi osjetljive štete.

Uglavnom može se ustvrditi da su vrlo rijetki ribari koji bi cijenili dupinove vrline, a ravnodušno i sa nerazumijevanjem prelazili preko njegovih zlobnih čina.

Mirne duše i bez protivljenja može se prihvatiti tvrdnja da svi naši dupini tijekom godine pojedju mnogo više plave ribe, nego što je polove svi naši ribari.

Imajući u vidu tu nejasnu sliku nije teško da se u mašti stvori nova, ogromna hrpa ribe, koju dupini potamane, a koju bi teško ukrcao i najveći naš teretni parobrod. Iz toga se dađe izvesti zaključak, da nije samo čovjek ribar jedini zatornik naše plave ribe, nego da on imade i svojih ustrajnih i valjanih pomoćnika i saradnika — mnogobrojne proždrljive dupine.

Dupin, ženka, okoti po dva živa mladunčeta koji majku uzastopce prate uz bokove, dok ne porastu i ne osposobe se za samostalan život. Dok su mladunci uz majku, ona ih bez prehada podučava u praktičnom radu u borbi za opstanak kao i za izvođenje raznih nestašluka.

Dupinovo je meso jestivo, pa usprkos tome što se ne može ubrajati među bolje, jer zaudara po divljini i ribljoj masti, ipak prodaja dupinova mesa nije, do pred malo godina, bio problem. Senjani i njihovi bliži susjedi su dupinovo meso rado nabavljali za hranu. Da li se još i danas to meso prodaje kao hrana, kome i kako se priprema, pisac nije mogao pozitivno utvrditi.

Napada se na razno neracionalno iskorištavanje morske faune, ali ne bi ni malo škodilo da se protestni glas digne i na dupine, da se pozvane socijalne ustanove pobrinu da se ovaj veliki štetočinjac što je moguće sistematičnije uništava.

Kad bi mnogi ribari, osobito oni na plovnim objektima, parnim i motornim brodovima, bili oboružani podesnim strijelnim oružjem i opskrbljeni dovoljnom zalihom ubojnih metaka, morska bi se fauna u našem zaljevu, bez sumnje, uvelike očuvala, a izbjeglo bi se praktično mnogim neprocijenjenim materijalnim štetama i ogromnom haranju morske faune.

Dupin je nedvojbeno najlukavija životinja u našem zaljevu, pa je zbog toga njegov ulov skoro apsolutno nemoguć.

Iz brižno vođene statistike moglo bi se sa lakoćom utvrditi koliko se tih proždrljivaca godišnje ulovi, a koliko ih preostane za redovan priplod, pa bi rezultat prikazao za koliko se povećava njihovo brojno stanje.

Puška i ubojni metak najefikasniji su lijek protiv ove teške zaraze na našem morskom ribarstvu. Na bilo koji drugi način ne da se dupin uspješno tamaniti. A zaliha u puškama i mecima kod nas nije malena, osobito one iz ratnog plijena, kakva nije inače nizakakvu praktičnu upotrebu. Lozinka sviju nas trebalo bi da glasi: Rat dupinu!