

ZGODBE IZ KONZERVE



ZGODOVINE PREDELAVE
IN KONZERVIRANJA RIB
NA SEVEROVZHODNEM JADRANU

UREDILI
IVA KOSMOS, TANJA PETROVIĆ,
MARTIN POGAČAR





zbirka
kulturni
spomin





ZGODBE IZ KONZERVE



ZGODOVINE PREDELAVE
IN KONZERVIRANJA RIB
NA SEVEROVZHODNEM JADRANU

UREDILI
IVA KOSMOS, TANJA PETROVIĆ, MARTIN POGAČAR

LJUBLJANA, 2020

UVOD >>> 9

IVA KOSMOS, TANJA PETROVIĆ, MARTIN POGAČAR

O ČEM GOVORIJO KONZERVE >>> 19

Majhna škatla, a tako polna >>> 20

MARTIN POGAČAR

Črtice iz čustvenega življenja konzerv >>> 58

TANJA PETROVIĆ, IVA KOSMOS, MARTIN POGAČAR

Konzerve ne lažejo: konzervirane sardele, gospodarski razvoj
in okolje na severnem Jadranu in drugje >>> 74

ULF BRUNNBAUER

LOKALNI SVETOVI, GLOBALNE POTI >>> 109

Salsamentum nostrum >>> 110

VERONIKA GAMULIN

Industrija predelave rib v Istri
med jugoslovansko vojaško upravo (1945–1947) >>> 122

HEIKE KARGE

Papaline, sardeline, tvorničarke – tovarniška kultura
in oblikovanje delavske skupnosti >>> 140

IVA KOSMOS

Predelava rib na Lošinju – kratka zgodovina >>> 164

JULIJANO SOKOLIĆ



Tovarna ribjih konzerv »Plavica« v Cresu >»» 170

INGE SOLIS

Fabrika in Ambalaža:

O izkušnjah delavk v tovarnah Vele Luke >»» 178

MARIJA BOROVIČKIĆ IN LEA VENE

**Industrija konzerviranja rib in
smisel družbenega življenja >»» 190**

TANJA PETROVIĆ



OD ZGODOVINE K ZGODOVINI DELA >»» 211

»Back to the future«:

sprehod med ostanki ribiške industrije v Izoli >»» 212

NATAŠA ROGELJA CAF IN ALENKA JANKO SPREIZER

**Razvoj in propad ribištva in konzervne industrije
na primeru Izole >»» 236**

SREČKO GOMBAČ

**Kako je nekdanja tovarna sardin v Malem Lošinju
za kratek čas oživila skozi umetnost >»» 256**

DUNJA JANKOVIĆ

**Bar Plavica na Cresu: živi spomenik nekdanji tovarni
z »uteho, pijačo, zabavo in pozabo« >»» 264**

IVA KOSMOS

Med okruški, rjo, prahom, ruševinami >»» 270

MARTIN POGAČAR, IVA KOSMOS, TANJA PETROVIĆ

IZBRANA LITERATURA >»» 289

NA MALICI Z AVTORJI >»» 297





ZAHVALA

Ko smo se odpravili na pot, katere rezultat je knjiga pred vami, nismo imeli pojma, koliko ljudi bomo spoznali in koliko zgodb bomo slišali, se s pripovedovalkami in pripovedovalci nasmejali, čudili, sočustvovali. Ni se nam sanjalo, koliko se bomo ob tem naučili, koliko iskrenega navdušenja bomo s svojo utrgano temo uspeli zbuditi in s kakšno vnemo in zanosom nam bo cela vrsta ljudi pomagala rešiti koščke nekdanjosti.

Zato se za pomoč, nasvete, dobro voljo, fotografije, znanje in spomine zahvaljujemo Lidiji Kosmos, Olgi Muškardin, Anki in Nikoli Koljevinu, Rosi in Tončiju Toić, Mirjani in Julijanu Sokolić, Dunji Janković, Krešu Farkašu in Kristini Tomljenović, Rozani Perović, Kate Komadina, Lauri Krivičić, Dinki Milić, Đanini Ferlora, Ivu Čihoratiću, Marici Fabio, Anici Glumac, Tonki Furlan, Nikoli Pavlečiću, Ivani Marčeta Frlan, Marinu Kosmosu in Patriciji Vajentić, Vanessi Toić, Mirjani Čović, Sonji Popović, Srečku Gombaču, Veroniki Gamulin, Inge Solis, Andrei Palašti, Neviu Paliski, Državnemu arhivu v Splitu, Hrvaškemu pomorskemu muzeju v Splitu, Muzeju hvarske dediščine ...





UVOD

IVA KOSMOS, TANJA PETROVIĆ, MARTIN POGAČAR

U fabrikama ljudi konzerviraju sunce
Koje se javlja na najrazličitiše načine
U plodu i kamenu podjednako
Prvi put slatko drugi put vrelo

Branko Miljković, *Jugoslavija*¹



Le kako bi lahko vedeli, ali je imel pesnik Branko Miljković, rojen v Nišu na jugu Srbije, takrat ko je pisal vrstice te tople in alegorične pesmi z naslovom *Jugoslavija*, v mislih tedaj še razvejano mrežo tovarn ribjih konzerv na jadranski obali in otokih? Z veliko verjetnostjo pa lahko trdimo, da se pesniku, ki je preminil tragično in prezgodaj, da bi doživel konec Jugoslavije in vse, kar mu je sledilo, niti sanjalo ni, da bo nekoč, v zgodnjem 21. stoletju, ena največjih tovarn ribjih konzerv na prostoru nekdanje Jugoslavije stala prav v njegovem rojstnem mestu, daleč od morja in ribičev, stran od mediteranskega sonca, katerega žarki so bili, skupaj z ribo, ujeti v kovinske konzerve.²

1 Ljudje v tovarnah konzervirajo sonce,
ki se kaže na najrazličnejše načine
tako v plodu kakor v kamnu,
v prvem sladko, v drugem vroče (prevedel Martin Pogačar).

2 Leta 2005 so v Belotincu zraven Niša začeli proizvodnjo konzerviranih rib. Pričakovana je proizvodnja 7 milijonov konzerv na leto, kar bi zadostovalo potrebam za približno 15 % srbskega trga, saj se v Srbijo na leto uvozi 40–50 milijonov konzerv. Stroje za niško tovarno so kupili od tovarne »Neptun« v Komiži na otoku Visu na Hrvaškem. Ribe uvažajo iz Maroka, Tunizije in Hrvaške in jih sveže ali vnaprej zamrznjene dostavljajo s tovornjaki hladilniki (<https://www.ekapija.com/news/31251/uskoro-trecina-sardina-na-trzistu-srbije-iz-okoline-nisa>; dostop: 24. februar 2020).

Prispevki, zbrani v tej knjigi,³ se na različne načine dotikajo konkretnega, vsakdanjega predmeta – konzerve s sardinami, kakšno drugo morsko ribo ali celo s kalamari. Vendar ribje konzerve in zgodbe, ki jih v konzervah lahko najdemo, pričajo ne samo o soncu in ribi, ampak tudi o delu in industriji, veselju in žalosti, razvoju in propadu, pa o avtonomiji in emancipaciji ... Govorijo o preteklosti in svetu, ki si je upal in znal misliti prihodnost oziroma je prihajajočim generacijam v prihodnost pošiljal zatesnjene, sterilizirane in bolj ali manj lično zapakirane piksne in njihove mnogotere vsebine.

Industrija predelave rib na Jadranu je bila in je še vedno pomemben dejavnik v gospodarskih in družbenih odnosih na tem območju. Kot integralni del mreže dela in življenja je konzerviranje rib povezovalo morje z obalo in ljudmi, ki na njej živijo, in pustilo pomembne sledi na urbanih strukturah mest in naselij na jadranski obali in otokih. Vplivalo je na demografijo, način življenja, logiko dela ter razmerje med delom in prostim časom, in tako tudi na biografije in spomine delavk in delavcev. Predvsem delavk, saj je industrija konzerviranja rib ponujala delo ženskam in jim s tem omogočala ekonomsko samostojnost, za katero pa so po drugi strani plačale visoko ceno – s težkim delom v zelo slabih delovnih razmerah. Obenem je bila ribja industrija odvisna od globalnih trendov povpraševanja, prometa in trgovine s konzerviranimi ribami, v zadnjih desetletjih pa predmet radikalnega razkroja, transformacij in relokacij, ki so posledica deindustrializacije in spremljajočih sistemskih sprememb.

3 Knjiga je rezultat dela v okviru naslednjih raziskovalnih projektov in programov: bilateralnega projekta z Nemčijo »Posledice deindustrializacije vzhodne jadranske obale: Prepletenost ljudi, pokrajine in morja«, ki sta ga financirala ARRS in DAAD (2018–2019) raziskovalnih programov »Historične interpretacije 20. stoletja« (P6-0347, 2017–2022) in »Dediščina na obrobjih: novi pogledi na dediščino in identiteto znotraj in onkraj nacionalnega« (P5-0408, 2019–2024) ter projektov »FISHERCOAST: Coastal Transformations and Fishers Wellbeing – Synthesized Perspective from India and Europe« (EQUIP ESR010404/1), »Made in YU: kako so neljudje gor spravili Jugoslavijo« (N5-0134, 2020–2022) in »Kulturni spomin v postjugoslovanskem gledališču (Z7-8218, 2017–2019).

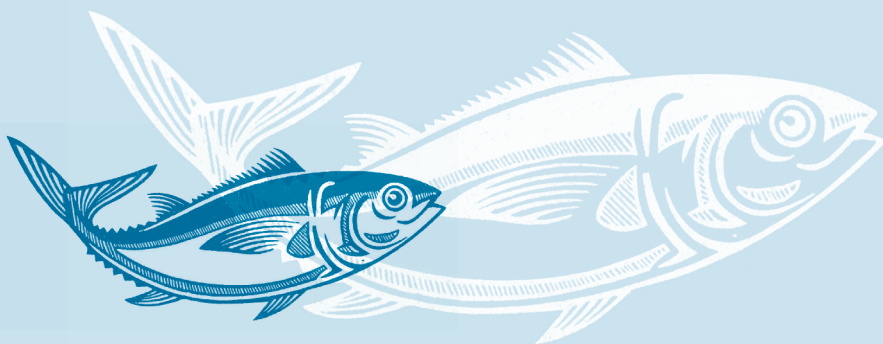
Avtorice in avtorji prispevkov, zbranih v tej knjigi, se na različne načine in z raznovrstnimi poudarki osredotočamo prav na deindustrializacijo in radikalno preoblikovanje pomorskih industrij na vzhodni jadranski obali, v Sloveniji in na Hrvaškem, vključno s hrvaškimi otoki. Deindustrializacijo razumemo kot dolgotrajen, dolgoročen, kompleksen in večplasten proces. Raziskujemo njene posledice, pri čemer kombiniramo arhivsko delo in etnografske raziskave na različnih lokacijah ter preiskujemo različne ritme in zgodovine sprememb. Zato ta knjiga lokalne zgodovine tovarn ribjih konzerv umešča v dva okvira, bistveno širša od lokalnega: sinhroni, globalni okvir vzpona in padca industrije predelave rib, v katerem je zgodovina jadranskih tovarn zaradi njenega vpliva na demografijo obalnih mest, emancipacijo ženske delovne sile in nenehnega konflikta s turizmom primerljiva z zgodovino tovarn drugod po svetu; ter diahroni okvir propada ribje predelovalne industrije, ki ga je mogoče opazovati in raziskovati v okviru še vedno nedokončanega procesa deindustrializacije jadranske obale z vsemi posledicami, ki jih ta prinaša.



Začetki industrije konzerviranja rib na severovzhodni jadranski obali segajo v pozno 19. in zgodnje 20. stoletje. Ta industrija je imela pomembno vlogo pri zagotavljanju delovnih mest prebivalcem območij, kjer je hkrati potekal proces deagrarizacije, in obenem tudi zagotavljala podporo lokalnim ribičem. Kljub temu se je v drugi polovici 20. stoletja začel njen propad. Danes na Hrvaškem deluje le še nekaj ribjih tovarn, medtem ko je bilo, na primer, na vzhodni jadranski obali od konca 19. do sredine 20. stoletja ustanovljenih kar 59 tovarn za predelavo rib, od tega 32 na otokih.⁴ Šime Buturić navaja, da je leta 1958 delovalo »27 tovarn za

4 Nenad Starc, Marija Kaštelan – Macan, Silvana Ćulin, *Nacionalni program razvitka otoka*, Zagreb: Ministarstvo obnove i razvitka, 1997, 26.

predelavo rib, od Kopra v Sloveniji do Rijeke Crnojevića v Črni gori. Na Hrvaškem je bilo 22 tovarn, v Sloveniji 3 in v Črni gori 2 tovarni.⁵ Večino tovarn so zaprli v procesu deindustrializacije jadranske obale, kar je bil obenem tudi čas preusmeritve k novi industriji – turizmu, ki je v drugi polovici 20. stoletja postajal prevladujoč in pogosto edini vir dohodka. Nekatero tovarno so preprosto propadle, druge so preselili v zaledje (Dalmatinska zagora) ali druge države, na primer v Srbijo ali Bosno in Hercegovino, v kraje, za katere bi težko rekli, da so povezani z morjem in pomorsko industrijo. In tako so mesta, kot so Niš, Smederevo in Stolac, postala nova središča industrije predelave rib. Ta proces so nekateri poimenovali »najopsežnejša selitev industrije v novejši hrvaški zgodovini«.⁶ V Sloveniji so s konzerviranjem rib začeli konec 19. stoletja v Izoli in Kopru, a je tudi tu v 20. stoletju ta industrija doživela stagnacijo in potem počasen zaton.⁷ Izolska tovarna »Delamaris« sicer še deluje, ampak od leta 2014 v notranjosti Slovenije, v Pivki, primarno pa predeluje ribe, uvožene iz Španije.



5 Šime Buturić, »90 godina postojanja i djelovanja tvornice ribljih konzerva u Salima«, *Morsko ribarstvo* 47, 3–4 (1995): 70–76.

6 Jozo Vrdoljak, »Najopsežnija industrijska seoba u novijoj hrvatskoj povijesti: Kako su poduzeća za proizvodnju ribljih delicija osvojila Dalmatinsku zagoru«, *Jutarnji.hr*, 23. oktobar 2016, <https://www.jutarnji.hr/globus/Globus-biznis/najopseznija-industrijska-seoba-u-novijoj-hrvatskoj-povijesti-kako-su-poduzeca-za-proizvodnju-ribljih-delicija-osvojila-dalmatinsku-zagoru/5173888/> (dostop: 23. oktobar 2016).

7 Nataša Rogelja in Alenka Janko Spreizer, *Fish on the Move: Fishing between Discourses and Borders in the Northern Adriatic*, Amsterdam: Springer, 2017, 54.

S to knjigo želimo orisati celoten zgodovinski lok – od prvih tovarn ribjih konzerv, njihovega razvoja in pomena za organizacijo družbenega življenja v obalnih in otoških mestih v času socializma do njihovega zapiranja in relociranja. To je pomembno zato, ker diahroni lok poveže različna obdobja, različne produkcijske načine, različna pričakovanja, motivacije in afektivne investicije, povezane tako s sedanjostjo kot tudi s prihodnostjo. Želimo pa narediti še korak dlje: s tem, da se osredotočamo na procese spominjanja in pozabe zgodovine industrije predelave rib, njenega vključevanja v dediščinske naracije ali v gospodarsko motivirano borbo za materialne ostanke tovarn, želimo problematizirati in preseči ozke, redukcionistične interpretacije preteklosti.

Zgodovina industrije ribjih konzerv namreč ponuja vpogled v konec klasične industrijske dobe in delovnih režimov, prevladujočih v 20. stoletju, ki se pogosto interpretira kot »normalna posledica konca zgodovine« in samoumeven korak kapitalizma od proizvodnje, temelječe na veščinah, proti storitvam in digitalnim tehnologijam, ki so omogočile fragmentirano in avtomatizirano proizvodnjo ter globalizirani trg dela ali četrto industrijsko revolucijo.⁸ Ta knjiga problematizira »naravnost« tovrstnega razvoja in poudarja, da industrija, kot smo jo poznali v 20. stoletju – in ki je bila del tako socialistične kot fordistične imaginacije ter prevladujoča vizija prihodnosti na obeh straneh železne zaves⁹ – ni vključevala samo specifičnih načinov proizvodnje, pretoka blaga in organizacije trgov, ampak tudi oblike družbene organizacije ter konstelacije vrednot, afektov in vizij prihodnosti, ki so vedno zgodovinsko in materialno utemeljeni.¹⁰

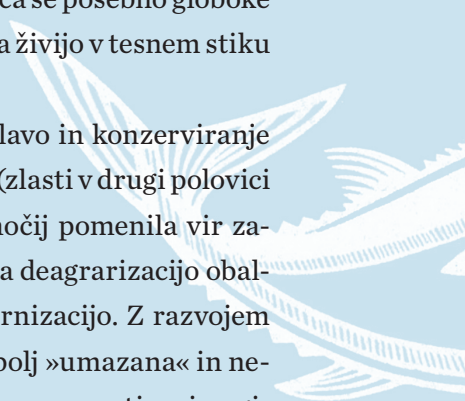
8 Elizabeth Blackmar, »Modernist Ruins«, *American Quarterly* 53, 2 (2001): 324–339.

9 Blackmar, »Modernist Ruins«; Zygmunt Bauman, *Intimations of Postmodernity*, New York: Routledge, 1992; Charity Scribner, *Requiem for Communism*, Cambridge, MA – London: MIT Press, 2002.

10 Andrea Muehlebach, »The Body of Solidarity: Heritage, Memory, and Materiality in Post-industrial Italy«, *Comparative Studies in Society and History* 59, 1 (2017): 96–126.

Poleg tega radikalne spremembe, ki jih je prinesla deindustrializacija, presegajo zgolj področje ekonomije in močno vplivajo tudi na režime družbene organizacije, infrastrukture proizvodnje, izdelave, dobave dobrin in selitve prebivalstva, sisteme vrednot in socialnih afektov, pa tudi na ekologijo, kjer sta globoko prepletena socialno in naravno: lokalne pokrajine, viri in materialni pogoji, ljudje in njihove vsakdanje navade, družbene hierarhije in razmerja moči, delovni in kulturni vzorci. Razkroj družbene, naravne in ekonomske prepletenosti pušča še posebno globoke posledice na obalnih območjih, kjer ljudje že stoletja živijo v tesnem stiku z morjem.

Zgodovinsko gledano so bile tovarne za predelavo in konzerviranje rib v nenehnem konfliktu z drugo dejavnostjo, ki je (zlasti v drugi polovici 20. stoletja) za prebivalce obalnih in otoških območij pomenila vir zaslužka – s turizmom. Industrializacija je vplivala na deagrarizacijo obalnih območij, naložbe v infrastrukturo in na modernizacijo. Z razvojem turizma pa je postajala vsaka druga industrija vse bolj »umazana« in nezaželena. Smrad tovarn ribjih konzerv je v izrazitem nasprotju z imaginacijo lepih, privlačnih turističnih destinacij. A protipostavljanje podobe nezaželenega, napornega dela, smradu in umazanije ter orkestriranih, hiper-naravnih idealov neokrnjene narave, ki lahko dejansko živijo le v turističnih brošurah, vendarle razkriva obrise dialektike med človekom in naravo ter industrijo in naravo, med različnimi vizijami modernizacije, konstrukcijami napredka in razvoja in, pomembno, tudi vzvode in motive za oblikovanje spomina in vizij prihodnosti, okoli katerih se vedno znova (re)definira družbena vloga tovarne. Evolucijo družbene vloge tovarn v jugoslovanski zgodovini lepo ponazarja razlika med starejšimi in mlajšimi fotografijami delavk in delavcev v ribjih tovarnah. Prve v pretežno črno-beli, tipizirani maniri času kradejo prizore delovnega procesa, velikih planov proizvodnje, ladij v пристaniščih, sušecil se rib. Take praviloma najdemo v muzejskih postavitvah in arhivih. Na drugi strani so fotografije iz 80. let prejšnjega stoletja, ki so jih z nami delili nekdanji delavke in delavci creške »Plavice«. Te, praviloma barvne,



fotografije prikazujejo delavce, ki se družijo in zabavajo na delovnem mestu in po delu in budijo spomine na nakupovanje kavbojk na Reki ali na obiske disko kluba v Osorju. V primerjavi z bolj žanrsko dokumentarističnimi starejšimi fotografijami tiste iz 80. let v prikazujejo čas sproščenosti, zabave, a tudi dela. Nasprotno so ljudje na starejših fotografijah bolj zadržani, fotografije izven parametrov orkestriranih upodobitev delovnega procesa pa so razmeroma redke. To kaže na zapleteno soočanje različnih generacij in krajev, različnih dinamik osebnih zgodovin, na zagotovo drugačne aspiracije, pa tudi na pogosto spregledane družbene spremembe v Jugoslaviji.



Avtorice in avtorji prispevkov v tej knjigi se skozi lokalne in lokalizirane zgodovine in pripovedi o konzervah in tovarnah dotikajo širše relevantnih vprašanj: Kakšne posledice je imela industrija ribjih konzerv za gospodarstvo, družbo in okolje severovzhodnega Jadrana? Kako je bila ta industrija vpletena v globalne tokove? Kako je tovarniško delo sooblikovalo družbeno življenje in ustvarjalo socialni svet, ki je segal onkraj mej tovarn, v vsakdanje življenje, zabavo, prosti čas? Kako je ta industrija vplivala na odnose med moškimi in ženskami in kako na spolno delitev dela, glede na to, da so ribje tovarne zaposlovale veliko žensk, ter kako je odnos med delom in spolom vplival na propadanje industrije na priobalnih območjih? Kakšen je ekonomski in politični kontekst, v katerem se je industrija konzerviranja rib temeljito prestrukturirala? Kakšne so politične, ekonomske in afektivne ekonomije tega radikalnega prestrukturiranja? Kakšen je odnos – sinhron in diahron – med ribjo industrijo in turizmom kot dvema najpomembnejšima viroma zaslužka? Kako in do katere mere se zgodovina industrije konzerviranja rib in njeni materialni ostanki vključujejo v narative o kulturni dediščini? Na kakšen način so danes ostanki industrije konzerviranja rib uporabljani kot industrijska dediščina ter kako je ta uporaba povezana s spominom in identiteto ljudi

v določenih lokalnih okoljih? Kakšna je vloga ekologije – v smislu tesnega prepleta morja, pokrajine in naselij ter lokalnih skupnosti – v procesu de-industrializacije in fragmentacije industrije ribjih konzerv? Kakšnim moralnim in afektivnim ekonomijam je podvržena industrija konzerviranja rib na območjih, kjer takšne ekologije niso nikoli obstajale (tovarne konzerviranja morskih rib v notranjosti celine)?

Med avtorji in avtoricami zbornika so tako raziskovalke in raziskovalci, ki se znanstveno posvečajo zgoraj naštetim vprašanjem, kakor tudi umetniki, lokalni in ljubiteljski zgodovinarji in strokovnjaki, ki so v svojih okoljih aktivni na področju muzealstva, kulturne dediščine in lokalne zgodovine. Prispevki pokrivajo geografsko širok razpon izbranih lokacij od Isole prek Banjol in Fažane do Rovinja, Lošinja, Cresa in naprej do Hvara in Lastova in so razdeljeni v tri tematske sklope. Prvi sklop, *O čem govorijo konzerve*, jadransko zgodovino konzerviranja rib postavi v širši, globalni kontekst in prinaša zgodbo o širši zgodovini in pomenih konzerve kot predmeta ter vpogled v globalno zgodovino tovarn ribjih konzerv. Drugi sklop, *Lokalni svetovi, globalne poti*, prinaša konkretne etnografske tematizacije in skozi lokalne zgodovine odpre vprašanja o pomenu in transformaciji dela, o vlogi industrije ribjih konzerv v ekonomski in družbeni emancipaciji žensk, o odnosu med industrijo in turizmom in o strukturiranju družbenega življenja v ritmu industrijskega dela. Poleg tega ponuja vpogled v odnos med izrazito lokalno industrijo in odločno globalnimi tokovi prenosa znanja in tudi izvoza ribjih konzerv. Tretji tematski sklop, *Od dela k zgodovini dela*, pa obravnava načine zgodovinenja konzerviranja rib skozi problematizacijo odnosa med turizmom, industrijo in kulturno dediščino, ter premislek o pomenu te zgodovine v današnjem času. Med drugim se dotaknemo tudi umetnostnih diskurzov in praks in poskusov prebujanja in oživljanja prostorov ter obujanja osebnih spominov delavk in delavcev na sicer težko, a družbeno in ekonomsko pomembno delo v tovarnah ribjih konzerv.









>|||•|||<
O ČEM
GOVORIJO
KONZERVE
>|||•|||<

MAJHNA ŠKATLA, A TAKO POLNA

MARTIN POGAČAR



»Ne oklevajte,
pustite jim, da se starajo,
s časom bo izvrsten okus postal
še intenzivnejši.«¹

konzêrva tudi konsêrva -e ž (ê)

neprodušno zaprta, navadno pločevinasta posoda s konzerviranim živilom:
konzervo odpreti; etiketiranje konzerv; s seboj je vzel le prepečenec in
konzerve / mesne, ribje konzerve; konzerva z grahom; ključ za konzerve
/ fižol v konzervah *konzerviran fižol* / pog. po tleh so ležale prazne
konzerve *konzervne škatle*

♦ teh. konzerva bombira *zaradi strupenih plinov se ji izbočita dno in pokrov*
// vsebina konzerve: konzerva je bila pokvarjena; hrani se večinoma
s konzervami²

¹ Sardines Pirates, <https://www.sardinespirates.com/en/fish-presentation-hampers/110-the-french-sardines.html> (dostop: 25. junij 2019).

² Fran, <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=konzerva> (dostop: 25. junij 2019).

UVOD

Konzervacijski predmet

Konzerviranje hrani podaljša obstojnost in uporabnost tako, da prepreči dotok zraka (kisika) v hermetično zaprte in sterilizirane, nekoč steklene, danes kovinske posode. Osnovna motivacija konzerve je, da pokvarljivi hrani podaljša življenje (dejavnost je neživemu predmetu pripisana namenoma). Konzerva tako hrani hrano, sadje, zelenjavo, meso in ribe, za prihodnost. Kovinsko ohišje in medij konzerviranja (slanica, kis, olje) ob sterilizaciji hrani podaljšata življenje tako, da preprečita oziroma zavreta procese kvarjenja, gnitja. Konzerva se upira entropičnim vplivom časa na hrano tako, da zavira biokemične procese, ki se začnejo, ko ne-več-rastlina ali ne-več-žival postane hrana. Konzerva je tako večplasten arhiv – tako po videzu kot vsebini – preteklih prepletanj človeškega, nečloveškega in naravnega, živega in neživega mrtvega; hkrati pa med temi polji briše meje.

Potujoči predmet

Konzerva je tudi transportno sredstvo. Omogoča in izrablja različne načine transporta in potovanja (nahrbtnike noseče ljudi in vozila, ki jih ljudje upravljajo). Hrano nosi naokrog po svetu in celo v okolje mikrogravitacije ter omogoča prestopanje meja prostora in časa. Morda je ključno to, da hrana v konzervi preživi svojo sedanost in potuje v prihodnost.

V svoji ne predolgi zgodovini je konzerva temeljito revolucionirala človekova potovanja: vojske so lahko avtonomneje potovale dlje; omogočila je raziskovanje predelov Zemlje, ki so bili zaradi omejenega roka trajanja hrane ali težav pri iskanju hrane v razsežjih severnega in

južnega pola prej nedosegljivi; ne nazadnje je bila konzervirana hrana dolgo časa stalnica šolskih malic in pohodov, pa tudi boja proti lakoti.

Ta potujoči predmet in prva zares industrijska prehranska rešitev torej krepi avtonomijo mobilnosti in omogoča širitev praks udomačevanja (no, prisvajanja) ozemlja.



Prostor zgodb in spominov

Česar morda ne moremo takoj zavonjati in videti, čutiti ali slišati, ko v roke vzamemo konzervo in jo odpremo, so zgodbe in spomini, ki jih skriva: zgodbe ribičev ter delavk in delavcev v tovarnah, pa spomini jedk in jedcev in tudi spomini na pomanjkanje in luksuz, stradanje in obilje. Ko jo pogledamo, težka razberemo spreminjajoče se vloge konzerve: ta je prešla od redke in drage dobrine do predmeta množične prehrane in deloma spet nazaj in deloma v pozabo.

A vendarle je konzerva vsaj sprožilec spominov, hkrati pa v sebi nosi zgodovino znanosti (odkrivanje biokemičnih sprememb in postopkov konzerviranja), industrializacije in osvajanja ozemelj (kolonizacije), pa modernizacije in emancipacije in, morda zgolj skrivoma, utopljene poti predpiksnatega življenja bodočih konzerviranih življenj. Poleg sestavin na deklaraciji konzerva nosi sledi stiskalnice pločevine, zvok konzervirnih mašin na produkcijski liniji, vonje ali značilen smrad (odvisno od osebnih preferenc, motivacije in zornega kota). O vonju v Sredozemlju Predrag Matvejević pravi takole:

Ali sme navsezadnje govoriti o Sredozemlju, pisati o njem nekdo, ki na ladji ni povohal stive (prim. in ital. stiva – podpalubje, podpalubni skladiščni prostor, op. prev.), neopranih sodov v konobi, žarkega olivnega olja, katrana v škveru (prim. škver, ital. squero, gr. eskharion – manjša ladjedelnica, op. prev.), surovih pokvarjenih rib v pristanišču in še nekaterih takih vonjav? ³



³ Predrag Matvejević, *Mediterranski brevir*, Ljubljana: Cankarjeva založba, 2000, 57.

Vonj v tem kontekstu je neločljivo povezan ne samo z odpiranjem konzerve in uživanjem (v obeh pomenih) njenega drobovja, ampak tudi s podobami čiščenja rib, sekanja glav in čiščenja drobovja ter priprave, termične obdelave, zapiranja, sterilizacije in pakiranja končnega izdelka.

In bolj ko konzervo gledamo ne samo kot predmet, ki konzervira, oziroma hrano, se pred nami rišejo širši imaginariji, ki jih le deloma ponazarjajo grafične podobe, motivi ter napisi v različnih jezikih na ovojih različnih konzerv. Tako konzerva postaja sredstvo za blaženje pokvarljivosti spomina in zgodovine, hkrati pa pogled želodca vedno že vleče k imaginaciji prihodnosti. Vonji, ki uhajajo temini konzerve, so afektivni sprožilci (in ustvarjalci) spomina in tako ključni agenti za umeščanje človeka v prostor in čas.

Vozliščni predmet

Biokemija konzerviranja je prepletena s človeškimi lakotami in hrepenenji in pričakovanji, z zgodovinami posameznikov, spomini iz otroštva, zgodovinami kolonializacije in tudi emancipacije. Zato bi konzervo zlahka označili tudi za prenosni vozliščni predmet, vozlišče-v-gibanju. Je mnemotehnični predmet, znotraj katerega je biokemično kontrolirano okolje, mikroprostor, kjer je »subjekt konzervacije« organsko spremenjen v fazi priprave (termična obdelava); čeprav se organske spremembe začnejo odvijati že takoj po ulovu. V naslednjem koraku je dodobra nasoljen ali oslajen, začinjen, dimljen, potopljen/utopljen v osrednji konzervacijski medij. Končni rezultat je predmet, katerega temačna notranjost je temačna samo, dokler ga ne odpremo; potem se ga ne da več zapreti, kar pomeni, da je treba vsebino pred oksidacijo skriti v neki drug, prav tako temen prostor: želodec, kjer se konzervirana energija pretvori v energijo, ki poganja človekovo telo (če se zatečemo k zelo mehanskem razumevanju človekovega telesa).

Konzerva kot vozliščni predmet vključuje široko in večplastno mrežo odnosov med človekom-tehnologijo-naravo. V konzervi se križajo, prepletajo in razhajajo odnosi med ekstrakcijo virov, produkcijo in potrošnjo, med surovino in končnim proizvodom (kovina, riba in ribolov, olje), delom (skupnost, emancipacija, finančni tokovi, globalizacija) in ekologijo (urbanizacija, turizem, odpadki). Je vozlišče okoljskih in družbeno-tehničnih mrež in hkrati metaforično bogat predmet, v katerem se povezujejo infrastrukture gibanja in mobilnosti, industrije, tehnologije, ekonomije in kulture. Konzerva je predmet, ki mreži kopno in morje in s tem človeško, nečloveško in naravno; ne nazadnje mreži tudi preteklost in sedanjost, in vedno namiguje na prihodnost, saj je logika konzerviranja obrnjena v zagotavljanje hrane v prihodnosti, hkrati pa vpletenost konzerve v industrijski razvoj ta predmet tesno umešča v tehno-ideološke konstrukcije modernosti.

Vozlišče-v-gibanju je torej predmet, v katerem se prepletajo različne plasti in mreže rab, pomenov, infrastrukture: proizvodnja konzerv (proizvodnja kovine, izdelava konzerv, dobava surovin, delovna sila); ribolov (ribe, ladje, mreže, gorivo, dobava surovin, delovna sila); proces konzerviranja (čiščenje, termična obdelava, pakiranje, sterilizacija/pasterizacija, olje); distribucija (prevozna sredstva, delovna sila); delavke in delavci (posamezni in kolektivni motivi in pričakovanja, hrepenenja, veselje in razočaranje).

Ta prispevek je popotovanje skozi vozlišča, ki vznikajo iz razmislekov o konzervah, rjavenju, vsebini in vonjih, ki odkrivajo in zakrivajo, včasih celo konzervirajo konzervino preteklost in zgodovino, njeno življenje, smrt in ostanke. Ta prispevek je popotovanje, ki ga zaznamuje preplet, vozlanje, dotikanje in stikanje, ovijanje, preperevanje ...



ROJSTVO

Ko je Prometej grškim bogovom sunil ogenj in ga dal ljudem, se je odnos med človekom in svetom bistveno spremenil.⁴ Namreč, ko so ljudje obvladali ogenj, je bil um osvobojen nenehne skrbi za zagotavljanje toplega in varnega bivališča in hrane. Obvladovanje ognja je odprlo novo potencialnost bivanja: ogenj je postal orodje za odganjanje in ubijanje živali (za prehrano in kasneje prestiž) in omogočil ogrevanje (življenje v hladnejših predelih). Posledično se je prav skozi ogenj in z ognjem povezane prakse vzpostavil koncept ognjišča ter doma. S tem so bile osnovne človekove potrebe postavljene v drugo luč: ne kar čez noč je bilo več prostora za prosti čas in preizkušanje. In prav okoli ognjišča, če malo pošpekuliramo, so se začele pripovedovati zgodbe. Ogenj je tako osnovna infrastruktura, ki povezuje prehrano, dom in pripovedovanje. S tem postane tudi energija spomina.

Ogenj, zgodbe, prehrana in tehnika

Ogenj je omogočil precej drugačno pripravo hrane ter uporabo prej neuporabnih živil. Termično obdelano meso, na primer, je lažje prebavljivo, poleg tega pa je mogoče uporabiti celo truplo. Še več, mikrobe in encime je mogoče v zaklanem, termično obdelanem mesu precej učinkovito iztrebiti ter tako preprečiti posmrtno spremembo, se pravi gnitje. Meso kot prehranski vir so nekje od leta 1950 naprej povezovali z razumevanjem človeka kot plenilca in s povečanjem človeških možganov. Pregledna študija iz leta 2019 pa trdi, da naj bi ključno vlogo pri tem bolj kot ulovljeno meso igrale maščobe. Pred okoli 3,76 milijona let, kamor datirajo

⁴ Bernard Stiegler, *Technics and Time, 1: The Fault of Epimetheus*, Stanford: Stanford University Press, 1998; Andre Leroi-Gourhan, *Gesture and Speech*, Cambridge, Mass., London: MIT Press, 1993.

spremembo prehranskih navad, naj bi hominidi v prehrano (še) ne uvedli mesa (ki rado hitro zgine), ampak naj bi se osredotočili na možgane in kostni mozeg, ki so ga našli v truplih živali: kosti ščitijo (konzervirajo) možgane in kostni mozeg, zato imajo ti daljšo obstojnost kot meso na kosti. Prehrana, bogata z maščobnimi kislinami, naj bi bila koristna za razvoj vida in možganov.⁵

Pri tem je pomembno opozoriti, da termično obdelana hrana traja dlje, kar ne vpliva samo na spremembe jedilnikov ter prakse obvladovanja ozemlja in premagovanja razdalj (obramba in širjenje), ampak tudi na umetnost v najširšem pomenu besede: ogenj podaljša trajanje hrane, omogoči načrtovanje prehrane ter, kot infrastruktura pripovedništva, omogoči prosti čas. Z drugimi besedami, ni poezije brez ognja.

Ogenj je tudi primarni pogoj tehnike. Šele z uporabo ognja je človek lahko začel dolgo zgodovino obvladovanja in podrejanja okolja, in s tem nenehne redefinicije človeka in človeškega v odnosu do narave. Zato je povezava med hrano (preživetje), tehniko (izdelovanje) in umetnostjo (ustvarjanje pomena), ki temelji na ognju, ključna za zgodovino človeštva, pa tudi za konzervirano hrano: mitski kovač razbeljen ogenj uporablja za taljenje in zlivanje kovin, izdelavo orodij in z njimi vedno novih izdelkov. Ogenj in kovina, ne pozabimo tudi na les, sta prvi pogoj za izdelavo ladij, motorjev in drugih mašin. In tudi pločevinaste konzerve.

Pri tem vseeno ne smemo pozabiti, da četudi je ogenj morda res omogočil začetek nutricionistične revolucije, je človek poznal in uporabljal še druge, »hladne« tehnike »obdelovanja hrane za prihodnost«, npr. soljenje, sušenje, hlajenje (odvisno od podnebnih pogojev), kakor tudi biokemične metode za predelavo hrane, morda najbolj globalno razširjeno

⁵ Glej Jessica C. Thompson, Susana Carvalho, Curtis W. Marean in Zeresenay Alemseged, »Origins of the Human Predatory Pattern: The Transition to Large-animal Exploitation by Early Hominins«, *Current Anthropology* 60, 1 (2019): 1–23.

fermentacijo.⁶ Pri uporabi in tudi izpopolnjevanju teh biokemičnih procesov je pomembna vloga sredstev za konzerviranje, sprva zlasti soli in sladkorja ter maščob in pozneje kemičnih substanc (nitritov), ki pomembno prispevajo k podaljševanju užitnosti živil, vplivajo pa tudi na teksturo in okus izdelkov.⁷

V srednji in jugovzhodni Evropi, na primer, so meso in ribe tradicionalno prekajevali in solili, sušili in tudi hladili. V ta namen so iz hribov tovorili led v nižine, kjer so ga hranili v jamah, prahladilnikih. In prav znanje o soljenju je odigralo pomembno vlogo tudi pri razvoju konzerviranja rib na Jadranu.⁸

Pestrost metod za podaljševanje obstojnosti hrane kaže na iznajdljivost in prilagodljivost človeka, ki je v različnih geografskih in podnebnih razmerah izpopolnil načine za ohranjanje hrane; hkrati pa kaže na to, da se je vsakršen človekov poskus obvladovanja narave prej ali slej prilagodil zunanjim pogojem, kar je bila tako ovira kot tudi spodbuda.



⁶ Ta proces poteka tudi pri nekaterih metodah obdelovanja mesa in rib (soljenje, sušenje), pri tem pa so pomembni tako surovina (sestava mesa, velikost), uporabljeni aditivi (sol, sladkor, nitriti), čas fermentacije in pogoji, v katerih je izdelek obdelan in zlasti hranjen. Glej Livia Simon Sarkadi, »Biogenic Amines in Fermented Foods and Health Implications«, Juana Frias, Cristina Martinez-Villaluenga and Elena Peñas (ur.), *Fermented Foods in Health and Disease Prevention*, Cambridge, MA: Academic Press, 2017, 625–651.

⁷ Uporabnost in razširjenost teh metod ni bila enakomerno porazdeljena. V različnih predelih so ljudje razvili različne metode in variacije metod za podaljševanje obstojnosti hrane, ki so bile odvisne od podnebja in geografije: tako so v hladnejših predelih ribe in meso pogosto solili, sušili in prekajevali, medtem ko so v toplejših krajih uporabljali fermentacijo in začimbe.

⁸ Glej prispevek Veronike Gamulin v tej knjigi.

O zgodovini konzerve ... na kratko ...

V tem pogledu je fenomen konzerve oziroma proces industrializacije konzerviranja toliko bolj fascinanten: tehnika je morda še najmanj odvisna od podnebja, a toliko bolj od geografije in razpoložljivega »surovega materiala«, v našem primeru morja in rib. In ni presenetljivo, da so prve tovarne ribjih konzerv iz povsem praktičnih razlogov postavili prav ob morju.

A začetki konzerviranja niso bili radikalen prelom. Čeprav konzerviranje vsekakor pomeni precej drugačen pristop k obdelavi živil kot prej, vendarle temelji na prejšnjih metodah in znanju o podaljševanju roka trajanja živil. Z drugimi besedami, da se je konzerviranje lahko razvilo na način, kot ga poznamo danes, je bilo nujno graditi na obstoječih znanju in tehnikah. Tako se je, zanimivo, prakonzerviranje razvilo na območju med Nantesom in Bordeauxom v Franciji, kjer je bilo ribištvo tradicionalno močna panoga, uporabljali pa so različne načine za podaljšanje roka uporabnosti živil. Ribe, recimo, so utopili v maslu ali olju, kar je obstojnost podaljšalo nekje do enega meseca. Pascal Briost in Jean-Christophe Fichou navajata opis metode iz leta 1777:

M. Celeron mi piše iz Le Conqueta, da je sardine moč ohraniti cel mesec v maslu, tako da so skoraj tako dobre kot sveže. Za petdeset sardin potrebujemo funt svežega masla, ki ga je treba stopiti, štiri unče soli, unčo in pol mletega popra in malce muškatnega oreščka; ko se maslo stopi, pri tem pazimo, da ne porjavi, ga malce ohladimo, da se laže oprime sardin, ko jih potopimo vanj; pokrite z maslom jih zložimo v lončeno posodo [...] in jo zatesnimo s plutovinastim zamaškom.⁹

⁹ Henri Duhamel du Monceau, »Traité général des pesches, et des poissons qu'elles fournissent«, Paris, Saillant et Nyon, 1777, razdelek iv, 435, citirano v Pascal Briost in Jean-Christophe Fichou, »La sardine à l'huile ou le premier aliment Industriel Nicolas Appert et Joseph Colin: une filiation douteuse«, *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* 119, 4 (2012): 69–80, 70.

Zato težko govorimo o »izumu« konzerviranja, temveč raje o inovaciji: ta je vzpostavila pristop in sistem, konzervirno logiko, ki je v preprečevanju stika s kisikom kot pogojem za razvoj mikrobov (pri tem je ključni medij maslo) zelo blizu postopku, ki se pri konzerviranju uporablja še danes. Vendarle danes za začetnika konzerviranja velja Nicolas Appert.

Leta 1795 je namreč francoska vlada naročila raziskavo, kako za potrebe francoske vojske podaljšati obstojnost hrane, da bi ji tako zagotovili večjo avtonomijo pri opravljanju svojega posla. Vzgib je bil resen: Napoleonova vojska je stradajoč popustila pred Moskvo. Nicolas Appert je skoraj 15 let raziskoval »obnašanje« hrane in iskal način, kako jo »konzervirati«. Nazadnje je uspela metoda, ki je temeljila na steklenih kozarcih, ki so jih, napolnjene z živilom, določen čas kuhali na določeni temperaturi in jih potem tesno zaprli. To, seveda, ni bila prava konzerva, pa tudi za potrebe vojske je bilo steklo manj primerno. Skoraj istočasno, leta 1813, naj bi trgovec Peter Durand v Angliji (v imenu Francoza Philippa de Girarda) dobil patentne pravice za izdelavo kositrenih železnih konzerv in jih začel prodajati angleški mornarici,¹⁰ kmalu pa so bile na voljo tudi civilistom. A dom prve tovarne ribjih konzerv (sardine) je leta 1920 postal Nantes. Metoda, tehnologija ter pridelovalni in trgovski posel so se hitro razširili na Portugalsko ter v druge sredozemske in ostale evropske dežele (tudi na Jadran), v severno Afriko in, pomembno, v Združene države Amerike, ki so kmalu postale svetovna velesila konzerviranja in proizvodnje (tudi ribjih) konzerv.¹¹

10 »An Appreciation of Canned Fish, Including Considerations of Tin Fish Gourmet«, *British Food in America*, <https://www.britishfoodinamerica.com/A-Number-of-Bloomsbury-Fancies-Culinary-Erotic-and-Otherwise/the-critical/An-Appreciation-of-canned-fish-including-considerations-of-Tin-Fish-Gourmet-by-Barbara-Jo-McIntosh-and-Rust-by-Jonathan-Waldman/#.XR4Ry2B0Wo> (dostop: 4. julij 2019).

11 Mark Kurlansky, *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*, London: Vintage books, 1999; glej tudi prispevek Ulfa Brunnbauerja v tej knjigi.

Pri tem naj, spet smo pri ognju oziroma toploti, opozorim na to, da čeprav je sterilizacijska metoda delovala, ni nihče prav dobro razumel, kako in zakaj:

Za umetnost izdelave pločevink je bilo značilno ogromno poskušanja in napak, in prve konzerve so bile nezanesljive. Razneslo jih je. Razneslo jih je, ker izdelovalci konzerv niso marali sterilizacije. Segrevanje v vroči vodi je povzročilo rjavenje. Zato so nekateri izdelovali konzerve z barvami na svinčeni osnovi ali z laki. In kljub temu so se kvarile. Nesrečni izdelovalci so lahko izgubili celotno šaržo; tisti z več sreče pa so svoje napake zmetali v kanal reke Erie. Nekateri proizvajalci so prodajalce pozivali, naj pred prodajo konzerve preverijo.¹²

Šele 50 let pozneje je na podlagi raziskav fenomen pojasnil Louis Pasteur: toplota uniči mikroorganizme v konzervirani hrani, tesnjenje pa prepreči vdor zunanjih mikroorganizmov. In šele konec 19. stoletja sta Samuel C. Prescott in William Underwood uspela konzerviranje znanstveno utemeljiti: njune raziskave, ki sta jih izvajala na MIT (Massachusetts Institute of Technology), so pomembno prispevale k izboljšanju kakovosti konzerviranih živil, njihove prehranske vrednosti in okusa. Razumela in opisala sta namreč specifične pogoje in zahteve v odnosu med časom in temperaturo segrevanja, kar je omogočilo ustrezno, načrtno in preverljivo sterilizacijo.¹³

Pomembnost in širitev industrije konzerviranja je rasla iz konzervirne uporabnosti in vzdržljivosti, a tudi iz konteksta industrializacije in tehnologizacije agrikulture (intenzifikacija govedoreje in »proizvodnje« perutnine), ribolova in ladjarstva (od vetra in vesel do pare in pozneje

¹² Jonathan Waldman, *Rust: the Longest War*, New York: Simon and Schuster, 2015.

¹³ »Caninng, Food Processing«, Britannica.com, <https://www.britannica.com/topic/canning-food-processing>.

motornih ladij; tehnike lova z različnimi vrstami mrež) ter na splošno začetka avtomatizacije delovnih procesov. Tehnološko inoviranje je omogočilo vse večji izlov in prispevalo k razmahu industrializacije dela in delovnih procesov v poznem 19. stoletju. Na presečišču znanosti in tehnologije, ki je pomembno definiralo svet, v katerem živimo, se je razmahnila ideologija racionalizacije, ki je bila nujna za delovanje vse kompleksnejših družbenih in tehnoloških sistemov. Pospešeno so se začeli razvijati tudi protokoli standardizacije, ki se je vzpostavljala ob vse izrazitejšem povezovanju globalnih trgov in hkrati to povezovanje tudi vse bolj podpirala, ob tem pa sta se utrjevali tudi praksa in ideologija globalizacije kot »globalna difuzija praks, širjenje odnosov prek kontinentov, organizacija življenja na globalni ravni, rast skupne globalne zavesti«. ¹⁴ In v to globalno omrežje se je kot predmet množične proizvodnje in potrošnje vpisovala in ga sorazvijala tudi ribja konzerva.

Življenje konzerve ...

... se začne s smrtjo ribe. V prehranskem smislu je riba zelo delikatna, in ne rečemo zastonj, da riba smrdi pri glavi. Ampak konzerviranje je metoda, ki občutljivo ribo predela v obstojno hrano. Da hrana – ustrezno pripravljena, spravljena v konzervo in zatesnjena, sterilizirana in postavljena na polico v trgovini, v nakupovalno košarico ali umeščena na vojaški jedilnik – lahko stopi iz teme v svoje življenje, je rezultat delovanja različnih infrastrukturnih in mrežnih sistemov, ki v svojem prepletanju in komplementarnosti izrisujejo obris konzerve: vozliščnega predmeta.

¹⁴ George Ritzer, *The Globalization of Nothing*, Thousand Oaks: Pine Forge, 2004, 160. Glej tudi Yuson Jung, »From Canned Food to Canny Consumers«, v: Melissa L. Caldwell (ur.), *Food & Everyday Life in the Post-socialist World*, 36.



Piksna v svetu in svet v njej

Družbeno življenje konzerve ponazarja različne rabe in pomene, povezane z reševanjem tudi vojaške prehrane (ali zagotavljanjem substancialne podlage obstoja vojske), v splošnem pa gre za prehod od redke dobrine in statusnega simbola do proizvoda množične potrošnje. Če začnemo pri vojski: nespodbudno kot se morda sliši, je ta institucija del človekove zgodovine in tudi sedanjosti, zaradi katerega se je v veliki meri razvijala znanost (medicina, komunikacijski sistemi, novi materiali). Posledično se je s tem, ko so se inovacije in izumi uveljavljali v družbenem življenju, vedno znova redefinirala in spreminjala tudi družba.

Vse bolj avtomatizirana in množična proizvodnja konzerv je relativno ekskluzivno vojaški predmet (sprva namenjen predvsem za prehranjevanje oficirskega kadra) redefinirala kot pojem novega načina prehranjevanja. In kot je pri vpeljevanju inovacij v družbo pogosto, so tudi pojav konzerv spremljali goreči zagovorniki in večni skeptiki. Bila je vir skrivnostnosti, ne samo zaradi svoje nedostopne notranje temine, ampak tudi zato, ker se je glede kakovosti in uporabnosti konzervirane hrane pojavljalo tudi cel kup dvomov in strahov.

K večplastnosti izkušnje in družbene konstrukcije vloge prehrane iz konzerve je gotovo prispevalo tudi dejstvo, da so konzerve, katerih hranilna vrednost je bila sprva zaradi dolgotrajnega segrevanja precej nizka, v različnih obdobjih naslavliale želodce različnih družbenih slojev. Če so bili njen cilj najprej vojska (nuja) ter meščanstvo in aristokracija (moda), se je z razmahom proizvodnje izdelek »demokratiziral« do te mere, da so »izdelke, kot je konzerviran grah ali losos, po navadi prodajali prebivalcem ameriških prerij ali urbanih slumov v Veliki Britaniji, kjer večina ljudi še nikoli ni jedla sveže hrane.«¹⁵ Konzerve so bile v pomembnem delu

¹⁵ »Packaging and Canning, History of.« Encyclopedia of Food and Culture, *Encyclopedia.com*, 18. marec 2019, <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/packaging-and-canning-history> (dostop: 25. junij 2019).

svojega vzhajajočega življenja tudi hrana za reveže ali vsaj geopolitične marginalce, morda ne samo zato, ker so proizvodnjo še vedno pestile izgube zaradi kvarjenja oziroma vdiranja mikroorganizmov (nezaupanje in negativna publiciteta). Kakovost oziroma hranilnost konzervirane hrane se je postopoma izboljševala in se približno po letu 1920 zaradi izpopolnjene tehnologije proizvodnje približala svežim izdelkom.

O težavah v prvih letih uvajanja konzerviranja govori naslednja zgodba. Januarja 1852 so britanski inšpektorji testirali mesne konzerve. Odprli so 306 konzerv, ki so bile namenjene kraljevi mornarici. Večina jih je bila neužitnih, meso je bilo gnilo. Da so se znebili vonja, so morali uporabiti čistilo na osnovi klora (varekina). Iz konzerv so potegnili koščke src, drobovino, kri, ledvice in tetive. V morje so zmetali 264 konzerv, preostalih 42 pa so dali revežem. Izkazalo se je, da je bil dobavitelj Stephan Goldner, ki je imel tovarno konzerv v današnji Romuniji, kjer je tudi najemal občutno cenejšo delovno silo, kakor je bila angleška; tako je z izjemno nizkimi cenami konzerv tudi dobil posel.¹⁶ Ta zgodba je zanimiva z vsaj dveh vidikov: z vidika znotrajevropske gospodarske kolonizacije ter z vidika goljufanja pri zagotavljanju najnižje cene. Sploh prvi vidik je pomemben tudi za jadransko obalo in tovarne ribjih konzerv, saj v luči tega lahko razberemo motivacijo za ustanavljanje ribjih (in drugih) tovarn v poznem 19. in v začetku 20. stoletja. Delovna sila je bila tudi tukaj, tako kot v Romuniji, prav gotovo cenejša, kar je skupaj s pragmatizmom izbire lokacije (morje, ribe) predstavljalo tako rekoč dobitno kombinacijo. Pri tem je vseeno nujno poudariti naslednje: čeprav je bilo v teh procesih pomembno razmerje (oziroma neravnovesje) med finančno in politično močjo, pa je obenem vendarle šlo tudi za procese izmenjave in uporabe tradicionalnega lokalnega znanja, kot recimo v primeru podjetnih hvarskih predelovalcev rib, ki so, kot piše Veronika Gamulin v svojem prispevku v tej knjigi, delovali tudi v zahodni Evropi.

16 »The Story of How the Tin Can Nearly Wasn't«, BBC, <https://www.bbc.com/news/magazine-21689069> (do stop: 25. junij 2019).

Poleg tega ne moremo mimo zgodbe o raziskovalcih daljnih severnih in južnih razsežij zemeljske oble. Popotovanja na slabo obljudena ali celo neobljudena območja so namreč primeri odmevnih in daljnosežnejših rab konzervirane hrane, ki je dejansko omogočila odkrivanje neznanih in tudi zaradi problema s prehransko oskrbo nedostopnih predelov sveta. Težko si predstavljamo, da bi raziskovalci severni pol osvojili brez konzervirane hrane ali tam celo postavili postojanke. S tem je povezana zgodba, ki jasno kaže na večplastno problematiko inoviranja in sprejemanja inovacij. Konzerve so bile najprej steklene, potem železne, prevlečene s kositrom, in šele nekje od leta 1960 naprej aluminijaste: od prosojnih, ki so razkrivale svojo vsebino, pa do zaprtih, skrivnostnih temin kovinskih piksen.

V času drznih popotovanj v arktične predele so še vedno vsebovale tudi svinec, ki pa ob stiku z vlago lahko prehaja v hrano. Med bolj znanimi je bila odprava Johna Franklina leta 1845, ki se je tragično končala z izgubo ladij *Erebus* in *Terror* ter celotne posadke. Obdukcija članov posadke je pokazala visoko vsebnost svınca in celo ljudožerstvo. Leta 1987 je časopis *History Today* zapisal, da je bil vzrok smrti prav zastrupitev s svincem iz konzerv: »Zaužitje svınca je tako oslabilo člane posadke, da so umrli zaradi tuberkuloze in pljučnice, kar so ugotovili z analizo trupel, ki so jih našli na otoku Beechey. Anoreksija, šibkost in strah naj bi še stopnjevali učinke lakote in skorbuta, kar naj bi nazadnje povzročilo kanibalizem.«¹⁷ Poznejše raziskave so razlagale, da so se člani odprave zastrupili s svincem iz konzerv, ovrge.¹⁸ Res visoke vsebnosti svınca v truplih so zbujale dvom, da bi bilo tolikšno količino svınca mogoče zaužiti v samo nekaj mesecih, zato so preiskovalci kot vzrok smrti navedli skorbut, ki je bil med pomorci precej pogost. Pri tem naj bi pomanjkanje vitamina C res lahko povzroči-

17 Sheila Rowbotham, »Canned Food Sealed Iceman's Fate«, *History Today* 37, 10 (1987), <https://www.historytoday.com/archive/canned-food-sealed-icemens-fate> (dostop: 25. junij 2019).

18 »Study Debunks Lead Poisoning Theory in Franklin Mystery«, CBC News, <https://www.cbc.ca/news/canada/north/study-debunks-lead-poisoning-theory-in-franklin-mystery-1.1396399> (dostop: 25. junij 2019).

la hrana, ki je bila pretežno iz konzerv. Zanimiv je tudi podatek, da naj bi konzerve kot bolj luksuzno hrano uživali predvsem častniki, ki tudi so prvi in izdatno umirali.¹⁹

Vse to kaže na težave pri uvajanju novih prehranskih izdelkov, sprejemanje katerih je pogosto povezano s popularnostjo in modnostjo in hkrati podvrženo »iracionalnim racionalizacijam«. Obenem je pogojeno z odzivi medijev in množic, ki inovacijo sprejmejo ali pa tudi ne. To je še posebej značilno (in usodno) za hrano, saj gre za čutno bogato in čustveno nabito zadevo, poleg tega pa tudi za vprašanje vnosa snovi iz okolja, kar v zgodbe o industrializaciji in modernizaciji kot (vsaj v nekaterih vidikih) emancipatornih procesih vnaša tudi vprašanja o vplivu industrijsko predelane hrane na zdravje ljudi oziroma celotnega procesa industrijske proizvodnje (ribjih konzerv) na okolje. Pri tem pa ni nepomemben videz konzerv. V prvi polovici 19. stoletja so proizvajalci živil spoznali, da se njihovi izdelki bolje prodajajo pod ugledno in prepoznavno blagovno znamko. Preproste nalepke s podatki o vsebini in sestavi so sprva lepili na steklene posode ali pločevinke, postopoma pa sta etiketa in embalaža kot celota postali sredstvo za promocijo živilskega proizvoda in pravzaprav sestavni del konzerve, njena simbolna, imaginacijska vsebina.²⁰

Tako je konzerva postala eden prvih globalnih industrijskih prehranskih artiklov, pomembno vlogo pa je imela tudi na ravni lokalne uporabe: prispevala je k nutricionističnemu načrtovanju prehrane državnih sistemov (v različnih obdobjih različno: vojska, mornarica, raziskave, šole, za blažitev lakote) in zasedla, kot simbolno močan objekt prehranske mode ali nuje, tudi pomembna mesta v vsakdanjem življenju in kulturi.²¹ Zato sta se razvijali tako ribiška kot ribja predelovalna industrija, ob tem pa so se spreminjali tudi družbeno-kulturna vloga in oblika industrijske proizvodnje ter vsakdanje rabe in pomeni tako industrije kot

19 Sheila Rowbotham, »Canned Food Sealed Iceman's Fate«.

20 »Packaging and Canning, History of«.

21 Briost in Fichou, »La sardine à l'huile«.

obravnavanega izdelka. Skozi zgodovino so šle konzerve od ekskluzivnosti in modnosti (ponekod so imele med višjimi družbenimi razredi celo kultni status) do banalne vsakdanjosti in prezirane množičnosti. Hkrati pa se je skozi konzervo pokazala soodvisnost lokalnih in globalnih praks, imaginacij in aspiracij, ekonomskih, političnih in kulturnih prešitij in neravnovesij. To ni nepovezano z dejstvom, da »so bili materiali za embaliranje hrane – kositer, steklo, deloma papir – dolgo časa zelo dragi, včasih celo dražji kot hrana, ki so jo vsebovali. Tehnološke inovacije pa so omogočile cenejšo proizvodnjo surovin«. ²² To je pomenilo, da se je proizvodnja konzerv lahko pocenila in sčasoma vsaj deloma avtomatizirala.

... in v jadranskem kontekstu ...

Na Jadranu poznajo pregovor: »Mornarski kruh ima sedem skorij«, ki namiguje na nevarnosti morjeplovstva in trdo zaslužen kruh. Predrag Matvejević se v svojem potopisu dotakne tudi ribičev, ki so v verigi predelovalne industrije nujno potreben člen:

Ribiče pogosto prikazujejo (ne le na cenених slikah ali razglednicah) z obrazi, razbrazdanimi od dežja in sonca, vetra in valov, skoraj nikdar pa ne pokažejo njihovih rok, otrdelih od soli in mrež, vrvi in vesel. Pravi ribiči kolnejo, a ne kradejo. Jezijo se in se prepirajo (zaradi slabega vremena, slabega ulova ali nesposobnih pomočnikov), vendar ne drug z drugim: ne tepejo se, kot včasih počnejo pristaniški delavci ali navadni kmetje. Tudi med njimi so spori, kdo bo odplul na katero stran ali s katere pošte (prim. posta, posita, ital. posta – preža, kraj ribolova, op. prev.) vreči mrežo, kako ali kdaj jo dvigniti, a še zdaleč teh prepиров ni toliko,

22 »Packaging and Canning, History of«.

kolikor jih je o posesti zemlje. Lažje je deliti morje kot zemljo, težje ga je posedovati. Ni ulova, ki ne bi spominjal na kakega drugega, prejšnjega, ki ga je ribič sam doživel ali pa so mu o njem pripovedovali: v Sredozemlju lovijo že od nekdaj.²³

Konzervirajo sicer precej manj časa, a delo, ki gre v konzervo, je bilo sprva prav tako ročno, izčrpujoče, zahtevno in tudi nevarno. Izdelava konzerv kot prvi pogoj za konzerviranje predpostavlja delo v okolju raztaljenih kovin, dima in izpustov in vročine, med stroji, ki pri napaki lahko povzročijo veliko škodo, in neustrezne bivalne in higienske razmere, pomanjkanje hrane in vode.²⁴ Delo na morju – dialektika vode in ognja – mora potekati ne glede na vremenske razmere, v besnih morjih in divjih vetrnih, bičajočem dežju ... Zraven spadajo vleka mrež, sortiranje, iztovarjanje rib v pristaniščih, spolzke in premikajoče se površine, raznovrstne poškodbe.

Delo v tovarni ribjih konzerv oziroma njegovo podobo, ki si jo ustvarjamo skozi pogovore, literaturo in znanstveno obravnavo, si lahko živo predstavljamo: veter in dež, premražene delavke v gumijastih škornjih v vodi do kolen, s prezeblimi prsti čistijo ribe, da se kri in drobovina cedita po predpasnikih na tla, od koder se po kamnitih kanalih stekata v morje. Luske se lepijo na kožo in obleko, medtem ko obglavljene ribe zlagajo v kovinske rešetke, jih kuhajo ali cvrejo, vlagajo v konzerve, skupaj s paradižnikovo omako ali oljem. Na mastno konzervo je treba dati pokrovček »Pazi, da se ne urežeš!«, ga tesno prirobiti in konzervo zatesniti, preden gre na sterilizacijo. Na tak oziroma podoben način se dela spominjajo delavke nekdanjih kvarnerskih tovarn.

23 Matvejević, *Mediterranski brevir*, 42.

24 Glej »Human Rights Abuses«, *Let Fish Live, Advocating for the Consideration and Protection of Sentient Aquatic Animals*, <http://letfishlive.org/issues/fish-used-for-consumption/humanrightsabuses/> (dostop: 13. april 2019).

Prilagodljivost industrije, ki je bila nujna in mogoča zaradi vse večjega izlova in avtomatizacije proizvodnje, je vplivala na globalizacijo trgovine s konzervami in v lokalnem smislu na industrializacijo obalnih in otoških mest. Ti procesi so potekali vzporedno s spremembami v arhitekturni krajini in zaposlitvenih možnostih v relativno odmaknjenih okoljih ter s tem tudi v kulturni in gospodarski povezljivosti nekaterih odročnejših predelov z zaledjem in svetom; ne nazadnje pa je prihod industrije konzerviranja rib na območje Jadrana prinesel tudi pomembne spremembe v socialni strukturi in odnosih.²⁵

Glede na zahteve »težno-ekologije« z začetka 20. stoletja so morale biti ribe, ta delikatni »sadež« morja, čim prej dostavljene v tovarno, da se ne bi pokvarile. Zato so bila prav pristanišča, na primer v francoskem Nantesu, pa tudi na Jadranu, tista vozlišča, ki so privabljala poslovneže in trgovce, delavce in iskalce raznovrstnih priložnosti. V pristanišča so prihajale dobrine iz daljnih krajev, domači proizvodi pa so tam začenjali svoja svetovna popotovanja. V času, ko je bila električna energija še redka in draga dobrina (in to je bilo še precej v 20. stoletje), je bilo dejansko – ne samo zaradi proizvodnje, ampak tudi zaradi potrebne distribucijske infrastrukture – najbolj praktično, da je bil ulov čim prej razložen in »sprocesiran«, in potem tudi hitro distribuiran po svetu. Podjetje »Kvarner« iz Malega Lošinja je imelo proizvodne enote tudi na otokih Unije in Susak, svoje izdelke pa je izvažalo v evropske države, v ZDA in tudi na Bližnji vzhod.²⁶ Ali recimo tovarna »Mardešić« v Salih na Dugem otoku, pa »Nepetun« v Komiži na Visu. Industrija je bila za odmaknjene otoke pomembna: Susak, na primer, relativno odmaknjen otok tako geografsko kot jezikovno, je imel v času pred drugo vojno 1600 prebivalcev, osnovnošolskih otrok pa je bilo za dva razreda na generacijo. Po zaprtju tovarne v 60. letih

25 O tem glej prispevke Ive Kosmos, Tanje Petrović, Ulfa Brunnbauerja ter Marije Borovičkić in Lee Vene v tej knjigi.

26 Glej prispevek Julijana Sokolića v tej knjigi.

prejšnjega stoletja se je v dveh letih odselilo več kot tisoč ljudi,²⁷ otok je ostal prepuščen počasnemu propadanju in v najboljšem primeru turizmu.

Odpiranje tovarn na Jadranu je predstavljalo začetek modernizacije in industrializacije na otokih, ki so bili primarno odvisni od poljedelstva in ribolova. V povezavi z lokalno ribolovno ekspertizo in konzervacijskimi praksami (na jadranskih otokih predvsem soljenje rib),²⁸ ki so bile sčasoma tudi podvržene avtomatizaciji, je bila gradnja tovarn, katerih ustanovitelji so bili praviloma lastniki kapitala iz Avstro-Ogrske, Velike Britanije in Francije, izrazito vpeta v prepletajoče se, tudi kontradiktorne procese globalizacije in lokalne modernizacije.²⁹ Če sta bila z vidika naložb razloga za ustanavljanje tovarn bogato morje in cenejša delovna sila, so bile z vidika lokalnih skupnosti tovarne priložnost za razvoj in spremembe v pretežno agrarnih in ribolovnih skupnostih. Vpeljevanje novih tehnologij in novih odnosov moči med delavci in oblastjo v neindustrializiranih regijah je prebivalkam in prebivalcem velikokrat pomagalo ostati na otoku in obenem preživeti.³⁰ Tako na primer Ante Mihić, knjižničar iz Sali na Dugem otoku, pravi, da je bila prav salijska tovarna ribjih konzerv razlog, da mesto ni izumrlo, da je v času pred zatonom oziroma prestrukturiranjem industrije mesto cvetelo prav zaradi tovarne. In ker so svoje izdelke izvažali, so se delavke in delavci in na splošno prebivalci teh krajev in širše lahko vpisovali tudi v globalne imaginacije napredka in sveta.

27 »Susak – ljepota osuđena na izumiranje«, *Pokret atoka*, <https://www.otoci.eu/susak-ljepota-osudena-na-izumiranje/> (dostop: 13. april 2019).

28 Za primer otoka Hvara glej prispevek Veronike Gamulin v tej knjigi.

29 Glej Jung, »From Canned Food to Canny Consumers«, 29–56.

30 O depopulaciji glej Jelena Jovanović, Jelica Galić, Peter Mackelworth, »Odraž gašenja otočnih pogona za prerađu ribe na depopulaciju hrvatskih otoka« *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–163.

Konzervna industrija kot gonilo modernizacije na otokih in ob obali je prispevala k mobilnosti delovne sile in omogočala razvoj avtonomije ženskega dela,³¹ ponovno definirala teksture družbenega življenja in popularne kulture.³² Terensko delo na Cresu in Lošinj, ki smo ga opravili v prvi polovici leta 2018, nakazuje, da so bili delovna mesta, družbeno življenje in delovne izkušnje, povezani z delom v tovarnah za konzerviranje rib, bistveni tako za individualno kot kolektivno življenje na otokih na splošno. Zato ni presenetljivo, da se je v času socializma precej ljudi iz dalmatinskega zaledja in Bosne in Hercegovine preseljevalo na otoke.³³ Industrializacija v tovarnah konzerviranja je namreč omogočila vključitev jadranskih otokov, in zlasti delavk in delavcev, v širše modernizacijske tokove prav zaradi vozliščnosti industrije, ki je povezovala otoke, obalo in zaledje ter različne industrije in je spodbujala migracije.

Večji kraji ob jadranski obali so bili dobro povezani z zaledjem, sploh recimo Trst, Reka, Zadar in Split, hkrati pa so bili, še iz časa Beneške republike, prav tako pomemben del morskih plovnih poti, kar je poleg tradicionalnih pomorskih mest, pregovorno Dubrovnika, vključevalo tudi večja in manjša otoška mesta in pristanišča. Tako lahko ugotovimo, da se je potrebna transportna mreža nastajajočih in razširjajočih se ribjih tovarn na Jadranu lahko naslonila na obstoječe plovne poti, ki so križale tako trgovske kot ribiške itinerarje, obalne ter lokalne plovne rute. Prav obalna mesta so tudi točke, kjer se v pristaniščih stikata dva prometna režima – morski in kopenski. Iz tega prepleta pa so nastale tudi prve tovarne ribjih konzerv, ki so, kot rečeno, stale na prometnih in surovin-
skih vozliščih, kar je omogočilo hitro predelavo rib iz morja, dobavo

31 Na otokih so se sicer razvijali tudi ladjedelništvo, embalarina industrija (glej prispevek Marije Borovičič in Lee Vene v tej knjigi) ter tekstilna industrija.

32 O vlogi žensk v industriji konzerviranja rib glej prispevke Tanje Petrović, Ive Kosmos ter Marije Borovičič in Lee Vene v tej knjigi.

33 O priseljevanju glej prispevka Ive Kosmos in Tanje Petrović v tej knjigi.

surovin iz notranjosti (na otoke jih je bilo treba ravno tako prepeljati z ladjo), hkrati pa tudi potovanje konzerviranih rib ne samo po morju, ampak tudi po kopnem.³⁴

SMRT. RAZVOJ?

V prej zapisanem smo videli, kaj nastopi po koncu življenja rib oziroma kako konzerva živi. A kakor so za hrano umirale ribe, tako so velikokrat za razvoj, pogosto turistični, umirale tovarne. Glede na to, da so jadranske tovarne obrate zapirale v različnih obdobjih in na različne načine, bi bilo razloge za propad jadranskih tovarn preveč enostavno iskati izključno v socialistični ureditvi.³⁵ Čeprav so tovarne zalagale vojsko, rastoči domači trg in izdelke izvažale v tujino, so jih zapirali vse od zgodnjih 50. let prejšnjega stoletja naprej. Na Unijah in Susku, kot v tej knjigi piše Julijano Sokolić, v 60. letih, v Malem Lošinjju leta 1974, v Cresu pa leta 1996. Izolski »Delamaris« je bil leta 2009 prodan podjetju Pivka perutninarstvo, d. d., in leta 2014 se je proizvodnja preselila v Pivko, medtem so bili stroji viške tovarne »Neptun« prodani v južno Srbijo, kjer zdaj izdelujejo »srbske« konzervirane ribe (ah, zabavne zagonetke porekla živil).

V kontekstu vzpona in padca ribje predelovalne industrije na Jadranu (in tudi drugod) je prav poudariti nekaj vidikov, ki so zaznamovali tudi ribje tovarne na Jadranu: poleg siromašenja ribjega staleža ter gospodarskih težav zlasti elektrifikacijo (hlajenje, pogon strojev) ter razvoj turizma in s tem prometnih povezav (železnice, ceste).

34 Pomembno vlogo pri povezovanju pristaniških mest in zaledja je imel v drugi polovici 19. stoletja tudi na našem območju železniški promet – vlak je postal ključno prevozno sredstvo za racionalizacijo in standardizacijo, ki je vzpostavil in izkoristil prednosti (predvidljivega) voznega reda ter hitrosti potovanj ter posledično temeljil na njih. Glej Wolfgang Schivelbusch, *The Railway Journey, The Industrialization of Time and Space in the Nineteenth Century*, Oakland: University of California Press, 2004.

35 Propad ameriških tovarn ribjih konzerv je opisan v prispevku Ulfa Brunnbauerja v tej knjigi.



Elektrika ... turizem

Če pogledamo dinamiko zapiranja tovarn, je jasno, da osrednji razlog ni bil komunistično plansko gospodarstvo ali gospodarska nezmožnost sistema. Kompleksnost vsakokratnega zgodovinskega trenutka torej presega nizkoločljivostne posplošitve in poenostavitve, pri čemer je ključno zavedanje o širših evropskih in globalnih dinamikah spreminjajočih se družbenih kontekstov ter tehno-ekoloških sistemov. Za proučevanje zgodovine industrializacije in modernizacije ni dovolj osredotočenje na politične sisteme in ideologije, na družbeno, kulturno in ekonomsko zgodovino. Ključno je, da razumemo pogoje tehno-ekologije, ki so tesno povezani s kulturnimi in naravnimi okoliščinami, ki sodoločajo razvoj, delovanje in družbeno uporabo ne samo strojev, ampak širših tehnoloških sistemov, njihovih vsakdanjih pomenov ter vloge pri tvorjenju spomina oziroma mnemo- in kozmotehničnih sistemov.³⁶ Upoštevati moramo, da je infrastrukturno in mrežno okolje, v katerem so te tovarne delovale, nezanemarljiv vir sprememb oziroma propadanja v razvijajoči se transportni infrastrukturi in elektrifikaciji.

Elektrika, čeprav se nam danes morda zdi samoumevna in vseprisotna, celo tako, da si težko zamišljamo ne samo življenje brez nje, ampak tudi življenje pred njo, je v zgodovini povzročila izjemne spremembe, ne zgolj v smislu napajanja oziroma poganjanja različnih naprav. Morda je bil najprelomnejši trenutek uvedba električne razsvetljave, ki je omogočil, da so se številne izključno dnevne dejavnosti lahko izvajale ponoči, kar je pomembno vplivalo na vsakdanji bioritem in posledično na družbeno organizacijo življenja in dela. Z elektrifikacijo se lahko v polnosti razvije na eni strani nočno delo in na drugi nočno življenje. Elektrika napaja

³⁶ Glej Pieter Lemmens in Yuk Hui, »Reframing the Technosphere: Peter Sloterdijk and Bernard Stiegler's Anthropotechnological Diagnoses of the Anthropocene«, *Krisis, Journal for Contemporary Philosophy*, 2, 2017, <https://krisis.eu/reframing-the-technosphere-peter-sloterdijk-and-bernard-stieglers-anthropotechnological-diagnoses-of-the-anthropocene/> (dostop: 25. junij 2019).

vrsto naprav, ki olajšajo življenje, ga naredijo bolj svetlo, toplo, suho ali glasno. Namesto ognjišča električna omogoči, da zgodbe v dom prihajajo skozi elektronska pripovedna ognjišča – zaslone. Brez elektrike, pravijo, se ne bi mogel zgoditi veliki gospodarski bum v Aziji, saj je šele električna omogočila, da so s pomočjo klimatskih naprav lahko zagotovili delu primerno temperaturo in vlažnost okolja. Tako so v Manili, razrušeni v drugi svetovni vojni, med obnovo začeli sistematično vgrajevati klimatske naprave.³⁷ Kar je nekoč omogočilo vzpon azijskim tigrom, pa je nenadejano povzročilo druge težave – porabo energentov in vprašanje trajnostnosti takih rešitev.³⁸

Ta širši kontekst, čeprav ne neposredno povezan z našo temo, izpostavi dvoje: vprašanje ohlajanja in okolja. Električna energija, ki je omogočila »strojno hlajenje«, ki se je razmahnilo v drugi polovici 20. stoletja, saj je porajalo razvoj različnih hladilnih sistemov. To je pomenilo velik preskok v tehnoloških pogojih ohranjanja živil, tako na industrijski kot tudi gospodinjinski ravni. Če si danes ne znamo predstavljati življenja brez doma ohlajene pločevinke piva, si lahko predstavljamo, kakšen vpliv je imela elektrifikacija hlajenja oziroma razvoj strojnega hlajenja skladišč hrane. Danes praktično ni sadja, ki ne bi prišlo iz hladilnic, videli pa smo dovolj filmov, kjer zlobneži končajo v hladilnicah, podhlajeni med goveji mi kadavri.

Pri ribah je učinek elektrifikacije toliko vidnejši in neposredno uporaben. Uvajanje velikih hladilnic je povzročilo, da ribjega ulova ni bilo več treba čim hitreje spraviti do predelovalnega obrata, ampak najprej v zbirno hladilnico in ga od tam dostaviti tovarnam. To je pomenilo racionalizacijo ribolova in ribje predelovalne industrije: nestanovitnost ulova,

37 Marlyne Sahakian, *Keeping Cool in Southeast Asia: Energy Consumption and Air-conditioning*, Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2014, 63.

38 Tim Winter, »An Uncomfortable Truth: Air-conditioning and Sustainability in Asia«, *Environment and Planning A: Economy and Space* 45 (2013): 517–531.

vprašanje prilagajanja intenzivnosti dela letnim časom in nepredvidljivosti vremena ter posledično neenakomerno porazdeljeno intenzivnost dela je elektrifikacija spravila v bistveno predvidljivejše okvire. Hladilnice so omogočile uravnano in načrtovano distribucijo rib po tovarnah, s čimer se je intenzivnost dela prav tako lahko enakomerneje razporedila skozi večji del leta. To seveda ne pomeni, da nekatere tovarne niso imele svojih hladilnic, in tudi ne, da so, zlasti v odročnejših tovarnah, še vztrajali pri takojšnji predelavi ulova.

Je pa racionalizacija, ki je rešila en problem, povzročila novega: prevoz ulova do skladišč in potem do tovarn je v luči nove avtomatizacije postal finančno potratnejši. To je zlasti za manjše in odročnejše tovarne pomenilo nove težave, saj so morale vztrajati v »direktnem«¹ sistemu, ki je oteževal racionalizacijo in standardizacijo postopkov, ali pa zapreti vrata. Racionalizacija in standardizacija proizvodnega sistema, ki je bil zaradi narave dela še vedno močno odvisen od letnih ciklov in vremena, je težila k centralizaciji proizvodnje, kar je bil verjetno razlog, da so manjše in odročnejše tovarne zaprli že v 50. letih prejšnjega stoletja. Iz pogovorov z nekdanjimi delavci v lošinski tovarni smo ugotovili, da je bil pomemben dejavnik tudi zaviranje oziroma nespodbujanje razvoja in naložb, ki je izviral iz dejstva, da je relativno »nešik«² panoga začela dobivati bolj blestečo turistično konkurenco. Posledica je bilo nelagodno vmesno stanje, ko se ni zares vedelo, kaj s tovarno dolgoročno narediti. (V poenostavljeni postsocialistični kritiki prejšnjega sistema so taki primeri pogosto razumljeni kot znak jalovosti socialistične industrije in ekonomije.)

Pri tem ni nepomembna vloga razvoja transportne infrastrukture, zlasti cest, katerih gradnja je postala podrejena osebnemu vozilu in tovrnemu prometu, kadar temu ni mogla služiti proga. Cestna infrastruktura je omogočila hitrejšo in bolj načrtovano dobavo surovin ter prevoz končnih izdelkov pa tudi obsežnejše delavske migracije. Ob rastočih naložbah v cestnoprometno omrežje in infrastrukturo je železnica počasi izgubljala vlogo – nadomeščali so jo tovarnjaki in

avtobusi, vse intenzivneje pa tudi osebni potniški promet. Tako je cestna infrastruktura, ki je bila v prvih povojnih desetletjih v Jugoslaviji precej slaba, a ključna za kapilarno modernizacijo države (kakršni železnica zaradi svoje podhranjenosti in mezo-do-makro dosega ni mogla zadostiti), kmalu ponudila svoje »vôde« tudi turizmu, katerega razmah lahko povežemo tudi s tem, da je postal osebni avtomobil izbrano prevozno sredstvo, zlasti od 70. let naprej.³⁹ Z razvojem trajektnih linij se je marsikateri otok prilagodil novosti, pri čemer tako kot pri drugih tehnologijah ni šlo za nemočno sprejemanje zunanje tehnološke inovacije, temveč za prilagoditev. To dokazuje široka raba avtomobilov na otokih, ki presega zgolj prevoz potnikov – avtomobil postane nekakšen delovni stroj. Poleg tega je bil avtomobil tisto prevozno sredstvo, ki je poleg avtobusa najbolj množično pripeljal turiste tudi na otoke.

In če je, tako kot recimo v Cresu, tovarna stala na rivi sredi mesta, je bil trk med industrijama, zlasti z vidika okolja, se pravi »neokrnjene narave«, ki jo turizem prodaja (čeprav ni nič kaj čista panoga), ribja industrija pa uničuje (kar je tudi res),⁴⁰ neizbežen. Pozneje, zlasti od 70. let naprej, lahko zapiranje ribjih tovarn na Jadranu povežemo tudi z vzponom turizma, ki je na navidezno ekološki točki trčil s smrdljivo ribjo industrijo, pri čemer pa je bila okoljska problematika turizma v imenu napredka zlahka spregledana oziroma je še ni bilo mogoče zaznati.

39 Glej Igor Duda, »Avtomobil kao član obitelji«, *Pronađeno blagostanje, Svaodnevni život i potrošačka kultura u Hrvatskoj 1970-ih i 1980-ih*, Zagreb: Srednja Europa, 2010, 205–289.

40 Po nekaterih ocenah območje v velikosti 1,6 milijona km² trenutno vsebuje približno 42 tisoč ton megaplastov (npr. ribiške mreže, ki so predstavljale več kot 46 % obremenitve GPGP), približno 20 tisoč ton makroplastike (npr. zaboji, pasti za jegulje, steklenice), približno 10 tisoč ton mezoplastov (npr. steklenice, distančniki za ostrige) in približno 6,4 tisoč ton mikroplastike (npr. fragmenti trdih plastičnih predmetov, vrvi in ribiških mrež). Laurent Lebreton in dr. »Evidence that the Great Pacific Garbage Patch is Rapidly Accumulating Plastic«. Scientific Reports, nature.com, <https://www.nature.com/articles/s41598-018-22939-w> (dostop: 7. november 2019).

V tem smislu je lažje razumeti ne samo kompleksnosti tehnološkega razvoja v interakciji z družbenim, temveč tudi vrsto povsem vsakdanjih pomenskih, arhitekturnih in krajinskih sprememb, pa tudi širino in globino vpliva tokov industrializacije in modernizacije. V primeru tovarn ribjih konzerv na otokih in ob obali so antagonizmi, povezani z vpeljavo in posvajanjem novih tehnologij, vprašanji napredka na splošno, vprašanji odnosa do okolja, tako prekomernega izlova kakor onesnaževanja, povezanega z ribiško, pa tudi tekstilno in ne nazadnje turistično industrijo, več kot zgovorni. Pri tem se skozi zgodovino in spomine izrisuje pomemben vidik sprememb: uvajanje novih tehnologij ter medpanožna konkurenca, in v primeru (ne samo) Jadrana tudi simbolna konstrukcija narave v luči novih ali razvijajočih se industrij, najočitneje turizma.



SPREMEMBE, OSTANKI IN NOVE RABE

Dimnik ... napredek

Creška tovarna »Plavica« ima zanimivo zgodovino. V tovarni so dolga leta imeli kurišče, proizvedena toplota pa je poganjala sterilizacijsko komoro. Na Cresu je bilo tako, da se je tovarna, ki je bila postavljena na obrobju mesta, s širjenjem mesta znašla tako rekoč v središču mesta, in z njo dimnik sterilizacijske komore. Na osnovi sodobnih primerov spremembe pokrajine (kar je sicer značilno za vsakršno vpe-ljevanje novega; tehnologije, pa tudi recimo džamije v Ljubljani in vetrnih elektrarn) si lahko predstavljamo, da je nova tovarna z dimnikom zarezala v mestno tkivo in da je »pokvarila« podobo otoškega mesta. Tako kot se je tovarna z dimnikom sčasoma vrasla v mestno tkivo, se je hkrati vrasla tudi v družbeno. Dimnik je postal označevalec prostora, tako z vonjem, ki je ritmiziral delovni dan, kakor z dimom, ki je, glede na to, kako in kam ga je nesel veter, napovedoval vreme ... In bil je večer, dokler ga nekoč ni bilo več. Razvoj tehno-ekologije je prinesel tudi naprave, ki jih je poganjala električna energija, in dimnik, nekdanji simbol napredka, industrializacije, modernosti ter hkrati motilec ustaljenega, se je umaknil novemu »novemu« in novi motnji. Ko so dimnik podrli, se je podoba mesta spet spremenila, ljudje so izgubili simbolni, prostorski in časovni označevalec. Razraščati se je začelo novo tkivo – za nekatere napredek, za druge brazgotina.

Tako je »Plavica po dimniku« pomemben indikator spreminjajočih se razmer, v katerih se je znašla smrdljiva industrija, ko je postalo jasno, da se turizem bolje vklaplja v pozno modernizacijo kot pa ribje tovarne. Nova industrija je bila prikazana kot čistejša v primerjavi z ribjimi tovarnami, kar ni bilo težko, saj v primerjavi z odpadnimi vodami, dimom in

vonjem po kuhanju rib ter zlasti s smrdljivi odpadki, drobovjem in sicer lesketajočimi se luskami marsikaj zgleda čistejše. In tako je po svoje tudi turizem, hkrati s tehnološkim razvojem in tudi razpadanjem države ter z gospodarsko nespretnim vzpostavljanjem novih držav na območju nekdanje Jugoslavije prispeval k propadu ribiške predelovalne industrije.

Piksna gourmet

A če se je nekoč zdelo, da bo razvoj povozil tudi zgodovino in sedanjost konzerve ter jo nadomestil z neko drugo novostjo, konzerva živi naprej. Piksna – ta konzervacijski predmet, mnemotehnični, potujoči oziroma vozliščni predmet – torej nikoli ni zares odšla. Tako je na primer spletna trgovina z ribjimi konzervami Sardines Pirates spletno vozlišče več proizvajalcev, za vse pa je značilno, da konzervo obravnavajo kot kultni predmet:⁴¹ o tem pričata tako oblikovanje konzerv oziroma ovojev kot tudi način promocije vsebine: »Ne oklevajte, pustite jih starati, sčasoma postane okus še intenzivnejši.«

O neumorni fascinaciji pričajo tudi vedno novi dizajni embalaž ali pa na pol umetniške pobude, na primer pop-up restavracija v londonskem Sohu s preprostim imenom: tincan. Konzerva je bila čaščena takole: »Da bi proslavili ikonografijo konzerv in embalaže, smo jih izbrali kot osrednji dekorativni element prostora. Z vrsto plastičnih nosilcev na stenah in v izlozbi smo pripravili razstavni okvir, kamor smo v vrstah razporedili konzerve. 'Povzdignimo to skromno piksno v predmet poželenja, razstavimo jo v muzejski vitrini, naredimo spektakularno razstavo' je rekla avtorica prostora.«⁴²

⁴¹ Glej www.sardinespirates.com/en/.

⁴² Amy Frearson, »Amanda Levet's Tincan Restaurant Presents Tinned Seafood as 'Objects of Desire'«, *dezeen*, 19. september 2014, <https://www.dezeen.com/2014/09/19/tincan-amanda-levete-pop-up-restaurant-london-soho/> (dostop: 18. december 2019).

Nove poti do jedcev pa iščejo tudi nekdanje jugoslovanske tovarne. »Delamaris«, »Eva«, »Mirna«, »Mardešić« in druge na tradiciji svojih blagovnih znamk oblikujejo nove podobe konzervirane hrane, poudarjajo »našost« predelanih rib, čeprav je jasno, da je velik del kupljen v tujini. »Delamaris«, na primer, svoje ribje-konzervno poslanstvo prek spletnih akcij povezuje s športom in vsakdanjim življenjem. Konzerve iz tovarne »Mardešić« (zdaj v francoskem lastništvu), kamor v zgodnjih jutranjih urah v spremstvu galebov še vedno prihaja svež ulov, najdemo tako v turističnih trgovinah po jadranskih otokih, kjer jih ponujajo kot tradicionalne, lokalne izdelke, kakor tudi v gastronomski ponudbi, ki se vklaplja v nove prehranske trende, ki bi jih lahko uvrstili med t. i. »tin gourmet« ali po domače »piksna gourmet«,⁴³ o čemer piše Iva Kosmos v tej knjigi v prispevku o baru »Plavica«. Na meniju je poleg kave, piva in pelinkovca tudi hrana: konzerve iz »Mardešića«. Vozlanje zgodb creških delavk in delavcev, ki se tovarne spominjajo kot prostora družbenega življenja,⁴⁴ ter ponudba konzerv z Dugega otoka jedcu ali jedki polje konzervne imaginacije iz lokala na creški rivi razširi ne samo prek meja liburnijskega arhipelaga vse do Sali, ampak tudi širše.



⁴³ Barbara-Jo McIntosh, *Tin Fish Gourmet: Gourmet Seafood from Cupboard to Table*, Vancouver: Arsenal Pulp Press, 1998.

⁴⁴ Na to v svojih prispevkih opozarjata tudi Iva Kosmos in Tanja Petrović. Glej tudi Rory Archer in Goran Musić, »Approaching the Socialist Factory and its Workforce: Considerations From Fieldwork in (Former) Yugoslavia«, *Labor History* 58, 1 (2017): 44–66, 47, <https://doi.org/10.1080/0023656X.2017.1244331> (dostop: 13. april 2019).

Desublimacija

Ker ribje konzerve očitno niso namenjene zgolj prehrani, ampak se kot vozliščni predmet vpisujejo v širše zgodovinske, družbene in kulturne kontekste in križajo različne ravni pripovedi, upovedovanja preteklosti in zamišljanja prihodnosti, je ta vozliščni predmet tudi predmet umetniške obravnave. Med bivanjem na Visu, v Komiži, kjer je nekoč stala tovarna ribjih konzerv »Neptun«, je Peter Purg v okviru mednarodne poletne šole Mapping Komiža Narratives izdelal video instalacijo z naslovom »Odsotnost Neptuna«. Stvari so se zasukale malo drugače, kot je bilo načrtovano, saj je nekdo ukradel osrednji predmet instalacije – sardele. Scenarij je namreč bil, da jih avtor instalacije lastnoročno očisti, speče in postreže. Delo je po avtorjevih besedah postalo samostojna instalacija, odziv na trenutno situacijo. Nastal je video, ki prikazuje metanje kamnov v morje, nanje je pritrjena kamera, ki ponudi pogled s kamnovega hrbta skozi morsko gladino, proti oblakom, v odboju svetlobe k odsevu ostankov tovarne. Medtem je na kopnem avtor instalacije nagovarjal obiskovalce in obiskovalke, naj na ploščate morske kamne z ribjo krvjo (na koncu so uporabili nadomestek, kečap) narišejo ali napišejo svoje odgovore na vprašanje »Co umisto Neptuna?«.





Ta instalacija soizrisuje bogat preplet niti – ki se v konzervi srečujejo in dopolnjujejo, se držijo in zvijajo ena okrog druge, se zatezajo in popuščajo. O pomenu vrvi in njeni skriti metaforiki govori še en citat iz *Mediteranskega brevirja* Predraga Matvejevića:

Vrvi iz konoplje ali kodelje (ponekod tudi iz palmovih ali alojinih vlaken) se vpijejo v vonjave morja in pristanišč, morskih trav in katrana. Pomolu prispevajo lastnosti, ki so premalo znane. Puščajo vreze in praske na privezih ali prstanih boj, čeprav niso ne preostre ne pretrde. Včasih se same razvežejo. Na nekaterih mestih se tako ogulijo, da postanejo povsem gladke, drugje se razsučejo v rese, pogosto svetlejše, podobne sivim lasem: vrvi v siromašnih sredozemskih krajih dolgo vzdržijo, čeprav jih vsakdo vleče na svojo stran.⁴⁵

Vrvi, ti mitski in praktični pomorski pripomočki ponazarjajo vpijanje spominov, vonjev, časov in prostorov v lastno prepletenost. Ob tem na simbolni in materialni ravni prepletajo družbene sisteme, čase in prostore, industrijske panoge, rjo in pozabo, režime in njihove konce, in nova rojstva. Vrvi in vozli, ki vzdržujejo mrežo spomina, infrastrukture in zgodovine, povezujejo tudi kopno in morje, morsko in kopensko življenje. So odrastki, izrastki in podaljški tehnoloških infrastruktur in mrež – od električnega omrežja do cestnih povezav, železnice in vedno znova ladij, pa papirne in plastične industrije ter zlasti kovinske – ki podpirajo in omogočajo sistem proizvodnje ribjih konzerv. Sistemi proizvodnje družbenih vlog in simbolnih pomenov se ob tem vozljajo v klobčiče iskanja

⁴⁵ Matvejević, *Mediteranski brevir*, 27.

razumevanja konzerviranja in družbeno ter tehno-ekoloških kontekstov in procesov, pomena dela v kontekstu socialistične zgodovine in postsocialistične sedanjosti, vprašanja okoljske vzdržnosti industrije, v iskanje pomena in vedno znova pomembnosti imaginacije.

Konzervo lahko začutimo pod prsti,

lahko vonjamo njeno vsebino ali pa jo zgolj opazujemo ...

V konzervi lahko prepoznamo konkretizacijo

prepleta morja, človeka, živali, kovine in ognja,

pa tudi nihanja med kultnostjo in modnostjo,

med profanostjo in banalnostjo ...

In prav v razvozlavanje materialnih in simbolnih,

mrežnih, industrijskih in infrastrukturnih »vrvi in vozlišč«,

se v kontekstu konzerviranja in ribjih tovarn na Jadranu

kažejo raznoliki, a povezani vidiki zgodovine,

izrazi upanja, spomina in pozabe.



ČRTICE IZ ČUSTVENEGA ŽIVLJENJA KONZERV

TANJA PETROVIĆ, IVA KOSMOS, MARTIN POGAČAR

Konzerva ni samo kovinska škatla, ki vsebuje hrano, ki ji je s konzerviranjem podaljšan rok trajanja: realna ekonomija proizvodnje, cirkulacije in uporabe konzerv je pogojevala naselitev množice pomenov in čustev v kovinsko ohišje. Iznajdba tehnološkega postopka za shranjevanje hrane v konzervah je imela daljnosežne posledice, lahko tudi rečemo revolucionarne: konzerva je, kot v svojem prispevku razlaga Martin Pogačar, redefinirala vojsko, industrijo, potovanja, vsakodnevno življenje. Omogočila je odprave, kot je osvajanje severnega in južnega tečaja, in postala simbol modernosti, ki je zaznamovala 20. stoletje: brez konzerve si ni mogoče predstavljati potovanj v vesolje, množičnega dopustovanja, mobilnosti in neodvisnosti. Prispevala je k boju proti lakoti in zagotavljal prehranjevanje ljudem tudi tedaj, ko jim narava ni bila naklonjena.

Konzerva je prav tako nepogrešljiva spremljevalka dogodkov, ki sodijo na temno stran te modernosti: dobro jo poznajo begunci, ljudje, ujeti v vojne, naravne katastrofe, ekonomske in politične krize. V vojni je nepogrešljiv del humanitarne pomoči, hkrati pa simbol ujetosti, odvisnosti in ponižanosti, ki spremljajo življenje ljudi, odvisnih od humanitarne pomoči. Ni naključje, da je sarajevski umetnik Nebojša Serić Šoba konzervi v okviru humanitarne pomoči celo posvetil skulpturo: v parku pred Zgodovinskim muzejem Bosne in Hercegovine stoji skulptura v obliki konzerve z napisom »Mednarodni skupnosti, hvaležni prebivalci Sarajeva«. Spomenik konzervi pošilja ironično sporočilo tistim, ki so v letih obleganja Sarajeva zagotavljali humanitarno pomoč, saj so bila živila v konzer-

vah za prebivalce Sarajeva pogosto edina hrana, ki pa je, kot pravi sarajevska urbana legenda, še psi in mačke niso hoteli niti povohati.

Ne glede na to temno stran ostaja konzerva, zlasti ribja, objekt iz preteklosti, ki poleg hrane vsebuje tudi imaginacije prihodnosti. Ta retroutopičnost konzerve je vsaj deloma razlaga za njeno privlačnost: za vse večje število specializiranih trgovin, ki prodajajo konzerve, specializiranih restavracij, katerih ponudba temelji na konzervirani hrani, knjig, posvečenih konzervam, njihovi vsebini in podobi: bolj smo utopljeni v čas, v katerem si je utopijo prihodnosti težko predstavljati, bolj hrepenimo po utopiji in segamo po predmetih, ki jo utelešajo.

Konzerva je prav tako pomemben del osebnih izkušenj, zgodb in spominov, ki se na kompleksne načine prepletajo z zgoraj opisano splošno imaginacijo modernosti, mobilnosti, neodvisnosti ter izbire in svobode ali njunega totalnega pomanjkanja, kot v primeru obleganega Sarajeva. Konzerva je zmožna priklicati spomine, ki hkrati odmevajo na osebni, intimni in na kolektivni ravni.

Prav tem odmevom je bila posvečena delavnica »(Od)zarjaveli spomini: konzerve, spomini in čustva«, ki smo jo organizirali v Ljubljani 30. avgusta 2019. Delavnica je bila organizirana v okviru poletnega foruma »Čustveni materializem« pod okriljem mednarodnega festivala »Mladi levi«. Forum je bil organiziran skupaj s partnerji evropskega projekta »Trans-making«, ki v mrežo povezuje dvajset akademskih, kulturnih in aktivističnih organizacij, ki se posvečajo raziskovanju ustvarjanja (javnega) prostora ter umetniških praks, ki spodbujajo alternativne možnosti družbene, ekonomske in demokratične prenove.¹ Ideja foruma Trans-making je bila »raziskati stališča in odnose med družbo, njenimi idejami, zgodbami, izdelki (vključno z umetnostjo) in materialnimi predmeti ter iz različnih zornih kotov prerešetati idejo čustvenega materializma.«²

1 *Mladi levi. Katalog festivala*, Ljubljana: Bunker, 2019 [str. 36].

2 Ibid.

Delavnice, posvečene ribjim konzervam, so se udeležili raziskovalci in raziskovalke, umetnice in umetniki, aktivistke in aktivisti iz osmih držav: Španije, Turčije, Kube, Srbije, Slovenije, Nemčije, Čila, Hrvaške. S seboj so prinesli konzerve in podelili svoje zgodbe, spomine in asociacije, ki jim jih konzerve vzbujajo. V drugem delu delavnice smo nekaj konzerv tudi odprli in pokusili vsebino. Različna generacijska pripadnost sodelujočih je odprla pomembno vprašanje temporalnosti spomina in imaginacij. Po drugi strani pa se je pokazalo, da so konzerve zmožne združevati različne zgodbe in izkušnje in jih strukturirati v narative in občutja ne glede na geografske ali generacijske meje.

V nadaljevanju tega prispevka bomo orisali najpomembnejše pripovedne niti, ki so se spletle med pogovorom na delavnici. Z njimi so prepletene zgodbe posameznih udeleženk in udeležencev – osebne, izjemne, neponovljive in hkrati vsem prepoznavne in predstavljive.³

Generacija konzerv?

»Vi ste mogoče generacija konzerv, mi smo bolj generacija mikrovalovke,« je povedal Aljoša Lovrić Krapež, ko je nekaj časa poslušal pogovor prevladujočega dela udeleženk in udeležencev delavnice – tistih starih trideset let ali več. Za večino nas, ki smo odraščali v zadnjih desetletjih 20. stoletja, so bile konzerve del življenja – če že ne vsakdanjega, so pa zaznamovale posebne dogodke in rituale, ki so pomembno oblikovali naše biografije: počitnice, izlete v naravo, prve korake na poti v samostojnost, kjer je bila konzerva priročen nadomestek za hrano iz mamine kuhinje ali orodje za upor proti staršem na vijugavi poti odraščanja. Ali pa dragocen čas, preživet z očetom, ko sta se starša ločila. Nekatere od naštetih pomenov poznajo tudi pripadnice in pripadniki mlajših generacij; marsikoga je kakšna konzerva sardin, koruze ali zelenjave spremljala na

3 Zgodbe Gökhan Mure, Zeynep Arda, Marie Sokolove in Škarta prevedel Martin Pogačar.

poti v samostojnost ali na izletih v naravo. Špela Kopitar je na delavnico prinesla konzervo »mesnega zajtrka«, nenadomestljivega in okusnega obroka na njenih planinskih pohodih.

KATJA KOBOLT >»» MÜNCHEN-LJUBLJANA

Konzerva? Vrne me v izgubljeno otroštvo in s tem k očetu. Takrat je bila konzerva eksotični futuristični objekt *per se*. Konzervirana vozovnica v prihodnost, kjer naj bi človeštvo poleg konzerv uživalo še nekakšne *super-food* tablete, kar bi jim v skladu z modernistično idejo ne le omogočilo preživetje, ampak celo naprednejše (torej z manj dela povezano), zdravo in predvsem mirnejše medplanetarno življenje. Ker so bile konzerve del terenskega vsakdana Jugoslovanske ljudske armade, ki je v moji takratni otroški domišljiji predstavljala nedoločen svet nekje med branilko medplanetarnega miru in zaporom za mozoljaste negotove fante, ki jih maltretirajo z dovršenostjo pospravljanja postelj, je to zame konzervo še bolj povežalo z očetom: v vojski zadolžen za vojašniško knjižnico, je žal precej sameval (bi morda bilo z Jugoslavijo kaj drugače, če bi vojaki in njihovi nadrejeni več brali?), in tako pozneje ni mogel deliti zgodb o legendarnih prijateljstvih, je pa lahko delil tiste o konzervah.

A tudi sama konzerva je bila ambivalenten objekt: moja mama v njih nikakor ni videla nikakršne večje prehrambne vrednosti, pravzaprav je konzerve prezirala ... Antagonistični odnos mojih staršev se je s konzerve kmalu preselil še na druga področja in tako je ta skupaj z mojim očetom izginila iz mojega vsakdana. Je pa zato vikend mesni doručak v družbi očeta postal še večja poslastica, vse dokler skupaj s puberteto in obiski v Italiji in Avstriji ni nastopila kratka fascinacija z živobarvnimi pločevinami sladkih gaziranih pijač, potem pa doba protohipsterskega vegetarijanstva, ki pločevinki v kakršni koli obliki odredi izgon. Veliko pozneje, šele materinstvo vrne konzervo v moje življenje. Pravzaprav je za to krivo

pobrskavanje po starih jugoslovanskih reklamah, ki so očitno posegle po učinkoviti marketinški strategiji: humorna animacija in značilno glasovno oblikovanje reklam Eva prepričala mojega takrat triletnega sina sta, da bo, če bo jedel sardine v olju, postal močen kot »mrožek«.

Bivše skladišče. V bivših skladiščih so se sicer v moderni zgodovini, tudi po-jugoslovanski, odvijale najbrutalnejše epizode ... Tokrat gledališka predstava skupine God's Entertainment/Zabava bogov.

Scena: nekakšna vas nekje v Bosni, torej nekje daleč in samo tam in zato povsod ... Publika se, kakor sardine v konzervi, tlači na klopeh. »Ja hoću život, bolji život, da ga zgrabim poput tigra. Život nije dečija igra. Ja hoću više, hoću bolje još, hoću sve, pa kako bude, što to vredi kad ne spadam u taj soj jer život traži bolje ljude,« odmeva po skladišču. Ena od performerk se ob tem vztrajno klofta po licih. Drugi se utaplja v rakiji, ali je to voda? Publika se baše s sardinami. Najverjetneje s sredozemskimi sardinami, morda celo marošskimi sardinami, ki so jih najverjetneje ujele evropske ribiške ladje.⁴ Sredozemsko morje, kjer so sardine hrana ljudem in ljudje hrana sardinam ... Ljudje, ki so bili namenjeni boljšemu življenju naproti.

Konzerva sardin lahko odpre svoja pločevinasta vrata tudi za najbolj intimne, dragocene in boleče spomine in dogodke iz družinske zgodovine – tiste, povezane z izgubo, ljubeznijo in žalovanjem.

4 »Dvostranski ribiški dogovori med Evropsko unijo in Marokom imajo dolgo zgodovino, saj je bil prvi sporazum podpisan že leta 1995. Sporazum z Marokom je bil dober za evropske ribiče. V naslednjih štirih letih je bilo v ribolovna območja Maroka in Zahodne Sahare dovoljeno vplutje približno 130 plovilom iz največ desetih držav članic Evropske unije, loviti pa so smele tune, pridnene in majhne pelagične ribe, kot so sardele, skuše in sardoni. V zameno se je Evropska unija obvezala plačati 208 milijonov evrov (del kot nadomestilo za dostop do ribolovnega območja, del kot prispevek za sektorsko ribolovno podporo in del za pristojbine, ki jih morajo plačati lastniki ladij). Ta finančni vložek bo neposredno prispeval k trajnostnemu razvoju ribiškega sektorja Maroka in Zahodne Sahare.« Vir: https://ec.europa.eu/fisheries/press/european-parliament-votes-favour-eu-morocco-fisheries-partnership_en (dostop: 24. februar 2020).

AMPARO ALONSO SANZ >»» VALENCIA

Povedala bom zgodbo iz leta 1992. Takrat je Slovenija postala polnopravna članica Združenih narodov.

Stara sem bila 12 let in očetu so postavili diagnozo raka debelega črevesja. Po operaciji se je vsa družina za nekaj časa preselila iz Alicanteja, kjer smo živeli, v Peñíscolo, mesto na španski sredozemski obali, v regiji Castellón. Tam je živel zdravnik, ki nam je predstavil neko metodo, po kateri naj bi oče ozdravel. Jasno, bila je prevara. Ampak ko se znajdeš v situaciji med življenjem in smrtjo, se oprimeš vsakega zdravila in vsakega upanja.

Kazalo je, da bo tisto poletje najbolj žalostno poletje mojega otroštva. Morda celo zadnje poletje z očetom. Za jok smo imeli veliko razlogov.

Ampak nazadnje so bile to za vso družino zelo vesele počitnice. Ogromno stvari smo počeli skupaj, hodili smo na plažo, v пристanišču lovili rake, v ribarnici kupovali ribe, se sprehajali ob reki ...

Ob vročih popoldnevih je mama predlagala, da se odpeljemo malo dlje. Pripravila je prigrizke za s seboj in odpravili smo se iskat zapuščeno sadno drevje. Sedli smo na kamenje ali ob železniško progo, mama pa je iz torbe vzela dobrote, ki smo jih prinesli s seboj: nekaj paradižnikov, čebule in nož je bilo dovolj za naš ritual. V dlan je prijela pol olupljene čebule in jo najprej zarezala navzkriž, potem pa še vodoravno, tako da so se drobni koščki čebule razsuli naokrog.

Zbegani smo jo gledali, saj smo se bali, da nas bo čebula spravila v jok. Morda smo najbolj potrebovali prav to. Ampak solz ni bilo.

Potem je mama, kot v šamanskem obredu, odprla konzervo sardin. Rezine kruha je obložila s paradižnikom, čebulo in sardinami. Vsakemu svoj kos.

To je bil očetov najljubši prigrizek. Bil je človek iz notranjosti Španije. Človek iz Badajosa na zahodu države, ki v otroštvu zlepa ni videl svežih rib. Te konzerve sardin so bile katalizator naše žalosti.

Konzerve so vedno iste, čeprav se vse okoli nas spreminja, je na delavnici povedal Aljoša Lovrić Krapež. V tej nespremenljivosti leži njihova povezovalna moč: povezujejo naš današnji jaz z našim jazom iz otroštva in najstništva, našo preteklost s sedanostjo, pa tudi različne kraje in države, v katerih smo se ustavljali na svoji življenjski poti.

GÖKHAN MURA >»» IZMIR

Odraščal sem v Turčiji in z bratom sva rada gledala nemško TV-serijo z naslovom »Ravioli«, o štirih bratih in sestrah, ki so tri tedne preživeli sami doma, medtem ko sta starša odšla na počitnice. Otroci so se odločili, da bodo žepnino porabili za svojo najljubšo hrano, raviole, in tako prihranili nekaj denarja, da bi si kupili stvari, ki so si jih želeli. Seveda so se svoje najljubše hrane hitro naveličali.

Precej časa pozneje sem v okviru izmenjav Erasmus odšel v Malmö na Švedskem. To je bila moja prva izkušnja življenja v tujini. Hrana in vse ostalo je bilo drago in moral sem paziti na svoj proračun. V najljubšem supermarketu sem našel raviole in se takoj spomnil na tisto serijo. In čeprav sem z veseljem pojedel kar precej teh testenin, je bila moja prva izbira vseeno konzervirana hrana *Eldorado Vita Bönor*: konzervirani beli fižol v paradižnikovi omaki. Eldorado je švedska znamka, ki ima vrsto proizvodov, od konzervirane hrane do pralnega praška, zamrznjene hrane, sladkarij in čokolade. Ta pestrost izbire me je navduševala. Eldorado je bil vsepovsod, in bil je tudi nepozaben del mojega takratnega življenja. *Eldorado Vita Bönor* je bil poceni in slasten, in sem in tja sem si privoščil konzervo. V nekem trenutku pa je postal predmet, okoli katerega smo zbijali šale o življenju na Švedskem. Leto pozneje sem se odselil. V Anglijo. Tam sem se nekako navadil na beli fižol *Sainsbury's*, ampak s fižolom *Eldorado Vita Bönor* se ni mogel kosati.

Nekaj let po tem, ko sem se vrnil v Turčijo, mi je prijatelj, ki je takrat živel na Švedskem in s katerim sva se zafrkavala glede Eldorada in Švedske, prinesel konzervo *Eldorado Vita Bönor*. Nisem je pojedel. Spravljeno imam na knjižni polici, kot konzervirani spomin iz Švedske, spomin na dobre stare čase Erasmusove izmenjave, na finančne težave in hkrati na brezskrbno obdobje mojega življenja.

Letos poleti sem prvič po desetih letih obiskal Malmö. Seveda sem šel tudi v meni najljubši supermarket pogledat, ali imajo še izdelke *Eldorado*. In bili so tam. *Eldorado Vita Bönor* v novi konzervi z novo nalepko. Takrat sem spoznal, da simbolnega pomena ne nosi le fizična oblika, ampak tudi podoba konzerve. Zato nisem kupil tiste nove. Vendar pa sem prav za ta zapis prosil brata, ki se je z družino nedavno preselil v Lund na Švedskem, naj kupi eno konzervo in mi pošlje fotografije. Tako kot jaz je imel tudi on rad »Raviole«, in upam, da mu bo všeč tudi *Eldorado Vita Bönor*.



Konzerve nas povezujejo z našimi starši in našimi otroki. Oživljajo spomine, vzdržujejo vezi med prijatelji in sorodniki, razpršenimi po svetu. Charlotte Perrin iz Santiaga de Chile nam je zaupala, da ima njen prijatelj, ki živi v Parizu in se ukvarja z oblikovanjem, v stanovanju pravi mali muzej konzerv. Vsakič, ko se vidita, ji kakšno podari; tako, ki ji je že potekel rok trajanja. Charlotte jih hrani v Čilu, čuti, da jih ne more odpreti, in tudi ne vreči v smeti.

ZEYNEP ARDA >»» IZMIR
.....

Zdi se mi, da je ideja o pločevinkah v Turčijo prispela dokaj pozno. Ko je turška blagovna znamka »Dardanel« začela prodajati konzervirane ribe, sem bila najstnica. Imela sem trinajst let in živeli smo v Ankari, zelo blizu tetine hiše in blizu moje sestrične, ki je bila mojih let in tudi moja najboljša prijateljica. Skupaj sva ugotavljali, kako biti najstnici, in bili sva nerazdružljivi. Čeprav sva hodili v različni šoli, sva vsak popoldan preživeli skupaj, pri njih ali pa pri nas doma. In, nenavadno, konzerve so predstavljale najin najstniški upor proti mamam. Kadar nama večerja, ki sta jo pripravili moja ali njena mama, ni bila všeč, sva šli v kuhinjo, odprli pločevinko rib in naredili solato s tuno, kar je pomenilo, da »kuhava sami«. To je bilo na začetku 90. let prejšnjega stoletja. Čutili sva, da odraščava in da lahko poskrbiva sami zase. Najini obroki so bili seveda super preprosti, sesekljali sva nekaj zelenih listov, narezali paradižnik in dodali tuno ter oljčno olje. Na ta način sva povedali, da »postajava veliki«. Kmalu zatem sva se upirali tudi na mnoge druge načine, vendar so najine solate iz konzervirane tune za zmeraj ostale simbol najinega prijateljstva in najine mladosti.

Zdaj sva v štiridesetih in za seboj imava dolgo pot. Živiva v različnih mestih, vendar se vedno, ko se srečava, spomniva najine solate. In to simbolično »odraščanje« sem odnesla s seboj, ko sem se preselila v Španijo in se poročila s Špancem. Z Alexom sva ugotovila, da se morava naučiti kuhati, saj ne bova mogla vsak dan jesti zunaj. Zato sem se najprej odpravila na tržnico, poiskala konzervirano tuno in nama pripravila solato. Spomnim se celo, da sem to nekoč po telefonu razlagala sestrični, ki je rekla: »Ne vem, če ga boš prav dolgo obdržala ob taki prehrani! Mogoče bi se vseeno morala naučiti kuhati!« Kljub temu sva ob mojih solatah preživela, jaz pa sem se naučila kuhati. Še danes pripravim tunino solato, kadar se mi ne da kuhati. Odprem konzervo in si izmislim novo solato, uporabljam pa

tudi sardele in *bokerone* (šp. *boquerones*, slov. *sardon*). Kljub vsem lepim spominom, shranjenim v mojih pločevinkah, pa mi ena stvar nikoli ni bila preveč všeč: pri odpiranju pločevinke sem bila dostikrat nerodna in se kdaj tudi urezala. Na srečo je bila bolečina kratka, saj sta mož ali sestrična pomagala oskrbeti ureznino!

Zgodbe o konzervah so tudi zgodbe o imaginacijah različnih generacij. Iva Kosmos je nekoč odprla knjigo tradicionalnih receptov iz dalmatinskega zaledja, napisano v narečju in z lokalnim izrazi, ki so jedem dajali pridih eksotičnosti. V receptih se je vedno znova pojavljala ena in ista sestavina: *konšerva*. Prvotno navdušenje nad skrivnostjo konšerve se je kmalu prevesilo v razočaranje, ko je ugotovila, da gre za skromni paradižnik iz konzerve. A je nato pomislila, da so stare kuharice konzervo videle drugače, kot jo današnji sledilci sodobnih prehrabnih zapovedi, ki jim ta predstavlja le nujen nadomestek za svežo zelenjavo. Konzerva je hranila cenjeno in v jedeh neizogibno konzervirano živilo, ki je mogoče prav zaradi specifičnega okusa in teksture (in tudi dostopnosti!), ki nista enaka svežemu paradižniku, našlo privilegirano pot v kuharske recepte.

Kako so konzerve oblikovale različne generacije in našo izkušnjo odraščanja, pa je velikokrat odvisno tudi od geografije. Maribel Acosta Damas iz Havane nam je povedala, da so v času hladne vojne na Kubi redno jedli konzerve, ki so prihajale iz Sovjetske zveze, Poljske, tudi Jugoslavije. Kot otrok in mlada ženska jih ni marala. S socialističnim blokom so na Kubi izginile tudi ribje in mesne konzerve in postale objekt nostalgije. V Miamiu, kjer živi številčna kubanska izseljenska skupnost, prodajajo sodobne konzerve iz nekdanjih socialističnih držav – saj imajo tudi te moč, da v Kubancih, ki živijo na Floridi, obudijo spomine na mladost in izgubljeni dom.

Konzerva je v ospredju skupnih preteklosti in razdeljenih sedanjosti tudi v drugih delih sveta.

MARIA SOKOLOVA >»» KAZAN
.....

Zame je standard konzervirane ribe konzerva »Riga – papaline v olju«. Tanka, ploščata konzerva majhnih, sledom podobnih rib, ki jih lovijo zlasti v Baltskem morju. Drobne oblikovne značilnosti – zlate črke na črnem ozadju – zagotavljajo, da v trgovini zagotovo opaziš pravo vrsto na polici, njihov značilni vonj po dimu (če ti je le všeč) pa se bo s teboj po proustovsko poigral. Papaline so v postsovjetskem prostoru dobro znane in radi jih imamo. V preteklem desetletju je Rusija nekajkrat poskušala prepovedati uvoz latvijskih papalin, češ da vsebujejo preveč benzopirena, škodljive kemikalije, ki nastaja med dimljenjem. Med ljubitelji te delikatese so odločitve o prepovedi vedno znova sprožile val nezadovoljstva. Čeprav papalin ne konzervirajo samo v Rigi, pa latvijske konzerve predstavljajo standard kakovosti: tako so tudi konzerve, ki jih proizvajajo nekje sredi Rusije, pogosto opremljene z imenom izdelka v latvijščini – Rīgas šprotes ellā. Nekaj teh drobnih rib daš na kos rženega kruha in imaš prigrizek, ki je primeren tako za običajno večerjo kot tudi za kakšno slavlje. Leta 2008, kmalu po prvi prepovedi uvoza, se je v bližini stare tovarne ribjih konzerv v mestu Mamonovo blizu Kaliningrada, ruske enklave ob Baltskem morju, pojavil celo kip, posvečen papalinam.

In če so v nekdANJI Sovjetski zvezi konzerviranim ribam postavljali kipe, se je konzerva v 90. letih prejšnjega stoletja na območju nekdANJE Jugoslavije vrnila v naša življenja skozi velika vrata in dobila povsem nov pomen. Na območjih, kjer je divjala vojna, je bila konzerva pogosto edina hrana. Marsikje je bila tudi zaželena in iskana: napolnila je tržnice in druge prostore, kjer je cvetela siva ekonomija, ki je tako prodajalcem kot kupcem omogočala prebivanje iz dneva v dan. V Beogradu je v času mednarodnih sankcij in potem bombardiranja konzerva v vsesplošno negotovost prinašala kanček varnosti: zagotovljen obrok, ki ne potrebuje veliko priprave in ni odvisen od elektrike, ki jo je pogosto zmanjkovalo.



ŠKART >»» BEOGRAD

.....

SARDINE IZ TEMINE

1992:

ne, mi nismo v vojni.
tako piše v časopisih.
snemamo imena s poštних nabiralnikov, da nas ne bi našli. skrivamo
se pri sosedih, da nas ne bi odpeljali. mobilizacija. ampak nismo v vojni.
mame lažejo, da ne vejo, kje smo. očetje molčijo.
molčijo.

.....

v redu je, samo da ni hujšega.
konec decembra je dnevna inflacija postavila svetovni rekord: 19.810,2 %
(devetnajstisočosemstodesetcelihdvaodstotka).
polni časopisi. prazne trgovine.
številke molčijo.
molčijo.

.....

zbirajo sovražnike.
jemljejo (dopolni glede na lastno izkušnjo).
nikomur ničesar.
ampak tržnica se ne preda! tu, med stojnicami, ovit v rdeč šal, sivolasi
Pjerino Tenorino potrkava čevljem, zakrpanim s pokrovčkom sardin
(ki mi ga je, prav zares, pokazal, kadar je prespal pri meni na podstrešju),
pripravljen, da ti na uho odpoje operno arijo za strok česna in da ga,
takoј zatem, poje kot jabolko.
z njim, kdo ve od kod,
privlečene iz špajz in humanitarnih paketov, na vse strani
kljubujoče kričijo pisane konzerve sardin
na improviziranih stojnicah komaj prispelih beguncev.
upanje v konzervi.
(dopolni glede na lastno izkušnjo).

.....

2019:

ne, mi nismo v vojni.

tako piše v časopisih.

snemamo imena s poštnih nabiralnikov, da nas ne bi našli.

razselili smo se po daljnih naslovih, da nas ne bi znova odpeljali.

kanalizacija. ampak nismo v vojni.

očetje so odšli. mame molčijo.

molčijo.

//////////

v redu je, samo da ni hujšega.

srbijo dnevno zapusti 150 ljudi (stopetdeset). hkrati tukaj trenutno

živijo tisoči migrantov (tisočimigrantov), brez vsakršne pravice do dela.

polni časopisi. prazne vasi in tovarne.

številke molčijo.

molčijo.

//////////

zbirajo sovražnike.

jemljejo (dopolni glede na lastno izkušnjo).

nikomur ničesar.

ampak tržnica se ne preda! tu, med stojnicami, sivolasi Pjerino

Tenorino, ovit v rdeč šal, ne potrka več s čevljem, zakrpanim

s pokrovčkom sardin (ki mi ga je, prav zares, pokazal,

kadar je prespal pri meni na podstrešju), pripravljen,

da na uho zapoje operno arijo za strok česna in da ga,

takoj zatem, poje kot jabolko.

brez njega, kdo ve od kod,

izvlečene iz nahrbtnikov in humanitarnih paketov,

na vse strani kljubujoče kričijo pisane konzerve sardin

na improviziranih stojnicah komaj prispelih migrantov.

upanje v konzervi.

(dopolni glede na lastno izkušnjo).

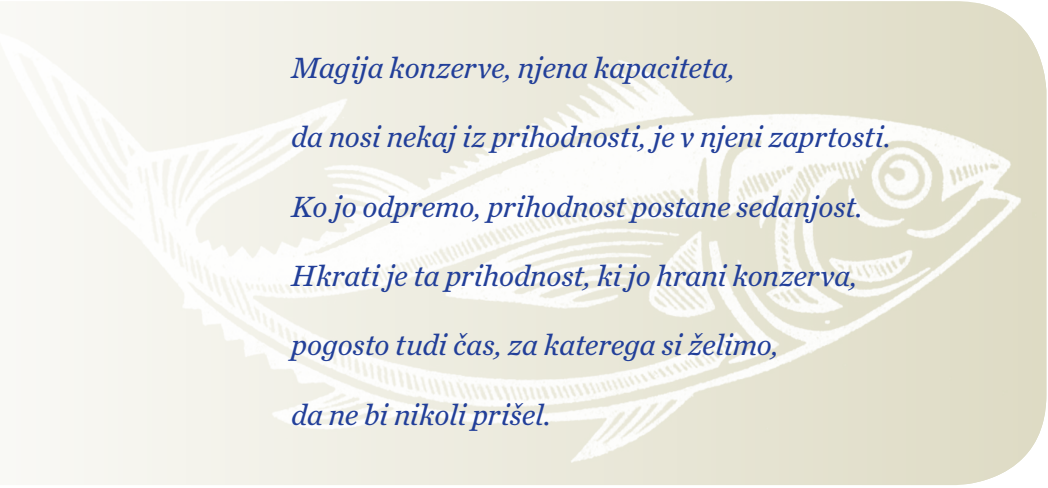
//////////

na deževno jesensko noč (po devetnajsttisočosemstodesetcelihdveh opominih,

naj napišem tekst) beograd (1992) 2019

Odpreti konzervo ... ali pa ne?

Kot je v svojih »konzerviranih spominih« zapisala Zeynep, odpiranje konzerve lahko prinese bolečino, če se porežemo ob njenem ostrem robu. To pa ni edini razlog za to, da se odpiranja konzerv lotevamo z zadržkom ali si jih celo ne upamo odpreti – tako kot Charlotte, ki hrani doma veliko zalogo konzerv, za primer, da bi jih rabila, vendar jih nikoli ne odpira in ne je.



*Magija konzerve, njena kapaciteta,
da nosi nekaj iz prihodnosti, je v njeni zaprtosti.
Ko jo odpremo, prihodnost postane sedanjost.
Hkrati je ta prihodnost, ki jo hrani konzerva,
pogosto tudi čas, za katerega si želimo,
da ne bi nikoli prišel.*

Zato je, kot je na delavnici poudaril Filip Mramor iz Ljubljane, nekaj grešnega v samem dejanju odpiranja konzerve: v njej je nekaj, kaj je bilo dolgo časa hranjeno, hranjeno za težke čase, čase vojn, pomanjkanja in negotovosti. »In sem potem tu jaz, z žepi polnimi vsega, in odpiram konzervo, kot da bi bil vojak, vendar nisem naredil čisto nič, in ne zaslužim si, da bi jo odprl«, je povedal. Aljoša je dodal, da je dejanje odpiranja konzerve nekaj skoraj eksotičnega, saj se danes konzerve relativno redko odpirajo.



TANJA PETROVIĆ >»» SVETOZAREVO – LJUBLJANA

V Srbiji devetdesetih, v obdobju mednarodnih sankcij, sta hiperinflacija in pomanjkanje živil in večine potrebščin konzervam močno dvignila ceno, tako dobesedno kot tudi simbolno. V dneh, ko so kruh, mleko, moka in ostala živila iz trgovin izginili v zelo kratkem času, ko je vrednost denarja strmoglavila v le nekaj urah, je konzerva življenju dajala še kako potrebno stabilnost in gotovost. Enkrat smo prišli do konzerv iz vojaških zalog – tistih, ki so bile del legendarnega paketa *Suhi dnevni obrok* (SDO) v Jugoslovanski ljudski armadi. Konzerve so bile brez vsakršnih oznak, zato je bil trenutek pred njihovim odprtjem poln pričakovanja in vznemirjenja. Kaj je v konzervi? Kaj bomo danes jedli? Spekter možnosti je bil kar širok: od pasulja, graha, golaža do špagetov v bolonjski omaki ... V teh trenutkih odprtih možnosti smo v času, ko možnosti ni bilo prav veliko, uživali in jih znali ceniti.

Konzerva je, kot je poudarila Katja Kobolt, fantastičen predmet iz prihodnosti, hkrati pa Pandorina skrinjica: je simbol ponavljajočega se nasilja in trpljenja – vojn, begunstva, migracij, revščine, negotovosti – ter naše nepripravljenosti, da (kovinsko) skrinjico odpremo, da nasilje zaznamo in se nanj odzovemo. Je opredmetenje dvojne narave modernosti, kjer bleščeči imaginaciji prihodnosti in napredka vedno sledijo sence tistih, ki za ta napredek plačujejo visoko ceno. Zato oster rob konzerve ne povzroča samo fizične bolečine zaradi ureznin. In zato je kovinska škatla, polna zgodb, simbol modernega časa *par excellence*, čeprav se zdi mlajšim generacijam že malo zastarela. Sanje o prihodnosti ne zastarajo, trpljenje na poti tja tudi ne.

KONZERVE NE LAŽEJO: KONZERVIRANE SARDELE, GOSPODARSKI RAZVOJ IN OKOLJE NA SEVERNEM JADRANU IN DRUGJE

ULF BRUNNBAUER

Uvod

Ulica ribjih konzerv v Montereyu, Kalifornija, je pesem in smrad, škripanje in škrtanje, lesketanje in žvenketanje, nava-da, domotožje in sanje. [...] Njeni prebivalci so, kot je nekoč nekdo rekel, vlačuge, vlačugarji, goljufivci in zvodniki, s čimer je mislil vsakogar. Če bi jih človek pogledal skozi drugačna očala, bi lahko rekel: svetnice, angeli, mučeniki, sveti možje, pri tem pa bi mislil popolnoma iste ljudi.

Zgodaj zjutraj, ko se vrnejo ribiči z lova na sardine, racajo vlačilci mrež z okornimi koraki proti zalivu in žvižgajo. Do vrha naložene barke pristajajo tam, kjer namakajo svoje repe v morje tovarne konzerv. [...] Veletok italijanskih, poljskih in kitajskih delavk in delavcev v gumijastih hlačah, gumijastih jopičih in predpasnikih se vsepovsod razlije in že začno rezati, čistiti, kuhati, zlagati in spajkati ujete ribe.¹

¹ John Steinbeck, *Ulica ribjih konzerv*, prevedel Jaro Komac, Ljubljana: Mladinska knjiga, 1965, 5–6.

Tako se začne kratki roman *Ulica ribjih konzerv* Johna Steinbecka iz leta 1945, s katerim je postavil trajni spomenik Montereyu, nekoč živahnemu mestecu, polnemu rib in konzerv, delavcev in ribičev, nekdanjemu središču izdelovanja ribjih konzerv na zahodni obali ZDA. Monterey, ki leži 160 kilometrov južno od San Franciscas, je tudi odličen primer preobrazbe ribiške predelovalne industrije v bogatih državah: preobrazbe, ki je pravzaprav pomenila propad. Zadnja tovarna za konzerviranje rib v ZDA se je zaprla leta 2010.² V Montereyu so se tovrstne tovarne začele zapirati že v 50. letih prejšnjega stoletja, ko je izginil lokalni stalež sardel. Prihodnost tega mesta je nato zaznamoval turizem, ki je izkoriščal tudi slavo zaradi Steinbeckovega romana. Rivalstvo med predelavo rib in turizmom, s katerim so se mestne oblasti ukvarjale več kot pol stoletja, je bilo enkrat za vselej razrešeno na škodo prvega.³ Leta 1984 so se ribe vrnile v Monterey, kot v svoji analizi nasprotujočih si vzorcev izkoriščanja obale opisuje Connie Y. Chiang – toda ne kot surovina za predelavo, temveč kot živa bitja za opazovanje. Tega leta so namreč v proizvodnih dvoranh ene od zapuščenih tovarn konzerv odprli velik akvarij, ki je prikazoval morski živelj Tihega oceana.⁴

Spremembe, ki jih je doživela industrija predelave rib v Montereyu, ter njen končni propad so v marsičem znak širših sprememb ameriške ekonomije, kot je selitev delovne sile iz proizvodnje v storitveni sektor. Konzerva sardin – ali katerih drugih rib – se zdi banalen proizvod in zanj vsekakor ni potrebna kakšna posebej zahtevna tehnologija, zahteva pa veliko dela, ki ga opravijo ribiči in delavci v tovarnah konzerv. Zato je cena dela, še posebno pa razpoložljivost poceni delovne sile, ključni dejavnik pri odločanju o tem, kje predelovati ribe. Kako je sicer mogoče razložiti

2 »In Maine, Last Sardine Cannery in the U.S. is Clattering Out«, *New York Times*, 3. april 2010.

3 Glej Connie Y. Chiang, *Shaping the Shoreline: Fisheries and Tourism on the Monterey Coast*, Seattle, London: University of Washington Press, 2008.

4 Ibid., 155.

selitev obratov za predelavo rib z jadranske obale v notranjost Hrvaške ali celo tako daleč, kot v Niš v Srbiji?⁵ Toda predelava rib ne temelji le na specifičnih družbenih ureditvah (in ustvarja nove družbene odnose), temveč je tudi dialektično povezana z okoljem. Čeprav gre za industrijski izdelek, je konzerva sardin – bolj kot marsikatero drugo blago za vsakdanjo rabo – tesno povezana z nepredvidljivostmi narave in človekovega vpliva nanjo: zanjo so potrebne sveže ribe, ki zaradi naravnih dejavnikov ali tistih, ki jih povzroča človek, niso vedno samoumevno razpoložljive.⁶ Stalež sardel se spreminja, kot je to na primer izkusil Monterey v poznih 40. letih 20. stoletja,⁷ in ga zato ni mogoče vedno imeti za samoumevnega. Zato se lahko države zavzamejo za zaščito vzdržnosti ribištva ali pa se odločijo, da bodo uporabile pristop *laissez-faire* s potencialno uničujočimi posledicami.⁸ Prav tako je nepredvidljivo povpraševanje, na katero vplivajo prehranske modne muhe. Ribiška predelovalna industrija v ZDA ni propadla zgolj zaradi težav z dobavo svežih rib, temveč – kot sledi iz ugotovitev v poročilu ameriške vlade iz leta 1960 – tudi zaradi »izgube tradicionalnih trgov«.⁹

5 Glej Jozo Vrdoljak, »Najopsežnija industrijska seoba u novijoj hrvatskoj povijesti«, *Jutarnji list*, 23. oktober 2016, <https://www.jutarnji.hr/globus/Globus-biznis/najopseznija-industrijska-seoba-u-novijoj-hrvatskoj-povijestikako-su-poduzeca-za-proizvodnju-ribljih-delicija-osvojila-dalmatinsku-zagoru/5173888>, (dostop: 20. julij 2020).

6 Glej npr. Ante Škrivanić, Dušan Zavdnik, »Migrations of the Sardine (*Sardinus Pilchardus*) in Relation to Hydrographical Conditions of the Adriatic Sea«, *Netherlands Journal of Sea Research* 7 (1973): 7–18; Alberto Santojanni in dr., »Recruitment of Sardine (*Sardina Pilchardus* Walbaum 1792) in the Adriatic Sea and Environmental Factors«, *Biologia Marina Mediterranea* 13, 1 (2006): 158–166.

7 Randall A. Reinstedt, *Where Have All the Sardines Gone? A Pictorial History of Steinbeck's Cannery Row and old Monterey's Fisherman's Wharf & Sardine Industry*, Carmel: Ghost Town Publishing, 1978; Chiang, *Shaping the Shoreline*, 5. poglavje (zlasti 119–126).

8 Prim. Maria Eugénia Mata, »Environmental Challenge in the Canning Industry: The Portuguese Case in the Early Twentieth Century«, *Historical Social Research* 35, 4 (2010): 351–372.

9 United States Fish and Wildlife Service: *Who Buys Canned Sardines, and Why? A Study of Consumer Motivation in Three Cities*. Washington D.C., 1960, iii.

Tovarne ribjih konzerv tako predstavljajo presečišča pomembnih prelomnic v družbenih in ekonomskih odnosih, okolju in materialni kulturi. Zaradi takšne medsebojne povezanosti so občutljive za spremembe v temeljnih pogojih dela, ne nazadnje tudi zato, ker dolgotrajna uporabnost proizvoda (sardina v olju) in nizki tehnološki stroški konzerviranja omogočajo sorazmerno hitro preselitev podjetij. Zato so trgovinske in tarifne politike izjemno pomembne.¹⁰ Tak primer je recimo privilegiran odnos Maroka z Evropsko skupnostjo – leta 2012 je bilo vzpostavljeno prostotrgovinsko območje med Marokom in njegovo daleč najpomembnejšo trgovinsko partnerico, Evropsko unijo – zaradi katerega je ta država, ki izkorišča svoj bogati stalež sardel, postala največja izvoznica konzerviranih sardin na svetu.¹¹

Ta prispevek ne more prikazati splošne zgodovine proizvodnje konzerviranih sardin v olju, kakor tudi ne more podrobneje opisati zgodovine te industrijske panoge na severnem Jadranu, ki je glavna tema te knjige. Temeljni viri so za kaj takega preveč omejeni, da bi bili zadostni. Obstaja samo ena obsežnejša zgodovinska raziskava konzerviranja sardin, izvrstna knjiga *Shaping the Shoreline* (»Oblikovanje obale«) avtorice Connie Y. Chiang. Takšno raziskavo jadranskih krajev je najbrž nemogoče ponoviti, saj je malo verjetno, da bi našli koga s tako obsežno ohranjeno dokumentacijo od 19. stoletja naprej, na drugi strani pa noben drug kraj s tovarno sardin ni našel svojega Steinbecka. In vendar to delo ponuja veliko koristnih idej, kam se obrniti po informacije in narediti zgodbo (zgodovino) o tovarnah ribjih konzerv zanimivo. Avtorica poudarja pomen presečišč različnih področij, ki na koncu odločajo o tem, kaj se bo znašlo v konzervah, kako bo tja prišlo, kakšne bodo konzerve in njihova vsebina ter kako bodo rezultati tega dela trženi in uporabljeni. V vsakdanji materialnosti konzerve sardin so združeni pomembni vidiki družbene

10 Liam Campling, »Trade Politics and the Global Production of Canned Tuna«, *Marine Policy*, 2016, <http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2016.02.006>.

11 Mohamed Naji in dr., »Moroccan Canned Sardines Value Chain Governance and Value Added Distribution«, *International Journal of Development and Economic Sustainability* 3, 2 (2015): 11–24.

organizacije in človeških življenj: raba naravnih virov, razpoložljivost dela in kapitala, potreba po hrani. Naloga zgodovinarjev je torej razčleniti te relevantne pogoje in analizirati, kako so strukturirani. Katera nasprotja in podobnosti na primer odločajo o ponudbi in izkoriščanju delovne sile?

Skromen cilj tega besedila je torej osvetliti nekaj najpomembnejših značilnosti zgodovine proizvodnje konzerviranih sardin v zgornjem Jadranu. Poskusil bom tudi pokazati, zakaj je ta zgodovina pomembna – tudi izven okvirov očitnega pomena za lokalne skupnosti, kjer so se nahajale tovarne za konzerviranje. Predelava rib je bila, in je ponekod še vedno, lokalno pomembna industrijska panoga. Lokalnim ribičem je zagotavljala stabilen vir zaslužka in ustvarjala delovna mesta. Povezovala pa je tudi lokalne skupnosti s širšim okoljem – svetom, ki se je raztezal za morskimi obalami in je v končnem smislu obsegal celoten planet. Glavna »junakinja« tega prispevka je še vedno delujoča tovarna sardin v Rovinju v hrvaški Istri, ki je še iz časov Jugoslavije znana pod imenom »Mirna«.¹² Pri tem se lahko opremo tudi na arhivsko gradivo, v glavnem iz državnega arhiva v Pazinu. Predstavil bom tudi izsledke iz sicer omejenih literarnih virov o industrijski predelavi rib na Hrvaškem ter predlagal možnosti za koristno primerjavo z drugimi kraji po svetu.

Zelo kratka ekonomska zgodovina

Dietmar Riedel, avtor knjižice o sardeli (*Sardina pilchardus*), objavljene leta 1969, lepo povzame gospodarski pomen te majhne, skromne ribe – jedli so jo praktično povsod:

‘Sardine v olju’ so eden izmed najbolj znanih ribjih proizvodov na svetu. Skorajda noben drug ribji proizvod ni deležen takšne

¹² »Mirna«, <https://www.mirna-rovinj.hr>.

stabilne priljubljenosti v svetu. Le za katero drugo živilo še lahko upravičeno trdimo, da ga jedo tako beduini na Bližnjem in Srednjem vzhodu, Indijanci v Srednji in Latinski Ameriki, da se prodaja v najbolj oddaljeni črnski vasici v Afriki in da ima, ne nazadnje, tudi svoje stalno mesto v shrambah evropskih in severnoameriških gospodinj?¹³

H globalnemu zmagoslavju sardel kot ene najbolj priljubljenih rib za konzerviranje je pripomoglo več dejavnikov. Njihov stalež je bil – čeprav ne vedno in povsod – kljub intenzivnemu ribolovu bogat (se pa lahko zaradi današnjega prekomernega ulova na Jadranu tudi tu ponovi zgodba iz Montereyja).¹⁴ Sardele se večinoma nahajajo v priobalnih vodah in plavajo v velikih jatah, zaradi česar so sorazmerno lahek plen. Kljub njihovi skromni velikosti gre za robustno ribo, zato je idealna za predelavo. Ni niti predebela niti premastna niti prepusta in nima preveč kosti. Podobno kot za trsko tudi zanjo velja, da pri predelavi ne izgubi okusa – nekateri jo imajo v konzervi celo raje kot svežo. Ali še za kakšno drugo konzervirano živilo obstajajo specializirane knjige receptov? Poleg vsega je še zdrava – in poceni, kar je eden izmed razlogov za to, da so bile sardine v konzervi priljubljena prehrana med obema svetovnima vojnama. O vojski kot odjemalki konzerviranih sardin ne obstaja nobena raziskava, a je mogoče domnevati, da je bila zelo pomembna. Connie Y. Chiang na primer pojasnjuje, da se je proizvodnja konzerviranih sardin v Montereyu med vojno razcvetela tudi zaradi potrebe po preskrbi zavezniških sil z živili.¹⁵ To je še ena zanimiva dimenzija zgodovine sardin v olju: ukrep države v imenu varnosti preskrbe s hrano oziroma za spodbujanje bolj zdrave prehrane.

¹³ Dietmar Riedel, *Die europäische Sardine (Sardina pilchardus)*, Wittenberg-Lutherstadt: A. Ziemsen Verlag, 1968, 3.

¹⁴ Evropska komisija: Establishing a Multi-annual Plan for Small Pelagic Stocks in the Adriatic Sea and the Fisheries Exploiting Those Stocks, Bruselj, 2017, 18.

¹⁵ Chiang, *Shaping the Shoreline*, 103.

Prva poročila o industrijskem konzerviranju sardin segajo v zgodnja 20. leta 19. stoletja v francoski Nantes – v državo, kjer je Nicolas Appert leta 1795 izumil tehniko konzerviranja rib (pomenljivo, kot odziv na razpis francoske vlade, ki je iskala boljši način konzerviranja živil za svoje vojake). V literaturi je zaslediti dve različni letnici odprtja prve tovarne za konzerviranje rib (1824 ali 1830). O njej je znano samo to, da je obratovala le kratek čas, preden je šla v stečaj. Seveda so tovarno sovražili tudi bližnji sosed, za katere je bila nezaželena zaradi higienskih razlogov in neprijetnih vonjav. Kljub temu je bila sredi 30. let devetnajstega stoletja v Nantesu odprta nova tovarna, ki naj bi že v prvem letu delovanja prodala 33.000 ton sardin.¹⁶ Iz Bretanje se je ta industrija hitro razširila na jug na Portugalsko, kjer so (bile) sardele. V 50. letih 19. stoletja so se odprli prvi domači obrati za konzerviranje sardin, v 80. pa so proizvodne obrate na Portugalskem odpirala tudi francoska podjetja.¹⁷ Francoski kapital, tehnologija in znanje so ogromno pripomogli k modernizaciji predelave rib na Portugalskem in k širitvi proizvodnje, zaradi česar je Portugalska postala ena najpomembnejših proizvajalk na svetu. Eden od razlogov za uspeh je bil izvoz – Portugalska je najprej postala največja izvoznica konzerviranih sardin v Francijo, nato pa tudi na druge evropske trge (npr. v Nemčijo) in čez Atlantski ocean. Do leta 1912 je Portugalska postala največja izvoznica konzerviranih rib na svetu. Pomen izvozne usmerjenosti te industrije je poudarjal tudi António de Oliveira Salazar, takratni minister za finance in bodoči dolgoletni portugalski diktator.¹⁸

16 Glej Riedel, *Die europäische Sardine*, 81; João Ferreira Dias in Patrice Guillotreau, »Nearly Two Centuries of Fish Canning: An Historical Look at European Exports of Canned Fish« (prispevek za konferenco), *IIFET 2004 Japan Proceedings*, International Institute of Fisheries Economics and Trade, 1.

17 Ferreira Dias in Guillotreau, »Nearly Two Centuries of Fish Canning: An Historical Look at European Exports of Canned Fish«, 4.

18 Ibid.

Do obdobja med obema svetovnjima vojnoma so sardine postale »nacionalni« portugalski proizvod.¹⁹

V Severni Ameriki so se prve tovarne za konzerviranje rib pojavile sredi 19. stoletja v zvezni državi Maine.²⁰ V Evropi so velike proizvajalke postale tudi Španija, Italija in vzhodna jadranska obala, ki se jim je v 20. stoletju pridružil še Maroko. Do konca 50. let prejšnjega stoletja je bila Portugalska še vedno najpomembnejša proizvajalka konzerviranih sardin (z več kot 40 milijoni ton na leto), sledila pa sta ji Maroko (25 milijonov ton) in – Jugoslavija. Za te obrobne države je bil izvoz predelanih rib precej pomemben: na Portugalskem so konzervirane sardine predstavljale petino skupne vrednosti vsega izvoza kmetijstva in ribištva, ta sektor pa je predstavljal skoraj polovico vsega izvoza. V Jugoslaviji, kjer je v tistem obdobju pri izvozu prav tako prevladoval primarni sektor, so konzervirane sardine predstavljale 13 % vrednosti izvoza primarnega sektorja (kmetijstvo, ribištvo, gozdarstvo).²¹

Jugoslovanska industrija konzerviranja rib je temeljila na gospodarskem razvoju s konca 19. stoletja, ko je bila vzhodna jadranska obala del habsburškega cesarstva. Prve tovarne za konzerviranje rib so se na območju, ki je po letu 1945 postalo del Jugoslavije, odprle v 80. letih 19. stoletja (en članek navaja leto 1875 kot čas odprtja prve tovrstne tovarne, in sicer na Visu, a se ta podatek ne zdi pristen).²² Ante Beverin v raziskavi o tovarni za konzerviranje v mestu Sali na Dugem otoku navaja seznam

19 Glej Polina Chesnakova, »How the Sardine Became a Portuguese National Icon«, *Saveur*, 20. februar 2019, <https://www.saveur.com/sardine-portuguese-national-icon>. Za več o industriji konzerviranja sardin na Portugalskem glej Maria Mata, »Environmental Challenge in the Canning Industry«.

20 Roy E. Martin in George J. Flick, *The Seafood Industry*, New York: Van Nostrand Reinhold, 1990, 3.

21 Riedel, *Die europäische Sardine*, 86.

22 Jelena Jovanović, Jelica Galić in Peter Mackelworth, »Odras gašenja otočnih pogona za prerađu ribe na de-populaciji hrvatskih otoka«, *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–63.

tovarn, ki se zdi verodostojen. Našteti so sedemindvajset tovarn za konzerviranje, ki so se odprle do izbruha prve svetovne vojne. Prve med njimi so bile ustanovljene v Istri: v Izoli leta 1879, v Rovinju leta 1882 in v Fažani leta 1884. Verjetno ni naključje, da sta še danes najpomembnejši hrvaški (»Mirna«) in slovenski (»Delamaris«) znamki konzerviranih rib, čeprav nobena ni neposredna naslednica teh prvih obratov.

V poznem 19. in zgodnjem 20. stoletju je Istro in Dalmacijo zajel pravi val odpiranja tovarn za konzerviranje rib. Beverin našteje devet novih tovarn v 90. letih 19. stoletja in petnajst novih v prvem desetletju 20. stoletja.²³ Jovanović in dr. poimenujejo desetletja do leta 1914 »zlato obdobje hrvaške ribiško-predelovalne industrije« (kar koli že v tem kontekstu pomeni »hrvaško«, kajti Istra in Dalmacija sta v tistem obdobju pripadali Avstriji).²⁴

Na slovenski in hrvaški obali in na otokih je bilo skupaj ustanovljenih vsaj šestinštirideset obratov za konzerviranje rib – zadnji leta 1960 na Hvaru (ta je deloval samo pet let). Več se jih je zaprlo že v obdobju socializma, nekaj pa še v prvih letih tranzicije. Leta 1995 je na Hrvaškem obratovalo le še osem tovarn za konzerviranje rib: »Mirna« v Rovinju (ustanovljena leta 1924), »Mardešić« v Salihu na Dugem otoku (1905), »Sardina« v Postiru na Braču (1907), »Neptun« v Komiži na Visu (1890), »Jadranka« v Veli Luki na Korčuli (1898), »Školjka« v Poreču (1958), »Brodokomerc« v Cresu na istoimenskem otoku (1896)²⁵ ter »Zeus Faber« v Milni na Braču (1909).²⁶ V Sloveniji je tovarna v Izoli delovala še v 90. letih prejšnjega stoletja, nato pa so je premestili v Pivko v notranjost države.

²³ Ante Beverin, *Ribarska industrija u Salima. I. dio: razdoblje do šezdesetih godina dvadesetog stoljeća*, Zadar: Matica hrvatska, 2000, 112–113.

²⁴ Jovanović, Galić in Mackelworth, »Odras gašenja otočnih pogona«, 156.

²⁵ Gre za creško tovarno »Plavica«, ki jo večkrat obravnavamo tudi v tej knjigi, a je v času svojega delovanja spadala pod upravo različnih večjih podjetij, med drugimi tudi »Brodokomerc«.

²⁶ Šime Buturić, »90 godina postojanja i djelovanja tvornice ribljih konzerva u Salima«, *Morsko ribarstvo* 47, 3–4 (1995): 89.

Pri prvem valu tovarn za konzerviranje rib – pravcatem *Gründerzeitu* – je bila opazna vloga avstrijske prestolnice. Vedno znova se pojavljajo imena podjetij in investorjev, kot so Arigoni iz Trsta, Klink in Lauer, prav tako iz Trsta, ter avstrijski poslovnež Carl Warhanek. Ta je bil zanimiva osebnost in v mnogih pogledih simbol razvoja industrije v habsburškem imperiju in njenega širjenja na obrobja cesarstva.²⁷ Rojen je bil leta 1829 v češkem mestu Polná in se šolal na Politehnični fakulteti na Dunaju. Po končanem študiju je kot trgovski potnik veliko potoval. Na enem od potovanj je obiskal tovarno za konzerviranje rib v Marseillu, kar je bil navdih za odprtje podobnih tovarn v bližini Trsta (to mesto je bilo v tistem obdobju najpomembnejše trgovsko pristanišče v Avstro-Ogrski).

Svoj posel je hitro razširil z ustanovitvijo ribiške flote in odpiranjem številnih tovarn za konzerviranje rib na Severnem Jadranu, med njimi sedmih v Istri in Dalmaciji.²⁸

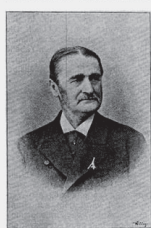
Leta 1800 je tovarno za konzerviranje rib odprl celo na Dunaju, kjer je postal ugleden dobavitelj habsburškega dvora. Še preden je leta 1900 umrl, je med drugim postal tudi častni občan Izole, še enega mesta, kjer je ustanovil tovarno za konzerviranje rib.

Firmenchronik

C. Warhanek – 120 Jahre

Im vergangenen Herbst beging die Firma C. Warhanek, Fischkonserven- und Eisfabriken in Wien, Villach und St. Martin bei Linz, ihr 120jähriges Bestandsjubiläum. Willkommener Anlass, eine Lebensbeschreibung des Gründers dieses Unternehmens, des Großindustriellen Carl Warhanek, zu geben, um zu vermeiden, daß das Wirken dieses hervorragenden Mannes der Vergessenheit anheimfällt.

Carl Warhanek wurde im Jahre



1829 in dem kleinen, an der böhmisch-mährischen Grenze gelegenen Städtchen Polná als Sohn eines Seifenieders geboren. Sein Vater schickte ihn als Kaufmannslehrling zu einem Lebensmittelgroßhändler nach Wien, der das kaufmännische und sprachliche Talent des Burschen erkannte und ihn als Hörer des Polytechnischen Instituts besuchen ließ. Er wurde in jungen Jahren Geschäftsreisender, in welcher Eigenschaft er als Einkäufer den nahen Orient, Rußland

und Frankreich bereiste. So konnte er in Marseille den Beginn einer Verarbeitung von Sardinen zu Ölkonserven kennenlernen, was ihn veranlaßte, sich selbstständig zu machen und in Barcola bei Triest einen solchen Betrieb im Jahre 1859 zu eröffnen. Er organisierte in der Adria den Sardinen- und Sardellenfang und gründete in rascher Reihenfolge Fabriken in Grado und in Duino (Italien), in Isola und Faenza (Venedig), in Cormis, Valleggrando, Trapani, Curcio, Postire und Makarska (Dalmatien) und in Capljana (Bosnien), wo Aale geräuchert und mariniert wurden. Nachdem sich an der Nord- und Ostsee um das Jahr 1880 die Anfänge der industriellen Verarbeitung von Heringen zu Räucherwaren und Marinaden bemerkbar machten, gründete er in Wien eine Fischkonservenfabrik, weitere Fabriken in Budapest, Czastowitz in Böhmen, Zäschütz in Mähren und in Mazara Duina im damaligen Galizien, wo er große Buchenwälder kaufte, deren Holz zur Herstellung der bekannten Warhanek'schen Russenfallen diente. Die Zentrverwaltung aller Fabriken war stets in Wien, wo sie unter der Firma seines Namens C. Warhanek geführt wird. Carl Warhanek erhielt in Ausstellungen in Wien, Paris, London und Triest silberne und goldene Medaillen und Ehren diplome. Im Jahre 1872 wurde Carl Warhanek durch Verleihung des Goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone ausgezeichnet, im Jahre 1883 zum Hoflieferanten ernannt und im Jahre 1889 mit dem Orden eines Ritters des Kaisers Franz Josef I. geehrt. Er wurde von den Städten Polná, Zäschütz, Isola und Linz, wenn auch im kleingewordenen Österreich, wieder das führende Unternehmen seiner Branche geworden ist.

Nachruf nach Carl Warhanek, der

mit der Aufforderung schließt: „Wohlan, Burschen, ihm nach!“

Carl Warhanek starb im Jahre 1900 in Wien. Er war unverheiratet geblieben und vermachte seinen ganzen Besitz seinem Neffen Hugo Anbeking. Dessen Tochter Clara ehelichte den heutigen Seniorchef des Unternehmens, Dipl.-Ing. Stephan Gunkel, die zweite Tochter, Hilde, den bekannten Schweizer Mäler Ilten. Dadurch war die Firma österreichisch-schweizerischer Besitz geworden.

Leider gingen von den 17 Fabriken nach dem Ersten Weltkrieg die adriatischen, nach dem Zweiten Weltkrieg die restlichen vier Auslandsfabriken verloren. Die verbliebene Wiener Stammfabrik war



durch acht Bomben dem Erdboden gleichgemacht. . . . Heute leitet, nach Ablöse des Schweizer Anteils, der Sohn des Seniorchefs, Dr. Gottfried Gunkel, als Hauptgesellschafter das Unternehmen, das dank der Initiative der Eigentümer mit ihren neuerrichteten Betrieben in Wien, Villach und Linz, wenn auch im kleingewordenen Österreich, wieder das führende Unternehmen seiner Branche geworden ist.

E. TILL

27 »Carl Warhanek«, https://de.wikipedia.org/wiki/Carl_Warhanek; glej Erwin Till, *Die Österreichische Fischkonservenindustrie* (doktorska disertacija, Univerza na Dunaju), 1979.

28 Beverin, *Ribarska industrija u Salima*, l. dio, 112–3.

Entwürfe für Beschriftungen von
Sardellenringeldosen.

D.A.



To, da so glavno vlogo pri ustanavljanju tovrstnih tovarn igrali »tujci«, ni bila zgolj posebnost tega območja: kot že omenjeno, je imel ključno vlogo pri razmahu portugalske ribiško-predelovalne industrije francoski kapital. V Montereyu je prvo tovarno za konzerviranje sardin leta 1900 odprl poslovnež iz Pensilvanije, Frank E. Both. K dodatni širitvi je pomembno pripomogel imigrant iz Norveške, Knut Hovden, ki je obiskoval Nacionalno šolo za ribištvo v Bergnu. Z njim je »predelava rib postala precej učinkovitejša«. ²⁹ Tovarnam za konzerviranje v Montereyu je koristila še ena novost, ki so jo prinesli imigranti, tokrat ribiči s Sicilije – prinesli so mrežo lampara in tako pomnožili ulov sardel. Obalna mesta, kjer so se pojavili takšni predelovalni obrati, so imela le redko lastne vire kapitala in tehnološkega znanja, zato so se zanašala na zunanje vire.

Zgodba o »Mirni«

Vendar pa se nič ne more primerjati z jadranskimi sardelami – tako vsaj pravijo domačini:

Skrivnost jadranske sardele – glavnega vira, ki ga predeluje Mirna – znanstveno še ni v celoti pojasnjena. 'Skrivnost' se tu nanaša na posebno prefinjenost in izjemen okus sardele iz čistega Jadranskega morja, kar jo razlikuje od podobnih rib v drugih morjih in oceanih. [...] Dejstvo je, da je jadranska sardela – in to velja tudi za drugo modro ribo tega morja – nežnejša in bolj okusna kot tiste iz oceanov. ³⁰

²⁹ Chiang, *Shaping the Shoreline*, 49.

³⁰ Mirna Rovinj, *Delikatesni plodovi jadranskega morja*, Rovinj, n. d. [1990], 3.



Okolje je torej istrskim in dalmatinskim tovarnam za konzerviranje zagotovilo dober izhodiščni položaj. V Rovinju je prvo tovrstno tovarno že leta 1882 ustanovilo francosko podjetje »Société Générale Française de conserves alimentaires«, ki je imelo od leta 1877 podružnico v Trstu. Ta tovarna je proizvedla več kot 330.000 konzerv rib, a je iz neznanih razlogov leta 1893 ustavila proizvodnjo. Leta 1896 sta v Rovinju še eno tovarno za predelavo rib odprla avstrijska podjetnika Klink in Lauer iz Trsta. Vlagatelj v to neposredno naslednico poznejše tovarne »Mirna« je bilo tržaško podjetje Cumar, Cossovel and Company, ki je leta 1905 v Rovinju odprlo tovarno za konzervirano zelenjavo in sokove. Ta obrat za predelavo zelenjave iz leta 1905 je obstajal samo nekaj let, dokler ga ni prevzelo drugo podjetje iz Trsta, »Ampelea, Società anonima di distillazione e d'industrie chimiche«, ki ga je ustanovila angleška banka.³¹ Proizvajali naj bi večinoma žgane pijače, dokler nekaj let po prvi svetovni vojni, ko se je spremenila meja (Istra je pripadla Italiji), proizvodnje niso ustavili. Leta 1924 (oziroma po nekaterih virih leta 1927) se je tovarna, ki je bila še vedno v tržaški lasti, ponovno odprla in začela predelavo rib, pri čemer je izkoriščala ulov, ki ga je na obalo prinašala velika ribiška flota iz Rovinja. Leta 1921 naj bi bilo v Rovinju in okolici 413 ribiških plovil.

31 Za podrobnejši zgodovinski oris glej prispevek Srečka Gombača v tej knjigi.

V obdobju med obema vojnama je imela tovarna v Rovinju koristi od rastočega domačega, tj. italijanskega trga, še posebno v času, ko se je Italija pripravljala na vojno in je kopičila svoje zaloge živil. Podjetje »Ampelea« je ustanovilo lastno ribiško floto in je imelo do konca druge svetovne vojne v lasti večino lokalnih ribiških plovil.³²

Po koncu druge svetovne vojne pa so se meje ponovno zarisale drugače in večina Istre je pripadla Jugoslaviji. Za predelovalnico rib v Rovinju je to pomenilo razpad obstoječih mrež ponudbe in povpraševanja, novo obliko strogega upravljanja ter novo ime: »Ampelea« je postala »Mirna«.³³ V tistem času je tovarna zaposlovala okoli 500 delavcev. Leta 1947, ko sta se Jugoslavija in Italija končno dogovorili o novi meji in je Rovinj ostal trdno v jugoslovanskih rokah, je jugoslovanska vlada tovarno nacionalizirala in jo vključila v istoimensko podjetje s sedežem na Reki. Iz tega obdobja je preživelo le malo dokumentov, vendar iz njih lahko sklepamo, da je šlo za težavna leta (podobno je veljalo za številna druga podjetja v Jugoslaviji na splošno ter še posebej v Istri kot priključenem ozemlju). Ena od težav je bila dobava rib: do začetka vojne je staro podjetje predelovalo tudi uvožene ribe, na primer zamrznjene ribe iz Portugalske. Zdaj je bila »Mirna« odvisna od domačega ulova.³⁴ Vendar pa je bila lokalna ribiška flota močno zdesetkana, saj so se številni ribiči odločili, da se preselijo v Italijo.³⁵ Leta 1946 je obseg proizvodnje znašal skromnih 233 ton sterilizirane (konzervirane) ribe (osem let pozneje je bil skoraj trikrat večji).

32 »Mirna« u prvih 120. godina. Zagreb: Diona, 1997, 15–17.

33 O »Ampelei« v Izoli podrobneje pišeta Nataša Rogelja Caf in Alenka Janko Spreizer v tej knjigi.

34 »Mirna« u prvih 120. godina, 20.

35 »Investicioni program za nabavku 3 brodska motora«, 17. januar 1956, v: Državni arhiv Pazin (= HR-DAPA), fond 487 (N00 Rovinj), škatla 25, mapa 5-2-3, str. 4.

Še ena pomembna sprememba se je zgodila leta 1954, ko je bilo podjetje »Mirna« s sedežem na Reki razdeljeno na tri neodvisne enote, med katerimi je bila tudi tovarna za konzerviranje v Rovinju, ki se je preimenovala v »Tovrnica ribljih konzervi Mirna«. Delniški kapital podjetja je znašal 74 milijonov dinarjev.³⁶ To je bil tudi čas postopnega uvajanja delavskega samoupravljanja v jugoslovanske tovarne – najprej v velike, nato pa še v vse ostale. Arhivska dokumentacija kaže, da je imela »Mirna« delavski svet že leta 1954.³⁷ Iz izkušenj drugih podjetij lahko sklepamo, da je uvedba delavskega sveta tudi v »Mirni« pripomogla k lokaliziranemu odločanju ter močnim vezem med podjetjem in lokalnimi oblastmi.



36 NO općine Rovinj, »Rješenje«, 19. marec 1953, Predmet: »Mirna« Tovrnica robljih konzerva – osnutak; »Mirna« Rovinj: Izvještaj o poslovanju u 1959 godini, v: HR-DAPA, fond 487 (N00 Rovinj), škattla 25, mapa 5-2-3, str. 1.

37 HR-DAPA, fond 487 (N00 Rovinj), škattla 25, mapa 5-2-3.

S postopno preusmeritvijo jugoslovanske ekonomske politike po razkolu med Stalinom in Titom je bila povezana še ena velika sprememba, ki je vplivala tudi na »Mirno« (še en primer tega, kako lahko »velika« zgodovina vpliva na lokalne procese). Jugoslavija se je vse bolj oddaljevala od modela hitre industrializacije, katere cilj je bila avtarkija in ki jo je podpirala Sovjetska zveza, ter se usmerila v izvoz, da bi pridobila trdne valute, potrebne za tehnološke inovacije. Prav tako ni zanemarjala industrije potrošniškega blaga v enaki meri kot države vzhodnega bloka, ki so se ozko osredotočale zgolj na težko industrijo. Zdi se, da so takšne spremembe v gospodarski politiki zelo blagodejno vplivale na »Mirno«, saj je podjetje lahko znova vstopalo na stare trge, medtem ko celinski Jugoslovani tako ali tako niso bili veliki potrošniki rib.

V zgodnjih 50. letih prejšnjega stoletja se je izvoz v »Mirni« močno povečal, s 590 ton v letu 1951 na 3.258 ton v letu 1954. Najpomembnejši trgi podjetja so bili Belgija, Avstrija, Italija, Zahodna Nemčija in ZDA.³⁸ V drugi polovici 50. let prejšnjega stoletja je bilo izvoženih več kot 90 odstotkov proizvodnje.

Ta izvozna uspešnost je pozitivno vplivala na ugled podjetja in je predstavljala močan adut pri tekmovanju za državne naložbe. Tako kot drugi izvozniki tudi vodstvo »Mirne« ni nikoli pozabilo poudariti, koliko trdne valute so uspeli zaslužiti za državo. Na drugi strani pa je izvoz v kapitalistične države pomenil tudi odvisnost od vzponov in padcev mednarodnih trgov, nad katerimi nista imela nadzora niti »Mirna« niti jugoslovanska vlada. Zato je to podjetje tudi dober primer ambivalentnih in pogosto nasprotujočih si, če že ne škodljivih posledic vključevanja socialistične države v poslovanje, kjer so prevladovala kapitalistična razmerja.³⁹

³⁸ Ibid., 5.

³⁹ Glej Vladimir Unkovski – Korica, *The Economic Struggle for Power in Tito's Yugoslavia. From World War II to Non-alignment*. London, New York: I.B. Tauris, 2016.

Letno poročilo podjetja za poslovno leto 1958 daje jasno sliko o tem zapletenem vprašanju: tistega leta so se cene na svetovnem trgu znižale za 13–14 %, za nekatere proizvode iz »Mirne« tudi do 25 odstotkov. Podjetje je le s težavo ostajalo dobičkonosno, ne nazadnje tudi zato, ker je imelo precejšen dolg zaradi širitve proizvodnih zmogljivosti v prejšnjih letih. Po podatkih uprave je neto dobiček na tujih trgih znašal samo en odstotek (s soljenimi inčuni so imeli celo 13-odstotno izgubo), medtem ko so imeli na domačem trgu lep, 7-odstotni dobiček. Leta 1957 je bil dobiček še vedno 14-odstoten. Bilanco podjetja so še dodatno obremenile spremembe v državno določenem koeficientu za dinarski devizni tečaj, ki se je uporabljal za izvoz. Vodstvo podjetja je v poročilu o poslovanju zapisalo: »Težka naloga je povedati, da kolektiv, ki si je močno prizadeval za znižanje stroškov, ne more biti nagrajen (stimuliran), ker zaradi tržnih cen in instrumentov za regulacijo izvoza ta proizvodnja ni dobičkonosna.«⁴⁰

Vodstvo se je pritoževalo, da bo v takšnih razmerah – nizke cene na svetovnih trgih, premajhna izvozna spodbuda države – težko zadržati visoko raven kakovosti. V tretjem četrtletju leta 1958 je »Mirna« s proizvodnjo 552.000 konzerv kakovostnih sardin zabeležila izgubo v višini 8,6 milijona dinarjev, kar je bila »velika nagrada« za neko drugo podjetje (katerega imena ne omenjajo), ki je proizvajalo izdelke standardne ali druge kakovosti.⁴¹ Kljub tem težavam pa je »Mirna« še naprej rasla in širila svojo proizvodnjo.

Večji obseg proizvodnje konzerviranih sardin pa je seveda zahteval tudi večje količine svežih sardel. To je bilo pogosto zahtevna naloga, saj je bil ribji stalež nestanovit, ribolovne zmogljivosti pa omejene. Med letoma 1958 in 1959 je tako na primer zaradi izjemno slabega izlova proizvodnja konzerviranih sardin padla s 759 ton na 541 ton

40 »Izvsještaj o poslovanju od 1.I. – 30.IX.1958«, HR-DAPA, mapa 686 (»Mirna« – poduzeća za obradu ribe), 3.

41 Ibid., 6.

(pri čemer je bil načrtovan obseg proizvodnje 1.000 ton).⁴² Podoben padec proizvodnje se je zgodil tudi med letoma 1954 in 1955, vzrok za to pa je bil tudi takrat premajhen ulov *Sardine pilchardus*; leta 1955 je bilo izkoriščenih samo 31 % proizvodnih zmogljivosti. Da bi podjetje zmanjšalo svojo odvisnost od pogodbenih, toda neodvisnih ribičev, je začelo intenzivno vlagati v razvoj lastne ribiške flote, ki se je v 60. in 70. letih prejšnjega stoletja zelo povečala. V dokumentih rovinjske občine je najti številne zahtevke »Mirne« za investicijske subvencije za nakup novih ladij, z namenom zmanjšati čedalje večji razkorak med naraščajočimi predelovalnimi zmogljivostmi podjetja in ribolovnimi zmogljivostmi lokalnega ribištva.⁴³



42 »Izveštaj o poslovanju u 1959 godini«, HR-DAPA, fond 487 (N00 Rovinj), škatla 25, mapa 5-2-3.

43 Glej »Investicioni program za nabavku 3 brodska motora«.

Poleg tega je iz dokumentacije jasno razvidno, da nakup ladij ni bila vedno lahka naloga: država je prepovedovala uvoz, lokalne ladjedelnice pa so zaradi težav s pravočasno dobavo materialov pogosto zamujale z naročili.⁴⁴ Za rešitev problema si je »Mirna« pridružila obstoječe ribiške zadruge.⁴⁵ Tako je na primer marca 1959 rovinjska zadruga »Davascovi Remigio«, ki se je borila za preživetje, postala del podjetja »Mirna«.⁴⁶ Leta 1959 je podjetje prevzelo ladjedelnico »Istra« v Rovinju, da bi lahko gradili in popravljali lastne ladje, nazivu podjetja pa so dodali dejavnost »ribolov«.⁴⁷ Leta 1960 je flota »Mirne« postavila rekord v količini ulovljenih rib – 995 ton. Naslednje leto je podjetje uporabljalo že petnajst ribiških plovil, med katerimi jih je bilo trinajst opremljenih s sonarji. Do konca 60. let je imela »Mirna« v lasti tudi ribiške flote v Novigradu in Pulju, tako da je skupaj poveljevala devetintridesetim ladjam, ki so nalovile skoraj 5.000 ton rib na leto. Dodatno je k proizvodnji prispeval ulov tujih ladij (na primer atlantska tuna in palamida iz Turčije). V 70. letih je flota podjetja postajala vse bolj zastarela. Ker je ni bilo mogoče posodobiti v celoti, sta k ohranjanju ribolovnih zmogljivosti pripomogli dve novi, precej veliki in močni ladji (»Mirna I« in »Mirna II«), kupljeni pri neki italijanski ladjedelnici.⁴⁸



44 Glej npr. »Izveštaj o poslovanju od 1.1.-30.IX.1958«, (DAPA 686), str. 2.

45 NRH, kotar Pula, NO občine Rovinj, 7. 3. 1959, Predmet: Tvorница »Mirna« i ribarska zadruga »Davascovi Remigio«, v: HR-DAPA, fond 487 (NOO Rovinj), škatla 25, mapa 5-2-3.

46 »Izveštaj o poslovanju u 1959 godini«, HR-DAPA, fond 487 (NOO Rovinj), škatla 25, mapa 5-2-3.

47 »Mirna« u prvih 120. godina, 23–4.

48 Ibid., 35.

S povečanjem svoje flote je »Mirna« uspela tudi znatno povečati obseg proizvodnje. Tako je leta 1965 podjetje proizvedlo 6.140 ton sterilnih in nesterilnih konzerviranih rib, 300 ton slane ribe ter 595 ton ribje moke (ta se je najpogosteje uporabljala kot gnojilo ali krma).⁴⁹ Ob koncu 60. let prejšnjega stoletja je podjetje zaposlovalo 1.700 ljudi. Ta širitev proizvodnje in zaposlovanja je kazala na drugačno strategijo podjetja z namenom zavarovati tveganje poslovanja v socialističnem gospodarstvu, kjer je bilo nadzorovanje oskrbe vedno nestabilno. Podjetje je vse, kar je bilo mogoče, naredilo samo, razširili so tudi svoj proizvodni portfelj. »Mirna« je proizvajala lastno embalažo, izdelovali pa so tudi pločevinaste konzerve in imeli lasten vozni park za transport. Kot je bilo zapisano v uradnem obratovalnem dovoljenju podjetja, sta »izvoz izdelkov« in »uvoz potrebnih zalog« spadala med »primarni« dejavnosti »Mirne«.⁵⁰

Veliko sredstev, potrebnih za naložbe v te nove dejavnosti, je bilo pridobljenih prek investicijskega proračuna mesta Rovinj. Do sredine 60. let se je »Mirna« lahko pohvalila z raznolikim proizvodnim portfeljem. Poleg konzerviranih sardin, tun, skuš in inčunov ter ribje moke in olja so proizvajali tudi konzervirano zelenjavo in paradižnikov koncentrat, alkoholne in brezalkoholne pijače ter gojili in predelovali školjke (v glavnem iz Limskega kanala). Pridelovali in predelovali so tudi vino in gobe ter proizvajali (pol)pripravljene, zamrznjene jedi. Posledično se je leta 1963 s sklepom Ljudskega sveta Rovinj ime tega mini imperija prehrabne industrije spet spremenilo, tokrat v »Prehrambni kombinat 'Mirna' Rovinj«.⁵¹ Poleg glavne tovarne v Rovinju je podjetje upravljalo tudi tovarne za konzerviranje v Poreču, Umagu in Banjolah. Leta 1975 je obseg proizvodnje znašal skoraj 6.500 ton ribjih konzerv.⁵²

49 Ibid., 26.

50 NO občine Rovinj, »Rješenje«, 31. avgust 1960, v: HR-DAPA, fond 487 (NOO Rovinj), škatla 25, mapa 5-2-3.

51 NO občine Rovinj, »Rješenje«, 11. oktober 1963, v: ibid.

52 »Mirna« u prvih 120. godina, 34.

Iz vsega navedenega je mogoče upravičeno domnevati, da se je »Mirna« sorazmerno uspešno spopadala s težavnimi gospodarskimi razmerami v Jugoslaviji v 60. letih preteklega stoletja. V tistem obdobju je jugoslovanska vlada uvedla tržno usmerjene reforme, zaradi česar se je zmanjšal obseg subvencij in naložb v industrijo. Tudi uradna zgodovina »Mirne« obžaluje izgubo subvencij, zaradi česar med drugim ni bilo mogoče posodobiti starajoče se ribiške flote podjetja. Njihova plovila so bila v povprečju na morju le 137 dni na leto, medtem ko so v drugih sredozemskih državah delovala v povprečju 240 dni na leto.⁵³ Vendar pa je podjetje v tem obdobju obenem uvedlo nove proizvodne tehnike, s katerimi se je močno zmanjšalo število ur, potrebnih za proizvodnjo ribje konzerve. Zdi se, da so naraščajoči življenjski standard v Jugoslaviji v 70. letih ter – še pomembnejše – stabilni izvozni trgi delovali kot garancija za preživetje podjetja. Proizvodnje ni bistveno ogrozil niti zloglasni sistem Temeljnih organizacij združenega dela (TOZD-ov), ki je bil vpeljan leta 1976 z Zakonom o združenem delu. Ta zakon je podjetja preoblikoval v samostojne samoupravne osnovne enote, ki so medsebojno vstopale v pogodbeni razmerja. »Mirna« je bila tako razdeljena na pet avtonomnih temeljnih organizacij (TOZD-ov): za ribolov, trgovino z ribami, proizvodnjo pločevink, predelavo rib ter proizvodnjo ribjih izdelkov.⁵⁴ Posledice teh sprememb za poslovanje podjetja niso znane; konec koncev so novi TOZD-i vsaj odražali prejšnjo organizacijo podjetja, vsak izmed njih pa se je osredotočil na smiselno zaključeno dejavnost.

Pomoč je prišla tudi v obliki sardel. Od sredine 60. let do okoli leta 1990 se je stalež te ribe v Sredozemlju, s tem pa tudi v Jadranskem morju, močno povečal, z okoli 80.000 ton na leto na začetku 70. let na več kot 200.000 ton v poznih 80. in zgodnjih 90. letih, ko je bil ulov največji.⁵⁵

⁵³ Ibid., 29.

⁵⁴ Ibid., 38.

⁵⁵ Slobodan Regner in dr., »Fluctuations of the Catch of Some Pelagic Species of the Mediterranean Sea«, v: Vesna Poleksić (ur.), *VII International conference »Water and Fish« – Conference Proceedings*, Zemun: Agronomska fakulteta, 2013, 140, <http://www.cefah.agrif.bg.ac.rs/download/Water%20&%20Fish%202013.pdf>.

Največji letni izlov na severnem in srednjem Jadranu so zabeležili sredi 80. let (80.000 ton), medtem ko je letno povprečje med letoma 1973 in 2003 znašalo 45.000 ton.⁵⁶ Na hrvaškem je bil največji ulov rib leta 1987 (46.324 ton).⁵⁷ Ta rast je bila v največji meri posledica okoljskih dejavnikov, saj se obseg ribolova ni bistveno spremenil.⁵⁸ Zanimivo je, da se je hkrati s povečanjem staleža sardel v Sredozemlju njihov obseg v Tihem oceanu – od katerega so bili odvisni največji proizvajalci sardin na ameriških celinah (v Peruju, Čilu in Mehiki) – korenito zmanjšal.⁵⁹ V Sredozemlju se je stalež sardel zmanjšal nekaj let pozneje (druga polovica 90. let), vendar v nasprotju s Tihim oceanom ni povsem upadel. Raziskovalci ocenjujejo, da je bil največji skupni obseg biomase sardel v Jadranskem morju največji leta 1984 (okoli 950.000 ton), do leta 1999 pa se je zmanjšal na 300.000 ton.⁶⁰



⁵⁶ Santojanni in dr., »Recruitment of Sardines«, 158.

⁵⁷ Buturić, »90 godina postojanja«, 88.

⁵⁸ Gorenka Sinovčić in Veronica Alegria-Hernandez, »Variations in Abundance and Size of the Sardine *Sardina Pilchardus* (Walbaum) in the Eastern Adriatic«, *Oceanologia Acta* 20, 1 (1997): 202.

⁵⁹ Sam Herrick, »Analysis of Sardine Markets«, v: Stephen H. Philipps (ur.), *Proceedings of the Sardine Symposium 2000*, Gladstone: Pacific States Marine Fisheries Commission, 2000, 112.

⁶⁰ Alberto Santojanni in dr., »Stock Assessment of Sardine (*Sardina Pilchardus*, WALB.) in the Adriatic Sea, With an Estimate of Discards«, *Scientia Marina* 69, 4 (2005): 603–617, 615.

Obilje sardel v 80. letih preteklega stoletja je »Mirni« pomagalo pri postavljanju novih proizvodnih rekordov. V prvi polovici desetletja je bila skupna letna proizvodnja predelane ribe več kot 10.000 ton. To je bilo v splošnem najbolje obdobje za proizvajalce konzervirane ribe v Jugoslaviji oziroma na Hrvaškem. Obseg hrvaške proizvodnje je v obdobju 1980–1984 v povprečju znašal 30.000 ton na leto, kar je več kot v letih prej in potem (v zgodnjih 90. letih, po več letih gospodarske krize in vojne, je skupna proizvodnja na Hrvaškem strmo padla na 11.500 ton leta 1994). V socialističnem obdobju je Hrvaška proizvedla približno tri četrtine vse proizvodnje konzerviranih rib v Jugoslaviji. V 80. letih je šlo okoli 40 % hrvaške proizvodnje v izvoz.⁶¹ V tistem obdobju je »Mirna« s ponosom izvažala v okoli petdeset držav po vsem svetu:

[Naše proizvode] lahko najdete v New Yorku in drugih ameriških mestih, na prehrabnih oddelkih v veleblagovnicah po vsej zahodni Evropi, v trgovinah v Savdski Arabiji, v Emiratih in drugih državah Bližnjega vzhoda ... vse tja dol do Avstralije. Ugotovitev, da je naš trg ves svet, dejansko ni nikakršno pretiravanje. Sardine MIRNA se izvažajo večinoma v gospodarsko razvite države na Zahodu, kjer je konkurenca največja in potrošniki zahtevajo največ ...⁶²

Največji izvozni trgi so bile ZDA, Švedska, Norveška, Avstrija, Avstralija, Belgija, Savdska Arabija, Jordanija, Nizozemska, Nemčija in Velika Britanija. A po zlati dobi so prišli težki časi: podobno kot za večino podjetij na Hrvaškem so bila 90. leta težko obdobje tudi za »Mirno«. Težavno obdobje je z visoko inflacijo, padajočim realnim življenjskim standardom in visokimi obrestnimi merami napočilo že v 80. letih,

⁶¹ Buturić, »90 godina postojanja«, 88.

⁶² Mirna Rovinj, *Delikatesni plodovi jadranskog mora*, 13.

v naslednjem desetletju pa je Jugoslavija razpadla v tragični vojni. Čeprav Istre vojna ni neposredno prizadela, so bili nekateri zaposleni v »Mirni« vpoklicani v novoustanovljeno hrvaško vojsko. Podjetje se je moralo soočiti tudi z izgubo tradicionalnih trgov na ostalih območjih tedaj že nekdanje Jugoslavije. Vojna prav tako ni pripomogla k privabljanju tujih investicij. V tem obdobju se je struktura »Mirne« temeljito spremenila: leta 1989 je v skladu z novim zveznim zakonom o gospodarskih družbah in ukinitvi organizacijskega sistema TOZD-ov »Mirna« ponovno postala podjetje. Tovarna embalaže se je ločila od svojega matičnega podjetja in je postala neodvisno podjetje (»Mirnapack«). Leta 1993 se je zaprla tovarna za konzerviranje v Banjolah, »Mirna« pa je bila privatizirana. Najprej so njeni lastniki postali delavci, a ti so imele komajda dovolj denarja za nakup delnic, kaj šele za kakršne koli naložbe v zastarele stroje. Podjetje je tedaj delovalo pod imenom »MIRNA. Poslovni sistem za ulov, prerađu i promet ribom, ribljim prerađevinama d. d. Rovinj.«⁶³ Znebili so se lastne ribiške flote in začeli sodelovati s pogodbenimi dobavitelji rib.

Sredi 90. let je podjetje prevzel kontroverzni hrvaški poslovnež Miroslav Kutle s svojo skupino Globus. Kutle je bil zloglasen tajkun, ki je do bogastva in slave prišel kot eden najljubših tajkunov predsednika Franja Tuđmana. Po Tuđmanovi smrti leta 1999 in zamenjavi vlade leto pozneje je Kutle hitro ostal brez zaščite. Leta 2000 je šel v dolgotrajen pripor, leta 2010 pa je bil končno obsojen na dve leti in pol zapora.⁶⁴

⁶³ »Mirna« u prvih 120. godina, 39.

⁶⁴ »Miroslav Kutle«, Večernji list, 1. december 2016, <https://www.vecernji.hr/enciklopedija/miroslav-kutle-18471> (dostop: 11. november 2019); Raif Okić, »Rast i propast omiljenog Tuđmanovog tajkuna«, *Express*, 30. junij 2017, <https://www.express.hr/top-news/rast-i-propast-omiljenog-tu-manovog-tajkuna-11170> (dostop: 11. november 2019).

Leta 2008 so tožilci sprožili postopek tudi v zvezi z njegovim prevzemom »Mirne«.⁶⁵ V vmesnem času se je položaj podjetja še poslabšal; število zaposlenih se je do leta 1997 zmanjšalo na 400, do leta 2015 pa na 200.⁶⁶ V desetletju po letu 2000 se je gospodarski položaj »Mirne« še naprej slabšal. Podjetje si je nakopičilo 34 milijonov kun dolga, od katerih je 30 milijonov dolgovalo državi.⁶⁷ Februarja 2014 je šlo podjetje na poziv Finančne agencije Republike Hrvaške v postopek stečajne zaščite. Odpuščenih je bilo 254 delavcev.



65 »Miroslav Kutle u zatvor 2,8 godina zbog malverzacija u pretvorbi«, *Večernji list*, 10. september 2010, <https://www.vecernji.hr/vijesti/miroslav-kutle-u-zatvor-28-godina-zbog-malverzacija-u-pretvorbi-189503> (dostop: 11. november 2019).

66 »Mirna«, <https://www.mirna-rovinj.hr>.

67 portal.hr/HINA, »Tovrnica ribe Mirna ide u stečaj, 254 radnika bez posla«, 14. februar 2014, <https://www.portal.hr/vijesti/clanak/tvornica-ribe-mirna-ide-u-stecaj-254-radnika-bez-posla-20140214> (dostop: 11. november 2019).

Vendar v nasprotju z večino drugih podjetij na Hrvaškem, ki so šla v stečaj in se nikoli več niso odprla, »Mirna« ni umrla. Novembra leta 2014 je »Mirno« z odkupom dveh tretjin delnic podjetja prevzel največji hrvaški prehrambni konglomerat »Podravka«. ⁶⁸ Marca naslednje leto, potem ko so novi lastniki vladi odplačali velik del »Mirninega« dolga, so se ponovno odprli računi podjetja, sodišča pa so ustavila stečajne postopke. ⁶⁹ Govorice, da naj bi novi lastniki preselili predelavo rib na svoj sedež v Koprivnici, se niso uresničile. Nasprotno, v podjetje so vložili 50 milijonov kun in obudili še eno blagovno znamko, Eva. ⁷⁰ V okviru prehrambnega portfelja »Podravke« kot blagovna znamka še naprej obstaja tudi »Mirna«. ⁷¹ Danes podjetje zaposluje več kot 250 ljudi.

Družbeni odnosi

Februarja 2018 so hrvaški časopisi poročali o težavah z zaposelnostjo potreb po 120 delovnih mestih v »Mirni«, saj so se lastniki podjetja odločili za uvedbo druge izmene. »Podravka« ni uspela zagotoviti dovolj lastnih oziroma sezonskih delavcev. Med lokalnim prebivalstvom je bilo le malo ljudi pripravljenih delati v podjetju, nad katerim je še pred kratkim visela grožnja stečaja. Poleg tega ima Istra eno od najnižjih stopenj brezposelnosti na Hrvaškem (okoli 4 % leta 2018), hkrati pa turizem ponuja mnogo priložnosti za zaposlitev. Višina plač, ki naj bi znašale med

⁶⁸ Podravka, »Report on Takeover«, 12. november 2014, <http://zse.hr/userdocsimages/novosti/CCUvRJ0fm8a-KJvMDKvc3fg=.pdf>.

⁶⁹ HINA, »Mirna Rovinj izbjegla stečaj, račun deblokiran«, Novi list, 30. marec 2015, http://novolist.hr/Vijesti/Gospodarstvo/Mirna-Rovinj-izbjegla-stecaj-racun-deblokiran?meta_refresh=true (dostop: 11. november 2019).

⁷⁰ »Ova hrvatska tvornica nudi plaću od 4000 kuna, smještaj i hranu, a nema radnika!«, 28. januar 2018, <https://www.vecernji.hr/biznis/hrvatska-tvornica-placa-mirna-placa-1222567> (dostop: 11. november 2019).

⁷¹ »Mirna«, Mirna proizvodi, <https://www.podravka.hr/brand/mirna>.

3.500 in 4.000 kunami, je prav tako slabo vplivala na odločitev lokalnih prebivalcev za fizično delo v tovarni rib, čeprav so delodajalci obljubljali tudi brezplačno nastanitev in kosilo v tovarniški kantini. V tistem času je po uradnih podatkih povprečna mesečna neto plača na Hrvaškem znašala 6.253 kun, mediana plač pa 6.071 kun.⁷² Zato je »Podravka« poskušala dobiti delavce za »Mirno« s pomočjo javne kampanje po vsej državi. Nacionalni mediji so poročali o tem, da so našli prvih 30 delavcev in jih preselili v Rovinj iz najbolj neperspektivnih delov celinske Hrvaške. »Podravka« je objavila zgovorno pričevanje ene od delavk iz občine Novigrad Podravski v bližini meje z Madžarsko: »Potrebujem službo in navajena sem na to, da sem delavka na terenu, torej da med sezono delam na obali, zato je morje moje usoda. Delala sem že v ribji restavraciji, zato poznam delo z ribami.«⁷³

Zapolnjevanje prostih delovnih kapacitet je bilo seveda lažje pred šestdesetimi leti, v 50. letih, ko je »Mirna« začela s prvo povojno širitvijo zmogljivosti. V »Investicijskem načrtu za nakup treh ladijskih motorjev« iz leta 1956 je tako pisalo: »Poleg tega ni nobenih težav z zagotavljanjem potrebne delovne sile za širitev izkoriščenih zmogljivosti tovarne, saj je v Rovinju in soseščini dovolj ženske delovne sile, ki je nekoč že delala v industriji predelave rib, danes pa je brezposelna.«⁷⁴ Poročilo je poudarjalo, da podjetje potrebuje predvsem nekvalificirano delovno silo, zlasti ženske. Širitev proizvodnih zmogljivosti je omogočila zaposlovanje žensk, ki »so trenutno breme za socialne službe«.

72 »Prosječna neto plaća za ožujak 6.253 kune«, *Glas Istre*, 25. maj 2018.

73 »First 30 Workers from the Area of North Western Croatia Headed to Mirna Rovinj«, 8. februar 2018, <https://www.podravka.com/media/media-releases/first-30-workers-from-the-area-of-northwestern-croatia-headed-to-mirna-rovinj> (dostop: 11. november 2019).

74 »Investicioni program za nabavku 3 brodska motora«.

Proizvodnja konzerve sardin predstavlja tudi manifestacijo družbenega razreda in vseh družbenih odnosov, ki določajo razredne statuse na določenem prostoru v določenem obdobju. Connie Y. Chiang navaja, da so »tovarne rib privabljale 'nezaželene' delavce in ustvarjale neprijetne vonjave«. ⁷⁵ Delo v tovarnah rib je bilo naporno in slabo plačano, ob hrupu in neprijetnih vonjavah. Pogosto je šlo tudi za sezonsko delo, tako da so si morali delavci v času, ko ni bilo rib, najti alternativne rešitve ali pa so se morali zanašati na prihodke drugih družinskih članov. Zato je proizvodne hale pogosto zapolnila marginalizirana delovna sila. V Montereyu so bile delavke v proizvodnji večinoma imigrantke. Tudi v Rovinju in drugih tovarnah konzerviranih rib na Jadranu so fizična delovna mesta zapolnile ženske. Kot v svojem prispevku v tej knjigi opisuje Iva Kosmos, so te ženske včasih prihajale iz zaledja in niso bile usposobljene za delo ali pa so za sabo pustile družinske težave. Tovarne konzerv so bile verjetno eno redkih mest, kjer so te marginalizirane ženske lahko dobile plačano zaposlitev. V krajih, kjer je na razredne odnose vplivala tudi etnična pripadnost, je delo v takšnih tovarnah pripadlo tistim na spodnjem delu etnične hierarhije: Sicilijancem v Kaliforniji in hrvaškim ženskam v Istri, medtem ko naj bi bile italijanske ženske v Rovinju do leta 1945 zaposlene v tobačni industriji, ki je veljala za bolj ugledno delo.

Delo z ribami v olju je bilo torej močno spolno zaznamovano. Na območjih, kot so Istra ali otoki Dalmacije, je bilo tovrstno tovarniško delo okoli leta 1900 za ženske pogosto prva izkušnja meznega dela – podobno je bilo tudi v Maroku desetletja pozneje. Z veliko gotovostjo je mogoče trditi, da hitra širitev industrije predelave rib na Jadranu, pa tudi drugje, v 19. stoletju in pozneje ne bi bila mogoča brez razpoložljivosti lokalne in poceni ženske delovne sile. Ena od prvih tovarn ribjih konzerv v francoskem Nantesu naj bi v 30. letih 19. stoletja v visoki sezoni zaposlovala

⁷⁵ Chiang, *Shaping the Shoreline*, 80.

okoli 30 delavcev in kar 300 delavk.⁷⁶ Ženskam so lahko izplačevali nižje plače, ker je veljalo, da jim ni treba zaslužiti za preživetje celotne družine. Ukvarjale so se namreč tudi z drobnim kmetijstvom, nekaj pa so zaslužili tudi njihovi možje – pogosto prav kot ribiči. V majhni tovarnici za konzerviranje sardin v Salih na Dugem otoku sta bila tako na primer na začetku 20. stoletja zaposlena samo en ali dva delavca, pri čemer so sezonsko zaposlovali še do 30 ženskih delavk.⁷⁷ Med letoma 1945 in 1962 je isto podjetje zaposlovalo 539 delavcev, med katerimi je bilo 414 žensk – vse ženske so bile zabeležene kot »delavke« (radnice), medtem ko so bili celotno vodstvo ter tehnična in administrativna delovna mesta (z izjemo dveh računovodkinj) v rokah moških.⁷⁸ Precej podobni so tudi izsledki raziskave o industriji konzerviranja rib iz leta 1909. Avtorji so ugotovili, da je bilo v času sezone v teh tovarnah zaposlenih od štiri- do šestkrat več žensk kot moških. Med zaposlenimi ženskami so bile ženske in dekleta, večinoma družinske in tovarniške delavke, v zadnjem času pa zaradi pomanjkanja delovne sile pogosto tudi tuji delavci, v glavnem poljskega porekla. Otroci industrija konzerviranja rib skorajda ne zaposluje. Le v izjemnih primerih popolnega pomanjkanja delovne sile bodo nekatere tovarne zaposlile nekaj otrok za lažje naloge in za krajši čas, za tri do štiri ure na dan.⁷⁹

Ženske so dejansko opravljale vsa potrebna ročna dela, ko so bile sardele enkrat dostavljene v tovarno, dokler je niso zapustile lepo zapakirane v konzerve. Sardele so očistile in narezale; vstavile so jih v slanico, z njimi so napolnile konzerve in jih pripravile na kuhanje in sterilizacijo. Zdi se, da je bil ta vzorec, po katerem so ženske opravile vse delo, ki je

76 Ferreira Dias in Guillotreau, »Nearly Two Centuries of Fish Canning«, 1.

77 Beverin, *Ribarska industrija u Salima. I. dio*, 42.

78 Ibid., 126–49.

79 Carl Winter, *Die deutsche Fischkonservenindustrie* (inavguracijska disertacija), Filozofska fakulteta Univerze v Jeni: Verlag Gustav Fischer, 1909, 33.

vključevalo obdelavo ribe do konzerviranja, skorajda univerzalen. Kateri koli zapis z ilustracijami o tej industriji vzamemo v roke, vedno ugotovimo, da so v proizvodnih halah prevladovalе ženske (medtem ko so bili moški ribiči ter delovodje in šefi). Številnih izmed teh nalog ni bilo mogoče avtomatizirati (sardele so premajhne in preveč občutljive, da bi jih pripravljali stroji), tako da tudi v sodobnih tovarnah za predelavo rib še vedno prevladujejo ženske. Vodstvo tovarn bo reklo, da imajo samo ženske dovolj nežne prste za občutljive ribice. Ko se je higienska inšpekcija predelovalnice v Rovinju leta 1954 pritoževala, da »si večina delavk ne striže nohtov in imajo umazane nohte«, je direktor odgovoril: dolgi nohti pomagajo pri rokovanju z ribo.

Predelava rib, še posebno če se te premikajo na hitrem tekočem traku, ni nikoli prijetno opravilo. Osredotočiti se je treba na celodnevne, drobne, ponavljajoče se naloge; tudi vonj ni najbolj prijeten, zaposlitev pa ne prinaša ne ugleda ne veliko denarja. Toda za to delo niso potrebne nikakršne veščine, niti ni potrebno kakšno posebno usposabljanje, zato lahko predstavlja zadnjo (ali prvo) možnost za ljudi, predvsem ženske, ki sicer ne bi imeli veliko priložnosti za zaposlitev – ali pa celo edino plačano delovno mesto v kraju sploh. Proizvodne hale v socialističnih državah so bile tako različne od kapitalističnih ravno zaradi načina, kako je socializem obravnaval takšna nizko kvalificirana, skromna delovna mesta. Seveda ne obstaja nikakršen značilno socialističen način čiščenja drobovja ali zlaganja sardin v konzerve (lahko sicer domnevamo, da je bil v obdobju državnega socializma delovni tempo morda bolj human, tihi odmori pa bolj sprejemljivi). Vendarle so bili nizko kvalificirani delavci deležni priznanja. V intervjujih večina delavcev, ki se spominjajo dela v tovarnah za konzerviranje v socialistični Jugoslaviji, slika podobo delovnega življenja, ki jim je nudilo zadovoljstvo. Verjetno ne zato, ker je bilo delo tako čudovito, temveč zato, ker so se počutili kot koristen del družbe (kar so tudi bili) in zaradi zavedanja, da država v obliki »samoupravn«

skupnosti in podjetje skrbita zanje.⁸⁰ Zgodovinar Predrag Marković je to »priznanje« opisal kot eno temeljnih izkušenj, ki je bila po koncu socializma vzrok za nostalgijo po njem, saj je bilo prav to tisto, kar so številni »običajni« ljudje, ki so opravljali neprivilčna dela, čutili, da so izgubili.⁸¹

Številni obredi, s katerimi so v socialističnem obdobju izkazovali spoštovanje do skromnih ljudi, kot so bile nagrade in z delom povezane prireditve, očitno niso bili zgolj prazni rituali, ampak so vplivali na samozavest »običajnih« delavcev, še posebno tistih na manj cenjenih delovnih mestih.⁸² Fotografski album, odkrit v tovarni »Mirna«, s fotografijami praznovanj in izobraževalnih dogodkov iz 70. let prejšnjega stoletja kaže, da so bili sestavni del ustvarjanja proizvodne skupnosti. Seveda z nekaj fotografij ni mogoče razbrati celotne družbene zgodovine, a samozavesten izraz večine žensk na teh posnetkih je dovolj zgovoren. Od leta 1975 naprej so v »Mirni« vsako leto razkošno praznovali »Dan 'Mirne'«, katerega vrhunec je bil izbor »miss sardele«.⁸³ Seveda je izbranko – eno od 800 zaposlenih žensk v kombinatu Mirna v 70. letih – direktor podjetja povabil na ples. Verjetno ni treba posebej poudarjati, da so bili – sodeč po dokumentaciji – direktorji, vodje partijskega komiteja in sindikalnega odbora v podjetju izključno moški.

80 Glej prispevka Tanje Petrović in Ive Kosmos v tej knjigi.

81 Predrag J. Marković, »Der Sozialismus und seine sieben 'S' – Werte der Nostalgie«, v: Ulf Brunnbauer, Stefan Troebst (ur.), *Zwischen Amnesie und Nostalgie. Die Erinnerung an den Kommunismus in Südosteuropa*, Köln: Böhlaus, 2007, 153–164.

82 Glej npr. Nina Vodopivec, »Past for the Present: The Social Memory of Textile Workers in Slovenia«, v: Maria N. Todorova (ur.), *Remembering Communism: Genres of Representation*. New York: Social Science Research Council, 2010, 213–36; Tanja Petrović, »'When We were Europe': Socialist Workers in Serbia and Their Nostalgic Narratives. The Case of the Cable Factory Workers in Jagodina«, v: *ibid.*, 127–54.

83 »Nakon dva decenija opet zajedno«, *Glas Istre*, n. d., 1975.

Konec

Že Karl Marx je pojasnil, da je določen proizvod rezultat družbenih odnosov in da vsebuje zgoščeno (strnjeno) delo. Primer tega je konzerva sardin, kjer so združene dodatne plasti okoljskih dejavnikov ter odnosov med človekom in živalmi. Toda družbeno življenje konzerve se ne konča s proizvodnjo: tudi potrošnja je družbeno pogojena in odraža družbena razmerja. Na žalost ni znano, kdo točno kupuje nevpadljive konzerve rib. Gre največkrat za poceni in priročen izdelek, ki ga ni mogoče enostavno spremeniti v ugledno, razkošno blago statusne potrošnje. Njegov najmočnejši prodajni adut je poleg običajno nizke cene tudi lahka dostopnost, pripravnost in dolga doba uporabnosti. Le koga še ni rešila priročna sardina v konzervi, ko je pozno zvečer prišel domov po nekaj popitih pijačah in naletel na prazen hladilnik? Prav tako vam bo verjetno vsak vojaški nabornik povedal o konzerviranih ribah kot standardnem sestavnem delu ponudbe vojaških kantin. Jugoslovanska ljudska armada je bila eden glavnih kupcev izdelkov iz »Mirne« in tamkajšnji inženir mi je povedal, da so v času njegovega služenja vojaškega roka enkrat na teden dobili za zajtrk konzervirane sardine (brez izjeme s svežo čebulo).

Po mojem vedenju je bil v vseh teh letih do danes samo enkrat izveden sistematičen poskus proučitve vedenja potrošnikov konzerviranih sardin ter tistih, ki tega izdelka ne kupujejo. Junija 1960 je Urad za komercialni ribolov v okviru službe za ribe in divjad ameriškega ministrstva za notranje zadeve objavil rezultate sociološke raziskave »Kdo kupuje konzervirane sardine in zakaj? Študija motivov potrošnikov v treh mestih.«⁸⁴ Študijo je spodbudilo zmanjšanje povpraševanja po konzerviranih sardinah, zaradi česar je trpela predvsem kalifornijska industrija predelave rib. Avtorji so ugotovili, da industrija potrebuje boljše tehnike pospeševanja prodaje. Raziskava je proučila vedenje potrošnikov

⁸⁴ United States Fish and Wildlife Service, *Who Buys Canned Sardines, and Why?*.

v velikih mestnih območjih: v Detroitu, Bostonu in Birminghamu v Alabami ter raziskala tudi »črnska gospodinjstva« na podeželju v Južni Karolini, saj so »predstavljala pomemben trg za konzervirane sardine«. ⁸⁵ Na urbanih območjih je bilo »pogostih uporabnikov« (opredeljenih kot gospodinjstvo, v katerem so konzervirane sardine jedli vsaj trikrat v obdobju štirih tednov pred intervjujem) manj – po ocenah le 10–14 % gospodinjstev. V 38–48 % gospodinjstev konzerviranih rib v tem obdobju sploh niso jedli. ⁸⁶

Raziskava je pokazala, da obstaja jasna korelacija med družbenim razredom in sardinami: večji kot je bil delež sodelujočih z nizkimi dohodki in nižjo izobrazbo ter takšnih, ki so opravljali fizično delo, več je bilo med njimi takšnih, ki so jedli konzervirane sardine. Pomemben kazalnik vedenjskih vzorcev je bila tudi barva kože: več kot je bilo Afroameričanov, večja je bila poraba konzerviranih sardin (seveda so Afroameričani bolj spadali v eno od zgoraj navedenih kategorij). Črnci z višjimi prihodki so uživali manj sardin. Na koncu so avtorji študije priporočili program za promocijo uživanja sardin. »Če naj se sardine uporabljajo kot glavna jed, je treba oblikovati recepte, za katere bodo potrebne večje količine sardin.« Predlagali so tudi, »naj se prikrije okus sardin, da se naredi bolj sprejemljiv za potrošnike.« ⁸⁷

Zdi se, da pri potrošnikih jadranske sardine njihov priokus ne predstavlja nikakršne težave. »Mirna« svoje proizvode trži kot polne naravnega okusa in kot zelo zdrave: z eno konzervo sardine človek zadosti priporočenemu dnevnu vnosu vitamina D, slabokrvnim ljudem pa dve konzervi zagotovita priporočen dnevni odmerek železa. Na velikem plakatu nekdanje hladilnice v Rovinju piše: »Super hrana z Jadrana«. Te majhne, neizrazite, a muhaste ribe iz čistih jadranskih voda so potrošnikom predstavljene kot simbol zdravega sredozemskega podnebja in prehrane,

⁸⁵ Ibid., 1.

⁸⁶ Ibid., 2.

⁸⁷ Ibid., 14.

ne glede na to, v katerem meglenem in deževnem kraju že bodo odprli konzervo. Naj ima priročna hrana tudi svoj čar. Ali lahko trend zdrave prehrane, ki v manjši meri temelji na mesu, pripomore k preživetju industrije, ki združuje ljudi, živali in vodo? Industrije, ki je v Istro prišla bolj ali manj hkrati s turizmom ter se vse od takrat z njim borila za pravico izkoriščanja voda za obalno črto in ljudi pred njo. Ali pa bo tudi ta industrija deležna podobne usode kot ladjedelstvo, ki je izgubilo boj z vzhodnoazijsko konkurenco? Inženir iz »Mirne«, ki je zadolžen za nadzor strojev, se ob tem vprašanju nasmehne: »Ladjo lahko kupiš povsod, jadranske sardine pa ne.«

Prevedel Tadej Turnšek



SVJEŽA RIBA					PROIZVODNJA							OPASKA																																																											
Vrst ribe	Porijetlo	Kom. u kg pezzatura	Težina kg	Opaska	Koje punjenje	Tip suda	Vrst ribe	Pezza-tura	Br. sudova	Utroš. ribe kg	Utroš. soli kg																																																												
INCUNI	LOSINI	10/15	2335		I. II. III.	4/5	INCUN	10/15	50	2335	936																																																												
SARDELE	LOSINI	30/32	2090		I. II. III.	4/5	SARDELE	30/32	50	2090	836																																																												
							UKUPNO		100	4425	1670																																																												
SIGNATURA					NA BARILIMA:																																																																		
					INCUNI 6/9 A9																																																																		
					SARDELE 6/9 D9																																																																		
RADNA SNAGA					UKUPNO																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">Broj radnika</th> <th colspan="3">Radnih sati</th> </tr> <tr> <th>Redovni</th> <th>Prekovr.</th> <th>UKUPNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Muški</td> <td>2</td> <td>32</td> <td>-</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>Ženske</td> <td>8</td> <td>216</td> <td>-</td> <td>216</td> </tr> <tr> <td>UKUPNO</td> <td>10</td> <td>248</td> <td>-</td> <td>248</td> </tr> </tbody> </table>						Broj radnika	Radnih sati			Redovni	Prekovr.	UKUPNO	Muški	2	32	-	32	Ženske	8	216	-	216	UKUPNO	10	248	-	248	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">REKAPITULACIJA</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Utrošeno iz I. punjenja (zapačavanje)</th> </tr> <tr> <td>I.</td> <td>II.</td> <td>III.</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">UKUPNO</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								REKAPITULACIJA				Utrošeno iz I. punjenja (zapačavanje)				I.	II.	III.						UKUPNO																			
	Broj radnika	Radnih sati																																																																					
		Redovni	Prekovr.	UKUPNO																																																																			
Muški	2	32	-	32																																																																			
Ženske	8	216	-	216																																																																			
UKUPNO	10	248	-	248																																																																			
REKAPITULACIJA																																																																							
Utrošeno iz I. punjenja (zapačavanje)																																																																							
I.	II.	III.																																																																					
UKUPNO																																																																							
Ispraznjeni bazeni sa uljem:					UKUPNO																																																																		
Kg					Nadglednik:																																																																		

STAMPARIJA - Mali Lošinj

Izračun za 31-IX-62 3102

1) Hortonske sanduke k	11957
2) Iljacevi 11-116-1/12 kg	2088
3) Dobici	89889
4) Celofan papir kg	30.80
5) Stupa pumpejak kg	156
6) Trake gepise kg	271
7) casti	92
8) Hortonske kutje	186.868
9) Omo twice	995.235
10) Etikete	300.125
11) Hladno soljano Trake kg	45
12) sanduci drveni	3.303
13) Dekstrin kukuruzni kg	368
14) gepiso stakleno	37

Ukupno snazim brodom
od 1/5 do 31/III/19
(jedn mj kg)

Ime broda	Prem. n. kg	Opsebita kg	Svega kg	
Grišen	18700	1300	20039	2
Orseica	37726	1245	38971	4
Skutica	33611	1117	34728	5
UKUPNO	90037	3695	93738	11
1. Omo twice				
Meduze	27075	3791	30866	3
UKUPNO	27075	3791	30866	3
gheica	7886	115	8101	-
Moski Trak	23084	1622	24706	2
Jachin	-	-	-	-
Skripina	8564	169	8533	-
UKUPNO	39334	2006	41340	-

„K V A R N E R”

Poduzeće za ulov, preradu i otkup ribe
MALI LOŠINJ

6.II.1963

M. Lošinj 196...

516 /veza nalog izrade br. 6

OTPREMNI NALOG br.

Za tt. pegen SUSAK

S U S A K

Otpremite na naslov S.A.GROOTHUIS - BRUXELLES /Belgija/

mjesto Bruxelles Istovarna stanica rok otpreme 15 II.1963

na temelju Dispozicije Jugoriba Zagreb broj 186/III od 2 II.1963

Nomen- latura	VRSTA ROBE	Količina		Brojevi sanduka	Cijena
		Kutija	Sanduk		
	Pruženi fileti inćuna u masl. ulju 1/6 cl.dec.56 gr.bijele kutije u kartončićima Dalma 1 100% ključ.	10.000	100	101 - 200	
	SIGNIRANJE SANDUKA: Groothuis, Bruxelles Filets anchois roulees aux capres 1/6 Dalma				
	BROJEVI SANDUKA: 101 - 200				
	ROBA JE PO CERTIFIKATU BROJ : nalog izrade broj 6				
	DISPOZICIJA NA METRANS RIJEKA BROJ Z.8614-/8614-/ Z.8614				
	CIJENA Bfrs.400.- po sanduku C&F Anvers				
	NAPOMENA : KARTONČICA DOSTAVLJA JUGORIBA RIJEKA PAKOVATI U KARTONSKE SANDUKE				

>» • <<<
**LOKALNI SVETLOVI,
GLOBALNE POTI**
>» • <<<

SALSAMENTUM NOSTRUM

VERONIKA GAMULIN

Ribolov je bil vse od časov prvih prazgodovinskih skupnosti v Sredozemlju pomemben vir preživetja. Največji izzivi starodavnega ribolova, ki je bil v antiki že dobro razvita panoga, pa so bili povezani z možnostjo uporabe in konzerviranja vse obilnejšega ulova.¹ Takratne tehnike predelave rib so vključevale sušenje, dimljenje in soljenje ter proizvodnjo ribjih omak s postopkom maceracije (fermentacije).² Osrednji komercialni pomen grško-rimske ribje predelovalne panoge pa je imela proizvodnja soljenih rib, t. i. salsamentuma, in različnih vrst ribjih omak (*garum*, *liquamen*, *allec in muria*).



1 Tønnes Bekker-Nielsen, *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus: Aarhus University Press, 2006, 15.

2 Maceracija – fermentacijski postopek, kjer ribe, včasih s kostmi, krvjo in drobovino vred, v posodah nasolijo ter pustijo, da se na višji temperaturi (Sredozemlje, Azija, kjer so ti postopki znani od starih Grkov naprej) začne proces fermentacije. Drobovina namreč vsebuje proteolitične encime, ki razgradijo mišično tkivo in raztapljajo beljakovine, sol pa deluje kot protimikrobno sredstvo. Delci mišičnega tkiva so suspendirani v tekočini, ki nastane pri procesu, bistra tekočina, rezultat procesa, pa je ribja omaka; Sally Grainger, »What's in an Experiment? Roman fish sauce: an Experiment in Archaeology«, Exarc.net, 2012, <https://exarc.net/issue-2012-1/at/whats-experiment-roman-fish-sauce-experiment-archaeology> (op. ur.).



Arheološke najdbe kažejo, da so tehnike predelave rib s soljenjem in maceracijo ribjih omak izumili feničansko-punski kolonizatorji.³ Rimljani, slavni ljubitelji ribjih izdelkov in znani trgovci, pa so umetnost predelave rib prenesli vse do Atlantskega oceana in Črnega morja. Literarni viri pričajo o množični uporabi ribjih izdelkov v času rimskega imperija, najpogosteje *garuma*, popularne ribje omake, ki so jo uporabljali kot začimbo pri pripravi različnih jedi. Nekateri viri pa trdijo, da je bil garum pravzaprav edini vir beljakovin v vsakodnevni prehrani revnejših antičnih skupnosti.

Ustanovitelji antičnih obratov za predelavo rib zagotovo niso bili ribiči, ampak privilegirani vlagatelji, ki so imeli kapital ter ustrezno tehnološko in trgovsko znanje. To je skupaj s poceni sestavinami in delovno silo spodbudilo vznik vrste proizvodnih obratov za predelavo rib, ki so imeli že v antiki ključne značilnosti industrijske proizvodnje. Številne antične »solilnice« za predelavo rib in proizvodnjo ribjih omak

³ Bekker-Nielsen, *Ancient Fishing*, 47–83.

v Mediteranu (največ v Maroku, Španiji in na Portugalskem) potrjujejo, da je razvita ribja industrija uspevala dolga stoletja. Panoga predelave rib pa je bila v Mediteranu vse od začetka idealna priložnost za akumulacijo dobička.

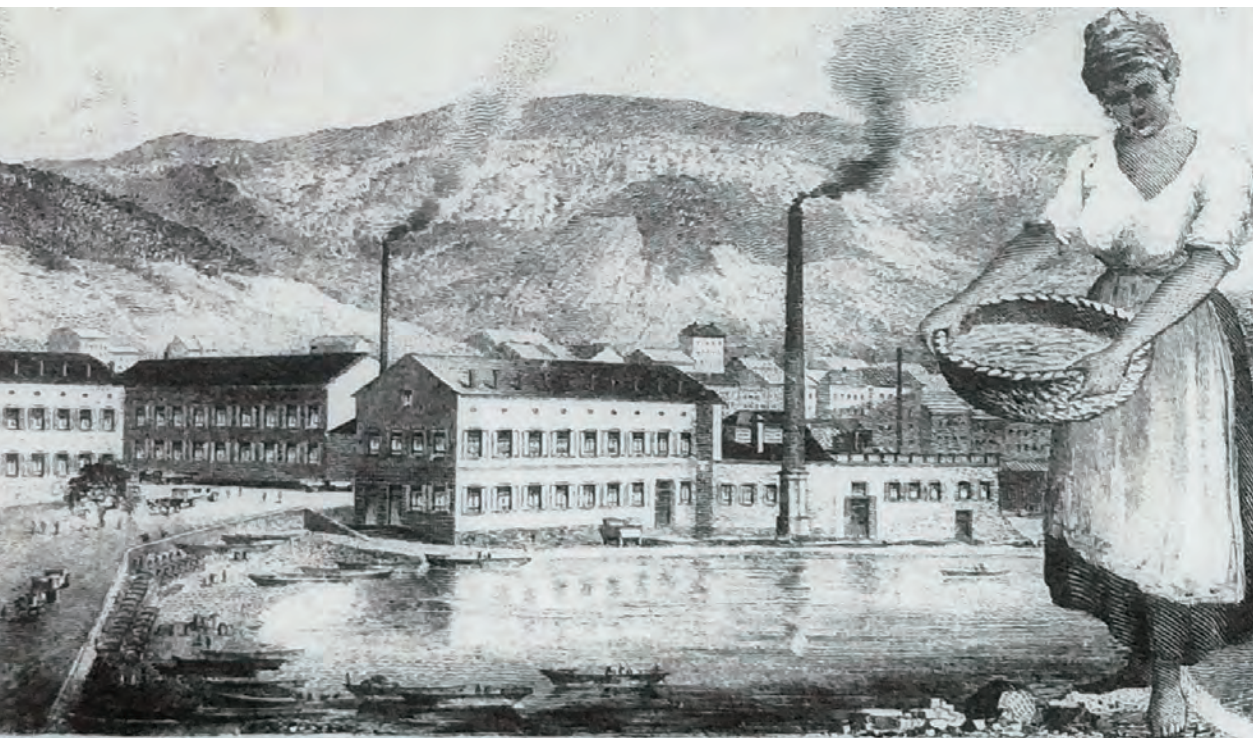
Podvodni svet vzhodnega Jadranskega morja je bil od nekdaj bogat z drobnimi pelagičnimi ribami, ki so se v praksi pokazale kot idealna sestavina za konzerviranje s soljenjem. Najbogatejša nahajališča teh rib na vzhodnem Jadranu so bila okoli otokov srednje Dalmacije: Visa,⁴ Biševa, Palagruže in Hvara, kjer so stoletja lovili in predelovali velike količine sardel, sardonov in skuš.⁵

Trgovina s soljenimi ribami je bila za domače ribiče vse prej kot svobodna. Poleg monopola nad proizvodnjo soli je mljetska uprava vse od začetka dalmatinske ribiče in trgovce sistematično obremenjevala tudi z visokimi davki in carinami na soljene ribe. Beneške dajatve pa so nazadnje povzročile porast tihotapljenja soli, pretežno z italijanske na vzhodno obalo, medtem ko so slane ribe potovale z vzhodnih na zahodne obale Jadrana. Represivni aparat državne politike je za tovrstne vse pogostejše kršitve dosledno predpisoval najostrejše kazni, čeprav brez večjega uspeha. *Kontrabantanje* v trgovini s soljenimi ribami je tako postalo lokalna praksa.

Tradicionalno je lov na sardele potekal v poletnih nočeh, pri tem pa so uporabljali mreže ter si svetili z ognjem, ki je gorel na svičalu, kovinski rešetki na premcu čolna, in privabljal ribe iz morskih globin na površje. Ribe so solili v *barilih*, posebnih sodih, narejenih iz lesa jelke ali smreke. Način soljenja se do danes ni pretirano spremenil, izpostaviti pa je treba, da se je »dalmatinska« večšina soljenja rib razlikovala od španske, portugalske ali nizozemske predelave.

4 Na sliki desno je detajl z memorandunske listine tovarne »Fratelli Mardessich« in prikaz industrijske podobe Komiže.

5 Šime Županović, *Hrvati i more: Od koga Hrvati naučiše ribarstvo i ribarsku terminologiju?: ribarstvo*, Zagreb: AGM, 1995, 376–397.



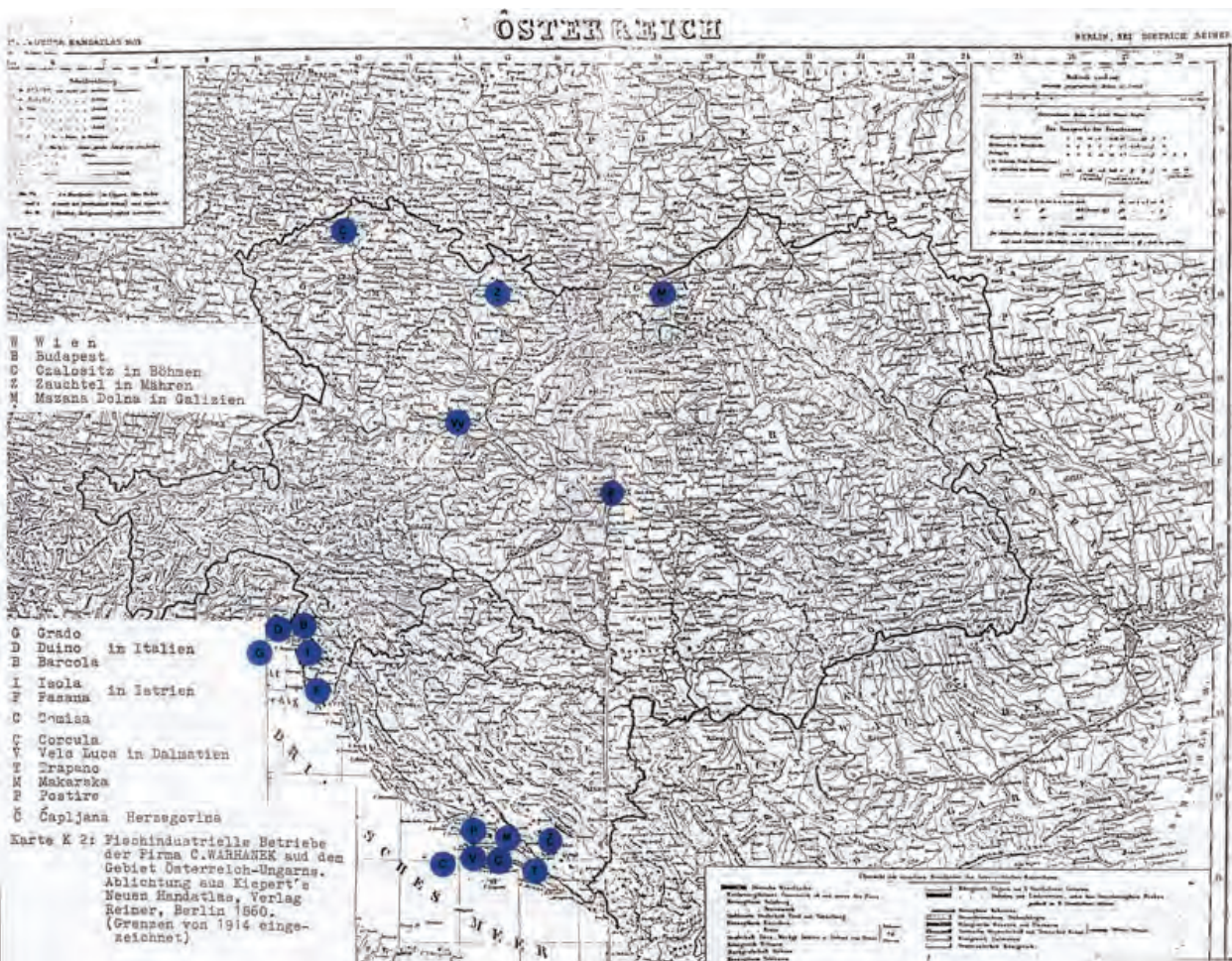
Predelava rib je v glavnem potekala v barakah, pritličnih konobah, kjer so ribe solili in jih pod določenimi pogoji hranili nekaj mesecev. V predelavo rib je bila vključena širša otoška skupnost: skupine ribičev, sodarji, trgovci in ladjarji ter najeta ženska delovna sila za soljenje rib. Domače mezdnice (*barakere*) so bile plačane po soljenem sodu, nadzirali pa so jih vodje *barak*. Po večmesečnem postopku maceracije, ko je bila riba pripravljena, so trgovci poslali izučene »kontrolorje«, ki so znali po vonju *šperuna* (lesene osti), s katerim so prebodli soljene ribe, oceniti kakovost izdelka.

Iz soda v škatlo

Glede na to, da je bilo vzhodno jadransko morje bogato z ribami, se je s to panogo pozneje ukvarjala tudi avstrijska oblast, ki je uvedla natančne pravilnike za sistematizacijo poletnega ribolova. Tako so na Jadran poslali več delegacij, da bi pospešili razvoj industrije, a je bil rezultat zaradi slabega sodelovanja z lokalnim prebivalstvom precej slab. Kljub temu sta ribje bogastvo in poceni delovna sila od druge polovice 19. stoletja naprej v Dalmacijo vendarle hitro pritegnila avstrijski kapital.

Dunajski trgovec češkega porekla, Carl Warhanek (Karel Varháněk) velja za začetnika eksperimentalne faze industrijskega konzerviranja rib na jadranski obali. Leta 1861 je odprl tovarni na Reki in v Jelsi na Hvaru. Čeprav sta hitro propadli, je podjetni Warhanek v naslednjih dvajsetih letih postavil sedemnajst tovarn, od tega dvanajst na vzhodni jadranski obali (lokacije tovarn so prikazane na zemljevidu desno).





Prva tovarna za predelavo rib na vzhodni jadranski obali, ki je uspešno poslovala, je bila ustanovljena v Devinu pri Trstu leta 1867, druga pa leta 1870 v Komiži na Visu. Komiška tovarna, »Fratelli Mardessich«, je bila hkrati tudi prva tovarna, ki je bila financirana z domačim kapitalom. Leta 1872 sta bili ustanovljeni tovarni v Barkovljah in Gradežu pri Trstu, leta 1879 pa še tovarna v Izoli. Zlata doba vzhodnojadranske ribje predelovalne industrije je dosegla vrhunec okoli leta 1900 in je trajala do prve svetovne vojne.

Do sredine 20. stoletja je na vzhodni jadranski obali delovalo šestdeset tovarn sardin, od katerih jih je bilo več kot polovica na hrvaških otokih, blizu osrednjih lovišč drobnih plavih rib.⁶ Ribja predelovalna industrija na vzhodni jadranski obali je bila pomembna prelomnica ne samo v razvoju trgovine z ribami, ampak tudi v širši sliki družbeno-ekonomskega razvoja lokalnih skupnosti.

Odkar so se ribje konzerve prvič pojavile na svetovnem trgu, so veljale za luksuzen izdelek, namenjen pretežno izvozu.⁷ Čeprav se je nabor ribjih izdelkov povečeval, pač glede na trende in povpraševanje, so fileti slanih sardin veljali za specialiteto tovarn v domači lasti.⁸ Redki ohranjeni primerki ribjih konzerv z začetka 20. stoletja, kot recimo tisti, ki jih hrani Hrvaški pomorski muzej v Splitu, kažejo, da so konzerve slanih sardelnih filetov oglaševali kot dalmatinsko specialiteto (*spécialités dalmatiennes*).

Dalmatinski tovarnarji gredo v svet

Vse večji izlov in nepredvidljive migracije sardel v 19. stoletju so določili smer razvoja globalne ribje industrije. Leta 1880 se je 170 tovarn za predelavo rib v francoski Bretanji soočilo s t. i. *sardelno krizo*. Pomanjkanje osrednje proizvodne surovine je francoske tovarnarje spodbudilo k širjenju proizvodnje na portugalske obale Atlantskega oceana, kjer je bilo sardel v izobilju, poleg tega je bil lov na sardele mogoč vse leto. In prav francoska tehnologija in naložbe so v začetku 20. stoletja pripomogle,

⁶ Josip Basioli, »Nastajanje, nestajanje i održanje tvornica za preradu ribe na istočnom Jadranu«, *Morsko ribarstvo* let. XXXII št. 3, Zagreb: Poslovna zajednica morskog ribarstva Zagreb, 1980, 164–172.

⁷ Jean-Christophe Fichou, »Les conserves de sardines à l'huile, ou le luxe français sur les grandes tables du monde«, *Histoire, économie & société* 26, 1 (2007): 107–123.

⁸ *Jugoslavenski Lloyd*, št. 159, let. XXIII, Zagreb, 14. julij 1931.

da se je portugalska ribja industrija razvila do svetovnih razsežnosti. Leta 1925 je bilo na Portugalskem 400 tovarn za predelavo rib.⁹

Manj znano pa je, da je podobna *sardelna kriza* domače predelovalce rib spodbudila k osvajanju novih lovišč in trgov zunaj meja domovine, in to še preden so na vzhodni jadranski obali nastale prve tovarne.



⁹ Ferreira Dias in Patrice Guillotreau, *Nearly Two Centuries of Fish Canning: An Historical Look at European Exports of Canned Fish*, IIFET 2004 Japan Proceedings, International Institute of Fisheries Economics and Trade.

Pomanjkanje sardel v viško-hvarskem morju sredi 19. stoletja je namreč hvarske ribiče usmerilo na širše območje Mediterana.¹⁰ Ko je leta 1861 Carl Warhanek odprl prvo tovarno v Jelsi, je skupina podje-tnih morjeplovcev s Hvara odplula proti Lampeduzi, kjer naj bi bilo sardel, ki jih ni nihče lovil, v izobilju. Italijansko morje okoli Lampeduze je bilo bogato z *alacciami* (*clupea aurita*), vrsto večje sardele, ki je bila izrazito primerna za soljenje. Hvarska odprava na Lampeduzo, s pomorskega vidika izjemno zahtevna, se je izkazala za dobičkonosno, zato ji je kmalu sledil val sezonskih migracij otoških ribiških skupin. Trideset hvarskih trgovskih ladij (pozneje še dve iz Vele Luke) je skupaj z italijanskimi ribiči v naslednji polovici stoletja sodelovalo v precej zahtevnih ribiških operacijah. Na pot so se ribiči iz hvarskih pristanišč podajali zgodaj spomladi, na začetku ribolovne sezone, in se poleti vračali natovorjeni s sodi soljenih rib. Ko jih je italijanska konkurenca izrinila is svojih voda, so Hvarčani svoje operacije preusmerili proti obalam severne Afrike. Pomembni logistični bazi sta bili tunizijski pristanišči Mahida in Sfax, kjer so gradili barake, solilnice in administrativna poslopja. S sezonskim ulovom (okoli 15000 sodov) so trgovali po vsem Sredozemlju, največ v Italiji in Grčiji, pa tudi v donavskih pristaniščih Brăila in Galați.¹¹ Vse močnejša italijanska konkurenca, pa tudi vse več hitrejših in cenejših parnikov so konec 19. stoletja hvarske ribiške skupine pregnali iz teh morij.¹²

Ne glede na to je konec 19. stoletja Hvarčan Vincenzo Novak Bonaparte razširil franšize takrat že uveljavljenega podjetja za predelavo rib »VN« (Vice Novak) na Portugalsko in v Španijo. Novakovi so solilnice postavili v portugalskem Lagosu in se uveljavili kot vplivni industrialci iz

10 Carlo De Marchesetti, *La Pesca Lungo Le Coste Orientali Dell'adria*, Trst: Tipografia di Lod. Herrmanstorfer Trieste, 1882.

11 Obe pristanišči sta v današnji Romuniji (op. ur.).

12 Luka Dančević, *Brodarskoribarske operacije Hvarana na otoku Lampedusi, u Tunisu i Portugalu u 19. stoljeću*, Jelsa: Privredno poduzeće Jelsa, 1973.



Dalmacije. Kmalu so proizvodne obrate postavili tudi v Olhãi, Sinesu, Portimãu, Vili Real de Santo Ant3nio, na sliki zgoraj, in Set3balu in potem tudi v španskem mestecu Ayamonte. Poleg tradicionalne proizvodnje soljenih rib so Novakovi na obalah Atlantskega oceana ustanovili tovarne po tehnološkem sistemu *à la nantes*, od katerih so nekatere delovale vse do druge svetovne vojne.

Domaçe raziskave so se bolj malo ukvarjale z zgodovino predelave rib na Jadranu. V zadnjem času se tej temi, tudi v okviru prizadevanj za raziskovanje evropskih sredozemskih kultur, namenja več pozornosti. Prispevki dalmatinskih pomorcev, predvsem hvarske »Afriške flotilje« in njenih skoraj stoletnih ribjih predelovalnih in trgovskih dejavnosti na širšem območju Mediterana, pričajo o kompleksnih zgodovinskih povezavah in prenosu večšin starodavne sredozemske kulturne dediščine.

Prevedel Martin Pogačar





INDUSTRIJA PREDELAVE RIB V ISTRI MED JUGOSLOVANSKO VOJAŠKO UPRAVO 1945-1947

HEIKE KARGE

Uvod

V tem prispevku raziskujem, kako so teritorialne spremembe po koncu druge svetovne vojne vplivale na lokalno ribištvo in industrijo predelave rib v Istri. Osredotočam se na prvi dve leti po koncu vojne, pri čemer se ukvarjam predvsem z vprašanjem, kako so konec druge svetovne vojne in njene posledice, še pred nacionalizacijo ribiške predelovalne industrije, vplivale na obnovo te industrijske panoge in na delovanje z njo povezanih akterjev: delničarjev ribiških predelovalnih podjetij, ribičev in tovarniških delavcev, pa tudi nove jugoslovanske upravne oblasti. Prispevek obravnava obdobje, ko se je vojna končala, vprašanje, kdo naj bi po vojni upravljal z regijo in njenimi viri – ribami, ribiči, tovarnami za predelavo rib, predvsem pa z regionalnimi in sredozemskimi stiki in povezavami, potrebnimi za proizvodnjo konzerviranih rib v Istri – pa je ostalo odprto. Prispevek se končuje s 15. septembrom 1947, ko je začela

veljati mirovna pogodba z Italijo, ki je zapečatila razdelitev ozemlja, ki so ga podjetja in ljudje vsaj stoletje pred tem doživljali in uporabljali kot celoto.

Obstoječa literatura o predelavi rib in ribolovu v Jugoslaviji se s tem vmesnim obdobjem v glavnem ne ukvarja podrobno. Med redkimi avtorji je še najbolj ekspliciten Josip Basioli, ki predstavi nekaj števil in podatkov o številu ribičev in ribiških čolnov v letih 1945 in 1946.¹ Vendar večina njegovega dela obravnava obdobje od leta 1947 naprej. Berislav Parač, ki je že leta 1953 objavil obsežno študijo o zgodovini predelave rib na tem območju, je trdil, da v obdobju takoj po vojni in do leta 1949 znanje o mednarodnih standardih ribiške predelovalne industrije ni obstajalo ali je bilo nedosegljivo. Na podlagi tega je menil, da je teh nekaj let potekalo predvsem tako, da so se informacije o tej industrijski panogi začele zbirati v drugih državah.² Na podlagi proučevanja dostopnega arhivskega gradiva ta prispevek ponuja podrobnejši pregled dogajanja v letih neposredno po vojni, ki jih, po mojem razumevanju, ni v tolikšni meri zaznamovalo pomanjkanje znanja o standardih mednarodne industrije predelave rib,³ temveč so bila v znamenju velikih prizadevanj za prevzem nadzora in upravljanja z regionalnimi viri – ribami, ribiško predelovalno industrijo in ribiči – ter za njihovo prilagoditev na okoliščine, za katere so jugoslovanske oblasti upale, da se bodo izoblikovale v bližnji prihodnosti.

1 Basiolijeve številke glede ribičev na zahodni obali Istre v letih 1946 in 1954 predstavljajo impresiven dokaz o obsežni preobrazbi ene izmed tradicionalnih industrijskih panog v regiji. Med letoma 1946 in 1954 je število ribičev v Istri oziroma v njenem zahodnem delu močno upadlo, z 2.336 na 1.241. Glej Josip Basioli, »Razvitak ribarstva na zapadnoj obali Istre«, v: *Problemi Sjevernog Jadrana*, Reka, 1963, 75–151, 114 in 117. Glej tudi Basioli, »Proizvodnja i promet usoljene ribe na istočnim obalama Jadrana kroz vjekove«, *Pomorski zbornik Društva za proučavanje i unapređenje pomorstva Jugoslavije* 10, Zadar, 1972, 197–233.

2 Berislav Parač, *Razvitak industrije ribljih konzerva*, Zagreb: Ekonomski institut, 1953, 14.

3 Vse arhivsko gradivo izvira iz Hrvatskega državnega arhiva v Pazinu in njegovega portfelja št. 79 »Okrajnega ljudskega odbora za Istru« (*Oblasni narodni odbor za Istru*, fond 79).





Uvajanje nadzora in reda

Ko je jugoslovanska vojska junija 1945 administrativno prevzela nadzor nad Istro, so se začeli ustanavljati ustanove in organi za nadzor ribištva, predelave in trženja rib. Za splošno trgovino v Istri je jugoslovanska vojaška uprava ustanovila lasten organ, tako imenovano »Istrsko trgovsko podjetje« (*Istarsko trgovačko d. d.*), ki naj bi v tesnem sodelovanju z vojaško upravo nadzorovalo in organiziralo trgovino v Istri. Poleg tega je na politični ravni Komunistična partija Jugoslavije ustanovila »Okrajni ljudski odbor za Istro« (*Oblasni narodni odbor za Istru*), ki ga je sestavljalo več oddelkov, vključno z oddelkom za trgovino, industrijo in rudarstvo. Ena od njegovih izpostav je bila enota za ribištvo, ki je obsegala ribištvo, predelavo rib in trženje. Glavna naloga tega oddelka je bila zbiranje informacij o istrski industriji in priprava tovarn na zagon proizvodnje. Vendar pa so ta oddelek skupaj z izpostavami že od samega začetka pestile težave s pomanjkanjem usposobljenega administrativnega osebja. Poročilo iz jeseni leta 1945 navaja, da »je bil glavni problem, da nimamo niti enega strokovnjaka, saj je bila celotna istrska inteligenca fašistično orientirana in je emigrirala«. ⁴ Zdi se, da se do sredine leta 1947 položaj ni bistveno spremenil: takrat je bil po naročilu Okrajnega ljudskega odbora za Istro ustanovljen oddelek za ribištvo. Vodil ga je Srečko Mureta, ki je v pismu 16. junija 1947 slikovito opisal težave predhodnih dveh let. Pritoževal se je, da »se v preteklosti nihče ni ukvarjal z vrsto težav, povezanih z ribolovom in predelavo rib«, da ni bilo nikakršnih statističnih podatkov o tej panogi in da zato do tedaj ni bil vzpostavljen nikakršen nadzor. Svoje pismo je zaključil tako:

4 HR-DAPA, [Hrvaški državni arhiv v Pazinu], f. 79 (Okrajni ljudski odbor za Istro), škatla 402, *Spisi po predmetu, Rad odjela obrta, industrije i rudarstva Oblasnog narodnog odbora za Istru*, 1945.

»Upoštevati moramo, da gre pri tem za delo s slabimi elementi, kot so ribiči, in da bo potrebnega veliko dela, da jih navadimo na novo družbeno ureditev.«⁵

Poleg ribičev, ki očitno niso bili najbolj navdušeni nad to novo družbeno ureditvijo, so na tem področju delovali tudi drugi akterji, ki jih je bilo komaj mogoče nadzorovati. To je bilo sedem podjetij za predelavo rib, ki so imeli tovarne v Istri in na slovenski Obali: »S.A. Ampelea«, »S.A. Arrigoni«, »S.A.F.I.C.A.«, »Quarnero«, »Parodi«, »Novak« in »Mazzola«. Med temi so imela največje finančne vire v regiji predelovalna podjetja »Ampelea«, »S.A.F.I.C.A.« in »Arrigoni«.⁶ Vsi delničarji največjih podjetij so bili italijanskega porekla, večina podjetij pa je imela sedež v Trstu.⁷ Pravzaprav je bilo samo to zadnje glavni vzrok za hude težave ribiške predelovalne industrije v Istri, saj od njihove ustanovitve vse do leta 1945 in

5 HR-DAPA, f. 79, škatla 657, Referat, 16. junij 1947. Te težave lepo prikazuje tudi vir iz septembra 1947, kjer avtor Smiljan Rukonić, predstavnik nadzorne komisije za okrožje Vodnjan, govori o ribičih, ki so zdaj zaposleni na državnih ribiških ladjah: »Vsi kritizirajo, da so ribiči na državnih ladjah plačani mesečno, običajni ribič prejme 7.200 lir, tisti na *feralu* 8.000 lir, *kapobarke* pa 10.000 lir. Zaradi tega so ribiči nehali biti aktivni, saj v primeru slabega vremena sploh ne gredo na morje, kadar pa gredo, se ustavijo blizu pristanišča, tako da jih mora človek skorajda prisiliti, da nekaj počnejo. Poleg tega nimajo najboljšega odnosa do državne lastnine in mislijo, da bodo hitro dobili nekaj novega, če se kaj pokvari. Za njihov nadzor je bila ustanovljena komisija, toda zdaj, ko vedo, da so pod nadzorom, delajo mehanično. Ni dobro, da so pod prisilo, saj nekateri že pravijo, da se bodo odpovedali ribolovu in odšli delat v Pulj. Poleg tega jih večina ni poklicnih ribičev, temveč so kmetje, ki so poskušali zaslužiti v poletni sezoni.« HR-DAPA, f. 79, škatla 657, *Poročilo iz okrožja Vodnjan*, 23. septembra 1947.

6 Največ kapitala (v lirah) so imela podjetja »Arrigoni« (100 milijonov), S.A.F.I.C.A. (10 milijonov) in »Ampelea« (6 milijonov). HR-DAPA, f. 79, škatla 660, *Pregled ind. pod. u Istri bez Pule*.

7 Podjetje »Ampelea« (s tovarnami v Rovinju in na Cresu) je imelo sedež v Trstu, prav tako tudi podjetje »Arrigoni« (s tovarnami v Izoli, Umagu, Fažani, na Lošinju in na Unijah) ter podjetje »Enzo Novak« (tovarna v Umagu). Podjetje »S.A.F.I.C.A.« s tovarno v Rovinju je imelo sedež v Milanu, podjetje »Parodi« (tovarna v Banjolah) v Genovi, podjetje »Mazzola« (tovarni v Ližnjanu in Sušaku pri Reki) v Maranu, podjetje »Quarnero« (tovarna v Iki) pa na Reki. HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Stanje industrije od oslobodjenja do oktobra 1945*, 17. oktober 1945.

še pozneje tovarne v Istri niso imele lastnih finančnih in tehničnih sredstev.⁸ Ta sredstva so redno zagotavljali s sedežev podjetij, ki pa so bili po koncu vojne v zavezniški administrativni coni A ali v Italiji.⁹

Razmere na terenu

V nasprotju z drugimi industrijskimi panogami industrija konzerviranja rib v Istri med vojno ni utrpela večjih udarcev. Od dvanajstih tovarn za konzerviranje rib, ki so v Istri obstajale pred vojno, jih je večina vojno preživela brez večje škode. Poškodovani so bili predvsem manjši obrati, ki skupaj niso presegli 10 % zmogljivosti.¹⁰ Zaradi tega so bile že konec leta 1945 skoraj vse tovarne (teoretično) pripravljene na začetek proizvodnje.

Toda tovarne so za proizvodnjo potrebovale ribe, to pa je bil dejansko velik in kompleksen problem. V prvih tednih in mesecih po koncu vojne je bila za pomanjkanje rib kriva vojna in morske mine v Jadranskem morju. Vojaška uprava jugoslovanske vojske je že avgusta 1945 očistila območje jadranske obale v regiji in ribiči so spet lahko začeli z ribolovom.¹¹ Poleg tega je bilo za te prve povojne mesece značilno pomanjkanje ribiških čolnov. Večino zasebnih čolnov so nadzorovale jugoslovanske narodne oblasti, a kot navajajo poročila, je bila tudi v tem primeru od avgusta leta 1945 naprej večina čolnov že na voljo za njihov osnovni namen.¹²

K sorazmerno ugodnemu začetnemu stanju ribiškega sektorja in industrije predelave rib je pripomogla tudi razpoložljivost delovne sile,

8 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Industrija konzerviranja riba u Istri*, 1945.

9 Z izjemo podjetja »Quarnero«, ki je imelo sedež na Reki.

10 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Industrija konzerviranja riba u Istri*, 1945.

11 Ibid., in HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Stanje industrije od oslobodjenja do oktobra 1945*, 17. oktober 1945.

12 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886.

tako ribičev kot tudi delavcev v tovarnah za konzerviranje rib. Prva poročila iz avgusta 1945 so sicer še vedno opozarjala, da se bodo v ribištvu in sektorju konzerviranja rib pojavile velike težave, če ribiči in tovarniški delavci ne bodo oproščeni služenja vojaškega roka, toda poznejša poročila te težave ne omenjajo več.¹³ Poročilo iz septembra 1945 s ponosom navaja, da je bilo na območju Okrajnega ljudskega odbora za Istro dejavnih 175 ribiških skupnosti. V vsaki je bilo 10–11 ribičev, kar pomeni, da je bilo na tem območju jeseni leta 1945 skoraj 2.000 aktivnih ribičev.¹⁴ Poznejši vir iz februarja 1946 navaja, da je bilo na tem območju 2.500 ribičev, kar pomeni, da je njihovo število še naraslo.¹⁵

Število delavcev v industriji predelave rib se razlikuje glede na avtorja določenega vira. Parač v svoji knjigi navaja, da je bilo leta 1940 v istrskih tovarnah za predelavo rib 1.510 najetih delavcev. Vendar je po njegovih besedah ta številka padla na 275.¹⁶ To zmanjšanje števila delovne sile pojasni z emigracijo istrskih Italijanov.¹⁷ Viri iz arhiva v Pazinu navajajo drugačne podatke in različne številke. V enem od poročil je navedeno, da je jeseni 1945 v ribjih tovarnah v Istri delalo 613 delavcev, v primerjavi z letom 1939, ko je v istrskih ribjih tovarnah delalo 875 delavcev. Po tem poročilu so vse tovarne razen dveh v Rovinju delovale že jeseni leta 1945, čeprav z močno zmanjšanim številom delovne sile.¹⁸ To zmanjšanje

13 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Industrija konzerviranja riba u Istri, 1945.*

14 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886.

15 HR-DAPA, f. 79, škatla 660, *Pregled stanja nezaposlenosti u zoni »B« i prijedlozi za njeno rješenje, 27. februar 1946.*

16 Parač, *Razvitak industrije, Dodatak, 2–3.*

17 »Del delavcev iz majhnih mestih, večinoma italijanske narodnosti, je emigriral.« Parač, *Razvitak industrije, 20.*

18 Število delavcev v letih 1939 in 1945 je bilo po tem poročilu naslednje: »Ampelea« (Rovinj): 390/400; »S.A.F.I.C.A.« (Rovinj): 45/40; »Novak« (Umag): 45/4; »Arrigoni« (Umag): 65/25; »Arrigoni« (Fažana): 40/25; »Parodi« (Banjole): 60/15; »Mazzola« (Ližnjan): 25/4; »Quarnero« (Ika): 55/25; »Ampelea« (Cres): -/3; »Arrigoni« (Lošinj): 60/25; »Arrigoni« (Unije): 15/2; »Mazzola« (Sušak): 75/45. HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1987.

števila še ni bilo posledica pomanjkanja delovne sile zaradi emigracije, ampak zaradi pomanjkanja surovin v tovarnah, tako da so tovarne zaposlovale samo minimalno število delavcev, potrebno za obratovanje. Kot navaja poročilo iz septembra 1945, bi običajne zmogljivosti vseh tovarn za predelavo rib v Istri in na slovenski Obali (torej zdaj tudi vključno z dvema zelo velikima tovarnoma v Izoli in eno manjšo v Kopru) v poletni sezoni dajale delo 10.000–12.000 tovarniškim delavcem. Toda v zaključku poročila je navedeno, da bi bilo v okoliščinah tedanjih omejitev realno lahko zaposlenih samo 850–1.000 delavcev.¹⁹

Dejanske omejitve torej niso bile primarno posledica pomanjkanja človeškega kapitala v tovarnah, temveč pomanjkanja različnih surovin, potrebnih za predelavo in konzerviranje rib.

Konzerviranje rib kot uvozna dejavnost

Konzerviranje rib v Istri je imelo dolgo tradicijo kot uvozna panoga. Parač opaža, da so bile tovarne v Istri zasnovane tako, da so morale surovine (razen rib) vedno zagotavljati »matična podjetja«, torej tovarne v Izoli, Trstu in drugod v Italiji.²⁰ Arhivski viri zelo dobro ponazarjajo to situacijo: decembra leta 1945 je podjetje S. A. Arrigoni pripravilo poročilo o svojih štirih tovarnah v Istri (v Umagu, Fažani, na Lošinju in Unijah). Glede izvora surovin, uporabljenih v teh tovarnah, poročilo navaja, da so bili les in žebli nabavljeni v Trstu, sardine so prišle iz Alžirije, soljene ribe pa iz Jadranskega morja. Sol je prišla s piranskih solin, olje iz Genove, sodi pa iz Trsta. Druge potrebne surovine so nabavljali v Firencah, Milanu in Rimu.²¹ Drugo poročilo iz decembra 1945, ki ga je izdelalo

19 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Industrija konzerviranja riba u Istri*, 1945.

20 Parač, *Razvitak industrije*, 1.

21 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Popis poduzeća – Umag, Fažana, Lošinj, Unije*, 12. december 1945.

podjetje Parodi, ki je imelo v lasti tovarno v Banjolah, je podobno navajalo, da je rjavi premog prišel iz Trsta, soljene ribe iz Dalmacije, konzervirani paradižnik pa iz Milana. Mariniran koren in škatle so prišle iz italijanskih mest Asti in Marano. Lokalno so nabavljali samo drva za kurjenje.²²

Celo ribe, konkretno slane ribe, so za istrske predelovalne tovarne postale uvozni proizvod: v poročilu iz leta 1946 je zapisano, da so lahko – podobno kot pred vojno – ženske, ki so v zimski sezoni delale v tovarnah v Izoli in Rovinju, zaposlili samo v primeru, da so uvozili soljene ribe iz Dalmacije, Španije, Portugalske in Alžirije.²³ Odvisnost od uvoza surovin je bila ogromna in njihovo pomanjkanje je bilo občutiti skoraj povsod: zgodilo se je celo to, da so ribiči zaradi pomanjkanja soli in olja pozno poleti in jeseni leta 1945 ujete ribe metali nazaj v morje.²⁴

Nazadnje pa vso zagato lepo ponazarjajo težave z zagotavljanjem pločevine za izdelavo konzerv tovarnam: tako kot številne druge surovine pokositrena pločevina v Jugoslaviji ni bila na voljo. Pred vojno so jo uvažali, največ iz Nemčije, pa tudi iz Italije.²⁵ Po vojni jo je bilo treba dobavljati od drugod, vendar Jugoslavija ni imela dovolj finančnih sredstev. Eden od ukrepov, o katerih so razmišljali, je bil začetek blagovne menjave

22 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Podaci o industrijskim poduzećima na području Oblasnog narodnog odbora za Istru*, 21. december 1945.

23 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*. Dejansko je bila celotna zimska sezona leta 1945 odvisna od uvoza iz drugih držav. V poročilu je zapisano: »Ribolov v lokalnih vodah lahko pokrije samo del običajnih potreb tovarn (okoli ene tretjine)«. HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Industrija konzerviranja riba u Istri*, 1945. Ivan Nemarnik meni, da bi racionalno izkoriščanje zmogljivosti ribiške predelovalne industrije v Istri že v medvojnem obdobju zahtevalo uvoz rib v obsegu 40 % potreb vseh istrskih obratov za predelavo rib. Ivan Nemarnik, *Industrija za prerađu ribe na zapadnoj obali Istre*, Zbornik Ekonomskog fakulteta u Rijeci, 1972, 97–118, 110.

24 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Spisi po predmetu, Rad odjela obrta, industrije i rudarstva Oblasnog narodnog odbora za Istru*, 1945.

25 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*.

z italijanskimi podjetji. Tako so na primer poročila iz septembra in oktobra 1945 vsebovala predloge o blagovni menjavi za nabavo pločevine in začimb iz Italije v zameno za premog (iz rudnika v Raši), mehek les in konzervirane ribe.²⁶ Vendar pa se zdi, da takšna trgovinska izmenjava ni v celoti delovala – poglavitni vzrok za to je bilo brezkompromisno stališče jugoslovanske vojaške uprave, ki je močno omejevala komercialne transakcije podjetij v coni B s podjetji v coni A in v Italiji. Podjetja dejansko niso smela prodajati svojih izdelkov zunaj cone B brez dovoljenja Istrskega trgovskega podjetja.²⁷ Nakup pokositrene pločevine je pomenil stalno pomanjkanje vse do konca vojaške uprave. Januarja leta 1946 je eno od poročil opozarjalo: »Temu vprašanju se moramo takoj posvetiti, sicer bo poletno delovanje tovarn izjemno oteženo.«²⁸ Mesečno poročilo Ekonomskega sveta za Istro in Reko (Privredno vijeće za Istru i Rijeku) je marca 1946 ponovno opozarjalo: »Prepričani smo, da bi bilo treba dovoliti uvoz vsaj manjših količin [pločevine] za manjša podjetja«, še posebno zato, ker so iz cone A ponudili dobavo tega blaga. Mesečno poročilo za april 1946 navaja, da je vprašanje pločevine še vedno odprto. V njem so vztrajali, da »je po našem mnenju nujno dati industrijskim panogam možnost, da svoje potrebe po tej surovini zadovoljijo v Italiji«.²⁹

26 HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886; HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Izveštaj o sastanku sa predstavnicima tvornice konzerviranja*, 14. september 1945; HR-DAPA, f. 79, škatla 402, *Podaci o industrijskim i rudarskim poduzećima*.

27 Čeprav so seveda poskušali: številna poročila (npr. HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886) vsebujejo pritožbe o prodaji brez dovoljenja: »Iz tovarn na Lošinj in Susaku je bilo v Trst in Italijo brez dovoljenja prodanih 600–700 q [kvintalov; 100 kg, op. ur.] soljene ribe, trenutno pa poteka preiskava in storilci bodo za svoja dejanja odgovarjali«. V nekem drugem poročilu (HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1899) so hrvaški republiški organi celo sumili, da so bile s soglasjem Okrajnega ljudskega odbora za Istro ribe iz tovarne v Iki prodane v Italijo, namesto da bi bile namenjene lastnemu domačemu trgu.

28 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Industrija konzerviranja ribe na področju Oblasnog narodnog odbora za Istru*.

29 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe* (Privredno vijeće).

Na koncu so težave z dobavo pločevine rešili s precej drastičnim ukrepom septembra 1947. Takrat je z uveljavitvijo mirovne pogodbe z Italijo Izola postala del Svobodnega tržaškega ozemlja. Vendar Izola ni bila samo kraj, kjer sta delovali dve največji tovarni za predelavo rib, ampak sta ti dve tovarni imeli tudi tehnične naprave za proizvodnjo konzerv. Septembra so jugoslovanske oblasti preprosto razstavile dele in naprave (predvsem za konzerviranje) v izolskih tovarnah in jih na novo namestile v novozgrajeni tovarni v Martinščici pri Sušaku, blizu Reke.³⁰

Toda tudi jugoslovanske oblasti niso mogle delovati popolnoma avtonomno in so morale do določene mere sodelovati s podjetji. Največji dejavnik tveganja je bila nezaposlenost: v letih 1945 in 1946 so številna poročila opozarjala, da je zaposlitev vsaj 2.500 delavcev v tovarnah, ki naj bi delali med zimsko sezono, odvisna od uvoza surovin.³¹ Da so tovarne obratovale in da so bili ljudje še naprej zaposleni, je bilo potrebno vsaj minimalno sodelovanje – ki pa ni bilo vedno mogoče. V poročilu iz septembra 1945 piše: »Opozoriti je treba, da samo podjetji Ampelea in Quarnero – Ika sodelujeta z nacionalnimi organi in v skladu z njihovimi nameni ter vlagata delo in materialne vire za ponovno oživitev panoge konzerviranja rib na prejšnjo raven. Vodstvo drugih tovarn je pod vplivom svojih matičnih podjetij v Trstu in Italiji ter imajo bolj ali manj pasiven odnos in očitno čakajo na končno rešitev mejnega vprašanja.«³²



³⁰ Parač, *Razvitak industrije*, 5.

³¹ HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886; HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Izveštaj o sastanku sa predstavnicima tvornice konzerviranja*, 14. september 1945; HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*; HR-DAPA, f. 79, škatla 660, *Pregled stanja nezaposlenosti u zoni »B« i prijedlozi za njeno rješanje*, 27. februar 1946.

³² HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886.

Poleg industrije konzerviranja rib so zaradi pomanjkanja surovin trpeli tudi ribiči, ki so ribolov in še zlasti prodajo rib na različne načine poskušali prilagoditi spreminjajočim se političnim in družbenim okoliščinam. Kot je že bilo omenjeno, je bilo od avgusta 1945 naprej na voljo dovolj čolnov za ribolov, vendar je stalno pomanjkanje goriva preprečevalo, da bi čolni lahko odšli na morje. Jugoslovanski organi so gorivo poskušali dostaviti ribiškim skupnostim, toda zaradi stalnega pomanjkanja prevoznih sredstev so bili pri tem le deloma uspešni.³³ Številni ribiči, še posebno iz zahodnih delov Istre, so zato sveže ribe prodajali na tržnici v Trstu, kjer »so cene boljše in kjer je lažje dobiti potrebne surovine« – predvsem gorivo, pa tudi ribiške mreže, ki sicer v Jugoslaviji niso bile na voljo.³⁴ V dveh letih, od jeseni leta 1945 do jeseni leta 1947, se je prodaja rib iz cone B v cono A razvila v bržkone donosen črni trg, čeprav so jugoslovanske oblasti za takšne dejavnosti grozile s hudimi kaznimi.³⁵ Pritožbe zaradi nezakonitih ribolovnih praks in razcveta črnega trga, na primer ribolova z dinamitom ali prelaganja ujetih rib iz čolna na čoln in njihova dostava v Trst ali celo v Italijo, so se nadaljevale vse do poletja leta 1947.³⁶

33 Ibid.

34 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Industrija konzerviranja ribe na področju Oblasnog narodnog odbora za Istru*. A takšne prakse niso bile omejene na Istro oziroma na njeno zahodno obalo: poročilo iz septembra 1947 vsebuje pritožbo, da je dalmatinskim ribičem naloženo, da morajo v primeru pomanjkanja svežih rib v istrskih predelovalnih obratih svoje ribe prodati na Reko, toda zgodilo se je naslednje: »Te odločitve se že ne spoštuje, tako so iz Dalmacije, mimo vseh istrskih pristanišč, odpeljali 7 q [kvintalov] tunine v Trst, čeprav je tuna za našo industrijo zelo dragocena.« HR-DAPA, f. 79, škatla 657, Protokol, 8. september 1947.

35 Poročilo iz septembra 1945 skorajda fatalistično ugotavlja: »Dokler pristaniška uprava oziroma finančna straža nimata na voljo motornih nadzornih čolnov, bo tihotapljenje svežih morskih rib in končnih izdelkov po morju v cono A in Italijo le težko popolnoma preprečiti«. HR-DAPA, f. 79, škatla 402, dok. 1886.

36 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Zapisnik ribarske konferencije*, 15. april 1946; HR-DAPA, f. 79, škatla 657, *Referat*, 16. junij 1947.

Trženje rib kot izvozna dejavnost

Učinkovit nadzor ribičev in tovarn za konzerviranje rib je imel seveda svoje omejitve in je v obdobju 1945–1947 predstavljal resno oviro za načrtovano prestrukturiranje ribištva in industrije za predelavo rib. A težavo je dodatno zapletla še prihajajoča izguba izvoznih trgov. Podatki o trženju predelanih rib iz medvojne obdobja v Istri kažejo, da so se tovrstni izdelki pred vojno v največji meri prodajali v Italijo (75 %), ostalih 25 % pa je šlo v izvoz, predvsem v Avstrijo in na Češkoslovaško.³⁷ Iz teh števil je razvidno, da so predelane ribe iz Istre večinoma uživali zunaj te regije, in sicer v Italiji. Jugoslavija je bila na drugi strani precej slab odjemalec predelanih in konzerviranih rib, in sicer že pred vojno, pa vse do konca 60. let.

Zato ni presenetljivo, da so trženje ribjih konzerv že zelo zgodaj prepoznali kot velik problem. Arhivska dokumentacija, ki je večinoma nastala v Ekonomskem svetu za Istro in Reko, to zelo jasno prikazuje in že septembra leta 1945 poziva k prodaji obstoječih zalog konzerviranih rib »bodisi na domačem trgu bodisi v Italiji, kjer je za te izdelke največ priložnosti in zanimanja. To je treba narediti čim prej, zato da tamkajšnjih trgov ne izgubimo zaradi ponudbe konzerviranih rib iz Španije in Portugalske.«³⁸

Kar zadeva Italijo, je bilo to svarilo verjetno že prepozno. Zapiski z ribiške konference, ki je naslednje leto, aprila 1946, potekala v Opatiji, lakonično navajajo, da italijanski trg zdaj pokriva Španija in da »smo zato prisiljeni prodajati ribe v cono B, v Jugoslavijo, ali pa jih konzervirati.«³⁹

³⁷ Parač, *Razvitak industrije*, 3.

³⁸ HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Izveštaj o sastanku sa predstavnicima tvornice konzerviranja*, 14. september 1945.

³⁹ HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Zapisnik ribarske konferencije*, 15. april 1946.

Toda tudi to je bila težava, saj je bila, kot že omenjeno, poraba konzerviranih rib v Jugoslaviji majhna, še posebno v notranjosti države in v vaseh.⁴⁰ Poleg tega je v prvih dveh letih po vojni v Jugoslaviji delovala Uprava združenih narodov za pomoč in obnovo (UNRRA), ki je državi zagotavljala hrano, oblačila in surovine. Zdi se, da je bila med najbolj množično zagotovljenim blagom prav konzervirana hrana, kar je pomenilo še dodatne težave za že tako težak položaj na trgu konzerviranih rib v Istri.⁴¹

Posledično so bila skladišča predelovalnih tovarn polna ribjih konzerv; to so bili – zaradi pomanjkanja pločevine – predvsem polizdelki iz soljenih rib.⁴² Jugoslovanske oblasti so bile na koncu prisiljene v to, da so aprila, pozneje pa še enkrat maja 1946, odredile ogromne popuste, kar je omogočilo prodajo poceni rib na Češkoslovaško in Poljsko.⁴³ Državi sta bili skupaj z Avstrijo tradicionalna izvozna trga za istrska ribiška predelovalna podjetja, ki so si po letu 1945 prizadevala za oživitve teh trgov. Toda kot je zapisano v poročilu iz maja 1946, tudi ti ukrepi – verjetno predvsem zaradi vsiljenega načela blagovne menjave – niso bili preveč uspešni:

40 »Stremeti je treba k odpiranju in zagotavljanju trgov ter k temu, da se potrošniki tudi na podeželju privajajo na uživanje svežih rib, zlasti zaradi pomanjkanja mesa«. Ibid.

41 Marca 1946 je poročilo o prodaji konzerviranih rib povzelo: »Prodaja je stagnirala, ker se je položaj s preskrbo s hrano v Jugoslaviji izboljšal, trg pa je bil nasičen s konzervami UNRRA«. HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*. Za več o UNRRA v Jugoslaviji glej: Kornelija Ajlec, »UNRRA v Jugoslaviji in Sloveniji«, *Prispevki za novejšo zgodovino* 2/2013, 79–99.

42 Aprila 1946 je bilo v istrskih tovarnah na zalogi 1.200 ton soljenih rib: HR-DAPA, f. 79, škatla 662, Zapisnik ribarske konferencije, 15. april 1946. Za preskrbo prebivalstva s svežimi ribami je bil potreben en vagon rib na dan: HR-DAPA, f. 79, škatla 657, *Protokol*, 8. september 1947. En vagon je imel kapaciteto približno 10 ton. Glede na dejstvo, da so soljene ribe v Jugoslaviji uživali zelo redko, bi navedena količina zadostovala za stodnevno preskrbo Istre s soljenimi ribami.

43 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Zapisnik ribarske konferencije*, 15. april 1946 ter HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*.

»Tovarni Ampelea in Arrigoni, do določene mere pa tudi druge, so svoje blago prek svojih starih navez ponujale v Trstu in tako poskušale stopiti v stiki s starimi trgi. Nekaj zanimanja je pokazala samo Avstrija, kjer pa se bo, zaradi pomanjkanja ustreznih izvoznih izdelkov v tej državi, težko dogovoriti za kompenzacijo.«⁴⁴

Zaključek

Prispevek je ponudil kratek, a podroben pregled redkih arhivskih virov, ki prikazujejo prizadevanja za novo organizacijo in prestrukturiranje ribiške industrije v Istri med letoma 1945 in 1947. Akterji, ki so pri teh dejavnostih sodelovali, ukrepi, za katere so se odločili, in priložnosti, ki so jih izkoristili – ali pa so jih pustili neizkoriščene – presenetljivo natančno prikažejo posledice preoblikovanja meja, ki se je začelo leta 1945. Od tega leta naprej je povezanost med Istro in Trstom – ki sta v 19. in v začetku 20. stoletja tvorila avstrijsko primorje – začela razpadati. Ribišstvo in ribiška predelovalna industrija sta po vojni začela delovati v dokaj naklonjenih okoliščinah, saj so ribiči, delavci, čolni in stavbe podjetij vojno preživeli s sorazmerno malo žrtvami in škode. Toda že od poletja 1945 naprej so se morali soočiti z jugoslovanskimi vojaškimi in političnimi oblastmi, katerih cilj je bil upravljanje in nadzor nad gospodarskimi viri Istre in njihova prilagoditev na novo politično ureditev. Zanimivo je, da »nova komunistična« regionalna uprava ni samo nadzorovala, temveč je do določene mere tudi dejansko sodelovala s »starimi kapitalističnimi« delničarji podjetij in zasebnimi ribiči. Razlog za to sodelovanje, kakor omejeno je že bilo, je bilo dejstvo, da je bila ribiška predelovalna industrija tako uvozna kot izvozna panoga, zaradi česar je bila močno odvisna od tujih trgov.

44 HR-DAPA, f. 79, škatla 662, *Tvornice konzervirane ribe (Privredno vijeće)*.

Zato je mogoče sklepati, da sta se v teh dveh letih že pokazali dve glavni težavi, s katerimi so se morale jugoslovanske oblasti in podjetja ukvarjati tudi v 60. in 70. letih. Prvič, v obdobju 1945–1947, pa tudi do 70. let je ribiška predelovalna industrija v Istri ostala industrijska panoga, močno odvisna od uvoza. Od 70. let naprej sicer ne več od uvoza pločevine, olja in začimb, temveč izključno od uvoza svežih rib. Sveže ribe so bile v istrskih predelovalnih tovarnah vedno redko blago – vse od njihove ustanovitve do 60. in 70. let, ko je bil kot končna in edina rešitev za to težavo predlagan globokomorski ribolov.⁴⁵

Druga težava je bila tesno povezana s prvo, saj istrske konzervirane ribe na izvoznih trgih niso bile konkurenčne, ker so bile zaradi potrebe po uvažanju rib preprosto predrage. Toda zelo hiter umik istrskih konzerviranih rib s tradicionalnih izvoznih trgov v letih 1945 in 1947 je bil tudi posledica toge jugoslovanske gospodarske politike, katere cilj je bil onemogočiti trgovino med cono B pod jugoslovansko upravo in cono A, ki so jo nadzorovali zavezniki, torej med deli območja, ki so ga podjetja in ljudje do tedaj dojemali in doživljali kot celoto.

Prevedel Tadej Turnšek

⁴⁵ Basioli, *Razvitek ribarstva*, 149–150, in Nemarnik, *Industrija za prerađu ribe*, 112.



PAPALINE, SARDELINE, TVORNIČARKE – TOVARNIŠKA KULTURA IN OBLIKOVANJE DELAVSKE SKUPNOSTI

IVA KOSMOS

»Kako ste se imeli v tovarni?« smo vprašali naše sogovornice, nekdanje delavke v tovarnah ribjih konzerv. »Prekrasno!« so rekle razneženo, z mehko v glasu. Nismo pričakovali takšnega odgovora, saj delo v tovarni z današnje perspektive zveni vse kaj drugega kot »prekrasno«. Zamislimo si podobo povprečne tovarne ribjih konzerv iz 60. let prejšnjega stoletja: delovišče na odprtem, delo pozimi, medtem ko brije burja, v visokih nogavicah in škornjih, za ogrevanje pa škafovi z žerjavico. Rezanje ribjih glav po normi, ki velevali obdelati štiri škatle rib v eni uri. Roke nenehno v ledeni vodi. »Ampak bilo je lepo,« pravijo nekdanje delavke. Kako pa je to lepo? Ena od nekdanjih delavk je odgovorila: »Ker smo peli, ker smo bili nenehno v družbi in ker smo si bile blizu kakor sestre«.

Ko se danes spominjamo preteklosti industrije, posebno tiste, v kateri so zaposlovali večinoma ženske, pogosto na eni strani izpostavljammo garaško delo, na drugi pa novo pridobljeno ekonomsko

neodvisnost ter z njo povezano žensko emancipacijo.¹ Oboje je pomembno zaznamovalo industrijsko in modernizacijsko izkušnjo. Toda ko se delavke spominjajo tovarne, to ni samo spomin na garanje in triumf »lastne plače«. Spomin na tovarno je tudi, če ne celo predvsem, spomin na skupnost. Delavke na Lastovu, Cresu in Lošinj, s katerimi smo opravili intervjuje, prav tako tiste v Veli Luki, o katerih v svojih prispevkih v tej knjigi govorita Marija Borovičkić in Lea Vene, in tiste na Hvaru, katerih pričevanja je zbrala Veronika Gamulin na razstavi v Muzeju Starega Grada na Hvaru,² se pogosto spominjajo vsakdana, vsakdanjih opravil in ljudi. Pri tem se ne osredotočajo le na delovna opravila, temveč na vse tisto, kar se je dogajalo okoli njih, na petje, peripetije, anekdote, prerekanja, vice. Gre za spomine na druženje in preživljanje časa *skupaj* in s *svojimi* – način bivanja, ki ga zaznamuje globok občutek medsebojne povezanosti, soodvisnosti, pripadnosti in nevprašljive bližine, ki je temeljila na tem.

Ameriška znanstvenica Vicki L. Ruiz,³ ki se je ukvarjala z delavkami v kalifornijskih tovarnah konzervirane hrane, je tovrstno mrežo izjemno tesnih odnosov, s katerimi so si ženske pomagale in lajšale delo, imenovala tovarniška kultura (*cannery culture*). So tudi jadranske tovarne prostori tovarniške kulture? Da bi govorili o tem, moramo najprej vedeti,

1 Kirin in Blagaić pojasnjujeta, da so za emancipacijo veliko bolj ključni spremenjene delovne razmere in njihovi družbeni učinki kot pa uradna socialistična retorika enakopravnosti. Renata Jambrešić Kirin in Marina Blagaić, »The Ambivalence of Socialist Working Women's Heritage: A Case Study of the Jugoplastika Factory«, *Narodna umjetnost* 50, 1 (2013): 40–73. O emancipacijskih učinkih tovarniškega dela v socializmu glej Chiara Bonfiglioli, *Women and Industry in the Balkans*, London, New York, Oxford, New Delhi, Sidney: I. B. Tauris, 2020; o sistemskih pogojih emancipacije žensk v socializmu glej tudi Lilijana Burcar, *Restavracija kapitalizma: repatriarhalizacija družbe*, Ljubljana: Sophia, 2015.

2 Razstava pod imenom »Od barake do fabrike: Predelava rib na otoku Hvaru« je bila na ogled od avgusta do septembra 2018.

3 Vicki L. Ruiz, *Cannery Women, Cannery Lives: Mexican Women, Unionization, and the California Food Processing Industry, 1930–1950*, Albuquerque: University of New Mexico Press, 1987.

da imamo v ribjih tovarnah na jadranski obali (vsaj) dve različni zgodbi, ki temeljita na različnih strukturah in modelih delavstva. Nekatere tovarne – tako kot kalifornijske, ki jih je raziskovala Ruiz – zaposlujejo večinoma lokalno delovno silo. Gre za ženske, ki so v obalnih in otoških mestih že povezane v skupnost, v mrežo zelo tesnih družinskih, prijateljskih in drugih lokalnih odnosov, pri čemer delijo podoben izkustveni in nazorski svet. Nastanek tovarniške kulture je v takšnih primerih razmeroma preprost. Tovarna »Sirena« v mestu Ubli na Lastovu je obratovala med letoma 1932 in 1968 ter zaposlovala izključno Lastovčanke. V tovarni je delala velika skupina večinoma neporočenih deklet – imenovali so jih balet, zaradi skupnega izražanja neizmerne količine prekipenjave mladostne energije. Njihovi spomini na tovarno so spomini na deklško druženje, petje, smeh in občasno zafrkavanje vojakov na služenju vojaškega roka v bližnji kasarni. Tesne zveze, ki so že obstajale zunaj tovarne, so se v njej le nadaljevale in dodatno utrdile. Podobno je v primeru Vele Luke na Korčuli, o kateri pišeta Marija Borovičkić in Lea Vene – čeprav v spominih, ki sta jih zbrali, prevladujeta težavnost in napor fizičnega dela, je obenem jasno, da v glavni vlogi teh spominov ni le posameznica, temveč čvrsto povezana lokalna skupnost, ki je protagonistka ene, skupne pripovedi.

V nekaterih drugih mestih, med drugimi tudi na Lošinj in Cresu, je potreba po delavkah presegala zmožnosti lokalne skupnosti. V tem primeru so v tovarne prihajale ženske iz drugih krajev nekdanje skupne države, kar je vodilo k nastanku izjemno heterogene skupnosti, sestavljene iz različnih skupin, podskupin in posameznic iz različnih krajev, generacij, celo jezikov. Podoba delavstva kot skupine, ki jo sestavljajo medsebojno podobni posamezniki s podobnim ozadjem, izkušnjami in načini vedenja, v tem primeru odpade. Če je v primeru Lastova ali Vele Luke tovarniška kultura skorajda avtomatičen podaljšek homogene lokalne skupnosti, pa se nam v drugem primeru postavlja vprašanje, kaj se zgodi, ko se na istem prostoru znajdejo raznolike skupine in posamezniki. Kako se med njimi razvije skupnost in, če sploh, tovarniška kultura? Da bi

odgovorila na to vprašanje, bom najprej pogledala, kako in po katerih kriterijih so se delavke med sabo povezovale in ločevale oziroma kaj so prepoznale kot medsebojne podobnosti in razlike. Glede na to, da se v tovarni kažejo širši odnosi in povezave, ne morem mimo vprašanja o položaju priseljenk v širši lokalni skupnosti. In končno, kako so tovarniške ženske vzpostavile medsebojne vezi in ali so se tudi one imele za »svoje«?

Zastavljena vprašanja bom raziskala skozi pogovore z nekdanjimi delavkami in delavci lošinjske tovarne »Kvarner« in creške tovarne »Plavica«. Obe tovarni sta bili s pomočjo tujega kapitala odprti pred drugo svetovno vojno, proizvodnjo pa je nadaljevala socialistična Jugoslavija. Tovarno »Kvarner« so zaprli leta 1974, po mnenju mnogih zato, ker je bila na poti drugi, prodornejši industriji – turizmu. »Plavica« na Cresu je delovala vse do leta 1996, a je ugasnila kmalu po privatizaciji. Tudi v teh tovarnah so najprej zaposlili otoške ženske, saj je obdelava rib tradicionalno veljala za žensko delo. Direktorji, nadzorniki in tehnični vzdrževalci so bili moški. A otoške delovne sile je kmalu zmanjkalo, med drugim zato, ker so se domačinke, posebej na Lošinju, preusmerile v turizem, ki je veljal za bolj fino in lažje delo. Zato so začele prihajati ženske iz drugih krajev Jugoslavije, najbolj množično iz dalmatinskega zaledja, Bosne in Slavonije, in krepile demografsko strukturo otokov.⁴ Delavke, s katerimi smo se pogovarjali, so izpostavile mnoge medsebojne razlike in podobnosti, ki jih lahko pokažemo na vsaj treh ravneh. Prva je najbolj pričakovana, to je lokalna ali etnična pripadnost. Sledi identiteta, ki je ključno povezana s stopnjo izobrazbe, načinom vedenja in utelešenjem takratnih idealov modernosti, kar pa je spet povezano z različnimi generacijami, saj so, recimo, imele možnost šolanja le mlajše delavke. Tretja raven razlikovanja je glede na moralno vrednotenje, ki je bilo povezano z ustrežanjem ali neustrežanjem tradicionalnim patriarhalnim normam, predstavam o »čistosti« in o tem, kakšna ženska mora biti.

4 Jelena Jovanović, Jelica Galić in Peter Mackelworth, »Odrasla gašenja otočnih pogona za prerađu roba na depopulaciju hrvatskih otoka«, *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–163.

SLOŽENA ORGANIZACIJA UDRUŽENOG RADA
BRODOKOMERC
RIJEKA

ZAHVALNICA

KOLJEVINA ANKA

za odanost i desetogodišnji
požrtvovni rad u ovoj
organizaciji udruženog rada

Rijeka, studeni 1983.

Generalni direktor
ĐORĐO RADMAN

Predsjednik
Radničkog savjeta
SONJA GOLIĆ



Družbene hierarhije in povezovanja

Videti je, da je najosnovnejša raven komunikacije temeljila na povezovanju z ženskami iz svojega kraja. Lošinjke in Crešanke so držale skupaj, kar so najbolj pokazale tako, da so govorile otoško narečje v italijansčini. Otoške ženske so govorile tudi hrvaščino, a so se z uporabo narečja distancirale od priseljenk, in to ne samo od tistih iz oddaljenih kopenskih krajev, temveč tudi od tistih iz neposredne okolice. Dekleta iz vasi z najbližjega otoka Paga se z Lošinkami sploh niso pogovarjale, saj niso razumele italijansko. Dekle iz Virovitice, kopenskega dela Hrvaške, se je naučilo italijansko, preden je prišlo v creško tovarno, a tega nihče ni vedel. Zato se še danes dobro spomni, kako so jih »domačinke« opravljale, saj so mislile, da jih nobena od priseljenk ne razume.

Med domačinkami in priseljenkami so bile rahle napetosti. Vsaka priseljenka se spomni kakšne nepravčnosti, ki jo je doživela s strani domačink – a tudi obratno. Delavka iz Bosne pravi, kako so Crešanke čistile tovarno in »po naključju« zalile z vodo skupino Bosank, zato je sočno zaklela in jim zagrozila. Crešanka pa na drugi strani pove, da so delavke iz Bosne hotele zasesti »njihove« položaje, se pravi mesta, kjer so sedele, saj so bili določeni položaji bolj ugodni za delo kot drugi – nekatere so bile namreč bolj blizu vrat, kjer je pihalo. Bosank se spominja kot dobrih delavk, a prav tako povleče jasno razliko med »njimi« in »nami«: medtem ko so bile, kot pravi, Bosanke bojevite in napadalne, so bile otoške ženske mile in jokave. Gre za pregovarjanje okoli ustaljenih pozicij, tako simbolnih kot realnih, ki so določale dinamiko interakcije v tovarni.

Čeprav na prvi pogled zveni, da so se delavke združevale na osnovi regionalne pripadnosti, je bila druga raven povezovanja prav tako močna. Gre za povezovanje glede na izobrazbo, vedenje in življenjski slog v skladu s predstavami o tem, kaj je »moderno« in kaj ne. Medtem ko so bile starejše delavke, ne glede na poreklo, praviloma nepismene, je imela večina mlajših osnovno formalno izobrazbo. Te so same izpostavile razliko med

njimi in »primitivnimi« oziroma nepismenimi ženskami. V kategoriji »primitivnih« so se znašle tako nešolane otočanke kot tudi priseljenke iz dalmatinskega zaledja in Bosne, ki naj bi glede na regionalno pripadnost spadale v različne kategorije. Zviška so jih gledale tiste, ki so bile v okviru pospešene jugoslovanske modernizacije vključene v šolanje in se tudi tako približale idealu socialističnega modernega človeka, kjer je bila izobrazba izjemno pomembna.⁵ Delavke s končano šolo ali tečajem so imele potrebo, da to pokažejo, pri čemer so bile pogosto prepričane, da njihovi dosežki pri sodelavkah izzivajo ljubosumje in slabo voljo.

Pri razlikovanju in ločevanju med delavkami pa ni šlo samo za izobrazbo, temveč tudi za norme vedenja. Ena od delavk nam je pripovedovala o kolegici, ki so jo poimenovali »Gospa«, ker ni vedela točnega datuma rojstva, le to, da je rojena okoli praznika Marijinega vnebovzeta oziroma, po hrvaško, praznika »Velike Gospe« ali »Gospe«. Ob pripovedovanju je oponašala še »Gospejin« način govora – nejasno je izgovarjala besede in momljala. Tako je pokazala, da so bili tudi govor, telesna drža in gestikulacija družbeni označevalci razlik med ženskami in da so pri tem nekatera telesa in načine vedenja razumeli kot »primitivne«, druge pa ne. Uradnica s fakultetno izobrazbo, ki je delala v upravi tovarne, je pripovedovala o tem, da se nekatere bosanske delavke še v 70. letih niso znale podpisati, in celo, da so se z mačjim urinom in krvjo borile proti uroku. Razlike med njo in njimi so se ji zdele zelo velike. Tako se je nekajkrat poskušala pridružiti delavkam na ladjici, ki jih je prevažala iz tovarne do mesta, a z njimi »enostavno ni zdržala« dlje časa. V tej zgodbi spet ne gre samo za razlike v izobrazbi, temveč tudi za različne navade in družbena ozadja, včasih tudi za percepcijo nepremostljivih razlik med določenimi skupinami žensk, zaradi katerih so vsaj nekatere med njimi menile, da kontakt ni mogoč.

5 Igor Duda (ur.), *Stvaranje socijalističkoga čovjeka: hrvatsko društvo i ideologija jugoslavenskoga socijalizma*, Zagreb, Pula: CeKaPIsarnica, Srednja Europa, 2017.

Tovarna je tako bila prostor, v katerega so se vpisovale širše družbene vrednote in hierarhije in kjer so potekali tudi procesi distanciranja od neželenih posameznic ali skupin. Istočasno smo lahko bili priča primerom socialne mobilnosti. Priseljenka iz izjemno deprivilegiranega okolja dalmatinskega zaledja si je priborila ugled zelo sposobne, hitre in uspešne delavke. Kmalu je postala predelavka in se poročila z enim od vodij tovarne. Že omenjena uradnica jo je izpostavila kot svetel primer. To ponazarja istočasno vključevanje in distanciranje, ki je potekalo tako v tovarni kot tudi v širši družbi, ter nam da občutek o dveh skupinah žensk – tistih, ki so uspele izkoristiti tovarno za socialno mobilnost in sledile modernizacijskem valu, ki je zajel državo, ter drugih, ki tega iz različnih razlogov niso zmogle.

Toda ne lokalna identiteta ne ustrezanje idealom modernosti nista bila razloga za končne delitve med delavkami. Prav nasprotno, obe identiteti sta igrali pomembno vlogo pri dinamičnem procesu istočasnega povezovanja in distanciranja ter nastajanja različnih zavezništev, odvisno od situacije. Zgodba delavke iz Bosne, ki je sodila med »izobražene«, dobro oriše to situacijo. Šlo je za delavko, ki je ob osnovni izobrazbi opravila nekaj dodatnih izobraževalnih tečajev, a se je za prihod v tovarno ob koncu 70. let odločila zato, da bi se izognila strogem nadzoru tradicionalne družine. Pripovedovala nam je, da je vedno stopila v bran »svojim Bosankam«, če so jih »napadle« domačinke. A čeprav se je dobro zavedala občutka regionalne pripadnosti, je prav tako med sabo in drugimi priseljenkami iz Bosne začrtala mejo. Poudarila je, da je ženska iz mesta, ki je na otok prišla z lepimi oblačili ter je bila popolnoma presenečena nad revščino drugih priseljenih delavk, ki so svoje imetje spravile v nekaj plastičnih vrečk. Da bi pojasnila razliko med seboj in njimi, je dejala: »Nisem iz Bosne, temveč iz Sarajeva«.

Heterogenost tovarne odkriva izjemno heterogenost tedanje družbe in države, v kateri so istočasno obstajale različne realnosti; na eni strani okolje, ki so ga spreminjali množično šolstvo, moderne vrednote, standardizacija znanja in vedenja, na drugi strani pa bolj ruralno okolje, ki ga

spremembe niso zajele v takšni meri in kjer so prevladovali drugačni navade, znanje in načini vedenja. V tovarni so se ti različni svetovi srečali. Prostor tovarne je tako odseval razlike, a hkrati tudi omogočal stik med različnimi skupinami in občasna prehajanja iz ene skupine v drugo.

Ekonomska svoboda in svoboda morale

Prostor tovarne je bil izjemno heterogen še iz enega razloga. Delo v tovarni ribjih konzerv nikoli ni bilo zelo cenjeno, prav nasprotno. V Istri je znano, da so delavke v tovarnah tobaka, »tabakine«, ki so večinoma govorile italijansko, veljale za dame, medtem ko so »sardeline«, delavke v tovarnah ribjih konzerv, imele manjši ugled. A prav zato, ker je bilo delo v predelavi rib malo cenjeno, so bila vrata tovarne odprta za vse, tudi za tiste ženske, ki jih je širša družba imela za tako ali drugače »neprimerne«. Ena od naših sogovornic jih je imenovala »ženske s problemi«, o njih pa se prav tako ni veliko govorilo in pogosto »med vrsticami«. V kategoriji »žensk s problemi« so bile ločenke, samohranilke, neporočene matere, »zapuščene« oziroma tiste, ki jih je zapustil mož, ali – tiste, ki so ga zapustile same. Mnoge med njimi so v tovarni našle zatočišče pred družinskimi težavami; ena od uradnic nam je tako zaupala, da so pogosto prejemale telefonske klice družinskih članov, ki so iskali žene, matere ali hčere, ki so se odločile, da zapustijo težke družinske situacije, v katerih niso mogle več zdržati. Videti je, da so te ženske, ki iz različnih razlogov niso ustrezale standardom tradicionalne patriarhalne morale, imele slabšo pozicijo ne samo v družbi, ampak tudi v tovarni. Delavka, ki smo jo vprašali, ali je imela kakšne stike z neizobraženimi in »zapuščenimi« sodelavkami, nam je tako odgovorila: »Nismo se veliko pogovarjale, zakaj pa naj bi se sploh pogovarjala z njimi?« In čeprav se po eni strani zdi, da so se »ženske s težavami« znašle pri dnu tovarniške hierarhije, lahko na to pogledamo tudi drugače.

Ženskam, ki jih je zavračala celotna družba, je tovarna vendarle ponudila formalno urejeno možnost preživetja in dela, kasneje pa tudi socialno zaščito in stabilnost. Ponudila se jim je možnost, da preživijo in dosežejo določeno raven samostojnosti, kljub svojemu družbeno nesprejemljivemu položaju. Na določen način jih je tako tudi »vključila«.

Moralne hierarhije pa niso obstajale le znotraj tovarne, temveč tudi med delavkami in širšo skupnostjo. Ko sem creškega gospoda srednjih let vprašala po spominih na delavke, je denimo dejal, da so jim rekli »papaline« in se pri tem rahlo namuznil, kot bi povedal šalo. Takšen odziv nakazuje izmuzljive pomene, ki pa jim je skupen rahel, subtilno izražen posmeh. Podobno pomensko igro zasledimo v Istri, kjer so delavke klicali »sardeline«. Po drugi strani se jih je na Lošinju prijel naziv »tvorničarke«, kar se izogne tej posmehljivi konotaciji, a delavke kljub temu delijo nekaj zelo podobnih zgodb o javnem posmehovanju. To spet potrjuje, da je med, pomenom industrijskega dela in širšo skupnostjo obstajala neka rahla napetost. Skoraj vsaka delavka denimo pomni kakšno neprijetno situacijo, ko ji je kdo na ulici ali celo v lastni družini predrzno zabrusil, da »smrdi«, ali jo vprašal, »zakaj se ni umila«. Vonja po ribah se je zelo težko znebiti, a dejstvo, da so si drugi prebivalci jemali pravico, da jim to javno vržejo v obraz, pove tudi nekaj o družbenem položaju delavk in družbenem ugledu dela. Kljub javno proklamirani vrednosti fizičnega dela v času socializma se zdi, da določene vrste dela, predvsem industrija, ter videz in vonj, ki sta ga spremljala, niso bili zaželeni v otoških skupnostih, ki so pretendirale na dvig življenjskega standarda in, posebej v povezavi s turizmom, favorizirale turistični imaginaciji prilagojeno, »olepšano« pokrajino.⁶

⁶ Podoben proces umeščanja ribiške in industrijske dediščine v turistični okvir, znotraj katerega delavci postanejo nezaželeni, je bil značilen tudi za kalifornijski Monterey. Več o tem v Connie Y. Chiang, *Shaping the Shoreline*, Seattle: University of Washington Press, 2008.

Dodaten razlog, ki je prispeval k posebnemu statusu delavk, je bil tudi ambivalenten odnos skupnosti do žensk, ki živijo, delajo in služijo same, brez nadzora in zaščite družine. Gre za predsodek, ki sega širše od lokalnega in socialističnega konteksta in zadeva globlje tradicionalne patriarhalne vrednote, poglede in norme. Latinskoameriški zgodovinarji ženskega industrijskega dela v 20. stoletju so denimo ugotavljali, da je to veljalo za »nevarno« ali »seksualno promiskuitetno«, ker je ženske umestilo v javni prostor, v katerem je umanjkal nadzor družine in v katerem so možje in očetje izgubili kontrolo nad ženami in hčera⁷. Če pomislimo na primere, ki so nam geografsko bliže, se lahko spomnimo, da so predsocijalistične istrske tovarne tobaka organizirale celodnevni »moralni nadzor«, saj so ženske, ki služijo, avtomatično veljale za neresne in promiskuitetne.⁸ Isto povezavo najdemo v enem od redkih literarnih del, v katerem v glavni vlogi nastopa delavka v tovarni ribjih konzerv, to je *Dekle iz Petrovije* Fulvia Tomizze. Ni naključje, da ima junakinja več ljubimcev in da se sooča z neželeno nosečnostjo.⁹ Socialistična Jugoslavija je podpirala in javno slavila podobo delovne ženske in matere,¹⁰ ter portretirala predvojne delavke kot revolucionarke¹¹ a kljub temu nova videnja niso povsem izbrisala omenjene patriarhalne logike. Delavke v tovarni »Dalmatinka« v dalmatinskem zaledju so tako bile deležne javnega zgražanja, ker so kršile tradicionalna pravila, ne le s tem, da so sprejele

7 John D. French in Daniel James, »Squaring the Circle: Women's Factory Labor, Gender Ideology, and Necessity«, v: *The Gendered Worlds of Latin American Women Workers: From Household and Factory to the Union Hall and Ballot Box*, Durham: Duke University Press, 1997, 1–30.

8 Iva Đorđević, *Neistražena*, Buzet: Kaleido, 2012, 82.

9 Fulvio Tomizza, *Djevojka iz Petrovije*, Umag: Gradska knjižnica Umag, 2010.

10 Bonfiglioli, *Women and Industry in the Balkans*.

11 Nina Vodopivec, *Labirinti postsocializma: Socialni spomini tekstilnih delavk in delavcev*, Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino, elektronska izdaja, 2015. Referenca predvsem na poglavje 3.1. »Portretiranje socialistične delavke«.

delo v tovarni, ampak tudi s tem, da so hodile same, brez spremstva, ali celo kolesarile na delo, kar je vse veljalo za zelo »nemoralno«.¹² Kolega, čigar babica je delala v »Dalmatinki«, se je denimo spomnil, da so jo tudi člani lastne družine obsojali zaradi »kurbanja« v tovarni. Takšna stališča so se spreminjala počasi. Čeprav ni bilo videti, da je situacija na Cresu in Lošinju »zaostrena«, kot je to bilo v primeru tovarne »Dalmatinka«, je mogoče, da je taka miselnost vplivala na splošen odnos do delavk. Kljub temu, da večina sogovornic ni omenila, da bi jih imeli za »nemoralne«, smo se srečali tudi s tako zgodbo. Ena od priseljenih delavk nam je tako zaupala, kako so lokalni ribiči obravnavali »papaline«. »Papaline« so bile tiste, za katere so ribiči upali, da bodo dale p***, nam je direktno pojasnila. »Prišli bi pred stavbo, v kateri smo bile nastanjene, in nas vprašali: 'A je kaj p***?' Bile smo ponižane, a sem namenoma odgovorila: 'Gospodje, le naprej, ampak samo za vstop v sobo potrebujete 50 mark!« Iz te zgodbe bi lahko prebrali dvoje – najprej to, da so si ribiči privoščili obravnavo priseljenk kot »dostopnih« žensk, a zatem tudi to, da so se delavke uprle z verbalno drznostjo in niso kar tako pristajale na status, ki so jim ga dodelili.

Prisotnost večjega števila žensk, ki so v majhnih in tradicionalnih skupnostih živele izven tradicionalnih okvirov, je neizogibno pomenila tudi preizpraševanje teh okvirov. Pri tem lahko spet govorimo o kompleksnih procesih istočasnega distanciranja in stigmatiziranja, kot tudi vključevanja in prilagajanja. Velika večina priseljenk je namreč ostala na otoku, se poročila z otočani, mnoge s sodelavci, in tako so postale del lokalne otoške skupnosti. Omenjeno moralno dinamiko pa spet lahko beremo kot rezultat družbe, v kateri poteka hitra modernizacija in se istočasno srečujejo nove moderne, socialistične vrednote in načini dela s tradicionalno patriarhalno moralo.

12 Bonfiglioli, *Women and Industry in the Balkans*, 37–38; Dragana Modrić, »Kako (je) tvornica mijenja(la) grad: primjer tvornice Dalmatinka«, *Narodna umjetnost* 55, 2 (2018): 134–135.



Tovarniška kultura in socialistična *dolce vita*

V pogovorih z delavkami s Cresa in Lošinja se je pokazalo, da je tovarna vedno delovala kot prostor istočasnega distanciranja in povezovanja ter prehajanj med skupinami. A kljub temu spomini z Lošinja in Cresa niso enaki. Medtem ko sem na Lošinju dobila občutek, da se pogovarjamo s posamezniki, so pogovori na Cresu pustili vtis bolj povezane skupnosti, s tesnejšimi prijateljstvi in poznanstvi, v kateri je bilo lažje premagovati opisane razlike in hierarhije. Delavke lošinjskega »Kvarnerja« so govorile o težjem življenju in delu, o večjih razlikah, včasih tudi o pomanjkanju medsebojne komunikacije. Delavke creške »Plavice« so bolj pogosto zaplavale med »lepe spomine«, medsebojna druženja, zabave in povezovanja, preživljanje časa s *svojimi*, kar zelo spominja na posebno skupnost, ki smo jo na začetku tega poglavja imenovali za »tovarniško kulturo«. Od kod takšne razlike?

Na pogoje dela v tovarni, odnose med delavci in delavkami, njihove delovne izkušnje in otoško življenje gotovo vpliva časovno obdobje. Lošinjski »Kvarner« so zaprli leta 1974, creško »Plavico« šele leta 1996. Življenjski standard na otoku v 60. ali 80. letih prejšnjega stoletja, ko je bil »Kvarner« že zaprt, nikakor ni bil enak. Če ste, denimo, na Lošinju prišli v 60. letih, kot ena izmed naših sogovornic, je mogoče, da ste živeli v zelo slabo vzdrževanih prostorih brez tekoče vode in kanalizacije ter se še danes spominjate, kako ste ponoči, da vas ne bi kdo videl, odnašali umazano vodo in iztrebke. Povsem drugačna je vaša izkušnja, če ste na otoku živeli v 80. letih, ko je že obstajala vsa potrebna infrastruktura. Drugi pomemben dejavnik so velike razlike v delovanju in vlogi tovarn v lokalni skupnosti. Tovarna »Kvarner« na Lošinju je bila polavtomatizirana in vanjo niso vlagali, saj se je, kot nam je zaupal eden od takratnih vodij tovarne, vedelo, da bo prej ali slej zaprta – hrup in vonj sta motila načrtovani razvoj otoka Lošinja kot »šampiona turizma«. Tovarna v Cresu pa ni bila nedostojen industrijski dodatek, ki moti turistični razvoj, temveč sestavni del

industrijske infrastrukture, ki je ob tovarni tekstila in ladjedelnici zaposlovala večino Crešanov. V »Plavico« so torej vlagali, proizvodna linija je bila avtomatizirana in posodobljena, delo je sčasoma postalo lažje, plače v nekem obdobju pa celo višje kot v drugih tovarnah. Vlogo tovarne v lokalni skupnosti istočasno soustvarja in odraža tudi njena umestitev: creška »Plavica« je bila sprva postavljena na obrobje mesta, a se je sčasoma vrasla v mesto središče, kjer se je znašla v interakciji z meščani in drugimi mestnimi infrastrukturami, lošinski »Kvarner« pa je zunaj mesta. Poleg tega je Mali Lošinj mesto z dolgo turistično, kapitansko in navtično tradicijo, kar je morda tudi vplivalo na večje razlike med meščani in delavkami. Po drugi strani so se Crešani tradicionalno ukvarjali s kmetijstvom in ribištvom, kar bi, če se spet poigramo z domnevo, lahko vplivalo na to, da so med otočani in delavkami obstajale manjše razredne razlike kot na Lošinju. Končno, za razliko od »Kvarnerja«, ki je bil v 70. letih že zaprt, je »Plavica« obratovala tudi v zlatih 80. letih oziroma, po besedah ene izmed delavk, v času »nenehne fešte, pesmi in plesa«.

Socialistična 80. leta so po pričevanju delavk in delavcev zaznamovali dobri delovni in življenjski pogoji, nenehno druženje in tesna prepletenost, tako v delovnem kot prostem času. »Življenje je bilo fantastično! Plača, kot če bi danes imela 1000 evrov! Odšla bi na Reko, kupila plašč, škornje in še bi ostalo za vlak za Bosno,« je le eno od številnih entuziastičnih pričevanj. Zakonca, ki sta se spoznala v »Plavici«, sta nas povabila, naj ju obiščemo v stanovanju, ki sta ga prejela kot delavca tovarne. Pripovedovala sta o navdušenju, ki sta ga začutila, ko sta prvič vstopila v prostorno stanovanje z veliko teraso, v prvi vrsti ob morju – na lokaciji, ki bi bila danes najverjetneje rezervirana za luksuzne turistične objekte in ne za delavska stanovanja. Nekdanja delavka je iz omare potegnila dolgo, ozko, rožnato disko obleko, ki jo hrani v plastičnem ovitku: »Poglejte, v tem smo hodili ven!«

Veliko delavcev v svojih spominih ohranja sindikalne izlete, turistična potovanja na stroške podjetja, kolektivno proslavljanje državnih praznikov, to, da je bil v Cresu vsak vikend ples, ki so ga izmenično organizirale v mestu delujoče tovarne. Gre za kolektivno izkušnjo, ki temelji na sistemskih delovnih pogojih poznega socializma, delovnih pogojih ter organiziranih možnostih za kolektivni dopust, zabavo, druženje in proslavljanje. Tovrstni spomini iz današnje perspektive zvenijo nenavadno in tega se delavci tudi sami zavedajo, zato sta nam denimo omenjena zakonca večkrat zastavila vprašanje: »Bi bilo danes to mogoče?« Gre torej za izkušnjo, katere »nenavadnost« ni odvisna samo od generacijske in časovne oddaljenosti, temveč tudi od sistemskih pogojev, ki so spodbujali specifične oblike dela, druženja, medsebojne komunikacije, kolektivnega preživljanja delovnega in prostega časa.¹³ Na podlagi omenjenih spominov lahko sklepamo, da so tovrstni pogoji omogočili ali vsaj spodbudili grajenje določenega tipa tovarniške skupnosti, ki se je spletla na Cresu.

Pri naših sogovornikih na Lošinju nismo našli nobene fotografije tovarne »Kvarner«, kar ni nenavadno glede na obdobje, v katerem je tovarna obratovala. Zato se v tem poglavju nahaja le ena fotografija iz »Kvarnerja« (na strani 153 spodaj), ki smo jo kasneje pridobili od vnukinje ene izmed delavk. Za razliko od tega pa so creški delavci samoiniciativno prinesli in kazali fotografije pestrega dogajanja v »Plavici«. Te se nahajajo v družinskih albumih, kar spet priča o vlogi tovarne v osebnih biografijah delavcev. Posnetke lahko umestimo v 70. in 80. leta prejšnjega stoletja, prikazujejo mešane žensko-moške skupine, velikokrat na proslavah, v trenutkih petja in nazdravljanja. Med družbenimi pogoji, ki so zaznamovali 80. leta in omogočili povezovanje, je tako treba omeniti tudi bolj sproščene odnose med ženskami in moškimi, kar je vplivalo na možnost skupnega druženja in sodelovanja. Crešani se spominjajo, da so moški delavci pomagali sodelavkam izpolniti normo, če je to bilo potrebno, ali da so delavke pomagale bolni kolegici, ki ni mogla doseči zahtevane

¹³ Več o tem v prispevku Tanje Petrović v tej knjigi.

dnevne količine dela. Zanimivo je, da je pritisk norme v tovarni »Kvarner« imel drugačne učinke, med drugim nelojalno tekmovanje in medsebojne zamere. V drugem času in kontekstu, v katerem delavke niso bile tako tesno povezane, je doseg norme lahko deloval tudi kot možnost za individualno dokazovanje, in ne nujno za izražanje solidarnosti. Nekdanje delavke na Lošinju se še danes spominjajo, kdo je komu zrušil konzerve, da bi sam profitiral in si prislužil naziv najboljšega.

Poleg infrastrukturnega razvoja na otokih ter specifične organizacije dela in prostega časa v socializmu je na grajenje creške tovarniške skupnosti, sestavljene iz delavcev iz različnih krajev Jugoslavije, vplival še ideološki element. V pogovorih se je nekajkrat pojavila ideja bratstva in enotnosti. »Bilo je tovarništvo, ker je bila Jugoslavija, in nisem vedela, kdo je Srb, Hrvat ali Musliman,« je dejala ena delavka. Druga je povedala: »Saj sem vprašala ta nove, od kod so, ampak ne zato, ker bi to kaj pomenilo.« Dodatno so k vzdušju v creški tovarni, ki ga je poudarilo nekaj delavcev, prispevali zelo sproščeni odnosi delavcev z upravo in direktorjem ter neformalni pogovori, v katerih so si delavke »upale« pošaliti z direktorjem. Domnevamo lahko, da je to še en dejavnik, ki je pripomogel k sproščnemu delovnemu vzdušju, v katerem je bilo medsebojno, meddelavsko povezovanje lažje in je zato bilo lažje tudi premagovanje mej med delavkami in delavci.

V creškem baru »Plavica«, ki se nahaja v prostorih nekdanje tovarne, visi na steni velika fotografija delavk v času odmora. Nastala je na nekoli-ko poseben dan, ko jih je ravnokar upokojeni direktor povabil v pisarniške prostore, da bi se poslovili, in jim postregel pecivo. Ta prizor je ujet na fotografijah na strani 145. Na spodnji pa so delavke stopile na cigareto in posnetek lepo ujame tesno interakcijo in utrip življenja medsebojno povezane skupnosti. Na levi strani je skupina žensk – dve sedita tesno druga ob drugi in poslušata tretjo, ki nekaj razlaga. Ena na pladnju ponuja pecivo. Potem so tu še tri (ena se skriva za hrbtom tiste, ki drži pladenj s pecivom), ki ostale obkrožajo s telesi in ne počnejo nič posebnega. Tam so in se držijo skupaj. Na desni strani, v prvem planu, dve objeti ženski,

zatopljeni v zaupno hahljanje, ena se nasmiha drugi, medtem ko druga nekoliko sramežljivo gleda v objektiv. Fotografijo najbolj zaznamuje občutek neformalnosti, intimnosti in prepletenosti, nekakšne podaljšane družine, ki izvira iz sproščenosti in tesne telesne bližine oseb, ki se druga ob drugi počutijo dobro. Tako fotografije kot že omenjena pričevanja nam dajo sklepati, da so v Cresu delavci sodelovali in se povezovali na poseben način, čemur bi lahko rekli neke vrste tovarniška skupnost oziroma skupnost, ki je nastala in se povezala prek svojega udejstvovanja v tovarni, to se je nato preneslo tudi v njihova osebna življenja, aktivnosti in odnose.



Že omenjena Vicki L. Ruiz, ki je proučevala tovarniško kulturo med kalifornijskimi delavkami, med katerimi je bila večina Mehičank in manjšina ruskih Judinj, je opazila, da so se najmočnejše vezi spletale med pripadniki posamezne etnične skupnosti. Čeprav so se v tovarni med seboj družile tudi ženske različnih narodnosti, se to zunaj tovarne ni nadaljevalo. Tudi pripovedi naših sogovornic dokazujejo, da tovarniška kultura najlažje nastane kot podaljšek lokalne skupnosti, kot je bilo denimo na Lastovu, Hvaru, Korčuli. Na Cresu imamo posebno zgodbo: nastanek določene oblike tovarniške kulture v primeru veliko bolj heterogene skupine, z veliki razlikami v regionalni in etnični pripadnosti, izobrazbi, življenjskih in družinskih izbirah.

Pri tem je treba biti pozoren, da lepih spominov, ki kažejo na prepletenost neke skupnosti, ne zamešamo z namišljenim prostorom idealnega. Iz pričevanj lahko razberemo, da so tudi v 80. letih obstajale napetosti med domačinkami in priseljenkami, izobraženimi in nepismenimi in da je bilo kljub modernizaciji delo v tovarni vendarle izjemno težko. Prav tako ni nujno, da vse delavke in delavci delijo spomine na preživljanje skupnega časa in občutek skupnosti. Otočanka, ki je v tovarni delala od 50. let naprej, je pripovedovala le o garaški mladosti in s tovarno ni povezala lepih spominov. A kljub različnim zgodbam vendarle lahko rečemo, da se je v Cresu v določenem času in obdobju ustvarila neka kolektivna izkušnja, ki je presegla posamezno. Nastala je na podlagi prepletenih odnosov in vezi, ki jih je ključno zaznamovalo delo v tovarni in ki so kot taki tudi zaznamovali tovarniški vsakdan.







Zaključek: različni tovarni, različne skupnosti

Če pogledamo na tovarne ribjih konzerv kot prostor določenega tipa družbenega življenja, lahko opazimo, da so v vseh obravnavanih obdobjih delovale kot prostor povezovanja in hkrati distanciranja. V tovarnah, ki so zaposlovale priseljenke, se je ustvarila še posebej heterogena delavska skupnost. Delavke so se med seboj povezovale in distancirale na vsaj tri različne načine. Najprej glede na etnično in lokalno pripadnost. Sledilo je razlikovanje med »primitivnimi« in tistimi, ki se niso počutile kot takšne; tovrstna identiteta je bila močno povezana s pismenostjo, načinom vedenja in ideali o modernem socialističnem človeku, kar je spet porajalo razlike med mlajšo in starejšo generacijo. Tretje ločevanje je izpostavilo »ženske s problemi«, denimo ločenke ali samohranilke, oziroma tiste, katerih življenjske okoliščine niso ustrezale tradicionalnim patriarhalnim vrednotam. V prostor tovarne so se tako vpisovale širše družbene hierarhije, a različne dinamike in odnosi med ženskami kažejo na nenehna prehajanja med skupinami in oblikovanje različnih zavezništev. Po drugi strani prisotnost marginaliziranih skupin v prostoru tovarne vendarle priča tudi o njihovi relativni vključenosti v družbo, saj so dobile možnost za delo in socialno zaščito. Različne hierarhije niso obstajale samo znotraj tovarne, temveč tudi med delavkami in širšo skupnostjo: delo v tovarni rib ni bilo cenjeno, poleg tega se podoba žensk, ki služijo in živijo same, nikoli ni ujemala s tradicionalnimi patriarhalnimi predstavami. Istočasno je potekal tudi proces vključevanja, saj so ženske večinoma ostale na otoku in postale del otoške skupnosti.

Čeprav je dinamika izključevanja in vključevanja značilna tako za »Kvarner« iz Malega Lošinja in »Plavico« iz Cresa, intervjuji z nekdanjimi delavkami in delavci vendarle pričajo o različnih načinih povezovanja in grajenja skupnosti. Videti je, da je prostor creške tovarne omogočil lažje

prehajanje meja med delavkami in delavci, lažje povezovanje v skupnost. Na oblikovanje creške skupnosti so vplivali različni družbeni in državni mehanizmi, pa tudi lokalna tradicija. Na eni strani gre za pomembno vlogo, ki jo je »Plavica« imela v creški delovni infrastrukturi, na drugi pa še za specifične pogoje dela v poznem socializmu in sistemsko organizirane možnosti za druženje. Vse skupaj je prispevalo k večji interakciji med delavkami in delavci ter odpiralo širše prostore za prehajanje meja in povezovanje heterogene tovarniške skupnosti. Mogoče bi jo lahko imenovali creška tovarniška kultura. Tovarna na Lošinju ni imela enake vloge, saj je bila nenehno na meji med sprejemljivostjo in nezaželenostjo, med drugim tudi zaradi prihajajočega turizma. V tovarno se ni vlagalo in so jo zaprli, preden je dočakala zlata obdobja dobrih delovnih pogojev. Domnevam, da je navedeno prispevalo k temu, da na Lošinju nisem zaznala povsem enakih odnosov in vezi med delavci.

Ti dve zgodbi pričata o kompleksnosti tistega, kar se na prvi pogled zdi kot ena in enaka industrijska zgodovina. Razlike med tovarnama in njihovima skupnostma se kažejo tudi v današnjem lokalnem spominu na tovarno. V creški tovarni »Plavica« je bar z istim imenom, v njej na stenah visijo fotografije nekdanjih delavk. Lokalna mladina, ki tja zahaja, sedi med fotografijami svojih staršev in starih staršev in se zaveda njihove in svoje preteklosti. V Malem Lošinju večina mladih ne ve, da je tovarna ribjih konzerv sploh obstajala, čeprav je umetnica Dunja Janković poskušala revitalizirati prostor tovarne za umetniške projekte.¹⁴ Prostori nekdanje tovarne »Kvarner« so prazni, lokalno podjetje, ki jih ima v lasti, pa načrtuje rušenje objekta in gradnjo novega hotela.

¹⁴ Glej njen prispevek v tej knjigi.

PREDELAVA RIB NA LOŠINJU - KRATKA ZGODOVINA

JULIJANO SOKOLIĆ

Prispevek na kratko predstavlja zgodovino lova in predelavo morskih rib na Lošinju in okoliških otokih. Ribe so bile od nekdaj pomemben del prehrane otočanov, a je bilo njihovo shranjevanje izredno težavno. Šele moderne metode predelave in skladiščenja ter pakiranja so omogočile, da lahko ribe, čeprav konzervirane, a izredno hranljive, jedo tudi tisti, ki živijo daleč od morja. Prvi sodobni obrat za predelavo rib je leta 1912 v Malem Lošinju, blizu Privlake, postavil industrialec Ugo Ambelang z Dunaja, takratne avstroogrske monarhije. Ta je imel v lasti več obratov na jadranski obali, a je bilo njihovo lastništvo po prvi svetovni vojni vprašljivo. Lošinjski arhipelag je leta 1920 prišel pod upravo Kraljevine Italije. Ambelang je uspel tovarno v Malem Lošinju prodati nekemu zasebniku iz Trsta, ta pa jo je prodal prehranski industriji »S.A. Prodotti Alimentari G. Arrigoni« iz Trsta. To podjetje je tovarno za predelavo rib razširilo in posodobilo ter odprlo obrate tudi na Unijah, v zalivu Maračol, kjer je bilo zaposlenih sto žensk. V tovarnah so ulovljene ribe čistili, kuhali in konzervirali v olivnem olju, del ulova pa so solili v sodih. V 30. letih prejšnjega stoletja je bila v Malem Lošinju, na Poljani, zgrajena tudi tovarna ledu, tako da so ulov pred predelavo lahko obvarovali pred propadom.

Podvodni svet Lošinja in okoliških otokov je bogat s plavimi ribami in to je bil tudi razlog, da so tu zgradili omenjene tovarne. Tako je na Susaku leta 1940 začela obratovati tovarna za predelavo rib, imenovana po

svojem lastniku Iginu Mazzoli. V tovarni in ribiški floti, ki jo je sestavljalo 12 ladij, je bilo zaposlenih 200 ljudi. Vendar pa je bila 10. oktobra 1943, ko je bil Susak prvič bombardiran iz zraka, poškodovana tudi tovarna, ki je zato prenehala obratovati. Sodeč po nekem zapisu naj bi bila tovarniška zgradba najlepša in najmodernejša na območju Istre in Dalmacije, zaposlovala pa je med 300 in 400 delavcev.

Po koncu vojne leta 1945 in s prehodom pod upravo Republike Jugoslavije so bili omenjeni obrati nacionalizirani in združeni v podjetje »Kvarner, podjetje za ulov, predelavo in odkup ribe« (*Kvarner, poduzeće za ulov, prerađu i otkup ribe*) s sedežem v Malem Lošinju. Tem tovarnam so pripojili tudi tovarno rib iz Cresa, vsi štirje obrati pa so med letoma 1949 in 1953 predelali skupno 913 ton rib.

Takrat je imel »Kvarner« skupaj 16 ribiških enot, tako kočaric kot manjših ribiških čolnov, na katerih je delalo 80 ljudi. Leta 1957 sta bila v »Kvarnerju« zaposlena 302 delavca. Tega leta se je od »Kvarnerja« ločila tovarna rib »Plavica« v Cresu s 40 delavci.

Poleg rib, ki so jih ulovili z lastno floto, so ribe tudi odkupovali od drugih ribičev iz Malega Lošinja, s Susaka in Ilovika ter iz Martinšćice.

Ob raznovrstni ponudbi konzerviranih izdelkov teh tovarn, ki so jih deloma izvažali v številne evropske države, čezoceanske dežele in na Bližnji vzhod, je treba omeniti proizvodnjo sardin in skuš, konzerviranih v rafiniranem oljčnem olju, proizvodnjo palamid in filetov palamid ter zvite in iztegnjene filete slanih sardonov (inčunov) in sardel. Prava specialiteta pa so bili lignji v lastnem soku z oljčnim oljem.

Po obsežnem izseljevanju otočanov prek oceana so obrat na Susaku leta 1964 zaprli, leto pozneje pa tudi tistega na Unijah. Tovarna v Malem Lošinju je delovala do leta 1974, ko je z delom prenehala zaradi nerentabilnosti, težkih pogojev dela ter pomanjkanja delovne sile na otoku, ki se je vse bolj obračal k razvoju turizma.



„K V A R N E R”Poduzeće za ulov, preradu i otkup ribe
MALI LOŠINJ

M. Lošinj 23. II 1963

OTPREMNI NALOG br. 508Za tt. Pogon S U S A KS U S A KOtpremite na naslov C. W A R N A N E Kmjesto Beč Istovarna stanica Rijeka rok otpreme najkasnije
1. II. 63na temelju dispozicije "Jugoribe" broj 154/II

Nomen- klatura	VRSTA ROBE	K o l i č i n a		Brojevi sanduka	Cijena
		Kutija	Sanduk		
	Nemljevena sardelna pasta kgr. (Komadići od sardela ili inćuna)		580	redni broj ba rila kroz slovo F. Na primjer 3/F itd.	
	Roba mora biti vrlo dobre izvozne kvalitete. Uz otpremnicu mora biti priložena faktura I SPECIFIKACIJA BRUTO I NETTO TEŽINE ZA SVAKO BARILO				
	PAZI! Fakturira se netto težina, i vrlo je važno da netto težina koja je fakturirana bude na otpremnici naz- načena.				
	Cijena V $\%$ 350/1 tona fco Jugogra nica				
	SIGNIRANJE BARILA: C. W W I E N				
	DISPOZICIJA METRANSU 7774				
				Šef komerc. odjela (Kuba)	

»RIBA« RIJEKA
TVORNICA RIBLIH
KONZERV
»KVARNER«
MALI LOŠINJ



»KVARNER« MALI LOŠINJ

KONZERVE OD KOMADIĆA
KRUPNE PLAVE RIBE

tunj

KOMADIĆI

U RAFINIRANOM SJEMENOVOM ULJU



SUSAK

brand

»RIBA« RIJEKA
TVORNICA RIBLIH
KONZERV
»KVARNER«
MALI LOŠINJ

NETTO TEŽINA
125 GR.
15—30% RAFINIRANO
SJEM. ULJE
70—80% KOMADIĆA TUNJA
DATUM PROIZVODNJE OTISNUT NA LIMENKI

NETTO TEŽINA
125 GR.
15—30% RAFINIRANO
SJEM. ULJE
70—80% KOMADIĆA TUNJA
DATUM PROIZVODNJE OTISNUT NA LIMENKI

TRAJNOST NIJE OGRANIČENA

TOVARNA RIBJIH KONZERV »PLAVICA« V CRESU

INGE SOLIS

Prebivalci otoka Cresa so bili vedno usmerjeni k morju in ribištvu, saj jim je to lajšalo življenje in omogočalo preživetje na izoliranem otoku. Odvisni so bili od ulova rib, prodaja rib pa je prek davkov prinašala dobiček oblastem. Uredbe o ribištvu in prodaji rib so obstajale v vseh statutih primorskih mest. Creško-osorški statut iz leta 1441 določa, da se na otoku ulovljenih rib ne sme odnašati z otoka, ampak jih morajo ribiči prodati v ribarnici, domov pa jih lahko odnesejo samo z dovoljenjem oblasti.¹

Ribe, to lahko pokvarljivo živilo, so vedno konzervirali, jih marinirali, sušili ali solili. Na Cresu so jih najpogosteje solili in soljene zlagali v lesene sodčke, t. i. *mastelade* (ital. *Mastello*)² ali *barilciče* (R. S., pričevalec).³ Najpogosteje so solili sardone (inčune), pa tudi skuše in sardele. Lesene sodčke so hranili v hladnih *konobah* v pritličjih hiš. Soljene ribe so uporabne nekaj let, zato so bile eno najpogostejših živil v prehrani prebivalstva v ribiških naseljih otoka.

¹ Lujo Margetić, *Srednjovekovni zakoni i opći akti na Kvarneru*, Zagreb–Rijeka: Nakladni zavod Globus–Naklada Kvarner, 2012, 476.

² Giovanni Nini Rossi, *Cres – Stari običaji s mora i planina*, prevedla in priredila Tina Fornarić – Žic, Cres, 2008, 66.

³ O soljenju rib na Hvaru glej prispevek Veronike Gamulin v tej knjigi.



Tudi potopisec Fortis, ki je leta 1770 obiskal Cres, omenja soljenje rib in trgovanje s soljenimi ribami v sodčkah, ki so jih izvažali po vseh mestih Beneške republike, a v majhnih količinah. Omembe vredna trgovina ribjih proizvodov pa se je začela šele z odprtjem tovarne za predelavo rib in industrijsko proizvodnjo konzerviranih rib v 19. stoletju. Od leta 1879 do leta 1991 je na vzhodni jadranski obali delovalo 38 tovarn za predelavo rib (na kvarnerskih otokih 12), ki so bile podružnice matičnih podjetij iz Trsta in z Dunaja.⁴ Tovarna za predelavo rib v Cresu je bila odprta leta 1896 in je stala ob morskih obali, takoj za renesančnim mestnim obzidjem, v predelu, ki se po istoimenski cerkvi imenuje Sveta Lucija. Tovarno je ustanovilo pariško podjetje »Société générale française de conserves alimentaires« s podružnico v Trstu.⁵

4 Josip Basioli, *Ribarstvo na Jadranu*, Zagreb: Nakladni zavod Znanje, 1984, 339; prim. Jelena Jovanović, Jelica Galić in Peter Mackelworth. »Odras gašenja otočnih pogona za prerađu ribe na depopulaciju hrvatskih otoka«. *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–163.

5 Nikola Stražičić, »Otok Cres – Prilog poznavanju geografije naših otoka«, v: *Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 4, Mali Lošinj, 1981, 234. Glej tudi prispevka Srečka Gombača in Ulfa Brunnbauerja v tej knjigi.

Postopek predelave rib v naših tovarnah na začetku 20. stoletja je opisal Petar Lorini v delu *Ribarjenje in ribiške naprave na vzhodnih obalah Jadranskega morja*:

Ribjo glavo se prime s posebnimi škarjicami in hkrati se ven potegnejo tudi čreva; zatem se ribe da v salamuro [...] ribe se umije v morju in zлага na posebne rešetke [...] položi se jih poševno, z repom obrnjenim navzgor. Tako se ribe sušijo 2–3 ure, in to na odprtem [...] Posušene se kar na rešetkah postavi v velike ponve, v katerih vre najboljše olje. Ko je to delo opravljeno, se rešetke, polne rib, dvignejo in postavijo na cedilo. Ko se dodobra odcedijo, se jih zлага v pločevinaste škatle in čez 24 ur se jih ponovno zalije s finim, a surovim oljem, nato se namesti pokrov, ki je tam, kjer bo zvarjen s škatlo, namazan s kositrom. Čeprav se v škatle, polne pečenih rib, pogosto doliva olje in se jih hermetično zapira, se še vedno lahko zgodi, da je v njih še kaj zraka, ki ga je treba odstraniti, da se ne bi pokvarile. Zato postavijo zaprte škatle v kotel z vrelo vodo [...] Če je na škatli kakšna, četudi nevidna luknjica, se škatla v vodni kopeli napihne ali počí [...] Počene ali napihnjene škatle se odstranijo.⁶

Leta 1897, na začetku svojega delovanja, je creška tovarna rib proizvedla 48.000 škatel predelanih rib, leta 1898 pa 50.000.⁷ Pod Italijo⁸ je creška tovarna delovala v sklopu podjetja »Ampelea« iz Izole. V izolsko »Ampeleo« so pošiljali konzervirane ribe, oskrbovali pa so jih tudi s svežimi. »Ampelea« je Cres oskrbovala s soljo, praznimi škatlami, ledom in drugimi stvarmi, potrebnimi za predelavo. Prevoz je potekal z motorno jadrnico »Sempre avanti«.⁹

⁶ Petar Lorini, *Ribanje i ribarske sprave pri istočnim obalama Jadranskoga mora*, Dunaj: Naklada školskih knjiga, 1903, 178, <https://digitalna.nsk.hr/pb/?object=view&hash=zn5eCKa4RJ>.

⁷ Ibid., 180.

⁸ V času, ko so bili po rapalski pogodbi (1920) slovensko Primorje, Istra, Liburnija in Dalmacija pod italijansko oblastjo (do leta 1943) (op. ur.).

⁹ Rossi, *CRES*, 70.

Popolnoma ročna proizvodnja je zahtevala veliko delovne sile, zato je bilo v tovarni zaposlenih veliko lokalnih prebivalcev. V tovarni je delalo več kot sto Crešank in Crešanov, več je bilo delavk. V času kosila se je proti mestu »na marendo« vila »procesija« žensk (R. S., pričevalec; v tovarni ribjih konzerv so občasno delali njegov ded, oče in mati). Tovarna je oblikovala življenje mesta, zagotavljala prihodek delavcem ter ribičem reden odkup rib in tako posredno ali neposredno prispevala k lažjemu življenju v mestu in na otoku. Tudi domači ribiči so lovili za tovarno. V Cresu je bilo več ribiških posadk (kumpanij) za lov na plave ribe, ki so v nočeh brez meseca (škur) lovile na določenih pozicijah (poštah) okoli Cresa – Sv. Blaž, Zabuc, Kruščica, Punta Pernat, Zaglav, Miračine, Bok in najboljša – Grabrovica (N. H., pričevalec; njegova družina je imela



ribiški čoln in kumpanijo za lov na plave ribe). Za tovarno so lovili tudi ribiči iz Martinščice. V aprilu, maju, juniju in juliju so kumpanije vsako jutro prinašale od 100 do 200 »kvintalov« rib.¹⁰ Purpurela ali levi pomol v pristanišču je bil poln zloženih kašet ali zabojev za ribe.¹¹

Giovanni Nini Rossi doživeto opisuje delo v tovarni, kamor je kot deček v 30. letih prejšnjega stoletja prinašal kavo babici, ki je delala v tovarni:

Močan vtis je name pustil prostor, v katerem je delalo veliko žensk in vse so bile videti stare. To je bila velika dvorana, v kateri so sedele v vrsti, ena nasproti druge. Sedele so na klopcah ali pa so od doma prinesle kakšen stol. Pred razširjenimi nogami so imele sodček, ob njem so bile na eni strani v zabojih ribe, na drugi strani pa kup soli. Soliti je pomenilo izmenično zlagati v *mastelado* [sodček] plast rib in ščepec ali več soli. Tako so polnile sodčke. Dodati je treba, da so ribe zlagali tako, da so hrbtno stran ene ribe položili ob trebušno stran druge. To pravilo velja še danes. Ko je bil sod poln, so ga pokrili z lesenim pokrovom, nanj pa postavili nekakšno težko utež, velik kamen, da bi tako iztisnili salamuro na površje.¹²

Proizvodnja in odkup rib sta bila urejena profesionalno, prav tako tovarna. Upoštevali so tudi določene ekološke standarde, seveda svojemu času primerno. Odpadkov iz tovarne niso metali v pristanišče, temveč so jih z ladjo odvažali iz pristanišča (za zelenim svetilnikom) in jih tam metali v morje (R. S., pričevalec).

¹⁰ Kvintal je stara merska enota, ki ustreza 100 kg; tudi stot ali cent (op. ur.).

¹¹ Rossi, *CRES*, 70.

¹² Ibid., 66.

Creški fantje so si za dekleta iz tovarne izmislili pesem:

Punce iz tovarne
 Se delajo, da so lepe
 A zarad smradu sardin
 Zraven njih ne moreš stat ...¹³

Po drugi svetovni vojni je tovarna prenehala delovati in je bila porušena. Obnovili so jo leta 1950, ko je začela obratovati v sistemu tovarne ribjih konzerv »Kvarner« iz Malega Lošinja. Od 1957 do 1964 je obratovala samostojno kot »Plavica« in se ukvarjala samo s soljenjem rib.¹⁴ Od leta 1963 so poleg soljenja ribe tudi pražili. Ko so začeli pražiti ribe, so tovarni v pogovornem jeziku rekli *frižera* (ital. *friggere* – pražiti). Takrat so namesto dotedanje sezonske proizvodnje uvedli celoletno proizvodnjo. Izven sezone lova na majhne plave ribe so dobavljali zamrznjene ribe, ki so jih predelovali po odmrzovanju.



¹³ Rossi, *CRES*, 70.

¹⁴ Stražičić, *Otok Cres*, 261.

Od 1964 do 1975 je bila creška tovarna del tovarne za predelavo rib »Adria« iz Zadra, zatem je kratek čas poslovala samostojno, od leta 1976 je kot »Plavica OUR« delovala pod okriljem podjetja »Riba« z Reke,¹⁵ v 80. letih pa je tovarno vodilo podjetje »Brodokomerc«. V tem je obdobju poslovala uspešno in zaposlovala več kot 100 delavk in delavcev, ki so jih zaradi pomanjkanja delovne sile na otoku iskali tudi drugod, največ v Bosni in Hercegovini. V iskanju zaposlitve in boljšega življenja so prihajala večinoma mlada dekleta, katerih izkušnje pričajo o težkih delovnih pogojih. To je bilo težko fizično delo, ki je ves čas potekalo v vlagi, vodi in brez prezračevanja. Ženske, ki so prihajale delat v tovarno, so bile nastanjene v stavbi ob tovarni. V eni sobi ji je živelo po pet, sedemindvajset žensk pa si je delilo eno kopalnico in čajno kuhinjo. Prebivalci so jih imenovali »papalinke«.¹⁶

Čeprav je bil sčasoma obrat moderniziran, je bilo to še vedno težko fizično delo. Ženske so delale za tekočim trakom in na normo, mnoge – še posebno tiste, ki niso bile vajene vonja ribjih ostankov oziroma »friškine« – pa so delo opustile. Proizvodnja je bila razvejana, predelovali so večinoma sardone (inčune), sardele, papaline. Sardine so proizvajali na različne načine: z limono, česnom, paradižnikovo omako. Krajši čas so predelovali tudi tunino in sušili bele ribe ter proizvajali dimljene papaline. Ribe so solili po tradicionalnih, stoletnih receptih. Iz ribjih ostankov (glave in drobovine) so izdelovali hrano za mačke in pse.

Od 90. let dvajsetega stoletja naprej je tovarna poslovala vse slabše. Poleg številnih drugih razlogov sta pomanjkanje strategije in slabo vodena privatizacija tovarno nazadnje pripeljala do stečaja. Delavci so odhajali, tisti, ki so ostali, pa so zaradi slabih pogojev dela in slabih plač začeli stavkati. Tovarna je nehala obratovati leta 1995, šele leta 1998 pa so delavcem poplačali neizplačane dolgove, in še to samo delno.¹⁷

¹⁵ Ibid., 261.

¹⁶ Glej poglavje Ive Kosmos v tej knjigi.

¹⁷ Pričevalci za obdobje obratovanja tovarne med letom 1970 in zaprtjem tovarne: N. K. in A. K., D. M., S. S., P. N. in M. A.

Med letoma 2000 in 2005 so prostor in poslopje tovarne preuredili v stanovanjski (apartmajski) kompleks.¹⁸ Po preureditvi upravno-stanovanjske stavbe je glavni vhod v tovarno obdržal svojo zunanjo obliko, fasadne odprtine in ornamentiko. Danes te stavbe, če jih pogledamo z morja, ostajajo primer industrijske arhitekture in ohranjajo značilen videz Cresa.

Tovarna za predelavo rib »Plavica« je tudi trideset let po zaprtju še vedno v zavesti ljudi. Otočanom je lajšala življenje, na otok pa je privabila tudi družine v iskanju dela in boljšega življenja, ki so potem tu tudi ostale. Kljub temu delovanje in zaprtje tovarne nista pomembno vplivala na število prebivalcev oziroma izseljevanje z otoka Cresa, kjer število prebivalcev kontinuirano pada vse od 19. stoletja. Ne glede na to sta zapiranje in propad »Plavice«, pa tudi drugih tovarn v mestu, vseeno pomembno vplivalo na kakovost življenja v mestu. Danes otok živi izključno od turizma, kar vpliva na otoško življenje in oblikuje njegovo podobo ter v dinamiko življenja »zima – poletje« vnaša neravnovesje.

Prevedla Iva Kosmos



¹⁸ »Kulturno-povijesni elementi studije lokacije bivše tvornice za preradu ribe 'Plavica' (elaborat št. 319)«, Uprava za zaštitu kulturne baštine – Konzervatorski odjel u Rijeci, Reka, 2000.

FABRIKA IN AMBALAŽA: O IZKUŠNJAH DELAVK V TOVARNAH VELE LUKE

MARIJA BOROVIČKIĆ IN LEA VENE

Uvod

Od konca 19. do sredine 20. stoletja je bilo na vzhodni jadranski obali ustanovljenih 59 tovarn za predelavo rib, od tega 32 na otokih.¹ Med njimi je bila tudi tovarna v Veli Luki na Korčuli, mestu s približno 4000 prebivalci, katerega rast v drugi polovici 20. stoletja je temeljila pretežno na industriji. V obdobju povojne modernizacije in industrializacije se je industrijska proizvodnja intenzivirala, kar je povečalo obseg zaposlovanja in ne nazadnje dvignilo življenjski standard.²

Tovarno za predelavo in konzerviranje rib »Jadranka« (lokalno poznano kot »Fabrika«) je leta 1892 ustanovil dunajski industrialec Carl Warhanek.³ Kot odgovor na potrebe in kapacitete »Jadranke« je bila

1 Jelena Jovanović, Jelica Galić in Peter Mackelworth, »Odras gašenja otočnih pogona za prerađu ribe na depulacijo hrvatskih otoka«, *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–163.

2 Ivan Cifrić, »Industrijalizacija i ruralne sredine«, *Sociologija sela* 25, 95–98 (1987): 37–44.

3 »Tvorica za prerađu i konzerviranje ribe JADRANKA 1892«, Fondovi i zbirke, Službene stranice općine Vela Luka, <http://www.velaluka.hr/dokumenti.asp?id=120> (dostop: 15. oktober 2019).

leta 1965 ustanovljena Tovarna kovinske embalaže »8. mart« (poznana kot »Ambalaža«).⁴

Ta prispevek je nastal na podlagi etnografske in umetniške raziskave z naslovom *Industrijska dediščina otoka Korčule*, ki sta jo v sodelovanju z društvom *Síva zona* s Korčule vodili avtorici tega prispevka.⁵ V obdobju med letom 2014 in 2018 je bilo v raziskavo vključenih 35 ljudi. Raziskava se je osredotočila na ženske, rojene v 30. letih prejšnjega stoletja, ki so delale v »Jadranci« oziroma v »Ambalaži«. Feministični in kritični pristop k proučevanju spolne problematike industrijske dediščine ter specifičnega ženskega spomina in prenašanja izkušenj sta bila prepoznana kot ključni element pri (pre)zapisovanju uradne in neuradne lokalne zgodovine. V prispevku je predstavljenih zgolj nekaj fragmentov izkušenj najstarejših delavk.



⁴ »Tovarnica limene ambalaže«, Fondovi i zbirke, Službene stranice Općine Vela Luka, <http://www.velaluka.hr/dokumenti.asp?id=116> (dostop: 15. 10. 2019).

⁵ V tem prispevku so uporabljeni deli članka Lee Vene in Marije Borovičič »Nematerijalna industrijska baština Vele Luke: usmene povijesti Fabrike, Ambalaže i Grebena«, ki je bil prvič objavljen v časopisu *Studia ethnologica Croatica* 30, 1 (2018): 295–320.

Zgodnje zaposlovanje, udarniško delo in delovni pogoji

Večina pripovedi o »Fabriki« in »Ambalaži«, ki so jih z nama delili starejše sogovornice in sogovorniki, se začne v obdobju takoj po koncu druge svetovne vojne. Večji del zgodnjega obdobja ribje industrije ob koncu 40. in v začetku 50. let prejšnjega stoletja so zaznamovale takrat najmlajše delavke, danes najstarejše veloluške pričevalke. Pripadajo generaciji žensk, ki so jih rekrutirali sredi štiriletnega osnovnošolskega izobraževanja in poslali na delo v tovarno za predelavo rib »Jadranka«.

Leta 1946 je bil sprejet zakon o obveznem sedemletnem šolanju, ki je uvedel *sedemletko* – obvezno sedemletno obiskovanje šole.⁶ Ker je zakon veljal samo za otroke, ki so se tistega leta vpisali v šolo, je obstajala možnost, da so, recimo, deklice iz tretjega razreda poslali na delo v tovarno. Sogovornice in sogovorniki namreč pričajo, da so se deklice lahko izpisale iz šole. Vendar pa je bilo otroke, ki so bili mlajši od 16 let, prepovedano zaposlovati, zato najmlajšim med njimi, se pravi ilegalnim delavkam, prvih let dela sploh niso priznali v delovno dobo, nekatere so imele za primer kontrole celo dve knjižici:

Imela sem dve delovni knjižici, da me komisija ne bi nagnala, izgubila sem tri leta delovne dobe. M.O.

S sorodnico sva jokali, češ, kam to gremo, to takrat ni bilo na dobrem glasu. Imela sem manj kot 14 let, poklicali so me na delo v Fabriko, enega leta dela mi niso priznali. M.P.

⁶ Franko Mirošević, »Osnovna škola 'Vela Luka' 1944.–1959.«, v: *150 godina školstva u Veloj Luci*, Franko Mirošević (ur.), Vela Luka: Osnovna škola Vela Luka, 2007, 147–205.

Zaposlovanje velikega števila mladoletnic dopušča interpretacijo, da je bilo izbiranje mlade ženske delovne sile načrtno in dolgoročno premišljeno. Pričevalka D. M. izpostavlja prav namerno izbiranje deklic za delo:

Postavlja se vprašanje, zakaj so jemali deklice, stare 12, in ne 16, 17, 18 let. To je simptomatično. Zakaj so vzeli celo generacijo 1934? To je dobesedno žrtvovana generacija. Najslabše jo je odnesla prva skupina žensk, njih so zares tam [v Fabriki] vzgojili.

Pri tem je treba upoštevati širši kontekst kroničnega pomanjkanja delovne sile v času množične obnove in industrializacije, ki je potekala po vsej Jugoslaviji. V veloluški »Fabriki« je bilo leta 1946 zaposlenih 83 delavk in uslužbenk ter le nekaj moških. Zgodovinar in arhivist Tonko Barčot podpira argument o pomanjkanju delovne sile:

Čeprav se zdi, da je bila tretjina zaposlenih mladoletnic leta 1946 veliko, bi k tej statistiki vendarle pristopili previdno. Takratna in današnja mladoletnica sta različni kategoriji. Ne smemo pozabiti, da so do druge svetovne vojne deklice šole zaključile s 4. razredom. [...] Po tem so bile pravzaprav na svojevrstni borzi. [...] Dvanajstletnica je bila že odrasla in je fizična dela zagotovo že opravljala doma.

Povojno zaposlovanje mladoletnih otrok vsekakor odpira specifična vprašanja, med drugim povezana s takratno politiko, z morebitnimi illegalnimi in obrobnimi vidiki zaposlovanja, kakor tudi glede razširjenosti in učinkovitosti takšnih praks v drugih jugoslovanskih tovarnah. Kar lahko v primeru mladoletnih delavk iz Vele Luke predpostavimo, je, da niso imele veliko izbire. Delale so v izjemno slabih in težkih razmerah, zlasti v najzgodnejšem obdobju, poleg tega jim je bila kratena pravica do šolanja (česar poznejša dodatna »kvalifikacija« ne spreminja). Zato je

večina ostala polpismena in je bila prisiljena delati na istem delovnem mestu, poleg tega pa jim ilegalnega dela v prvih letih dela niti niso šteli v delovno dobo.

Poudariti je treba dejstvo, da kljub pogostemu poudarjanju bremena dela – kot pravi pričevalka O. D.: »Moja mladost in moja preteklost, o bog, to ni bilo niti za psa!« – nobena od delavk ne spregleda smisla, koristi in poznejšega učinka svoje delovne izkušnje, tako na zasebni kot na kolektivni ravni. Njihovo nelagodje v sebi nosi paradoks hkratnega zadovoljstva in nezadovoljstva, ki pa pogosteje ostaja na ravni ugotovitve kot revolta. Občutek pripadnosti, hvaležnosti in nostalgije za socializmom in Titom starejše pričevalke pogosto poudarjajo s podobnimi besedami: »Mi smo se s Titom najedli« (I. M.).

Model individualizacije herojev dela je Jugoslavija v povojnem obdobju prevzela od sovjetskega delovnega *udarništva* in *stahanovizma*. Tako so nekatere dinamike, denimo *udarništvo*, sprejemanje delovnega junaštva in moralnih motivacij delavca, vpliv novega »priporočenega« pozhrtvovalnega dela ter poskus emancipacije žensk skozi ponavljajoče se delo, postale del industrijskega dela tudi v Veli Luki.⁷ Čeprav ni jasno, v kolikšni meri je bila materialna korist motivacija za tekmovalnost, se danes spomini na naziv udarnika sklicujejo izključno kot na moralno, simbolno kategorijo.⁸ Pričevalke in pričevalci v tem smislu kot eno od ključnih slik spomina na »Fabriko« v povojnem obdobju pogosto omenjajo tekmovanja delavk, medtem ko drugi poudarjajo dejstvo, da so si ženske s svojim izjemnim delom hkrati dvigale normo in oteževale delo:

Delal si več, da bi več zaslužil, oni pa so dvignili normo, a le kdo je to vedel? J. B.

⁷ Andrea Matošević, *Socializam s udarničkim licem, Etnografija radnog pregalaštva*, Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku – Pula: Sveučilište Jurja Dobrića u Puli, 2015.

⁸ Matošević (ibid., 55) navaja, da je status udarnika lahko prinašal tudi materialne privilegije, npr. hrano, obleko in podobno.

Delali smo na normo, pa smo tekmovali, kdo bo naredil več, katera bo šla kasneje domov, ne jedla kosila. Vedno na delovnem mestu, vedno prvi, nikoli zamujat' ... M. B.

Pogovori z najstarejšimi pričevalkami in pričevalci potrjujejo razumevanje učinkovitosti in stimulativnosti *udarniškega* dela kot pomembnega vidika moralne obveze in delovne marljivosti ter s tem tudi kot načina premagovanja fizičnih in psihičnih težav v povojnem obdobju, na kar so pogosto ponosni še danes.



Poleg naziva *udarnice* ali *udarnika* je dodatno spodbudo za krepitev tekmovanja predstavljala tudi Uredba o dodeljevanju prehodnih zastavic delovnim kolektivom, pri čemer sta bila med drugim upoštevana kriterija najboljše izvedbe proizvodnega načrta in dobre delovne discipline.⁹ V ogromni hali »Fabrike« so bile postavljene dolge mize, na katerih je po 12 žensk čistilo ribe. Za poseben trud in produktivnost so nekatere mize dobile *zastavice*, s katerimi so se delavke rade ponašale:

Zastavica gre na mizo, ki največ naredi. Me iz Pinskega rata smo vedno največ očistile. To je bila jugoslovanska zastavica, ki je stala na mizi, nam pa so včasih spekli pogače. M. B.

Večina starejših pričevalcev in pričevalk poudarja posebnost prav te skupine, ki je poleg preseganja norme celo tovarno polnila s pesmijo:

Kadar si šel mimo Fabrike in slišal, kako se poje, si obstal na mestu, tudi kamen bi moral obstati, da bi to slišal. M. P.

Z razmahom industrije sredi 50. let je nastopilo obdobje hitre proizvodnje in boljših delovnih pogojev. Nova tovarniška zgradba za predelavo rib je bila zgrajena leta 1954 in je bila tretji največji obrat za predelavo rib v Jugoslaviji. Stara zgradba je bila preurejena in tako je Vela Luka dobila novo tovarno – »Tovarno pločevinaste embalaže 8. marec« (Tvornica limene ambalaže 8. mart), znano kot »Ambalaža«.¹⁰

Zgodovino tovarne za predelavo rib v Veli Luki je težko ločiti od zgodovine »Ambalaže«. Veljalo je, da je nova tovarna boljša od »Fabrike«, kjer je delo potekalo v onesnaženem okolju in je veljalo za najtežje delovno

⁹ Ibid.

¹⁰ Aleksandar Šeparović, *Vela Luka, turizam i zdravstveni turizam*, Vela Luka: Matica hrvatska, Ogranak, 2005, 37–38.

mesto v Veli Luki. Mnogo delavk je pustilo delo v »Fabriki« in odšlo v »Ambalažo«, kjer so bile tudi plače višje. Eden od delavcev je razlike in prednosti »Ambalaže« opisal tako:

To je bilo boljše in lažje delo, toplo, brez kemikalij, ni bilo treba stati na nogah tako kot v »Fabriki«, brez rib, ledu, delaš na suhem. Tam so bile ženske zelo zadovoljne.

Vendarle pa so spomini na delo v »Fabriki« in »Ambalaži« različni. Nekatere ženske poudarjajo boljše delovne pogoje, medtem ko druge trdijo, da jim je »Ambalaža« uničila zdravje. O. D., ki je delala v obeh tovarnah, pravi:

»Ambalaža« me je najbolj uničila, ker sem delala na stroju, s pločevino. Komaj sem vstala od preše. To je bilo ubijalsko. Vlečeš tisti pleh in z nogo tolčeš dol. Hrupno. Odsekalo mi je del prsta. Kakšni so bili to stroji, mati moja, zelo si moral paziti in hkrati izpolniti normo, veliko odsekati, če si želel nekaj dobiti.

Spomin na delo v industrijskih obratih Vele Luke, zlasti »Fabrike« in »Ambalaže«, praviloma temelji na ambivalentnih pripovedih in kontradiktornih občutkih.¹¹ Določen segment pozitivnega in melanholičnega spomina na to obdobje življenja in dela je treba pripisati občutku nostalgije za mladostjo ter nezadovoljstvu z današnjim političnim in gospodarskim stanjem. Položaj nekdanjega delavca lahko razumemo ne samo skozi ideološke konstrukte socializma, ampak tudi v povezavi s širšim pojmom modernizacijske vere v prihodnost in napredek ter v kontekstu jasne spremembe paradigme in začetka konca moderne.

¹¹ Glej prispevek Ive Kosmos v tej knjigi.





Tranzicija in pomen delavskih spominov danes

Tovarna »Jadranka« je zabeležila veliko uspešnih trenutkov, tudi v poznih 60. in 70. letih, ko se je proizvodnja močno povečala, število zaposlenih pa je naraslo na 200. Pozneje so kriza v ribiški industriji, privatizacija in neuspešno vodenje tovarne povzročili, da se je leta 2005 tovarna zaprla. Nekatere prostore sicer še uporabljajo lokalni ribiči za skladišče. »Ambalaža«, ki je nekoč zaposlovala do 60 ljudi, je šla v 90. letih skozi različna prestrukturiranja in spremembe, konec prvega desetletja tega stoletja pa jo je končno zadela tudi kriza v ribiški industriji, kar je povzročilo stečaj in odpuščanje delavcev. Tovarna je na prodajo čakala do leta 2016, ko jo prešla v zasebno last.¹²

V takšnem družbenem in ekonomskem kontekstu je ohranjanje spominov delavk in delavcev, ki slikajo nekdanjo kulturo dela v diahroni perspektivi, toliko pomembnejše. Te spomine lahko razumemo kot spodbudo k dialogu o možnosti za izboljšanje družbenega modela. Ne nazadnje bi ti spomini lahko spodbudili premik h konkretnemu delovanju in skozi memorializacijo preteklih izkušenj, gibanj in protestov okrepili boj za delavske pravice in izobraževanje o delavskih pravicah in boljših delovnih pogojih, da bi tako spodbudili spremembe v prihodnosti.¹³

Predpostavimo lahko, da najini sogovorniki nove družbene in politične okoliščine razumejo skozi obrobno perspektivo, kjer se vrednost dela in estetiko, izoblikovano v času socializma, projicira na današnji čas, ki ga hkrati doživljajo kot »slabši« – brez jasne vizije trajnostne prihodnosti, pa tudi »boljši« – kjer so boljši življenjski pogoji in višji standard. Sogovornica J. S. poudarja:

12 V Veli Luki, kakor tudi v drugih postindustrijskih mestih, se je od storitvenega sektorja pričakovalo, da nado-mesti uničeni industrijski sektor. Vlogo spodbujevalca ekonomskega razvoja je prevzel turizem, ki je tako stopil na mesto, ki ga je nekdaj zasedala industrija.

13 Liz Sevcenko v Garrett Burger, »The Obscuring of Working Class Heritage in the Province of Groningen, The Netherlands«, 2013, 7, <http://hdl.handle.net/2142/45240> (dostop: 1. oktober 2018).

Po porodu smo imele 40 dni prosto. In jaz sem se na delo vrnila še prej! In zdaj [so] ženske [doma] tudi po tri leta in govorijo – saj bo. Ma kaj bo? Bilo je težko, ampak boljšega nismo poznale, morale smo sprejeti ali iti domov. Prav nič zlahka nismo šle skozi življenje.

Kombinacija politike polne zaposlenosti, ideologije kolektivnega lastništva in družbene konstrukcije identitete skozi delo v proizvodnji je pomenila delo, ki ne daje samo plače, ampak kot tako ustvarja vrsto družbenih, ekonomskih in kulturnih odnosov med posameznico, posameznikom in širšo skupnostjo.¹⁴ Zbiranje delavskih pričevanj zato predstavlja poskus ovrednotenja lokalne dediščine delavskega razreda, ki izginja v času pospešenih postindustrijskih sprememb.

V okviru raziskave so se spomini žensk pokazali kot odprti in manj obremenjeni s faktografskim formalizmom pripovedovanja in reprezentacije. Takšne »alternativne« in »utišane« zgodovine mesta in otoka, prav tako tudi delo s pričevalkami in pričevalci, osvetljujejo bistveno drugačne perspektive kot pisana zgodovina in arhivsko gradivo. Tako izrazita subjektivnost pripovedi, upovedena mikrozgodovina in življenjske izkušnje omogočajo med drugim ustvarjanje pripovedi, ki se postavljajo nasproti dominantni reprezentaciji lokalne industrije. Obenem pa te pripovedi ponujajo kompleksnejši pogled in gradijo zavedanje o bogatih intimnih, emocionalnih in družinskih vidikih nematerialne industrijske dediščine. Ta je prepoznana in oživljena skozi močan kolektivni spomin ter specifično delovno izkušnjo, ki je mentalno in fizično zaznamovala nekaj generacij, danes pa se prenaša skozi družinsko ustno zgodovino.

¹⁴ Frances Pine in Sue Bridger, »Introduction: Transition to Post-socialism and Cultures of Survival«, v: *Surviving Post-Socialism – Local Strategies and Regional Responses in Eastern Europe and the Former Soviet Union*, Sue Bridger in Frances Pine (ur.), New York: Routledge, 1998, 1–16, 8. Glej tudi prispevek Tanje Petrovič v tej knjigi.

INDUSTRIJA KONZERVIRANJA RIB IN SMISEL DRUŽBENEGA ŽIVLJENJA

TANJA PETROVIĆ

Banjole so bile nekdanje znano ribiško naselje samo nekaj kilometrov jugovzhodno od istrskega mesta Pulj. Ko sem ga obiskala zgodaj spomladi leta 2018, se je to obalno mestece počasi prebujalo in pripravljalo za prihajajoče poletje in turistično sezono. Gostinci so urejali stole in mize pred restavracijami in lokali, ribiči pa so čistili in barvali svoje čolne. Na obali stoji velikanska zgradba, odeta v žive barve, ki dominira v pokrajini. Stavba je ograjena, ograja pa seka sprehajalno pot ob morju, zaradi česar je velik del obale krajanom in naključnim obiskovalcem izven sezone nedosegljiv. To je nedavno zgrajen apartmajski hotel Del Mar. Stoji točno na mestu, kjer je včasih stala tovarna ribjih konzerv.



V Banjolah danes ni najti materialnih sledi, ki bi pričale o zgodovini industrije konzerviranja rib, razen skulpture v obliki napol odprte ribje konzerve, ki stoji v središču mesta. V odprti kovinski konzervi stoji plošča z napisom v štirih jezikih – hrvaščini, italijanščini, nemščini in angleščini:

Ta skulptura predstavlja zgodbo tovarne sardin (fabrike) pod imeni »Angelo Parodi«, »Učka«, »Istra«, »Mirna«. Tovarna je delovala od začetka 20. stoletja, od leta 1927 do 1990. Na njenem mestu je zgrajen apart-hotel Del Mar.

Besedilo v hrvaščini je daljše od ostalih in se nadaljuje tako:

Fabrika¹ je imela od samega začetka velik gospodarski in družbeni pomen za prebivalce Banjol in drugih krajev (Premanture, Pomerana, Medulina, Ližnjana, Vinkurana, Šišana in tudi Pulja). V 70. letih, na višku razvoja, je fabrika zaposlovala okoli tristo delavk v proizvodnji ter 150 ribičev in drugega osebja. Tedaj je fabrika zgradila floto desetih modernih ribiških ladij za lov s plavarico.²

V fabriki so redno delovale kinodvorana, plesna dvorana in ambulanta. K razvoju fabrike je pomembno prispeval tedanji direktor Mario Benvenuti. Med drugim je organiziral glasbeno šolo za različne inštrumente, ki jo je obiskovalo okoli petnajst delavcev fabrike. Zato je bilo v Banjolah pogosto slišati harmoniko.

¹ *Fabrika* je beseda, prevzeta iz italijanščine.

² *Plavarica* je ribiška ladja za lov plavih rib; je tudi ime za vlačilno mrežo za lov na odprtem morju, zlasti za lov drobne plave ribe.



Večjezični napis na spomeniku – konzervi, pod katerega so se podpisali prebivalci Banjol (*mještani Banjola*), razkriva nekatere napetosti, ki jih želim v tem prispevku osvetliti. Najpomembnejša med njimi se kaže že v besedilu na skulpturi – napetost med na prvi pogled nevtralnimi, faktografskim odstavkom v štirih jezikih in daljšim napisom v hrvaščini. Prvi odstavek ponuja kronologijo, orisuje linearni, na prvi pogled neproblematičen razvoj, v katerem sta tovarna ribjih konzerv in njeno delovanje samo ena faza razvoja tega majhnega obalnega kraja in širše regije, ki ji pripada. Industrijjo konzerviranja rib, ki je znana po tem, da »smrdi« in odvrača turiste, je zamenjal hotel. To linearno segmentiranje zgodovine Banjol kaže na »zmago« »čiste«, zaželeno industrije turizma nad drugimi oblikami proizvodnje in služenja za življenje v lokalnem kontekstu. Tako se iz skoraj sedem desetletij obstoja tovarne za konzerviranje rib ustvari časovna sekvenca, ki se jo da zlahka da umestiti v zgodovinski tok. »Življenje« te industrije označujeta jasno določena začetek in konec, in ta industrija je nepreklicno in nedvoumno del preteklosti.³ Kot taka nikakor ne more posegati v sedanost.⁴

Drugi odstavek, po drugi strani, problematizira to podobo neproblematičnega poteka časa. Čeprav je tudi ta del besedila precej faktografski, razkriva pomemben vidik industrije: dejstvo, da je oblikovala okvir, v katerem se je odvijalo socialno življenje. S tem je, in ta odstavek to nazorno pokaže, fabrika imela vpliv na lokalno skupnost, ki je bil veliko širši od zagotavljanja finančnih sredstev za

3 Anne Janowitz: *England's Ruins: Poetic Purpose and the National Landscape*, Oxford: Blackwell, 1990, 1; glej tudi Tim Edensor, *Industrial Ruins: Spaces, Aesthetics and Materiality*, Oxford in New York: Berg, 2005, 13.

4 Allen Feldman, »Memory Theaters, Virtual Witnessing, and the Trauma-Aesthetic«, *Biography* 27(1), 2004, 165; Tanja Petrović, »Museums and Workers: Negotiating Industrial Heritage in the Former Yugoslavia«, *Narodna umjetnost* 50 (1), 2013, 96–119.

preživetje zaposlenih. Zlasti v obdobju poznega socializma, v 70. in 80. letih prejšnjega stoletja, je fabrika ponujala prostor za izobraževanje, prosti čas in zabavo ter zdravstveno zaščito in oskrbo. Majhen spomenik lokalni industriji ribjih konzerv v središču Banjol nas torej spominja na to, da ta industrija ne more biti opisana samo skozi podobe težkega dela in krutih delovnih pogojev in da njenih učinkov ni mogoče reducirati samo na neprijeten vonj in umazano morje. Prav tako nas opozarja, da turizem in industrija v obalnih območjih nista nedvoumno vrednostno zoperstavljena, temveč so bile za njun odnos v večjem delu modernizacijskega 20. stoletja značilne dvoumnosti in napetosti.⁵

V prispevku želim osvetliti različne načine, kako spomini na delo v industriji konzerviranja rib v drugi polovici 20. stoletja komplicirajo prevladujoče poglede na to industrijo kot na nekaj »primitivnega«, smrdljivega, marginalnega in izrazito nezaželenega v primerjavi z drugim virom prihodkov – turizmom. Prispevek temelji na etnografskih intervjujih, ki smo jih v letih 2018 in 2019 opravili z nekdanjimi delavkami in delavci tovarn »Plavica« na otoku Cres, »Kvarner« na otokih Lošinj, Susak in Unije, »Sirena« na otoku Lastovo,⁶ in tudi na gradivu, ki so ga drugi raziskovalci zbrali v krajih severovzhodne jadranske obale, kjer so obstajale (ali še obstajajo) tovarne za konzerviranje rib.

5 O podobnem razmerju med industrijo in turizmom v kalifornijskem Montereyu piše Connie Y. Chiang, *Shaping the Shoreline: Fisheries and Tourism on the Monterey Coast*, Seattle – London: University of Washington Press, 2008. Glej tudi William Cronon, »Foreword: On the Shore between Work and Play«, v: Chiang, *Shaping the Shoreline*, xii.

6 Intervjuje smo izvajali članici in član slovenskega dela projektne skupine bilateralnega projekta »Posledice deindustrializacije vzhodne jadranske obale: Prepletenost ljudi, pokrajine in morja«, Tanja Petrović, Iva Kosmos in Martin Pogačar.

Težko delo

Moji sogovorniki, zlasti pa sogovornice, delo v tovarnah ribjih konzerv skoraj soglasno opisujejo kot zelo težko in zahtevno. Industrija konzerviranja rib je ena redkih industrijskih panog, kjer so težje in zahtevnejše delo opravljale ženske, medtem ko so moški večinoma delali v vzdrževanju, kot ribiči ter na vodilnih in upravnih položajih (direktorji, vodje proizvodnje). Ženske se dandanes spominjajo težkega dela in ti spomini so včasih tudi telesni (utelešeni):

Tudi zdaj me boli, ko se spomnim. A. G., Lastovo; kaže na svoji roki

Roke v ledu cele dneve. Ko je bilo rib veliko, smo morale začeti z delom zelo zgodaj zjutraj, ob enih ali dveh po polnoči. L. K., Cres

Osem ur na vlagi, v pari – me preseneča, da je A. danes zdrava. Ženske so bile zelo ogrožene – roke nenehno v vodi. Zelo vroče in hrupno je bilo, zlasti poleti. N. K., kotlar, o svoji ženi, ki je delala v predelavi rib, Cres

Pogoji so bili težki. Težko je bilo delati – voda-riba-voda-riba. Smo rezale ribje glave; sol nam je tako razjedala roke, da je tekla kri. O. M., Lošinj

Mrzla voda, mrzla riba ... pod nogami so imele posode z ogljem, da se ogrejejo. Za žensko je zelo težko delati v ribištvu. Pozimi so na rivi iztovarjale ribe in jih nosile v tovarno. Roke so nenehno v mrzli vodi. Đ. F., Cres

Do pasu smo stopile v ribe, jih polagale v kašete in jih nosile ven. D. M., Cres

Grozno je bilo iti skozi obrat, vse je bilo blatno, v vodi, one so nosile gumijaste škornje ... Grozno. M. S., delavka v administraciji, Lošinj

Težki pogoji in fizično zahtevno delo za nekdanje delavke vendarle niso zadosten razlog, da bi svojo delavsko izkušnjo vrednotile negativno. Prav nasprotno: večina žensk, s katerimi smo se pogovarjali, je o svojem delu v tovarnah ribjih konzerv govorila s ponosom, celo z nostalgijo, ki jo pogosto izražajo somatično, kot O. M. z Lošinja, ki je med pogovorom povedala: »Jaz bi tudi zdaj malo pakirala«, njene besede pa so bile pospremljene z gibi rok, ki so »pakirale« namišljene konzerve. Eden od razlogov za pozitiven odnos do dela je zagotovo v tem, da sta za precejšnje število žensk zaposlitev in delo v tovarni pomenila emancipacijo, možnost, da same odločajo, in izmik patriarhalni kontroli, ki je bila v večjem delu nekdanje Jugoslavije precej toga in stroga do mladih žensk.⁷

Delo v tovarnah ribjih konzerv, čeprav je bilo fizično zahtevno in je potekalo v zelo slabih pogojih, je torej zaposlenim ponujalo možnost za pozitivno samopodobo in samovrednotenje kot delavk in delavcev ter članic in članov skupnosti. O svojih delovnih veščinah in zmožnostih ter pripravljenosti na težko delo nekdanje delavke in delavci govorijo s ponosom:

Delali smo na normo: sekaj glave, vrzi v salamuro in potem na žar (zraven kaže tudi z rokami). D. M., Cres

Zmeraj sem presegla normo, ker sem bila mlada, v eni uri sem očistila več kot štiri zaboje rib. O. M., Lošinj

⁷ Več o tem v prispevkih Ive Kosmos ter Marije Borovičič in Lee Vene v tej knjigi. O povezanosti med industrializacijo in žensko emancipacijo glej Renata Jambrešić Kirin in Marina Blagaić, »The Ambivalence of Socialist Working Women's Heritage: A Case study of the Jugoplastika Factory«, *Narodna umjetnost* 50, 1 (2013): 40–73; Dragana Modrić, »Kako (je) tvornica mijenja(la) grad: Primjer tvornice Dalmatinka«, *Narodna umjetnost* 55, 2 (2018): 129–146; Chiara Bonfiglioli, *Women and the Industry in the Balkans: The Rise and Fall of the Yugoslav Textile Sector*, London – New York – Oxford – New Delhi – Sidney: I. B. Taurus, 2019.

Delavke in delavci so prav tako ponosni na svoje izdelke in poudarjajo njihovo visoko kakovost: »Naša tovarna je imela zelo kakovostne izdelke«; »Za kakovost naših izdelkov so nam zmeraj čestitali« M. S., Lošinj

Te besede razkrivajo pomembnost povezave med delavcem/delavko in proizvodi njihovega dela⁸ – povezave, ki je danes, v času, ko so, poudarja John Berger, »tovarne postale migratorne tako kot delavci«,⁹ večinoma izginila.¹⁰ Filozof Alexandre Kojève jo opisuje na naslednji način:

Delovni človek prepozna svoj izdelek v Svetu, ki ga je njegovo delo dejansko spremenilo: v svetu prepozna sebe, v njem vidi svojo človeško realnost, tam odkrije in razkrije drugim objektivno realnost svoje človeškosti, svoje izvorno abstraktne in čisto subjektivne ideje o samem sebi.¹¹

8 Delavec iz Sesta pri Milanu navaja, da je »razvil strast do dela, ki ga je opravljal. Čeprav je bilo delo naporno, sem imel občutek, da nekaj ustvarjam«. Andrea Muehlebach, »The Body of Solidarity: Heritage, Memory, and Materiality in Post-Industrial Italy«, *Comparative Studies in Society and History* 59, 1 (2017): 123.

9 John Berger in Jean Mohr, *Sedmi čovek: Knjiga u slikama i relima o iskustvu stranih radnika u Evropi*, Beograd: Fabrika knjiga, 2018, 7.

10 V kontekstu, ki je bistveno širši od dela v tovarnah za konzerviranje rib, se je narava odnosa med proizvajalcem, izdelkom ter procesom proizvodnje dramatično spremenila v postindustrijskem obdobju. Te korenite spremembe so močno vplivale na delo in njegovo razumevanje in vrednotenje v nekaj zadnjih desetletjih. Knjiga Mathewa B. Crawforda *Shop Class as Soulcraft: An Inquiry into the Value of Work*, London: Penguin Books, 2009, vsebuje prefinjena razmišljanja o teh spremembah in njihovih posledicah.

11 Alexandre Kojève, *Introduction to the Reading of Hegel: Lectures on the Phenomenology of Spirit*, Ithaca: Cornell University Press, 1989, 27.

Tovarna kot družbeni svet

Delo, ne glede na to, kako težko je bilo, je predstavljalo samo en vidik življenja v tovarni. Enako pomemben del tega življenja je bila socializacija, tako skozi neformalne kot formalne dejavnosti – preživetje skupnega časa, zabava med delovnim časom, potovanja na obiske drugih tovarn, izleti in počitnice. Delavke in delavci se z veseljem spominjajo vseh teh dejavnosti in v osebnih arhivih hranijo številne fotografske spomine nanje.

Lepo nam je bilo, glasba, družba, nenehno smo pele, ker smo imele glasbo »na glas«, takratne popularne pesmi, Kad si kupim mali motorin. A. G., Lastovo

Tudi na žaru smo pekli. In tega nismo skrivali, celo direktor je včasih jedel z nami. Ampak delo ni trpelo. Naj ponovim, delo ni trpelo. N. K., Cres

Za sedem dni smo šli v hotel v Gerovo – vse je plačala firma. Nenehno smo se družili. Hodili smo po poteh revolucije – spet je plačala firma. A. K., Cres

Zabavali smo se, vse živo smo počeli, vedno v družbi. T. F., Lastovo

Šli smo v Zadar, Rovinj, v Iko na sestanke, delavske svete.

Đ. F., Cres

Veliko smo pele, največ je pela Zdenka Dalmatinka:

Valfiorita,¹² prugo lošinjska

Ti si mi srića sva,

Vrati se, vrati se ženo, čekam te ja

ali

Kad si daleko u tuđem svijetu, u kraju dalekom

A ja mislim da si mi blizu jer si u srcu mom. K. K., Lošinj



12 Ime italijanske ladje.

V ritmu proizvodnje ribjih konzerv

Tovarna je bila generator družbenega življenja, ki je presegalo njene prostorske meje ter meje delovnega časa: tako kot ostala socialistična podjetja so tovarne ribjih konzerv dajale ritem in obliko družbenemu življenju skupnosti v obalnih in otoških krajih.¹³ Tovarne so privabljale delovno silo iz različnih delov Jugoslavije (Bosna in Hercegovina, Slavonija, dalmatinsko zaledje) in pomembno vplivale na demografsko dinamiko v teh krajih – tako na priseljevanje kot na depopulacijo po zatonu ribiške industrije.¹⁴ Kulturno življenje, zabava in prosti čas so se prav tako »vrteli« okoli tovarne – bodisi neposredno bodisi prek vezi, vzpostavljenih v tovarni, ki so jih delavci in delavke vzdrževali zunaj nje:

Podjetja so organizirala plese. Ladjedelnica je prvo in zadnjo soboto organizirala ples v hotelu Kimen. Podeljevali so tudi nagrade. [...] Poleti smo hodili ven, v kino. Čeprav smo se pritoževali, da ni dobro, je bilo bolje kot danes. Tako smo šli ven, in če so ti zaprijali njoki, si se usedel in pojedel njoke. A. K., Cres

Dnevno življenje majhnih jadranskih mest je v precejšnji meri potekalo v ritmu dela in obratovanja tovarn za konzerviranje rib: ponekod so se zgodaj zjutraj oglašale sirene, da bi zbudile delavke in delavce; ladjice in avtobusi so jih iz domačih krajev prevažali do tovarne in nazaj; ribiške ladje so ribe pripeljale na rivo, od koder so jih delavke znosile v tovarno – vse to so bili trenutki, ki so življenje mest dajali ritem, logiko in strukturo.

¹³ V svojem znanem delu *Rhythmanalysis* Henri Lefebvre koncept ritma vidi kot prizmo, ki nas lahko pritegne, da »o prostoru in času razmišljamo na drugačen način ter da razmišljamo o prostoru in času skupaj« (Stuart Elden, »Rhythmanalysis: An Introduction«, v: Henri Lefebvre, *Rhythmanalysis: Space, Time and Everyday Life*, London – New York: Continuum, 2004, ix, poudarek v izvirniku).

¹⁴ Jelena Jovanović, Jelica Galić in Peter Mackelworth, »Odras gašenje otočnih pogona za prerađu ribe na depopulaciju hrvatskih otoka«, *Naše more* 57, 3–4 (2010): 153–163.



Ob 5.00 se je oglasila sirena v Selu, ker nihče ni imel ure, ob 5.30 je odpeljal avtobus, ob 6.00 smo bili na delu, delali smo osem ur.

A. G., Lastovo

Delo v tovarnah ribjih konzerv nikakor ni bilo izolirano od vsakdanjika mest, v katerih so bile tovarne, temveč tesno prepleteno z njim. Tovarne niso bile le integralni del urbane strukture teh mest, temveč tudi pomembna referenčna točka. Morda najboljša ponazoritev njihovega pomena ter prepletenosti tovarniškega in mestnega življenja je iz mesta Cres na otoku Cresu. Tovarna »Plavica« je dolga leta imela dimnik, ki je prevladoval nad pokrajino. V 80. letih 20. stoletja je tovarna spremenila način segrevanja in namesto oglja začela uporabljati nafto. Dimnik je postal nepotreben in leta 1987 so ga odstranili. Prebivalci Cresa ter delavke in delavci »Plavice« se še vedno živo spominjajo dneva, ko se je to zgodilo. »Tistega dne smo vsi jokali,« je rekla bivša delavka. Odstranitev dimnika ni samo za vedno spremenila znane krajine in podobe mesta, temveč je tudi prekinila nekatere vsakdanje rutine in navade.



Ko so podrli dimnik, so ribiči izgubili pomembno točko orientacije, saj jim je dim iz dimnika govoril, v katero smer piha veter.

Vonj ribe

Življenje tovarn ribjih konzerv je bilo globoko prepleteno z življenjem obalnih in otoških mest – dajalo jim je ritem in narekovalo logiko vsakdana. Hkrati pa je bilo razmerje med dvema sferama vedno kompleksno in zaznamovano z napetostjo. V drugi polovici 20. stoletja je bila intenzivna industrializacija na teh območjih vedno sprejeta dvoumno – kot nekaj, kar prinaša napredek, in tudi kot nekaj, kar uničuje pokrajino, okolje in podobo mest in naselij ter zmanjšuje njihove turistične potenciale. V primeru tovarn ribjih konzerv sta napetost in neujemanje med tovarno in mestom (kljub njihovi prepletenosti) po navadi izražena skozi pripovedi o slabem vonju – smradu. Ko je bilo delovnega časa konec in so delavke in delavci zapustili prostor tovarne, so tovarno »nesli s seboj« – v avtobus, na ladjico, v mesto – na ulice, v kavarne, na rivo, saj so dišali po ribi. Ribji smrad je razločno in negativno zaznamoval ženske kot »tovarničarke« (tvorničarke):

Ko smo koga srečali: »Uh, te tovarničarke«. Same sebi pa nismo smrdele. O. M., Lošinj

Nekaj nas je šlo skozi mesto in nek natakar – bil je še mlad, in me mlade, in je rekel: »Kako pa te smrdijo po ribah«. D. M., Cres

Imele smo zaščitna ogrinjala in vse, ampak to se vpije v kožo ...

Đ. F., Cres

Sardela je ena od najhujših rib, smrdi na kilometre daleč, smrdiš po njej, lahko se pereš, kolikor hočeš, dva dni ostane, smrdel je cel avtobus. I. Č., Lastovo

Ladja Tvrdi je prevažala delavke v tovarno iz pristanišča. Redkokdaj sem šla z njim, ker so te ženske tako smrdele. M. S., Lošinj

Delavke so vedno našle način, da se zoperstavijo žalitvam in poudarijo družbeno vrednost, ki jim jo je prineslo delo v tovarni:

Delala sem v tovarni, smrdela po ribah, ampak sem vedno pazila, da se barve ujemajo [se lepo oblačila]. D. M., Cres

Ko smo se vračale z dela, so govorili, da smrdimo po ribi – ampak to je normalno, kadar delate! Smrdiš po tem, kar delaš. B. F., Cres

Nekoč mi je sin rekel: »Mama, po ribah smrdiš!« Jaz pa sem mu rekla: »Jaz smrdim, denar pa ne smrdi!« D. M. Cres

A ko so te ženske [iz Bosne] dobile plačo – so se odpravile na Reko, da bi se oblekle kot manekenke! Šle so tudi k frizerju. A. K., Cres



Za nekdanje delavce in delavke je prav neprijeten vonj osnovna metafora, s katero razlagajo propad industrije, povezane s konzerviranjem ribe:

Tovarno so namenoma zaprli – onesnaževanje, smrad – ko pride turizem, to ne gre. D. M., Cres

Zakaj so zaprli tovarno? Ne zaradi ekonomskih razlogov ... zato, ker je ostala na primitivnem nivoju; zato, ker se je razvijal turizem ... Smrdelo je in motilo turizem. M. S., Lošinj

Nekomu je smrdela ta riba. T. T., Lošinj

Naj se zapre: smrdi, nas to moti, ladje prihajajo do [zgradbe] občine. Ladje so pristajale tam, kjer je bila hladilnica, na rivo pred tovarno. Raztovarjali so ribe, voda, smrdelo je. R. T., Lošinj

Nekaterim riba ni dišala ... Turizem, turizem. O. M., Lošinj



Tovrstna metafora ni značilna samo za majhna obalna mesta na severovzhodni jadranski obali – predstavlja globalni lajtmotiv propadanja industrije predelave rib, ki je bila vezana na lokalne skupnosti in pomembna za njihovo življenje.¹⁵ Da eliminacija smradu (z eliminacijo same industrije in »zmago« turizma) skupnosti ne prinaša nujno izboljšanja in napredka ter da napredek skupnosti niti ni njen glavni motiv, nazorno pokaže primer Montereya v 30. letih 20. stoletja, ki ga opisuje Connie Y. Chiang v svoji knjigi. Leta 1934 je podjetje »Del Monte Properties«, ki je želelo pritegniti kupce nepremičnin v Montereyu, na okrajnem sodišču vložilo tožbo zoper tamkajšnje tovarne sardin zaradi smradu, ki je odganjal potencialne kupce. V obrambo tovarne je odvetnik John Milton Thompson poudaril nekaj zadev, ki so še kako relevantne tudi za jadransko situacijo. Opozoril je na to, da je »smrad zgolj vprašanje estetike, ki prizadeva samo vohalne organe preobčutljivih oseb, ki iščejo zadovoljstvo v tožilčevem letovišču.« Smrad rib, nadaljuje Thompson, je povzročil »zelo malo ali nič nelagodja in težav, ustvaril pa je zgolj izmišljeno trpljenje ljudi, ki v bistvu nikakor niso povezani z javno blaginjo skupnosti na polotoku.«¹⁶

15 Vonjave nasploh, zlasti pa smrad, imajo pomembne kulturne, družbene in politične implikacije. Glej npr.: Alain Corbin, *The Foul and the Fragrant: Odor and the French Social Imagination*, Cambridge: Harvard University Press, 1986; Constance Classen, David Howes, Anthony Synnott, *Aroma: The Cultural History of Smell*, New York: Routledge, 1994; Victoria Henshaw, *Urban Smellscapes: Understanding and Designing City Smell Environments*, New York – London: Routledge, 2014; Andrew Hurley, »Busby's Stink Boat and the Regulation of Nuisance Trades, 1865–1918«, v: *Common Fields: An Environmental History of St. Louis*, A. Hurley (ur.), St. Louis: Missouri Historical Society Press, 1997, 145–162; Christine Meisner Rosen, »Noisome, Noxious, and Offensive Vapors, Fumes and Stenches in American Towns and Cities, 1840–1865«, *Historical Geography* 25, 1997, 49–82; Daniele Quercia, Rossano Schifanella, Luca Maria Aiello, Kate McLean, »Smelly Maps: The Digital Life of Urban Smellscapes«, *arXiv.org*, 2015, <https://arxiv.org/abs/1505.06851>.

16 Chiang, *Shaping the Shoreline*, 95–96.

Zakaj ni muzeja industrije konzerviranja rib?

Zapiranje tovarn delavke in delavci razlagajo v širšem kontekstu deindustrializacije, privatizacije in propadanja industrije, kakršno smo poznali v 20. stoletju, skupaj s celotnim družbenim svetom, ki ga je ta industrija ustvarjala in vzdrževala. Pri tem so najbolj pogosto oni edini, ki hranijo spomin na desetletja delovanja teh tovarn. Javne memorializacije zgodovine dela v industriji predelave rib so zelo redke. Tudi za te redke primere so zaslužni predvsem posamezniki iz lokalnih skupnosti.¹⁷ Prevladuje občutek (kot v primeru spomenika fabriki v Banjolah, kjer je daljši del besedila samo v hrvaškem jeziku), da so redke memorializacije usmerjene na lokalne skupnosti in ne toliko na ljudi izven njih ali na turiste. V času, ko je turizem skoraj edina, v vsakem primeru pa prevladujoča gospodarska panoga, na prvi pogled preseneča dejstvo, da ni poskusov vključevanja zgodovine in dediščine konzerviranja rib v turistično ponudbo ter njune promocije in komodifikacije, kot se že dogaja na različnih koncih sveta – od Lizbone na Portugalskem, prek Stavangerja na Norveškem, do Montereyja v Kaliforniji v ZDA.

Razlogov za pomanjkanje zanimanja za ohranjanje materialnih sledi zgodovine dela v tovarnah ribjih konzerv na Jadranu je veliko in so zelo kompleksni. Vsaj delno so povezani s težavami, ki se porajajo ob slehernem poskusu obravnave ostankov in zgodovine socialistične

¹⁷ Glej npr. poglavje Ive Kosmos o baru »Plavica« na Cresu v tej knjigi; leta 2018 je Muzej Staroga Grada na Hvaru organiziral razstavo »Od barake do fabrike: Predelava rib na otoku Hvaru«; leta 2015 je v Muzeju Parenzana v Izoli Srečko Gombač ustanovil zbirko, povezano s konzerviranjem rib v tem mestu, a so muzej novembra 2016 žal zaprli; društvo Siva zona na Korčuli izvaja projekt »Industrijska dediščina otoka Korčula«, v katerem pozornost namenja tudi dediščini konzerviranja rib na Korčuli.

industrije kot kulturne dediščine.¹⁸ Poleg tega proces deindustrializacije mest na jadranski obali, čeprav dolgotrajen, nikakor ni dokončan. Nekateri najpomembnejši koraki v tem procesu se dogajajo prav v času, ko nastaja ta knjiga: pred našimi očmi se bije dramatičen in pretresljiv boj, ki ga delavci ladjedelnic »Uljanik« in »3. maj« bojujejo skupaj s prebivalci Pulja in Reke za ohranitev industrije, ki mnogim med njimi zagotavlja preživetje, prav tako pa pomembno definirata ti dve mesti. Končanje tega mučnega procesa, ki vključuje boj ne samo za preživetje ter za smisel in vrednost dela (in delavstva), temveč tudi za draga zemljišča ob obali, nam pogosto predstavljajo kot nujen evlucijski korak od industrije k turizmu. Vendar so prav nedokončanost tega procesa in njegovi problematični, pogosto tragični učinki to, kar pogojuje nezmožnost komodifikacije zgodovine industrijskega dela: takšna komodifikacija bi namreč pomenila neke vrste potrditev dokonč(a)nosti tega procesa. Kljub prevladujočim politikam in diskurzom, ki sugerirajo, da je zamenjava industrije s turizmom (in drugimi dejavnostmi v terciarnem sektorju) nujen, neizogiben in zaželen korak, spomini na delo v industriji problematizirajo njegovo samoumevnost.

¹⁸ O tem podrobno pišem v: Tanja Petrović, »Museums and Workers«; Tanja Petrović, »Mourning the Lost Modernity: Industrial Labor, Europe, and (Post)Yugoslav Post-Socialism«, v: Tanja Petrović (ur.), *Mirroring Europe: Ideas of Europe and Europeanization in Balkan Societies*, Leiden – Boston: Brill, 2014, 91–113; Tanja Petrović, *Yuropa: Jugoslovensko nasleđe i politike budućnosti u post-jugoslovenskim društvima*, Beograd: Fabrika knjiga, 2012.



NETTO TEŽINA
125 gr.
15 - 30 % RAF.
MASLINOVOG
ULJA

NETTO TEŽINA
125 gr
15 - 30 % RAF.
MASLINOVOG
ULJA





>»» • ««<

OD DELA
K ZGODOVINI
DELA

>»» • ««<

»BACK TO THE FUTURE«: SPREHOD MED OSTANKI RIBIŠKE INDUSTRIJE V IZOLI

NATAŠA ROGELJA CAF IN ALENKA JANKO SPREIZER



Nekaj napotkov pred prehodom¹

Ko se danes sprehodimo po Izoli, ki velja za eno od osrednjih priobalnih mest današnje Slovenije, povezanih z ribištvom,² lahko opazimo ostanke nekoč pomembne ekonomske panoge – ribiške predelovalne industrije. Proizvodna poslopja, zarjavele table ter neme sirene in zvonci, ki so nekoč oznanjali začetek dela v tovarni, stojijo danes za žičnatimi ograjami zapuščenih dvorišč in čakajo na svojo novo zgodbo »prihodnje preteklosti«. Včasih se ljudje ob ograji ustavijo z mislijo na delavke, ki so v poletni vročini ali ostrem mrazu zlagale ribe v majhne pravokotne embalaže, drugič spet z mislijo na investicije, na dobičke in hotele, ki bi lahko zrasli na tleh zapuščenih industrijskih kompleksov. Prežeti s spomini in sanjarjenji, ujeti v neudoben medprostor sedanjosti, stisnjeni med včeraj in jutri delujejo razpadajoči zidovi nekdanjih tovarn kot neme priče mnogoterih zgodb tega območja, ki presegajo meje današnjih nacionalnih držav in so del širše zgodbe morskega gospodarskega ribištva v Jadranu in Sredozemlju. Regionalni konflikti, nastanek novih nacionalnih držav po razpadu socialistične Jugoslavije, nove državne morske meje, tranzicijski in transformacijski procesi v Evropi, globalizacijski procesi in porast kapitalističnih lastniških in tržnih razmerij v priobalnih regijah so vsak po svoje vplivali na specifičen diskurz, ki določa izbrano geografsko področje in tu porajajoče se in presihajoče ekonomije.³

1 Nekateri krajši deli pričujočega teksta so bili objavljeni v knjigi avtoric Nataše Rogelja in Alenke Janko Spreizer z naslovom *Fish on the Move. Fishing Between Discourses and Borders in the Northern Adriatic*, Amsterdam: Springer International Publishing, 2017.

2 Janez Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, Koper: Lipa, 1987; Janez Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 2002.

3 Rogelja in Janko Spreizer, *Fish on the Move*.

Začnimo sprehod z razmišljanji Toma Selwyna, britanskega antropologa, ki je nekoč zapisal, da je branje krajine učinkovit način vpogleda v različne plasti družbe, kulture, zgodovine in politike opazovanih območij.⁴ Prebiranje krajine ob sprehodu doda razumevanju opazovanega prizorišča še dimenzijo lastnega vpletanja v prostor, ki je antropologiji še posebno blizu. V svojih prizadevanjih seveda ne utirava pionirskih stopinj, temveč slediva dolgi liniji piscev-sprehajalcev, začeni z Rousseaujevim tekstom *Sanjarije osamljenega sprehajalca*,⁵ ki je vplival na številne angleške in nemške romantične pisce ter odmeval tako v prostoru kot času, daleč prek romantičnega pisanja. Tako v literaturi kot znanosti sta se namreč dvojčka pisec-sprehajalec začela pojavljati na različnih področjih. Antropologija pri tem ni izjema, še posebej upoštevajoč njen sloves ene bolj kreativnih znanstvenih ved. Nekateri antropologi so opise s sprehodov uporabili zaradi nazornejše predstavitve terenskih lokacij,⁶ medtem ko so se drugi osredotočili na raziskovanje hoje kot specifične človeške prakse⁷ ali uporabili hojo kot poseben metodološki pristop.⁸ Najin namen v tem prispevku je povezan predvsem s prvim pristopom, saj želi na ta način bralcu-sprehajalcu omogočiti čim širši vpogled v ribiško industrijo obravnavanega območja. Pri tem bo besedilo skušalo prikazati

4 Tim Selwyn, »Shifting Borders and Dangerous Liminalities: The Case of Rye Bay«, v: *Liminal Landscapes: Travel, Experience and Spaces In-between*, Hazel Andrews, Les Roberts (ur.), London, New York: Routledge, 2012, 169–184.

5 Jean-Jacques Rousseau, *Reveries of a Solitary Walker*, London: Penguin Classic, 1979 [1782].

6 Selwyn, »Shifting Borders and Dangerous Liminalities«.

7 Tim Ingold, *Being Alive. Essays on Movement, Knowledge and Description*, Farnham: Ashgate, 2011; Tim Ingold, Jo Lee Vergunst, *Ways of Walking. Ethnography and Practice on Foot*, Farnham: Ashgate, 2008; Marcel Mauss, *Sociology and Psychology*, London: Routledge and Kegan Paul, 1979.

8 Sarah Pink, *Doing Sensory Ethnography*, London: Sage, 2010; Jon Anderson, »Talking Whilst Walking: A Geographical Archaeology of Knowledge«, *The Royal Geographical Institute of British Geographers* 36, 3 (2004): 254–261, Tim Edensor, »Walking in Rhythms: Place, Regulation, Style and the Flow of Experience«, *Visual Studies* 25, 1 (2010): 69–79.

preplet in sobivanje materialnih, socialno-ekonomskih in ideoloških plasti, pa tudi pomen identitetnih procesov na obravnavani lokaciji. V tem prizadevanju nikakor ne želiva predstaviti omenjene plasti ločeno ali, še huje, skozi objektivna dejstva, temveč se pustiva zapeljati, *slediti potem, besedam in dogajanjem, kamor koli že vodijo*, če si misel z dodatkom ene besede izposodimo iz prologa knjige *Biti živ* antropologa Tima Ingolda.⁹ Namen tega prispevka je torej opremiti bralca-sprehajalca z razumevanjem, ki mu bo omogočilo varno plovbo med mejami severnega Jadranskega morja, pa tudi samozavesten korak med materialnimi plastmi in diskurzi, ki so se oblikovali skozi zgodovino obravnavanega območja.

Preden začnemo hoditi, velja postoriti še dve stvari: osvetliti terminološke rabe besede ribištvo (*slediti besedam*) in razgrniti na mizo zemljevid(e) (*slediti potem*), z namenom boljše orientacije na terenu (*slediti dogajanjem*). Začnimo z besedami. Ribolov, ribiška industrija in ribogojstvo¹⁰ so tri različne dejavnosti, ki jih pod skupnim imenovalcem lahko poimenujemo gospodarsko ribištvo. Ko govorimo o ribiški industriji, lahko dejavnost dodatno razdelimo na industrijski ribolov in ribjo predelovalno industrijo. V okviru antropologije pomorstva lahko na področju ribolova zasledimo različne delitve: ribištvo manjšega/večjega obsega; zasebno/družbeno ribištvo; zasebno/industrijsko ribištvo, priobalni ribolov/ribolov na odprtem morju itn. Vsaka od omenjenih delitev je plod lokalnih okoliščin kot tudi pravnih praks in predpisov. Za obravnavano območje je v popularnem govoru najvidnejša ločnica med industrijskim in zasebnim ribištvom vezana na zgodovino širše regije. Zgodba gre nekako takole; čeprav je bilo industrijsko ribištvo pred drugo svetovno vojno zasebno, je po vojni sledila nacionalizacija teh podjetij,

⁹ Ingold, *Being Alive*, 14.

¹⁰ Ribogojstvo je del akvakulture, kamor poleg gojenja rib v sladki vodi spadajo tudi morsko ribogojstvo, školjkarstvo in gojenje drugih vodnih organizmov, npr. alg.

po letu 1950 pa je sistem državne lastnine nadomestil sistem delavskega samoupravljanja. V kontekstu današnjega slovenskega obmorskega prostora se poimenovanje »industrijsko ribištvo« tako veže na tradicijo večjih ribiških ladij in ribiške predelovalne industrije, ki je bila v Izoli prisotna vse od 19. stoletja naprej in je zaposlovala znatno število prebivalcev.¹¹ Zasebno ribištvo, ki se je v kontekstu današnje priobalne Slovenije skorajda enačilo z manjšim, priobalnim ribištvom, je bilo po drugi strani, v okviru SFR Jugoslavije, simbolno manj pomembno in je postajalo pomembnejše pozneje, predvsem po osamosvojitvi Slovenije in v dialogu z idejo trajnostnega razvoja, ki je kot pozitivne like osvetlil manjše, trajnostne, v kontekstu obravnavnega območja torej zasebne ribiče. Glede na etnografsko evidenco je ločnica med industrijskim in zasebnim ribištvom poudarjeno vztrajala predvsem do razreza zadnjih »Delamarisovih« in »Ribinih« ladij. Barki z vlečnimi mrežami Riba 1 in Riba 2 sta bili namreč jeseni leta 2012 razrezani (slika desno). Od takrat naprej, ko industrijskega ribolova z letječimi mrežami, ki sta jih vlekli Riba 1 in Riba 2 v paru pod okriljem »Delamarisa« in nato »Ribe« – dveh podjetij, ki sta se ukvarjali z industrijskim ribištvom v Izoli – ni več, se delitev ribolova veže predvsem na različno ribiško tehnologijo. Ljudje ločujejo med kočarji, ki za seboj vlečejo mreže, in mrežarji, ki prežijo na ribe na poštah in tja mečejo mreže. In ribiška predelovalna industrija? Ta je za zdaj zaradi nesoglasij z zemljišči v tranzicijskih procesih izginila s priobalnega območja današnje Slovenije (morda v prihodnosti tudi iz besednjaka) in se je s stroji vred predstavila v notranjost Slovenije, v Pivko. In zaključek tega kratkega ekskurza? Tudi sprehod po pomenih besed je svojevrstno popotovanje, včasih še bolj zapleteno in nevarno od premikanja nog.

11 Za podrobnejši zgodovinski oris tega obdobja glej prispevek Srečka Gombača v tej knjigi.



Razgrnimo zdaj še zemljevid in pokukajmo v številke geografov in biologov. Tržaški zaliv, na obalah katerega so Izola, Piran, Portorož in Koper, »prizorišča« industrijskega ribištva v Sloveniji, je geografsko gledano najsevernejši del Sredozemskega morja in obsega približno 570 km². Ena od geomorfoloških značilnosti Tržaškega zaliva je zelo plitvo morje, povprečna globina morja je slabih 16 m, le malo kje je zaliv globlji od 25 m, največja globina v slovenskem delu Tržaškega zaliva pa je 37,5 m, in sicer pred rtom Madona pri Piranu. Biološke raziskave med dejavniki, ki vplivajo na morske organizme, izpostavljajo slanost, temperaturo in vsebnost kisika v morju. Ti dejavniki se le malo spreminjajo glede na geografsko razsežnost, bolj pa se spreminjajo glede na globino, letni čas, bližino ustja rek, stopnjo evtrofikacije in podobno.¹² Ekonomsko najpomembnejša

12 Miroslav Zei, »Ribe severnega Jadrana«, v: *Narava Slovenije, stanje in perspektive*, Janez Gregori in dr. Ljubljana: Društvo ekologov Slovenije, 1996, 356–361, 356.

skupina rib v Sredozemlju so klupeidi (drobne pelagične ribe, kot so sardele, papaline, sardoni, skuše), ki jih je za dve tretjini ribjega ulova v Sredozemskem morju in so pred uničenjem Delamarisove oz. Ribine flote predstavljale 93 % celotnega morskega ulova države Slovenije.¹³ Klupeidi so (bili!) v Tržaškem zalivu in na današnjem priobalnem območju Slovenije pomembni predvsem za industrijski ribolov in ribjo predelovalno industrijo, medtem ko v zasebnem ribištvu zasedajo pomembno ekonomsko mesto tudi druge vrste rib. Kakor koli že, sardele, tudi tiste konzervirane, so avtoricama članka še vedno ena najljubših jedi. Že samo Delamarisov znak na konzervi pomirja in pričara tisto varno vzdušje domačnosti. Nostalgije? Dediščine? Dediščine, ki je za zdaj zaobšla muzej, a je vseeno trdno usidrana v spominih na okus in vonj Delamarisovih proizvodov. Tudi to je svojevrstna, nesnovna dediščina!

Pa pojdemo v Izolo – mesto ribičev in delavcev in ...

Pravzaprav smo že davno odpotovali, čeprav se nismo niti premaknili z mesta. Potovali smo po pomenih besed in s prstom po zemljevidu. Zdaj se premaknimo še v prostoru. Premikali se bomo počasi, vpijali bomo vonj cvetočih mandljev in poslušali vrvež ob pripravah bark, gostiln in hiš na novo turistično sezono. V Izoli, mestu ribičev in delavcev, kot je mesto v svoji knjigi poimenoval Janez Kramar,¹⁴ je pomlad še posebno hrupna. Nekoliko bolj mirno je na vzhodni strani mesta, kjer bomo začeli naš sprehod. Če se približamo Izoli s kopske strani, lahko iz zaliva Viližan zagledamo vzhodno lice mesta. Ta del Izole je bil nekoč center

¹³ Miroslav Zei, »Stanje jadranskega ribolova s posebnim ozirom na naše ribiške probleme«, *Slovensko morje in zaledje* 1 (1977): 179–190, 182; Bojan Marčeta, »Status of Slovene Research and Fishery on Small Pelagics«, ADRIAMED Tech. Doc 3, 2001, 24–29, <http://www.faoadriamed.org/pdf/publications/td3/web-td-3-MA.pdf>, 24.

¹⁴ Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, 1987.

ribiške industrije, danes je zapuščen, celo zanemarjen. Nekdanje tovarne tako na zahodnem kot vzhodnem delu mesta so zaprte, soseščino pa skupaj z drugimi objekti nekdanje ribiške industrije mediji in turistične organizacije označujejo kot *moteč propadajoč prostor*,¹⁵ ki so ga naselile nove iniciative in novi preganjalci teh iniciativ.¹⁶ Kot da proces še ni končan, kot da je to liminalno stanje – *med porušiti in ohraniti* – skorajda permanentno. Na tej strani mesta zagledamo tudi hale nekdanje izolske ladjedelnice, prostore, kjer trenutno obratuje Jahtni center Izola, ki je po kratkotrajni spremembi imena v bolj prestižno spet postal Ladjedelnica Izola. Na dvorišču opazimo jadrnice in večje motorne, tudi ribiške čolne, ki kot nasedli kiti čakajo na novo turistično sezono. Nekatere ribiške barke – med njimi so tudi odprodana plovila »Delamarisove« oziroma »Ribine« flote – se prav tu spomladi prelevijo iz ribiških bark v turistična plovila. Morda si pozneje še sami privoščiva izlet z nekdanjo »Delamarisovo« ladjo. Na spletni strani pod geslom ribiške počitnice najdemo oglas:

Sandi Radolovič nadaljuje družinsko tradicijo in se aktivno ukvarja z ribištvom. Njegova ladja Zlatoperka je obnovljena ribiška ladja, ki je redek primerek nekoč številnih ribiških ladij, t. i. plavaric, ki so lovile sardele z mrežo plavarico za ribjo predelovalno industrijo Delamaris. Danes se ladja v jesensko-zimskem obdobju še vedno uporablja v ribolovne namene, v času od aprila do konca oktobra pa se uporablja v turistične namene in za prevoz potnikov.¹⁷

15 Za več o tem glej: Izola, Turistična zveza Slovenije, <http://www.turisticna-zveza.si/ocenjevanje-ogled.php?id=12&kat=11> (dostop: 30. junij 2011).

16 Za več o tem glej: Kristina Božič, »Proti grožnji prisilne izselitve«, 3. november 2016, <https://www.vecер.com/proti-groznji-prisilne-izselitve-6239268> (dostop: 30. julij 2019); Vanja Gligorović, »Padec Arga? Slaba banka zasedla izloski skvot«, 6. januar 2017, <https://www.mladina.si/178136/padec-arga/> (dostop: 30. julij 2019).

17 »Morski ribolov«, Sandi Radolovič, Ribiške počitnice, http://ribiske-pocitnice.si/partnerji/morski_ribolov/ (dostop: 30. julij 2019).

Za Ladjedelnico Izola lahko opazimo višja industrijska poslopja, ki so v zelo slabem stanju, a morda prav zato atraktivna (prihodnjim) pogledom, željnim novih turističnih izkušenj in doživetij industrijske dediščine, dediščine postsocializma. Dediščine *back to the future* ali avanture fotografiranja ruševin – *ruin porn*. Prav tako lahko občudujemo (ali se pač nad njimi zgražamo) ostanke bivše ribiške predelovalne in konzervne industrije v Izoli. Zgodba izolske ribiške predelovalne in konzervne industrije je polna ovinkov in nasprotij, ki sledijo različnim političnim spremembam na tem območju. V lokalnem spominu te stavbe še vedno nosijo Delamarisovo ime, ime tovarne, ki je bila ustanovljena leta 1952. Zgodbi tovarne lahko sledimo naprej in nazaj od te letnice, ime, okoli katerega se zgodba plete, pa med domačini vselej ostaja enako – »Delamaris«. Začnimo zgodbo na začetku in vprašajmo domačine. Začnimo pri treh ribicah. Takole je povedala gospa A. L., bivša delavka v koprski tovarni De Langlade, ki se je v poznih 50. letih prejšnjega stoletja združila z drugimi izolskimi tovarnami.

Najprej sem delala v De Langlade, in tam smo prišle, kot da smo mi ... So nas imeli bolj za težake, kot za delavke na ribi. Ker so rabli take, dekleta, močne. In ko smo prišle tam, seveda smo delale vse bolj težka dela, če ni blo tistega težkega, smo šle na lažje. In blo je zelo lepo, ni blo grdo tistikrat. Ni blo ko danes, danes je drugače. Tistikrat je blo vse lepo, tudi če nisi imel, si bil lačen, ti je blo lepo, ne. In delala sm to težaško, potem smo delali na ribi, smo konzervirali sardelo, potem smo čistili sardončke, bolj pozimi so ble bolj slane. Delala sm tudi pri zapiralnem stroju, na čiščenju, in izletov je blo dosti tistikrat, ja. Vodilni so bli, tako, so bli v redu v De Langlade. Tako da mi je blo lepo, no ... To je bilo leto '58 do '59, decembra '59 smo se združili z Ampeleo in z Arrigoni, tako da potem tudi tiste tri ribice, ki se jih vidi na škatli, nej bi blo De Langlade, Ampelea in Arrigoni. In te ribice vsi ne vejo, zakaj so ...



Izveva tudi, da Delamaris pomeni sestavljanke imen nekdanjih tovarnih konzerv DE Langlade, AMpelea, ARigoni in začetnico italijanskega imena mesta ISola/Izola. Če se za trenutek ustavimo ob ograji in pobrskamo po spletu, morda celo zaidemo v knjižnico ali pač povprašamo koga od mimoidočih, lahko izvemo marsikatero podrobnost. Začetki ribiške predelovalne industrije segajo v obdobje konca 19. stoletja, ko so se v Izoli pa tudi v Kopru pojavile prve tovarne za predelavo rib.¹⁸ Letnica 1879, ki krasi logotip podjetja »Delamaris«, obeležuje leto, ko je Francoz Emile Louis Rouillet kupil del zemljišča v današnji Izoli, kjer je začela delovati družba Société générale française CA, ki je zgradila prvo tovarno za predelavo rib, vrtnin in zelenjave v Izoli.¹⁹ Kot piše Janez Kramar v knjigi *Izola – mesto ribičev in delavcev*,²⁰ so v tovarni proizvajali konzerve

¹⁸ Rogelja in Janko Spreizer, *Fish on the Move*.

¹⁹ Nadja Terčon, »Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945–1959«, *Kronika: časopis za slovensko krajevno zgodovino* 37, 1–2 (1990): 123–134.

²⁰ Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, 1987.

sardin, jegulj, graha in mesa, konzervirali pa so ribe lokalnih ribičev in drugo hrano, ki so jo uvažali tudi iz tujine (jegulje iz beneške lagune, slanike iz Norveške, slive iz Bosne in Srbije itn.). Konzervirane sli-ve so se dobro prodajale predvsem v Angliji, poleg sliv, mesa in rib pa so v tovarni izdelovali tudi gnojilo iz ribjih ostankov, ki so ga prodajali na Dunaj.²¹ Francosko tovarno, kot so jo ljudje imenovali, je kasneje odkupila anglo-avstrijska banka iz Trsta, tovarna pa je uspešno delovala do prve svetovne vojne. Po vojni se je tovarna preimenovala v Ampeleo.²² Leta 1938 je Ampelea v Izoli zgradila tudi ladjedelnico in ustanovila lastno ribiško ladjevje,²³ ki je že leta 1939 imelo 32 ladij, na katerih so bili zaposleni predvsem ribiči iz Izole.²⁴ Po drugi svetovni vojni so se stvari spremenile. Obrat je prevzela ljudska oblast Narodnoosvobodilnega odbora, delovanje tovarne pa se je po vojni zmanjšalo. Stanje se je poslabšalo po letu 1947. Tovarna je bila nacionalizirana in se je iz Ampelee preimenovala v ex-Ampeleo. Hkrati je centralna oblast v Beogradu odločila, da se vsi stroji prepeljejo na Hrvaško. Obstajal je namreč strah, da Izola po podpisu mirovne pogodbe ne bo več pripadala Jugoslaviji. Leta 1950 je tovarna po zakonu o samoupravljanju prešla iz državne v družbeno lastnino, leta 1952 pa je bilo ustanovljeno uvozno-izvozno podjetje sveže in konzervirane ribe »Delamaris«. Morda bi morali pod (ali nad) letnico 1879 dopisati še leto 1952.

²¹ Ibid.

²² Glej prispevek Ulfa Brunnbauerja v tej knjigi.

²³ Rogelja in Janko Spreizer, *Fish on the Move*.

²⁴ Terčon, »Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945–1959«.



Ker je dan prijeten in se nama nikamor ne mudi, se lahko pozanimava še o dogajanjih po letu 1952. Kljub radovednosti se raje odločiva, da za nekaj časa odloživa pametni telefon in debele knjige ter raje nadaljujema sprehod v materialnem prostoru, med ozkimi ulicami. Zgodovina Ampelee, ex-Ampelee in Delamarisa se namreč prepleta tudi z zgodovino druge izolske tovarne za predelavo rib Arrigoni, ki stoji na nasprotni strani mesta, do tja pa imava še kar nekaj korakov.

Za propadajočimi industrijskimi poslopji zagledava cerkev sv. Mavra, od koder je proti genovskemu ladjevju poletel legendarni beli golob, rešitelj Izole. Sledeč legendi, naj bi golob v gosti megli zavedel ladje in jih odpeljal daleč stran na odprto morje. Genovežani so slepo sledili golobu, ker so mislili, da leti proti obali.²⁵ Ob zidovih tovarne se dvigava po cesti,

²⁵ Sv. Maver, Župnija Izola, www.zupnija-izola.rkc.si/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=38&Itemid=70 (dostop: 30. julij 2019).

ki nosi ime Tovarniška cesta, vse do najvišje točke naselja, od koder se spustiva proti morju. Krožno zasnovane ulice Izole nas vselej spomnijo, da je bila Izola nekoč *isola*, otok. Sprehod nadaljujeva ob morju, ob kopališču, na katerem poleti mrgoli kopalcev, in naprej do belega svetilnika, vse do centra mesta. Ob Kopališki ulici lahko opazimo vrsto palm, ki so svoje mesto na obali zasedle leta 2007. Izolske palme so na neki način srečnice, saj so se uspele izogniti napadom požigalcev, ki niso prizanesli koprskim palmam. Zakaj? Češ, da niso avtohtone. Pot nadaljujeva mimo hiše, ki si jo delijo manjša tržnica z ribami, imenovana Levante, kapitanija Izola in Ribiška pisarna. V ribarnici Levante lahko opazimo, da poleg svežih in zamrznjenih rib prodajajo še Delamarisove ribje konzerve, sol iz Sečoveljskih solin, suhe zeliščne mešanice ter oljčno olje in vino pridelovalcev iz slovenske Istre. Lokalni okusi dediščine.

Nedaleč stran od kapitanije opaziva obnovljen ribiški pomol in dobro zavarovano, staro ribiško пристanišče imenovano mandrač ali *mandracchio*. V pristanišču lahko vidimo kar nekaj večjih ribiških ladij, ki so jih lokalni ribiči odkupili od »Delamarisovega« oz. »Ribinega« ladjevja – izbranke, ki so se uspele izogniti razrezu leta 2012. V novih rokah imajo dvojno vlogo; ker so dovolj velike, da zagotavljajo osnovno infrastrukturo za prevoz potnikov, jih ribiči, večkrat bivši zaposleni delavci »Delamarisa« in »Ribe«, poleti preuredijo za potrebe turizma, za prevoz potnikov, poleti, spomladi in jeseni pa z njimi lovijo ribe. Posediva za kratek čas ob mandraču in Nataša razmišlja o dogodku, ko se je z otroki in prijateljico udeležila turističnega izleta z Ribo, zdaj že razrezano ladjo za industrijski ribolov. Ne, to ni bil turistični izlet. Bila je prava Delamarisova delavska avantura. Neke vrste vroča avtentičnost.²⁶ Še preden se je Nataša odpravila na prvi izlet, ji je bivši direktor podjetja »Riba« razložil, kako sta se začela povezovati turizem in ribištvo v »Delamarisu«:

26 Tim Selwyn (ur.), *The Tourist Image. Myths and Myth Making in Tourism*, Chichester: John Wiley & Sons, 1996.

In kot sem rekel, pred petnajstimi leti, smo se, tako bom rekel, bolj prisilno začeli s tem ukvarjati, ker se je pač to pojavilo, ti interesi, gor, dol ... In potem si to čez poletje, kaj jaz vem, mimogrede si to petek, sobota, nedelja, to opravil. Ko se je videlo, da ta interes je, se je začelo tudi malo bolj organizirano to opravljati in so se postavile tudi neke cene, ne. [...] Mi imamo še eno zanimivost, ki jo drugi ne morejo. Poleti nudimo še eno tako zadevo. Direktno, ribolov na teh velikih ladjah. Mi vršimo ribolov z ladjami, to so tridesetmetrske ladje, ne vem, če ste jih videli ... To so večje ladje, s katerimi ribarimo v slovenskem morju in v mednarodnih vodah. Ostali ne hodijo, zato ker so manjše ladje, je že bolj ... Moraš imeti pač malo večjo ladjo ... Tako, da lahko pač po želji vzamemo do štiri osebe na ladjo. To so ladje, ki imajo posadko sedemčlansko, to so večje ladje ... In ti zjutraj greš na ladjo in, bom rekel, se udeležuješ v ribolovu. Dobesedno, živiš z njimi tam. Si cel dan z njimi. Se spušča mreže, vidiš, dvignejo ribo, prebirajo, dobiš malico, kosilo ... Nič ne greš domov. Z njimi vse. To je en tak dogodek, to je čisto nekaj drugega, samo je še bolj zanimivo kot to. Ker to v bistvu doživiš en dan ribolova z njimi. Z ribiči!

Izkušnja Delamarisovega izleta je bila tako avtentična, da jo je bilo na trenutke težko prežvečiti. To je najverjetneje tudi razlog za to, da med turisti tovrstni izleti tako priljubljeni kot ostala turistična ponudba na ribiških barkah, ki se je po letu 1991 začela okrepljeno razvijati na današnjem priobalnem območju Slovenije tudi izven podjetja »Delamaris« oziroma »Riba«.

Junija 2010 je šla Nataša na eno od ekskurzij »Ribarjenje z ribi-
či«, ki jo je ponujalo podjetje Riba. Bivša kapitanova sošolka in
Natašina prijateljica je izlet organizirala ter pojasnila, da je v na-
vadi prispevek v znesku 10 evrov, ki ga obiskovalci plačajo kapi-
tanu. Tedaj so bili ribiči še zaposleni v podjetju »Riba« in je ta
denar predstavljal nekakšno napitnino. Skupaj z otroki sta Nata-
ša in prijateljica srečali kapitana ob pol šestih zjutraj. Poleg njih
so tega sobotnega jutra na pomol prišli tudi trije drugi obiskoval-
ci. Vsi trije, mladi par in kapitanov prijatelj, so se zaspano ozirali
na morje, medtem ko je oster vonj rib dražil nosnice in dvigoval
želodce. Ribiči so kmalu zatem odvezali ladji dvojčici, Ribo 1 in
Ribo 2, ki sta počasi odpluli iz pristanišča. Izlet se je začel. Kma-
lu po izplutju so bili gostje povabljeni na kavo. V salonu so sedeli
še štirje ribiči, ki so glasno govorili in strastno kadili. Na mizi je
ležal ladijski dnevnik, s številkami o ulovu iz prejšnjih dni. Na
stenah sta visela dva pornografska koledarja. Nataša je presedla
otroke tako, da so gledali stran od fotografij. Kmalu je bil majhen
salon poln dima. Otroci so hoteli ven. Po kavi so obiskovalci odšli
na palubo in globoko vdihnili svež morski zrak ter se ob tem po-
skušali izogniti vdihavanju izpuha iz hrupnega motorja. Srečni
štirje otroci so uživali v medsebojnem druženju, klepetali so o
preteklem tednu v šoli. Bil je svetel sončen dan brez oblakov na
nebu in morje je bilo mirno. Ribiči so po polurni plovbi našli me-
sto za ribolov. Ladji sta razpeli vlečno mrežo in jo ob vzporedni
plovbi vlekli za seboj. Mrežo so v štirih urah, ki so sledile,
večkrat zapored spustili in dvignili. Prva ura je bila res razburli-

va, ko so gostje gledali veliko količino sardel, ki so jih ribiči ulovili. Toda vročina je počasi naraščala, vsi razen ribičev so postajali utrujeni. Dva obiskovalca sta našla senco, ki jo je metala streha kabine. Okoli 12. ure so otroci začeli spraševati, ali bi lahko šli domov. Ker to ni bilo mogoče, so otroci vprašali ribiče, ali lahko v njihovih spalnih kabinah kartajo. Ribiči so se strinjali. Ko so naložili dovolj rib, so jih začeli sortirati, mreže pa so očistili. Obiskovalci so jih pri tem opazovali. Nihče ni vprašal, ali bi se lahko pridružil in pomagal pri razvrščanju rib v stiroporaste kasete. V ladji in zunaj nje je postajalo skoraj neznosno zaradi vročine in otroci so postajali vse bolj razdražljivi. Ko so ribiči ribe zložili na led, so kadi, v katerih so še malo prej skakale ribe, napolnili z vodo in ponudili otrokom hladno kopel. Otroci so se veselo ohladili, mami pa sta se sprva obotavljajoče spogledali in se na koncu še sami vdali temu nenavadnemu predlogu ter skočili v vodo. Ribji vonj je bil navzoč vsepovsod, toda hladna voda je obiskovalce vseeno pomirila. Ribiči so tistega dne ujeli največ rib v tej sezoni! Evforija! Bili so več kot zadovoljni. Obiskovalcem so ponudili golaž, otroci so zavrnili kosilo in nadaljevali z igro v ribjem bazenu. Pozno popoldne sta Riba 1 in Riba 2 pripluli v izolsko пристanišče. Obiskovalci in ribiči so bili izčrpani, a zadovoljni. V slovo so dobili plastične polne vrečke sardel in poten objem.

Nadaljujete sprehod ob morju, mimo ledomata in zabojev za shranjevanje ribiške opreme, in prispeva do Ribjega trga. Sončno nabrežje deluje kot mestna promenada. Tu so številne restavracije, bari in slaščičarne, ki ponujajo gostom prekrasen razgled na pristanišče. Med nadaljevanjem sprehoda po Sončnem nabrežju opaziva novo trgovino Delamaris. Raba starega logotipa in letnice, ponovno.



Ne moreva se upreti skušnjavi in odpreva vrata. Na policah stojijo skrbno zložene konzervne škatle, zapakirane v staro kartonsko embalažo. Opaziva veliko novosti. Vložene ribe s tartufi naju osupnejo, a ne zbudijo dovolj velike skušnjave, da bi jih kupili. Odločiva se za staro, dobro preverjeno izbiro. Sardine v mediteranskem olju človek pač mora imeti s seboj, prav tako turistično pašteto. Alenka se spomni Claudie, Avstrijke, ki je pred nekaj leti prvič v svojem življenju kupila turistično pašteto in jo prinesla na skupno večerjo. Ko je Claudia odprla okroglo konzervo, se je osupla zazrla v rdečerjavo zmes, ki je oddajala, za nas, »otroke socializma«, omamni vonj zmlete zelenjave in rib, med katero je prevladoval sladkast vonj paradižnika. Avstrijskim prijateljem se je zdel vonj tuj in nenavaden, skorajda nesprejemljiv.

Malo naprej opaziva informacijsko tablo bivšega muzeja Parenzana, ki ga je nedolgo tega vodil lokalni ljubiteljski zbiralec predmetov. Muzej Parenzana je zdaj zaprt, v njegovih prostorih pa biva Izolana – Hiša morja, zbirka, financirana s strani Interregovih evropskih projektov, na katero danes napotijo obiskovalca, ki želi izvedeti kaj o industrijskem ribištvu. Ob pogledu na tablice, ki govorijo o evropskih investicijah, se spominjava prejšnje zbirke – razstavljenih ribiških mrež, ribjih konzerv, reprodukcij starih fotografij iz življenja tovarne Delamaris, posnetih v 60. in 70. letih 20. stoletja, tridimenzionalnega modela celotne železniške poti Parenzane, zbirke izolske šole klekljanja, zbirke športnikov Izolanov, zbirke igrač Mehanotehnike ter nastajajoče zbirke predmetov in konzerv, vezanih na ribištvo v Izoli. Duh evropskih projektov je dediščino obrnil v prid bolj splošnemu turističnemu pogledu, stare zbirke in igrače Mehanotehnike so pri tem izgubile svoje mesto, ribe, barke in modra barva, nekakšne skorajda univerzalno mediteranske prvine turističnega imaginarija, primerne za ljubke spominke, so priplavale na dan.

Tok spominov naju nese naprej, na začetke najinih etnografskih sprehodov po Izoli. Spomniva se, kako sva pred leti prispeli na drugo stran izolskega pristanišča in osupli opazili nemo zgodovino v izložbenih oknih Mercatorjeve prehrambne trgovine. Stare fotografije ribičev in ribiških ladij so namreč do nedavnega krasile izložbena okna po vseh podobnih Mercatorjevih trgovinah v priobalnem prostoru. Spotoma sva zavili še do javnih sanitarij, kjer naju je spet doletela zgodovina. Tista nema, zamolčana in pomešana. Stare fotografije in poštne razglednice so namreč krasile novo keramiko na javnih straniščih, kjer so v obiskovalce zrli nekdanji prebivalci Isole iz različnih obdobj. Zgodovina brez razlage. Zgodovina na WC-ju? Zgolj zavoljo estetskega učinka? Na razglednicah so prizori iz vsakdana prebivalcev in obiskovalcev, ki so fotografirani na obalah Isole. Najverjetneje gre za italijansko govoreče, nekdanje prebivalce Isole, ki so mesto zapustili po letu 1954, ko je ta del Svobodnega tržaškega ozemlja – cone B – pripadel Jugoslaviji. Na nekaterih razglednicah so tudi ribiške ladje, tiste starejše in tiste Delamarisove. Črno-bela

tehnika zamegli časovno razliko in postavi prizore v brezčasno preteklost. Kako neki se počutijo potomci nekdanjih prebivalcev, če jih pot zanese v javne sanitarije in se tam srečajo s svojimi predniki, svojimi sodelavci na ribiških barkah? Kako se počutijo bivši delavci Delamarisove ribiške flote, ki je danes ni več, medtem ko odtis ladje Deklica ždi na izolskem stranišču?



Pot ob obalni črti naju vodi naprej v Marino Izola. Bele sijoče jadrnice predstavljajo živo nasprotje nekdanje ladjedelnice »Delamarisa«, ki se nahaja na prostoru podjetja »Riba«, zemljišču, kjer sta nekoč delovali tovarni »Degrassi« in »Torrigiani«. Ena od nekdanjih industrijskih stavb na tem dvorišču je danes namenjena jadralnemu klubu Veter. Nedaleč stran je še en jadralni klub, Burja, poleg njega pa lokalni veslaški klub Argo. Na njihovi spletni strani lahko preberemo, da so bili sinovi izolskih ribičev in delavcev odlični veslači in da so segli celo po olimpijskem odličju. Čez cesto je še ena ruševina, na pol podrta tovarna »Arrigoni«, ki je bila pozneje znana kot »Droga« oziroma »Argo«. To območje je bilo v lasti investicijske družbe Argolina, zdaj pa je last Družbe za upravljanje terjatev bank (DUTB). Prostor je znan kot še eno izolsko degradirano območje in nedavno pregnani izolski skvot, ki je po navedbah domačinov zelo privlačno za investitorje zaradi neposredne lege ob morju. Visok opečnat

dimnik, ki štrli nad golimi zidovi tovarne »Arrigoni«, je s sajami, ki jih je spuščal v zrak, predstavljal tudi nadlogo in težave za okoliške prebivalce. Sajam navkljub je bila tovarna vendarle veličastna zgradba. Takole se je tovarne spomnila prebivalka Izole A. L.: »Ja, iz Arrigoni [dimnika] ... Tisti balkoni so bli vsi črni. Je blo prav, ni blo, za stanovalce ni blo prav prijetno. Tudi dol do nas, je blo vse črno. Ker je pihalo tako, malo burje, da je neslo dol. Samo vseeno, to je bla ena historija!!!«.

Nekje na ruševinah veličastnega portala v tovarno se še vedno dobro vidi sireno, ki je klicala delavke k začetku ali koncu delovnika. Danes se spomin na Arrigoni ohranja z imenom letnega kina, športnih klubov TVD Partizan – Arrigoni in dvoran, ne nazadnje pa tudi s paštetami Argeta. Nedaleč stran, na koncu marine, je hotel Delfin. Podobno kot naša sogo-vornica Anica je tudi marsikatera druga bivša delavka v predelovalni indu-striji rib našla zaposlitev prav v tem hotelu. Takole je povedala A. L.: »Je moja kolegica rekla: 'Ne pejdi proč, zdravje si pustila tukaj, in bodi tukaj do konca.' In tistikrat so lih odprli Delfin, in sem šla jaz prvi dan delat v Delfin. Kot sobarica. In sem bla osem let v Delfinu. Tako da, tle se je končal moj Delamaris«. Hotel Delfin je še danes polno zaseden in prilju-bljen predvsem med upokojenci. Kot tak še danes predstavlja nekakšno nadaljevanje solidarnostnega turizma, nasledka prejšnjih političnih časov.

S sprehodom lahko nadaljujemo vse do zaliva San Simon, kjer je arhe-ološki park z Villo Maritimo. Domnevno naj bi bila blizu tega območja še ena od nekdanjih izolskih ribjih predelovalnih tovarn, a ni znano, kje na-tančno je stala. V tem zalivu je potopljeno rimsko pristanišče in v morju so nametani ogromni kvadri, ki so nekoč gradili pomol. Tu je tudi počitniško naselje San Simon – Simonov zaliv, ki je bilo v 70. letih 20. stoletja zgrajeno kot sindikalno naselje, namenjeno počitku delavcev iz različnih jugoslo-vanskih podjetij. Tlakovana pot ob zalivu vodi do pipe s tekočo vodo in stopnic. Pod stopnicami smo postavljeni pred izbiro: nadaljevati sprehod tik ob morju pod Strunjanskim klifom ali se vzpeti na hrib s čudovitim razgledom na Koprski zaliv. Odločiva se za počitek pod Belvederjem.

Za zaključek:

Delamaris na Himalaji, konzerva ali konzerva, kako je tekla voda in kri in še kaj

Čas je za malico in počitek. Sedeva na eno od klopi pod Belvederjem in iz nahrbtnika potegnem najin današnji ulov – Delamarisove stare konzerve, v novi preobleki in sveže natisnjene fotokopije glasila kolektiva Delamaris Izola *Naš glas* iz leta 1960. Kлебava med različnimi konzervami, med pašeto Izola Brand, skušo z zelenjavo Weekend in navadnimi sardinami. Izbereva slednje, spet, morda so še najbolj primerne za konec »povratka v preteklost«. Sardine so, konec koncev, nas, otroke socializma, spremljale na vseh šolskih izletih, poletnih počitnicah in piknikih. Prav v dneh, ko sva se sprehajali po Izoli, je bilo v vseh obalnih mestih opaziti velike plakate z novo reklamo Delamarisa, z novim sloganom. *Odlična riba vedno pri roki!* Aluminijske konzerve so oblikovno prenovljene, z novim dizajnom, obarvane prevladujoče belo in zgolj ob robovih tradicionalno poslikane, z za vsako od različnih vrst značilno barvno kombinacijo. Na vseh čofota ena sama ribica. Ribja trojka, ki simbolizira združevanja treh tovarn, je opuščena, a še ni povsem pozabljena. Arrigoni predstavlja podlago za blagovno znamko pašet Argeta. In ne gre pozabiti, da je bila reklama pomembna tudi v socialistični preteklosti. Tudi staro glasilo tovarne, *Naš glas*, je znalo nasloviti delavca in potrošnika.

K sardinam izbereva še pravšnjo literaturo. V kazalu glasila iščeva novico, takšno, ki bi malce zasolila najino malico. Najdeva dve – *Naše konzerve na Himalaji* na strani 15 in članek s provokativnim naslovom *Konzerva ali konzerva?* dve strani naprej.²⁷ V prvem članku prebereva, kako so Delamarisove sardele spremljale tudi prvo jugoslovansko

²⁷ Avgust Brezavšček, »Naše konzerve na Himalaji«, *Naš glas. Glasilo kolektiva Delamaris Izola* 2, 4 (1960):

15; Ado Makarovič, »Konzerva ali konzerva«, *Naš glas. Glasilo kolektiva Delamaris Izola* 2, 4 (1960): 17–18.

odpravo na Himalajo. Stisnjene v konzervah so zmogle pot prek oceana v Indijo, na temperaturi krepko čez 40 stopinj Celzija. Spravljene v nahrbtnik so pozneje zmrzovale na ekstremnem mrazu in skupaj z alpinisti premagale steno. Tedaj so predstavljale sponzorsko podporo plezalcem, poleg konzerv, antipast tudi juhe Argo, ki danes predstavljajo drugo tovarno, »Drogo Kolinsko«, zdaj »Atlantic Grupo«, in podlago za razvijanje blagovne znamke paštete. Drugi članek je bolj znanstvene narave. Kdo bi si mislil, da bo tak članek, skorajda razprava, sodil v glasilo *Naš glas*! Avtor članka namreč razpravlja, kako so v glasilu *Naš glas* v zadnji številki popravili vse konzerve v konserve. Dodaja še, da to ne gre tako, in zapiše: »Mi bomo vztrajali na vsaki črki naše firme in zato tudi na – konzervi.« Članek, ki je razpravljal o izboru zapisa besede, naj bi spodbudila pravopisna presoja avtorja iz SAZU, ki naj bi naredil neživiljenjski popravek. Pisec članka v glasilu *Naš glas* je popravkom takole ugovarjal: »Lepo je od naše tovarne, da se drži neke pravopisne avtoritete, toda za nas velja svobodnejše stališče. [...] Naš jezik je, kakor vsak jezik, živa stvar in ta vitalnost se kaže ne samo v govoru, temveč tudi v pisavi.«²⁸

Ko pojeva malico in prelistava *Naš glas*, se domisliva še pogovora z gospo L. P., ki ga je pred kratkim opravila Alenka. Gospa L. P. je prijetna sogovornica, ki se je spomnila številnih podrobnosti iz časa preteklega dela v socialističnih tovarnah. L. P. je najprej delala v Piranu, v tovarni mila »Salveti«. Pozneje se je tovarna zaprla in delovne prostore z delavci vred je prevzela tovarna »Mehanotehnika«. Čeprav je imela službo v »Mehanotehniki« zagotovljeno, jo je pritegnilo delo v »Delamarisu«. Pravi, da je bil »Delamaris« v razcvetu, kar se tiče plač, da je privabljal novo generacijo delavcev in delavk. Naj njena pripoved služi kot zaključek te krajše etnografske refleksije o ribiški industriji ob današnji slovenski obali. Se vidimo v prihodnosti!

28 Makarovič, »Konzerva ali konserva«.

Ko sem prišla v Delamaris delat, prvi dan, meni se sanjalo ni, kako to izgleda. Meni je oče doma rekel: »Otrok moj, riba raste v vodi. Pri glavi in pri repu. Hodi raje v Mehanotehniko.« »Ata, v Delamarisu je lepša plača, jaz grem delat v Delamaris,« sem rekla. In res sem šla v Delamaris. Sem cel dan rezala te glave od rib in jih dajala v drugi zaboj, v eno glave, v eno ribe. In to brez rokavic in brez predpasnikov, brez škornjev. Si bil moker in krvav od pet do glave, lahko rečeš. Sploh, ko si nov, ko se ne znajdeš. Ja, so tudi solze tekle na ta račun. Ampak je trebalo zdržat. Sem pa v roku enega leta, ali še prej, vzljubila Delamaris.

Mi smo bli oštevilčeni. [...] Ena preddelavka je imela skupino ženski, recimo 50 ali pa 100 v skrbi ... To se je tako delalo. Se je štel, zaboj je imel recimo 10 kil in se je štel te zaboje. Koliko je nardila v eni uri. In to je delala preddelavka, kontrolirala, kako so te ženske to temeljito očistile, al pa odrezale ribo, in ona je to pol zvagala in pisala. Te, ki so samo pisale, ki so pobirale in pisale, so bile pontierke. Preddelavke so bile tiste, ki so kontrolirale delo.

Košara pletena, ki je postrani stala, tam notr se je vlagalo. In je pršla ta preddelavka, ali celo šef, je samo dvignil to košarico, od spodaj pogledal, če kakšno črevo visi, in to je bil, tistikrat je bil še Chicco, Italijan, veš? Je primu, je dvignu, če je blo preveč črev, flik, je zvrnil vse, si mogel na novo zlagat [...]

V kratkem času sem šla s te faze delavk, ko smo se prej pogovarjale, na zapiralne stroje. Tam je bil moj najdaljši staž delavke. Po petih, šestih letih so me pa že vzeli za preddelavko. Ja, in to sem bila na zapiralnih strojih, tam pa je bil tak režim.

Smo bile dve na tem zapiralnem stroju, na tem polavtomatskem stroju. Ena je zapirala, ena je dajala pokrove gor. In je metala v stroj notri, da je ročno zapirala. In če se je kaj zataknilo, smo imeli mehanike, če so se stroji pokvarli, da nismo mogli sproti zapret toliko, kolikor so delavke vložile, je to šlo na zalogo [...] Na eni vlagalni mizi je blo po 5, 6 žensk. One so v osmih urah mogle nardit 18 tisoč škatel [...]

Najbolj hudo je bilo, tega primera na bom nikoli pozabila, ko smo delale v dveh izmenah. Prva izmena je delala do dveh, druga izmena, ali so prišle ob enih ali pa ob dvanajstih. In smo imeli take mize velike in tam se je delalo, nakladalo gor zaloge, to, kar je ostajalo, ne. Ni smelo ostat, pa tudi, če smo delale do štirih, do petih zjutraj. Včasih se je zgodilo, da so se stroji pokvarili, ne bom pozabila nikoli, moj mož je bil v vojski, smo delale cele noči. Sem imela eno prijateljico tle v Izoli in sem pri njej prespala.

Tistikrat so bile še same domačinke. Mi smo bili Slovenci, to je gor iz Štajerske, Goriška, Brkini, to so bile prve priselitve, ne. Pol se je to začelo, ko se je Droga širila, ko se je Mehanotehnika na veliko širila, ko se je Tomos na veliko širil, tistikrat se je začelo priseljevat iz drugih republik, ne. In zaposlovanje Slovenk v Izoli, jaz mislim, da smo bile me ta zadnja generacija. To je bilo šestdeset do petinšestdesetega leta. Od sedemdesetega leta naprej pa bi lahko Slovenke zaposlene v Delamarisu preštel na prste [...]

8. marec, to je bla norišnica. Smo meli nekaj let to zelo lepo organizirano. In so bli zelo lepi dnevi včasih. Potem se je spremenilo v neke material[istič]ne navade.

RAZVOJ IN PROPAD RIBIŠTVA IN KONZERVNE INDUSTRIJE NA PRIMERU IZOLE

SREČKO GOMBAČ



V rimskih časih so naselbino imenovali Halietum – ribiški kraj.¹ Domačini so jo kasneje po italijansko imenovali Isola, ker je bila na dobrih 500 m širokem apnenčastem otoku, prek ozkega kanala le nekaj deset metrov oddaljena od flišne obale. Na otoku in v bližini je bilo tudi več bogatih izvirov pitne vode.² Prvo naselbino so postavili na ljudem prijaznejšem jugozahodnem delu otoka, ob vznožju edine otoške vzpetine, kjer je bilo več sonca in manj mrzlega severovzhodnega vetra, znanega kot burja. Z zasipanjem priobalnega morja so pridobivali nove mestne površine, v zalivu pa tudi enostaven pristan za barke, približno tam, kjer stoji bistveno manjši pristan še danes. Hiše, pa tudi dele obale, so gradili iz lepih ravnih kosov kamna – peščenca, ki ga ni bilo treba dosti obdelovati. Takega kamenja na otoku ni, zato so ga morali pripeljati iz okolice. Verjetno so ga izkopavali iz nizov flišnih plasti, s katerimi se bližnja obala steka v morje, ter ga s splavi vozili na otok.

1 Beneško-izolski geograf Pietro Coppo je trdil, da se je Izola nekoč imenovala Alieto (v latinskem zapisu Halietum), tudi zgodovinopisca Nicolo Manzuoli in Luigi Morteani navajata, da je bilo to nekdaneje ime Izole (glej Luigi Morteani, *Isola*, Izola: Mandracchio, 1998). V Izoli imamo še danes na najugodnejšem delu mesta – z vidika mikroklima – Alietovo ulico, ob njej cerkev Marije Alietske, trgu, na katerem ta cerkev stoji, pa so nekoč tudi rekli »piazza Alieto« (Alietov trg). Nekateri starejši avtorji so domnevali, da je to ime keltskega, tračanskega ali etruščanskega izvora, eni so v tem imenu našli naziv morskega orla, drugi sokola ribiča, tretji spet nekaj svojega. Zakaj bi Kelti, Etruščani ali Tračani pred nekaj tisočletji dajali neki ribiški vasi ob obali severnega Jadrana taka pesniška imena? Verjetno nič od tega. Alieia (αλιεία) je stara grška beseda. Najbolj znan rimski kuhar Apicij iz 1. stoletja je v svoji kuharski knjigi poglavje o ribji hrani imenoval Halieus (običajno besedo »alieus« prevajajo kot »ribič« ali tudi »ribištvo«), grški naravoslovec Opian pa je leta 169 svojo knjigo o ribah imenoval Halieutika. Na isto dilemo je že leta 1700 opozoril tudi koprski škof Paolo Naldini (Paolo Naldini, *Corografia ecclesiastica o' sia Descrittione della citta, e della diocesi di Giustinopoli, detto volgarmente Capo d' Istria*, Koper: Gierolamo Albrizzi, 1700). V te kraje je beseda verjetno prišla z Rimljani pred dvema tisočletjema. Njihovi vodje in uradniki so namreč običajno znali tudi grško, saj je bil to v Rimu jezik izobražencev. Eden zgodnejših rimskih obiskovalcev teh krajev je verjetno plul mimo izolskega otoka in na za poselitev najugodnejši lokaciji (npr. ob današnji Alietovi ulici) zagledal nekaj ribiških kolib, obešenih mrež ter privezanih čolnov in to povedal drugim ali celo kje zapisal. Zna biti, da Halietum res ni nič drugega kot antično ime za Ribiško vas.

2 Silvano Sau, *Piccole grandi storie di Isola*, Izola: Il Mandracchio, 2014, 23.

Hiše so postavljali v vrste, med katerimi so najprej potekale ozke ulice v smeri jugovzhod–severozahod, te pa so ob vznožju vzpetine povezoval trgo ob pristanu s površino ob kopenskem vhodu v mesto. Od teh se je naselje z novimi ulicami v vse večjem loku širilo navkreber. Med njimi je potekala vrsta manjših uličic, dvorišč in trgov, ki jih je to agrarno usmerjeno mestece potrebovalo za delovanje. Ko so mesto utrdili z obzidjem, so si s tem nehote tudi omejili prostor za njegovo širitev, ozemlje na severni in vzhodni strani otoka pa je ostalo nepozidano skoraj do 20. stoletja.

V fevdalnem obdobju so si oblastniki zagotavljali ogromne privilegije, ljudi in njihove kraje pa obravnavali kot lastnino, ki so si jo podarjali, izmenjavali in prodajali. Tako je bilo tudi z Izolo. Po letu 1280 se je Izola morala na silo podrediti Benetkam, ki so bile takrat vojaško, gospodarsko in kulturno najmočnejša država v tem delu Evrope. V tem času je kraj štel 700–800 prebivalcev.³

Izolani so živeli pretežno od zemlje, te pa je bilo na majhnem kamnitem otoku bore malo, premalo za preživetje. Obdelovali so predvsem njive na kopenski strani kanala (domačini so mu rekli *fossal*). Zato so si že dolgo nazaj postavili most, najprej lesenega, dvižnega, po letu 1431 pa kamnitega,⁴ prek katerega so vsako jutro odhajali z otoka na polja peš, z oslički ali vprežnimi vozovi in se zvečer vračali domov. Prebivalci so naravni relief pobočij ob Tržaškem zalivu skozi tisočletja preoblikovali z gradnjo teras. Te so postavljali tako zaradi preprečevanja erozije kot zaradi lažjega obdelovanja zemlje.⁵ V običajno neometanih hišah z nizkim podstrešjem in zunanjimi kamnitimi stopnicami so imela pritličja gospodarski del za klet, shrambo opreme in podobno, v nadstropju pa so bivali ljudje. Na zadnji strani hiš so bila dvorišča, vrtovi in prizidani hlevi. Izola je imela veliko krav, oslov, vprežnih volov in konjev, precej ovac, pa seveda perutnine, psov in mačk.

3 Italo Dellore Gambini, *Isola d'Istria a ritroso nel tempo*, Pasian di Prato: Campanotto, 2000, 281.

4 Janez Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, Koper: Lipa, 1988, 99.

5 Srečko Gombač, *Škrle in kamni iz zida*, Izola: Histrion, Društvo za dediščino in podeželje, 2012, 17.

Mesto je bilo razdeljeno na manjše enote, po beneško imenovane »contrade«. Navadno je bila to večja ulica ali trg. Imenovali so jih tudi po svetnikih, ki so si jih določili za zaščitnike. Tem so prebivalci kontrad (vsaka svojemu) zgradili cerkvico ali vsaj kapelico, jo opremljali in vzdrževali. To ni bil le znak vere, bil je tudi izraz kulture in prestiža v odnosu do drugih kontrad. Ljudje so se zbirali tudi v dobrodelne in druge verske bratovščine in tudi pri tem tekmovali. Tako je bilo nekoč v Izoli dvaindvajset svetišč⁶ in 18 verskih bratovščin⁷ (vendar pa malo drugega). Glavno cerkev so postavili na vrhu vzpetine. Uro hoje od mesta je bilo več vasi in zaselkov s slovanskim kmečkim življem.

Dolga stoletja je Izola ostala pod beneško prevlado, z minimalno pravico do samouprave. V tistem času ni bila prav veliko naselje. Do konca 15. stoletja je imela manj kot 1000 prebivalcev, pred letom 1700 pa 2000.⁸ Število prebivalcev je zelo nihalo zaradi velikih epidemij kužnih bolezni, ki so v prejšnjih stoletjih močno oklestile število prebivalcev v teh krajih.

S pomorstvom, predvsem z ribištvom in s prevozi blaga, se je ukvarjal manjši del izolskih prebivalcev. Ti so živeli bližje pristanišču, ki so ga po beneški navadi klicali *mandracchio*. V Izoli je bilo še sredi 18. stoletja samo 33 čolnov za ribolov, poleg teh pa še 13 za prevoz blaga po morju, saj dobrih cest ni bilo. Skupaj torej komaj 46 plovil.⁹ Dokler so imeli meščani le manjše ribiške čolne, verjetno ni bilo potrebe po zidanem pristanu, saj so čolne ob nevihtah lahko potegnili na močvirnato položno obalo zaliva.

6 Fabio Colocci (ur.), *Isola d'Istria: dalle origini all'esilio: la storia, la cultura, la fede, le tradizioni di una comunità che non vuole dimenticare*, Trst: Edizioni »Isola nostra«, 2000, 167–192.

7 Salvator Žitko, »Gli ultimi giorni della Serenissima in Istria. L'insurrezione popolare di Isola del 1797. Isola: Edizioni 'Il Madracchio'«, *Arhivi* 35, 2 (2012): 505–506.

8 Ferruccio Delise, *Servizi pubblici e guide generali di Isola: regolamenti e frammenti di Storia di Servizi pubblici 1793–1940: guide generali amministrative-commerciali 1894–1942*, Izola: Il Madracchio, 2011, 10.

9 Ibid., 17.

Mandracchio. — Isola.





Obalno močvirje na južni strani otoka je nekoč najverjetneje segalo skoraj do obzidja. Položno obalo pristana so utrdili s stopničasto položnimi flišnimi ploščami. Taki obali so rekli »gradata«. Takrat je na različne načine ribe lovilo kakih sto ribičev. Največ so ribarili z uporabo majhnih, a dragocenih mrež, spletenih iz rastlinskih vlaken. Z njimi je bilo treba delati zelo previdno in jih stalno vzdrževati, da se niso strgale ali prehitro strohnele. Pri mrežah je bilo najpomembnejše njihovo sprotno čiščenje, sušenje in pogosto namakanje v taninski kopeli iz kuhanega borovega lubja, kar je odganjalo škodljivce.¹⁰ Ribe so jedli sveže ali jih shranjevali v soli kot trajno zalogo beljakovinske hrane. Pristan z zidano obalo je zagotovo postal potreben šele s pojavom večjih čolnov (za prevoz soli, vina, olja v bolj oddaljene kraje), ki so bili pretežki, da bi jih v primeru slabega vremena vsakokrat vlekli na obalo. Barke iz Isole so redno plule v Benetke in konec 17. stoletja že imele tam na Rivi degli Schiavoni celo stalno pravico do priveza.¹¹ Pri gradnji bark je takrat prevladovalo znanje iz ladjedelnic v Chioggi in Benetkah, v glavnem pa so to bili čolni in jadrnice s plitvim ugrezom.

Ponudba gospodarstva je bila skromna, njegova splošna usmeritev pa je bila predvsem doseganje samozadostnosti znotraj družin. Glavna izjema pri tem so bile žitarice, ki so jih morali za celotno mesto uvažati iz notranje Istre ali iz Kranjske. Skupne zaloge žita in moke so potem hranili v mestni žitnici, imenovani *fondego*. Proste trgovine je bilo malo, saj se je krajevna oblast rada vmešavala v trgovanje, tržne viške pa so morali pošiljati najprej v Benetke. Nekaj blaga so uspeli prodati tudi drugam, običajno skrivaj, s tihotapljenjem. Nekaj časa so južno od otoka delovale tudi manjše soline, predvsem za lokalne potrebe.

¹⁰ Colocci, *Isola d'Istria: dalle origini all'esilio ...*, 208.

¹¹ Delise, *Servizi pubblici e guide generali di Isola ...*, 13.

Tik pred koncem 18. stoletja so se Benetke poslovile in fevdalni red se je počasi umikal družbenim novostim. V Izoli se je takrat z ribištvom ukvarjalo okrog 10 odstotkov aktivnega prebivalstva. Nespremenjene tehnike, gradiva, orodja in naprave, s tem pa tudi znanje, v nespremenjenih družbenih odnosih niso omogočali napredka. Dolgo obdobje skromne tehnološke rasti, včasih celo nazadovanja, ki je z majhnimi spremembami trajalo še od rimskih časov, se je s prihodom novih oblastnikov končevalo. V bližnjem Trstu je bila Avstrija prisotna že od konca 14. stoletja, z močno razvojno pobudo pa od leta 1719.¹² Prišel je Napoleon, za njim pa spet Avstrija z naprednejšo državo. V Izoli so obzidje porušili in njegove zidove vključili v pozidavo mesta, z ostanki ruševin ob mestnih vratih pa dokončno zasuli kanal med otokom in obalo.¹³ Mesto je končno lahko dobilo potko tudi ob južni obali zunaj nekdanjega obzidja, okrog leta 1815 pa so začeli načrtovati gradnjo Rive lunge – obalne ceste proti Kopru.¹⁴

Pri ribolovu so takrat v Jadranskem morju kraljevale še ladje vrste tartana in bragoc, ki so bile v lasti predvsem tehnološko precej naprednejših ribičev iz italijanske Chiogge. Temeljne ugotovitve nove avstrijske oblasti o ribištvu na novopridobljeni vzhodni jadranski obali, ki so veljale tudi za Izolo, so bile: splošna revščina, neznanje, zgolj priobalni ribolov, majhne in iztrošene barke, skromna in zastarela ribolovna oprema ter nepovezanost.¹⁵ Z novo državo so se odprli novi pogledi in novi trgi, z njimi pa so rasle tudi gospodarske pobude. Največ povpraševanja je bilo po vinu, olju, zelenjavi in ribah, tako surovih kot sušenih ali v soli.

12 Fulvio Caputo in Masiero Roberto, *Trieste e l'impero*, Benetke: Marsilio Editri, 1988.

13 Bogdana Tome Marinac, *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja: 20. stoletje. Občina Izola*, Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 1994, 15.

14 Vanda Bezek, Analitični inventar fonda občine Izola. D. 1, Obdobje od 1775–1848, Koper: Pokrajinski arhiv, 1977, 23, tč. 2.

15 Ferruccio Delise, *L'Isola dei pescatori: contributi per una storia della pesca a Isola*, Izola: Il Mandracchio, 2010, 107.

Za izboljšanje delovanja pomorskih dejavnosti je avstrijska vlada leta 1850 na svojem delu jadranske obale ustanovila upravno strukturo, imenovano Osrednja pomorska vlada, s sedežem v Trstu in z lokalnimi uradi po vseh večjih obalnih krajih. Njihove dejavnosti je redno spremljala in jim nudila pomoč.

V 20. letih 19. stoletja je bilo v Izoli še vedno samo okrog 3000 prebivalcev. Tržaški trg pa je zahteval vedno več in tudi dajal vedno več, zato sta se povečevala tudi ribištvo in ladijski promet med sosednjimi kraji. Večji zaslužek je poleg rasti prebivalstva omogočal tudi širjenje Izole in njene flote. Država je nekaterim cerkvenim bratovščinam in samostanom odvzela premoženje in ga predala v javno rabo.¹⁶ Začele so se pojavljati tudi nove civilne organizacije. Od srede 19. stoletja naprej je mesto postopoma dobilo pošto, javno razsvetljavo, poglobili so mandrač, ustanovljen je bil tudi pevski zbor in prvi mestni orkester.¹⁷ Kraj je še posebej hitro rasel po zgraditvi prvih tovarn za konzerviranje hrane od leta 1879 naprej. Do takrat so Izolani hrano konzervirali predvsem s sušenjem in soljenjem. Tovarne v Izoli so odprli Francoz Emille Louis Rouillet, Dunajčan Carl Warhanek, Tržačana brata Noerdlinger, domačin Giovanni Degrassi, v naslednjih letih pa še nekaj manjših. Plave ribe so lovili s »sardelerami«, 100 okenc visokimi mrežami, ribe pa vanje privabljali z zdrobljenimi rakci (»masenete«). Še po starem so plave ribe vlagali s soljo v lesene sodčke, z novimi tehnologijami iz Anglije in Francije pa so v kovinske in steklene posode konzervirali sardele, inčune, skuše, jegulje, marinirane plave ribe, goveje meso, vampe ter grah, paradižnik in slive. Tako so imeli od tega korist tudi kmetje. Leta 1886 je imelo mesto že 5100 prebivalcev, od tega 349 ribičev s 109 plovili in 7000 kosi opreme za 30 različnih načinov ribolova.¹⁸

¹⁶ Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola*. D. 2, 15.

¹⁷ Colocci, *Isola d'Istria: dalle origini all'esilio*, 245.

¹⁸ Delise, *L'Isola dei pescatori*, 15–17.







Leta 1888 je država za pomoč panogi ustanovila tudi Avstrijsko družbo za ribištvo in ribogojstvo¹⁹ z nalogo, da poveže ribiče, jih izobražuje, jim pomaga pri naložbah in poskrbi za ribiče v stiski. Leta 1899 so v kontradi Sv. Katarina zgradili veliko sodobno ljudsko šolo, poselitev pa se je z nekdanjega otoka začela širiti tudi na obalo. Sredi 90. let 19. stoletja so se v mestu pojavila tudi prva kulturna društva, politična gibanja in zadruge. Kmalu po letu 1900 je imela Izola že več kot 5000 prebivalcev, med katerimi je bilo 600 poklicnih in 80 občasnih ribičev ter 60 fantičev za pomoč pri ribolovu. Imeli so že nekaj večjih jadrnic vrste bragoc in bracara, največ pa jadrnic, imenovanih topo ali *battel*. Podvojilo se je število mrež in drugih kosov ribolovne opreme. Pojavile so se nove, bistveno učinkovitejše mreže »manaide«, ki so bile visoke od 700 do 800 okenc. V tovarnah je delalo že več kot 400 zaposlenih, pretežno žensk. Izdelke so prodajali po Avstro-Ogrski, v Španijo, Indijo, Nemčijo, Anglijo, Italijo, Rusijo, Turčijo, Romunijo, Bolgarijo, Srbijo in Grčijo ter celo v Ameriko. V kraju, kjer je bila stoletja prej večina prebivalstva zelo revna, se je nenadoma pojavilo več kot 1000 rednih plač na mesec, in to velik del v ženskih rokah. Leta 1902 je v Izolo prišla tudi ozkotirna železniška proga, ki je povezovala Trst s Porečem. Leta 1906 so postavili delavski Ljudski dom. Izola je dobila 3100 m vodovoda, mestno plinarno, novo ribarnico, kino, gledališče, knjižnico, zadružno trgovino in plesno dvorano.²⁰ Rast prebivalstva je zahtevala tudi več prostora za bivanje. Sprožil se je proces postopne deruralizacije mesta, na mestu mnogih kmetijskih poslopij so rasla stanovanja, veliko hiš je dobilo še eno nadstropje. Socialistično gibanje, sindikati in zadruge so postajali vse bolj vplivni. Konec leta 1909 je delavsko združenje s pomočjo bank na kopenskem delu, tik ob nekdanjem kanalu, začelo graditi novo naselje delavskih hiš in jih že maja naslednje leto 50 končalo.²¹

¹⁹ Ibid., 106.

²⁰ Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, 341.

²¹ Več avtorjev, »La nostra storia: calendario storico di Isola fino al 1954«, Izola: Comunità Autogestita della Nazionalità Italiana, 1997, 28, 29.

Zaradi rasti prometa izdelkov in surovin so na najzahodnejši točki pristana že pred letom 1878 postavili dolg lesen pomol za pristajanje parnikov. Ker je bil ta pogosto poškodovan, je država leta 1893 nekaj deset metrov severneje postavila nov kamnit pomol.²² Ob tovarnah je bilo še nekaj manjših lesenih pomolov. Zaradi povečanja števila ribiških bark so načrtovali širjenje pristanišča in urejanje južnega nabrežja s poglobljanjem morja, nasipavanjem ter utrjevanjem obale. Izdelali so niz projektov, tudi za nov dvestometrski zidan valobran, in dela že začeli, a jih je prehitela prva svetovna vojna, sprožena zaradi težnje kapitala po drugačni razporeditvi vplivnih območij v svetu.

Kopenska frontna črta je bila nekaj deset kilometrov severno v zaledju Trsta, morska pa le nekaj milj od mesta. Oblast je zato zelo omejila plovbo in ribolov. Ko so se leta 1915 nad Izolo pojavila italijanska vojna letala in trosila propagandne letake, se je lastnik Carl Warhanek odločil glavnino svoje izolske tovarniške opreme preseliti v Linz.²³ Skupaj z njo je šlo tudi nekaj deset izolskih družin. Zastalo je kmetijstvo, zastalo ribištvo, ustavile so se tovarne. Sledilo je še nekaj hudih zim in revščina v Izoli je postala nevzdržna. Istra je bila s tajno Londonsko pogodbo že med vojno obljubljena italijanski državi. Po vojni je v novi državi, Kraljevini Italiji, izolske tovarne prevzel italijanski kapital, za politično odločanje v nekdanj izrazito socialističnem mestu pa je bila vsiljena skrajna desnica. Italijanska država je najprej zavirala delovanje delavskih strank in organizacij ter jih nazadnje prepovedala, spodbujala je fašistična državna športna in kulturna društva, Slovincem pa odrekla pravico do lastne kulture in jezika.

22 Ferruccio Delise, *Il porto di Izola: breve storia cronologica e documentata dal 1857 al 1923: dalla raccolta di documenti dell'Archivio di Stato di Trieste*, Izola: Il Mandracchio, 2008, 31, 45.

23 Dellore Gambini, *Isola d'Istria a ritroso nel tempo*, 16.

Novi lastniki so kmalu uspeli ponovno zagnati izolske tovarne in v naslednjih letih precej povečati obseg poslovanja. Po letu 1919 so dokončno uredili tudi južni del mestne obale z novo obalno cesto proti mandraču, današnje Sončno nabrežje. Končali so tudi obalo ob vstopu v mesto (današnje parkirišče Lonka), kjer so naredili nogometno igrišče. Nekdanjo »francosko« tovarno so preimenovali v »Ampelea«, tovarno »Warhanek« pa v »Arrigoni-Sanguinetti«. Ob tovarnah so leta 1927 postavili še dva kratka pomola. Manjše tovarne so združili z večjimi in jih temeljito posodobili. V prvi polovici 30. let so začeli graditi Rižanski vodovod, ki se je zaključil z mrežo javnih vodnih pip po glavnih ulicah Izole. Življenje se je normaliziralo. Poleg nekaj hotelov, kavarn in gostiln je v mestu delovalo tudi 120 vinotočev,²⁴ imenovanih *spaccio* ali osmica. Leta 1931 so dobili električno napajanje z močjo 37,5 kW²⁵ in končno zgradili tudi že desetletja želen velik valobran (*diga*). Sredi 30. let je v občini živel skoraj 10.000 ljudi, od tega okrog 1000 ribičev s sto ribiškimi čolni. Obe tovarni sta kasneje vzpostavili lastni ribiški floti s 54 motornimi barkami²⁶ ter škver za njihovo vzdrževanje. V letu pred drugo svetovno vojno so bile že skoraj vse večje ribiške barke opremljene z motorji in so lovile s pomočjo močnih luči, ki so svetile v morje in privlačile ribe. Vse več pa je bilo tudi visoko produktivnih *šakalev* – mrež plavaric, ki so merile 200 x 40 m. Konzervna industrija je ob podpori države doživela izjemen razmah, ker je imela zaradi sodobne tehnologije pestro ponudbo zanimivih izdelkov iz pretežno domačih surovin, država pa je bila tudi odličen kupec konzerv za vojsko in rezerve. Zaposlovali so že blizu 3000 ljudi, iz Izole je na fakultetah študiralo že 100 mladih.²⁷ Tako je tudi prvih nekaj let druge svetovne vojne Izola doživljala brez večjih pretresov. Oblast je sicer

²⁴ Delise, *Servizi pubblici e guide*, 113.

²⁵ Kramar, *Izola – mesto ribičev in delavcev*, 437.

²⁶ Tome Marinac, *Etnološka topografija slovenskega etničnega*, 114.

²⁷ Delise, *L'Isola dei pescatori* (pričevanje Antonia Vascotta), 304.

ljudem kratila pravice, pošiljala nabornike na fronto, pobirala zlato ter barvne in druge kovine, omejevala prosto prodajo prehranskih artiklov in podobno, a so bili vojaški spopadi nekje daleč proč. Ribiči so lovili, kolikor se je dalo, obnovljene tovarne pa so proizvajale s polno paro po nekaj deset milijonov konzerv na leto, največ za potrebe vojakov. Tajno protifašistično gibanje pa je bilo živo tudi v Izoli, in posledica je bila tudi stavka v »Ampelei« 11. julija 1943, malo pred propadom fašizma.

Po kapitulaciji Italije so razočarani in prestrašeni prebivalci mesta najprej izropali tovarniške zaloge surovin. Kasneje so ponovno zagnali proizvodnjo. Oblast nad ozemljem je prevzela nemška vojska. Pred koncem vojne so Nemci zahtevali od izolskih ribičev, da svoje čolne preselijo iz mandrača na priveze ob valobranu,²⁸ verjetno zaradi bojazni pred izkrcanjem zavezniških sil. 22. aprila 1945 zjutraj so v črne delovne obleke odeti nemški inženirci razstrelili veliki valobran in del druge izolske pristaniške infrastrukture. Strahovite eksplozije so poleg valobrana in obale hudo poškodovale tudi okrog 150 iz kamnov zidanih hiš v starem mestu. Potopljenih in poškodovanih je bilo tudi veliko ribiških bark.

Po koncu vojne se je še nekaj let odločalo o novi meji, vse do podpisa londonskega memoranduma oktobra 1954, ki je to ozemlje priključil k Jugoslaviji, zato je bilo življenje v teh negotovih razmerah še bolj oteženo. V tem prehodnem obdobju je bila vzpostavljena Vojaška uprava jugoslovanske armade (VUJA), najprej na območju Slovenskega primorja, po podpisu pariške mirovne pogodbe pa tudi v »Coni B« na območju novonastale državne tvorbe – Svobodnega tržaškega ozemlja. V tem času je bila pretrgana povezava s Trstom, ki je bil v »Coni A« pod zavezniško vojaško upravo, zmanjšal se je obseg proste trgovine, lastnikom podjetij

28 Muzej Parenzana v Izoli, »Intervjuji in zapiski iz arhiva«.

(tujcem) pa je bilo onemogočeno razpolaganje z njimi.²⁹ Upravljanje gospodarstva so si podajali vojaška uprava ter državna, republiška in lokalna politika. Izola je imela tovarne in ribištvo z najsodobnejšo tehnologijo v tem delu Evrope, a za to panogo ni bilo usposobljenih slovenskih kadrov, še celo strokovnega izrazoslovja ni bilo. Ribiči so vse pogostejše ostajali brez goriva, opreme in rezervnih delov, tovarne brez surovin, brez trga in brez dolgoročnih kriterijev poslovanja. Levji delež strokovnih nalog so na začetku opravljali Izolani italijanske narodnosti, ki so podpirali jugoslovansko socialistično usmeritev.

Politične igrice glede pripadnosti tega ozemlja so pripeljale do tragičnih dogodkov za izolske tovarne in s tem tudi za Izolane. Po ustanovitvi nove državne enote – Svobodnega tržaškega ozemlja – leta 1947 je VUJA iz obeh izolskih tovarn pobrala najboljše stroje ter opremo, vozila, surovine, hladilnico, ribiško floto in ladjedelnico ter jih odpeljala na Hrvaško, v Rovinj, na Reko in še naprej, prebivalstvu pa s tem otežila življenjske razmere.

V naslednjih letih so tovarne v Izoli večkrat poskušali ponovno zagnati, a je bilo do sredine 50. let vse daleč od predvojnega obsega. Domačini so zato odhajali v svet iskat boljše življenje, razočarani nad Italijo in fašizmom, nad Nemčijo in nad novo Jugoslavijo. Vrhunec izseljevanja je bil sredi 50. let, ko se je po priključitvi tega ozemlja k Jugoslaviji večina staroselcev odločila za odhod, najprej v Trst, od tam pa naprej. Iz starega mesta je odšlo več kot 90 % ljudi, odšlo pa je tudi precej Slovencev iz okoliških vasi.³⁰ S sabo so v tujino odnašali premično lastnino, obrtno opremo, pogosto tudi zasebne ribiške ladje, predvsem pa znanje. Pustili so prazno mesto, prazne tovarne, svoje domove in kilometre teras z neobdelano zemljo. V Izoli je ostalo ribičev le še za eno samo ladijsko posadko.

29 Janez Kramar, *Izola: 1945–1991: iz zgodovine občine od osvoboditve izpod fašizma do ustanovitve samostojne Republike Slovenije* 25. junija 1991, Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, 2002, 26.

30 Ferruccio Delise, *Isola 1953–1956: i giorni dell'esodo*, Izola: Il Mandracchio, 2013.

IL COLLETTIVO DI LAVORO HA PRESO IN
GESTIONE QUESTA FABBRICA ADDI 22 4 1951
E CON CIO REALIZZATO IL MOTTO LE
"FABBRICHE AGLI OPERAI"

DELAVNI KOLEKTIV JE PREVZEL TO TOVARNO
DNE 22 4 1951 IN S TEM URESNICIL
GESLO „TOVARNE DELAVCEM“



Po odhodu starih prebivalcev je bilo treba začeti vse znova. Novi prišleki iz bližnjih in daljnih slovenskih krajev so bili strokovno neprimerni, zato jih je bilo treba šele usposobiti. Za začetek so si pomagali z ribiči iz hrvaške Istre in Dalmacije.³¹ Treba je bilo zgraditi nove ribiške ladje, nabaviti ustrezne stroje in opremo za proizvodnjo, spet postaviti hladilnico za ribe. Šele po letu 1960 si je panoga opomogla in ponovno postala pomemben dejavnik gospodarskega razvoja v mestu, s tem da so ribolov izvajali ob vsej zahodni obali Istre in tudi južneje. Mesto se je razširilo za dvajsetkrat, dobivalo nove kakovostne vsebine, ljudje so bili zadovoljni.

Sredi 70. let je jugoslovanska politika pospešeno vzpostavljala družbeno samoupravljanje z namenom izvajati čim bolj neposredno demokracijo na vseh področjih družbenega življenja. V času, ko je kapitalizem stroške upravljanja zniževal z uvajanjem kibernetike, je pri nas samoupravljanje obremenjevalo že tako ali tako nizko produktivnost podjetij z neskončnimi reorganizacijami, s širokogrudnim zaposlovanjem in strokovno vprašljivimi sestankovanji med delovnim časom. Težave so se zaradi tega stopnjevale tudi v izolski konzervni industriji. Kljub večjim in sodobnejšim ladjam, novim proizvodnim in ribolovnim tehnologijam, najlonskim mrežam, močni razvojni službi in tržno zanimivim izdelkom je produktivnost ostajala prenizka za svetovni trg. Ob osamosvojitvi je bila zapravljena še pravica naših ribičev do ribolova v celotnem Jadranskem morju. Ne politika ne vodstva podjetij niso zmogli vzpostaviti normalnih pogojev za nadaljnje gospodarno delovanje v Izoli, kar je podjetja v odnosu do bank postavilo v podrejen položaj. Banke so v procesu slabo nadzorovane družbene tranzicije za poplačilo svojih terjatev prodale izolsko konzervno industrijo najboljšim kupcem, pogosto gradbenim špekulantom, ki so obdržali tržno zanimiva zemljišča ob morski obali, dolgoletno lepo in koristno izolsko ribiško-konzervno zgodbo pa zaključili z velikim številom brezposelnih in predčasno upokojenih.

31 Muzej Parenzana v Izoli, »Intervjuji in zapiski iz arhiva«, 3.

Danes deluje skromen ostanek najdonosnejših izolskih programov v lasti nekega hrvaškega podjetja in perutninskega podjetja v Pivki. Vsi objekti nekdanjega ribištva in konzervne industrije v Izoli so še vedno v ruševinah ali pa neizkoriščeni. Izola pa verjetno ne bo nikoli več ribiški kraj.



KAKO JE NEKDANJA TOVARNA SARDIN V MALEM LOŠINJU ZA KRATEK ČAS OŽIVELA SKOZI UMETNOST

DUNJA JANKOVIĆ

Moje doživljanje in uporabo tovarne »Kvarner« v Malem Lošinju je treba razumeti v okviru kulturno-umetniških projektov, pri katerih sem v tem času sodelovala. Leta 2013 sem se vrnila iz ZDA, kjer sem živela nekaj časa, a sem na Lošinju že od leta 2010 vsako poletje organizirala Škver. To je bil umetniški projekt, ki ima v tej zgodbi glavno vlogo in je sčasoma tako zrastel, da je potreboval lasten prostor.

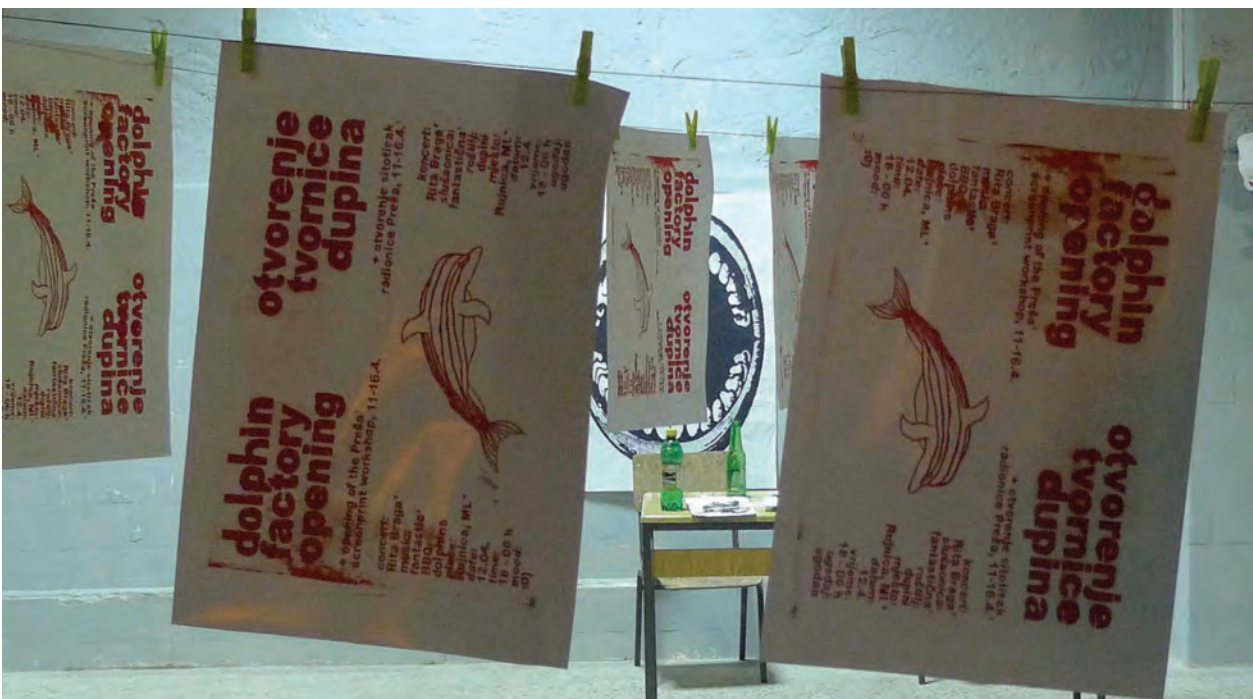
Škver je bil mednarodni umetniški projekt, ki sem si ga najprej zamislila kot enotedensko rezidenco gostujočih umetnikov, ki so ustvarjali v nevsakdanjem okolju lokalne ladjedelnice, enega od redkih industrijskih prostorov na Hrvaškem, ki še vedno obratujejo. Festival je bil od začetka konceptualno odprt za širok spekter medijev, kot so kiparstvo, animacija, video, neodvisni strip in ilustracija, murali, fotografija, glasba in novi mediji, ter neraziskan prostor različnih medijskih kombinacij. Umetnike smo izbirali po načelu odprtosti in eksperimentalne naravnosti, posebnost festivala pa je bilo tudi vztrajanje na interdisciplinarnosti, sodelovanju in eksperimentu. Vsako leto je festival obiskalo od 30 do 50 umetnikov iz Hrvaške in tujine, tako da je v šestih festivalskih izdajah

gostovalo več kot 150 umetnikov iz različnih evropskih in drugih držav (Srbije, Bosne in Hercegovine, Slovenije, Nemčije, Grčije, Švedske, Poljske, Francije, Portugalske, Mehike in ZDA).

Po določenem času smo fokus s prostora in sodelovanja med umetniki preusmerili k sodelovanju z ladjedelniškimi delavci. Nekateri naši najpomembnejši projekti so bili izdelani in izvedeni prav skozi to, na prvi pogled nenavadno, sodelovanje. Umetniki in delavci so v tem času ugotovili, da imajo veliko več skupnega, kot je bilo videti na začetku.

Festival se je razširil čez meje ladjedelnice oziroma, kot ji rečemo v narečju, »škvera« ter osvojil prostor mesta z različnimi umetniškimi dogodki. Ob rezidenci v ladjedelnici smo razvili tudi spremljevalni program, ki je vključeval razstave, delavnice, performanse, projekcije, koncerte in prezentacije, ki so potekali v različnih prostorih na otoku, od ribiških pristanišč in ribarnice do majhnih galerij, trgov in trgcev, plaž, pa ribiških in drugih ladij.

S prodorom v javne prostore je eksperimentalna umetnost postala neposredna igra, enako dostopna in odprta za vse, delavce, obiskovalce in zainteresirano javnost, ki odprto komunicira na vseh ravneh in se odmi-ka od kakršnega koli elitizma.



OŽIVLJANJE TOVARNE

Širjenje festivalskega programa in vsebin je kazalo, da moramo dobiti nekakšen stalen prostor ali bazo. Organizacijski tim je moral namreč za vsako akcijo poiskati primerno lokacijo, jo opremiti z infrastrukturo, vprašati za dovoljenje, priskrbeti opremo, se ukvarjati z možnostjo spremenljivega vremena ali slabega obiska in podobno. Za improvizacijo smo izgubili ogromno energije in postalo je jasno, da bi bilo vse skupaj bolj enostavno, če bi imeli neki uveljavljen prostor z vso potrebno infrastrukturo, ki bi bil prisoten na mentalnem zemljevidu skupnosti.

Tvornica sardina, kot jo ljudje na Lošinju imenujejo, ni bila logična rešitev. Prazna in napol porušena stoji na obrobju mesta in počasi izginja iz zavesti prebivalcev. Čeprav je marginalna in skoraj nevidna, je, ko jo enkrat vidiš, ne moreš pozabiti. Opazila sem jo, medtem ko sem sprehajala v bližini, in v tistem trenutku se mi je razkril ves potencial, ki ga ponuja. Uporabila sem vse možne veze in sedela na mnogih sestankih, kjer sem poskušala dokazati, da prostor lahko živi dlje, če v njem nekdo ustvarja, ter da vsebinsko lahko veliko ponudim.

K sreči je bil prostor v velikosti 200 kvadratnih metrov, ki so mi ga dali v uporabo, zelo dobro ohranjen. Uporabljali so ga kot skladišče za gradbeni material, zato je bilo treba prostor le dvajsetkrat pomesti in zamenjati stekla na oknih. Prostor je v pritličju, sredi tovarniškega kompleksa. Tukaj so ribe umivali in pripravljali za konzerviranje. Tla iz teracal se povsod rahlo nagibajo proti velikim odvodnim kanalom, industrijski kovinski stebri pa delijo prostor v nekaj segmentov. Pred prostorom je dolg podest, ki so ga uporabljali za iztovarjanje in natovarjanje. Stavba je s hrbtom obrnjena proti burji, velika okna gledajo proti jugozahodu, tako da je prostor ves dan obsijan s soncem. Pozimi je zaščiten pred mrazom, poleti prijetno hladen. V popoldanskih urah pod odbleski sonca z morja prostor »drhti«. Skratka, prostor je idealen.

1 Teraco (it. *terrazo*) je zmes cementa, vode in barvnega drobljenca (op. ur.).

Pri urejanju nam je pomagalo nekaj srednješolcev in študentov ter člani združenja nove urbane kulture Haratak, ki smo ga ustanovili malo pred tem. Ladjedelniški delavci so mi pomagali z električno in vodo, s tehničnimi in mehničnimi drobnarijami. Podarili so nam še star fotokopirni stroj iz ladjedelnice.

Ko sem izvedela, da se šola na Unijah želi znebiti starega šolskega inventarja, sem hitro predlagala, da ga namesto na smetišče pripeljejo v tovarno. Tako so šolske klopi in stoli z ladjo »Premuda« pripluli z Unij, mi pa smo jih lahko uporabljali za potrebe delavnic. Ostanek inventarja so sestavljali stari pisarniški stoli iz podjetja »Lošinjska plovdba« in nekaj kosov odpisanega pohištva iz vile Karolina.



V prvem nadstropju tovarne živi nekaj kooperantov ladjedelnice, ki stavbo in streho po svojih močeh vzdržujejo in varujejo pred propadom. Naredili so si majhne vrtove, uredili dvorišča, vrata odprli potepuškim mačkam in si tako polepšali življenje v ruševini. Ko smo brskali po zapuščenih prostorih oziroma po nekdanjih pisarnah v prvem nadstropju, smo našli razmetane etikete različnih vrst konzerv, od sardin in inčunov do lignjev in hobotnic, med vsem tem pa je ležalo tudi kakšno mačje okostje. Tipična krajina stavbe, v kateri je življenje že zdavnaj zapustilo prostore, stvari pa so ostale razmetane brez reda in kronologije, neme priče nekdanjega smiselnega dogajanja.



Tovarna kot umetniški prostor

Prvi dogodek, ki je bil hkrati tudi odprtje prostorov Tovarne sardin za javnost, je bila delavnica sitotiska Preša aprila 2014. V času trajanja delavnice smo organizirali spremljevalne dogodke, kot so odprtje prostorov Tovarne sardin kot novega kulturnega prostora v mestu (skupaj s koncertom portugalske kantavtorke Rite Braga) in večer projekcij eksperimentalnih filmov. Za konec smo organizirali zapiranje Preše ob razstavi umetniške knjige, ki je nastala na delavnici, in ob neizogibnih sardelah z roštilja, ki smo ga morali zaradi pomladnega dežja prenesti v tovarno in smo tako ves prostor napolnili z dimom.

Novoodprti prostor je v teh dneh obiskalo približno sto ljudi, pri projektu pa so sodelovali delavci ladjedelnice, glasbeno društvo Kreativno sklonišče, Osnovna šola Maria Martinolića, združenje nove urbane kulture Haratak in fotoklub Mali Lošinj.

V času poletja in petega festivala Škver je del programa, kot je bilo načrtovano, potekal v tovarni. Izvedli smo tri delavnice: vadbo kritičnega pogleda in pisanja o umetniških praksah Škvera, delavnico dokumentarne fotografije Otok in Škver ter delavnico sitotiska. Umetniške aktivnosti v Tovarni sardin so se nadaljevale tudi v letu 2015, ko smo junija v sklopu cikla delavnic Izvensezonce izvedli delavnico o osnovah animacije in animacijskih tehnik ter izdelali animacijske naprave taumatrop, fenakistoskop, zoetrop in kineograf. Cilj te tridnevne delavnice je bil »premikanje življenja« s kopnega na otok. Številne projekcije, delavnice in urbane akcije v spremljevalnem programu delavnic so slikovito pričarale prizore mesta, kakršno bi lahko bilo v neki drugačni sedanjosti. Junija je v tovarni gostoval še Sergej Vutuc, svetovno znan umetnik na področju fotografije, povezane z naredi-sam (angl. DIY) in skejtersko kulturo ter produkcijo samizdatov in umetniških knjig. Sergej je gostovanje v tovarni zaključil z razstavo svojih fotografskih del in fanzinov, z inštalacijo, ki jo je izvedel v tovarni, ter z zvočnim performansom v galeriji Pola pola.

Zaključek neke zgodbe

Na otoku Lošinj u vlada kronično pomanjkanje prostorov, od 90. let naprej pa z izjemo Škvera tudi izveninstitucionalnih aktivnosti, ki bi spodbujale mlade k umetnosti in kreativnemu izražanju ter izdelavi umetniških del. Pri takšnem delovanju je kontinuiteta zelo pomembna za vzgojo novih generacij, ne le umetnikov, temveč ljudi, ki čutijo vsaj majhno potrebo po kreativnem izražanju ali željo po uživanju umetnosti.

Lošinska Tovarna sardin, ki je nehala obratovati že leta 1974, naj bi sčasoma postala edinstven avtonomni prostor na otoku, ki bi omogočal neposredno komunikacijo med gostujočimi umetniki in lokalno sceno, profesionalci in mladimi v okviru delavnic, predavanj in razstav. Načrtovali smo tudi razvijanje rezidenčnega programa, ki bi umetnikom z vsega sveta omogočil prostor za delo na lastnih projektih, ti pa bi v zameno na otoku izvajali delavnice, pripravljali razstave in predavanja.

Toda kontinuitete v delu in realizacije teh idej nismo dočakali. Sčasoma je moj angažma javnega kulturnega delavca opešal. Zaradi kombinacije kronične frustracije, neplačanih nadur in občutka osamljenosti je moje navdušenje splahnelo. Večletno nerazumevanje s strani širše skupnosti, umanjkanje podpore lokalnih oblasti ter osebno razočaranje nad neprimernimi odzivi ali pomanjkanjem kakršnih koli odzivov na moje delo, so bili razlogi, zaradi katerih sem se počasi umaknila iz polja javnega dela in se posvetila lastni umetniški produkciji. Med letoma 2015 in 2017 sem Tovarno sardin uporabljala za svoj umetniški atelje in ga občasno delila z različnimi umetniki, ki jih je pot zanesla na otok.

Leta 2017 sem odšla z otoka, prostor pa sta še naprej uporabljala oblikovalec, ki dela na relaciji Beograd–Lošinj, in umetnica, ki je New York zamenjala za Mali Lošinj.

Trenutno kaže, da bodo umetniške aktivnosti iz tovarniških prostorov izginile. Dolgoročno na mestu tovarne načrtujejo gradnjo hotelskih objektov, a dokler se ti načrti ne uresničijo, obstaja tudi možnost, da bodo tovarno podrli zaradi nestabilnosti stavbe in nevarnosti rušenja.

Oživiljena Tovarna sardin naj bi bila opomnik o pomenu industrije za otok. Ne smemo dovoliti, da se druga za drugo zapirajo obrti in industrije, saj nam bo na koncu ostal samo turizem. To bo pripeljalo do nestabilne situacije in načina življenja, ki lokalne ljudi, otočane, nasilno ločuje od lastne tradicije, pri čemer postajajo odvisni od treh mesecev intenzivnega poletnega dela, medtem ko jih preostali del leta mučijo pomanjkanje vsebin, dela, zanimanja in kulture.

Če dovolimo, da ugasne tudi ladjedelnštvo, zadnja preostala industrija na otoku, tista z najmočnejšo, stoletno tradicijo, ki je oblikovala otok, hranila in vzgojila generacije ljudi, bo Lošinj ostal popolnoma brez lastne identitete.

Prevedla Iva Kosmos



BAR PLAVICA NA CRESU: ŽIVI SPOMENIK NEKDANJI TOVARNI Z »UTEHO, PIJAČO, ZABAVO IN POZABO«

IVA KOSMOS

V nekdanjih prostorih tovarne ribjih konzerv na Cresu je danes kafič oziroma bar z istim imenom – Plavica. Pred tovarniško stavbo se razprostira terasa z belimi in modrimi barvnimi poudarki, kar dopolnjujejo različni kosi starega pohištva, leseni stoli, plastični stoli iz 80. let, udobni ležalniki iz protja in klasični kovinski stoli, ki jih običajno vidimo po obmorskih kavarnah. Eno od mizic je zamenjala starinska, razpokana skrinja z razcvetelim lesenim pokrovom, ki sta jo lastnika kafiča, kot pravita, našla na smetišču. V kotu je stara tehlnica za sadje in zelenjavo, kakršne smo videvali v socialističnih supermarketih, z veliko okroglo številčnico na sredini in z dvema velikima medeninastima predaloma, polnima stripov in časopisov. Če pogledate malo natančneje, boste opazili tudi sledove tovarniške preteklosti: ceniki so oblikovani v slogu nekdanjih ovitkov ribjih konzerv, namesto pepelnikov so na mizah konzerve, videli boste tudi originalne lesene škatle, v kakršne so pakirali konzerve za izvoz, iz notranjosti kavarne pa se z velikih reprodukcij starih fotografij smehljajo obrazi delavk in delavcev.

Bar Plavica suvereno sledi sodobnim oblikovalskim trendom, spretno koketira z naklonjenostjo predmetom iz preteklosti ter jih kombinira

s premišljenim grafičnim oblikovanjem (za vse vizualne materiale skrbi oblikovalka Katarina Majić), pa tudi z izbrano ponudbo pijače (seveda so nepogrešljiva kraft piva) in z individualiziranim glasbenim programom »od Toma Bebića do Toma Waitsa«, ki je v skladu z okusom lastnikov, Kreša Farkaša in Kristine Tomljenović. Plavica je unikum v morju tip-skih kavarn s podobno ponudbo, videzom in glasbo z lokalnih radijskih postaj. Toda za nas ni pomembno samo to, da sta Krešo in Kristina v lokalno okolje mediteranskega mesta vpeljala urbane gostinske trende, temveč predvsem to, da sta svoj projekt zasnovala na zelo pomembni lokalni zgodbi o tovarni ribjih konzerv. Kot nam povesta lastnika, je to pravzaprav zgodba, iz katere izhaja ves projekt. V svojih promocijskih materialih se duhovito sklicujeta na dolgo tradicijo prostora, katerega življenje nadaljujeta: »Plavica Cres: uteha, pijača, zabava, pozaba. Since 1896.« Sta ena od redkih, ki se sklicujeta na lokalno industrijsko preteklost – preteklost, ki se je še nismo navadili dojemati kot »dediščino«, kaj šele, da bi jo shranjevali v kulturnih in muzejskih ustanovah, zato je njun projekt še toliko pomembnejši.

Krešo in Kristina sta iz Zagreba, na Cresu pa že od mladih nog preživljata dolga poletja kot tako imenovana vikendaša. Še leta 2012 sta oba živela v Zagrebu – Krešo je stregel v znani zagrebški slaščičarni, Kristina pa je bila vodja podružnice enega od zagrebških vrtcev. Tistega leta se je Krešo vrnil na Cres, da bi pomagal pri obiranju oljk, in slišal je, da je prostor nekdanje tovarne na voljo za najem. Tam je do tedaj delovalo nekaj slaščičarn, katerih podoba, ponudba in imena niso z ničimer spominjali na preteklost tega prostora, zaradi visokih cen najema pa tam nihče ni ostal dolgo. Obema je najprej prišlo na misel to, da se mora prostor, ki samo čaka, da ga nekdo napolni z vsebino, imenovati prav Plavica in da mora pokazati, da je tam bila nekoč tovarna, v kateri so delali Crešanke in Crešani, prebivalke in prebivalci tega mesta. Kot pravi Krešo, ga je ta misel popolnoma navdušila in vrgel se je v nov projekt. Čez pol leta se mu je pridružila še Kristina in spomladi leta 2013 se je odprl bar Plavica.



RIZO
KAKAO
KAKAO
TOLLA COCO
CAFFE FREDDO
CAI
RUM FLING
MALUEPO
SOKOVI SUCCHI DI
FRUTTA
CREDENA NARANCA
LIMUNADA
SOKOVI U BOČICI
LEDENI ČAI - IC
CEDEVITA
MLADNI
AGRO

Kreša in Kristino smo vsakega posebej vprašali, zakaj sta se odločila za to ime in za takšen koncept. Po njunih besedah ju je vprašanje prese-netilo, saj se jima je to zdelo edino logično. »Zdelo se mi je logično, da bar poimenujemo 'Plavica', saj gre za eno od treh, štirih tovarn, v katerih so delali ljudje, to pa je pomembno za dediščino, zgodovino, spomin. S tem dajemo legitimnost temu, kar je bilo tukaj,« pravi Krešo, ki je sicer tudi sam ljubiteljski zgodovinar in zbira stare stvari in fotografije Cresa. Na drugi strani jih je ta lokalna zgodba povezala z lokalnimi prebivalci, ki so se čustveno odzvali na spomine na »Plavico«. »Vsakič, ko smo delali re-k lame ali ko smo na Facebooku objavili kakšno staro fotografijo, so se vsi odzvali.« To pa tudi za posel ni slabo.

Kristina pripoveduje, da so jo na Cres pripeljali že kot dojenčico in da je kot otrok hodila mimo tovarne. »Osebnost me fascinirajo stvari, ki so bile nekoč aktivne, potem pa so nenadoma ugasnile in ostaja vprašanje, kaj z njimi. Številne stvari umrejo, to pa je opomnik na neki prostor, ki je bil aktiven. Škoda bi bilo, da ne bi poudarili, kaj je bilo tukaj pred nami. Vsi se spominjamo, koliko je tovarna proizvajala, da je zaposlovala žen-ske, ki so lahko od tega živele, konec koncev pa so proizvajale tudi super izdelke.« Tudi Kristina poudarja, da je bila zanje pomembna potrditev prebivalcev Cresa, ki so se odzvali z navdušenjem in jima prinašali svoje predmete, da bi jih lahko razstavila v kavarni. »V sedanjosti smo povezali ljudi, ki se srečujejo v kavarni, s tem elementom iz preteklosti, in to je zelo pomembno,« pravi Kristina.

Danes v prostorih kavarne prirejata številne različne dogodke, od poletnih koncertov in DJ ter drugih tematskih večerov do priljubljenih kvizov, ki zabavajo prebivalce v samotnih zimskih mesecih. Poleti bar Plavica združuje »lepo mešanico tujih in domačih gostov«, pravi Krešo. Obiskuje ga mnogo Crešanov, ki živijo na celine, ljudje iz Zagreba, različne generacije, tudi tisti v srednjih letih. Krešo prizna, da zelo jasna individu-alna identiteta Plavice koga tudi prežene: »Če pride družba, ki ne mara jazza, kaj naj naredim?« Delavci in delavke ne prihajajo; v prostorih nekdanje tovarne so danes neki drugi običaji, navade, pesmi in pijače,

iz nekega drugega obdobja in kulturno-družbenega prostora. Kristina pripoveduje, da je nekoč prišlo nekaj delavk, da bi si ogledale prostor. Bilo jim je nekoliko neprijetno, a so si hotele ogledati fotografije na stenah. Kljub zadregi so bile najbolj srečne, ko so se prepoznale: »Glej, to sem jaz,« ali »To je nekdo od mojih,« pravi Kristina. Med tujimi gosti nekateri sploh ne opazijo, da je Plavica živi spomenik nekdanji tovarni, drugi pa takoj opazijo podrobnosti in se pozanimajo o zgodbi v ozadju.

Dodaten element navezovanja na dediščino je tudi manjša gastronomska ponudba bara Plavica. Povezali so se z eno od redkih še delujočih tovarn ribjih konzerv, tovarno »Mardešić« z Dugega otoka. Na njihovem meniju so konzerve sardin in skuš v različnih omakah, ki jih strežejo na poseben način – z malo narezanega sira, čebule, paradižnika, opečenim kruhom in kakšno olivo. No, enako kot industrijska dediščina tudi konzerva še čaka na svojo renesanso – Kristina in Krešo se nekoliko ogorčeno spominjata skupine domačih turistov, ki so vihali nos nad takšno ponudbo in z odporom rekli: »Konzerve pa že ne bom.« Na drugi strani pa jim gre s tujci bolje, nekateri včasih celo kupijo Mardešičeve konzerve kot darila ali spominke.

Na koncu se še enkrat vprašajmo, zakaj takšnih projektov ni več. Je morda nekaj na tem, da Krešo in Kristina nista s Cresa? »No, mogoče,« odgovori Krešo. »Ko živiš tukaj, si na vse navajen in ti je vse običajno. Ne opaziš posebnosti lastnega kraja.« Nato pokaže proti modri površini, ki se kot z razglednice razprostira dva metra pred nami, in doda: »Tako kot je tudi meni vse to zdaj – običajno.« V vsakem primeru lahko zaključimo, da je bar Plavica eden redkih domačih primerov aktivnega ohranjanja spomina na industrijsko dediščino oziroma eden redkih dokazov, da lahko tudi industrijska dediščina postane del atraktivne turistične in gastronomske ponudbe. V času, ko turistična ponudba temelji na ustvarjanju idealiziranih predstav preteklosti in sedanjosti obmorskih krajev, muzejska dejavnost pa se redkokdaj ukvarja z zgodovino industrije, so tovrstni projekti toliko bolj pomembni za ohranjanje vezi z lokalno industrijsko in delavsko zgodovino, z izkušnjami še živečih ljudi in z lokalno identiteto, ki temelji na tem.



MED OKRUŠKI, RJO, PRAHOM, RUŠEVINAMI

MARTIN POGAČAR, IVA KOSMOS IN TANJA PETROVIĆ

Tako kot nekoč so tudi danes sreč(ev)anja s konzervo zelo raznolika. Velikokrat gre ta vsakdanji predmet neopazno mimo nas in mi vzvišeno mimo njega. Ne dotakne se osebnih zgodovin in ne nagovori imaginacije zgodovinskega trenutka ali oddaljenih krajev. Spet drugi(č) se rutinsko ustavimo ob trgovinskih policah s konzervami in kupimo Evino tunino za omako za testenine, ocenjujemo videz, pregledujemo sestavo. Ali pa v rokah obračamo konzervo skuš (ravno prava stvar za popotniško malico) in se zbegano pogledujemo in nasmihamo, ko ugotavljamo, zakaj na konzervi piše brez glutena. Včasih pritegne dizajn, neverjetno domišljen, »moderen«, spet drugič neopazen, »zastarel«, pocenjakarski in neugleden. Koga drugega pa morda navduši dežela izvora, naj bo Portugalska ali Hrvaška, Slovenija ali Francija ali Srbija.

Vseeno pa skorajda ni človeka, ki se na poti skozi življenje v takšnem ali drugačnem kontekstu, s takimi ali drugačnimi pričakovanji in imaginacijami, ne bi srečal s konzervo: na izletu, v šoli ali na služenju vojaškega roka, ali pa – a to danes le še redki – na delu v eni od več deset tovarn, ki so nekoč obratovalle ob jadranski obali in na otokih. Tako zlahka spregledamo, če sploh kdaj pomislimo, kaj vse je dejansko v ozadju pločevinaste škatle, brez česar je pač ne bi držali v rokah. Ne vprašamo se, kaj vse konzerva nosi s sabo? Je konzerva predmet, ki lahko kljub dejstvu, da v sebi nosi mrtvo žival, ali pa prav zato, intenzivno živi? Ali ji s tem, na valu navdušenja nad razkrivanjem neznank in zagonetk preteklosti, neupraviče-

no pripisujemo nekaj več? Ne gre drugače, kot da konzervo primemo v roke, jo otipamo, odpremo, povonjamo, vsebino zaužijemo.

Avtorice in avtorji prispevkov v tej knjigi smo poskusili skozi vsakdanji predmet – včasih preziran in zasmehovan, drugič in drugje cenjen in občudovan – odkriti zgodbe in zgodovine, ki daleč presegajo prostornino in temino konzerve. Skoznje smo opazovali, premišljali in osmišljali ubegne kosce preteklosti, ki se vedno znova kažejo v kompleksnosti, mnogoplastnosti, nedokonč(a)nosti, najraje skozi osebne, intimne in emocionalne zgodbe. Te presegajo in zanikajo popreproščenje interpretacije preteklosti in razkrivajo družbene, politične, ekonomske in okoljske dinamike, ki terjajo poglobljeno raziskavo in analizo.

Ta knjiga je tako preplet izbrskanih, pozabljenih zgodovin in včasih prvič povedanih osebnih zgodb, a hkrati tudi rezultat osebne in raziskovalne motivacije avtoric in avtorjev, ki so v tej temi našli draž in poskusili v banalnem predmetu najti vozlišča in presečišča, v širšem smislu, človeka, okolja in tehnologije. In v tem smislu se naše raziskovalno delo ni začelo z raziskovalnim projektom, ki je skupino konzervističnih entuziastov popeljal na popotovanje po Jadranu, od Izole do Malega Lošinja in Cresa, do Rovinja in Banjola, v Sali, na Hvar in Lastovo, med na pol podrte zidove stavb, bodočih žrtev »turistizacije« in gentrifikacije, med zgodovine in spomine na drug čas, drugačne družbene ureditve, drugačne preteklosti in sedanjosti ter drugače zamišljane prihodnosti. Začelo se je mnogo prej, v življenjih drugih ljudi, a naše skupno delo je vendarle poskusilo povezati niti pozabljenih preteklosti. In vedno znova se je pokazalo, da čeprav zamolčana in izbrisana, zgodovina ribjih tovarn na Jadranu vendarle ni izginila iz vsakdanjega življenja, ampak vedno znova, vsaj na videz naključno, pronica v sedanjost.



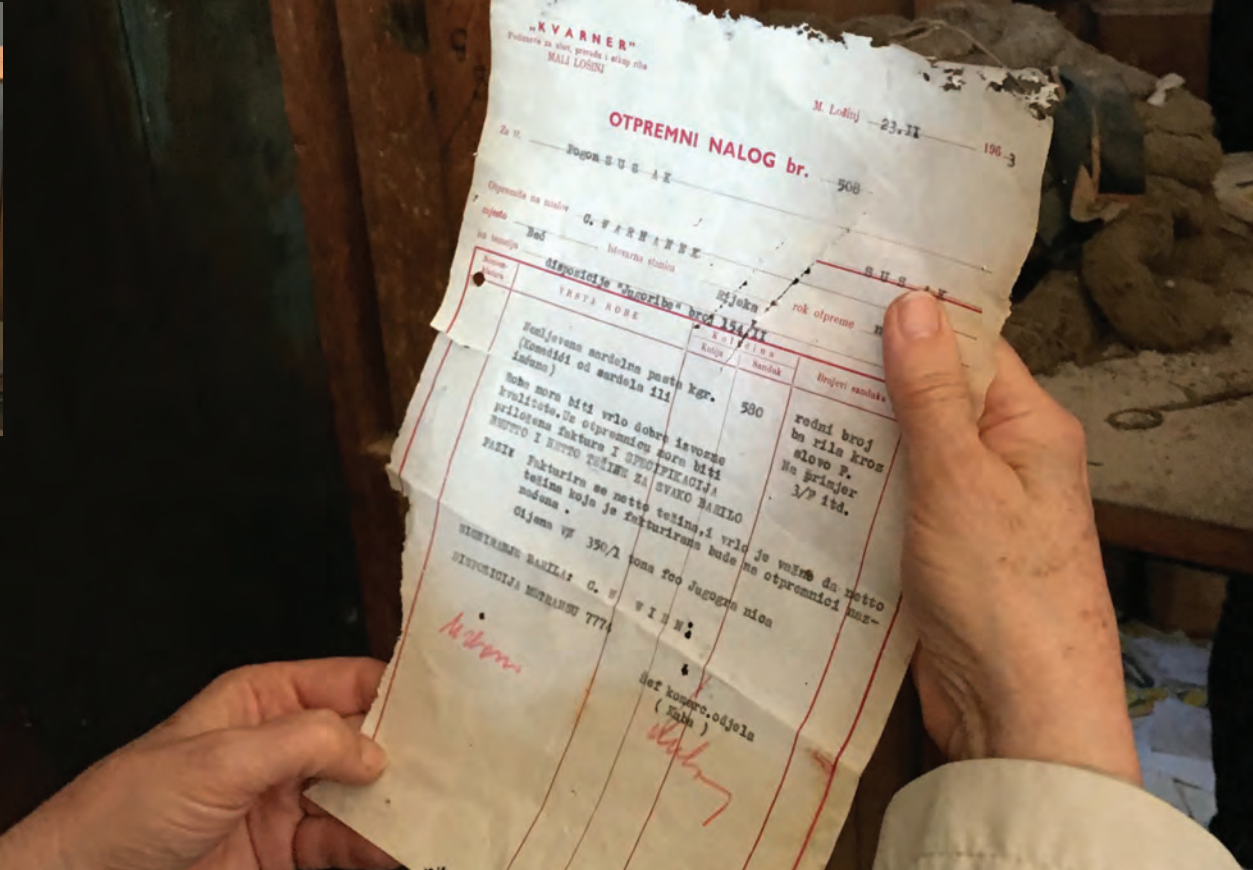
Tovornica
KVARNER - SUSAK

Raport proizvodnje konzervi svjeze ribe br. 11 za dan 8-18/1977.

SVJEZA RIBA					Ostali materijal utrošen	
Vrst riba	Porijeklo	Komada u 1 kg	Kg	Opaska	Kg	
SHADELE	SUSAK i LOSINJ	28/2	7,04	FRIGANO	MENSKA SOLI	1000
SKUSKE	LOSINI	18/30	8,51	PAHANO	MASL. u lit. po 100g	284
TUNJ	Japanski		1009	KUHANO	MASL. u lit. po 100g	530
					Spec. masl. 7-	1073
					Spec. masl. uje	16
NACIN PRERABE ZA SHADELE:					NACIN PRERABE TUNJA:	
Solomuranje 30 min. u 25 B-a					OJMAKZAVANJE 12 sati	
Susnjenje na sunce 2 h					KUHANJE 30 u 15 B-a	
FRIGANO C. 110 min. u 5					HEJANO ROM. u 15 B-a	
STERILIZACIJA u kumcu 120 u 107 C°					STERILIZACIJA 120 min. u 107 C°	
					Uje 12% u kuc.	
Ukupno preuzeto			8904			
Vraceno						
Upotrebijeno			8,904			

KUTIJE						SADRZAJ			
Format i marka	Primo praznih	Napunjena	Riba	Ukupno kg	Ukupno kg	Ukupno kg	Ukupno kg	Ukupno kg	
1/4 dec. 20x20x10 cm. u kuc. uje	6148	6150	6-7	93	573	34	209		
1/2 dec. 20x20x10 cm. uje	16507	16470	5-7	93	1532	34	560		
1/4 dec. 20x20x10 cm. uje II	12316	12306	5-6	93	1147	34	418		
1/2 dec. 20x20x10 cm. uje III	5493	5485	5-6	94	328	33	115		
1/4 dec. 20x20x10 cm. uje IV	8583	8573	5-6	93	285	34	418		
1/4 dec. 20x20x10 cm. uje V	1411	1404	5-6	93	131	34	418		
1/4 dec. 20x20x10 cm. uje VI	2128	2120	3-4	103	318	22	418		
Radna snaga		Ukupno netto		Iskoristenje %		Opaske: ISKORISTENJE: 12,8%		Potpori:	
Prisluhi	Redov.	Prekovr.	SATI	Ukupno					
Muški	2	110	11	113					
Zenski	1	2230	11	2231					





IVA KOSMOS >>> OKRUŠEK SPOMINA

Na Lošinju sem preživela prvih osemnajst let in dejansko nisem vedela, da je tam nekoč bila neka tovarna. Kar je mogoče ironično, ker sem blizu nje preživela kar nekaj časa. V bližini so bili privezi za barke, kamor je oče peljal svojega sedemletnega otroka. Medtem ko je nekaj počel na barki, sem trgala žilnate vejice grma brnistre ali proučevala, zakaj je notranjost morske kumare, ki jo je uporabljal za vabo, podobna špagetom. Enkrat sva šla tudi do poslopja, za katero danes vem, da je bilo nekoč tovarna. Najbrž je bila jesen ali zima, ker sta rezala mraz in vlaga, kar me ni motilo, saj je v stavbi, ki se mi je že takrat zdela zapuščena in razpadajoča, živel sošolec s starši. Bili so priseljeneci, gotovo v slabem gmotnem stanju, z imeni, drugačnimi od naših. Spomnim se še ribiških mrež pred poslopjem, nedoločene igre in teka s sošolcem po prostoru, ki je nekoč bil odprti del tovarne, občutka razburljivosti in tega, da sem pozneje zaupala staršem, da bi se s sošolcem rada poročila, a sta se samo krohotola. Naslednji trenutek, ko tovarna priplava nazaj v mojo zavest, je prek matere. Ona je učiteljica zgodovine v lošinjski srednji šoli in lokalna zgodovinarica. Dolga leta se je ukvarjala z lošinjskim znanstvenikom in botanikom iz druge polovice 19. stoletja Ambrozem Haračićem. Ko je večletna raziskovanja zapakirala v knjigo, je začela iskati naslednji veliki projekt. Ob enem mojih lošinjskih obiskov me je pričakala čisto navdušena. Učenci srednje šole so ji prinesli owoje ribjih konzerv tovarne »Kvarner«, ki so jih našli, ko so čistili prostore tovarne skupaj z umetnico Dunjo Janković, ki je tam takrat urejala atelje. Na stenah mojega lošinjskega doma sta me že pozdravljala dva uokvirjena in posebej izpostavljena papirnata owoja starih ribjih

konzerv. Na ovoju za lignje v olivnem olju je bilo ime »Kvarner brand«; na modrem ozadju je bilo natisnjeno rožnato telo mehkužca. Ovoj za inčune pa je krasilo oranžno ozadje s stilizirano ladjico in z napisom z velikimi tiskanimi črkami: »INCUNI«, v manjšem tisku pa je bilo pod tem natisnjeno še ime proizvoda: »Ilidža brand«. Mamo je še posebno fasciniral ta ovoj in je nekajkrat smeje ponovila: »Inčuni Ilidža – a si predstavljaš? Inčuni Ilidža – a ni to noro?«

Takrat se mi je morda prvič posvetilo, da predmeti govorijo, sporočajo veliko več od svoje materialne pojavnosti, pripovedujejo o nekem času in prostoru, v katerem so nastali, o tem, kaj je ta prostor-čas potreboval, kaj ponujal in omogočal ali kaj je imel za logično in nujno. Ni šlo samo za to, da se je mama, hči slovenskega oficirja, živečega v Sarajevu, nostalgичno spominjala svoje mladosti in idilične Ilidže. Šlo je tudi za to, da je ta ovoj pripovedoval o nekem drugačnem prostor-času, v katerem je bilo povsem normalno, da se je ribja konzerva, proizvedena na Lošinju, imenovala po predmestju bosanskega glavnega mesta, kjer Sarajlije preživljajo vikende.

Dokler moje mame niso obkrožili učenci z ovitki, tudi ona tovarne ribjih konzerv ni imela vrisane na mentalnem zemljevidu našega otoka. Na otok smo prišli sredi osemdesetih, ko se je tovarna že zdavnaj zaprla in je otoška identiteta že v veliki meri temeljila na turističnem razvoju. Neverjetno je, kako hitro se zabrišejo sledovi preteklosti, ki so jo aktivno soustvarjali in živeli ljudje, s katerimi še vedno delimo vsakdan in jih srečujemo na ulicah, čeprav v nekih drugih vlogah. Ko se je tovarna zaprla, so nekdane tovarniške delavke postale turistične delavke, kuharice, hotelske snažilke, sobarice, natakharice. Ob močni turistični podobi je tovarniška preteklost nekako poniknila. Oziroma ni vsaka zgodovina primerna, da bi se jo oživljalo skozi turistično podobo.

»RIBA« RIJEKA
TVORNICA RIBLIJH
KONZERV
»KVARNER«
MALI LOŠINJ



NETO TEŽINA 125 GRAMA
15—30% RAFINIRANO SJEMENOVOM ULJE
70—85% RIBE
DATUM PROIZVODNJE OTISNUT NA LIMENKI

NETO TEŽINA 125 GRAMA
15—30% RAFINIRANO SJEMENOVOM ULJE
70—85% RIBE
DATUM PROIZVODNJE OTISNUT NA LIMENKI
TRAJNOST NIJE OGRANIČENA



»RIBA« RIJEKA
TVORNICA RIBLIJH
KONZERV
»KVARNER«
MALI LOŠINJ

Na otoku so v 90. letih prejšnjega stoletja odkrili antični kip Apoksiomena, ki so mu pred nekaj leti zgradili večkrat nagrajeni muzej. Skozi turistične projekte se tako »oživlja« antična dediščina, o kateri pravzaprav vemo zelo malo, slikajo se idilične podobe narave in prav tako se rade ustvarjajo podobe let gosposkega turizma v času avstroogrške vladavine. A v teh podobah urejenosti, primernosti in standardizirane mediteranske šarmantnosti ni prostora za industrijsko zgodovino in dediščino – za trdo delo, vonj po potu in ribji »friškini«, za rdeče sledove, ki jih je ribja industrija puščala v morju. Ni šlo za to, da za tovarno nismo vedeli, ker smo bili ignorantski, ampak za to, da tovarne v jeziku in spominu okoli nas enostavno ni bilo; ni je bilo v neformalnih pogovorih in prav tako ne v turističnih brošurah in predstavah otoka, ki smo jih ponujali sebi in svetu. Kasneje smo prišli tudi do tega, da smo poznali ljudi, katerih dedki in babice so delali v tovarni. A to je bil zabrisan, neviden podatek, o katerem se enostavno ni razpravljalo ...

Morda lahko prav zato skozi temino konzerve, ki je večna, dokler je ni več, pogledamo na širše zgodovinske, politično-ekonomske in tehnološke pogoje konzerviranja in človekovega dela v kontekstu industrializacije te po vsem svetu razširjene panoge. Tako lahko ne spregledamo značilnosti, ki so, sploh v kontekstu jadranskih oziroma jugoslovanskih ribjih tovarn, po koncu socializma praviloma padle v kašeto pozabe z drugimi neustreznimi »socialističnimi« zgodovinami, zapuščinami in dediščinami, artefakti in spomini.

A če to ideološko osiromašenje preteklosti vzamemo preresno in razloge težav zvedemo na značilnosti določenega politično-ekonomskega sistema, na eni strani izgubimo uvid v vpetost Jugoslavije v globalne ekonomske, razvojne, oblikovalske, potrošniške tokove in na drugi strani ra-

zumevanje pomena razvoja, obratovanja in propada tovarn na jadranskih otokih in obali za preživetje teh otokov in njihovih prebivalcev. Hkrati pa s takšno redukcijo izgubimo možnost, da bi skozi bolj celostno ovrednotenje (ne samo industrijske) dediščine lahko videli in razumeli nekatere kulturne in družbene vidike razvoja, delovanja in propadanja nekega sistema, družbe, gospodarstva. In končno, te vrste dnevno-politični, zgodovinopisni in/ali medijski postopki zanikajo aktivno in konstitutivno mesto in vlogo delavk in delavcev – ljudi z željami in pričakovanji, znanji in sposobnostmi – kot ljudi, ki so soustvarjali svoj zgodovinski trenutek.

V iskanju materialnih in simbolnih ostankov ribje predelovalne industrije na Jadranu nas je prvo terensko delo februarja 2018 pripeljalo v Izolo, kjer so bile v poznem 19. stoletju ustanovljene prve tovarne ribjih konzerv na območju današnje Slovenije. Danes so te stavbe pretežno industrijske ruševine, ki čepijo na pretežno prestižnih lokacijah. Stanje stavb in dejstvo, da se je tisto, kar je ostalo od »Delamarisove« proizvodnje, preselilo v Pivko, preprečujejo vstop na območje tovarne, v proizvodne hale, pisarne in skladišča. Zato pa nam je bilo naklonjeno vetrovno in mrzlo februarsko vreme, ki kontinentalcu zamaje idilično podobo morja s kartic in turističnih prospektov ter brezskrbnih počitnic. Premrzli prsti so drseli po grobo ometanih razpadajočih fasadah, v nos je silil vonj po strojnem olju in preperem betonu, skozi ta preplet občutkov pa si je bilo lažje predstavljati, v kakšnih pogojih so delali delavke in delavci, ki so, sploh na začetku industrializacije proizvodnje konzerv, večji del delavnika opravili na prostem, v najboljšem primeru pod nadstreški, v mrzli vodi in škornjih. Največ dela je bilo prav pozimi.

Ob ogledovanju ostankov nekdane »Delamarisove« tovarne smo našli domačinko, ki nam je takoj povedala zgodbo o svoji izkušnji, ki so jo zaznamovali odraščanje v bližini tovarne, značilen vonj, ki se vedno znova pojavlja v pripovedih (zlasti kot smrad), ter tudi simbolna podoba dela v tovarni ribjih konzerv. V nekaterih krajih in časih so ribje tovarne predstavljale možnost lastnega zaslužka, ženske avtonomije in pomem-

ben element družbenega in družabnega življenja. A komentar domačinke: »Če se ne boste učili, boste končali kot delavci v tovarni ribjih konzerv,« kakor so ji govorili starši, namiguje tudi na spremembe v družbenih kontekstih in pomenih dela ter na možnosti dela, ugleda in družbenega statusa, pa tudi na spremembe v razumevanju »ustreznosti in primernosti« določene industrije.

To izkušnjo je dopolnil Srečko Gombač, ki nas je povabil na zasebno muzejsko razstavo o zgodovini ribje predelovalne industrije v Izoli, saj ta danes žal nima svojega razstavnega prostora. Znašli smo se nekje nad obmorskimi meglicami, ki so zastirale razgled s hribov na Izolo, in iz hladne kleti na balkon znosili razstavne panoje, brali spremna besedila, fotografirali fotografije na panojih. Ob ogledovanju »pop-up« razstave na verjetno najboljši možni lokaciji, ob kruhu in soku, pršutu in siru, se je, hkrati ko so se dvigale meglice, počasi začel odstirati tudi pogled na večplastnost preteklosti nekoč osrednje izolske industrije. In naprej po Jadranu.

Naslednja postaja je bila v Malem Lošinju, kjer smo nadaljevali raziskovanje o delavkah in delavcih, ki so nekoč tam delali, in končno uspeli od znotraj videti zapuščeno tovarno, ki je vsaj za nekaj časa našla novo življenje kot umetniški atelje, potem ko so pred 45 leti zadnjo konzervo zavili v papirnat ovoj in jo poslali v Avstrijo, morda v Francijo, v ZDA ali pa jugoslovanski vojski.

Za zadnjo napolnjeno in lično zavito konzervo je ostala prazna stavba. Ali natančneje, ostala je stavba, prepuščena propadanju in nejasni usodi. Danes tam domujejo prah, kupi razsutega papirja, na pol razpadle lesene kašete in mački, zadnji varuhi razvaline.

Iz pritličja, kjer je bila nekoč proizvodnja in so danes (vsaj za zdaj) ateljeji, smo se postopnicah, ki vodijo za stavbo, povzpeli v prvo nadstropje in se skozi polzaprta vrata stisnili v dvorano, kjer na zablodele in ruinofilske raziskovalce čaka zaprašen, preperel svet preteklosti. Ob stenah so do stropa zloženi razpadajoči ali razbiti leseni zaboji, kamor so nekoč pakirali ribje izdelke. Po tleh leži debela plast papirnih ovojev,

potiskanih z vabljivimi imeni izdelkov. Orumeneli ovoji, prepojeni z vlago desetletij in vedno znova osušeni na slanim zraku pozabe prisedanjajo zgodovino, razsežja imaginacije sveta pred domačim pragom in dlje. Rjaste piksne, prazne, nikoli napolnjene tube »morske paštete«, stari zapisniki o pretovoru, o plačah, o tonah ulova in tonah mrtvih rib v konzervah, največkrat 127-gramskih (neto), namenjenih v svet. Francoske, nemške in angleške in grške, italijanske in francoske deklaracije govorijo o trgovskih poteh, o zavedanju, da izdelek, ki ga proizvaja tovarna na jadranskem otoku, nagovarja želodce in ume ljudi na drugem koncu sveta. Pravzaprav so ti kosi potiskanega papirja vrata v drug svet: ko stojimo v prostoru, kjer so jih nekoč uporabljali, predstavljajo vez med nami ter spomini in občutki, ki jih budijo, zamislimo si lahko roke, ki so jih tiskale in zlagale, in tiste, ki so vanje zavijale konzerve, zamišljamo si lahko občutke ljudi, ki so skozi njih gledali v jutrišnji obrok in tudi v svet, pa spet na drugi strani roke, ki so odvijale in odpirale konzerve, ljudi, ki so se med prehranjevanjem morda spraševali, od kod konzerva prihaja in kdo so ljudje, ki so jo naredili. Preden je papir najverjetneje romal v smeti, je bil imaginativni krog sklenjen.

Izmed polomljenih kašet potegnemo ovoj, *Lignje u maslinovom ulju*, kakršnega so učenci prinesli Ivini mami. Ilustracija lignja na ovoju, ki je ravnokar, očitno v strahu pred ribiško ladjo, iztisnil črnilo, na katerem je izpisano ime izdelka, me spomni na knjige iz mladosti, ki so pomembno zaznamovale zamišljanje sveta. Značilno ekonomične linije in značilna stilizacija predmeta – lignja, značilen zamik barv, morda posledica napake ali nepazljivosti pri tisku. Je ilustracija iz 50. let prejšnjega stoletja? V drobnem modrem tisku je zapisano: »Odobor. san. inspekcije N.R.H. - 70-III/3-1958«. Ilustracijo lahko z gotovostjo umestimo v pozna 50. leta; ne moremo pa razbrati, do kdaj natančno so te ovoje uporabljali, kakor tudi ne, kdaj so nehali konzervirati lignje. Ti ovoji so še vedno odprti v prihodnost. Podobno je z ovojem izdelka Kvarner Brand, sardine v olivnem olju, datiranem iz leta 1953, ki je na otip drugačen od

ovoja za sardine v navadnem rafiniranem olju, ki so bile namenjene za domači trg: nanosi barve pri tisku so ustvarili relief, skozi katerega lahko rekonstruiramo tudi potek postopka tiskanja.



Preprosto poimenovanje in nepretenciozna ilustracija skorajda zbledita ob naslednji najdbi, kjer v izraziti rumeni barvi iz kupa potegnem ovoj *Opatija Sardines* v olivnem olju z limono. Konzerva, poimenovana po mondenem letovišču, je bila namenjena v inozemstvo, opremljena z napisi v angleščini, nemščini in italijanščini. In takoj zatem se pokaže še en ovoj konzerviranih lignjev, tokrat *Istra Brand*, ki je *calamars adriatique* do končnega uporabnika varovala v čistem oljčnem olju, z dodano soljo. Jasno je označeno tudi podjetje, ki je te konzerve izvažalo – »Jugoriba« iz Zagreba, kar hkrati govori o centraliziranem izvozu, a tudi o celostno premišljenem usmerjanju na tuje trge.

Medtem ko skozi polomljena okna vdirata sončna svetloba in pomladanski veter, se zdi, da prah in kosci preteklosti, zmešani z vonjem po propadanju, lebdijo v prostoru in vodijo pogled od preperelih ovojev do

prhljih lesenih gajbic. Medtem plitko dihamo, da ne bi v telo vnesli preveč nepoznanih ruino-delcev; biokemična kontaminacija ne more biti ovira za ruinofile. Ob robu opazno švohotnih stopnic smo se iz prvega nadstropja povzpeli na podstrežje, prostor novih papirnih najdb, listov iz knjigovodskih zvezkov, kjer so beležili ulov in proizvodnjo po mesecih. Mešajo se letnice, plačni listi in konzervne destinacije, naglodani robovi dokumentov (miši ali podgane?), razpadajoči papir izsušuje prste, pušča občutek prašnosti, zdi se, da bo zdaj zdaj razpadel. Poskusimo se ne dotikati obraza po nepotrebnem. Naslednjič prinesite gumijaste rokavice.

Ampak ovoli ne prenehajo intrigirati. Vedno znova pričajo o tem, da je bil asortima izdelkov pester, prav tako tudi o tem, da so se precej izdatno posvetili tudi oblikovanju z mislijo na kupce doma ali v tujini. Tako so denimo za ovoj konzervirane skuše *Arena Brand* uporabili stilizirano podobo puljske Arene ter pod njo prav tako stilizirano podobo skuše. Da bi kupce spodbudili k nakupu tudi drugih izdelkov, so na zadnjo stran ovoja v angleščini, francoščini in nemščini natisnili tudi druge variacije konzerviranih skuš, ki so bile na voljo v pikantni omaki, pa v olivnem olju, v solati ali kar tako. Konzervirani kosi tunine *Susak Brand* pa so, verjetno v spomin na tamkajšnjo tovarno, s ponosom nosili ime otoka.

Kakšna je bila ta skupnost, v katerem so jadranski otoki in sarajevsko predmestje tvorili en, povezan svet? Ki se ji je lokalno jugoslovansko ime, in ne kakšna tuje zveneča različica globalnega pojma, zdela logična izbira za poimenovanje tržne znamke? Kaj so hoteli s tem poimenovanjem? Obuditi občutek skupnosti, povezanosti, zavedanja pomena lokalnega prostora? Kakšni so bili ljudje, ki so svoje proizvode imenovali po lokalnih krajih? Danes si težko zamislim inčune »Ilidža« ali »Pivka« ali »Lošinj«, gotovo lažje pa kakšno generično, tuje

zveneče ime, kot je »Adriatic« ali »Ulysses«, ali kaj drugega angliziranega ali latiniziranega, kar naj bi bilo potencialnim tujim kupcem lažje izgovorljivo, domačim pa dalo občutek svetovljanstva in mednarodne uspešnosti.

Ob tem se lahko kot v Ivinem besedilu zgoraj vprašamo, od kod pogum za takšna poimenovanja. Resda so za konzerve, po jeziku na deklaracijah sodeč namenjene izvozu, vseeno uporabljali bolj mednarodna imena, recimo *Consum* in *Arena*, domače toponime, recimo *Istra* in *Susak*, pa za domači trg. A hkrati nam prav ta diferenciacija pokaže na določen ideološki, če že ne trgovski in oblikovni, premislek. Če gre namreč ljubezen skozi želodec, bi lahko rekli, da je bil izvoz naravnan tako, da bi hkrati ponudili izdelek, ki je vizualno in imensko dovolj prepričljiv in nevtralen, ki se lahko pozicionira ob drugih izdelkih na ciljnem trgu, a je hkrati tudi dovolj specifičen, da izpostavi državo izvora. Po drugi strani pa je poimenovanje izdelkov za domači trg z doma prepoznavnimi imeni lahko strategija za vzpostavljanje simbolne prehransko-geografske mreže, za približevanje morda nepoznanih krajev.

To govori o večplastni imaginaciji prostora ter o zavedanju, da obsesija s »prepoznavnostjo«, ki tako obremenjuje sodobne postjugoslovanske države, ni nujno povezana z jezikovnim udinjanjem, ki ga turistični delavci danes izdatno promovirajo z naslavljanjem turistov z »Guten Tag«, s čimer podcenjujejo turiste in razvrednotijo svoje okolje. Nasprotno, ti izdelki oziroma njihovo poimenovanje dokazujejo, da lahko uspejo tudi izdelki, ki se nam s svojimi imeni danes morda zdijo drzni, v nekem drugem času pa so bili izraz vsaj načrtovanja in razmišljanja o pripadnosti in zamišljanja prihodnosti skupnosti.

Te stotine ovojev morda najboljše kljubujejo času in pozabi. Pred dokončnim izginotjem pa jih je rešilo dejstvo, da je najdišče te zapuščene jate ovojev ribjih konzerv odkrila lošinska umetnica, ki je naselila zapu-

ščeno tovarno pod sicer nenehno pretnjo ukinitve, ko bo stavba, kar je je še ostalo, dokončno porušena, na njenem mestu pa naj bi zrasel hotel za petične goste. Tako bi turizem iz geografskega, fizičnega prostora, iz prostora širše družbene imaginacije in iz prostora osebne, afektivne imaginacije, dokončno izrinil vsakršno sled za domnevno neugledno industrijo. Kaže, da smo tovarno in njene materialne ostanke vseeno ujeli zadnji čas.

Globoke plasti na soli in vetru arhiviranih materialnih ostankov preteklosti so dale dom tudi tropu mačk, pregovornim ljubiteljicam rib, ki so si ruševino priposestvovale in živijo in umirajo v prostoru, kjer se vonj po ribi počasi utaplja v vonju po preperelih kašetah, minevanju. Le kaj si mislijo o tem svetu? Kaj si mi mislimo o svetu, kjer je skorajda enako pomembno tisto, kar na dokumentih piše, kot to, kako k dokumentom pristopimo, kako jih začutimo, fizično in simbolno?

Nekdanjo tovarno lahko razumemo kot svojevrsten arhiv, kjer so mački arhivarji. Tisti pravi tovarniški arhiv, ki je bil verjetno nekoč na podstrešju, se je razlil po prostoru in v odsotnosti človekove prisotnosti vzpostavil entropični arhiv. Ta zdaj leze iz urejenih, indeksiranih in alfabetiziranih zbirk v kaotično razobličeno prahu in niča. Pôd se vse bolj škripajoče podaja pod koraki, pod še enim kupom papirja se pokaže rjasta konzerva in prazna, nikoli napolnjena kovinska tuba ribje paštete. Novi muzejski eksponati.

Čas po svoje arhivira in je do materiala neusmiljen, najeda ga in ga drobi, papir sprhni, les malo počasneje, pločevina rjavi, le kamen za zdaj ostaja trdno na svojem mestu in pred zunanostjo varuje ostaline; kadar zapiha, se dvigne prah, podre se kup kašet, maček umre. Ni čudno, če pa že 45 let tukaj ni rib. In kmalu se prostor spet umiri ... Prevlada mir, okus po prahu, prepojenem z vlago, ki se skriva v starih kamnitih zidovih, betonskih tleh, lesenem stropu.

Ne vem, koliko časa smo preživeli v ruino-arhivu. Ko smo prišli na plan, je zunaj še vedno sijalo sonce, le precej nižje je bilo, a dan se je še vedno zdel neskončen. Po nekaj urah brskanja po »smeteh« so se oči,

ušesa in telo privadili na razvalino. Nekako smo jo udomačili, neprijetni občutek kontaminacije se je umaknil navdušenju, in je zgodilo ponovno privajanje na sedanost zunanosti.



Verjetno si ni nikoli nihče predstavljal, da se bo po koncu proizvodnje (tudi tega si verjetno nihče ni predstavljal) ta prostor, ta arhetip industrializacije in modernizacije otoka, tako mirno predal času.

Ob pregledovanju najdb, premetavanju kašet in brskanju med kupi listov v oblakih prahu so vprašanja o ljudeh, ki so nekoč tam delali, in predstave o njih dobili drugo dimenzijo. Poslušali smo zgodbe, brali knjige, gledali fotografije in filme o ribjih tovarnah ... Obisk in izkušnja razpadajoče tovarne, kjer čas hkrati stoji in uhaja, sta tem poudarkom in ubeseditvam, uprizoritvam, dodala tudi izrazito materialno in hkrati osebno podstat.

Razpadanje poudarja občutek minljivosti. Opazovanje nas hkrati vrže iz sedanosti in priklene na zgodovinskost opazovanega predmeta. Hkrati pa skorajda nadrealno popotovanje v preteklost skozi prah in drobci vedno znova spomni na prepletenost človeka in okolja, temeljno povezanega prav skozi tehniko in delo.

... Dva ovitka še danes visita na steni lošinskega stanovanja, raziskovanje je mati prepustila naslednji generaciji, pri čemer nam je vedno stala ob strani s povezovanjem, kontakti in idejami. In tako je celotna zgodba zaživela na drug način, se spet odvirtela okoli ovitkov in prostorov tovarne, in končno tudi delavcev, pričevalcev prostora in časa, nekega obdobja, ki marsikdaj še vedno čaka, da ga vključimo v spomine, predstave in pogovore o obmorskih krajih.







>»» • ««<

IZBRANA LITERATURA

>»» • ««<



- Archer, Rory, in Goran Musić. 2017. »Approaching the Socialist Factory and its Workforce: Considerations From Fieldwork in (Former) Yugoslavia«. *Labor History* 58(1): 44–66.
- Basioli, Josip. 1963. »Razvitak ribarstva na zapadnoj obali Istre«. V: *Problemi Sjevernog Jadrana*. Reka–Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zavod za povijesne i društvene znanosti u Rijeci i Područna jedinica u Puli, 75–151.
- Basioli, Josip. 1972. »Proizvodnja i promet usoljene ribe na istočnim obalama Jadrana kroz vjekove«. *Pomorski zbornik Društva za proučavanje i unapređenje pomorstva Jugoslavije* 10: 197–233.
- Basioli, Josip. 1980. »Nastajanje, nestajanje i održanje tvornica za preradu ribe na istočnom Jadranu«. *Morsko ribarstvo* XXXII(3): 164–172. Zagreb: Poslovna zajednica morskog ribarstva Zagreb.
- Basioli, Josip. 1984. *Ribarstvo na Jadranu*. Zagreb: Nakladni zavod Znanje.
- Bekker-Nielsen, Tønnes. 2006. *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. Aarhus: Aarhus University Press.
- Berger, John, in Jean Mohr. 2018. *Sedmi čovek: Knjiga u slikama i relima o iskustvu stranih radnika u Evropi*. Beograd: Fabrika knjiga.
- Beverin, Ante. 2000. *Ribarska industrija u Salima. I. dio: razdoblje do šezdesetih godina dvadesetog stoljeća*. Zadar: Matica hrvatska.
- Bonfiglioli, Chiara. 2020. *Women and Industry in the Balkans*. London, New York, Oxford, New Delhi, Sidney: I.B. Tauris.
- Brezavšček, Avgust. 1960. »Naše konzerve na Himalaji«. *Naš glas. Glasilo kolektiva Delamaris Izola* 2(4): 15.
- Buturić, Šime. 1995. »90 godina postojanja i djelovanja tvornice ribljih konzerva u Salima«. *Morsko ribarstvo* 47(3–4): 70–76.
- Campling, Liam. 2016. »Trade Politics and the Global Production of Canned Tuna«. *Marine Policy* 69: 220–228.
- Chiang, Connie Y. 2008. *Shaping the Shoreline. Fisheries and Tourism on the Monterey Coast*. Seattle, London: University of Washington Press.

- Cifrić, Ivan. 1987. »Industrijalizacija i ruralne sredine«. *Sociologija sela* 25(95–98): 37–44.
- Classen, Constance, David Howes in Anthony Synnott. 1994. *Aroma: The Cultural History of Smell*. New York: Routledge.
- Corbin, Alain. 1986. *The Foul and the Fragrant: Odor and the French Social Imagination*. Cambridge: Harvard University Press.
- Crawford, Mathew B. 2009. *Shop Class as Soulcraft: An Inquiry into the Value of Work*. London: Penguin Books.
- Dančević, Luka. 1973. *Brodarskoribarske operacije Hvarana na otoku Lampedusi, u Tunisu i Portugalu u 19. stoljeću*. Jelsa: Privredno poduzeće Jelsa.
- Dorđević, Iva. 2012. *Neistražena*. Buzet: Kaleido.
- Ferreira Dias, João, in Patrice Guillotreau. 2004. »Nearly Two Centuries of Fish Canning: An Historical Look at European Exports of Canned Fish«. V: *IIFET 2004 Japan Proceedings*, International Institute of Fisheries Economics and Trade.
- Fichou, Jean-Christophe. 2007. »Les conserves de sardines à l'huile, ou le luxe français sur les grandes tables du monde«. *Histoire, économie & société* 26(1): 107–123.
- French, John D., in Daniel James. 1997. »Squaring the Circle: Women's Factory Labor, Gender Ideology, and Necessity«. V: John D. French in Daniel James (ur.), *The Gendered Worlds of Latin American Women Workers: From Household and Factory to the Union Hall and Ballot Box*. Durham, London: Duke University Press, 1–30.
- Grainger, Sally. 2012. »What's in an Experiment? Roman Fish Sauce: An Experiment in Archaeology«. Exarc.net, <https://exarc.net/issue-2012-1/at/whats-experiment-roman-fish-sauce-experiment-archaeology>.
- Grubišić, Fabjan. 1960. *Osnovi tehnike ribolova*. Reka: Stručno udruženje morskog ribarstva Jugoslavije.
- Herrick, Sam. 2000. »Analysis of Sardine Markets«. V: Stephen H. Philipps (ur.), *Proceedings of the Sardine Symposium 2000*, Gladstone: Pacific States Marine Fisheries Commission.
- Nemarnik, Ivan. 1972. *Industrija za preradu ribe na zapadnoj obali Istre*. Zbornik Ekonomskog fakulteta u Rijeci, 97–118.

- Jambrešić Kirin, Renata, in Marina Blagaić. 2013. »The Ambivalence of Socialist Working Women's Heritage: A Case Study of the Jugoplastika Factory«. *Narodna umjetnost* 50(1): 40–73.
- Jovanović, Jelena, Jelica Galić in Peter Mackelworth. 2010. »Odraz gašenja otočnih pogona za prerađu ribe na depopulaciju hrvatskih otoka«. *Naše more* 57(3–4): 153–163.
- Jung, Yuson. 2009. »From Canned Food to Canny Consumers«. V: Melissa L. Caldwell (ur.), *Food & Everyday Life in the Post-socialist World*. Bloomington: Indiana University Press.
- Kramar, Janez. 2002. *Izola – mesto ribičev in delavcev*. Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.
- Kurlansky, Mark. 1999. *Cod, A Biography of the Fish that Changed the World*. London: Vintage Books.
- Lorini, Petar. 1902. *Ribanje i ribarske sprave pri istočnim obalama Jadranskoga mora*. Dunaj: Naklada školskih knjiga.
- Makarovič, Ado. 1960. »Konzerva ali konserva«. *Naš glas. Glasilo kolektiva Delamaris Izola* 2(4): 17–18.
- Marchesetti, Carlo de. 1882. *La Pesca Lungo Le Coste Orientali Dell'adria*. Trst: Tipografia di Lod. Herrmanstorfer Trieste.
- Marčeta, Bojan. 2001. »Status of Slovene Research and Fishery on Small Pelagics«. ADRIA-MED Tech. Doc 3, 24–29, <http://www.faoadriamed.org/pdf/publications/td3/web-td-3-MA.pdf>.
- Margetić, Lujo. 2012. *Srednjovjekovni zakoni i opći akti na Kvarneru*. Zagreb–Reka: Nakladni zavod Globus–Naklada Kvarner.
- Martin, Roy E., in George J. Flick. 1990. *The Seafood Industry*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Mata, Maria Eugénia. 2010. »Environmental Challenge in the Canning Industry: The Portuguese Case in the Early Twentieth Century«. *Historical Social Research* 35(4): 351–72.
- Matošević, Andrea. 2015. *Socijalizam s udarničkim licem: Etnografija radnog pregalaštva*. Zagreb–Pulj: Institut za etnologiju i folkloristiku – Sveučilište Jurja Dobrile u Puli.

- Matvejević, Predrag. 2000. *Mediterranski brevir*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Meisner Rosen, Christine. 1997. »Noisome, Noxious, and Offensive Vapors, Fumes and Stenches in American Towns and Cities, 1840–1865«. *Historical Geography* 25: 49–82.
- Modrić, Dragana. 2018. »Kako (je) tvornica mijenja(la) grad: primjer tvornice Dalmatinka«. *Narodna umjetnost* 55(2): 134–35.
- Muehlebach, Andrea. 2017. »The Body of Solidarity: Heritage, Memory, and Materiality in Post-industrial Italy«. *Comparative Studies in Society and History* 59(1): 96–126.
- Naji, Mohamed, in dr. 2015. »Moroccan Canned Sardines Value Chain Governance and Value Added Distribution«. *International Journal of Development and Economic Sustainability* 3(2): 11–24.
- Parać, Berislav. 1953. *Razvitak industrije ribljih konzerva*. Zagreb: Ekonomski institut.
- Petrović, Tanja. 2010. »‘When We were Europe’: Socialist Workers in Serbia and Their Nostalgic Narratives. The Case of the Cable Factory Workers in Jagodina«. V: Maria Todorova (ur.), *Remembering Communism: Genres of Representation*. New York: Social Science Research Council, 127–54.
- Petrović, Tanja. 2012. *Yuropa: Jugoslovensko nasleđe i politike budućnosti u post-jugoslovenskim društvima*. Beograd: Fabrika knjiga.
- Petrović, Tanja. 2014. »Mourning the Lost Modernity: Industrial Labor, Europe, and (Post) Yugoslav Post-Socialism«. V: Tanja Petrović (ur.), *Mirroring Europe: Ideas of Europe and Europeanization in Balkan Societies*. Leiden–Boston: Brill, 91–113.
- Pink, Sarah. 2010. *Doing Sensory Ethnography*. London: Sage.
- Quercia, Daniele, Rossano Schifanella, Luca Maria Aiello in Kate McLean. 2015. »Smelly Maps: The Digital Life of Urban Smellscapes«. arXiv.org, <https://arxiv.org/abs/1505.06851>.
- Regner Slobodan, in dr. 2013. »Fluctuations of the Catch of Some Pelagic Species of the Mediterranean Sea«. V: Vesna Poleksić (ur.), *VII International conference »Water and fish« – Conference proceedings*. Zemun: Agronomska fakulteta, <http://www.cefah.agrif.bg.ac.rs/download/Water%20&%20Fish%202013.pdf>.
- Reinstedt, Randall A. 1978. *Where Have All the Sardines Gone? A Pictorial History of Steinbeck's Cannery Row and old Monterey's Fisherman's Wharf & Sardine Industry*. Carmel: Ghost Town Publishing.

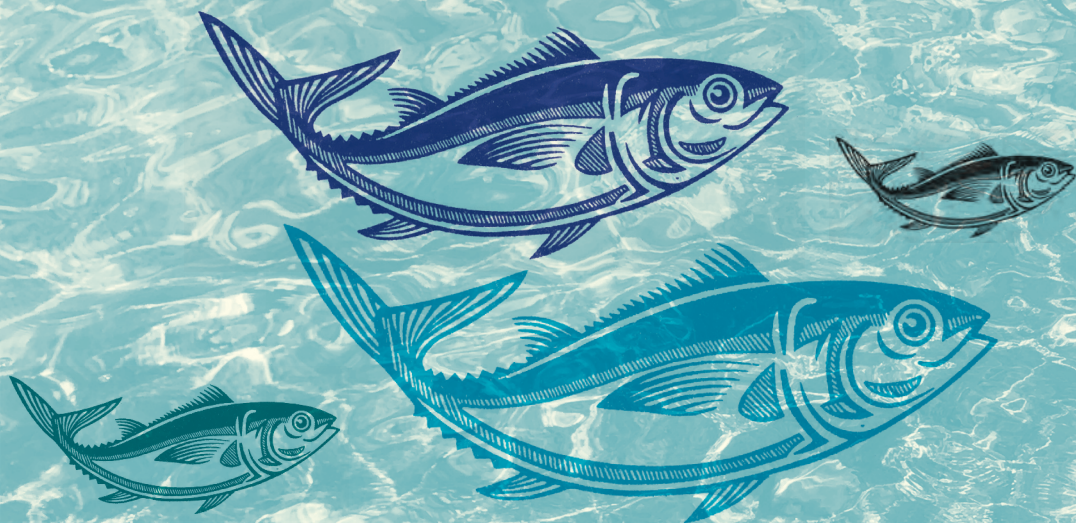
- Riedel, Dietmar. 1968. *Die europäische Sardine* (*Sardina pilchardus*). Wittenberg-Lutherstadt: A. Ziemsen Verlag.
- Rogelja, Nataša, in Alenka Janko Spreizer. 2017. *Fish on the Move: Fishing between Discourses and Borders in the Northern Adriatic*. Amsterdam: Springer.
- Ruiz, Vicki L. 1987. *Cannery Women, Cannery Lives: Mexican Women, Unionization, and the California Food Processing Industry, 1930–1950*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Santojanni, Alberto, in dr. 2005: »Stock Assessment of Sardine (*Sardina Pilchardus*, WALB.) in the Adriatic Sea, With an Eestimate of Discards«. *Scientia Marina* 69(4): 603–617.
- Santojanni, Alberto in dr. 2006. »Recruitment of Sardine (*Sardina Pilchardus Walbaum* 1792) in the Adriatic Sea and Environmental Factors«. *Biologia Marina Mediterranea* 13(1): 158–166.
- Sinovčić, Gorenka, in Veronica Alegria-Hernandez. 1997. »Variations in Abundance and Size of the Sardine *Sardina Pilchardus* (Walbaum) in the Eastern Adriatic«. *Oceanologia Acta* 20(1): 201–206.
- Starč, Nenad, Marija Kaštelan-Macan in Silvana Čulin. 1997. *Nacionalni program razvitka otoka*. Zagreb: Ministarstvo obnove i razvitka.
- Šeparović, Aleksandar. 2005. *Vela Luka, turizam i zdravstveni turizam*. Vela Luka: Matica hrvatska, Ogranak.
- Škrivanić, Ante, in Dušan Zavdnik. 1973. »Migrations of the Sardine (*Sardinus Pilchardus*) in Relation to Hydriographical Conditions of the Adriatic Sea«. *Netherlands Journal of Sea Research* 7: 7–18.
- Terčon, Nadja. 1990. »Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945–1959«. *Kronika: časopis za slovensko krajevno zgodovino* 37(1–2): 123–134.
- Thompson, Jessica C., Susana Carvalho, Curtis W. Marean in Zeresenay Alemseged. 2019. »Origins of the Human Predatory Pattern: The Transition to Large-animal Exploitation by Early Hominins«. *Current Anthropology* 60(1): 1–23.
- Unkovski-Korica, Vladimir. 2016. *The Economic Struggle for Power in Tito's Yugoslavia: From World War II to Non-alignment*. London, New York: I.B. Tauris.

- Vene, Lea, in Marija Borovičič. 2018. »Nematerijalna industrijska baština Vele Luke: usmene povijesti Fabrike, Ambalaže i Grebena«. *Studia ethnologica Croatica* 30(1): 295–320.
- Vodopivec, Nina. 2010. »Past for the Present: The Social Memory of Textile Workers in Slovenia«. V: Maria N. Todorova (ur.), *Remembering Communism: Genres of Representation*. New York: Social Science Research Council, 213–36.
- Vodopivec, Nina. 2015. *Labirinti postsocializma: Socialni spomini tekstilnih delavk in delavcev*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino. Elektronska izdaja.
- Winter, Carl. 1909. *Die deutsche Fischkonservenindustrie*. Inavguracijska disertacija. Filozofska fakulteta Univerze v Jeni: Verlag Gustav Fischer.
- Zeč, Miroslav. 1977. »Stanje jadranskega ribolova s posebnim ozirom na naše ribiške probleme«. *Slovensko morje in zaledje* 1: 179–190.
- Zeč, Miroslav. 1996. »Ribe severnega Jadrana«. V: Janez Gregori in dr., *Narava Slovenije, stanje in perspektive*. Ljubljana: Društvo ekologov Slovenije, 356–361.
- Županović, Šime. 1995. *Hrvati i more: Od koga Hrvati naučiše ribarstvo i ribarsku terminologiju?: Ribarstvo*. Zagreb: AGM.





NA MALICI **Z AVTORJI**



MARIJA BOROVIČKIĆ je zgodovinarica umetnosti ter etnologinja in kulturna antropologinja. Stažirala je in delala kot zunanja sodelavka na Inštitutu za zgodovino umetnosti v Zagrebu ter kot neodvisna kustosinja, raziskovalka in koordinatorica festivalov, konferenc in različnih projektov v kulturi.

ULF BRUNNBAUER se ukvarja s socialno zgodovino Jugovzhodne Evrope. Je direktor inštituta Leibniz Institute for East nad Southeast European Studies v Regensburgu in predavatelj na Univerzi v Regensburgu. V raziskovanju se posveča zgodovini migracij, dela in družbeno-političnih transformacij v Jugvzhodni Evropi po 19. stoletju. Med drugim je objavil *Globalizing Southeastern Europe. Emigrants, America and the State since the Late 19th Century* (2016).

VERONIKA GAMULIN je diplomirana zgodovinarica umetnosti (Univerza v Zagrebu), magistrirala je na področju kulturne dediščine in zgodovine tehnike (TPTI, Paris 1, Panthéon-Sorbonne, France). Ukvarja se z zgodovino predelave rib v Dalmaciji in je doktorantka na Oddelku za etnologijo in antropologijo Univerze v Zadru.

SREČKO GOMBAČ je upokojeni diplomirani ekonomist, tudi ljubiteljski raziskovalec tehniške dediščine, predvsem na področju letalstva, železnice in pomorstva. Je avtor večine zbirk, ki so bile v izolskem Muzeju Parenzana, ki ga je tudi vodil, ter avtor več knjig in razstav o zgodnjem letalstvu in podobnih temah v tem delu Evrope.

ALENKA JANKO SPREIZER je socialna antropologinja, ki je zaposlena na Univerzi na Primorskem, na Fakulteti za humanistične študije in na Inštitutu za večkulturne študije. Področja njenih predavanj ter raziskovanj v okviru socialne in kulturne antropologije so študiji etničnosti in nacionalizma, romski študiji, migracije in mobilnost ter antropologija pomorstva.

DUNJA JANKOVIĆ je interdisciplinirana umetnica, ki v svoje delo vključuje intuitivne kolaže, stripe kot abstraktno naracijo, interaktivne inštalacije, ulične intervencije in sitotisk. Diplomirala je iz slikarstva na ALU Zagreb in magistrirala na Šoli za vizualne umetnosti v New Yorku. Bila je idejna vodja multimedialnega umetniškega projekta ŠKVER v Malem Lošnju (2010–2015), soorganizatorica mednarodnega striparskega festivala THE PROJECTS v Portlandu, poleg tega pa predava na Centru za vire o neodvisnem objavljanju (Independent Publishing Resource Center) v Portlandu o eksperimentalnih praksah v stripu. Med letoma 2013 in 2017 je vodila atelje in studio sitotiska v nekdanji tovarni sardin na Lošnju, trenutno pa živi na relaciji Barcelona-Lošinj.

HEIKE KARGE je zgodovinarica na Univerzi v Regensburgu. Pri svojem delu se ukvarja z zgodovino Jugovzhodne Evrope v 20. stoletju, predvsem z zgodovino vojne, travmatičnimi dogodki ter spominom, poleg tega pa jo zanima tudi kulturna zgodovina psihiatrije. Med drugim je objavila knjigo *Sećanje u kamenu – okamjeno sećanje?* (Biblioteka XX Vek, 2014) ter souredila zbornik *From the Midwife's Bag to the Patient's File: Public Health in Eastern Europe* (CEU Press, 2017).

IVA KOSMOS je kulturologinja, ki jo zanima, kako ljudi gledamo na preteklost, predvsem, kako se spominjamo Jugoslavije. Večinoma raziskuje literarne in gledališke upodobitve preteklosti, a jo je v pričujočem projektu potegnili v raziskovanje ustne zgodovine domačih otokov Cresa in Lošinja ter tega, kako se industrijske preteklosti spominjajo njeni glavni akterji: delavci. Zaposlena je na Inštitutu za spominske in kulturne študije ZRC SAZU.

TANJA PETROVIĆ je antropologinja in jezikoslovka, ki jo zanimajo ljudje in svetovi na območju, kjer je bila socialistična Jugoslavija. Zaposlena je na Inštitutu za kulturne in spominske študije ZRC SAZU. Objavila je številne znanstvene članke in nekaj monografij s področja antropologije postsocializma, spominskih študij, študij spola, študij dediščine, lingvistične antropologije in zgodovine dela.

MARTIN POGAČAR je raziskovalec na Inštitutu za kulturne in spominske študije ZRC SAZU. Zanimajo ga vloga in pogoji spominjanja v digitalnih medijskih okoljih, še posebej vprašanja spomina in (post-)socializma. Posebno pozornost namenja problematiki odnosa med človekom, okoljem in tehnologijo.

NATAŠA ROGELJA CAF je socialna antropologinja, trenutno zaposlena kot raziskovalka na Inštitutu za slovensko izseljenstvo in migracije ZRC SAZU. V okviru znanstvenih projektov in publikacij se ukvarja s področji življenjsko-stilskih migracij, antropologijo turizma, pomorsko antropologijo, antropologijo Mediterana, študijami mobilnosti in mobilno etnografijo.

INGE SOLIS dela kot višja kustosinja v Creškem muzeju. Je diplomirana zgodovinarka umetnosti in profesorica filozofije, v svojem delu pa se zavzema za prepoznavanje vrednosti creške kulturne dediščine in njeno ohranjanje, zlasti tiste najbolj ogrožene dediščine, kot je ljudska stanovanjska arhitektura in ambient kot celota.



JULIJANO SOKOLIĆ se je rodil v Nerezinah na otoku Lošinju leta 1943. Bil je pomorščak in direktor na različnih položajih v ladjedelništvu in turizmu ter kulturni delavec. Raziskoval je zgodovino creško-lošinjskega otočja, posebej na področju ladjarstva, ladjedelništva in turizma. Objavil je več knjig in številne priloge v različnih strokovnih časopisih in zbornikih.

LEA VENE je zgodovinarica umetnosti, kulturna antropologinja in teoretičarka mode. Končala je »post master« študij Critical Images in R-Lab na Royal Institute of Art v Stockholmu. Delala je kot kustosinja v Fotogaleriji Kic ter je soorganizirala Etnofilm festival. Trenutno dela kot kustosinja v Galeriji »Miroslav Kraljević« in je članica skupine kustosov na festivalu fotografije »Organ Vida«. Je raziskovalka na Centru za raziskovanje mode in oblačenja ter zunanja sodelavka na Tekstilno-tehnološki fakulteti.



KULTURNI SPOMIN, knjiga 7

Urednica zbirke **Tanja Petrović**

ZGODBE IZ KONZERVE

Zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu

Uredniki **Iva Kosmos, Tanja Petrović, Martin Pogačar**

Recenzenta **Mitja Velikonja, Jernej Mlekuž**

Jezikovni pregled **Ksenija Štrancar in Tadej Turnšek**

Prevodi **Tadej Turnšek, Iva Kosmos, Martin Pogačar**

Fotografije **Marija Borovičkić, Marica Fabrio, Krešo Farkaš, Veronika Gamulin, Srečko Gombač, B. Gulić Novak, Alenka Janko Spreizer, Anka in Nikola Koljevina, Iva Kosmos, Dinka Milić, Muzej hvarske baštine, Andrea Palašti, Tanja Petrović, Martin Pogačar, Nataša Rogelja Caf, Martina Skitarelić, Julijano Sokolić, Inge Solis, Lea Vene, Državni arhiv u Splitu, Hrvatski pomorski muzej Split**

Oblikovanje in prelom **Tanja Radež**

Izdajatelj **ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije**

Založnik **Založba ZRC**

Zanju **Tanja Petrović, Oto Luthar**

Glavni urednik založbe **Aleš Pogačnik**

Tisk **Birografika Bori**

Naklada **400**

Prva izdaja, prvi natis

Ljubljana 2020

Knjiga je izšla s podporo Javne agencije za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije, iz naslova razpisa za znanstvene monografije v letu 2019.

© 2020 ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije, Založba ZRC

Digitalna različica (pdf) je pod pogoji licence CC BY-NC-ND 4.0 prosto dostopna:

<https://doi.org/10.3986/9789610504580>

ZGODBE IZ KONZERVE



zbirka
kulturni
spomin

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.95(497.472+497.57)(091)

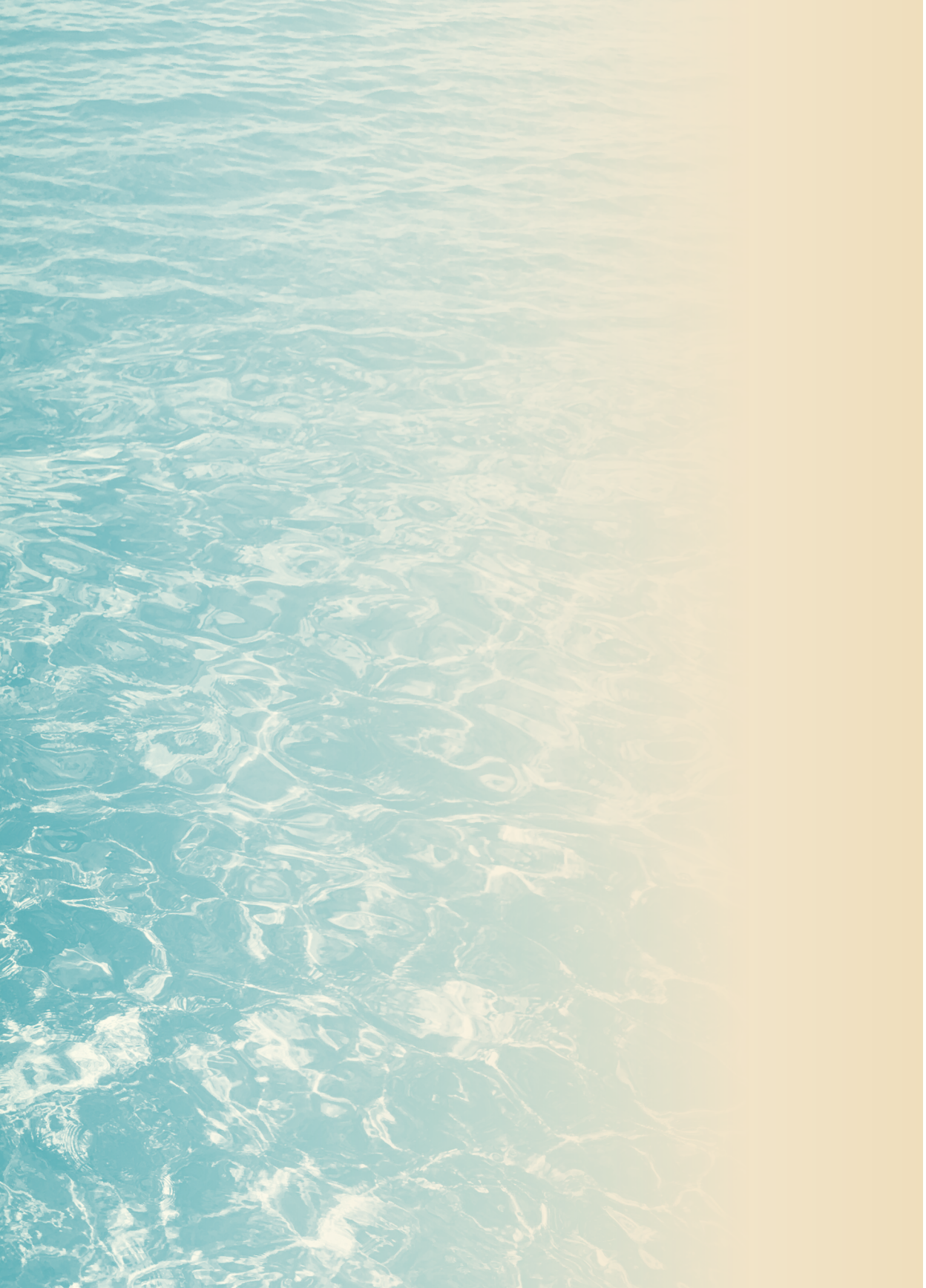
ZGODBE iz konzerve : zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu / uredili Iva Kosmos, Tanja Petrović, Martin Pogačar ; [prevodi Tadej Turnšek, Iva Kosmos, Martin Pogačar ; fotografije Marija Borovičič ... et al.]. - 1. izd., 1. natis. - Ljubljana : Založba ZRC, 2020. - (Kulturni spomin, ISSN 2232-3872 ; knj. 7)

ISBN 978-961-05-0458-0

1. Kosmos, Iva

COBISS.SI-ID 22291715







ZALOŽBA
Z R C



zbirka
kulturni
spomin

Prispevki, zbrani v tej knjigi, se na različne načine dotikajo vsakdanjega predmeta — konzerve s sardinami, s kakšno drugo morsko ribo ali celo s kalamari. Vendar ribje konzerve in zgodbe, ki jih v konzervah lahko najdemo, ne govorijo samo o soncu in ribah, ampak tudi o delu in industriji, veselju in žalosti, razvoju in propadu, in tudi o avtonomiji in emancipaciji ... Govorijo o preteklosti in svetu, ki si je upal misliti prihodnost in prihajajočim generacijam pošiljal zatesnjene, sterilizirane, lično zapakirane piksne in njihove mnogotere vsebine.

Zgodbe iz konzerve je zbornik besedil, za katera je značilna svežina in inovativnost pristopa, ki rigoroznost in včasih hermetičnost znanstvenega diskurza uspe prevesti v dostopen in razumljiv jezik. Prav zato je ta zbornik [...] delo s širšo družbeno vrednostjo.

dr. Mitja Velikonja, Univerza v Ljubljani

Zbornik nagovarja pomembna konceptualna vprašanja, ki na tak način še niso bila obravnavana. Zgodbe iz konzerve predstavljajo bogat, znanstveno utemeljen ter stilsko izbran prispevek k raziskovanju zgodovine dela, industrijske dediščine, ženske emancipacije ter ne nazadnje družbene vloge tovarn in predmetov.

dr. Jernej Mlekuž, ZRC SAZU

19 EUR



9 789610 504580