

Autoportret



Gof Zubatac



Početak kolovoza. Lovište na Pelješcu, turistički kompleks Bili dvori ili tako nešto, smješten na samom vrhu uvale zapadno od mjesta Mirce. U prvom planu novi restoran. Iza nas je osam sati jedrenja i to u orcu po dosta velikim valovima juga, pa smo svi previše umorni da bismo kuhali na brodu. Odluka je ručati u restoranu. Kiša samo što nije počela. Restoran ugodan, nov, drveni stolovi, drvene klupe, osoblje ljubazno. Uzimamo jelovnik – cijene uobičajeno astronomske – odresci po 75 kn, a od ribe nudi se riba I. kategorije 300 kn i riba II. kategorije 220 kn.

- Koja vam je riba II. kategorije?
- Nema je.
- A koja je riba I. kategorije?
- Gof na fete.
- A osim gofa?
- Nema ništa drugo.

Isto se ponovilo i u malom restoranu na Badiji, tako da je očito ovo postao još jedan standardni način uspješnog varanja gostiju u našim restoranima. Udomaćio se na jugu, ali je vjerojatno prisutan i na drugim mjestima.

Računica je jasna. Gof se nikada nije smatrao ribom I. kategorije, niti po cijeni, niti po okusu. Okus mu je neusporediv s okusom zubaca, pagra, divlje orade, divljeg lubina, škrpine, kovača, ovčice koje su riba I. kategorije. Ne kažem da je loš, i meni je drag na gradelama, ali sigurno nije usporediv s ostalim ribama I. kategorije. To na neki način potvrđuje i cijena. Na splitskoj se ribarnici ribe stvarne I. kategorije nude po cijenama od 140 do 170 kn po kilu. A gof? Često se nade na prvom banku gdje se riba čisti, zajedno s tunom, a cijena mu se kreće od 60 kn do maksimalno 80 kn po kilu.

I sada evo računice ugostitelja. Kupim pravu ribu I. kategorije po 150 kn kilo, prodam je po 300 kn (teško da bi više od toga prošlo). Zarada 150 kn. Kupim gofa po 60 kn kilo, prodam ga isto tako po 300 kn – zarada 240 kn. Živjelo slobodno poduzetništvo i liberalni kapitalizam. Deri gdje stigneš i koliko stigneš. Do sada sam samo susretao prodaju brancina i orade iz uzgajališta, kojima je nabavna cijena slična nabavnoj cijeni gofa, kao ribu I. kategorije, ali je ovo prvi put da nalazim kako se gof nudi za ribu prve kategorije. Sutra će valjda to postati i tuna pa će se prodavati po cijeni od 300 kn kilo.



I tako ljuti zato što od nas prave budalu, uzimamo u restoranu u Lovištu nešto na brzinu, tek toliko da prezalogajimo i vraćamo se brodu i brodskoj kuhinji. Razmišljamo kako ćemo uživanje u ribi i ribljim specijalitetima ostaviti za jesen i zimu kada nam je izvor opskrbe splitska ribarnica.

Da sve nije toliko crno i da se još uvijek mogu naći (iako istina vrlo rijetko) restorani koji su zadržali poštovanje prema gostu i koji ne nastoje od njega raditi budalu je primjerice obiteljski restoran "Moli Onte" u Milni na otoku Hvaru. Svaki dan nude vrhunsku, netom ulovljenu ribu, a cijene su: zubatac 240 kn po kilu, a ostala vrhunska bijela riba po 220 kn po kilu. Iste su cijene bile i lani. Uz to imaju i svoje ulje, i svoje povrće i uvijek su puni.

- Držimo se svojih cijena, gosti su zadovoljni i stalno nam se vraćaju - kažu u "Molom Onti".

A nama je jasno i zašto.

Restorani niču po svim uvalama i uvalicama. Svatko misli da može biti ugostitelj, i na brzinu dobro zaraditi na naivnim turistima koji uzimaju sve što im nudiš, pa i gofa po 300 kn kilo. Uz to je ponuda ostalih jela često toliko neinventivana da ti posjet restoranu umjesto ugone samo donosi nerviranje. A i osoblje je na mnogim mjestima neljubazno i valjda u sebi misli "Što me gnjaviš, najbolje bi bilo da ostaviš lov i odeš svojim putem". Ne mogu ne spomenuti događaj s kraja našeg ovogodišnjeg krstarenja. Sidrili smo u Lučicama na Braču gdje postoji istoimena konoba dosta ugodnog ambijenta. Posjetili smo je s namjerom da nešto pojedemo, ali kako je mrki vlasnik par puta prošao kraj nas ne udostojivši se pozdraviti nas niti jedan jedini put, samo smo se pogledali, popili (skupo) piće i vratili se na brod. Lučice baj, baj. Svrstale ste se na moj osobni spisak mjesta koje zaobilazim u širokom luku, za razliku od "Dionizija" na Sv. Klementu, "Molog Onte" u Milni na Hvaru, "Ateljea Tramontana" na Velom Drveniku ili novootvorenog "Pirata" u uvali Vira na Hvaru gdje ćemo se sigurno vraćati.

Nažalost takvih je mjesta, koje vrijedi posjetiti sve manje, a cijene divljaju sve više, pa uglavnom ostaje brod i brodska kuhinja. Možda je to i najbolje. Večera u kokpitu na sigurnom sidrištu ne samo da je ugodna i da može biti izuzetno ukusna već i puno, puno jeftinija. Evo i primjera jeftinog, a izvrsnog jela kojeg smo otkrili i prvi put ove

godine jeli u Kneži na Korčuli. Jednostavno je pa se lako može spremi ti na brodu. Trebaju vam male girice koje se u kolovozu u jutarnjim satima mogu kupiti u velikom broju naših dalmatinskih mjesta i malo grožđa. Sklad okusa grožđa, rajčica i ribe je poseban. Probajte, nećete zažaliti.

*Girice s groždem (za 4 osobe)*

*1/8 l maslinovog ulja*

*2 kapule nasjeckane na kolutove*

*15 dkg isjeckanih rajčica*

*20 dkg grožđa (najbolje plavac mali, ali može i neko aromatično bijelo grožđe)*

*1 kg girica*

*sol, papar, žlicu crvene paprike*

*Dinstati (šufigavati) kapulu i rajčicu na maslinovom ulju. Kad se ugusti dodati grožđe. Dinstati još 10-ak minuta i dodati 1 dcl vode, sol, papar, žlicu crvene paprike i 1kg očišćenih girica bez glave. Promiješati i kada zakuha na laganoj vatri kuhati još 20 minuta. Napomena: Najbolje je grožđe koje još nije u potpunosti sazrelo, a ukoliko je grožđe zrelo može se dodati i 1 žlica vinskog octa.*

