

Lovrenc Lipej, Martina Orlando Bonaca, Tihomir Makovec: JADRANSKE BABICE
Nacionalni inštitut za biologijo, Morska biološka postaja, Piran, 2008, 207 str.

Babice? Seveda, saj imamo vendar vsi babice (ali pa smo jih imeli). Vendar ne jadranskih. V tej knjigi gre (predvsem) za morske ribe, ki niso ekonomsko zanimive – torej ne preveč uporabne in zato dokaj slabo poznane, kot prično zgodbo avtorji. Skupna značilnost babic so kožni naglavni izrastki, ki dajejo babicam značilno podobo. Že fotografija na naslovnici da slutiti, da bomo poleg besedila pričali tudi bogatemu fotografskemu materialu, in res nas navduši. Še več, publikacija vsebuje poleg bogatih fotografij tudi detajlne skice, ki opozarjajo na pestrost jadranskih babic slovenskega morja.

Z zgodovino raziskovanja babic v Jadranskem morju smo opozorjeni na številne raziskovalce, ki so te ribe raziskovali že konec 19. stoletja, avtorji sami pa so dodali "piko na i" z raziskavami v novejšem obdobju. Predstavljenih je 21 vrst babic iz treh družin, ki poleg pravih

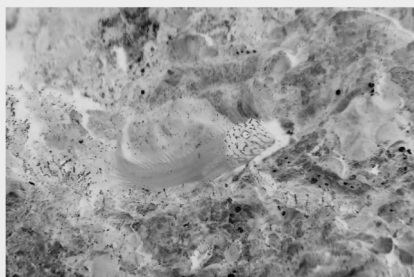
babic vključujejo še sprehajalčke in luskaste babice ter tako zajamejo babice v širšem smislu. Avtorji vsako vrsto predstavijo in opišejo posebej, najpomembnejše značilnosti pa lahko opazujemo tudi na fotografijah, ki so le z redkimi izjemami posnete pod vodno gladino. Poleg osnovnih značilnosti za vsako vrsto izvemo vse o njeni razširjenosti in življenjskem prostoru. Priložena slika globinske razporeditve pa nas opozarja, kje osebkne posamezne vrste lahko pričakujemo. Na koncu opisov posameznih vrst so izčrpno navedeni viri, s preglednim določevalnim ključem pa nam je omogočena tudi neposredna primerjava in razlikovanje vrst babic.

Ena izmed posebnosti morskih babic, ki zagotovo pritegne vsakogar, je njihova živo pisana obarvanost. Ker mnoge živijo v plitvih vodah do enega metra globine, bi pričakovali, da so zlahka opazne. Avtorji navedejo, da številne resnično so, vendar predvsem samci, in še to le v obdobju parjenja, ko so ozaljšani z barvnim svatovskim vzorcem. Pogosteje babice uporabljajo t.i. kriptični barvni vzorec, ki ga lahko spreminjajo v skladu z okoljem, zato babice sivih, rjavih, olivno zelenih ali rumenih barv na enako obarvani podlagi težko opazimo. Če pa jih, potem nas pogosto opazujejo iz lupin školjk, razpok med skalami ali rovov, ki so jih naredili morski datlji. "Skrivanje" jim omogoča preživetje v turbulentnih razmerah plitvih vod. Pisanost je tudi vzrok, da so babice priljubljene akvarijske živali. Za vse, ki jih zanimajo takšne živali, so avtorji napisali tudi navodila za pripravo in vzdrževanje ustreznega akvarija.

Publikacija pa ni le lepa knjiga, ki opisuje značilnosti in posebnosti babic, marveč je vanjo vključeno tudi poglavje o raziskovanju babic, kjer so predstavljene metode vzorčevanja, prikazana pa je tudi uporaba statističnih metod. Čeprav se avtorji posvečajo raziskavam morja, niso v publikaciji pozabili niti na rečno babico, našo edino vrsto, ki živi v sladkih in brakičnih vodah oz. je žival, saj so najstarejši podatki o njej stari že več kot sto let. Ogroženost drugih vrst je posredna, saj je njihova pestrost tesno povezana s pestrostjo habitatov. Za vse, ki jih stvari morda zanimajo še podrobneje, so na koncu knjige avtorji pripravili obsežen seznam literature, za vse strokovne izraze pa slovar z razlago. Publikacija zaključujeta indeksa slovenskih in latinskih imen. Temu sledi le še zahvala s seznamom avtorjev fotografij. Le redkim avtorjem se posreči za vsakega ljubitelja morja smiselno združiti zanimiv opisni del z znanstveno raziskovalno vsebino, vse to pa nadgraditi z bogatimi fotografijami in ilustracijami. Avtorjem te publikacije je to več kot uspelo, zato je publikacija resnično prava monografija, ki preseže mnogo pričakovanja.

Gorazd Urbanič

JADRANSKE BABICE



Lovrenc Lipej
Martina Orlando Bonaca
Tihomir Makovec

IL PESCE POVERO, RICCHEZZA IN CUCINA.

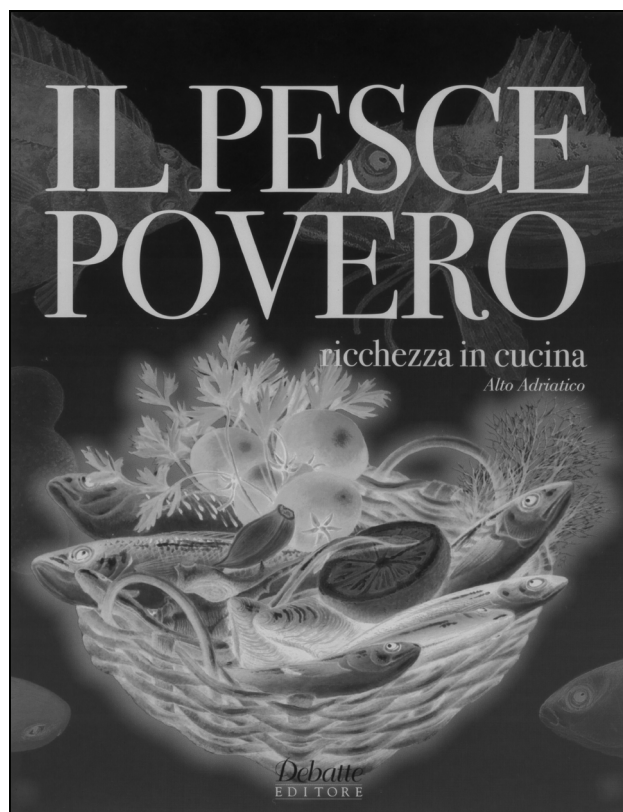
Edizione per l'Alto Adriatico.

[a cura di: Silvia Di Batte, Fulvio Venturi, Maurizio Spoto, Roberto Odorico, Paolo Sartor, Alessandro Ligas, Mario Sbrana e Ilaria Rossetti] Debatte Editore, 2008, 166 p.

Il volume, una guida bio-culinaria delle specie marine del Nord Adriatico, viene dedicato a tutti coloro che ancora amano recarsi in pescheria, almeno il sabato mattina, per acquistare pesce fresco del «mare nostrum». Personalmente saluto con immenso piacere la pubblicazione di tale libro, in quanto rientro in quella fetta di popolazione locale che teme che col tempo possano venire cancellate le tradizioni che i nostri nonni e bisnonni, con tanta saggezza, ci hanno tramandato. Tradizioni indispensabili per poter vivere in simbiosi con questa fetta di mare così piccola eppur così ricca dal punto di vista della biodiversità marina. Non appena ho sfogliato il libro, arricchito dalle meticolose illustrazioni di Rossella Faleni e Sabrina Barsotti, nella mente ho riasaporato il gusto e l'odore del brodetto che quasi ogni domenica mia nonna, con infinita pazienza, preparava per l'intera grande famiglia. Brodetto ricchissimo di specie di pesce povero, che mio nonno con grande passione e rispetto pescava.

Nella parte introduttiva del volume, Maurizio Spoto e Roberto Odorico si premurano di sottolineare l'importanza di far conoscere nuovamente le specie ittiche locali, non più consumate a causa del sempre crescente mercato di prodotti congelati o inscatolati, la cui provenienza spesso rimane ignota. Gli autori sostengono le iniziative finalizzate a promuovere il pesce povero, in quanto ha una bassa impronta ecologica rispetto a un prodotto che deve viaggiare migliaia di chilometri in aereo o camion refrigerati per arrivare al consumatore. Sottolineano inoltre, come il consumo di un prodotto locale possa contribuire a preservare le condizioni ideali di vita degli stock ittici. Col termine pesce povero vengono qui accomunate specie di pesci ossei e cartilaginei, molluschi (cefalopodi, bivalvi, gasteropodi) e crostacei.

Nella parte centrale del libro troviamo presentati per 44 specie di pesce povero le caratteristiche generali, le differenze rispetto alle specie affini, l'habitat e la distribuzione geografica, cenni sulla biologia e l'ecologia e note sulla pesca. Le descrizioni vengono arricchite, come già menzionato, dalle illustrazioni e dai nomi regionali ed internazionali per ogni singola specie.



La terza parte del libro viene dedicata alle ricette, divise in ricette di base (utili per cucinare alcune specie per le quali la tradizione non ci ha tramandato ricette specifiche), ricette di pesce povero (riferite concretamente alle specie trattate nel libro) e ricette della tradizione (riguardanti specie di grande consumo ma di basso valore).

La prima edizione del libro è andata a ruba, il che testimonia che la popolazione locale non vuole veder naufragare il patrimonio delle tradizioni centennali ed è forse pronta, col sostegno della comunità scientifica, ad innescare, come dice Roberto Odorico, "processi di cambiamento". Processi finalizzati alla corretta gestione delle risorse alieutiche e alla riscoperta delle nostre tradizioni culinarie, che aggiungono immenso valore alla cultura dell'Alto Adriatico.

Martina Orlando Bonaca