

izvirni znanstveni članek
prejeto: 2000-05-25

UDK 658:664.951(497.4-14)
331-005.2

ŽENSKA DELOVNA SILA V RIBJIH TOVARNAH V IZOLI IN KOPRU. KONZERVIRANJE IN SOLJENJE RIB

Bruno VOLPI LISJAK
IT-34134 Trieste, Via Commerciale 178/1

IZVLEČEK

Prispevek, na osnovi avtorjeve dodatne raziskave dopolnjuje knjigo Delamaris 1879–1999, 120 let iz morja v konzervo. Detajlno obravnava življenje delavk, ki so bile zaposlene v tovarnah ribje predelovalne industrije v Izoli in Kopru, ki so morale pešačiti do delovnega mesta tudi po pet ur dnevno iz oddaljenih vasi; podaja kratek oris takratnih socialno-zgodovinskih razmer v Slovenski Istri; opisuje vlogo domačih žensk pri ohranjanju zemlje v svoji posesti, ter opisuje proces konzerviranja in tehnologijo soljenja rib skozi zadnja stoletja.

Ključne besede: Delamaris, Ampelea, konzerviranje, soljenje rib, Slovenska Istra, italianizacija, ženska delovna sila

FEMALE LABOUR IN THE FISH FACTORIES OF IZOLA AND KOPER. CANNING AND PICKLING OF FISH

ABSTRACT

The following essay complete the resarch work of the autor after the publication of the book Delamaris 1879-1999, 120 let iz morja v konzervo, concerning the history of the factory at Izola. Mainly is dealing with the life of the Slovene women employed in the canning factories at Izola and Koper. They had to walk daily a long way to the work place from their far located willages. Explaining is also their role in the struggle to preserve the slovene land from the italian attempt to confiscate it. Concludes a short history of the fish canning and the pickling technology.

Key words: Delamaris, Ampelea, canning, pickling, Slovene Istria, italianizations, female labour

UVOD

Za praznovanje 120-letnice delovanja izolske tovarne ribjih konzerv me je uprava podjetja leta 1999 prosila za strokovno-zgodovinski pregled delovanja tovarne; tako je nastala knjiga "**Delamaris 1879-1999**" s podnaslovom "**120 let iz morja v konzervo**". Napravil sem arhivske raziskave, ki sem jih po izdaji knjige še dopolnil z drugimi in s terenskim delom med starejšimi delavci in upravniki, ki so bili zaposleni v izolskih in koprskih ribjih tovarnah. Nabralo se je veliko slik in zanimivega izvirnega gradiva, ki še ni bilo objavljeno in bo tu našlo svoje mesto, tudi kot dopolnilo omenjene knjige.

Po mojem mnenju je najbolj važen element, ki je prišel med raziskavami na dan, vloga istrskih žensk, a ne samo kot nujne cenene delovne sile za obratovanje tovarn, ampak kot pomemben dejavnik pri ohranjanju našega življa v Slovenski Istri. O tem detajlno govori poglavje, ki je namenjeno tej problematiki.

S čisto zgodovinskega vidika so pomembni novoodkriti dokumenti, ki zahtevajo, da revidiramo dosedanje trditve o nastanku tovarne. Gre za dokumente, najdene v Tržaškem državnem arhivu v svežnju 1324/52 Imperial Regia Luogotenenza, Tribunale Marittimo, med katerimi je najbolj pomemben francoski originalni statut delniške družbe, sestavljen in overovljen v Parizu.

Za boljše razumevanje snovi, okolja in razmer, v kakršnih so delale ženske, bo koristno začeti s kratkim povzetkom zgodovine tovarne, podati zgodovinsko-ekonomski oris Istre v 20. stoletju, opisati za današnje čase neverjetno težko življenje delavk in nato preiti na temo konzerviranja in soljenja rib. Bralec bo tako dobil popolnejšo sliko dogajanj skozi zadnji dve stoletji zgodovinskih, socioloških in tehnoloških dogajanj v tej panogi, ki je skoraj izumrla.

IZ ZGODOVINE DELAMARISA

Iz novonajdenih dokumentov in predvsem francoskega statuta delniške družbe izhaja, da izolske tovarne **ni** ustanovila delniška družba *Société Générale Française de conserves alimentaires S. A.*, kot trdi vsa dosedanja zgodovinska literatura. Verjetno so napako zagrešili uradniki avstrajske Pomorske vlade ali njene Centralne komisije za ribolov, ki so zbirali statistične podatke in jih pošiljali ministrstvu na Dunaj, od koder so zgodovinarji črpali podatke; zapisali so namreč napačne datume in ime tovarne.

Kot začetek delovanja tovarne omenjajo leto 1879 v Izoli, delniška družba *Société Générale Française* pa je bila ustanovljena šele dve leti kasneje v Parizu, ker njen statut nosi datum 12. februar 1881. Potem ga je 6. februarja 1882 avstrijski konzul v Parizu Charles de Bolelawsky overil in šele 20 januarja 1883 je avstrijsko notranje ministrstvo izdalo dovoljenje družbi, da lahko začne delovati na avstrijskem ozemlju pod imenom

Société Générale Française de conserves alimentaires S.A. Upravnika sta bila Emile Louise Roulet in njegova žena Marie Anne Dexan. Torej v datumih obstajajo vsaj štiri leta razlike.

Statut vsebuje 61 členov, ki so vsi zelo zanimivi, toda za nas so vsebinsko pomembni člani drugega poglavja, ker opisujejo že obstoječo tovarno, njeno lego in inventar, potrjujejo, da je njen lastnik E. L. Roulet, ter navajajo, za kakšno vsoto in kaj je odstopil delniški družbi:

tovarno, ki stoji v Izoli in obsega več zgradb, 4.7 ha zemljišča, 22.12 ha morske lagune in močvirja, vse v vrednosti 16.800 fr;

vse potrebno za konzerviranje in steriliziranje sardin v olju, in sicer: leseno sušilnico, velik železen kotel s škripci, 4 bakrene posode za kuhanje sardin, 4 mize pokrite s pocinkano pločevino za polaganje rib, lesene kadi za soljenje, čebre in posode za umivanje, železna mreže za cvrenje, deske, posode za olje, pocinkana vedra, manjše posode, kleparsko in mizarsko orodje, železje za spajanje, kotle, šablone, odtiske, čepe, mišlovke, razni leseni materiale;

tovarniško znamko De Saint Ange & Co., znamko Emile L. Roulet & Co. in vse njene stalne odjemalce;

razne proizvodne postopke in vse patente M. Rouleta v Franciji in tujini ter druge patente in koncesije za konzervno industrijo;

vse raziskave, dokumente in načrte za izgradnjo nove tovarne za predelavo živil, sardin in njihovo konzerviranje;

vse obstoječe zaloge surovin in proizvodov v skladiščih, kot so razvidni v popisih;

za vse navedeno se dodeli ustanovitelju družbe 240 delnic po 500 fr.

Iz tega je razvidno, da je bil od leta 1879 do leta 1883 ustanovitelj in edini lastnik izolske tovarne E. L. Roulet, francoski trgovec, stanujoč v Amiersu, okrožje Senne, Avenue de Curbevoire 10, in ne d.d. *Société Générale Française*, kot je do sedaj veljalo. Torej lahko sklepamo, da je prva štiri leta tovarna obstajala kot "Emile L. Roulet et Co." in prodajala tudi pod imenom "De Saint Ange et Co."

Delniška družba *Société Générale Française* je uradno prevzela obstoječo tovarno 21. januarja 1883. in začela uspešno delovati in prodajati vse proizvode po celi Evropi pod svojim novim imenom, posebno ribje konzerve v pločevinkah, proizvedene po starem postopku in patentu Emilovega očeta, M. Rouleta. Konzervirni postopki, ki so bili takrat v rabi, se niso med seboj dosti razlikovali, ker so imeli vsi izvor v mestu Nantes, kjer je začela obratovati leta 1822 prva tovarna za konzerviranje sardin. Prav zaradi tega so skoraj vse tovarne v Avstro-Ogrski uporabljale še oznako proizvoda *Sardine uso Nantes* (sardine na nantski način). Zanimivo je, da je ta postopek še danes, seveda z

Sl. 1: Pogled na tovarno s strehe direkcije. Na dvorišču so pripravljene sodi, polni slanah sardel (v ospredju je vidna senca fotografa na strehi) (AMSNT).

Foto 1: Veduta della fabbrica dal tetto della direzione. Nel cortile i barili pieni di sardine sotto sale (in primo piano l'ombra del fotografo sul tetto) (AMSNT).

izboljšavami in s pomočjo strojev, v uporabi širom po svetu.

Ženske so polagale na mize sveže sardine, jim očistile luske, odstranile glave in drobovje ter jih namočile v solni raztopini. Nato so jih sprale v morju in položile na železne mreže z repom navzgor, da so se ocedile in posušile. RIBE na mrežah so potem skuhal v vodi ali ocvrli v olju, zložili v pločevinaste škatlice in zalili s svežim oljem; škatle so nato zaprli s pokrovčki in ročno hermetično zacini, pasterizirali v vreli vodi, kontrolirali, ohladili, očistili, jim nalepili etikete, jih spravili v zaboje in uskladiščili.

Delovanje tovarne je bilo zelo uspešno, tako da so jo leta 1888 razširili in ji zgradili veliko stavbo ob pomolu za nove delavnice. E. Rouillet je kot upravnik železnic vključiti v posel svojega sina, toda kaže, da le-ta ni bil kos zahtevni nalogi. Iz dokumentov izhaja, da sta se leta 1891 zakonca vrnila v Francijo in so poleg sina, ki je že imel polnomočje, imenovali še dva zastopnika delniške družbe. Vsekakor je bila d.d. *Société Générale Française* leta 1892 likvidirana, celotno izolsko premoženje skupaj z raznimi zemljišči in tovarnami v Rovinju, Gradežu, Pulju in Cresu pa je bilo 12. maja 1893 prodano na dražbi. Kupila ga je filiala Anglo-

avstrijske banke s sedežem v Trstu.

V tovarni se ni nič spremenilo razen vodstva in imena, pri katerem pa so ohranili staro osnovo. Zaradi bojazni, da bi zgubili odjemalce širom po svetu, so staremu imenu le dodali pristavek *Usines de l'ancienne ...*, kar pomeni Tovarne stare ... Uradno se je glasilo *Usines de l'ancienne Société Générale Française de conserves alimentaires*, z dodatkom v italijanščini, *della filiale della Banca Anglo-Austriaca di Trieste*, ki pa se je redko uporabljalo in v nemščini *Fabriken der ehemaligen Allgemeinen Conserven Fabriks Gesellschaft in Isola der filiale der Anglo-oesterreichischen Bank in Triest*. Na tržišču pa so uporabljali le francosko ime.

Z novim lastnikom, ki je investiral dodatni kapital, v prepričanju, da se bo dobro obrestoval, je tovarna dobila silni zagon. Povečali in modernizirali so delavnice, zgradili nov pomol in racionalizirali proizvodnjo s tem, da so v mrtvi sezoni konzervirali slive, grah, fižol, paradižnik in meso. V ta namen so zgradili tudi klavnico in hleve za živino, ki so jo kupovali po vsem slovenskem primorskem in notranjskem ozemlju. Poleg dobre marketinške dejavnosti, kot se sedaj pravi, na vseh tržiščih Evrope, Rusije in Amerike je takemu vsponu botrovalo tudi dejstvo, da so si zagotovili

Sl. 2: Oddelek s prešami za izdelavo pločevink s pokrovčki (AMSNT).

Foto 2: Reparto con le presse per la produzione di scatolette (AMSNT).

dobavo konzerv za avstrijsko cesarsko vojsko. Leta 1896 je tovarna npr. izdelala 833.000, leta 1896 pa že 2.603.000 konzerv.

Po ohromitvi v času prve svetovne vojne, je bila tovarna zaprta še dve leti po italijanski zasedbi. Leta 1920 je celotno izolsko premoženje Anglo-avstrijske banke prevzelo italijansko podjetje S.A. Conservifici, ki je odkupilo tudi tri manjše tovarne, in sicer Nordlinger, Degrassi in Torrigiani. Leta 1930 se je prestrukturiralo in preimenovalo v *Ampelea conservifici S.A.*

Od tega leta naprej tovarna doživlja spet velik vzpon zaradi državnih podpor ribji predelovalni industriji, ki so imele cilj povečati izvoz in pridobiti Italiji prepotrebno tujo valuto z izrabo cenene delovne sile. Tovarno so posodobili z elektrifikacijo, novimi parnimi kotli, sterili-

Sl. 3: Skladiščeni zaboji, s pločevinkami, pripravljeni za izvoz v Montreal v Kanadi (AMSNT).

Foto 3: Casse di scatolette, pronte per l'esportazione a Montreal, in Canada (AMSNT).

Sl. 4: Oddelek za izdelavo večjih okroglih pločevink (AMSNT).

Foto 4: Reparto per la produzione di vasi di latta (AMSNT).

zacijskimi napravami pod pritiskom itd. Poleg običajnega konzerviranja in soljenja rib so začeli uporabljati ribje odpadke za pridobivanje ribje moke in ribjega olja, proizvajati marmelado, paradižnikovo mezgo, razne zelenjavne konzerve, brezkostne filete iz uvoženih rib, slane filete inčunov ter razne paštete, o katerih bo še govor. Ker je za vse to bilo potrebno zagotoviti velike količine surovin, so organizirali lastno ribolovno floto in transportne ladje za uvoz zamrznjenih rib. Pri tem so tako kot v času Avstrije, sklepali sezonske pogodbe za dobavo sardel tudi s slovenskimi ribiči iz Tržaškega primorja. Tako je bilo v tovarni, ki je v letih 1938-1939 proizvedla do 14 milijonov konzerv, zaposlenih 1200 delavcev, po večini slovenskih žensk iz okoliških vasi.

Druga svetovna vojna je spet prizadela delovanje tovarne, po končani vojni pa so nanjo negativno vplivale nove politične razmere in meje. Hudo je bilo leta 1947, ko je oblast v Beogradu, kljub nasprotovanju nekaterih slovenskih političnih predstavnikov, dala ukaz, naj onesposobijo izolske tovarne, ker ni bilo še jasno, kje bo tekla dokončna meja z Italijo. Istega leta je bila tovarna nacionalizirana in dobila ime *Ex Ampelea*. Zanimivo je, da je bil njen lastnik juridično "Podporni zavod za Pomoč Žrtvam Fašizma" iz Kopra. Tudi resolucija Informbiroja leta 1948 je povzročila hudo škodo tovarni, ker je KPI in KP STO s svojo propagando proti Jugoslaviji, uspelo prepričati večino njenih delavcev, naj zapustijo Izolo. 22. aprila 1951 je prešla iz državne v družbeno lastnino s samoupravljanjem. Šele po letu 1954, po priključitvi ozemlja cone B STO Jugoslaviji, se je razvoj tovarne z modernizacijo in nabavo modernih strojev, spet začel vpenjati. Leta 1956 tovarna dobi ime Iris. Leta 1959 z združenjem treh tovarn, in sicer Iris (bivša Ampelea), Argo (bivša Arigoni) in Ikra (bivša de Langlade), ter uvozno-izvoznega podjetja Delamaris

nastane *Kombinat konzervne industrije Delamaris*. Od leta 1974 dalje, po reformi samoupravljanja, je prihajalo do raznih prestrukturiranj, delitev in združitvev, dokler se končno leta 1992 ne oblikuje *Holding Delamaris*, ki je združil pet podjetij (Delsar, Riba, Delmar, Lera, Frigomar). Zadnje preoblikovanje se je končalo leta 1997, ko je tovarna postala spet samostojna z imenom **Delamaris konzervna industrija d.d.** Izola. Danes zaposluje približno 200 delavcev in proizvede okoli 24 milijonov konzerv letno.

DELAVKE TEMELJNA PROIZVODNA SILA KONZERVNE INDUSTRIJE

Zgodovinsko-ekonomski oris Istre v 20. stoletju

V začetku 20. stol. so bili Slovenci in Hrvati v Istri v glavnem kmetovalci na lastnih posestvih, ki so bila po razsežnosti tako majhna in revna, da so se komaj preživljali. Okoli obalnih mest so delali tudi na večjih posestvih bogatih meščanov in posestnikov. Hudo jim je bilo v letih, ko so se je pojavljale suše in druge naravne neprilike. Da bi premostili take krizne čase, so se zadolževali. Če ni bilo drugega izhoda, so se zatekali k raznim kmečkim posojilnicam in hranilnicam, ki so bile v Avstro-Ogrski zelo razširjene in so igrale veliko pozitivno socialno vlogo. Še po prvi svetovni vojni je bilo v Zadržno zvezo v Trstu včlanjenih 140 zadrug, med katerimi 86 kreditnega značaja, ki so bile krepka opora slovenskim in hrvaškim kmetom (Čermelj, 1974, 159).

Po italijanski zasedbi Istre se je njeno ekonomsko stanje znatno poslabšalo. Brezposelnost je bila velika in mnogi Istrani, so si ki prej pomagali z delom v mestih in pri državnih javnih delih, so bili brez stalnega vira zaslužka. K temu je treba dodati še skrčitev prejšnjega za Istro bogatega tržišča srednje Evrope, ki ga je le deloma nadomestilo revno italijansko, zmanjšan promet tržaškega pristanišča in ekonomski propad prej cvetočega Trsta. Negativno je na Istro vplivalo tudi dosegljevanje italijanskih državljanov, pri katerih je prevladovalo mnenje, da so zasedene pokrajine, t.i. "nuove provincie" nekaj bogat eldorado, ki jim zaslužno pripada kot nagrada za prelito kri na fronti. Celo istrsko morje so italijanski ribiči imeli za svoj plen in so se začeli priseljevati iz Neaplja in Sicilije na škodo domačinov (Volpi Lisjak, 1995, 303-309).

V takih ekonomskih razmerah se je začela bolj vidna in konkretna raznarodovalna politika do etnično slovenske in hrvaške Istre ter Slovenskega primorja, ki je bila orodje dolgoročne strategije iredentistov (Combi, Valussi, Madonizza, Luciani idr.) in je delno uspevala že za časa Avstro-Ogrske, ko so občinske administracije preprečevale ustanavljanje slovanskih šol in organizaciji "Lega Nazionale" dovoljevale odpirati italijanske šole na slovanskem ozemlju (Vivante, 1912, 169-172). Ne gre pozabiti, da je po letu 1880, organizacijo in vodenje te

strategije prevzela framasonska loža Grande Oriente v Rimu, ki je imela podružnico Alpi Giulie v Trstu. Ustanovili so tudi društvo Pro Patria, ki pa je bilo ukinjeno. Obudili so ga leta 1891 pod novim imenom Lega Nazionale, kot množično iredentistično organizacijo, ki obstaja in deluje še danes, še vedno z istimi cilji. Njeni glavni protagonisti so bili Venezian, Caprin, Doria, Geiringer, Mayer (ustanovitelj časopisa *Il Piccolo*) in drugi framasoni, ter bogati judje. Njihove organizacije so dobivale znatne podpore iz Kraljevine Italije. (Omeniti velja, da tudi glavni režiser protislovenske propagande po sprejetju Osimskih sporazumov, Cecovini-Čehovin, pripada tržaški framasonski loži, kar dokazuje, da je tudi danes iredentistična strategija še vedno enaka) (Sirovich Isaak, 1996, 111-138).

Vse to potrjuje, da italianizacije Istre in Slovenskega primorja z odrivanjem slovanskega življa Istre ne gre pripisati zgolj fašizmu, kot bi danes hoteli nekateri krogi, temveč omenjeni dolgoročni italijanski strategiji, ki traja več kot stoletje in se še nadaljuje, ne glede na spreminjanje politične situacije, strank, vpliva katoliške cerkve, državnih ureditev in meja.

S pojavom fašizma, ki je na italijanski vshodni meji imel posebno napadalno obliko v primerjavi z drugimi deli Italije (dobil je tudi poseben vzdevek *fascismo di frontiera*), je raznarodovanje tod dobilo velik zamah po zaslugi podpore centralnih oblasti in skrbno izdelanih načrtov, ki so predvidevali: izvajanje močnega davčnega pritiska do take mere, da bodo kmetje prisiljeni zapustiti svoje imetje in se bodo nanj lahko priselili Italijani; uničenja vsake obstoječe gospodarske dejavnosti Slovencev in Hrvatov; asimilacijo z ukinitvijo njihovih šol in splošno prepovedjo rabe njihovega jezika, celo pri verskih cerkvenih obredih; spodbujanje njihove urbanizacije in emigracije; brisanje vsake neitalijanske sledi s prisilno menjavo priimkov, geografskih in ledinskih imen itd.

V praksi so začeli takoj pobirati davke; te naloge niso več opravljali državni uradi, temveč privatne družbe, v glavnem banke, ki so si pridrževale 10% provizijo, in davki niso bili več določeni na osnovi točnih ocen katastrskih donosov parcel.

Prva skrb nove oblasti je bila postopna ukinitve celotne mreže kmečkih zadrug, hranilnic in posojilnic, ker so bile glavna opora kmetov za prebroditev kriznih časov. To ni uspelo tako hitro, kot je bilo predvideno, tako da je leta 1927 fašistični federal v Trstu javno izrazil svoje nezadovoljstvo in izjavil, da slovenski denarni zavodi morajo izginiti. To se je res zgodilo s tem, da je tržaški prefekt Fornaciari leta 1929 razpustil Tržaško zadružno zvezo (Čermelj, 1974, 162).

Na tak način so kmetje, brez sleherne opore, postali lahek plen špekulantov in bank, saj so se že leta 1924 pasivne obresti za posojila povečale od prejšnjih 5% na 25% in tudi prošnje za posojila so postale resna ovira, ker je bilo treba najeti in plačati geometra za oceno

imetja ter notarja za hipoteko. V primeru nezmožnosti plačevanja mesečnih zneskov dolga pa so kmetom lahko zarubili živino, pohištvo ter celo orodje in pridelek, kar je bilo v času Avstro-Ogrske prepovedano. Ko je znesek neplačanega dolga dosegel določeno višino, je bila kmetija pod hipoteko zarubljena in prodana (Gherardi Bon et al., 1985, 194).

Davki so se postopoma večali in nastajali so še novi, komunalni, kot npr. davek na zakol prašiča. Ekonomski pritisk je tako narasel, da je kmalu postala očitna razlika med Venetom in istrsko-primorsko pokrajino. Po statističnih podatkih ministrstva za finance so v Venetu davki na prebivalca znašali 7,3 Lit, na obravnavanem ozemlju pa 32,4 Lit. (Apih, 1966, 179). Stanje se je iz dneva v dan slabšalo, ker pridelki niso več zadostovali za plačevanje davkov. Začelo se je izseljevanje v Južno Ameriko, kajti nekateri so si v brezizhodnem položaju, rajši kot bi se dali izgnati s svoje prodane domačije, z zadnjim denarjem kupili vozovnico na emigrantskem parniku.

Kljub vsemu pa zaradi trdoživosti in navezanosti ljudi na svojo zemljo italijanizacija ni dosegala načrtanih uspehov. Ministrstvo za notranje zadeve je bilo junija 1931 prisiljeno ukrepati in poslati priporočilo prefektom dežele ... *naj se preuči ustanovitev posebnega zavoda, ki bi moral odvzeti domačinom njihovo zemljo v določenem ozemeljskem pasu ... Razlastitev bi se morala končati v teku 10 let in zemlja bi morala biti potem dodeljena bivšim borcem in fašistom...* (Apih, 1966, 275-276).

In res, že 14. avgusta istega leta je bila ustanovljena zloglasna in med Primorci dobro znana finančna družba "Ente per la rinascita agraria delle tre Venezie". Njen statut in pravila niso bili nikdar objavljeni, le nekateri časopisi so nekaj namignili o njenih skritih namenih. Višek dejavnosti je dosegla leta 1935. Od leta 1934 do leta 1938 je "razlastila" 178 posestev in jih je dala 104 italijanskim družinam. Če k temu prištejemo še posestva, ki so šla na boben pred tem, se je število rubežev na Primorskem gibalo okrog 7000 (Kacin-Wohinz, 1990, 83).

(Ta ista družba, nastala po načrtih fašizma, preimeenovana kasneje v "Ente nazionale per le tre Venezie", je delovala še v povojnem času z istimi cilji; med drugim je zgradila stanovanjska naselja na razlaščenih slovenski zemlji Tržaškega primorja, v občini Devin-Nabrežina za istrske optante).

Število hipotek je tako naraslo, da je bila Istra v tem pogledu na prvem mestu v Italiji. Pomanjkanje denarne gotovine je povzročalo prave družinske tragedije tudi v primerih bolezni, ker če ni bilo mogoče plačati bolniške usluge, je sodišče takoj ukrepalo z rubežem. Število živine je upadlo za 70%, ker so z njeno prodajo plačevali davke. Isto se je dogajalo z zemljo; informatorji iz bolj premožnih družin so potrdili, da so družine prodajale vsako leto po eno njivo, da bi se rešile popolnega rubeža. Statistični podatki kažejo tudi na veliko število

samomorov, ker je ekonomska stiska nekatere privedla do brezupnega stanja, ko niso bili več sposobni preživljati svojih družin. Množili so se tudi ropi, kraje in pojavljali so se primeri banditizma.

Ta nesrečni proces razlaščenja je začel upadati ob začetku druge svetovne vojne in prenehal septembra 1943 s propadom Italije.

Iz vsega tega izhaja, da je bil pri prizadetih glavni problem kako priti do denarja za plačilo davkov. V glavnem so za to skrbele ženske s svojim garanjem kot služkinje, perice in preprodajalke, kot znane Šavrinke, ki so pešačile iz raznih zalednih istrskih vasi do Trsta. Velika večina pa je skušala dobiti zaposlitev v izolskih in koprskih tovarnah za predelavo rib. Terenska raziskava med takimi je potrdila navedene stiske, saj je vsaka intervjuvana informatorka na vprašanje, zakaj so potrebovale zasluženi denar, bez oklevanja odgovorila, da je vse šlo za plačilo davkov.

Iz tega lahko upravičeno sklepamo, da načrt o odvzemu slovenske zemlje v Istri ni uspel v veliki meri po zaslugi delavk v tovarnah za predelavo rib v obalnih mestih.

Življenje delavk, zaposlenih v tovarnah ribje industrije pod Italijo

Ozemlje, od koder so prihajale slovenske delavke, je obsegalo skoraj vso Slovensko Istro od Dragonje do današnje meje z Italijo. Raziskava je pokazala, da za delo v tovarnah niso bili zainteresirani samo kraji okoli Kopra in Izole, temveč tudi zelo oddaljeni zaselki in vasi do hrvaške meje, kot Koštabona, Puče, Padna, Sv. Peter, Krkavče, ki v času Italije sploh niso bili povezani z obalo s prevoznimi sredstvi kot danes. Delavke so bile prisiljene pešačiti od doma do tovarn in po napornem delu spet domov ob vsakem vremenu. Razdalja po cestah, upoštevajoč tudi kolovoze, je dosegala v nekaterih primerih tudi 25 kilometrov. Ker človek pri hitri hoji lahko prehodi približno pet kilometrov na uro, so teoretično porabile pet ur samo v eno smer. Ob tej pripombi so intrjuvane informatorka objasnile, da je bila izbrana pot vedno najkrajša, po stezah, poljih in travnikih. Na poti proti morju so se spuščale tudi po strmih pobočjih, ker se jim je mudilo, da ne bi zamudile na delo. Večkrat jih je prvi opozorilni glas sirene posvaril, da kasnijo, tako da so z vrha pobočja prešle v pravi tek. Nazaj grede pa so šle bolj počasi, ubirale so bolj položno, manj naporno pot, saj ni bilo tovarniške sirene, ki bi opredeljevala čas vrnitve. Klepetale so, se šalile, prepevale in celo plesale. Težko je bilo ob deževnih vremenih, kajti pobočja in steze v nižinah so bile blatne in spolzke; še hujše je bilo ob sneženju in poledici. Nekatere ženske se še spominjajo, da je ob takih prilikah pot trajala po štiri ali pet ur; domov so prihajale, vse pokrite z ledom in snegom, šele okoli polnoči.

Sl. 5: Oddelek za čiščenje sardel in rezanje glav. Ženske delajo na odprtem, z bosimi nogami na mokrem kamnitem tlaku (AMSNT).

Foto 5: Reparto per la pulizia e la decapitazione delle sardine. Le donne lavorano all'aperto, scalze sul pavimento di pietra bagnato (AMSNT).

Zanimivo jih je bilo videti zjutraj na višinah, kako so prve iz najbolj oddaljenih vasi srečavale druge iz bližnjih, in vrste so se daljšale in večale proti obali, kot potoki, ki se zlivajo v rečice in te v veliko reko, ki se naposled izlije v morje. Tudi šum na cesti se je večal kot žuborenje gorskih potokov, ko se v njih proti nižini naberejo vode. Ob glasu sirene točno ob osmi uri so tovarne posrkale vase vse ženske; kar naenkrat je bilo vse tiho in ceste so ostale prazne.

Iz najbolj oddaljenih krajev je pot trajala približno dve uri in pol v eno smer. Tako so npr. ženske od Sv. Petra in iz Krkavč pešačile pet ur dnevno. Za jasno sliko njihovega fizičnega napora in stanja je potrebno dodati k temu vsaj osemurno delo, mnogokrat stoje in naporno, kot pri razkladanju rib in prenašanju zabojev. Vse to so opravljale ob skromni in malokalorični hrani. Pozimi so bile izpostavljene nizkim temperaturam, ob dežju pa so bile premočene do kože. Na delu se jim ni bilo mogoče zmerom posušiti, niso pa imele drugih oblek za zameno. To je povzročalo česte prehlade, bolezni dihalnih organov, pljučnico in tudi tuberkulozo, držanje rok po ves dan v mzrli vodi pa artritis. Statistični podatki iz tistih časov in znanstvena raziskava zdravnika M. Gioseffija *La tubercolosi nella Venezia Giulia* potrjujejo, da je bilo v Istri rekordno število smrti zaradi tuberkuloze, in to v večji meri pri ženskah kot pri moških (Gherardi Bon et al., 1985, 262).

V družinah, kjer ni bilo odraslih otrok, da bi pomagali pri kmečkih in domačih opravilih, so mlade

Sl. 6: Isti oddelek, slikan nekoliko kasneje, ker so se voditelji zavedali, da bi bilo neprimerno kazati bose in neurejene ženske. Tu vidimo iste ženske kot na prejšnjem posnetku obute in z belo ruto na glavi (AMSNT).

Foto 6: Stesso reparto, qualche tempo dopo, allorché la direzione si rese conto che sarebbe stato controproducente mostrare le donne a piedi nudi ed in disordine. Vediamo le stesse donne della foto precedente, ma con le scarpe e un fazzoletto bianco in testa (AMSNT).

delavke pred odhodom na delo morale poskrbeti za razna opravila, kot so krmljenje in molža živine, priprava drv, donašanje potrebne vode za cel dan ljudem in živini. Po pričevanju informatork je bila oskrba z vodo v sušnem obdobju zelo naporno delo, ker je to odvezalo dragocene ure spanja. Ko je namreč vaški izvir usahnil, so delavke vstajale celo ob treh zjutraj, ker je bilo treba daleč od vasi do nižjega izvirka in čakati v dolgi vrsti žensk, ki so polnile posode z vodo, saj je komaj curljala iz žleba. Ko so se vrnile iz tovarne, je bilo potrebno še pomagati pri hiši in na polju. Njihova fizična izčrpanost je bila taka, da so vse bile suhe in vitke; po podatkih informatork med njimi ni bilo niti ene debele.

Delavke so bile ponavadi mlade, saj so začenjale v tovarni delati že pri 14 letih. V družini je bila izbrana ena izmed sester, da bi šla delat v tovarno za zagotovitev denarja, druge so po navadi ostajale doma. Izbrana je v tovarni delala tako dolgo, dokler se ni odločila za poroko. Takrat jo je zamenjala, pri mnogoštevilčnih družinah, mlajša sestra. V primerih, ko si je ustvarila lastno družino in je morala nadaljevati delo v tovarni, so nastajale resne težave. Med nosečnostjo je morala delati do zadnjega dne, po porodu pa je ostala brez sleherne pomoči. Ko je spet začela delati, je otroka lahko dojila le ponoči. Slabe sanitarne razmere na delu, dolgo pešačenje do tovarne, fizična izčrpanost, slaba prehrana in skrbi niso omogočale normalnega življenja materam ob rojevanju otrok. O tem zgovorno pričajo statistike, ki kažejo največjo otroško smrtnost v okolju Izole in Rovinja,

ponavadi dolga, bluže bele ali živo pisane; ko je zeblo so si podoblekle eno ali dve volneni majici domače izdelave. Za obutev so imele copate, izdelane iz debelega starega blaga, s podplati iz več slojev klobučevine. Vaški čevljar je na nekatere pribil kos obrabljene gume bicikla ali avtomobila. Take copate so veljale že za boljše, ker so dalj časa trajale. V toplih mesecih je bilo normalno, da so pešočile bose, s copatami v rokah, do prvih hiš v mestu. Na delovnem mestu ni bilo delovnih oblek, imele so samo predpasnik in ruto na glavi.

Problem higijene je bil zelo pereč, saj v tovarni ni bilo tušev, po delu so se lahko umile le pod pipo. V poletnih mesecih je bil smrad sardel neznosen in je ostajal dolgo v oblekah, v laseh in na koži. Tudi doma ni bilo dovolj vode, da bi se pošteno okopale. Mlada dekleta so bila zato zelo prizadeta, posebno ob nedeljah in praznikih, ko so se srečevale s fanti na plesih, kjer so še vedno neprijetno dišale po ribah.

Delovni urnik so naznanjale sirene, ki so se slišale daleč naokrog do bližnjih vasi. Prvič so se oglasile 15 minut pred osmo, drugič 5 minut pred osmo uro, tretjič točno ob osmih. Opoldne je sirena oznanjala kosilo, ob enih spet začetek popoldanskega dela, ob sedemnajstih pa konec delovnega dneva. Ob začetku dela so zaprli vrata in tiste, ki so malo zakasnile, tudi če samo minuto, so odbili pol ure plačila. S sireno so klicali na delo v tovarne tudi ob nedeljah in drugih izrednih prilikah, ko je bil ulov sardel velik in je bilo potrebno ribe takoj prevzeti in jih predelati, da se ne bi pokvarile. V takih primerih je bilo obvezno pohiteti v tovarno in opustiti vsak domači posel ali oddih. Tista, ki se tega ni držala, je dobila opomin, in po tretjem opominu, če ni imela tehtnega opravičila, so jo lahko odpustili z dela.

Kosilo so si nosile s seboj v lončku ali pa so se zadovoljile s kosom kruha in mlekom. Med kosilom je bilo prepovedano ostati v tovarni, zato so morale jesti zunaj po ulicah, kjer so pač mogle. Kot je povedala informatorka iz Izole, so nekatere italijanske delavke iz revnih družin zavidale Slovenkam, ker so imele v lončku juho s krompirjem, fižolom ali ješprenjem, one pa samo kos kruha. Dogajalo se je namreč, da v mestni družini, kjer je bil oče ali mož sezonski delavec ali najemni ribič, ob določenih časih ni bilo denarja. Take okoliščine so privedle nekatere delavke iz mesta do tega, da so brez denarja kupovale sladkor in olje v tovarniški trgovini Arrigoni, kjer so jim potem dolg odračunali od plače. Kupljena živila pa so takoj prodajale naprej za nižjo ceno, samo da bi dobile nekaj gotovine za nujne potrebe. Ko so očitale Slovenkam, da se jim boljše godi, so le-te odgovarjale, da morajo po pet ur pešočiti in po delu v tovarni delati še na polju, meščanke pa se lahko sprehajajo in poleti kopajo v morju. Vendar so bili odnosi med enimi in drugimi vedno dobri; večkrat se je dogajalo, da so Slovenke ob kosilu Italijankam iz mesta ponudile nekaj zalogajev iz lončka.

Sl. 7: Delavke režejo glave sardelam, jim čistijo luske in odstranjujejo drobovje. Delale so stoje, na odprtem tudi pozimi, z rokami in nogami stalno v mokroti (AMSNT).

Foto 7: Operaie intente a decapitare le sardine, a squamarle e a pulirle dalle interiora. Lavoravano in piedi, all'aperto anche d'inverno, con le mani ed i piedi sempre in ammollo (AMSNT).

kjer je bilo največ žensk zaposlenih v tovarnah ribje predelovalne industrije (Gherardi Bon et al., 1985, 239).

Delavke, ki so se izkazale in vztrajale na delovnem mestu dalj časa, so res dobile višjo plačo, toda to so plačale moralno one same in njihovi otroci, posebno tam, kjer ni bilo dedkov in babic in so otroci ostajali doma sami. Informator iz Izole se še spominja, kako je vsak dan s hrepenenjem čakal večerni glas sirene in stekel dol po Šaletu naproti materi, ki se je vračala domov iz tovarne. V živem spominu sta mu ostala nepopisno prijeten občutek, ko ga je mati objemala, in toplota njene roke, ko je prijela njegovo, vso premraženo.

Delavke so bile zelo skromno oblečene. Pozimi so se ovile s črnim šalom, ki je služil kot pokrivalo na glavi ob burji in dežju. Plaščev in dežnikov ni bilo. Spodnje perilo je bilo doma izdelano, kot hlačke do kolen, dolge nogavice, tudi doma spletene. Krila so bila enobarvna,

Včasih je bilo potrebno delati nadure, ob praznikih in celo v treh izmenah, od 6^h do 14^h, od 14^h do 22^h in od 22^h do 6^h. V takih primerih je bilo res hudo, ker so morale hoditi na pot ponoči. Ženske iz bolj oddaljenih krajev so bile pozimi in ob slabih vremenih prisiljene prespati v mestu. V najetih sobah je spalo tudi po šest deklet skupaj.

V tovarnah so rajši sprejemali zelo mlada dekleta, že pri štirinajstem letu starosti, ker so jim dajali minimalne plače. Delo se je dobivalo po priporočilih ali po dolgem čakanju pred tovarno. Nekatere brezposelne so po cele tedne vsak dan stale v vrsti v upanju, da se sprazni kako delovno mesto zaradi bolezni ali odpusta ali da trenutno potrebujejo več delovne sile. Ko je delavka dobila začasno mesto, ji je bilo lažje priti do stalne zaposlitve.

Zaposlitev se je začela vedno z navadnimi, težkimi deli, kot so izkrčevanje rib in njihovo prenašanje v skladišča. Vsa težaška dela so opravljale ženske; moških je bilo malo, in ti so bili specialisti, mizarji ali mehaniki. S časom so začelnice začele soliti, spirati in čistiti ribe, kar je pomenilo biti vedno z rokami v vodi, včasih tudi ledeni, ker so uvažali tudi zmrznjene ribe. Potem so po sposobnosti napredovale in prešle k delu v halah, kjer jih je sedelo po šest ali osem za vsako mizo in čistile slane inčune ter pripravljale filete. Obvezno so morale imeti lastni nož, brez katerega niso smele priti na delo. Pri vsaki mizi je bila voditeljica starejša, ki je usklajevala delo, zvijala filete, v sredo dodajala kapro in jih zlagala v pločevinke. Inčune so na mize prinašale druge delavke, ki so tudi odnašale odpadke. Na drugih mizah so pripravljale in zlagale v pločevinke sardele in druge vrste rib. V teh oddelkih so imele delovne norme za proizvodnjo vsake mize, kar je dajalo možnost večjega zaslužka, obenem pa obremenjevalo delavke do skrajnosti. Februarja leta 1927 je 600 delavk tovarne Arrigoni stavkalo pet dni zaradi previsokih norm in znižanih plač. Leta 1929 so spet protestirale za dosego znižanja norme, kar je pod fašizmom utegnilo imeti hude posledice.

Delavke so ob potrebi premeščali na katerokoli drugo mesto ali oddelek za kuhanje zelenjave ali marmelade. Starejše so delale v strojnih oddelkih, kjer so izdelovali pločevinke in pokrovčke. Stroji, ki niso imeli varnostnih naprav, so bili zelo nevarni. Nekaterim delavkam je odrezalo prste. V halah je morala vladati popolna tišina. Nekateri šefi so bili zelo kruti in so delavke zmerjali s psokami. Neredko so ukazali: Ti, ti in ti takoj domov! Pod Italijo je bila slovenščina strogo prepovedana. Protestirati ni bilo mogoče, niti v poletnih vročih dneh, ko je bil zrak v halah zelo vlažen, zasičen z ribjim smradom in je temperatura presegala 40°C, da so nekatere ženske padale v nezavest. Informatorke iz tovarne Ampelea se spominjajo fašista Etorija Stolfi, krutega in nečloveškega (verjetno slovenskega rodu), ki jih je zmerjal kot "maledette sciave" in je bil po vojni justificiran v Rovinju. Njegov brat Guido je bil drugače

Sl. 8: Delavci in delavke pozdravljajo delegacijo iz Rima. Lepo je vidno razmerje med moško in žensko delovno silo (AMSNT).

Foto 8: Gli operai salutano una delegazione proveniente da Roma. Evidente il rapporto numerico fra la manodopera maschile e quella femminile (AMSNT).

usmerjen, dober in še po vojni priljubljen šef oddelka. Spominjajo se tudi šefa stražarjev, Slovenca Panjeka, zglednega dobrega človeka, ki je bil finančni stražnik še pod Avstrijo. Njegov vnuk je sedaj docent na tržaški univerzi.

Ne glede na strogost so nekatere bolj smele lačne ženske vseeno pojedle kakšno ribico in kruh namočile v oljčno olje, seveda na skritem v straniščih. Iz tovarne ni bilo mogoče odnesti prav nič, ker je bila na vratih kontrola s strogim pregledom.

Vzdušje v tovarnah je bilo napeto zaradi stroge discipline, saj delavke niso smele niti odgovoriti na vsa nasilna dejanja vodij in zmerjanje, predvsem zaradi

Sl. 9: Sušenje sardel na odprtem, v rešetah z repom navzgor (AMSNT).

Foto 9: Asciugatura delle sardine all'aperto, su graticole con la coda in alto (AMSNT).

strahu, da bi zgubile delovno mesto. Tako stanje je tra-

jalo tudi še med drugo svetovno vojno; posebna strogost je vladala v tovarni Ampelea, ki je bila leta 1943 proglašena za podjetje strateškega pomena za vojaške naloge in so nemške okupacijske sile v njej postavile svojega vojnega komisarja.

V izboljšanih razmerah po letu 1945

Po vojni se je stanje popolnoma spremenilo, ne glede na to, da je nekaj časa delo potekalo neredno zaradi težav z dobavo surovin, da je zavladal nekaj nered z relativno anarhijo v notranji organizaciji kot posledica prehajanja na ljudsko oblasti, ki so jo mnogi tolmačili kot možnost, da se zdaj lahko dela vse, kar se prej ni smelo. Kontrola na vratih so opustili, ker so jo imeli za izraz kapitalizma. V odnašanju domov po nekaj rib ali pločevink niso videli kraje, s pretvezo, da "je tako in tako vse naše". Skladišča so bila vsa odprta in brez ključev kot dokaz, da bodo v novem družbenem redu vsi vestno skrbeli za "ljudsko imovino". Odpravljena je bila vsakršna kontrola proizvodnje. Zaposlovali so ljudi po ukazu sekretarja partije, čeprav so bili nepotrebni pri delu in brez strokovnega znanja. Po novi socialistični morali je bila plača garantirana vsem, ne glede na rentabilnost podjetja in na čas, koliko ur je dajansko kdo delal, le da je bil na delovnem mestu.

Še hujše je bilo po letu 1948 ob razkolu zaradi resolucije Informbiroja. Sindakati so ostali pod vplivom komunistične partije v Trstu z Vidalijem na čelu, ki je bila proti Jugoslaviji in za priključitev vsaj cone B Svobodnega tržaškega ozemlja k Italiji. Skoraj vsi šefi oddelkov so bili komunisti in so se ravnali po navodilih iz Trsta, ki so med drugim ukazovala, da je treba proizvodnjo sabotirati. Tudi takratni direktor tovarne je izvrševal direktive, ki jih je dobival iz uprave podjetja v Trstu. Dodatno zmedo so povzročali tudi nekateri agenti Udbe s svojimi subjektivnimi in nedemokracijskimi posegi.

Kot vse tovarne, je tudi Ex Ampelea delovala nerentabilno in v stalnem ekonomskem deficitu, ki ga je pokrivala državna banka. Ker je stanje postajalo kritično tudi s socialno-političnega vidika, so se nekateri predstavniki oblasti obrnili direktno na Ljubljano h Kidriču s prošnjo, naj takoj ukrepa. V kratkem je prišla komisija, preučila stanje in sestavila poročilo ter nasvete za reorganizacijo vseh tovarn. Iz tega in iz pričevanj nekaterih odgovornih vodilnih kadrov v tem obdobju je mogoče dobiti za naše današnje poglede res nenavadno sliko.

Tovarna ni imela notranjega pravilnika, ki bi opredeljeval dolžnosti posameznih delavcev in oddelkov. Razni sektorji so delovali vsak zase brez koordinacije, ker ni bilo tehničnega vodje. Vse to je povzročalo zmedo in pomanjkanje delovne discipline. Odsotnost z dela je presegala 20%, produktivnost žensk pri pripravljanju filetov je bila za polovico manjša kot pred vojno

itd. Sploh niso imeli pregleda inventarja in evidence uskladiščenih proizvodov, še manj so po zdravih ekonomskih načelih izračunavali stroške proizvoda in njegovo prodajno ceno.

Komisija je izdelala sanacijske načrte za vse tovarne, toda v nekaterih se je pojavil odpor, da bi jih sprejeli. Kaže, da ga je v celoti sprejel samo delovni kolektiv Ampelee, in stvarno stanje se je začelo hitro spreminjati na boljše, posebno po letu 1951, ko je bilo uvedeno samoupravljanje.

Šefi oddelkov so bili zamenjani, postavljen je bil tehnični vodja, uveden je bil notranji pravilnik s strožno disciplino. Spet je bila postavljena kontrola na vratih in uvedene so bile minimalne norme proizvodnje z nagrado. Začeli so varčevati pri delovni sili s tem, da so nekatere premeščali. Mnoge moške so npr. zaposlili pri razrezovanju med Izolo in Kopro potopljene preko-oceanske potniške ladje Rex. Čeprav so ženske morale delati po sanaciji več kot prej, se je njihovo socialno in zdravstveno stanje popolnoma spremenilo. Postopoma so začele dobivati to, o čemer so one in njihove matere sanjale celo življenje.

Pridobile so mnogo pravic, delovne razmere so se izboljšale, vzdušje na delovnem mestu je postalo dobro. Treba pa je dodati, da ekonomsko niso bile na boljšem, in sicer zaradi vsesplošne povojne revščine v takratni Jugoslaviji. Zgrajene so bile slačilnice in kopalnice, kjer so se končno po delu lahko stuširale. Dobile so delovne obleke, cokle in gumijaste škornje, če so delale v mokrih prostorih. Organizirali so tudi otroške jasli, kjer je bilo mogoče materam v teku delovnega časa dobiti svoje otroke. Uredili so menzo, tako da ni bilo treba več jesti po ulicah ob vsakem vremenu. Tudi zdravniška pomoč je bila zagotovljena v tovarniški ambulanti in poskrbeli so za to, da so starejše ali prizadete z različnimi boleznimi premeščali na bolj primerna in lažja dela. Ogromno olajšavo pa je prinesla uvedba prevoza iz zalednih vasi na delovno mesto in obratno.

V začetku so se za ta prevoz zadovoljili s kamioni, ki so služili tudi za prevažanje rib in so smrdeli seveda po ribah. Zjutraj so prihajali do nekaterih zbirnih točk, do katerih so ženske še pripešale. Tiste iz Sv. Petra so npr. hodile do najbližjega zbirališča, ki je bilo v Kortah, kar je predstavljalo že veliko olajšavo. Kasneje so kamione nekako uredili, očistili pred prevozom ljudi, nanje postavili prenosne klopi in jih ob slabem vremenu celo pokrili. To je trajalo vse do vzpostavitve avtobusnih zvez do vseh vasi.

Po letu 1954, ko je v tovarnah zmanjkalo delovne sile zaradi emigracije večjega dela italijanskega prebivalstva, so ženske prihajale na delo tudi iz bolj oddaljenih krajev ob hrvaški meji, iz doline Rižane, od Črnega Kala in iz Brkinov. Te delavke so se sčasoma za stalno preselile v Izolo. Čeprav so bile razmere sedaj dosti boljše, je bilo delo v tovarni vsekakor še zmerom naporno, posebno takrat, ko je bilo ob večjih ulovih rib

potrebno delati nadure in v več izmenah. Kot vedno, so ženske to prenašale s potrpljenjem in požrtvovalnostjo za dobro svojih družin in končno tudi svoje domovine.

KONZERVIRANJE RIB S SOLJENJEM

Človek si je vedno prizadeval ohraniti živila čim dlje užitna, da bi jih uporabil v težjih časih, ko mu narava ali prilike niso bile naklonjene. Najtežje mu je bilo ohranjati ribe. To je zahtevno tudi danes, ker se ribe med vsemi proteinskimi živali najhitreje pokvarijo. Vzrok je v tem, da ribo zaradi velike količine vode, ki jo vsebuje, izredno hitro napadejo mikroorganizmi. K temu je treba dodati še to, da ima v nasprotju z nevodnimi živalimi, zelo tanko in ranljivo kožo, malo veznega tkiva, celice s tankimi stenami in veliko izpostavljeno zunanjo površino glede na mesnato maso. Glavni problem je bil vedno kako zmanjšati količino vode, ki v sveži ribi doseže do približno 80% njene teže. Zmanjšanje količine vode preprečuje rast in razmnoževanje škodljivih mikroorganizmov in upočasnjuje kemične reakcije, ki kvarijo kakovost mesa. S konzerviranjem rib so se ukvarjali že Egipčani, Grki in Rimljani ter vsi obmorski narodi. V glavnem so uspeh dosegli s sušenjem, soljenjem in dimljenjem. Ti načini so se s časom izpopolnjevali, toda principi so ostali isti kot pred nekaj tisoč leti.

V začetku 19. stoletja je zdelo, da bodo ti tradicionalni postopki kmalu izginili, ker se je pojavil nov način konzerviranja. Francoz Nicolas Appert Francois je namreč patentiral metodo hranjenja živil v hermetično zaprti stekleni posodi, ki jo je imel za določen čas v vreli vodi. Leta 1812 je odprl prvo tovarno za konzerviranje živil v mestecu Massy pri Parizu, ki je delovala uspešno do leta 1833. Njegov sistem je imel slabo stran v tem, da je potreboval steklene posode. Takrat se ni mogel še zavedati, da je empirično dosegel pasterizacijo, saj je Pasteur to znanstveno dokazal šele leta 1867. Dokončen korak za uveljavitev novega sistema konzerviranja je bil narejen leta 1810, ko je Anglež Peter Durand patentiral pločevinasto škatlico. Po prvi tovarni za konzerviranje sardin v pločevinkah, ki je začela delovati leta 1822 v mestu Nantes v Franciji, so bliskovito nastajale druge tovarne po vsem svetu, kajti njihov upeh je bil garantiran tudi s tem, da so začeli konzervirati poleg sardin še druga živila, kot meso, sadje, zelenjavo in stročnice.

Vendar se je stari način soljenja obdržal in celo nove tovarne so zaradi velikega povpraševanja konzervirale slane sardele ter inčune v razsolu v sodih, ne samo zaradi cene, ampak tudi zaradi boljšega okusa. To velja še danes, čeprav v znatno manjši meri, saj na trgu prodajajo slanike, slane sardele in filete soljenih inčunov, ki so posebno cenjeni.

Sl. 10: Vlaganje že pripravljenih sardel v pločevinke (AMSNT).

Foto 10: Inscatolazione del pesce lavorato (AMSNT).

Avstrijska vlada se je začela ukvarjati s programom za povečanje uporabe hrane iz rib namesto mesa že v začetku 18. stoletja in v zvezi s tem tudi s problemom konzerviranja. Ker je Avstrija uvažala veliko količino slanik rib iz Prusije in Nizozemske, so menili, da bi bilo smotno uporabljati ribe ne iz uvoza, ampak iz svojega morja. Mnogo je bilo že napisanega o sposobnostih in širokem obzorju zanimanja cesarice Marije Terezije, skoraj nihče pa ne ve, da se je zanimala tudi za soljenje rib. 31. julija 1751 je osebno napisala pismo Komercialni intendanci Tržaškega in Reškega primorja, naj preučijo, katera vrsta rib jadranskega morja bi bila najbolj primerna za soljenje, in naj se nato tudi z davčnimi olajšavami omogočijo ureditev primernih obratov za tako dejavnost. Poskrbela je tudi za strokovno pomoč in je poslala v naše kraje dva specialista iz Nizozemske, naj tukajšnjim ribičem in podjetnikom posredujeta znanje o tej obrti, ki je imela na severnih obalah veliko ekonomsko vlogo. Opredelili so se za skuše, ki so bile bolj podobne slanikom svernega morja (Slanik ali *Clupea harengus harengus*, arringa, herring, dolžine od 20 do 38 cm, je najbolj razširjena riba na svetu; še danes jo uporabljajo v Evropi v velikih količinah, slano ali dimljeno) (AST. IC, 331).

Sl. 11: Hala za pripravlanje in vlaganje filetov inčunov (AMSNT).**Foto 11: Sala filetti (AMSNT).**

Po letu 1797, ko je Avstrija zasedla celotno Dalmacijo, se je dejavnost konzerviranja rib s soljenjem stalno večala, tudi na osnovi znanja in tradicije, ki je jo je imela Beneška republika. Oblasti so skušale na vse načine povečati ribolov in soljenje rib za rabo v notranjosti dežele ter za izvoz. To se je občutno stopnjevalo po letu 1850, ko je prevzela upravljanje pomorskih zadev Osrednja pomorska vlada – Central Seebhoerde v Trstu. O tem govori tudi podatek, da se je v desetletju 1868-1878 število avstrijskega ribiškega ladjevja povečalo od 1269 na 1878 enot in število ribičev od 4049 na 8544 oseb. Nastajale so tovarne za soljenje in konzerviranje rib. Prva je uspešno začela delovati leta 1867 v Devinu v Slovenskem primorju, po zaslugi Čeha Warhaneka, z izključno slovensko delovno silo.

Potrebno je pojasniti, da so se s soljenjem poleg tovarn ukvarjale vse ribiške družine, za svoje domače potrebe in tudi za prodajo. Mnogi trgovci so imeli pogodbe s posameznimi ribiči za sezonski odkup sodov slanih rib. Količinsko so solili po kriteriju povpraševanja naslednje ribe:

sardele, *Sardina pilchardus* (Walb) sardina, pilchard sardine dolžine 15-25 cm

inčune, *Engraulis encrasicolus* (L.) acciuga, anchovy dolžine 15-20 cm

skuše, *Scomber scombrus* (L.) sgombro, common mackarel dolžine 20-30 cm

lokarde, *Scomber japonicus* (Houtt) lanzardo, chub mackarel dolžine do 50 cm

modrake, *Maena maena* mennola, blotched picarel dolžine 15-25 cm

Največje povpraševanje je bilo pretežno po sardelah in inčunih.

Sodi so bili povečini standardni v tovarnah in pri zasebnikih; vsebovali so po 55 kg rib, t.j. približno 1600 velikih ali 2200 malih sardel; če sardele niso bile strogo sortirane, so računali okoli 2000 sardel na sod. V en sod je šlo približno 400 skuš. V prometu so bili tudi manjši

sodi, posebno za potrebe lokalnih prodajalcev. Sod je bil primeren za prodajo približno v treh do petih mesecih po vlaganju, odvisno od letne dobe in maščob v ribah. Če je bilo blago dobro in tesno zaprto je lahko trajalo, skladiščeno v primernem prostoru, tudi tri leta. Trgovci so ob sprejemu sodov ob sumu preverjali kakovost ribe s tem, da so odprli dno soda in zabodli v ribjo maso svojo specialno leseno paličico ter jo povohali. Tovarne so garantirale za svoj proizvod, ker so to delo vlaganja opravljale s svojimi specialisti.

Slane ribe, lovljene in pripravljene na Jadranu, so bile zelo cenjene v inozemstvu predvsem v Italiji in Grčiji. Izvažali so jih tudi v Rusijo, Nemčijo, Severno in Južno Ameriko, Romunijo in Egipt. Do leta 1884 se je izvoz sukala okoli 50.000 sodov na leto. Kasneje se je začela konkurenca španskih, portugalskih in severnoafriških proizvajalcev, ki je vplivala na ceno in posledično tudi na skupno količino izvoženih rib (AST. GM, 889).

Soljenje rib je postalo važen ekonomski dejavnik za vse dalmatinsko in primorsko-istrsko območje, ker je poleg ribičev zaposlovalo tudi lepo število izdelovalcev sodov in vseh, ki sodijo zraven.

Tabela 1: Statistični podatki za soljenje rib v letu 1911.**Tabella 1: Dati statistici sulla salagione del pesce nel 1911.**

OKRAJ	ŠT. MEST	KG	VREDNOST V KRONAH
Trst	5	46.410	30.050
Rovinj	1	13.000	7.900
Pulj	1	1.000	640
Lošinj	9	99.850	41.820
Zadar	29	413.690	155.200
Split	29	915.500	455.620
Dubrovnik	24	573.110	246.280
Meljine	6	14.000	8.460
SKUPAJ	104	2.176.600	945.970

Kot je razvidno, je ta dejavnost bila precej na drobno porazdeljena po vsej obali. Konkretno so se ukvarjali z njo na 104 mestih. Treba pa je upoštevati, da je statistika beležila le soljenje, ki je šlo v velike prodajne tokove, ni pa zajemala lokalnih potreb in domače porabe (Pastrović, 1913).

Slovenski ribiči Tržaškega primorja so prodajali svoj odvečni ulov v glavnem v tovarne v Barkovljah, Devinu, Izoli in Gradežu. Skoraj vsaka družina v obalnih vaseh, četudi ni bila ribiška, pa je solila ribe za domačo uporabo. Zelo zanimivo je dejstvo, da so le v Nabrežini uporabljali posode za soljenje iz belega domačega kamna in ne lesenih, kot povsod na Jadranu do Grčije.

Skica standardnih sodov za slane ribe. Na levi veliki 60-kilogramski tipa Dalmacija, na desni manjši stožčasti, 25-kilogramski, za prodajo na drobno v trgovinah (Zbirka Volpi Lisjak - Delloro).

Schizzo dei barili standard per il pesce salato. Sulla sinistra il tipo Dalmazia, da 60 chilogrammi, sulla destra il più piccolo, a cono, di 25 chilogrammi, per la vendita al dettaglio (Coll. Volpi Lisjak - Delloro).

Kot nam povedo statistike in delavke, ki so to delo opravljale v tovarnah v Kopru in Izoli, se je soljenje rib, ne glede na druge načine konzerviranja, obdržalo do srede 20. stoletja. Drastično je upadlo, čeprav ni povsem izumrlo, potem ko so se pojavile nove tehnologije zamrzovanja in velike ribiške ladje, opremljene s t.i. sistemom globokega zamrzovanja, ki v zelo kratkem času shladi ves ulov na temperaturo 40 stopinj pod ničlo, kar preprečuje pokanje celičnih sten ribe in ji zagotavlja svežino ter organoleptične kakovosti po odmrznitvi.

Tehnologija soljenja

Pogoj za kakovostno konzerviranje slanosti rib je bil vedno, poleg sveže ribe, dober sod. Ta je bil še iz časov Avstrije nekako standardiziran; poln je tehtal približno 60 kg, in vseboval neto 55 kg rib. Tudi kasneje so ga v Italiji in v drugih državah uporabljali s starim nazivom "tipo Lissa" ali "tipo Dalmazia". Bil je 510 mm visok in 382 mm širok in izdelan iz prvovrstne jelovine. Obroči so bili tudi leseni, ker železni bi hitro zarjaveli zaradi velike količine soli, ki je pronicala skozi doge. Izdelani so bili iz jesenovega, kostanjevega ali leskovega lesa, ki so ga pri nas dobivali iz gozdov okoli Podnanosa in Postojne. Vsak sod je bil sestavljen iz 14 ali 16 dog, debelih 15 mm; dno in pokrov sta bila debela 20 mm, a stanjšana na obodu, kjer sta se tesno prilagajala v utor na dogah. Po Dalmaciji je delovalo veliko sodarjev, ki so oskrbovali ribiče in tovarne. Izolske tovarne so imele velike mizarske delavnice za izdelovanje sodov in lesene embalaže. V uporabi so bili tudi manjši sodi stožčaste

oblike, ki so vsebovali 25 kg rib in so bili namenjeni za prodajo inčunov v trgovinah kot polzreli proizvod za takojšnjo rabo.

Polnjenje sode se je začelo z nasutjem plasti soli na dno, nato s polaganjem enega sloja rib v isto smer, drugega pa pravokotno na smer prvega, tako da ni bilo vmes praznih prostorov. To so dosegali v tovarnah s tem, da so po vsakem vloženem sloju obrnili sod za 90 stopinj v desno; tako je delavka polagala ribe vedno v isto smer. Po vsakem sloju je spet nasula soli in tako naprej do vrha. Sloje rib so stiskali s posebnim lesenim priborom. Na vrh so položili velik kamen, tako da je bil pritisk konstanten. Čez 20–25 dni, ko se je raven rib znižala, so še dodali rib in soli, do vrha. Če je bilo potrebno, so to ponavljali, dokler masa rib ni postala kompaktna, brez vmesnega zraka. Sod so nato zaprli in postavili v primerno skladišče, kjer je "zorela" riba več mesecev. V glavnem so bili sodi sardel pripravljene za prodajo po treh do petih mesecih, odvisno od meseca ulova in velikosti rib.

Povsod so solili po istem principu, toda v tovarnah je bilo to bolj zapleteno, posebno pri inčunih, ki so jih vlagali po soljenju v pločevinke. Sodov niso zapirali in so ostajali brez pokrova, ker so stalno dodajali slanico – salamuro v koncentraciji 25 stopinj Beaume'ja.

Kot je bilo že omenjeno, je glavni cilj konzerviranja zmanjšati količino 80% vode, ki jo riba vsebuje. To se doseže v procesu dozorevanja, ko riba postopoma nabira sol, do približno 25%, in izgubi približno 50% vode. Npr. po sedmih dneh normalna riba v globini 10 mm vsebuje 32%, na površini do 5 mm pa 26% soli. Te vrednosti nihajo glede na temperaturo v skladišču, vrsto rib, sezono ulova in druge dejavnike.

Sl. 12: Skladišče, s sodi slanosti rib. Na desni stroj za mletje in polnjenje paštete v tube (AMSNT).

Foto 12: Magazzino con i barili di pesce salato. Sulla destra la macchina per la produzione di pasta d'acciughe in tubetto (AMSNT).

Sl. 13: Pokuševalec ribjih izdelkov Rajčević, zaposlen v tovarni Ampelea, slikan v Rimu leta 1935, verjetno na fašističnem telovadnem zletu (AMSNT).

Foto 13: L'assaggiatore Rajčević, impiegato presso l'Ampelea, fotografato a Roma nel 1935, probabilmente durante un raduno ginnico organizzato dal regime fascista (AMSNT).

Soljenje inčunov za proizvodnjo brez kostnih filetov je bilo zelo zahtevno. Nekatera tržišča, kot npr. grška, so zahtevala bolj slane filete, ameriška pa manj slane. Ko riba vsebuje malo soli, pa se zelo hitro pokvari. Računati je bilo treba tudi s tem, da se s časom dozorevanje nadaljuje tudi v pločevinkah in v steklenih posodah. Veljalo je, da je vrhunec dozorevanja in s tem optimalni okus dosežen po približno šestih mesecih po vlaganju v pločevinke ali steklene posode. Po tem času začne kvaliteta postopoma upadati. Treba je bilo torej računati, posebno pri izvozu v oddaljene kraje, na čas, ki je bil potreben, da je proizvod prispel do odjemalca. Upoštevali so, koliko časa bo določena pošiljka ležala v skladišču v Trstu do vkrcanja na ladjo, kako dolgo bo potovala, koliko časa bo v skladišču npr. v Ameriki in kdaj bo dana v prodajo v določenem mestu. Ni bilo vseeno če je to bil New York ali San Francisco ali Montreal. Zaradi tega so morali vsako uskladiščeno partijo v zo-

renju in vsak zaboj pločevink oštevilčiti, datirati in imeti v evidenci, ker so na vsako tržišče pošiljali slane konzervirane ribe na različnih stadjah njihovega dozorevanja. Tudi sodi slanin inčunov za predelovanje v tovarni so bili evidentirani zaradi občasne kontrole, ki jo je izvajal posebni uslužbenec imenovan "pokuševalec" - degustator.

Vseh dejavnikov, ki opredeljujejo kakovost slane in sploh konzervirane ribe po vonju, barvi, gostoti, stopnji dozorevanja, okusu, ni mogoče izmeriti in določiti s pomočjo fizičnih ali kemičnih meritvenih naprav, ampak je sposoben take opredelitve in ocene samo izurjen človek s posebnim naravnim čutom. Zaradi tega so vse tovarne za predelavo rib imele svojega pokuševalca, ki je nekako dajal garancijo za kakovost proizvodov. Njegovo delo je bilo zelo pomembno in cenjeno, ker je bilo od njega odvisno zadovoljstvo odjemalcev in torej uspešna prodaja. Informatorji so potrdili, da so pokuševalce v tovarnah zelo upoštevali, celo bolj kot direktorja in so imeli vedno zadnjo besedo pri kakovosti proizvoda in pri nasvetih tehnologom.

Nenehno so spremljali dozorevanje slanin rib tako, da so ob določenem času preverjali njihovo stanje v sodih. Odprti sod so obrnili, ga dvignili in v maso rib, ki je ostala na kupu, ubadali na raznih višinah posebno drenovo paličico, in jo vonjali. Kontrolirali so tudi barvo in okus rib. Sode, ki so veljali za "zrele" so prenesli v ženski oddelek za predelavo filetov. Pokušavali so vse končne proizvode in tiste, ki niso imeli zelene kakovosti, tudi zavračali. Dajali so nasvete o razmerju raznih sestavin in začimb, ki jih je bilo treba dodati.

V izolski Ex Ampelei - Delamarisu je bil zadnji pokuševalec zaposlen do leta 1954. Prišel je s Sicilije z vso družino že pred vojno; pri zahtevnem delu mu je pomagal neki domačin. Pokuševalci ribjih izdelkov so bili posebna kategorija specialistov, ki jih danes lahko primerjamo s pokuševalci vin.

ZAKLJUČEK

Kot smo videli, so tehnološki napredek pri konzerviranju rib, avtomatizacija, globalna veriga zamrzovanja rib med ulovom, skladiščenje, prodaja, domače hranjenje in končna uporaba rib popolnoma spremenili način dela in življenja ljudi v ribiških obalnih centrih po celem svetu. Slovensko primorje, kljub svoji manjši zakasnitvi, ni izjema. Ker je proces napredka še v teku in se nadaljuje z veliko hitrostjo, lahko trdimo, da sta tradicionalni ribolov in predelava rib, kot smo ju pojmovali še pred kratkim, že prešla v zgodovino. Iz tega izhaja, da je vse to, kar je ostalo, del naše tisočletne obmorske kuturne dediščine, ki jo je treba rešiti, ohraniti in valorizirati na celotnem etničnem ozemlju, ne glede na meje. Na Tržaškem že delajo v tem duhu (ustanovljeno je bilo kulturno društvo Ribiški muzej Tržaškega primorja prav s tem namenom). Na Koprskem je

potrebno takoj ukrepati, še preden odidejo na odpad razni predmeti in mreže ter prej ko prodajo za staro železo, kot se je že zgodilo, še zadnje stare stroje v tovarnah, ki imajo neprecenljivo zgodovinsko-etnološko vrednost.

V današnjih dneh, ko ženske ne čistijo več rib ročno in ne pešajo po pet ur dnevno do tovarne ter smo Slovenci končno gospodarji na svoji zemlji (čeprav ne vsi), mislim, da je naša dolžnost, da se nanje spomnimo z globoko hvaležnostjo. Njihova požrtvovalnost naj bo opozorilo mlajšim pokolenjem, da brez truda in

vztrajnosti ni mogoče doseči trajnih dolgoročnih uspehov.

Z današnjega vidika verjetno ni zgrešeno trditi, da so te delavke v veliki meri pomagale kljubovati italijanskemu načrtnemu izseljevanju Slovencev ali etničnemu čiščenju, kot se sedaj temu pravi, in vplivale na to, da so istrske slovenske družine ostale na svoji zemlji. Zaradi tega bi bilo prav in lepo postaviti na vidnem mestu ob morju pomnik hvaležnosti tem ženskam, ki nas bi spominjal na to pomembno zgodovinsko dejstvo.

LA MANODOPERA FEMMINILE NEI CONSERVIFICI DI PESCE DI ISOLA E CAPODISTRIA. LA CONSERVAZIONE E LA SALAGIONE DEL PESCE

Bruno VOLPI LISJAK

IT-34134 Trieste, Via Commerciale 178/1

RIASSUNTO

Per celebrare degnamente il centovesimo anniversario del conservificio Delamaris (ex Ampelea), la direzione dello stesso incaricò l'autore di questo saggio di compiere delle ricerche storiche sulle origini e lo sviluppo della fabbrica. Il lavoro di ricerca si rese concreto con la pubblicazione del libro "Delamaris 1879-1999, 120 let iz morja v konzervo". Essendo l'argomento molto interessante sotto l'aspetto storico e sociologico, il lavoro continuò anche dopo la pubblicazione del libro per approfondirne il contenuto. Con il presente saggio la ricerca può dirsi completata.

L'articolo si apre con uno sguardo storico sulla storia della fabbrica e la puntualizzazione che tutte le fonti, per ciò che concerne l'inizio delle attività e la denominazione, sono erranee. Ciò è dimostrato con il fatto, che presso l'Archivio di stato di Trieste, nella busta 1324/52 Imperial Regia Luogotenenza, è stato trovato lo statuto francese della Société Générale Française de conserves alimentaires S. A., datato 12 febbraio 1881. Un altro documento dimostra che appena il 20 gennaio 1883 il Ministero degli Interni austriaco diede il benestare di operare sul proprio territorio. Ne consegue che la suddetta società non poté esserne la fondatrice tre anni prima, nel 1879, come finora si credeva. La paternità va attribuita a Emile Luise Rouillet in prima persona, che vendeva i suoi prodotti anche con il marchio De Saint Ange et Co.

Di seguito si passa alla descrizione della vita delle donne slovene abitanti nei paesi attorno a Isola e Capodistria, le quali per recarsi al lavoro nelle fabbriche conserviere, dovevano camminare fino a cinque ore al giorno in ogni condizione di tempo. Le donne intervistate, ora sull'ottantina e più, hanno dichiarato, che l'unica ragione per la quale si sottoponevano a queste estenuanti fatiche era quella di procurarsi il denaro liquido per pagare le tasse. Questo fatto, essendo oggigiorno poco attendibile, rese necessarie ulteriori indagini incrociate, com'è d'uso per verificare le asserzioni di persone anziane. Il quadro storico-sociale d'insieme dell'Istria tra le due guerre, descritto da altri informatori e da diversi ricercatori e storici, confermano le asserzioni delle intervistate. La politica del governo italiano era il proseguimento della strategia irredentista dei tempi austriaci per italianizzare la campagna slovena e croata, con l'aggravante della volontà di alienare in tutte le forme possibili gli "allogeni" dei propri terreni per poi insediare contadini italiani.

In pratica questo programma di pulizia etnica, coadiuvato dal cosiddetto fascismo di frontiera di forma particolarmente virulenta, iniziò con l'eliminazione di tutte le cooperative e istituti di credito sloveni e croati accompagnata da un aumento della pressione fiscale, che dai dati statistici risulta di quattro volte maggiore a quella applicata p. es. nel Veneto. Questo portò allo strangolamento dell'economia rurale, con l'aumento progressivo delle aste giudiziarie ed espropri di proprietà slovene e croate ed il conseguente fenomeno emigratorio. Il piano però non poté realizzarsi come previsto in quanto il contadino sloveno era legato per tradizione alla sua terra. Perciò fu fondato l'istituto finanziario Ente per la rinascita delle tre Venezie, che in dieci anni avrebbe dovuto portare a termine

la "soluzione finale", come proposto a Roma dal consigliere speciale per le questioni slave Italo Sauro. Ciò non si verificò in quanto la colonizzazione italiana si era arenata e procedeva a rilento a causa della tenacia delle famiglie rurali, disposte a sobbarcarsi sacrifici sovrumani, come dimostra il caso delle donne contadine lavoranti nei conservifici, oggetto di questo saggio.

La parte concernente la conservazione e la salagione del pesce descrive la loro evoluzione attraverso i due ultimi secoli iniziando dalle riforme di Maria Teresa, per passare all'enorme salto di qualità voluto dal governo austriaco dopo il 1850, alla modernizzazione del periodo italiano per finire ai giorni nostri. La salagione è trattata come tecnologia in estinzione progressiva, spiegando dettagliatamente le varie fasi di lavorazione, maturazione, spedizione e vendita. È menzionato pure un mestiere quasi sconosciuto, quello del degustatore ed il suo importante ruolo per la qualità del prodotto.

Parole chiave: Delamaris, Ampelea, conservazione, salagione, Istria slovena, italianizzazione, manodopera femminile

VIRI IN LITERATURA

AMSNT - Archivio del Museo di Storia Naturale, Trieste.
AST. GM, 889 - Državni arhiv v Trstu (AST). Governo marittimo (GM), b. 889.
AST. IC, 331 - Državni arhiv v Trstu. Intendenza Comm. (IC), b. 331.
Apih, E. (1966): Italia, fascismo e antifascismo nella Venezia Giulia 1918-1943. Bari, Laterza.
Čermelj, L. (1974): Sloveni e Croati in Italia tra le due guerre. Trst, ZZT.

Gherardi Bon, S. et al. (1985): L'Istria fra le due guerre. Roma, Ediesse.
Kacin-Wohinz, M. (1990): Prvi antifašizem v Evropi. Koper, Lipa.
Pastrović, I. (1913): Ribarski priručnik za g. 1913. Trst.
Sirovich Isaak, L. (1996): Cime irredente. Torino, Vivalda.
Vivante, A. (1912): Irredentismo adriatico. Firenze, Libreria della Voce.
Volpi Lisjak, B. (1995): Slovensko pomorsko ribištvo. Trst, Mladika.