

## POVIJEST TARTUFARENJA U ISTRI

Tanja KOCKOVIĆ ZABORSKI  
Etnografski muzej Istre  
Museo Etnografico dell'Istria  
Trg Istarskog razvoda 1, Pazin

UDK 582.288:641.568>(497.5-3 Istra)  
  
Pregledni rad

U radu će biti govora o tartufima kao namirnici koja je ušla u jelovnike i kuharice Istre kao rezultat želje da se privuku turisti veće kupovne moći.

**Ključne riječi:** tartufi, tradicijska kuhinja, Istra, gastronomija, turizam.

**Keywords:** truffles, traditional cuisine, Istria, gastronomy, tourism.

**Parole chiave:** tartufi, cucina tradizionale, Istria, gastronomia, turismo.

### Uvod

Geografska raznolikost i složena prošlost Istre odražava se i u prehrani stanovništva koje u njoj živi. Tijekom vremena prehrambene se navike mijenjaju, mijenja se ukus stanovništva regije, a to jednim dijelom utječe i na identitet cijele regije ili samo pojedinog njena kraja.

U želji da se istakne specifičnost i naglasi identitet, stvorena je 'istarska kuhinja' kao kombinacija seoskog i gradskog načina prehrane tijekom bogate povijesti regije. Osnovne su značajke istarske kuhinje pretežito kuhana jela, dosta ribe, upotreba vinskoga octa, maslinovog ulja, vina kao sastojka pri kuhanju.<sup>1</sup> Zbog svoje raznolikosti u konfiguraciji tla, prisutna je raznolikost u gastronomskoj ponudi. Obalni dio orijentiran je na more i ribarstvo, što se očitovalo u svakodnevnoj ishrani, dok su se u središnjem dijelu Poluotoka stanovnici bavili ratarstvom, a na Ćićariji ovčarstvom. Uz to su na prehrambene navike stanovništva utjecali i povijesni faktori, kao što su česta naseljavanja ovog prostora, desetkovanje stanovništva uzrokovano ratom ili bolestima (kuga).<sup>2</sup> Osim toga, vidljivi su utjecaji srednjoeuropske feudalne germanske, sredozemne romanske kuhinje i jela slavenskog stanovništva koje je naselilo to područje<sup>3</sup>. Na stvaranje istarskog identiteta, pa

<sup>1</sup> Tanja KOCKOVIĆ, »Tradicijska prehrana«, u: *Istarska enciklopedija*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb (2005.), str. 811.

<sup>2</sup> Ivona ORLIĆ, »Tradicionalna prehrana i turistička ponuda Istre: obilježja istarskog regionalnog identiteta«, *Etnološka istraživanja* 10, Etnografski muzej Zagreb (2004.), str. 65.

<sup>3</sup> <http://istra.lzmk.hr/clanak.aspx?id=948> pristupljeno 24. 11. 2011.

tako i onog gastronomskog, najviše je utjecala činjenica da je Istra bila podijeljena između Venecije i Habsburške Monarhije,<sup>4</sup> odnosno, od početka 16. stoljeća pa do 1813., kada Austrija dolazi u posjed cijele Istre i vlada do 1918. godine.<sup>5</sup>

Tijekom vremena miješaju se narodi, etničke zajednice koje su za sobom ostavljale traga i u prehranbenim navikama i namirnicama, a okosnicu tradicionalne prehrane koja čini bazu današnje ponude, čini siromašna svakodnevna prehrana koja je simbioza romanskih, germanskih i slavenskih utjecaja. Tijekom druge polovice 20. stoljeća dolazi do povećanja platežne moći stanovništva Istre zbog orijentacije na turizam, što dovodi do brojnih promjena 'na jelovniku' stanovništva Istre, ali i onome koji nude turistima.

Tartufi su u današnjoj gastro-turističkoj ponudi Istre postali nezaobilaznom činjenicom. Iako nisu bili dio tradicijske istarske kuhinje, dio su jelovnika u turističkim seljačkim gospodarstvima i restoranima. Rezultat je to strategije privlačenje turista bolje kupovne moći u Istru.

### **Tartufi**

Tartufi su skupocjene gljive koje rastu ispod površine zemlje na dubini od 5 do 20 cm u simbiozi s korijenjem drveća. Razlikujemo bijele i crne tartufe. Bijeli tartufi žive u simbiozi s korijenom hrasta lužnjaka, jasena, brijesta i topole, dok crni tartufi rastu u simbiozi s bukvom, grabom i borom. Okruglog su oblika, ali mogu poprimiti izdužen, ovalan ili spljošten izgled. Istarski bijeli tartufi (*Tuber magnatum pico*) intenzivna su okusa i mirisa i izuzetno su cijenjeni, a sazrijevaju od rujna do prosinca. Najbogatija su staništa bijelog tartufa pokrajina Piemonte u Italiji te Istra u zoni Motovunske šume. Crni se tartufi (*Tuber aestivum vitt*) mogu ubrati tijekom skoro cijele godine, a najčešće se mogu naći do 1200 metara nadmorske visine.

U Istri se 90 % ukupne količine otkupljenih tartufa odnosi na bijeli tartuf, a ostalo su crni tartufi. Zona tartufa u Istri, odnosno prostor u kojem uspijevaju tartufi, obuhvaća područje uz rijeku Mirnu, od izvora kod grada Huma do grada Buzeta i Istarskih toplica te Motovunsku šumu (šuma hrasta lužnjaka i poljskog jasena).<sup>6</sup>

### **Tartufi tijekom povijesti**

Zapisa o tartufima nema do 5. stoljeća pr. Kr., kada se spominje da je jedan stanovnik Atene dobio građanska prava u zamjenu za pripremljeno jelo s tartufima. Filoksen iz Lefkade u Grčkoj napisao je pjesmu izrazito gastronomskog sadržaja o tartufima, koja je dio djela koje objavljuje pod nazivom *Symposium*, a u njoj se tartufi spominju u smislu afrodisijaka.<sup>7</sup> Ta će reputacija pratiti te izuzetno cijenjene gljive sve do današnjih dana.

<sup>4</sup> Olga ORLIĆ, »Mnogoznačje istarskog multikulturalizma«, *Etnološka tribina* 31, vol. 28, Zagreb (2008.), str. 46.

<sup>5</sup> *Isto*, str. 47.

<sup>6</sup> [www.hrsume.hr/casopis/br48/48duplerica.pdf](http://www.hrsume.hr/casopis/br48/48duplerica.pdf) 2000 pristupljeno 9. 11. 2003.

<sup>7</sup> Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, »The History of Truffles«, u: ISTA, *A History of Food*, Blackwell Publishing, Oxford, 1992., str. 434.

U antici se nije znalo kako tartufi nastaju. Teofrast (372. – 287. pr. Kr.), grčki filozof i osnivač botanike,<sup>8</sup> Aristotelov učenik, pisao je da se tartufi rađaju pod utjecajem jesenjih kiša ili kao rezultat udara groma. Grčki povjesničar Plutarh (45. – 120.) smatrao je da tartufi nastaju udarom groma u blato. Već je rimski liječnik i filozof Galen iz Pergama (129. – 200.) propisivao tartufe svojim pacijentima, carevima Marku Aureliju i Komodu, jer je smatrao da su tartufi izuzetno hranjivi te da uzrokuju opću uzbuđenost te ubrzavaju tjelesne užitke,<sup>9</sup> a tartufe spominje i rimski pisac Juvenal.<sup>10</sup>

Najstariji recepti za pripremanje tartufa nalaze se u Apicijevoj kuharici, najstarijoj poznatoj europskoj kuharici. U njoj možemo pronaći šest recepata za kuhane tartufe, recept za vinski umak s tartufima te opis skladištenja tartufa u piljevini.<sup>11</sup>

Antički tartufi vjerojatno nisu tartufi u onom smislu riječi kakve ih danas poznajemo, odnosno sa sigurnošću možemo reći da stari Grci i Rimljani nisu koristili jednu od najpoznatijih vrsta tartufa – crni Périgord tartuf (*Tuber melanosporum*), već druge vrste tartufa koje su uvozili iz sjeverne Afrike, Male Azije, Bliskog istoka te Mediterana.<sup>12</sup>

Nakon antike, kada se tartuf cijeni i koristi kao delikatesa barem u carskim kuhinjama, za razdoblje između 5. i 12. stoljeća ne nalazimo podatke o tartufima. Podatak da su crni tartufi bili posluženi na večeri povodom vjenčanja francuskog kralja Karla VI. i Izabele od Bavarije 1385. godine, govori nam da tartufi polako ulaze na jelovnike najviših slojeva francuskog društva onog doba. Francusko plemstvo počelo je sve više cijeniti tartufe upravo pod talijanskim utjecajem, pogotovo u 14. stoljeću, za vrijeme kada su pape stolovale u Avignonu, u Francuskoj.<sup>13</sup>

Francuski autor Pierre de Brantome navodi podatak da su kurtizane na francuskom dvoru u 16. stoljeću konzumirale tartufe (ali i pite napravljene od testisa mladih pijetlova te artičoke), jedući sve navedene namirnice pripremljene kao topli obrok. Smatrale su, prema autoru, da sva ta jela imaju stimulativni efekt.<sup>14</sup> Upravo je Katarina Medici iz Firence u 16. stoljeću, udavši se za budućeg kralja Henrika II., uvela u francuski dvor poznate delicije, kao što su tartufi, artičoke i teleća gušterača.<sup>15</sup>

<sup>8</sup> <http://www.cartage.org.lb/en/themes/biographies/mainbiographies/t/theophrastus/1.html> pristupljeno 22. 10. 2010.

<sup>9</sup> TOUSSAINT-SAMAT, »The History of Truffles...«, str. 435.

<sup>10</sup> *Isto*, str. 434.

<sup>11</sup> Ian HALL – Gordon BROWN – Alessandra ZAMBONELLI, *Taming the Truffle: The History, Lore and the Science of the Ultimate Mushroom*, Timber Press, Portland, Oregon, USA, 2007., str. 24. <http://books.google.hr/books?> pristupljeno 29. 10. 2010.

<sup>12</sup> TOUSSAINT-SAMAT, »The History of Truffles...«, str. 435.

<sup>13</sup> *Na ist. mj.*

<sup>14</sup> *Isto*, str. 434.

<sup>15</sup> HALL – BROWN – ZAMBONELLI, *Taming the Truffle...*, str. 31. <http://books.google.hr/books?> pristupljeno 29. 10. 2010.

Prvu modernu monografiju o tartufima pod nazivom *Opusculum de tuberibus* objavljuje 1564. godine u Padovi talijanski liječnik Alfonso Ciccarelli (1532. – 1583.),<sup>16</sup> a bijeli tartuf u literaturu ulazi zaslugom torinskog liječnika Vittorija Pica, 1788. godine, koji je dao i znanstveno ime bijelog tartufa (*Tuber magnatum pico*). Tartufi su bili uvršteni na jelovnik Bečkog kongresa 1815. godine, što dovodi do promidžbe te cijenjene delicije širom Europe. Bijeli i crni tartuf te još 50-ak vrsta gljiva opisao je milanski liječnik i botaničar Carlo Vittadini u svom djelu *Monographia Tuberacearum* iz 1831. godine.<sup>17</sup> Nakon tog razdoblja tartufi ulaze u svoje 'zlatno doba', pogotovo u Francuskoj, kada postaju neizostavni dio kuhinje najviših slojeva društva, ili kako ih Brillat-Savarin, francuski odvjetnik, državnik i gastronom (1755. – 1826.), opisuje kao »dragulje kulinarstva«.<sup>18</sup>

U etnološkoj literaturi o tartufima nema spomena do kraja 20. stoljeća, a oskudno se spominju i gljive. Tako je Frane Lovljanov, prikupljajući podatke o prehrani stanovništva na području Boljuna, gradića u sjeveroistočnoj Istri, 1905. godine prema uputama u Radićevoj *Osnovi za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu* iz 1897. godine,<sup>19</sup> spomenuo sakupljanje gljiva i njihovu konzumaciju s jajima, ali ne donosi nikakve podatke o prikupljanju ili pripremanju tartufa.<sup>20</sup>

Jardas navodi da se gljive, jagode, lješnjaci i maline mogu sakupljati i na tuđim posjedima u grožnjanskom kraju bez protivljenja vlasnika. Navodi i načine razlikovanja pojedinih gljiva u tom dijelu Istre, ali ne spominje tartufe.<sup>21</sup> Prilikom analize gospodarskih prilika u Istri te posebice srednjoistarskog sela Račice, o tartufima ne govore ni Marko Legović (1985.) ni Lidija Zrnić (1997.).<sup>22</sup> Tartufi se prvi put spominju u članku »Kiša, hrana i kultura«, Sanje Kalapoš (1999.). Autorica navodi da se tartufi sakupljaju »već određeni broj godina...«.<sup>23</sup>

<sup>16</sup> <http://www.italyexport.com/funghi/storia.html> pristupljeno 17. 4. 2013., [http://www.webalice.it/mondellix/Storia\\_della\\_micologia.htm](http://www.webalice.it/mondellix/Storia_della_micologia.htm) pristupljeno 17. 4. 2013., <http://www.italianfoodshop.eu/truffle/> pristupljeno 17. 4. 2013.

<sup>17</sup> [http://varganj.sbnet.hr/vijest\\_1009.htm](http://varganj.sbnet.hr/vijest_1009.htm) pristupljeno 9. 11. 2003. i <http://www.lifeinitaly.com/food/truffle.asp> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>18</sup> HALL – BROWN – ZAMBONELLI, *Taming the Truffle...*, str. 30. <http://books.google.hr/books?> pristupljeno 29. 10. 2010.; TOUSSAINT-SAMAT, »The History of Truffles...«, str. 437.

<sup>19</sup> Na osnovu ove izuzetno utjecajne publikacije sakupljeni su mnogobrojni podatci o načinu života isključivo seoskog stanovništva (a između ostaloga i prehrani) prije 100 do 150 godina, koje su na terenu sakupljali učitelji, svećenici i pismeni seljaci.

<sup>20</sup> Frane LOVLJANOV, »Boljun (Istra) – Životne potrepeštine (hrana i posuđe)«, *Zbornik za narodni život i običaje JAZU*, knj. 33, Zagreb (1949.), str. 129.

<sup>21</sup> Ivo JARDAS, *Po grožnjanskom krasu: ljudi, običaji, folklor*, Narodno sveučilište Buje, sv. 1, Buje, 1971.

<sup>22</sup> Sanja KALAPOŠ, »Kiša, hrana i kultura. Međusobni utjecaji kulturnih, društvenih i prirodnih činitelja jednog kraja«, *Studia ethnologica Croatica*, vol. 10/11 (1998./1999.), Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet, Odsjek za etnologiju, Zagreb (1999.), str. 98.

<sup>23</sup> Autorica navodi iskaz prema kojem kazivač iz Račica kod Buzeta tvrdi kako je tridesetih godina 20. stoljeća neki Ličanin koji se oženio Istrankom, *lovio* tartufe sa psom, ali isto tako spominje da su drugi kazivači naglasili kako su oni i ranije lovili tartufe te da tartufe »... nije otkrio neki koji se tek doselio«; *na ist. mj.*

## Povijest tartufarenja u Istri

Potrebno je istaknuti da je izložba tartufa, održana u sklopu poljoprivrednog sajma u talijanskom gradu Albi 1929. godine, izravno utjecala na početak tartufarstva u Istri. Izložbom tartufa započinje promidžba bijelog tartufa<sup>24</sup> i izvoz te gomoljače, za što je posebno zaslužan hotelijer i gostioničar iz Albe, Giacomo Mora.<sup>25</sup> On je 50-ih godina 20. stoljeća donio pravilo da se nagrađen tartuf na sajmu u Albi mora pokloniti poznatoj osobi, poput američkih ili ruskih predsjednika, poznatih glumica i glumaca.<sup>26</sup>

Organizirano prikupljanje tartufa u Istri započinje neposredno prije osnutka prve tvrtke za istraživanje, nalaz i izvoz tartufa. Carlo Testoni i Pietro Giovannelli, prve su tartufe otkrili na području Pazinskih Novaka već 1929., ali potragu za tartufima prekidaju sve do 1931. godine kada su s dobro istreniranim psima nastavili tražiti tartufe.<sup>27</sup> Od 1931. dnevno su pronalazili oko četiri kilograma bijelih tartufa, a krajem 1931. godine u Buzetu su pronašli primjerak težak čak pola kilograma.<sup>28</sup>

Tvrtka pod nazivom »Azienda del Tartufo – Sella, Hütterott and C. Levade«, osnovana je 1933. u Livadama. Osnivači su bili barunica Barbara Hütterott iz Rovinja, Massimo Sella, tadašnji direktor rovinjskog Instituta za biologiju mora te dvojica Talijana, Carlo Testoni i Pietro Giovannelli, istraživači tartufa iz Pule, a podrijetlom, iz tartufima poznate talijanske pokrajine, Emilije.<sup>29</sup>

Tvrtka se bavila prodajom i izvozom bijelih tartufa najvećim dijelom u gradove sjeverne Italije – Veneciju, Veronu, Bolognu i Genovu.<sup>30</sup>

Tartufi su se prema naputcima tvrtke mogli vaditi prema strogo propisanim pravilima<sup>31</sup> tako što su tartufari bili organizirani u skupine s osobom koja je upravljala pojedinom skupinom. Ujutro, prije kretanja u šumu, osoba zadužena za skupinu tartufara dobivala bi upute u kojem će dijelu šume tražiti tartufe, a navečer, nakon povratka, tartufari su morali predati 'ulov' u spremišta tvrtke. Obveze su tartufara bile između ostaloga da uspostavi što bolji odnos sa psima koji su tražili tartufe te da obvezno zatrpavaju rupe iz kojih su izvađeni tartufi. Obveze tartufara prema tvrtki bile su također strogo propisane.

<sup>24</sup> Mirjan RIMANIĆ, b. »Motovunska šuma najveće svjetsko stanište tartufa«, u: *Novi list*, god. LVI, br. 17.656 (Rijeka 7. i 8. 10. 2002.), str. 20.

<sup>25</sup> [http://www.istria-gourmet.com/hr/dozivljaji/tartuf/abeceda\\_tartufa](http://www.istria-gourmet.com/hr/dozivljaji/tartuf/abeceda_tartufa) pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>26</sup> <http://www.lifeinitaly.com/food/truffle.asp> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>27</sup> Josip FOLO, »Bijeli tartuf u Istri«, *Priroda, mjesečnik za popularizaciju prirodnih znanosti i ekologije Hrvatskog prirodoslovnog društva*, 911/912, Zagreb (2003.), str. 39.

<sup>28</sup> Tajana UJČIĆ, »Ništa novo pod zemljom!«, *Iće i piće, časopis za kulturu stola*, br. 4, Zagreb (2007.), str. 38.

<sup>29</sup> Aldo POKRAJAC, »Istra je trebala postati jedno od najznačajnijih uzgajališta tartufa«, *Glas Istre*, 10. ožujka 2003., str. 18; UJČIĆ, »Ništa novo...«, str. 38.

<sup>30</sup> Danijela DOBLANOVIĆ, »Analitički inventar arhivskog gradiva fonda Obitelj Hütterott (1862-1945)«, u: Tajana UJČIĆ (ur.), *Obitelj Hütterott: Ostavština dio I*, Državni arhiv u Pazinu – Zavičajni muzej grada Rovinja, Pazin – Rovinj, 2008., str. 178.

<sup>31</sup> Državni arhiv u Pazinu, HR-DAPA-806, Obitelj Hütterott, serija 6. Poduzeća i udruge, 4877 Norme i odredbe za vađenje tartufa iz listopada 1934. godine.

Zapošljavali su se sezonski i morali su odraditi cijelu sezonu, a posebno je istaknuto da nisu smjeli ići u *lov* na tartufe u svoju korist.

Osim eksploatacije prirodnog staništa tartufa u Šumi sv. Marka, tvrtka je bila aktivna u promidžbi tartufa na talijanskom tržištu, ali su posebno isticali želju za zaštitom tog područja.<sup>32</sup>

Zbog loših uvjeta transporta tartufa prema udaljenim kupcima, ali i klimatskih uvjeta koji utječu na godišnji urod tartufa, vlasnici tvrtke krenuli su u realizaciju ideje o konzerviranju tartufa. Na taj način tartufi su postali dostupni i udaljenim kupcima, poput grupacije velikih hotela i »Poduzeća za plovību Italia«.

Barunica Barbara Hütterott, kći Georga Hütterotta, industrijalca i trgovca, počasnog konzula Japanskog Carstva u Trstu, vlasnika otoka sv. Andrije, priobalja i otočića oko Rovinja,<sup>33</sup> koji je želio »stvoriti turistički raj« na tom području, bila je unutar tvrtke zadužena za promidžbu i prodaju tartufa. Kao poduzetna, mlada žena, nakon smrti svog oca preuzela je obiteljske poslove<sup>34</sup> usmjeravajući ih prema poljoprivredi, stočarstvu, ribarstvu, iznajmljivanju zemljišta, eksploataciji kamenoloma Montauro.<sup>35</sup>

Barunica Barbara je u promidžbenim kampanjama tvrtke oglašavala tartufe u raznim časopisima i novinama, a osobno je sudjelovala na sajmovima te je tartufe dostavljala hotelima i restoranima i istaknutim pojedincima. Na taj je način željela da istarski tartufi konkuriraju razvijenoj francuskoj proizvodnji tartufa. S obzirom da stanovnici Istre nisu poznavali vrijednost tartufa niti su imali iskustva u traženju, barunica je dovodila lovce na tartufe iz Ferrare, Bologne i Ravene. Osim toga, bila je svjesna velike vrijednosti treniranih pasa koji su pronalazili tartufe, pa se kod odvjetnika interesirala je li moguće uplatiti police životnog osiguranja za tartufarske pse.<sup>36</sup>

Tvrtka »Azienda del Tartufo – Sella, Hütterott and C. Levade« poslovala je do 1937. godine, kada je koncesija nad Šumom sv. Marka dodijeljena, zbog političkih veza, nekom Facchiniju.<sup>37</sup>

Suosnivač tvrtke za istraživanje, nalaz i izvoz tartufa, Massimo Sella, u prvoj pisanoj studiji o bijelom tartufu, donosi analizu područja na kojima se mogu naći tartufi: u dolini Pazinčice, između Pazina i Pazinskih Novaka te Cerovlja. Nalazišta su još bila na području

<sup>32</sup> *Isto*, 5350 Pismo prof. Arturu Marescaloniu iz Ministarstva poljoprivrede i šumarstva (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste).

<sup>33</sup> <http://www.istrapedia.hr/hrv/1113/hutterott/istra-a-z/> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>34</sup> Tajana UJČIĆ, »Posjed Hütterott u sklopu oblasne uprave narodnih dobara«, u: ISTA (ur.), *Obitelj Hütterott: Ostavština dio I*, Državni arhiv u Pazinu – Zavičajni muzej grada Rovinja, Pazin – Rovinj, 2008., str. 10–14.

<sup>35</sup> [http://arhinet.arhiv.hr/\\_Generated/Pages/Stvaratelj.PublicDetails.aspx?ItemId=12804](http://arhinet.arhiv.hr/_Generated/Pages/Stvaratelj.PublicDetails.aspx?ItemId=12804) pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>36</sup> Državni arhiv u Pazinu, HR-DAPA-806, Obitelj Hütterott, serija 6. Poduzeća i udruge, 5310 Osiguranje pasa, Trst, 2. 11. 1933.

<sup>37</sup> UJČIĆ, »Ništa novo...«, str. 38.



prema Gologorici, dolini Roča, dolini Rečine ispod Huma i Buzeta. Posebno je nalazište bilo u dolini Mirne prema Livadama i u Motovunskoj šumi.<sup>38</sup>

Sella je poslao obavijest o pronađenih 12 kilograma tartufa u Istri i uzorke poslao tadašnjem vodećem stručnjaku za tartufe i autoru jedine monografije koja obrađuje pitanje podzemnih gljiva u Julijskoj Veneciji, profesoru O. Mattirolu iz Torina. Uvaženi Mattirolu je u monografiji objavio i rezultate istraživanja prof. Martina Maccagne o pronađenih 20 vrsta gljiva u tadašnjoj talijanskoj pokrajini čiji je dio bila i Istra, no bijeli tartufi nisu do tada bili nađeni.<sup>39</sup> Stoga je nalaz tartufa u Istri bio od iznimne važnosti, a isto tako i potvrda da se do tada u znanstvenim krugovima nije ništa znalo o postojanju bijelih tartufa u Istri.

Massimo Sella je smatrao da bi Motovunska šuma mogla postati rasadnikom tartufa, ako se provede melioracija tog prostora zbog stalnih poplava. Ustvrdio je da je razlog uspijevanja bijelog tartufa na tom području kombinacija tla koje je vapnenasto i glinasto, drveća koje ondje raste (topole, vrbe i sl.), površinskih i podzemnih voda te kontinentalne klime s vrućim ljetima i hladnim zimama. U razgovoru sa seljacima u Istri, Sella dolazi do zaključka da su im tartufi poznati već dulje vrijeme po obliku i mirisu, ali ne i po svojoj cijeni. Te »krumpire koji smrde« najčešće bi pronalazile svinje, koje bi ih i pojele.<sup>40</sup>

Samo oni seljaci koji su više odlazili u gradove, poput Trsta, znali su koja je vrijednost bijelih tartufa. Trgovinom tartufima zarađivali su dodatni novac za plaćanje poreza državi, a živjeli su i dalje od poljoprivrede.

Po uzoru na Francusku, u kojoj se tada godišnje sakupilo oko tri milijuna kilograma crnog tartufa, i Italiju s milijunom kilograma bijelog tartufa godišnje, Sella je izračunao da bi se u Istri moglo sakupiti više od 300 kilograma godišnje.<sup>41</sup> Sella, koji je tu studiju napisao 1932. g. za Talijansko botaničko društvo iz Firence, uvidio je velik gospodarski značaj tartufa na području tadašnje talijanske pokrajine Istre. To je prvi pisani dokument koji kronološki obrađuje prva istraživanja i nalaze bijelog tartufa u Istri.<sup>42</sup>

U razdoblju od 1931. do 1960. godine, bilo je registrirano dvadeset do pedeset tartufara.<sup>43</sup> Sakupljanje tartufa nastavilo se nakon II. svjetskog rata odnosno krajem pedesetih godina 20. stoljeća. Koncesija je nad Motovunskom šumom u rukama »Šumarije Buzet« koja, osim poslova u svezi s održavanjem šume, i otkupljuje tartufe. Već je 1959. godine Šumarija otkupila 6000 kg tartufa.<sup>44</sup> Zanimljivo je navesti da su se tartufi tri puta tjedno odvozili u Italiju, a Šumarija je na taj način imala veće prihode od usputne djelatnosti (otkup i prodaja tartufa) nego od šume.

<sup>38</sup> FOLO, »Bijeli tartuf u Istri...«, str. 39.

<sup>39</sup> *Isto*, str. 38; POKRAJAC, »Istra je trebala postati...«, str. 18.

<sup>40</sup> FOLO, »Bijeli tartuf u Istri...«, str. 39.

<sup>41</sup> *Isto*, str. 40.

<sup>42</sup> *Na ist. mj.*

<sup>43</sup> Željko ŠATOVIĆ, »Gomolj strasti: mit ili stvarnost«, *Iće i piće, časopis za kulturu stola*, br. 4, Zagreb (2007.), str. 34.

<sup>44</sup> E. BAŠIĆ, »Afrodizijak iz Motovunske šume ugrožen« – <http://www.vecernji-list.hr/SPEKTAR/2002/10/13/Pages/afrodizijak.html>, 2002., pristupljeno 13. 10. 2002.

Šezdesetih se godina 20. stoljeća *lov* na tartufe intenzivira radi povećanog dolaska turista na istarsko područje te blaže granične kontrole između Italije i Jugoslavije što dovodi i do pojave šverca tartufa.<sup>45</sup>

Djelatnici su Šumarije većinom izvozili tartufe na strano tržište, a određenu su količinu konzervirali. Potreba za zalihama tartufa postojala je kako bi se mogli ponuditi iznenadni gosti.<sup>46</sup> Tartufari su imali svoje tartufarske knjižice u koje se upisivala otkupna količina i isplaćeni novac.<sup>47</sup>

Sedamdesetih godina 20. stoljeća raste cijena tartufa pa bi tako prosječan tartufar mogao zaraditi u jednoj sezoni najviše do pet tisuća eura, što je bila protuvrijednost jedne do dvije krave.<sup>48</sup>

Već je 1983. godine bilo registrirano 400 tartufara koji su sakupili oko 2500 kg tartufa što su išli u otkup u Šumariju Buzet.<sup>49</sup> Osamdesetih su godina 20. stoljeća cijene tartufa još porasle pa se s prikupljenih više od 100 kilograma tartufa mogao kupiti novi Mercedes.<sup>50</sup>

### **Motovunska šuma – prirodno stanište tartufa**

Motovunska šuma, kao jedno od najpoznatijih staništa bijelog tartufa, je još od vremena prije Rimskoga Carstva pripadala državnim šumama pa su njena sječa i gospodarenje bili uređeni posebnim zakonima. Nekoć je bila povezana s davno posjećenim šumama u dolini rijeke Pad u Italiji.<sup>51</sup> Iako je Istra sve do 17. st. bila vrlo šumovita, jedina istarska šuma o kojoj je Mletačka Republika vodila posebnu brigu bila je upravo Motovunska šuma. Mletačka Republika sustavno ju je meliorirala. Rašporski je kapetan, između ostaloga<sup>52</sup>, od 13. stoljeća nadzirao šume u Istri, no taj nadzor nije spriječio neuredne sječe, koje su smanjile površine pod šumom. Stoga je 1612. osnovan privremeni magistrat od dvojice plemenitaša pod nazivom »Zastupnici Motovunske šume i doline«, koji je 1628. godine proglašen trajnim. Drvo hrasta lužnjaka iz Motovunske šume bilo je u Veneciji vrlo

<sup>45</sup> ŠATOVIĆ, »Gomolj strasti...«, str. 34.

<sup>46</sup> Vrlo su često navraćali političari, poput Tita, Blaževića, Kardelja, na svom putovanju prema Brijunima. Vidi u: Tanja KOCKOVIĆ, »Tartufarstvo u Istri«, *Etnološka istraživanja* 9, Etnografski muzej Zagreb (2003.), str. 118.

<sup>47</sup> [www.hrsume.hr/casopis/br48/48duplerica.pdf](http://www.hrsume.hr/casopis/br48/48duplerica.pdf) 2000 pristupljeno 9. 11. 2003.

<sup>48</sup> Gordana ČALIĆ ŠVERKO, »Tartufa sve manje, a tartufara sve više«, *Glas Istre*, 4. listopada 2009., str. 6–7.

<sup>49</sup> Josip HRKA, »Općenito o tartufima, njihovim prirodnim nalazištima i uzgoju na umjetni način«, *Šumarski list*, br. 108, 11–12, Savez inženjera i tehničara šumarstva i drvne industrije Hrvatske (1984.), str. 532. – <http://www.sumari.hr/sumlist/198411.pdf> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>50</sup> Luka BENČIĆ, »U potrazi za mirisom bakine fritaje«, *Jutarnji list*, 22. srpnja 2006. – [http://www.jutarnji.hr/kultura\\_i\\_zivot/gastro/clanak/art-2006,7,22,zigante\\_tartufi,3688...](http://www.jutarnji.hr/kultura_i_zivot/gastro/clanak/art-2006,7,22,zigante_tartufi,3688...) pristupljeno 25. 7. 2006.

<sup>51</sup> Gordana ČALIĆ ŠVERKO, »S.O.S. za Motovunsku šumu«, u: *Glas Istre*, 9. studenog 2004., str. 39.

<sup>52</sup> Rašpor je sjedište kapetanata, tj. vojnog zapovjedništva koje je Istri trebalo jamčiti mir i sigurnost. Preko ovog kapetanata Mlečani su upravljali ovim krajem. U 16. st. mletački rektor preseljen je u Buzet zadržavši titulu rašporskog kapetana. Do propasti Venecije rašporski kapetan bio je jedan od najvažnijih rektora njezine uprave u Istri; usp. Slaven BERTOŠA, »Rašpor«, u: *Istarska enciklopedija*, Zagreb, 2005., str. 678–679.



cijenjeno zbog kakvoće i određene iskrivljenosti, što je omogućivalo primjenu u gradnji zakrivljenih dijelova brodova. Upravo je stoga 1777. mletačko Vijeće za šume (*Collegio sopra i boschi*) uredilo nadzor nad Motovunskom šumom posebnim ustrojnim zakonom na talijanskom i hrvatskom jeziku.<sup>53</sup>

Krajem 18. stoljeća Motovunska šuma dolazi pod francusku vlast i tada se napušta meliorizacija što uzrokuje veću močvarnost šume i širenje biljnih vrsta kojima pogoduje takav tip tla. Austrijska i talijanska uprava ponovno se brinu da se nastavi isušivanje.<sup>54</sup> Površina se Motovunske šume smanjivala tijekom povijesti još od doba Mletačke Republike, kada je obuhvaćala površinu od 1738 hektara.

Tridesetih je godina 20. stoljeća Šuma sv. Marka (danas Motovunska šuma) u koncesiji tvrtke za istraživanje, nalaz i izvoz tartufa »Azienda del Tartufo – Sella, Hütterott and C. Levade«, a od 1934. godine tvrtka provodi meliorizaciju terena oko rijeke Mirne.<sup>55</sup>

Godine 1967. Motovunska je šuma odlukom vlade prešla u vlasništvo Poljoprivrednog poduzeća radi sađenja poljoprivrednih kultura na području raskršene Motovunske šume. U tom vremenu, pa sve do 1991. kada je Motovunska šuma vraćena Šumariji Buzet, posječeno je 220 ha šume i time nanesena velika šteta području gdje uspijeva tartuf.<sup>56</sup>

Motovunska je šuma 1971. zauzimala površinu od 1274 ha. Upravo je Vodoprivreda Hrvatske 1971. donijela plan premještanja korita rijeke Mirne na južnu stranu doline i izgradnje nove ceste uz njega. Tako je bilo predviđeno da se površina pod šumom, uz novo korito i cestu, iskrči i počne upotrebljavati u ratarske svrhe. Zbog toga je odlučeno iskrčiti dio zapadnog ruba šume te radi izgradnje akumulacijskog jezera Botonega, iskrčiti i dio šume u gornjem toku rječice Botonege.<sup>57</sup>

Sa sve većim zanimanjem za tartufe dolazi do ponovnog pustošenja Motovunske šume jer treba naglasiti da tartufari u prvom redu nisu gljivari te da samo mali broj tartufara bere i druge gljive. No, danas u Motovunskoj šumi, ispresijecanoj stazama pasa i ljudi, i nema drugih gljiva osim tartufa.

Motovunska se šuma danas prostire u dužini oko 10 kilometara, a u širini do 600 metara sjeverno od Motovuna. Posebna je po tome što je posljednja nizinska šuma hrasta lužnjaka u krasu te mjesto gdje rastu tartufi. U sastavu je Šumarije Buzet, odnosno nalazi se u državnom vlasništvu. Ulazi u kategoriju zaštićenih područja od osobitog značaja zbog svoje jedinstvenosti, rijetkosti ili reprezentativnosti pod nazivom – posebni rezervat.<sup>58</sup>

<sup>53</sup> <http://www.istrapedia.hr/hrv/334/motovunska-suma/istra-a-z/> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>54</sup> ČALIĆ ŠVERKO, »S.O.S. za Motovunsku šumu...«, str. 39.

<sup>55</sup> DOBLANOVIĆ, »Analitički inventar arhivskog gradiva fonda Obitelj Hütterott...«, str. 31–266.

<sup>56</sup> ŠATOVIĆ, »Gomolj strasti...«, str. 34.

<sup>57</sup> <http://www.istrapedia.hr/hrv/334/motovunska-suma/istra-a-z/> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>58</sup> [http://www.underground-istria.org/uploads/media/Prezentacija\\_Zahtila.pdf](http://www.underground-istria.org/uploads/media/Prezentacija_Zahtila.pdf) pristupljeno 24. 11. 2010.

Na temelju »Rješenja Zavoda za zaštitu prirode«, Motovunska šuma proglašena je 1963. godine<sup>59</sup> posebnim rezervatom šumske vegetacije, a zaštićena je površina od 275 hektara.<sup>60</sup> Zanimljivo je istaknuti da prema čl. 7. »Zakona o zaštiti šuma« iz 1994. godine u takvim šumama nisu dopuštene radnje koje bi mogle narušiti svojstva zbog kojih su proglašene rezervatom (branje i uništavanje biljaka, uznemiravanje, hvatanje i ubijanje životinja, unošenje alohtonih vrsta, melioracijski zahvati, razni oblici gospodarskog i ostalog korištenja i slično).<sup>61</sup> Ipak, kako se navodi na internetskim stranicama Nature Histrice, javne ustanove za upravljanje zaštićenim dijelovima prirode na području Istarske županije, u Motovunskoj je šumi zabranjen bilo kakav zahvat bez prethodnog dopuštenja Zavoda, osim sakupljanje tartufa na uobičajeni način.<sup>62</sup> Na osnovu iznesenih podataka vidljivo je da se na prostoru Motovunske šume ne bi smjelo loviti, ali ni sakupljati (osim tartufa), brati ni uništavati biljke. No, praksa je uvijek dosta drugačija od odredbi koje stoje u zakonu.

Osim u Motovunskoj šumi, tartufi se još sakupljaju, odnosno *love*, i na području Čepićkog i Boljuskog polja te Cerovlja.<sup>63</sup>

### Zaključak

‘Istarska tradicijska kuhinja’ koja se nudi turistima, zapravo je ‘izmišljena tradicija’.<sup>64</sup>

Ova se tvrdnja posebice odnosi na ponudu jela od tartufa. Tartufi se kao plod u Istri *love* još od kraja dvadesetih godina 20. stoljeća, kada je osnovana i prva tvrtka koja se bavila traženjem i izvozom tartufa na strano tržište. Pod utjecajem spomenute tvrtke, koju su u Livadama (kraj Motovuna) osnovali barunica Barbara Hütterott, Massimo Sella i dvojica Talijana iz Pule, koji su bili istraživači tartufa, počinje organizirano prikupljanje tartufa na području ruralne Istre. Od tog vremena pa do danas, tartufarenje je postalo (i ostalo) dodatnim izvorom prihoda za stanovnike koji se nalaze u tzv. zoni tartufa (područje uz rijeku Mirnu te Motovunska šuma). Upravo iz tog razloga, bijeli skupocjeni tartufi nikada se nisu jeli te tako nisu mogli ni postati dio tradicijskog seljačkog obroka.

Bitno je istaknuti da se tartufi danas poslužuju kao tradicionalno istarsko jelo, iako to nikada nisu bili. Oni su se, poput pršuta, uvijek prodavali, jer je cijena tijekom čitave povijesti tartufarenja u Istri bila visoka, što je donosilo (i donosi) određenu financijsku dobit svima onima koji se bave tim poslom. Isticanjem tartufa kao vrhunca gastronomske ponude u Istri te ponudom jela od tartufa na turističkim seljačkim gospodarstvima i

<sup>59</sup> Rješenje Zavoda za zaštitu prirode, br. 265/1-1963., MH/MZ; 75/3-1964, MH/MZ [http://www.natura-historica.hr/podrucja/motovunska\\_suma.html](http://www.natura-historica.hr/podrucja/motovunska_suma.html) pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>60</sup> [http://www.natura-historica.hr/podrucja/motovunska\\_suma.html](http://www.natura-historica.hr/podrucja/motovunska_suma.html) pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>61</sup> <http://narodne-novine.nn.hr/default.aspx> pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>62</sup> [http://www.natura-historica.hr/website/app/?wmap=Motovunska %20 %C5 %A1uma](http://www.natura-historica.hr/website/app/?wmap=Motovunska%20%C5%A1uma) pristupljeno 24. 11. 2010.

<sup>63</sup> BAŠIĆ, »Afrodizijak iz Motovunske šume...« <http://www.vecernji-list.hr/SPEKTAR/2002/10/13/Pages/afrodizijak.html>, 2002., preuzeto 13. 10. 2002.

<sup>64</sup> Vidi u: Eric HOBBSAWM, »Izmišljena tradicija«, u: *Kultura pamćenja i historija*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2006., str. 139–150.

restoranima, stvara se dojam da je tartuf dio tradicijske prehrane te postaje svojevrsnim simbolom gastronomskog identiteta Istre.

## SAŽETAK

### Povijest tartufarenja u Istri

Geografska raznolikost i složena prošlost Istre odražava se i u prehrani stanovništva koje ovdje živi. Tijekom vremena prehrambene navike se mijenjaju, mijenja se ukus stanovništva regije, a to jednim dijelom utječe i na identitet cijele regije ili samo pojedinog njenog kraja.

U želji da se istakne specifičnost i naglasi identitet, stvorena je 'istarska kuhinja' kao kombinacija seoskog i gradskog načina prehrane kroz bogatu povijest regije. Polovicom 20. stoljeća dolazi do povećanja platežne moći stanovništva Istre zbog orijentacije na turizam, što dovodi do brojnih promjena 'na jelovniku' stanovništva Istre, ali i onome kojeg nude turistima. Iako tartufi nisu bili dio tradicijske istarske kuhinje, danas se nalaze na jelovnicima u turističkim seljačkim gospodarstvima i restoranima. Rezultat je to strategije privlačenje turista bolje kupovne moći u Istru.

## SUMMARY

### The History of Truffle Hunting in Istria

Geographical diversity and the complex history of Istria are also reflected in the diet of the local population. Over times dietary habits change, the taste of the population of a region changes, which can, in part, have impact on the identity of a whole region or one of its parts.

In order to distinguish the specificity and to emphasize the identity, 'Istrian cuisine' was coined as a combination of rural and urban dietary habits throughout the rich history of the region. In the mid-20th century the financial ability of the inhabitants of Istria increased as Istria was orienting to tourism. This led to a number of changes to the 'menus' of the inhabitants of Istria, but also to the tourists menus. Even though truffles had never been part of the traditional Istrian cuisine, today they can be found on the menu of farm guest houses as well as restaurants. This is the result of the strategy to attract tourists with better purchasing power to Istria.

## RIASSUNTO

### **La storia della raccolta dei tartufi in Istria**

La diversità geografica e il passato complesso dell'Istria si riflette anche nell'alimentazione dei suoi abitanti. Nel tempo cambiano le abitudini alimentari, i gusti degli abitanti della regione, e questo, in parte, influisce sull'identità di tutta la regione oppure di una sola zona particolare.

Con l'intento di sottolineare la particolarità e di accentuare l'identità, è stata creata la "cucina istriana" come una combinazione dell'alimentazione rurale e urbana attraverso la ricca storia della regione. Verso la metà del XX secolo si nota l'aumento del potere d'acquisto della popolazione istriana in seguito all'orientamento verso il turismo, che porta a numerosi cambiamenti sul "menù" degli abitanti dell'Istria ma anche su quello offerto ai turisti. Nonostante i tartufi non facessero parte della cucina tradizionale istriana, oggi fanno parte dei menù nelle aziende turistiche rurali e nei ristoranti. È il risultato della strategia per attirare i turisti con maggior potere d'acquisto in Istria.