

## KIŠA, HRANA I KULTURA MEĐUSOBNI UTJECAJI KULTURNIH, DRUŠTVENIH I PRIRODNIH ČINITELJA JEDNOGA KRAJA

**SANJA KALAPOŠ**

Institut za etnologiju i folkloristiku  
10000 Zagreb, Ulica kralja Zvonimira 17

**UDK 392.8**

Izvorni znanstveni rad  
Original scientific paper  
Primljeno: 15. 10. 1998.

*U ovome radu autorica najprije teorijski raspravlja o međusobnom odnosu raznih kulturnih, društvenih i prirodnih činitelja kao što su to klima, gospodarstvo, prehrana i sl., njihovom preplitanju, suodnosu i međuzavisnosti, da bi kasnije i na primjeru vlastita terenskog istraživanja pokazala do koje se mjere navedene teorijske postavke uspijevaju održati u praksi. Naime, izgradnja akumulacijskoga jezera Butoniga u središnjoj je Istri dovela do promjena pedoloških svojstava tla, što je pak uvjetovalo pojavu novih oblika gospodarstva toga dijela Istre i na određen način promijenilo način života lokalnog stanovništva. Ipak, da bi ekološka promjena uspjela utjecati na jednu određenu kulturu, ta joj kultura mora to omogućiti.*

### UVOD

Prema Havilandu, kultura je u svojoj osnovi sustav koji osigurava stalno postojanje neke skupine ljudi te se stoga kao konačni ispit kulture uzima njena sposobnost prilagođavanja novim prilikama (Haviland 1981:47), a budući da svi vidovi kulture imaju sklonost funkcioniranju poput međuzavisne cjeline (isto: 33), podrazumijeva se da će se svaka promjena jednoga njenog dijela odražavati u njenoj cjelovitosti.

Ovaj je rad rezultat terenskog istraživanja provedenog od 26. do 29. listopada 1995. godine u središnjoj Istri unutar projekta *Eko-etnološka analiza središnje Istre*, pod vodstvom mr. Tome Vinščaka. Istraživanjem su bila obuhvaćena sela Račice, Sovinjsko Brdo, Drobežija, Sirotići i Ščulci<sup>1</sup>. Cilj je rada pokazati na koji su način nedavne promjene ekološkoga sustava toga dijela Istre utjecale na ostale činitelje kulture toga kraja. Naime, posljednjih se desetak godina intenziviralo tartufarstvo, djelatnost kojom se stanovnici srednje Istre - ali i drugi - u sve većoj mjeri bave; željela bih pokazati koliko je ono uvjetovano prirodnim, a koliko kulturnim činiteljima, te naglasiti važnost interakcije tih činitelja.

<sup>1</sup> Za detaljnije podatke o samom istraživanju vidi Vinščak (1997).

## PRIRODA, DRUŠTVO I KULTURA

Vjerojatno nije potrebno posebno naglašavati međusobnu povezanost i zavisnost prirodnih elemenata koji, među ostalima, oblikuju jednu kulturu - prema Kottaku, *kultura se nameće prirodi, tj. poučava nas kako na određeni način izraziti biološke potrebe koje su zajedničke ljudima i drugim životinjama* (Kottak 1991:40). Budući da su u hrvatskoj etnologiji istraživanja ove vrste rijetkost (o čemu govorim kasnije), ukratko ću prikazati teorijsku osnovu svojeg istraživanja. U etnološkim se istraživanjima takvih tema često primjenjuju znanosti kao što su ekologija, *studij međusobnih odnosa između živih bića određenoga okoliša* i kulturna ekologija, *proučavanje ekosistema koji uključuju ljude, a koja posebnu pažnju obraća načinima na koje ljudska upotreba prirode utječe na društvene organizacije i kulturne vrednote i pod njihovim je istovremenim utjecajem* (isto: 11); ona uzima u obzir *sistematične interakcije djelovanja okoliša, tehnologije i ljudskoga ponašanja, koristeći metode društvenih znanosti kako bi analizirala procese adaptacije i promjene u specifičnim društvima pod određenim uvjetima u okolišu* (Netting 1996:267). Lenski, Lenski i Nolan, na primjer, govore da je *svako ljudsko društvo ovisno o svome okolišu, ali okoliš istovremeno utječe na to društvo, pri čemu se pojam okoliša odnosi na sve što je izvanjsko određenoj populaciji i ima bilo kakav utjecaj na nju (...)* Okoliš uključuje stvari poput tla, mineralnih i vodenih bogatstava, klime, područja, biljaka, životinja i ostalih značajki teritorija koje ono naseljava. Međutim, *okoliš također obuhvaća i druga ljudska društva s čijim članovima pripadnici jednoga društva dolaze u dodir ili koji na njih vrše bilo kakav utjecaj. Drugim riječima, svako se ljudsko društvo mora prilagoditi ne samo biofizičkom, već i ljudskom, društvenom okolišu* (Lenski, Lenski i Nolan 1991:10).

Kulturna je ekologija tijekom svojeg razvoja zauzimala različite stavove počevši od Juliana Stewarda, koji ju je prvi definirao 1955. godine u svojoj knjizi *Theory of Culture Change* (prijevod *Teorija kulturne promene* objavljen je 1981.) i koji se, iako je dao vrijedan prilog proučavanju globalne kulturne evolucije, ipak priklonio istraživanju pojedinačnih slučajeva, a ne definiranju velikih obrazaca svjetskoga kulturnog razvoja (Steward 1981; Netting 1996:267), preko znanstvenika - o čemu piše Netting - koji su se tijekom 1960-ih i 1970-ih bavili modelom ekosustava, do najnovijih istraživanja, provedenih 1990-ih godina, koja sve više kritiziraju pojam ekosustava; kritike su se odnosile na pripisivanje svojstava bioloških organizama (kao što su to samoregulacija i strategije preživljavanja) kulturnoekološkim sustavima. Recentna istraživanja pokušavaju sagledati odnos prirode i kulture u najširem mogućem kontekstu. Tako se, na primjer, smatra da klimatske promjene poput suša ili poplava mogu dovesti do migracija, konflikata i političkih sukobljavanja, djelotvorniji alati ili nove žitarice mogu transformirati tehnologiju, a društvena organizacija može uvesti nove zakone, političke institucije ili obrasce uređenja kućanstava. Unutarnja prilagodba varijabli jednog ekosustava kroz predvidljive obrasce promjene postaje važnija i od stabilnosti sustava i od njegova trajanja (Netting 1996:268-269). Tuomi-Nikula navodi da *kulturno-ekološki aspekt najbolje dokazuje svoju vrijednost i uporabljivost u projektima koji*

*proučavaju promjenu što se događa u dužem vremenskom razdoblju, jer se tako najbolje otkriva dinamika kulturnoga procesa (Tuomi-Nikula 1985:160), te naglašava da je posebno važno proučavati na koji se način određena obilježja okoliša vežu uz data obilježja kulture i koja se obilježja kulture vežu uz adaptaciju skupine (isto: 161), dok drugi etnolozi istovremeno postavljaju pitanje strategije istraživanja; drugim riječima, bismo li trebali kulturnoj promjeni pristupiti preko općenite holističke kulturne cjeline ili bismo pojedine kulturne komplekse trebali istraživati s relevantnih aspekata te općenite kulture (Pennanen 1985:59).*

Međutim, kako se antropolozi sve više udaljuju od proučavanja izoliranih, relativno tradicijskih, malenih društava i približuju se studiju skupina s tržišnim poslovanjem u suvremenim nacionalnim državama, njihova definicija kulturne ekologije sve je šira te počinje obuhvaćati i povijesne promjene, političke i gospodarske činitelje izvan lokalne zajednice i usporedbu sa sličnim društvima u drugim krajevima, pri čemu se najnovija transformacija kulturne ekologije dogodila pojavom političke ekologije, koja u sebi sjedinjuje nešto tradicionalnije brige o sklopu okoliš-tehnologija-društveno uređenje s procjenom i kritikom programa razvoja Trećega svijeta, kao i s analizom degradacije okoliša (Netting 1996:269-270). To sadašnje zanimanje ekološke antropologije za globalne probleme okoliša prije svega je nastalo multidisciplinarnim raspravama o *snošljivom napretku*, a potaknuto je ubrzanim uništenjem tropskih prašuma, pustošenjem velikih površina zemljišta, obalnim ribarenjem i sl. (Salzman i Attwood 1996:171). Primijenjena antropologija grana je antropologije koja u takvim slučajevima *aplicira rezultate svojih konkretnih istraživanja prilikom provođenja ekoloških ili drugih projekata koji mijenjaju ili mogu mijenjati okoliš* (Thin 1996: 188). Naravno, pri proučavanju okoliša i kulture u širokoj je znanstvenoj uporabi i povijesna ekologija, *znanost koja u kontekstu globalne ekologije istražuje složene lance međuzavisnih odnosa između ljudi i okoliša i počiva istovremeno i na prirodnim znanostima kao što su to biologija, geologija i klimatologija kao i na ekologiji, arheologiji, povijesti i sociokulturnoj antropologiji* (Crumley 1996:560).

Za razliku od brojnih svjetskih istraživanja okoliša, smještenih u okviru etnologije ili socijalne/kulturne antropologije, u hrvatskim su humanističkim znanostima istraživanja interakcije okoliša i kulture iznimno rijetka (na primjer, vidi: Muraj 1995; Vinšćak 1990, 1997). U primjerima *klasičnih etnografskih radova* prirodne pojave, ako se i navode kao puki etnografski podaci, uglavnom se ne smještaju ni u kakav društveni ili kulturni kontekst niti se dovode u međuzavisne odnose s drugim činiteljima kulture ili društvenog/političkog uređenja jedne zajednice. Njih, uostalom, obuhvaćaju i pitanja Radićeve *Osnove za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*, no njega ipak zanimaju drugačija pitanja. Tako je on poglavlja u prvome dijelu *Osnove* nazvao *Priroda (narav) oko čovjeka, Tjelesni ustroj naroda i Životne potreštine*, a podskupine prvoga poglavlja nose naslove *Kraj i mjesta, Gore i vode, Zemlje, Zrak i vrijeme, Tlo, Bilje* (drač, trave) i *Životinje* (Radić 1897:14-17). Ta su pitanja u hrvatskoj etnologiji uvjetovala dugotrajno bilježenje njihovih odgovora objavljenih u brojnim etnografskim monografijama nastalima na osnovi Radićeva djela, ali i

ignoriranje drugačijih pristupa okolišu i njegovoj povezanosti s kulturom i društvom skupine koju se proučavalo. Priroda se u hrvatskim etnološkim radovima također može naći kao temelj za mitološka kazivanja, vjerovanja, proricanja i slično, o čemu je isto tako pisao Radić (1897).

Katherine Milton, pišući o hrani, tvrdi da su *iznimno značajna uloga hrane u ljudskoj evoluciji i njezin nezaobilazan utjecaj na suvremenu ljudsku biologiju i dalje premalo cijenjeni i nedovoljno istraženi* (Milton 1996:503). Ipak, u hrvatskoj je etnologiji hrana tema na koju je relativno lako naići, možda i stoga što ju je već Radić obuhvatio pitanjima svoje *Osnove* (Radić 1897). Jedni govore o hrani u najužem etnografskom smislu, dok drugi promatraju i kulturološke, povijesne, društvene ili prirodne aspekte prehrane općenito ili određenih namirnica<sup>2</sup>.

Osim svoje osnovne, egzistencijalne zadaće, hrana ima i brojna simbolična značenja. Milton piše da hrana nije idealan posrednik simboličnoga samo stoga što je osnova za život, već i zato što je općeprihvaćeno vjerovanje, bilo svjesno ili nesvjesno, da je hrana potencijalno istodobno i opasna i moćna stoga što je unosimo u tijelo kroz usta - vrlo osjetljivo područje tijela - i ona se tada u osnovi sjedinjuje s tijelom i postaje jednim njegovim dijelom. Hrana može poslužiti kao označitelj etničkih i društvenih granica, kao i simbol važnih događaja ili emocionalnih stanja. Hranom se jednako tako može izraziti kulturni identitet. Prema istoj autorici, svaka pojedina kultura ili etnička skupina poučava svoje članove koju hranu smiju konzumirati, a koju ne, i te su mentalne predodžbe često toliko jake da se posve hranjive namirnice (kao meso psa, konja ili jelena) često promatraju s užasom ili gađenjem jednostavno stoga što su izvan hranidbenih tradicija koje se prenose tom određenom kulturom. Hrana se također koristi kao pokazatelj klase, na primjer pri razlikovanju kasta u Indiji, kao simbol prestiža i statusa (konzumenti vina nasuprot konzumentima piva), kao odreditelji ili pokazatelji spola, dobnih razreda, te za niz drugih društvenih ili etničkih razlika (Milton 1996:506).

Jedna vrsta namirnica koja se oduvijek smatrala ne samo iznimno hranjivom, već i, ovisno o društvu u kojemu se konzumira, prestižnom - iako je većinom besplatna (osim truda samoga branja) - su gljive. Toissant-Samat piše da se gljive u svakodnevnom govoru često nazivaju *mesom među biljkama*, a kao što već i *Agaricus campestris*, botaničko ime za običnu gljivu govori, radi se o biljkama koje rastu u humusu, truloj vegetaciji koja se nalazi na vlažnoj zemlji. Uvijek su imale bogato simbolično značenje i primjenu u magiji; gljive mogu istovremeno biti i ukusna hrana i smrtni otrov, a pojavljuju se nakon jesenskih kiša i oluja *kao da su rođene iz munje*, tako da je srednji vijek, baveći se magijom, zaključio da su gljive čarobne i alkemičari su se trudili u njima otkriti tajnu postanka - život koji nastaje propadanjem i smrću (Toussaint-Samat 1994:57-58). Opisujući grožnjanski kraj, Jardas se ukratko osvrće na gljive (*pičurke*) i piše da se mogu brati i na tuđem posjedu, baš kao što se nitko ne protivi da drugi na njegovoj zemlji beru divlje lješnjake, divlje jagode, kupine i maline. Također govori

<sup>2</sup> Kao primjere radova prve skupine, vidi poglavlja o prehrani u monografijama *Zbornika za narodni život i običaje južnih Slavena*; za drugu skupinu vidi, na primjer, Ritig-Beljak (1993a; 1993b).

o načinima razlikovanja otrovnih gljiva od jestivih te nabraja gljive koje se u tom dijelu Istre beru za jelo (*andrušnice, lončići, Žurdaše martinke, prstenci i pruštice*) (Jardas 1971:14); kao što vidimo, ne spominje tartufe, kao ni Legović u svojim analizama gospodarstva Istre (Legović 1985) ili Zrnić, u tekstu o gospodarstvu srednjoistarskog sela Račice u razdoblju između dva svjetska rata (Zrnić 1997). Međutim, to ne znači da ih nije bilo i da ih Istrani nisu brali. Pišući o povijesti tartufa, Toussaint-Samat govori o tome da je njihovo podrijetlo upravo s mediteranskoga područja, a prvi ih je puta spomenuo Juvenal<sup>3</sup>. Zatim je u petome stoljeću zabilježeno kako je neki stranac dobio atensko državljanstvo u zamjenu za obrok pripravljen s tartufima. Srednjovjekovna bilježenja tartufa postaju česta, a naročito su spominjane njihove magijske odlike, kao i afrodizijske. Tako su ih dvorske dame šesnaestoga stoljeća rado konzumirale u kombinaciji s artičokama, što je trebalo imati afrodizijsko djelovanje. Neki su ih zvali *crnim dijamantima*, a zapadnoeuropski su kraljevi u zamjenu za tartufe davali jednaku težinu dijamanta. Njihovo se pojavljivanje u zemlji često pripisivalo natprirodnim silama ili neobičnim prirodnim pojavama; tartufi su stoga za neke bili blato pečeno munjom ili mulj koji se preobrazio u gljive toplinom udara groma. Ipak, autorica tvrdi da tartufi kakve opisuju antički izvori ne odgovaraju posve današnjima (Toussaint-Samat 1994:434-437).



Slika 1: Bakrorez iz 1891. godine. Prikazuje lov na tartufe sa svinjama, kojega se danas u Istri gotovo nijedan od kazivača ne sjeća, ali mediji ga ističu kao turističku atrakciju. Preuzeto iz knjige *The History of Food* (TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. 1994. *History of Food*. Translated by Anthea Bell, Cambridge, MA i Oxford: Blackwell Reference)

<sup>3</sup>Decim Junije Juvenal (lat. Decimus Junius Juvenalis), rimski pjesnik iz Akvinuma; rođen oko 60., umro oko 140. godine.

Moji su kazivači također bili mišljenja da tartufi nisu omiljeni samo zbog snažnog i neuobičajenog okusa, već i zbog afrodizijskih svojstava, u koja neki bezrezervno vjeruju, dok neki tvrde da ne mogu biti sigurni postoje li ona, ali ipak naginju tome vjerovanju. Poneki od kazivača, pak, izravno su ismijali mogućnost postojanja ikakvih afrodizijskih odlika tartufa, ali ipak su priznali da ih redovito jedu - odnosno, ukoliko *ulove* dovoljne količine za vrijeme sezone njihova branja, tj. *lova*. Dakle, iako se ne spominje u etnološkoj literaturi, tartufarstvo je u Istri prisutno već određeni broj godina: jedan mi je kazivač iz sela Račice pripovijedao kako je tridesetih godina dvadesetoga stoljeća jedan čovjek (koji se doselio iz Like, a supruga mu je bila Istranka) čijeg se imena nije mogao prisjetiti, posve javno *lovio* tartufe uz pomoć psa, zbog čega su ga seljani smatrali u najmanju ruku čudnim, a vjerojatno i ne posve psihički zdravim - prema riječima kazivača, *svi su mislili da je munjen*. Međutim, kako je u međuvremenu *lov* na tartufe postao unosan posao - a važno je naglasiti i to da prihod od tartufarstva nije bio oporezovan, budući da je trgovina uglavnom bila neprijavljena vlastima i neslužbena - tog su čovjeka prestali smatrati čudakom i lokalno se stanovništvo povelu njegovim primjerom. U početku su se tartufi prodavali na litre, pri čemu je mjera bila litreni lonac; danas se zbog svoje iznimno visoke cijene važu preciznom ljekarničkom vagom. Odgovor na pitanje je li taj doseljenik bio prvi koji se bavio tartufarstvom po mom bi mišljenju bio negativan; neki su mi kazivači pripovijedali da su *loveli tartufe i prije* i da im tartufarstvo nipošto *nije otkrio neki koji se tek doselio*. Osim toga, budući da je prisutnost tartufa u mediteranskome području zabilježena još u antici (što znači da je i tadašnja klima pogodovala njihovu rastu), iskaz o datiranju početka tartufarstva u ovom dijelu Mediterana u tridesete godine prihvatila bih s rezervom; Istrani se *lovom* na tartufe vjerojatno bave vrlo dugo, a ovaj je konkretni pojedinac možda taj *lov* učinio javnim ili je potaknuo intenzivniju trgovinu tim skupim proizvodom. Osim toga, postoje i neetnološki izvori koji ostavljaju dojam o prisutnosti tartufa u Istri kao čvrstoj i duboko ukorijenjenoj. Tako, na primjer, knjiga *Istarska kuhinja: Gastronomsko turistički vodič* (1984:15,16,21, 31,95) navodi brojna jela s tartufima kao karakteristična za Istru, što bi moglo značiti dvije stvari: da tartufarstvo u Istri postoji dovoljno dugo pa se moglo pretvoriti u oblik prehrane koji danas tvori dio gastronomskog identiteta te regije ili da su tartufi noviji doprinos istarskoj kuhinji, a zbog svoje skupoće i ekskluzivnosti - a time i uloge u turističkoj ponudi regije - sada se prezentiraju kao jelo tipično za Istru. Zanimljivo je da se jela s tartufima ne spominju u knjizi *Croatian Cookbook*, kojoj je, kako se navodi u uvodu, cilj *pokazati recepte tipične za hrvatsku kuhinju* i koji se zasnivaju na *stoljetnom znanju i eksperimentima hrvatskih baka* (Valcich: 1994:vii) - možemo se upitati radi li se o neupućenosti autora u jela svih hrvatskih krajeva, o omašci kojom su tartufi izostavljeni ili, jednostavno, o nepostojanju tartufa u starijoj hrvatskoj kuhinji.

Kao što Legović navodi, središnja Istra ima mnogo više oborina od primorskoga dijela poluotoka, a *iskorištavanje poljoprivrednog zemljišta u centralnim i planinskim predjelima uvijek je bilo, više nego u primorskim, uvjetovano prirodnim faktorima, posebno klimatskim prilikama, kao jednim od najjačih faktora "poljoprivredne ekonomike područja"* (1985:55-57). Drugim riječima, klimatske prilike uvjetuju gospodarstvo. Uzmemo li u obzir da veliki dio Istre čine šume - npr. 1896. godine 30.8% površine Istre bile su šume, a 1975. godine 33.2% (isto: 66-68) - jasno je da su uvjeti za rast tartufa u središnjoj Istri upravo idealni. Istarska Danica za 1984. godinu govori o izgradnji brane

i vodovoda Butoniga (1983:183-186), koji bi *trebali biti dovršeni 1983. godine*. Prema predviđanjima projekta, *izgradnjom brane formirat će se akumulacija Butoniga lepezastog oblika veličine oko 2,5 km<sup>2</sup>... Izgradnjom nasute pregrade (brane) u dolini Butoniga stvorit će se jezero zapremine 19 700 000 m<sup>3</sup> vode. Time će se doprinijeti regulaciji toka Mirne jer će jezero prihvatiti poplavne vodene valove, a dobit će se voda za natapanje poljoprivrednih površina i za vodoopskrbu... vrlo (je) značajno za sigurnost kontinuiteta opskrbe, naročito turističke privrede*. Dakle, zatvorivši rijeku Butoniga i stvorivši akumulacijsko jezero nije učinjen tek napor za ostvarenjem bolje vodoopskrbe toga kraja, već i svjesno ulaganje u poljoprivredni napredak, do kojega je trebalo doći boljim natapanjem tla. Legović govori o tome da se pedološka svojstva zemljišta ne mijenjaju brzo ni često poput klimatskih prilika, što ne znači da se uopće ne mijenjaju ili da su jednaka u svim predjelima. Ona se mijenjaju posebno pri većim elementarnim nepogodama, kao što su veće bujice, odnošenje plodnih površina, stvaranje goleti i krša i slično. Zbog djelovanja šume i trava te njihova truljenja, može doći do većeg poboljšanja plodnih svojstava tla, a otuda je razumljivo da i pedološke promjene uvelike utječu i na uzgajanje i proizvodnju pojedinih kultura i na iskorištavanje zemljišta (Legović 1985:57). Moji su mi kazivači tvrdili da je izgradnja akumulacijskog jezera Butonige dovela do veće količine oborina, što uzrokuje - zbog bogatstva humusa i intenzivnijeg truljenja - snažniji rast tartufa. Tako se jedna djelatnost, djelovanjem ekoloških promjena, intenzivirala; ako su planovi o povećanju vlažnosti i plodnosti ovoga kraja objavljeni u Danici bili točni, tada su i kazivači u pravu. Ovdje bih željela pokazati na koji se način posljedice izgradnje akumulacijskoga jezera mogu odraziti ili se odražavaju u kulturi i svakodnevnome životu, odnosno, na koji način režim tekućica ovoga kraja utječe na odvijanje jednoga dijela gospodarskog života potočnih dolina.



*Slika 2: Pogled na akumulacijsko jezero Butoniga; veljača 1997. godine. Snimio Tomo Vinšćak.*

Prema riječima kazivača, tartufi se najčešće *love* u jesen, ali i tijekom drugih godišnjih doba nakon dugotrajnih pljuskova, kada intenzivno rastu uslijed povećane vlage i truljenja humusa. Iako je *lov* na tartufe zakonski reguliran i nije dozvoljen bez plaćanja dnevne dozvole, većina ljudi *lovi* u vlastitim šumama ili u šumama za koje znaju da pripadaju davnoodselsjenim stanovnicima ovoga kraja, u kojima - naravno - ne plaćaju dnevnu pristojbu. Za razliku od Jardasovog primjera toleriranja branja gljiva na tuđem posjedu, moji su mi kazivači tvrdili da se tartufi ni u kojem slučaju ne *love* u tuđoj šumi; razlog je, naravno, njihova visoka cijena koja se postiže pri prodaji. Istina, stanovnici ovoga kraja ne *love* samo u svojim šumama, već znaju i koje su šume napuštene ili čiji su se vlasnici iselili. Budući da se tartufari ponekad susreću u šumama koje nisu njihove, znaju se i posvađati oko pitanja tko bi mogao imati više prava na tu šumu - na primjer, ako je jedan od njih u daljem srodstvu s iseljenim vlasnikom, vrlo često smatra da ima ekskluzivno pravo *lova* u toj šumi. Vrlo je važno imati što veće površine šume za sebe, jer one su u gotovo recipročnom odnosu s količinom zarade, ali istovremeno svađe oko šume nikada ne postaju javne i ne prenose se na druge dijelove života - naime, budući da tartufari za svoj posao uglavnom nemaju ni dozvolu niti plaćenu dnevnu pristojbu, a isto tako nerado priznaju da se uopće bave *lovom*, i svađe oko šume vode se potihom. Inače, kazivači tvrde da uspješni *lovci*, koji imaju *dobrih pasa*, dnevnu pristojbu - ako je ipak plate - zarade za sat vremena.

*Lova* sa svinjama nitko se, osim najstarijih kazivača, više ne sjeća; suvremeno tartufarstvo pomaže se isključivo psima. Upitavši tartufare o tome jesu li ikada *lovili* sa svinjama, svi su mi odgovorili niječno; svi znaju da *lov* sa svinjama postoji i da su se svinje rabile pri nalaženju tartufa, međutim, nitko od njih nema osobnog iskustva *lova* sa svinjama. Jedan mi je kazivač pripovijedao kako je gledao televizijski prilog o nekolicini istarskih tartufara koji su *lovili* uz pomoć svinja, ali tvrdi da *te ljude nikada nije vidio i da nikada prije nije čuo da i danas netko lovi svinjama*, tako da on smatra da je to sve *čirkus napravljen zbog turista*. Po tartufe se ide u predvečerje (idealno je vrijeme između 17 i 19 sati), ali ne nalazi ih se uvijek. U sezoni *lova*, koja traje oko tri mjeseca, može se zaraditi i do 15 milijuna talijanskih lira; kilogram se cijeni milijun i pol lira. Kako tvrde kazivači, dnevni prosjek sveukupnog *lova* u Motovunskoj šumi u sezoni iznosi oko 500 kilograma.

Suvremeni *lovci na tartufe* nisu samo Istrani, već i brojni turisti, koji za tu priliku sačuvaju nekoliko tjedana godišnjeg odmora, dođu u Istru te plate smještaj i prehranu nadajući se brzom i pomalo mitskom zaradi od nekoliko milijuna lira. Moji kazivači bili su isključivo stanovnici sela središnje Istre, iako bi bilo zanimljivo proširiti istraživanje i na *pridošlice* - zbog usredotočenosti ovoga rada na ekološke činitelje tartufarstva, ti drugi *lovci na tartufe* nisu mi bili važni. Moji ih kazivači promatraju s podsmijehom i svojevršnim prezirom, smatrajući ih naivnima - naime, rijetko je koji *lovac izvana* stvarno savladao vještinu *lova* na tartufe ili ima odgovarajućeg i dobro dresiranoga psa.

Najboljim psom za tartufarstvo smatra se *barbin*, bradati mješanac labradora i *istrijskog goniča* - kako to jedan kazivač iz Račica tvrdi, *labradori su previše*



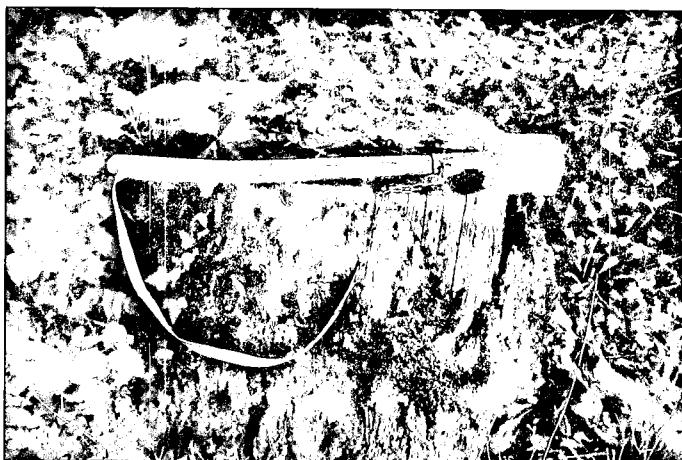
*inteligentni, a neće raditi, a istrijski gonič je radin, ali nije pametan.* Ipak, jedan je uspješan tartufar dresirao vučjaka, danas jednog od kvalitetnijih pasa koji se, mogu li tako reći, bave tim poslom. Pretvaranje psa u unosnog poslovnog partnera nije samo - kao i svaka dresura - dugotrajan trud koji zahtijeva mnogo strpljenja, već i skupa investicija. Naime, da bi naučio psa pronalaženju tartufa, vlasniku ne preostaje ništa osim kupovanja *crnih dijamanata* kojima hrani psa, kako bi ovaj naučio prepoznati taj osebujni okus. Iako je ljudima za obrok s tartufima dovoljno tek nekoliko grama tih gljiva, psi nisu tako skromni, što ovaj stupanj učenja pretvara u ozbiljni trošak. Nakon što pas savlada prepoznavanje i pronalaženje tartufa, idući je korak naučiti ga da ih, nakon što ih nađe i iskopa, ne pojede. Vlasnici pasa često u *lovu* na tartufe primijete da ih je pas našao i da ih jede, te se sa svojim psima bore za svaki gram i doslovno im vade gljive iz usta; i takve se gljive, već prožvakane u psećim ustima, također skupo prodaju. Takva je skupa dresura također jedan od razloga što se *domaći* ne boje turista koji sa svojim loše dresiranim psima dolaze u istarske šume i pokušavaju *loviti*.

Možda su razlozi nebilježenja tartufarstva u Istri bili, između ostaloga, tajnost *lova* i prodaje. Jednostavno rečeno, djelatnost koja svojim većim dijelom nije nigdje prijavljena ne može postojati ni u statistikama. Tartufi se nikada nisu organizirano uzgajali, *lov* je uglavnom oduvijek bio diskretan, a trgovina izričito tajna. Njihova visoka cijena čini ih ekskluzivnim jelom koje se nudi samo u probranim istarskim restoranima; ipak, najčešći su kupci Talijani. Kazivači koji najveći dio svojeg životnog standarda duguju tartufarstvu govore da se danas *tiha* prodaja tartufa većim dijelom odvija u mjestima kraj Motovuna, ali i u drugim krajevima Istre.

Ovaj je dio Istre zbog siromaštva nakon Drugog svjetskog rata napustio veliki broj prijašnjih stanovnika, koji su se preselili u obližnje gradiće poput Buzeta i Pazina, u obalne dijelove regije ili čak u Rijeku, Trst i dalje. Tu bi se ili zapošljavali u poduzećima i tvornicama ili bi se bavili turizmom. Za razliku od mukotrpnoga poljodjelskog rada na šturoj istarskoj zemlji i niskih prihoda koje su mogli ostvariti baveći se poljodjelstvom i sitnim stočarstvom, seoba im je obećavala financijski perspektivniju budućnost. Međutim, taj je naraštaj uglavnom već umirovljen i iz najrazličitijih se razloga dobrim dijelom vraća u svoje seoske kuće, gdje se ponovno bavi poljodjelstvom i stočarstvom za vlastite potrebe, što mu služi kao neka vrsta dopunskoga prihoda. Veliki dio tog stanovništva bavi se i tartufarstvom, ali zbog diskretne prirode toga posla vrlo nerado spominju tu aktivnost i uvijek tvrde da se u Istri mnogi bave tim poslom, ali uvijek je to *netko drugi*. Zbog toga je do podataka o tartufarstvu prilično lako doći, ali teško je naići na kazivača koji će priznati da se i sâm bavi njime; ako netko i prizna, uvijek će naglasiti da je to samo za vlastite potrebe, za obitelj i da tek *ako stvarno ima viška, onda se nešto i proda, ali toga nikada nema mnogo*. Istodobno kolaju pripovijesti o tartufarima koji dnevno zarađuju dvije do tri hrvatske mjesečne plaće i teško je razlučiti o kojoj se od dvije moguće interpretacije radi: pričaju li kazivači o vlastitom bavljenju tartufarstvom i o vlastitim приходima, što iz praktičnih razloga pripisuju drugima ili je *lovom* na gljive doista teško zaraditi velike svote novca, pa su pripovijesti o milijunskim zaradama tek puka maštanja potaknuta



*Slika 3:  
Lovac na tartufe s psima;  
rujan 1997. godine.  
Snimio Tomo Vinščak.*



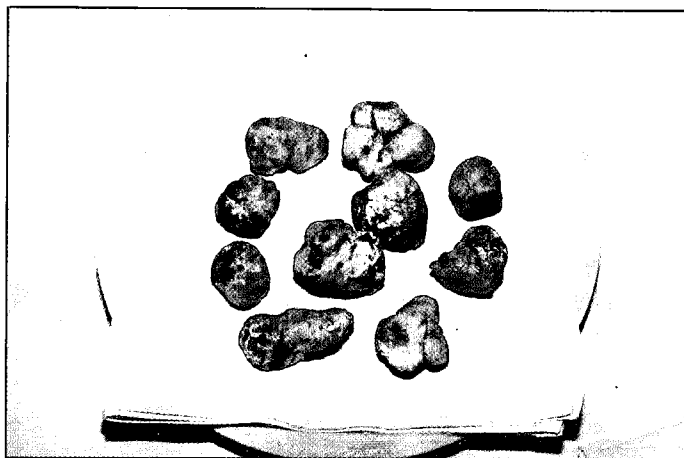
*Slika 4:  
Oruđe za lov na tartufe;  
rujan 1997. godine.  
Snimio Tomo Vinščak.*

željom. Prema vlastitim terenskim zapažanjima, rekla bih da je istina negdje u sredini; teško je precizno odrediti kolika je moguća zarada tartufara i u kojoj ona mjeri utječe na životni standard lokalnog stanovništva, ali činjenica je da se stanovnici toga kraja intenzivno bave *lovom* na tartufe, što vjerojatno ne bi činili da taj posao nije profitabilan. Naime, radi se o uobičajenom tržišnom načelu koje je određeno zakonom ponude i potražnje, gdje su stvari skuplje što su rjeđe i što ih veći broj ljudi želi... Za razmjene po načelu tržišta uobičajeno je cjenkanje - i kupac i prodavač nastoje ostvariti što veću vrijednost svoje robe, odnosno novca. Cjenkanje ne zahtijeva susret kupca i prodavača. Potrošači se cjenkaju svaki put kad obilaze trgovine ili se koriste oglasima kako bi lakše donijeli odluku (Kottak 1991:266). Budući da se tartufi još uvijek ne mogu umjetno uzgojiti, odnosno, njihov rast ovisi gotovo isključivo o klimatskim i pedološkim

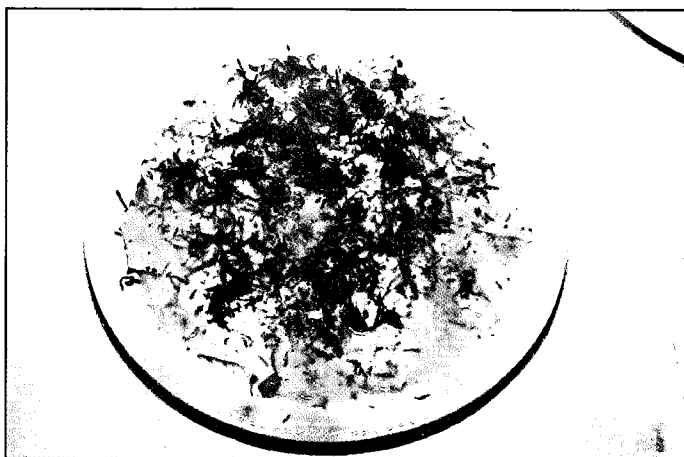
uvjetima okoliša, što ih čini rijetkim gljivama, posve je logično da postižu visoke cijene. Pridodamo li tome i njihovu traženost i nesvakidašnje odlike kao što su karakterističan okus i brojna simbolična svojstva (pa i navodne afrodizijske kvalitete), uz trud i ulaganja koji su potrebni da se dođe do njih, cijena im može samo rasti. Slijedeći opet osnovne ekonomske zakonitosti, ljudska će se aktivnost poglavito usmjeravati na poslove koji donose dobit - znači, u ovim će uvjetima tartufarstvo postati samo snažnije. Budući da starija literatura ne bilježi *lov* na tartufe, nemoguće je odrediti u kojoj su se mjeri Istrani nekada bavili tim poslom (kao što je nemoguće odrediti i trenutne dimenzije tartufarstva), ali možemo pretpostaviti da će se, uz povoljne prirodne činitelje, tartufarstvo središnje Istre intenzivirati.

### UMJESTO ZAKLJUČKA

Međusobni utjecaji prirode i kulture, kao što vidimo, vrlo su složeni. Iako se na prvi pogled odnos okoliša i kulture može činiti jednostavnim - ili čak jednosmjernim - on to nipošto nije. Kottak govori o tome da se *kultura nameće prirodi, te se stoga oblikuju kulturno prihvaćeni načini uporabe prirode* (Kottak 1991:40-41). Međutim, o drugom smjeru toga istog odnosa govore drugi autori - *mnoge promjene u ljudskim društvima nastaju kao odgovori na promjene u njihovom biofizičkom ili društvenom okolišu... Na primjer, klimatske promjene u prošlosti dovodile su do promjena u prehrani, tehnologiji, a vjerojatno i u drugim društvenim značajkama* (Lenski, Lenski i Nolan 1991: 54). Primjer bavljenja tartufarstvom u središnjoj Istri govori u prilog obje tvrdnje: kao što vidimo, ljudska je intervencija u prirodu vjerojatno prouzročila klimatsku promjenu, koja je tada dovela do pedoloških promjena tla, što je utjecalo na povećani rast tartufa. Dakle, iako je tartufa bilo i prije izgradnje jezera Butonige, njegovom izgradnjom rast tih gljiva postao je intenzivniji. Zanimljivo je da starije kazivačice, govoreći o tradicijskoj prehrani, uopće ne spominju tartufe, već uporno naglašavaju da je uobičajena prehrana ovoga dijela Istre bila prilično siromašna. Na pitanja o tome koja su jela tvorila raskošniju blagdansku prehranu, odgovor koji sam redovito dobivala bio je - *fritule* i pšenični kruh, a na izravna pitanja o tartufima žene (dakle, osobe koje u kućanstvu pripremaju hranu) bi mi odgovarale, da se *tartufi love tek u zadnje vrijeme... I prije ih se znalo naći, ali slučajno, i onda bi se naribali na jaja ili na paštu. Sad kad se nađu, ne jedu se, nego se prodaju* (dakle, iskaz koji je posve suprotan iskazu tartufara, koji tvrde da *love* u prvom redu za obiteljske potrebe, a prodaju samo višak, ako on postoji). Snažan rast tartufa potaknuo je intenzivno bavljenje - *lov* i prodaju - tim gljivama, kao i niz drugih aktivnosti vezanih uz tartufarstvo: uzgoj i dresuru pasa, posvećivanje velikog dijela slobodnog vremena *lovu* na tartufe, sezonske odlaske u Istru stanovnika drugih krajeva, promjenu gastronomskih navika, pa čak i nastanak *lovačkih pripovijesti*. Istovremeno, da tartufi nisu kulturološki iznimno cijenjeni i da stoga ne dosižu vrlo visoke otkupne cijene, do svih tih aktivnosti uopće ne bi došlo i oni bi i dalje ostajali duboko u vlažnom istarskom tlu. Kad ne bi bilo visokih zarada koje se mogu ostvariti baveći se tartufarstvom, stanovnici ovoga dijela Istre sigurno ne bi ulagali toliko novca, truda i vremena u tu djelatnost, a da tartufi nisu



*Slika 5:  
Tartufi; rujan 1997. godine.  
Snimio Tomo Vinšćak.*



*Slika 6:  
Fuži s tartufima;  
rujan 1997. godine.  
Snimio Tomo Vinšćak.*

izuzetno atraktivni ne samo za prodaju u inozemstvu, već i u turističkoj ponudi istarskih restorana, tartufari ne bi uspjeli ostvariti toliku zaradu za kilogram tartufa, bez obzira na uloženi trud. Dakle, za intenzivno bavljenje tartufarstvom nisu bili važni samo poboljšani klimatski uvjeti, već i prehrambena kultura u kojoj su tartufi iznimno cijenjeni.

U ovom se stadiju - budući da je prošlo desetak godina od gradnje brane Butoniga, što nije mnogo za praćenje pedoloških promjena tla - mogu postaviti mnoga pitanja vezana uz budućnost: hoće li količina oborina i dalje rasti ili će se ustaliti, hoće li ona - kakva god bila - i dalje utjecati na mijenjanje tla i povećavanje plodnosti humusa, što će se dogoditi sa životnim standardom tartufara, hoće li tartufarstvo postati legitimno (i jedino) zanimanje određene skupine stanovnika, kako će to promijeniti (i

hoće li uopće) hranidbene navike Istrana i hoće li tartufi postati novi simbol regije... Simbolična značenja tartufa ovdje prestaju biti srednjovjekovna - magijska ili alkemijska - već mogu oblikovati novi dio identiteta regije ili čak postati jednim od njenih prepoznatljivih znakova. Kao što se danas uz Francusku povezuju vrsna vina i sirevi, možda će jednoga dana i Istra postati općepoznata kao dio Mediterana u kojemu se uživa u tartufima. Toussaint-Samat (1994:437) piše o Francuskoj, Španjolskoj i Italiji kao najvažnijim svjetskim proizvođačima tartufa - *te se tri države već dugo natječu koja će imati veći godišnji ulov. Osim tih zemalja, tartufi se mogu naći u Švicarskoj, Njemačkoj, Austriji, Češkoj i Hrvatskoj - sve ove zemlje proizvode manje količine tartufa, koje tijekom sezone kupuje jedna od tri glavne proizvođačice i statistički ih prikazuje kao svoje, kako bi prestigla druge dvije.* Hrvatska se već zbog svoje veličine ne može natjecati s drugim zemljama u brojevima i desecima tona ulovljenih tartufa, no to ne znači da i tartufi ne mogu - ili neće - postati jedan od zaštitnih znakova Istre. Valja imati na umu da je *hrana jedan od važnih činitelja kulturnoga identiteta* (Milton 1996:506), pa se možemo upitati nismo li bili svjedocima stvaranja novog elementa istarskoga gastronomskog identiteta dodavanjem nove - skupe i prestižne - namirnice u *tipičnu istarsku kuhinju*. Regiji kojoj je turistička djelatnost na prvome mjestu (pogotovo tijekom Domovinskog rata i u godinama koje su mu slijedile, kada je Istra preuzela vodeću ulogu u hrvatskome turizmu) nisu važna samo prirodna bogatstva i ljepota okoliša, već i šira turistička ponuda na čelo koje svakako dolazi atraktivna gastronomija.

Ovdje se ne radi o globalnoj ekološkoj promjeni, niti - zbog složenosti i organiziranosti gospodarstva ovoga kraja - može biti riječi o velikoj gospodarskoj promjeni, no valja imati na umu da se promjene jesu dogodile, da se događaju i da će vjerojatno i budućnost biti drugačija. Središnja je Istra regija u kojoj postoje brojni oblici gospodarstva, od poljodjelstva i stočarstva, preko rada u poduzećima ili tvornicama, do bavljenja turizmom, što tamošnje gospodarstvo čini već oblikovanim; ima li još uvijek prostora za intenzivnije ili uočljivije promjene, pokazat će vrijeme. Isto će se tako tek kroz neko vrijeme vidjeti što su sve promjene do kojih je došlo podrazumijevale.

## Literatura

- BUTONIGA: BRANA I VODOVOD. *Istarska Danica za 1984.*, Istarsko književno društvo "Juraj Dobrila", Pazin, str. 183 - 186.
- CRUMLEY, Carole L. (1996): Historical Ecology. U: *Encyclopedia of Cultural Anthropology*, Volume II, First Edition, David Levinson i Melvin Ember, ur. A Henry Holt Reference Book, Henry Holt and Company, New York, str. 558 - 560.
- HAVILAND, William A. (1981): *Cultural Anthropology*. Holt, Rinehart and Winston, New York et al. **ISTARSKA KUHNJA. GASTRONOMSKO TURISTIČKI VODIČ**. Istarska naklada, treće izdanje, Pula, 1984.
- JARDAS, Ivo (1971): *Po grožnjanskom krasu: ljudi, običaji, folklor*. Narodno sveučilište, Buje.
- KOTTAK, Conrad Phillip (1991): *Anthropology: The Exploration of Human Diversity*. Fifth Edition, McGraw-Hill, Inc., New York et al.
- LEGOVIĆ, Marko (1985): Iskorištavanje poljoprivrednog zemljišta u Istri posljednjih 160 godina. *Problemi sjevernog Jadrana*, sv. 5, JAZU, Zavod za povijesne i društvene znanosti Rijeka, Rijeka, str. 51 - 87.
- LENSKI, Gerhard, LENSKI, Jean i NOLAN, Patrick (1991): *Human Societies: An Introduction to Macrosociology*. Sixth Edition, McGraw-Hill, Inc., New York et al.
- MILTON, Katherine (1996): Food and Diet. U: *Encyclopedia of Cultural Anthropology*, Volume II, First Edition, David Levinson i Melvin Ember, ur. A Henry Holt Reference Book, Henry Holt and Company, New York, str. 503 - 507.
- MURAJ, Aleksandra (1995): The Ecological Awareness of the Villagers of Cres. *Narodna umjetnost: Hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku* 32/1, Zagreb, str. 171 - 182.
- NETTING, Robert McC (1996): Cultural Ecology. U: *Encyclopedia of Cultural Anthropology*, Volume I, First Edition, David Levinson i Melvin Ember, ur. A Henry Holt Reference Book, Henry Holt and Company, New York, str. 267 - 271.
- PENNANEN, Jukka (1985): Evolution in Culture Change. *Trends in Finnish Ethnology. Studia Fennica: Review of Finnish Linguistics and Ethnology* 30, ur. Veikko Anttila, Finnish Literature Society, Helsinki, str. 59 - 111.
- RADIĆ, Antun (1897): *Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*. Pretisak iz II. sveska *Zbornika za narodni život i običaje južnih Slavena*, Tisak dioničke tiskare, Zagreb.
- RITIG-BELJAK, Nives (1993a): Kult austrijskih slastica. U: *Hrvatsko-austrijske usporednice/ Kroatisch-Österreichische Parallelen*, Hrvatsko-austrijsko društvo za njegovanje kulturnih i gospodarskih odnosa, Zagreb, str. 61-70.
- RITIG-BELJAK, Nives (1993b): War Lunch. U: *Fear, Death and Resistance. An Ethnography of War: Croatia 1991-1992.*, ur. Lada Čale Feldman, Ines Prica i Reana Senjković, Institute of Ethnology and Folklore Research i Matrix Croatica, Zagreb, str. 163 - 176.
- SALZMAN, Philip Carl i ATTWOOD, Donald W. (1996): Ecological anthropology. U: *Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*, ur. Alan Barnard i Jonathan Spencer, Routledge, London i New York, str. 169 - 172.
- STJUARD, Džulijan [Julian Steward] (1981): *Teorija kulturne promene: Metodologija višelinijske evolucije*. Beogradski izdavačko-grafički zavod, Beograd.
- THIN, Neil (1996): Environment. U: *Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*, ur. Alan Barnard i Jonathan Spencer, Routledge, London i New York, str. 185 - 188.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne (1994): *History of Food*. Translated by Anthea Bell, Blackwell Reference, Cambridge, MA i Oxford.

TUOMI-NIKULA, Outi (1985): The cultural-ecological aspect of culture change. *Trends in Finnish Ethnology, Studia Fennica: Review of Finnish Linguistics and Ethnology* 30, ur. Veikko Anttila, Finnish Literature Society, Helsinki, str. 147 - 163.

VALCICH, Dennis B (1994): *Croatian Cookbook: A Walk Through Croatia*. Valcich Publishing, Bonnyrigg.

VINŠČAK, Tomo (1990): Etnologija - ekologija, karika koja nedostaje. *Studia ethnologica*, vol. 2, Zagreb, str. 11 - 16.

VINŠČAK, Tomo (1997): Etnografske slike Račica u središnjoj Istri. *Buzetski zbornik*, Knjiga dvadeset treća, Buzet, str. 57 - 62.

ZRNIĆ, Lidija (1997): Modeli gospodarstva u selu Račice i odnos stanovnika prema prirodnom okolišu. *Buzetski zbornik*, Knjiga dvadeset treća, Buzet, str. 63 - 66.

## RAIN, FOOD AND CULTURE

### INTERRELATIONS OF CULTURAL, SOCIAL AND ENVIRONMENTAL FACTORS OF A REGION

#### Summary

The paper begins with a theoretical survey of relations between the environment and the culture, and gives a brief outline of the tendencies in the history of ecological anthropology. After having discussed the interrelations of various cultural, social and environmental factors, such as climate, economy, nutrition, etc., their interweaving and mutual dependency, the author presents her own fieldwork research, conducted in central Istria (the villages of Račice, Sovinjsko Brdo, Drobežija, Sirotići and Šćulci) in October 1995.

Namely, the transformation of the river Butoniga into a lake took place in the early 1980s, when the huge water-gate was built. The plan of the building contained the estimation of the increase in the quantities of precipitation that was to be caused by the formation of the lake. It is said that the increase would help improve the agriculture of central Istria, as well as ensure better water distribution for the whole peninsula. The author's informers agree that the increase in the quantities of precipitation took place during the last decade, and this change has led to another change — the different pedological features of the central Istrian soil, that became more wet and fertile. Those new pedological characteristics enabled a new culture to develop — the truffles, together with the whole new set of activities related to them, such as hunting, dog-training, selling, distribution of forests, forming new regional cuisine, and even storytelling.

One of the most relevant question to be asked is how old is the truffle-culture in this part of the Mediterranean. In her book on the history of food, Toussaint-Samat describes the Mediterranean as the place of truffles' origin, and enumerates historical

records that had been mentioning either truffles themselves or their symbolic or financial values. The truffles were also very important during the Middle Ages, when they were viewed as very precious sort of mushrooms, containing numerous symbolic meanings — from aphrodisiac to alchemical. The author also consults two cookbooks with *old and traditional recipes*; one of them presents several dishes with truffles, which could imply that the truffles have been present in Istrian cuisine long enough to become a part of the gastronomic identity of the region, while the other, also describing *the old recipes of Croatian grandmothers* does not mention the truffles at all. There is also a local story about a man who moved to Istria from the region of Lika, and started hunting and selling truffles during the 1930s. He was supposed to be the first one to do anything related to the truffles publicly — before that, the local population had been hunting and selling truffles in secrecy, because of the high price they had been able to obtain for them. Having all of the above mentioned in mind, the author concludes that truffle-hunting has been present in Istria for a long period of time, but the latest change in climate has made it more intense. Even today, everything related to the truffles is approached as a secret, which is not strange, if we consider that one kilogram of those precious mushrooms (sometimes even called *black diamonds*) is on the black market worth two or three average Croatian monthly salaries. Therefore, when describing the fieldwork research itself, the author talks about the readiness of her informers to talk about the truffles, but at the same time, they have always emphasized that *they did not hunt any truffles, but they knew all about it, since their next door neighbours or their best friends were hunting regularly*.

It was not possible to establish the time when the truffles had entered the Istrian cuisine, but it is clear that the latest change in climate and in pedological characteristics of the soil has intensified the truffle-hunting, as well as caused many other changes, that were mutually related and have influenced each other as a consequence — for example, the standard of living of the truffle-hunters has increased, the new activity with all of its side-activities has been created, relatively new food has entered the Istrian cuisine and has formed a new element of the regional gastronomic identity. As the Istrian economy had already been complex and established (people are dealing with agriculture, working at factories or companies, but the main activity of the region is definitely tourism), the author supposes that no significant changes are going to happen, but still, the new activity has made a difference and is going to continue doing the same. Since the anthropologists dealing with ecological anthropology agree that changes in climate and their influence on culture and society have to be observed during a long period of time, the author suggests further fieldwork in central Istria in about ten years time. This way the cultural, social and economical results of this climate and pedological change would be established.

Translated by Sanja Kalapoš