

ALEKSANDRA ROSA-GRUSZECKA, DOROTA HILSZCZAŃSKA, WOJCIECH GIL,
BOGUSŁAW KOSEL

Historia i perspektywy użytkowania i badań trufli w Polsce*

History and perspectives of utilisation and research on truffles in Poland

ABSTRACT

Rosa-Gruszecka A., Hilszczańska D., Gil W., Kosel B. 2017. Historia i perspektywy użytkowania i badań trufli w Polsce. Sylwan 161 (4): 320-327.

In this paper we discuss the data on presence of truffles (*Tuber* spp.) in Polish literature and culture through the ages. The aim of this article was to give the historical data on truffles as well as the new ones together with the ongoing research on that ultimate fungi. Study concerning widely understood history of and research on truffles in Poland was based on review of literature dating back to XVII century. A total of 67 books and articles were reviewed. Given the rich body of literature, especially in the past centuries, we have come to the conclusion that truffles were well known to the Poles (at least to the nobles and the rich). Some factors determining truffle forgetfulness after the Second World War are given in respect to social, cultural and forests' management changes. The following reasons can be highlighted: (1) changes in the forest cover, which in 1945 was only 20.8% and furthermore unfavorable changes in the forest structure, the tree species composition and the management (undergrowth shading the forest floor) for truffle development; (2) changes in the structure of forest ownership and management, especially disappearance of traditional ways of forest use, such as cattle grazing and brushwood collecting; (3) changes of Polish State borders resulting in significant area of soils, which are conducive to truffles growing (chernozem) coming into the borders of Ukrainian territory; (4) social changes resulted from the extermination and deportations of Polish aristocracy and intelligentsia (including foresters) – knowledgeable social group of people regarding truffle collection, use and cultivation as well as migration of people from rural to urban areas and emigration from Poland, and (5) the fact that in time of communists regime there was no room to promote the gourmet products, especially if it was associated with the aristocracy. In consequence, truffles went into oblivion. Furthermore, the aspects of promotion and establishment of truffle orchards in Poland in the last decade are also presented. Based on the authors findings is clearly shown that there is a great potential towards promotion and growing truffles in Poland, especially *Tuber aestivum* Vittad. known as summer or Burgundy truffle. This species has a wide range in Europe and plasticity to different climatic conditions.

KEY WORDS

Tuber spp., cuisine, truffle orchards, truffle hunting

*Praca w ramach projektu badawczego nr OR-2717/19/11 finansowanego przez Dyрекcyję Generalną Lasów Państwowych w Warszawie oraz przy współudziale środków Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach projektów nr 260102 i 240309.

ADDRESSES

Aleksandra Rosa-Gruszecka ⁽¹⁾ – e-mail: a.rosa@ibles.waw.pl
 Dorota Hilszczańska ⁽²⁾, Wojciech Gil ⁽³⁾, Bogusław Kosel ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Zakład Ochrony Lasu, Instytut Badawczy Leśnictwa; Sękocin Stary, ul. Braci Leśnej 3, 05-090 Raszyn

⁽²⁾ Zakład Ekologii Lasu, Instytut Badawczy Leśnictwa; Sękocin Stary, ul. Braci Leśnej 3, 05-090 Raszyn

⁽³⁾ Zakład Hodowli Lasu i Genetyki Drzew Leśnych, Instytut Badawczy Leśnictwa; Sękocin Stary, ul. Braci Leśnej 3, 05-090 Raszyn

⁽⁴⁾ Wydział Historyczno-Socjologiczny, Uniwersytet w Białymstoku; Plac Uniwersytecki 1, 15-420 Białystok

Wstęp

Trufle to grzyby workowe (*Ascomycota*) należące do rodzaju *Tuber* (P. Micheli ex F. H. Wiggers (1780)), które tworzą symbiozę mykoryzową z wieloma gatunkami drzew, krzewów i roślin zielnych. Podziemne owocniki trufli powstają na ogół na głębokości do 30 cm. Współcześnie, oprócz najpopularniejszej pod względem kulinarnym trufli białej (*Tuber magnatum* Picco) i trufli czarnozarodnikowej (*T. melanosporum* Vittad.), do cenionych gatunków należą trufle: zimowa (*T. brumale* Vittad.), wielkozarodnikowa (*T. macrosporum* Vittad.), wgłębiona (*T. mesentericum* Vittad.) i biaława (*T. borchii* Vittad.), a także trufle letnia (*T. aestivum* Vittad.) i jej odmiana jesienna (*T. aestivum* var. *uncinatum* Chatin), zwana też truflą burgundzką. Chociaż badania biologii trufli trwają ponad 150 lat, to wiele aspektów ich cyklu rozwojowego wciąż pozostaje nieznanymi [Kües, Martin 2011].

Trufle w naszym kraju są dziś uważane za grzyby bardzo rzadkie, chociaż jeszcze 100 lat temu były stale obecne w polskiej kulturze, o czym świadczą liczne źródła historyczne cytowane w dalszej części artykułu. Dopiero pionierskie badania prowadzone systematycznie od 2007 roku w Instytucie Badawczym Leśnictwa wzbogaciły wiedzę o występowaniu trufli w Polsce [Hilszczańska i in. 2008, 2013, 2014]. Priorytetem w polskich badaniach nad truflami jest obecnie ochrona i restytucja trufli letniej. Gatunek ten, mimo odkrycia nowych stanowisk [Hilszczańska i in. 2008, 2014], wciąż ma status wymarłego na Czerwonej Liście Grzybów Polski [Mirek i in. 2006].

Celem pracy było przedstawienie historii użytkowania i badań trufli w Polsce, określenie przyczyn okresowego spadku zainteresowania tymi grzybami oraz nakreślenie perspektyw ich uprawy.

Historia trufli w Polsce do 1939 roku

Najstarszą wzmiankę w literaturze polskiej na temat spożywania trufli można odnaleźć w zapiskach Jana Chryzostoma Paska z 1661 roku [Pasek 1840]. Autor wspomina: „(...) W domowych wczasach Siedząc iadł Ostrygi Slemaki y Tertufolle”, czyli trufle. Nie wiadomo jednak, kto spożywał wymienione specjały i czy miało to miejsce na ziemiach polskich. Więcej informacji można znaleźć w pierwszej polskiej książce kucharskiej „Compendium ferculorum albo zebrańie potraw” z 1682 roku. Autorem dzieła był sekretarz królewski, kuchmistrz krakowskiego wojewody – Stanisław Czerniecki. W książce zawarto przepisy na „z tertufołami ryby” (rybę faszerowaną truflami) i „tertofelle” (trufle pieczone w popiele). W poprzedzającym przepisy „Memoryale Generalnym”, czyli na liście produktów potrzebnych do przygotowania bankietu, tertofolle (trufle) wymieniono w sekcji „Korzenie” obok innych produktów luksusowych, m.in. zamorskich przypraw, cytrusów i ostryg. Nie jest jednak pewne, czy przyrządzane trufle pochodziły z importu, czy też z lokalnego rynku.

Pierwszym dowodem na prowadzone w naszym kraju poszukiwania trufli z psami („polowania na trufle”) jest zapis w artykule Huberta [1719]. Autor wskazał w nim, że „(...) psy trufle (...) przywozi się z okręgu turyńskiego (...), skąd Jego Wysokość Król w Polsce ostatnio w Augsburgu 10 sztuk kupił, każdy po 100 talarów”. Wspomniany władca to August II Mocny, który zainteresowanie polowaniami na trufle mógł wykształcić podczas swoich licznych podróży do krajów od wieków słynących z pozyskiwania i użytkowania tych grzybów: Włoch, Francji i Hiszpanii.

Zgodnie z zapiskami Kitowicza [1840], za czasów wczesnego panowania Augusta III Sasa trufle były stosowane zarówno jako zaprawy do dań staroświeckich, jak i składnik potraw nowomodnych, przybyłych do Polski wraz z francuskimi kucharzami. Kuchowicz [1975] także wskazywał na obecność trufli wśród grzybów podawanych na polskich stołach. W książce kucharskiej Wielądka [1783] znajduje się przepis na kurczęta z truflami. O rozwiniętej kulturze użytkowania trufli na dworach królewskich w XVIII wieku świadczy również zapisek z Kurjera Warszawskiego [Nowości... 1823]: „We wsi Wilków w Ekonomji Kapinoskiej (...), żyje włościanin mający nazwisko Klusek, który ieszcze przy Dworze Króla Augusta III był Strzelcem używanym do wynajdowania Trufli (...)”.

Kowecka [1991] przytoczyła sytuację świadczącą o rosnącym w XVIII wieku zainteresowaniu szlachty pozyskiwaniem trufli: „W 1759 roku Szuszkowski donosił Branickiemu z oburzeniem, iż niejaki Kerdyński »tartoflista«, który przywiózł trufle do Warszawy, rozprzedał co większe i piękniejsze, a »co zaś najdrobniejsze« przeznaczył dla hetmana”. Z tamtego okresu pochodzą także informacje świadczące o zakupie psów przez hetmana Branickiego do polowań na trufle prowadzonych w lasach białostockich [Kowecka 1991].

Hrabia Michał Jan Borch, polski uczoney i przyrodnik, prowadził we Włoszech badania mające na celu odkrycie metod uprawy trufli i ich preferencji względem warunków środowiska. Jako pierwszy opisał jeden z kilku cenionych na świecie gatunków trufli – nazwany na cześć badacza truflą Borchy (*Tuber borchii*), znany też jako trufla biaława. W swojej francuskiej korespondencji wydanej w Mediolanie dowodził, że opracowana przez niego metoda uprawy trufli „pozwoła siać trufle we Francji, w Anglii, a może nawet w Polsce i w Rosji” [Borch 1780].

Książd Kluk [1778] wymienił trufle jako jeden z mniejszych pożytków z lasu, a w „Dykcjonarzu roślinnym” [Kluk 1787] wskazał je jako składnik eliksirów i środek leczniczy. W XVIII i XIX wieku krajowe gatunki trufli i miejsca ich występowania opisali m.in. Jundziłł [1799], Zawadzki [1835], Dąbkiewicz [1838], Pisulewski [1841], Gerald-Wyżycki [1845], Belke [1859], Bill [1860] i Spausta [1897].

W XIX wieku trufla była powszechnie używana w kuchni – jak można się domyślić, bogatszych polskich domów. Wzmianki o tym znajdują się w publikacjach Gołębiowskiego [1830] i Dąbkiewicza [1838], a także we wspomnieniach Kraszewskiego [1840], w „Encyklopedii” Orgelbranda [1867] oraz w książkach kucharskich Szczepańskiego [1822], Leśniewskiego [1838], Leśniewskiej [1856] i Biełozierskiej [1889]. Ihnatowicz [1971] przywołuje krytykę ówczesnego społeczeństwa autorstwa jednego z dziennikarzy warszawskich: „I dziś nie ma prawie balu (...) bez szampańskiego wina, nie ma rautu bez sutej kolacji, nie ma obiadu bez trufli (...). Przesada trufli, które zaczynają się literalnie na zupie, a kończą nieomal na leguminie, wydają mi się śmiesznymi (...)”.

Wykorzystywane były nie tylko trufle sprowadzone z zagranicy, ale i pozyskiwane w kraju. Było to na tyle powszechne, że Bobiatyński [1823] wskazał metody szkolenia psów do polowania na trufle, opisał miejsca występowania owocników i podkreślił kluczową rolę psa w prowadzeniu poszukiwań.

W Wilnie wydano „Poradnik dla myśliwych” Szytlera [1839], zawierający pouczenia i sugestie dotyczące polowań na zwierzęta, układania psów i sokołów, a także poszukiwań trufli i metod ich konserwacji. Rewieński [1893] opisał tresurę psów do poszukiwania trufli. W zapiskach Gołębiowskiego [1831] także odnaleźć można wzmiankę o układaniu pudli do poszukiwań trufli. O udziale w polowaniu z psami na trufle w parku Rokola w Otwocku Wielkim wspominał Błoński [1888], co potwierdza artykuł z czasopisma „Słowo” [Trufle ... 1882].

Oprócz pozyskiwania dziko rosnących owocników już w I połowie XIX wieku na ziemiach polskich podejmowano próby hodowli trufli. Pierwsze w Polsce opracowanie dotyczące metody zakładania ogrodów truflowych to przetłumaczona z niemieckiego książka Bornholza [1828]. Tłumaczenie jego publikacji znalazło się także w czasopiśmie „Piast, czyli pamiętnik technologiczny” [Bornholz 1829] oraz „Sylwan” [Bornholz 1830], co świadczy o zainteresowaniu zagadnieniem uprawy trufli w tamtym okresie. Drugi z artykułów zawiera szczegółowe informacje o biologii, ekologii trufli i odkryciach w dziedzinie ich uprawy, które tłumacz podsumował: „Dla naszych także Urzędników leśnych tak sztuczna uprawa trufli iako i polowanie na nie interesującymi są przedmiotami”. W II połowie XIX wieku w prasie znajdują się liczne opisy zakładania trufłarni (ogrodów truflowych) [Rogojski 1861; Korespondencje... 1871; Aulejtner 1875]. Wskazówki dotyczące uprawy plantacyjnej zawarte są w publikacji Gawareckiego [1895]. We wspomnieniach Marii Dąbrowskiej z 1948 roku odnaleźć można opis suszenia owocników trufli pochodzących z dawnej plantacji w Wiązownie [Dąbrowska 1996]. Badania prowadzone w 2012 roku potwierdziły istnienie tego dawnego ogrodu truflowego, który należał do sławnego polskiego architekta zamordowanego przez hitlerowców – Stefana Bryły [Rosa-Gruszecka i in. 2014].

W polskich książkach kucharskich z początku XX wieku tradycyjne przepisy na trufle gotowane i konserwowane w winie podali Norkowska [1903], Niewiarowska [1905], Owoczyńska [1914], Swoboda [1928] i Śleżańska [1932]. Obszerny tekst o truflach, z uwagami o ich występowaniu, uprawie i użytkowaniu kulinarnym, zamieszcza również Teodorowicz [1917]. Ostatni przed II wojną światową obszerny artykuł o truflach ukazał się jako dodatek do „Ilustrowanego Kuryera Codziennego” [Kobyłański 1932]. W tekście autor wspominał m.in. o występowaniu trufli w Wesołej pod Warszawą i w majątku ukraińskim należącym do pisarza Adama Rzewuskiego.

Trufle w Polsce po 1939 roku – spadek zainteresowania i renesans

Mimo licznych przekazów historycznych, jeszcze w latach 40. ubiegłego wieku Orłoś [1947] poddawał w wątpliwość owocnikowanie trufli w Polsce. Pierwszą powojenną publikacją potwierdzającą występowanie trufli w naszym kraju była praca Biegańskiej [1950]. Wskazała ona na występowanie trufli letniej, podkreślając jednocześnie, że jest to gatunek rzadki. Lubelska [1953] zebrała natomiast informacje dotyczące historycznego użytkowania i stanowisk trufli oraz piestraka jadalnego (*Choiromyces meandriformis* Vittad.) na ziemiach polskich. Wskazała miejsca występowania siedmiu gatunków trufli, brakuje jednak materiałów zielnikowych, które potwierdzałyby identyfikację gatunków przez nią wymienionych [Ławrynów 1988]. Wbrew wcześniejszym wątpliwościom trufla letnia znalazła się w „Atlasie grzybów jadalnych i trujących” [Orłoś 1953].

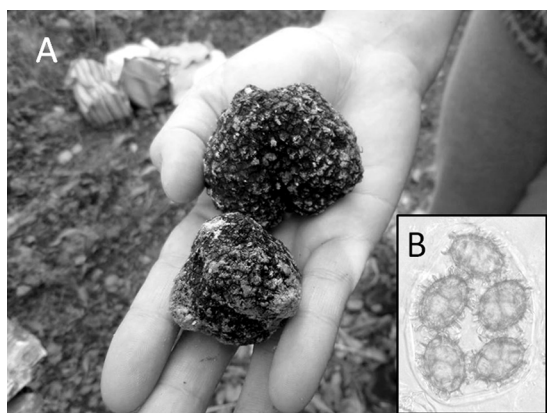
W Polsce powojennej tematyka trufli przez długie lata była nieobecna również w kulturze – zwłaszcza w porównaniu do lat przedwojennych. W najpopularniejszych wówczas książkach kucharskich nie zamieszczano przepisów na dania z trufkami, co stanowi wyraźny kontrast z cytowanymi w poprzednim rozdziale wcześniej poradnikami kulinarnymi. Do najważniejszych przyczyn zaniku „kultury truflowej” można zaliczyć następujące czynniki społeczno-gospodarcze:

1. Zmiany lesistości. W 1945 roku lesistość wynosiła tylko 20,8%. Niekorzystne dla owocnikowania trufli zmiany w składzie gatunkowym, zaburzona struktura wiekowa drzewostanów oraz zmiany w sposobie gospodarowania w lasach państwowych, np. wprowadzanie podszytów zacieńających dno lasu.
2. Zmiany struktury własności lasów i ich użytkowania. Zanik tradycyjnych sposobów użytkowania lasu, takich jak wypas bydła i zbiór chrustu.
3. Zmiany granic państwa. Znaczny obszar czarnoziemów, na których naturalnie występowała trufła, znalazł się w granicach dzisiejszej Ukrainy.
4. Zmiany społeczne wskutek wymordowania i wywózki polskiej arystokracji i inteligencji, w tym także leśników, czyli grup społecznych o największej wiedzy i praktyce dotyczącej zbioru, uprawy i użytkowania trufli; emigracja i migracja ludności ze wsi do miast.
5. Reżim komunistyczny promujący „schabowego i karpia” miał na celu wyeliminowanie tradycyjnych przysmaków polskiej kuchni, szczególnie tych kojarzonych z „pańskim stołem” – trufle jako produkt luksusowy i szlachetny były niepożądane z ideologicznego punktu widzenia ówczesnych władz.

Zainteresowanie tematyką trufli w naszym kraju powróciło w latach 80. XX wieku. Ławrynowicz [1988] jest autorką pierwszej polskojęzycznej pracy systematyzującej wiedzę na temat podziemnych grzybów workowych. Zawarte zostały w niej klucze do oznaczania i charakterystyki ekologiczne 21 europejskich gatunków trufli. Na podstawie dostępnych materiałów zielnikowych autorka potwierdziła występowanie w Polsce ośmiu gatunków trufli, w tym trufli wgłębionej i białawej.

Przez wiele lat trufła wgłębiona była uważana za jedyny gatunek trufli cenionej kulinarnie występującej w Polsce [Ławrynowicz 1999, 2009]. Jako jedyny z rodzaju podlega prawnej ochronie gatunkowej w naszym kraju [Ustawa... 2004].

Po ponad 50 latach od publikacji Lubelskiej [1953], w 2007 roku stwierdzono w Polsce owocniki trufli letniej na kilku naturalnych stanowiskach położonych w Niecce Nidziańskiej [Hilszczańska i in. 2008]. Po raz pierwszy w naszym kraju tożsamość owocników trufli letniej, a także towarzyszących jej trufli rudej i wydrążonej, została potwierdzona badaniami genetycznymi. W 2012 roku odkryto i opisano pierwsze w Polsce stanowisko kolejnego cenionego na świecie gatunku – trufli wielkozarodnikowej [Hilszczańska i in. 2013]. Aktualnie, na podstawie materiałów zielnikowych i współcześnie zebranych okazów, stwierdzono w Polsce owocnikowanie 14 gatunków trufli, spośród których tożsamość sześciu gatunków potwierdzono przy użyciu narzędzi molekularnych.



Ryc.

Owocniki trufli letniej (*Tuber aestivum* Vittad.) zebrane w ogrodzie truflowym Instytutu Badawczego Leśnictwa (A) oraz zarodniki workowe trufli letniej (B)

Summer truffle (*Tuber aestivum* Vittad.) fruit-bodies collected in truffle orchard established by Forest Research Institute (A) and ascospores (B)

W Polsce badania poświęcone trufiom prowadzone są na coraz większą skalę i obejmują wiele aspektów ich biologii i ekologii [Gajos, Hilszczańska 2013; Byk in. 2016; Rosa-Gruszecka i in. 2017]. Ponadto podjęto z sukcesem pierwsze w kraju próby zakładania ogrodów truflowych z użyciem rodzimego inokulum trufli letniej [Hilszczańska 2009, 2015, 2016; Hilszczańska i in. 2008, 2014, 2016]. Jesienią 2016 roku w najstarszym spośród założonych ogrodów truflowych (rok założenia 2008) stwierdzono dziewięć owocników trufli letniej.

Podsumowanie

Zaprezentowany przegląd materiałów literaturowych, poczynwszy od XVII wieku po czasy współczesne, świadczy nie tylko o występowaniu trufli w minionych stuleciach w Polsce, lecz również o ich popularności wśród szlachty i zamożnych mieszczan. Liczne doniesienia o trufli znajdują się zarówno w opracowaniach naukowych i popularno-naukowych, jak i w literaturze pięknej. W wielu przedwojennych źródłach można znaleźć informacje o polowaniach na trufle z psami, wymaganiach ekologicznych trufli, a także uprawie i własnościach kulinarnych tych cennych grzybów podziemnych. Wiedza dotycząca występowania trufli w Polsce i ich użytkowania kulinarnego została utracona po II wojnie światowej. Prawdopodobnie na zanik „kultury truflowej” w naszym kraju miało wpływ wiele czynników i zjawisk społeczno-gospodarczych, również będących efektem przemian politycznych i ustrojowych.

Dopiero od około 10 lat obserwowany jest renesans trufli w Polsce – wzrasta zainteresowanie społeczeństwa pozyskiwaniem i użytkowaniem tych grzybów. Pomyślne wyniki badań dotyczących różnych aspektów biologii i ekologii trufli, jak i udane próby zakładania ogrodów truflowych z użyciem rodzimego inokulum potwierdzają potencjał naszego kraju w uprawie trufli. Tym samym Polska ma szansę dołączyć do krajów prowadzących ogrody truflowe.

Literatura

- Aulejtner A. 1875. O trufiach. *Gazeta Rolnicza* 28: 223-224.
- Belke G. 1859. Rys historyi naturalnej Kamieńca Podolskiego: poprzedzony krótką wiadomością o pracach uczonych w przedmiotach geologii, paleontologii, botaniki i zoologii, w Polsce w XIX wieku. Warszawa. 42.
- Biegańska J. 1950. Grzyby jadalne i trujące. Wiedza Powszechna. Z Cyklu: Niższe Rośliny Pożyteczne, Użyteczne i Szkodliwe. Z. 1. Spółdzielnia Wydawniczo-Oświatowa „Czytelnik”. Łódź. 38, 44.
- Biełozierska K. 1889. Nowa praktyczna gospodyni litewska, Gebethner i Wolff, Warszawa. 84.
- Bill J. G. 1860. Najważniejsze grzyby jadalne i jadowne: Wyjaśnienie do tablic ściennych szkolnych, wykonanych według natury w barwnych odciskach przez Antoniego Hartingera; wydanych pod tymże samym tytułem przez MA Beckera; z rozkazu ck Ministerstwa Oświecenia skreślone przez Jana Jerzego Billa oraz na język polski przełożone. Tłocznia OO Mechitharystów.: 25-26.
- Błoński F. 1888. Kilka słów o trufiach krajowych i sposobach ich poszukiwania. *Wszechświat* 7: 582-585.
- Bobiatyński I. 1823. *Nauka Łowiectwa we dwóch tomach*. T. 1. 36.
- Borch M. J. 1780. *Lettres sur les truffes du Piémont, écrites en 1780*. Mediolan.
- Bornholz A. 1828. O sposobie uprawiania trufli w lasach i ogrodach. Tłum. z niem. Księgarnia Zawadzkiego i Węckiego Uprzywilejowanych Drukarzy i Xiegarzy Dworu Królestwa Polskiego, Warszawa.
- Bornholz A. 1829. O uprawie trufli. Piast: czyli pamiętnik technologiczny obejmujący przepisy dla gospodarstwa domowego i wiejskiego, ogrodnictwa, sztuk pięknych, rękodzielni i rzemiosł, niemniej lekarstwa domowe, pospolite i zwierzęce. 8: 13-24.
- Bornholz A. 1830. O sposobach uprawiania trufli w lasach i ogrodach. *Sylwan* 7 (3): 348-335.
- Byk A., Mokrzycki T., Rosa-Gruszecka A., Tylkowski S., Zamojski M. 2016. Grzybolcowate (*Bolboceeratidae*) i wygonakowate (*Ochodaedidae*) – aktywność, wymagania ekologiczne i metody obserwacji. *Studia i Materiały CEPL* 49A: 124-141.
- Czerniecki S. 1682. *Compendium Ferculorum albo zebrańie potraw*. Collegium Columbinum, Szedlowie Jerzy i Mikołaj, Kraków.
- Dąbkiewicz J. 1838. *Spizarnia wiejska obywatelska*. Wilno.
- Dąbrowska M. 1996. *Dzienniki powojenne 1945-1949*. T. 1. Czytelnik, Warszawa.
- Gajos M., Hilszczańska D. 2013. Research on truffles: Scientific journals analysis. *Scientific Research and Essays* 8 (38): 1837-1847.
- Gawarecki Z. 1895. *Trufle i ich sztuczne pielęgnowanie*. Red. „Bartnika”, Lwów.

- Gerald-Wyżycki J. 1845. Zielnik ekonomiczno-techniczny; czyli, Opisanie drzew, krzewów i roślin dziko rosnących w kraju, jako też przyswojonych, z pokazaniem użytku ich w ekonomice, rękodzielach, fabrykach i medycynie domowej, z wyszczególnieniem jadowitych i szkodliwych. Drukiem J. Zawadzkiego. 303-305.
- Gołębiowski Ł. 1830. Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów. Nakład autora, druk N. Glücksberga, Warszawa. 47.
- Gołębiowski Ł. 1831. Gry i zabawy różnych stanów w kraju całym, lub niektórych tylko prowincjach: umieszczone tu: Kulig czyli szlichtada, łowy, maskary, muzyka, tańce, reduty, zapusty, ognie sztuczne, rusałki, sobótki i t. p. Vol. 3. Glücksberg. 146.
- Hilszczańska D. 2009. Propozycja mikoryzacji sadzonek drzew leśnych z udziałem trufli letniej (*Tuber aestivum*) w Polsce. Sylwan 153 (4): 281-289.
- Hilszczańska D. 2015. Popularyzacja upraw truflowych w Polsce jako metody ochrony gatunkowej trufli letniej i zagospodarowania terenów nieleśnych. Studia i Materiały CEPL 17: 44.
- Hilszczańska D. 2016. Polskie trufle – skarb odzyskany. O hodowli i kulinariach podziemnego przysmaku. CILP, Warszawa.
- Hilszczańska D., Rosa-Gruszecka A., Sikora K., Szmidla H. 2013. First report of *Tuber macrosporum* occurrence in Poland. Scientific Research and Essays 7 (23): 1096-1099.
- Hilszczańska D., Rosa-Gruszecka A., Szmidla H. 2014. Characteristic of *Tuber* spp. localities in natural stands with emphasis on plant species composition. Acta Mycologica 49 (2): 267-277.
- Hilszczańska D., Sierota Z., Palenzona M. 2008. New *Tuber* species found in Poland. Mycorrhiza 18 (4): 223-226.
- Hilszczańska D., Szmidla H., Horak J., Rosa-Gruszecka A. 2016. Ectomycorrhizal communities in a *Tuber aestivum* Vittad. orchard in Poland. Open Life Sciences 11 (1): 348-357.
- Hubert B. M. 1719. Von den Tuberibus subterraneis, oder Truffeln, wi auch von der hierzu gebräuchlichen besonderen Art Spur oder sogenandten Truffel Hunde. Sammlung von Natur- und Medicin-, wie auch hierzu geho'rigen Kunst- und Literatur-Geschichten. Artic. 11: 597-603.
- Ihnatowicz I. 1971. Obyczaj wielkiej burżuazji warszawskiej w XIX wieku. PIW, Warszawa. 78-79.
- Jundziłł J. 1799. Botanika Stosowana Czyli Wiadomość o Własnościach Y Użyciu Roślin w Handlu, Ekonomice, Rękodzielach, o ich Oyczyźnie, mnożeniu, utrzymywaniu według Układu Linneusza. Drukarnia Dyecezalna, Wilno. 465-476.
- Kitowicz J. 1840. Pamiętniki do panowania Augusta III i Stanisława Augusta z rękopismu Andrzeja Kitowicza wydane przez A. Woykowskiego. Decker i Spółka, Poznań. 227-229.
- Kluk J. K. 1778. Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych albo które w kraju użytkowane być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie. T. 2. O drzewach i ziołach dzikich, lasach etc. Drukarnia Nadworna Jego Królewskiej Mości i Komisji Edukacji Narodowej. Warszawa. 183.
- Kluk K. 1787. Dykcyonarz Roślinny. T. 1-3. Drukarnia Xięży Piarów (reprint z 1786). Warszawa. 1805-1811.
- Kobyłański J. 1932. O truflach i polowaniu na nie. Ilustrowany Kurjer Codzienny. 19 grudnia 1932.
- Korespondencje gospodarskie. 1871. Z nad Narwi w maju 19871 r. Gazeta Rolnicza 20: 181-182.
- Koweczka E. 1991. Dwór „Najzrządniejszego w Polsce magnata”. Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, Warszawa. 190-191.
- Kraszewski J. I. 1840. Wspomnienia Wołynia, Polesia i Litwy. Wilno. 106.
- Kuchowicz Z. 1975. Obszary staropolskie: XVII-XVIII wieku. Wydawnictwo Łódzkie, Łódź. 39.
- Kües U., Martin F. 2011. On the road to understanding truffles in the underground. Fungal Genetics and Biology. Special Section: *Tuber* Genome 48: 555-560.
- Leśniewska B. 1856. Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń. Warszawa. 481.
- Leśniewski P. E. 1838. Poradnik dla gospodyń wiejskich i miejskich, czyli Zbiór rad, wiadomości i przepisów obejmujący różne szczegóły gospodarstwa kobięcego [...]. T. 3. Warszawa. 332.
- Lubelska B. 1953. O występowaniu trufli (*Tuber* Mich. i *Choiromyces* Vitt.) w Polsce. Fragmenta Floristica et Geobotanica Polonica 1: 87-96.
- Ławrynowicz M. 1988. Grzyby (*Mycota*). Workowce (*Ascomycetes*), jeleniakowe (*Elaphomycetales*), truflowe (*Tuberiales*). T. 18. Instytut Botaniki PAN, Warszawa – Kraków.
- Ławrynowicz M. 1999. *Tuber mesentericum*, an interesting species of black truffle in Poland. Acta Mycologica 34 (1): 169-172.
- Ławrynowicz M. 2009. Four *Tuber* species accompanying *T. mesentericum* in natural sites in Poland. Anales del Jardín Botánico de Madrid 66 (1): 145-149.
- Martin F., Kohler A., Murat C., Balestrini R., Coutinho P. M., Jaillon O., Montanini B., Morin E., Noel B., Perucchini R., Porcel B., Rubini A., Amicucci A., Amselem J., Anthouard V., Arcioni S., Artiguenave F., Aury J. M., Ballario P., Bolchi A., Brenna A., Brun A., Buée M., Cantarel B., Chevalier G., Couloux A., Da Silva C., Denoeud F., Duplessis S., Ghignone S., Hilselberger B., Iotti M., Marçais B., Mello A., Miranda M., Pacioni G., Quesneville H., Rieciioni C., Ruotolo R., Splivallo R., Stocchi V., Tisserant E., Viscomi A. R., Zambonelli A., Zampieri E., Henrissat B., Lebrun M. H., Paolucci F., Bonfante P., Ottonello S., Wincker P. 2010. Périgord black truffle genome uncovers evolutionary origins and mechanisms of symbiosis. Nature 464 (7291): 1033-1038.

- Mirek Z., Zarzycki K., Wojewoda W., Szelaż Z. 2006. Czerwona lista roślin i grzybów Polski. Instytut Botaniki Polskiej Akademii Nauk im. W. Szafera, Kraków.
- Niewiarowska F. 1905. Kucharka Polska: czyli Szkoła gotowania tanich, smacznych i zdrowych obiadów. Cz. 1. Lwów. 340.
- Norkowska M. 1903. Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska zawierająca 1032 przepisy gospodarskie, z uwzględnieniem kuchni jarskiej: Z ilustracyami. Gebethner i Wolff.
- Nowości Warszawskie. 1823. Kurjer Warszawski 117: 1.
- Orgelbrand S. 1867. Encyklopedia powszechna. T. 25. 604-607.
- Orłoś H. 1947. Czy trufle prawdziwie rosną w Polsce? Czasopismo ogrodnicze. Organ Związku Rewizyjnego Spółdzielni R.P. I Centrali Gospodarczej Spółdzielni Ogrodniczych R.P. 2 (10): 14.
- Orłoś H. 1953. Atlas grzybów jadalnych i trujących. PWRiL, Warszawa.
- Owoczyńska A. 1914. Najnowsza kuchnia warszawska zawierająca przeszło 1200 przepisów różnych potraw. Warszawa. 341.
- Pasek J. C. 1840. Pamiętniki Jana Chryzostoma Paska z czasów panowania Jana Kazimierza, Michała Korybuta i Jana III; wydane z rękopismu przez Edwarda Raczyńskiego. Nakładem J.J. Heinego. Poznań. 138.
- Pisulewski S. 1841. Gromady przyrodzone królestwa roślinnego: Podług układu Ant. Wawrz. de Jussieu wydane przez S. Pisulewskiego. Kaczanowski. 9-10.
- Rewieński S. 1893. Pies: jego gatunki, rasy, wychów, utrzymanie, użytki, układanie. Warszawa.
- Rogojski J. B. 1861. Sztuczna uprawa trufli. Gazeta Polska.
- Rosa-Gruszecka A., Gange A. C., Harvey D. J., Jaworski T., Hilszczański J., Plewa R., Konwerski S., Hilszczańska D. 2017. Insect-truffle interactions – potential threats to emerging industries? Fungal Ecology 25: 59-63.
- Rosa-Gruszecka A., Hilszczańska D., Szmidla H. 2014. Warunki środowiskowe sprzyjające występowaniu trufli (*Tuber* spp.) na historycznych stanowiskach w Polsce. Leś. Pr. Bad. 75 (1): 5-11.
- Spausta W. 1897. Trufle. Sylwan 15 (6, 7): 161-167, 201-208.
- Swoboda J. 1928. Użytek z grzybów w gospodarstwie domowym. Miejsce Piastowe, wyd. nakładem autora, Tłocznia Zakładów św. Michała Archaniola.
- Szczepański J. J. 1822. Co dzisiaj gotować czyli Sposób sporządzenia smakowitych potraw z mięsiwa, ryb, iarzyń i ciasta, przyprawiania rozmaitej podlewy, czyli sosów, tudzież robienia przednich galaret, tortów i pasztetów. Lwów.
- Szytler J. 1839. Poradnik dla myśliwych: czyli o rozmaitych sposobach zabijania lub łowienia zwierząt, z przydanemi uwagami nad obchodzeniem się z bronią utrzymywaniem koni, układaniem psów i sokołów do polowania zbieraniem i konserwowaniem trufli, urządzeniem wabiów itd.: dzieło dla łowczych i miłośników polowania wiele użyteczne. T. 1-2. Ruben Rafałowicz, Wilno.
- Ślezańska M. 1932. Kucharz polski. 635 praktycznych przepisów smacznych, tanich, wystawnych obiadów. Wydanie ósme poprawione i powiększone. Księgarnia J. Leitgebera i S-ka, Katowice.
- Teodorowicz F. 1917. Projekt masowego użytkowania bogactwa grzybowego lasów, łąk i ogrodów. Lwów. 40.
- Trufle krajowe. 1882. Słowo 250: 2.
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody. 2004. Dz. U. Nr 92, poz. 880 z późn. zm.
- Wielądko W. 1783. Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem, z francuskiego przetłumaczony przez Wojciecha Wielądkę. Nakładem i drukiem Michała Grölla, księgarza nadwornego Jego Królewskiej Mości. Warszawa.
- Zawadzki A. J. A. 1835. Enumeratio plantarum Galiciae et Bucovinae. Oder die in Galizien und der Bukowina wildwachsenden Pflanzen mit genauer Angabe ihrer Standorte. Korn, Wrocław. 179.