

Trufła.

Napisał Władysław Spausta.

(Trufła w starożytności. — Zbiór przy pomocy zwierząt. — Trufła nasza. — Przemysł truflowy we Francyi. — Uprawa sztuczna. — Badania A. Chatin'a. — Odmiany i nazwy. — Siedliska naturalne. — Sprostowania Gearine Menneviete'a. — Stosunek symbiotyczny trufli z drzewostanem.)

Z łatwych do pojęcia przyczyn coraz to większą uwagę zwracają leśnicy na wszelkiego rodzaju grzyby jadalne, z których znów bardzo wiele jest wyłącznym monopolem natury leśnej, nie dającym się podrobić choćby jaką sztuką. Kwestya produkeyi i użytkowania grzybów, umotywowana nazbyt często w latach ostatnich w piśmiennictwie fachowem za granicą, doczekała się niespodziewanie referatu p. Wład. Tynieckiego (dyrekt. szkoły leśnej kraj. i obecnego redaktora „Sylwana“) na walnym zjeździe Tow. leśnicz. gal. w Nowym Sączu w r. 1896, a referat ten urozmaicony praktycznemi demonstracyami, wzbudził dość żywą dyskusyę zgromadzonych leśników i skierował niejedną myśl do wycieczek na to odłogiem u nas leżące pole. W ten sposób powstała i obszerna o trufli rozprawka, skromna wiązanka wiadomości z podziemnego świata natury leśnej. Już wybrednym smakoszom starożytności znaną była trufła. Wyprawne podniebienie gurmandów rzymskich, potrafiło ocenić kulinarną wartość trufli — a gdy rozpasanie w tym kierunku rosło w rozmiary monstualne, niewystarczała już trufła rodzima, za mało już w niej było lubego aromatu, to też z dalekiego wschodu, z Azyi, to znów z południa, z Afryki, dopływały te przysmaki do italskich brzegów, znajdując zawsze miejsce zbytu w rozpasanej Romie. Już wtenczas odróżniano nazwą trufłę rodzimą od egzotycznej, i podczas gdy Pliniusz trufłę afrykańską „Miey“ nazywa, w dziele Apicjusza traktującym o sztuce kulinarnej w epoce augustowskiej „de arte coquinaria“, trufła italska „Hynder“ się nazywa. Trufła afrykańska musiała być podówczas nader drogim artykułem, prawdopodobnie bowiem wyszukiwanie jej przy pomocy zwierząt było jeszcze podówczas nieznanem, znalezienie przeto podziemnego grzyba niemałe trudności przedstawiać musiało. Niezawodnie finansowa powaga

rzymskich krezusów podtrzymać mogła jedynie ten przemysł, służący wygorówanemu zbytkowi.

Użycie zwierząt a mianowicie psów lub świń w tym celu, weszło w użycie w stosunkowo późnych czasach, a dopiero Platina na schyłku 15. wieku wspomina o tej praktyce, o której z pewnością nie zamileżałby naturalista rzymski, lubiący się w drobiazgowych opisach wszystkiego o czem tylko wiedział, lub o czem bodaj słyszał od drugich.

Wyszukiwanie truflí przy pomocy psów rozpoczęło się pierwotnie we Włoszech, gdzie jeszcze po dziś dzień przeważnie psów w tym celu używają, podczas gdy we Francyi, a mianowicie w Prowancyi i w Poitou wyszukują truflę świnię.

Zazwyczaj zbiór truflí we Francyi (au pie) rozpoczyna się w listopadzie, gdyż o tej porze truflę podchodzą bliżej powierzchni i są łatwiej do wydobycia, tem bardziej, że rozrastając się rozszadzają ziemię i w ten sposób znaczą swą obecność — jest to t. z. „marque“. Gdy pora dżdżysta, narasta trufla tak potężnie, że się aż na powierzchni okazuje. Za szczególną oznakę obecności truflí uważają pobyt chrząszczyka *Anisotoma cinnamomea*, którego larwy żerują w truflí. Zbiór truflí ze świnią nie zalicza się do nadzwyczajnych przyjemności życia. O świcie truflarz ze świnią, żelaznym drągiem i workiem, wybiera się do lasu. Ryjak świni zamknięty jest kagańcem, aby szkody w zbiorze nie wyrządzała. Po kilku godzinach poszukiwań, świnię jest już tak umęczoną, że już dalej szukać nie chce i zniechęca się zupełnie widząc, że jest wyzyskiwaną pod dewizą „Sit vos non vobis“.

O wiele wytrzymalszym jest pies, szuka szybciej i pewniej. Rasa jest tu mniej ważną, głównie zależy na układzie, ku czemu znów najwięcej odpowiadają zawody krótkonogie. Mając już raz psa odpowiednio ułożonego, posiada się amatora, od którego psy młode sztuki tej się wyuczają. O ile mi wiadomo, w niektórych okolicach Królestwa poszukują truflę przy pomocy wyźłów.

Bardzo późno pojawiły się psy truflowe w Niemczech, bo dopiero w r. 1720, a równocześnie nabył nasz król August II. 10 sztuk takich psów we Włoszech, jednak użycie tychże, o ile mi wiadomo, ograniczyło się na koronnych lasach saskich.

U nas trufla jako przedmiot użyteczny, od wieków była znaną, jakkolwiek charakter jej był więcej leczniczy jak spożywczy. W dekoktach lekarzy z bożej łaski, w miłosnych eliksyrach spotykamy się z truflą; było w tem na dnie nieco prawdy, a żmudnem

doświadczeniem odszukana odrobina prawdy stała się rogiem Amalteji dla późniejszej farmakologii. Kluk w swym Dykeyonarzu roślinnym nazywa trufle „*Lycoperdon tuber subterraneum*“, Bedłka kulkowa trufła, i odróżnia odmiany według kształtu i barwy. Okrągłe mają być jadalne, podłużne nie. Według barwy są białe, czarne, siwe, marmurowane. Marmurowane są najlepsze i wyrastają w jesieni, białe na wiosnę; dojrzałe mają woń uryny. Obecność trufli poznaje się podług Kluka po obecności much fioletowych, które w trufli jaja swe składają. „Zdaniem lekarzy — powiada dalej nasz proboszcz ciechanowski — podniecają zażyte ogień nieczysty i są przykłady, że zbyteczne ich zażywanie śmierci było przyczyną.“ Również i pokrewna trufli „Bedłka kulkowa jelenia“ (*Elaphomyces*) *wydaje się samemu autorowi nieprzyzwoitą, „bo pobudza bardzo do sprawy małżeńskiej, a w niektórych krajach dają je krowom, gdy nie mają chęci do byka“. — O używaniu zwierząt do zbierania trufli nie wspomina Kluk wcale.

Podobnie jak wiele innych grzybów użytecznych, również i trufła niejednakowo była popularną i używaną przez lud, bo istnieją okolice, gdzie mimo że się dość często znajduje, lud albo nie zna jej wcale, nie mając w swej gwarze nawet nazwy, albo użytek z niej ogranicza jakaś przesadna nakreślona forma, po za co wieśniak wyjść się nie waży. Pod miasteczkiem Tuszynem koło Piotrkowa znachodzą się trufle bardzo obficie, widać je często aż na powierzchni przy drogach, w obrzednich dębinach i wśród podszycia leszczyn; są czarne, fioletowe, drobno marmurowane. Pastuszki zbierają je wprawdzie, ale tylko jako przedmiot zabawy, rzucają niemi niby piłką, a wreszcie użytek inny jest wcale ludowi nieznanym. Trufle z Pułtuskiego nad Narwią w ziemi Zakroczymskiej przywożono natomiast jako cenny przedmiot handlu do Warszawy i sprzedawano je tam po handlach w zastępstwie francuskich, od których w smaku nie miały się różnić. („Gaz. rol. warsz.“ 1865, str. 272.)

Już to gust ludzi do pewnych gatunków grzybów jest nadzwyczaj rozmaity, a w szczególności gatunki, pojawiające się w jakiejś okolicy w skutek zmienionych warunków przyrodniczych, odmiany wywołane innem zadrzewieniem, innym systemem gospodarstwa leśnego, pomimo uznanej już swej użyteczności, nie są używane, a długie muszą minąć wieki, zanim wrodzony konserwatyzm wieśniaka potrafi się zorientować w nowym składzie rzeczy. Wybitny przykład tego mam też przed oczyma. Lud okoliczny nader

łaskawy na wszelkie grzyby, jakie od wieków w naturalnych dąbrowach znajdował, pozostawia nietknięte najpiękniejsze rydze, które pojawiły się w tych stronach dopiero po wprowadzeniu sztucznej kultury świerka, przed laty 50. Gdy w pierwszych latach zamieszkania w tych okolicach, dostrzegłem tę dziwną obojętność dla jednego z najsmaczniejszych naszych grzybów, sądziłem początkowo, że jest to jakaś szkodliwa odmiana rydza, jednak wkrótce przekonałem się najdobitniej, że jest to najprawdziwszy i nieszkodliwy „deliciosus“, „mniej sławny w piosenkach, za to najsmaczniejszy, czy świeży, czy solony, czy jesiennej pory, czy zimą“.

Baby i dzieci z pełnymi torbami najrozmaitszych „hub“ przechodziły obojętnie drągowiny zasiane rydzem, a gdy o przyczynę tej obojętności pytałem, spotykała mnie zawsze steoretykowa odpowiedź „Naszi ludy toho ne jidiat“, przeto ja i czerw pozostaliśmy jedynymi konsumentami rydzów w tej okolicy.

W gęstej puszczy na podmokłym terenie, a w dodatku w klimacie nieco skrajnym, dawniej z pewnością trufli nie było — dopiero z biegiem lat, gdy kolonizacja kraju coraz szybszym postępowała krokiem, w lasach przeredzonych bodaj u brzegów, gdzie się zlewał cień puszczy z odsłoniem uprawy rolnej, poczęły dopiero występować podziemne te grzybki. Istniały one niezawodnie długie lata, zanim się o ich obecności dowiedziano. Zapewne zwierz dziki, jelen, sarna lub dzik, wprowadził pierwotnie człowieka na ślad trufli. Z przetrzebianiem puszczy zwiększał się coraz obszar korzystnych siedlisk dla trufli. W puszczy lackiej n. p. w powiecie bielskim po przetrzebieniu drzewostanów, pojawiły się masalnie trufle, a w szczególności u brzegów przepelnioną była ziemia tym grzybkiem, już 1" głęb. pod powierzchnią. To samo zdarzyło się w lasach powiatu łomżyckiego, z kąd raptem poczęto trufle dowozić do Warszawy. Szczególną dobrocią mają się odznaczać trufle z okolicy niegdyś miasta a dziś osady Nowogród, oraz z lasów wsi Dębinki na zachód od Nowogrodu, gdzie właścianie miejscowi wcale nie znali wartości trufli i do niedawna jeszcze pozwalali trzodzie chlewnej zjadać te przysmaki. Na Ukrainie w okolicach Dziunkowa, jest również obfitość trufli niepośledniej jakości, jednak i tutaj nie były one nigdy artykułem handlowym i służą do dziś dnia za karmę trzodzie.

Raptownie ze zmianą stosunków przyrodniczych występuje grzyb, oprócz tego że natrafiał w konserwatyźmie ludu na prze-

szkody w rozpowszechnieniu użycia, nie mógł znaleźć również wielkich amatorów w tych klasach narodu, które wszelki grzyb zwykle uważać za pokarm w właściwym tego słowa znaczeniu, ku czemu silnie aromatyczna trufla wcale nadawać się nie mogła i dopiero jako przyprawa potraw, nabrała wartości nadzwyczajnej w stosunkach wyższej kultury. Tem się tłumaczy, że lud spożywając masalnie opieńki, zielonki, syrojadki, mleczaje, sywulki, babki, pożarki, maśluki, kozary i niezliczone ilości gatunków i odmian, znanych chyba tylko „w bajecznym lub wilczym języku“, a mianowanych sumarycznie hubami, nie używa chętnie truflి, która „tchne“, a o jej wartości handlowej nie ma należytego pojęcia.

Dopokąd u nas i w stanach wyższych, dawna Sarmatów panowała prostota, nieznano się zapewne na takich wyszukanych przyprawach, w które wchodziła trufla, a gdy z biegiem czasu wkradały się kulinarne zbytki do kuchni polskiej, to wtenczas już nie wystarczał przysmak urosły na rodzinnej ziemi, trzeba go było jeszcze importować koniecznie z zagranicy, aby ucieszyć podniebienie w sposób godziwy. Wtenczas to pojawiły się u nas w stosunkowo już późnych czasach trufla francuska i włoska, a w kąć poszły starodawne przyprawy „gęś z chrzanem i czosnek z rosołowym kapłunem“ (Kasp. Miaskowski zbiór rytmów 1628), a natomiast ten co przedtem „na srebrze jadał i na złocie, a dla gęby i brzucha poszło to do żydów. Już i krzyżyk gdzieś z szyje dyszy i agnusek szczerozłoty zjadł się już dawno“ (Opaliński satyry). Prócz truflి importowanej używano i rodzimej, a szczególnie około stolicy monarszej, znane były niektóre laski z obfitości truflิ. Na Bielanach pod Warszawą w pięknym lasku nad Wisłą, voluptuarze Władysława IV., było ich obficie, a korzystał z nich jeszcze znany z „Dziadów“ Mickiewicza (część III. S. VIII.) Bajków, pragnąc polską truflą nasztukować stargane zdrowie. Pod datą 30. paźdź. r. 1826 zapisał w swym pamiętniku: „szukają dla mnie w Bielanach truflิ“.

Dopiero od r. 1770 trufla francuska stała się przedmiotem bardzo wielkiego obrotu handlowego. Szczególnie depart. Vaucluse, Dauphiné, Ceveny, Vivarais, Jura, Poitou i Touraine dostarczały miliony kilogramów preparowanych truflิ, a główną siedzibą tego przemysłu stało się miasto Carpentras w Prowancyi. Ostatnimi czasy zaofiarowanie towaru już nie może nastarczyć popytowi, to też podjęto na znaczną skalę próby sztucznej kultury, a oprócz

tego importowano do Europy rozmaite odmiany truflí afrykańskiej, która po przeróbce francuskiej, weszła w handel europejski jako trufla prowaska. Mniej lub więcej korzystne lata urodzaju truflí, są przyczyną ogromnych wahań w sumach obrotu handlowego, jakkolwiek obraca się on zawsze w milionach cyfer. W r. 1867 wartość zbioru francuskiego wynosiła 35 mil. franków, w 1873 zbierano tylko 3 mil. kilogr. wartości 16 mil. franków, nieco mało, ale zawsze więcej jak całkowity dochód, jaki z lasów ma Galicya. (Położenie materj. ludności w Galicyi 1891 str. 17.) Wywóz truflí z Francyi wynosił w r. 1865 104000 funt., w r. 1866 120000 funt., w r. 1867 140000 funt. Jedna firma p. Roussau w Carpentras sprzedała w r. 1832 18000 funt., a w r. 1866 109000 funt.

Według podań profesora A. Chatin daje trufla w chwili obecnej 50 mil. franków rocznego przychodu, podczas gdy w Niemczech w najkorzystniejszych latach dochód ze zbioru truflí wartości 7000 marek nie przenosi. W największym zakładzie fabrycznym na świecie firmy Bouton i Heuras w Perigneux-Cahors przygotowują rocznie 100000 klg. a tyleż sprzedają jeszcze w stanie świeżym. Do fabryki delikatesów mięsnych w Niemczech, a mianowicie w Strassburgu, Apolda w Brunszwiku potrzebują rocznie 9000 klg. truflí francuskiej, płaconej od 10—20 marek za kilogr., podczas gdy cena truflí niemieckich obraca się od 6—8 marek za kilogr.

Wiele gmin we wspomnianych departamentach Francyi zawdzięcza truflí dobrobyt, a gdzie tylko zabrano się racjonalnie do eksploatacyi, dopomagając nieco naturze w wytworzeniu sprzyjających wegetacyi truflí stosunków, tam dochody wzrosły raptownie do niepojętej dla nas wysokości, gdyż nietylko, że trufla obradza obficie w dawnych siedliskach naturalnych, ale oprócz tego wprowadzono ją sztucznie w miejscach nowych. Jeden właściciel małej realności, której wartość podawano na 30000 franków w departamencie Sol w gminie Cugance, sprzedaje od lat 15 samych truflí rocznie za 6000 franków, a wszystko to zbiera w swej posiadłości. Jedna gmina Sarazac (dep. Sol) licząca 600 dusz, sprzedaje rocznie za 80000 franków truflí, a we wielu położeniach okazała się uprawa truflí 3 kroć korzystniejszą, jak uprawa wina. Niektóre departamenta dostarczają po 200000 funt., tak że trufla stanowi główne podstawy bytu. Mała wioska niższych Alp, Montagnac, utrzymuje się ze zbioru truflí, a gdy przed kilku laty

produkcya naturalna poczęła upadać, inteligentny handlarz p. Ravel zaprowadził tam racjonalną kulturę, która najpociesniejsze wydała owoce. Cenią tam szczególnie trufle z naturalnych lasów dębowych, którym tannina liścia osobliwej dodaje delikatności; niemniej odznaczają się silnym aromatem trufle wśród zakrzaceń jałowcu. Za najlepszą ku temu ziemię uważają ciepłe, wapnisto-krzemieniste grunta w położeniach suchych. Z doświadczeń uprawy sztucznej trufli okazuje się, że niezbędnym warunkiem powodzenia, jest połączenie tej uprawy z odnowieniem lasu. Gatunek drzewa ma tu być rzeczą obojętną (?), chodzi tylko o jednostajną ochronę i wytworzenie stałych warunków termalnych w ziemi. W ostatnich czasach próbowano z dobrym skutkiem połączyć uprawę trufli z kulturą dębiny na korę garbarską, lub z uprawą wina amerykańskiego. W tym celu orzą ziemię na 20—30 *cm* poczem następuje w październiku sadzenie trufli na 5—8 *cm* głęboko. Następne starania polegają na utrzymaniu czystości ziemi. Zazwyczaj w 6. roku po zasadzeniu następuje pierwszy zbiór, jakkolwiek przy znawożeniu ziemi salmiakiem, osiągnano już w 4. roku zbiór 60 *kg* z 4 arów. W winnicach francuskich w okolicy Anjoumois, wyrastają trufle częstokroć tak blisko pod powierzchnią ziemi, że rozpadliny ziemi wskazują te mniejsza. Według zdania wieśniaków francuskich, nie pojawiają się trufle pod jabłoniami, gruszkami i orzechami, zaś z miejsc, gdzie rosły, znikają niepowrotnie po ścięciu drzew.

Niedawno poczęli i Niemcy myśleć o sztucznej uprawie trufli, a specjalna literatura wykazuje niektóre prace traktujące o uprawie trufli. Pośród innych książeczka Wendischa (cena 90 cent. W. Frick, Wiedeń) podaje w całości sztuczną uprawę.

Rentowność zbioru trufli i możliwość spotęgowania tegoż środkami kulturowymi, zwróciła szczególną uwagę na tego cennego grzyba już nietylko ziemian i przemysłowców, ale zajęła zarazem i naukę tak, że kwestya uprawy trufli w ostatnich czasach często omawiana była w towarzystwach uczonych Francyi, a wreszcie przedostała się aż do najwyższego trybunału, do Akademii nauk w Paryżu.

(Dokończenie nastąpi.)
