

Geweldige truffels...

... zijn de meest waardevolle culinaire schatten die moedernatuur ons te bieden heeft.

Jill James, voormalig culinair redacteur van de Financial Times begint aan de wereldwijde zoektocht naar de heerlijkste truffels. N Magazine nodigt u uit om mee te genieten van haar ontdekkingen.

Op tafel stond een schaal met het meest onaantrekkelijke eten dat je je kunt voorstellen – ronde, wratachtige, misvormde brokken. Hoe kon iets dat er zo afstotelijk uitzag zo hemels smaken? Die schaal truffels was meer dan 50.000 pond waard (ruim 70.000 euro), verzekerde chef-kok Bourdain me. Toen ze werden weggehaald om achter slot en grendel te verdwijnen totdat de gasten van The Connaught er later van konden genieten, was dat een emotioneel moment. Ik moest denken aan de ervaring van de componist Rossini: 'Ik geef toe dat ik drie keer in mijn leven heb gehuild. De eerste keer toen mijn eerste opera flopte, de tweede keer toen ik Paganini voor het eerst viool hoorde spelen en de derde keer toen tijdens een bootpicknick een met truffels gevulde kalkoen overboord viel.' (In Parijs ging Rossini als hij de kans had altijd met truffels gevulde kalkoen eten, een gerecht dat, volgens Frankrijks grootste gastronom Brilhat-Savarin, destijds bijzonder gewild was).

Gelukkig kon ik uiteindelijk een paar van Monsieur Bourdains truffels proeven. Het feit dat ze zo zeldzaam en duur zijn, is grotendeels de verklaring voor hun bijzondere aantrekkingskracht – een cachet waar slimme verkopers handig gebruik van weten te maken. Maar of je ze nu vers op de markt koopt of in een toprestaurant bestelt, zelfs de rijksten onder ons zullen beamen dat het loont om je goed te laten informeren over een product dat niet minder dan 550 pond (ruim 770 euro) per kilo kost.

Met de term truffel worden eigenlijk ondergrondse paddestoelelen bedoeld. Deze variëren in grootte van een walnoot tot een tennisbal en groeien tussen de wortels van bepaalde bomen, met name eiken. Ze leven in symbiose met de gastheerboom en zouden niet kunnen worden geteeld. Maar truffels zijn wel degelijk te telen en dat worden ze ook. In Frankrijk is het zelfs een bijzonder lucratieve branche: de trufficultuur. Aan het begin van de 19de eeuw werden in Frankrijk een aantal geslaagde pogingen gedaan om truffels te kweken, met name in Apt, in de Vaucluse, waar men op het idee kwam om eikels te poten die men had geraapt aan de voet van bomen waarvan bekend was dat ze als gastheer dienden voor de truffelsporen. Dat bleek te werken en er werden grote oogsten binnengehaald. De Fransen, die een fijne neus hebben voor alles wat lekker is, bouwden enthousiast voort op dit succes. Vele hectaren land werden vrijgemaakt voor de teelt en duizenden truffels voortbrengende bomen geplant. Aan het eind van de 19de eeuw besloegen deze bomen een oppervlakte van 750 km² en bereikte de productie met honderden tonnen truffels zijn hoogtepunt.

CULINAIR JUWEELTJE



MARKTEN

In Frankrijk duurt het officiële seizoen van half november tot half maart. In Italië zijn de truffelfestivals meestal in November.

ZUIDOOST-FRANKRIJK **Maandags:** Chamaret 10.00 u. – 12.00 u. **Dinsdags:** St. Paul-Trois-Chateaux 10.00 u. – 12.00 u., Grignan 10.00 u. – 12.00 u., Vaison la romaine 9.00 u. – 11.00 u. **Woensdags:** Valreas 9.00 u. – 12.00 u., Bagnol sur Ceze 8.00 u. – 12.00 u., Riez 9.00 u. – 11.00 u. **Donderdags:** Montsegur 10.00 u. – 12.00 u., Nyons 9.00 u. – 12.00 u., Anduze 14.00 u. – 18.00 u., Aups 9.00 u. – 12.00 u. **Vrijdags:** Carpentras 9.00 u. – 11.00 u., Suze la rousse 10.00 u. – 12.00 u., Dieulefit 10.00 u. – 12.00 u. **Zaterdag:** Richerense 10.00 u. – 13.00 u. (grootste truffelmarkt van Frankrijk). **Zondags:** laatste zondag van december in Ménerbes, derde zondag van december in Rognes, elke zondag in St. Paul Trois Chateaux (niet bevestigd).

ZUIDWEST-FRANKRIJK **Maandags:** Caussade en St. Alvere ('s morgens). **Dinsdags:** Lalbenque ('s morgens). **Donderdags:** Gramat vanaf 9.00 u., Excideuil ('s morgens). **Vrijdags:** Limogne en Quercy, Brantome, Vergt en Ribérac ('s morgens). **Zaterdag:** Martel, Cordes-sur-ciel, Brives, Périgueux en Bergerac ('s morgens), Thiviers vanaf 9.00 u. **Zondag:** tweede zondag van december in Issoudun (in Limousin) en derde zondag van januari in Sorgès (in Périgord).

ITALIË De nationale truffelmarkt vindt elk jaar in november plaats in het Centro Fieristico Borgosole bij Fabro. Het is een evenement voor zowel kenners als het grote publiek. Ook de markt in San Miniato is een van de beroemdste als het om Italiaanse truffels gaat. Ook deze wordt in november gehouden. Tijdens het jaarlijkse truffelfestival in oktober is de truffelgrootshandelsmarkt van het stadje ook toegankelijk voor het publiek. U ziet er bekroonde truffels en kunt er rechtstreeks van de grootshandelaren kopen. Infolijnen truffelfestivals: Alba, tel.: +39 0173/362 807; Asti, tel.: +39 0141/399 482 of +39 399 399; Canelli, tel.: +39 0141/823 685 of +39 820-111; Moncalvo, tel.: +39 0141/917 505; Mondovì, tel.: +39 0174/559 263 of +39 559-256; Montechiaro d'Asti, tel.: +39 0141/999 136; Murisengo, tel.: +39 0141/993 041.

TRUFFELVIERING IN FRANKRIJK

Elk jaar op de derde zondag van januari vindt in Richerenches de truffelmis plaats. Saint Antoine, de beschermheilige van de truffelkwekers, wordt in dit dorpje in de enclave van Valréas al meer dan een kwart eeuw geëerd. De ceremonie begint met de processie van het Broederschap van de Ridder van de Zwarte Diamant, allen in hun ceremoniële gewaden. In de kerk hangt de geur van truffels. Tijdens de mis geven de kwekers als offergift een van hun beste, zorgvuldig geselecteerde truffels. Na de mis worden de truffels op het nabijgelegen raadhuisplein gewogen en geveild. De opbrengst daarvan is waarschijnlijk bestemd voor de parochiepriester. De Conseil National des Arts Culinaires (de Franse nationale raad voor kookkunst) en de minister van Cultuur hebben de truffelmis gekozen tot een van de 100 Sites Remarquables du Goût (opmerkelijke smaakplaatsen); deze worden in heel Frankrijk geselecteerd vanwege hun culturele, toeristische en gastronomische kwaliteiten.

Meer informatie: raadhuis van Richerenches, Tel.: +33 (0)4 90 28 02 00.

Het truffelfeest in Carpentras op 25 januari 2006. Tijdens dit feest staat de truffel een dag lang centraal en wordt de lekkernij, samen met andere regionale voedings- en ambachtsproducten, in al zijn vormen tentoongesteld. Naast een truffelmarkt en een demonstratie van de 'jacht' op truffels met behulp van honden en varkens zijn er allerlei soorten amusement, vele recepten op basis van alleen de 'rabasse' en kan er worden geproefd onder het toezien van ervaren chef-koks – een uiterst originele, aangename, gastronomische en... leerzame ervaring!

Meer informatie: Office de tourisme, Tel.: +33 (0)4 90 63 00 78.

Dat werd allemaal anders in de 20ste eeuw. Door de industrialisatie en het feit dat de plattelandbewoners massaal wegtrokken, verwerden veel van deze truffelvelden (champs truffiers) weer tot woestijn. De Eerste Wereldoorlog en de daarmee gepaard gaande decimatie van de mannelijke arbeiders lieten op veel plaatsen op het platteland diepe sporen achter. Nieuwe technieken gingen verloren en oude truffelvelden waren niet langer productief. De rest is, zo gezegd, bekend. Toen de productie daalde en de vraag steeg, vlogen de prijzen omhoog. Tegenwoordig zijn truffels, naast saffraan, per gram een van de duurste voedingsproducten ter wereld. De grote vraag heeft echter ook geleid tot nieuwe pogingen om truffels en masse te produceren. Zo enten de Australiërs in Tasmanië op grote schaal bomen in met het truffelspoor en begint zich daar een kleine industrie te ontwikkelen.

Truffels komen voor in Europa, Azië, Noord-Afrika en Noord-Amerika, maar commercieel gezien zijn maar twee of drie soorten echt van belang. De zwarte truffel (*Tuber Melanosporum*) wordt door kenners als de beste beschouwd. Deze truffel komt voor in heel Europa – in Italië, Spanje, Zweden, Slovenië en Kroatië – al eist Frankrijk met circa 22 ton per jaar het leeuwendeel van de productie op. Tachtig procent is afkomstig uit het zuidoosten van Frankrijk en twintig procent uit het zuidwesten, met name uit de Quercy en de Périgord. Culinair schrijfster uit het Midden-Oosten Anissa Helou: 'Ik ben dol op de aromatische, bedwelmende geur van Europese truffels. Ze zijn geweldig. De truffels die in Libanon en in het hele Midden-Oosten worden verkocht, zijn afkomstig uit de woestijn en zijn niet zo goed.'

Persoonlijk vind ik de mildere witte truffels (*Tuber magnatum*) uit Piemonte in Noord-Italië echt lekker. Net als de zwarte truffels uit de Périgord, die met het jaar zeldzamer lijken te worden, worden ze hooggewaardeerd. Het is naar mijn weten nog niet gelukt om ze te kweken en alleen de allerbeste Italiaanse restaurants hebben ze op het menu. Laat u niet verleiden veel geld neer te tellen voor Chinese truffels (*Tuber Sinensis*). Ze worden massaal geoogst, zien eruit als zwarte truffels, maar smaken helaas anders. Bij deze truffels is sprake van zwendel: immorele handelaren brengen extracten van de echte zwarte truffel in de truffels, waarna ze als zodanig worden verkocht. Als u zelf op truffeljacht wilt, wees dan voorzichtig – en niet alleen omdat u misschien op verboden terrein komt. Zoals bij alle zwammen bestaan er soorten die giftig en niet eetbaar zijn. U moet echt iemand meenemen die er verstand van heeft. En kent u iemand die bereid is u te wijzen waar u truffels kunt vinden, dan hebt u een vriend voor het leven.

Er wordt hoog opgegeven van het gebruik van varkens om truffels op te sporen. Maar varkens zijn vraatzuchtig en eten

alles wat ze tegenkomen, dus ook kostbare zwammen. Daarom wordt er meer gebruik gemaakt van honden.

Als ik geen fatsoenlijke portie truffels kan krijgen, doe ik eerlijk gezegd liever geen moeite. Hebt u maar één goede truffel, zeg dat dan tegen niemand. Maak met de beste en verste eieren een omelet, snij de truffel erboven in plakjes en eet het gerecht in uw eentje met een goed glas Champagne erbij. Een truffel die enkele uren nadat hij is gevonden wordt bereid, is een bijzonder genot. Als u eenmaal echt verse truffels van topkwaliteit hebt geproefd, weet u onmiddellijk welke goed zijn en welke niet. Als u een etentje geeft voor tien tot twaalf gasten is het in mijn ogen zonde om een ingemaakte of bewaarde truffel over al die bordes te verdelen. Sommigen zullen de smaak niet eens proeven en de liefhebbers zullen ontsteld zijn dat u zo harteloos bent geweest. Beter is het om flinterdunne plakjes in een stuk vlees te stoppen of onder de huid van een kip – of in feite elke gebraden vogel – zodat de smaak in het vlees kan dringen. Ook patés en farces zijn een goede manier om met vrij kleine hoeveelheden het meeste te doen. Truffelolie is een goedkopere manier om de smaak te leren kennen. Als u nog nooit een echte verse truffel hebt geprobeerd, maak dan een eenvoudige salade met truffelolie en sluit dan pas, als u zeker weet dat die aparte smaak u bevalt, uw tweede hypotheek.

Of truffels de geslachtsdrift prikkelen, is wetenschappelijk nooit bewezen. Maar als degene met wie u uit eten gaat u wil verrassen met een diner in een toprestaurant, denk ik dat u voor hem of haar meer dan vriendschap zult voelen als er een groot truffelgerecht wordt besteld.

Als het om truffels gaat, is er in vergelijking geen beter restaurant in Parijs dan Restaurant Alain Ducasse in Hôtel Plaza Athénée. Dit jaar wil Ducasse in de herfst witte truffels op het menu zetten en in de winter zwarte. Zo kunt u vanaf half oktober waarschijnlijk genieten van de volgende drie gerechten: Noix de Saint-Jacques, cèpes et tartufi di Alba, Volaille de Bresse sauce Albufera en tartufi di Alba. En in de winter kunt u denkelijk kiezen uit Homard de Bretagne et truffe noire au sautoir, pommes caramélisées en Volaille de Bresse sauce Albufera truffée. *Hôtel Plaza-Athénée, 25 avenue Montaigne, F-75008 Parijs. Tel.: +33 (0)1 53 67 65 62.*

In Londen kunnen truffelliefhebbers dit najaar dineren bij: The Boxwood Café at The Berkeley, *Wilton Place, Knightsbridge, SW1, Tel.: +44 (0)20 7235 1010*; Gordon Ramsay at *Claridge's, 55 Brook Street, W1, Tel.: +44 (0)20 7499 0099* en The Savoy Grill, *Savoy, Strand, WC2, Tel.: +44 (0)20 7235 1600.* 🍄

Jill James is journalist van de Financial Times en voormalig culinair redacteur van die krant.