

Den svarta diamanten

TEXT CAMILLA BÄCKMAN

Tryffel. Ordet är tyngt av mystik.

Men tryffeln behöver inte ta hjälp av sagorna för att bevara sitt mytomspunna rykte. Sanningen om tryffeln är nämligen minst lika lockande. Och nog måste det vara något speciellt med en svamp där blott den unika och oefterhärmliga doften får kilopriset att skjuta i höjden.





Tryffel är samlingsnamnet för underjordiskt växande svampar som alla lever sitt liv i symbios med ett träd. Som i alla framgångsrika förhållanden handlar trädets och tryffels relation om ett ömsesidigt givande och tagande. Tryffeln är fenomenal på att ta upp näring ur marken och får i gengäld kolhydrater i utbyte av sitt värdträd.

FÖR SIN FORTPLANTNING ÄR DOCK tryffeln beroende av andra medhjälpare. Och den som inte syns ovan jord måste ha en synnerligen snillrik plan för att sprida sina gener. Det är här den berömda doften av väl mogen tryffel kommer in i bilden. Tryffels unika doft är nämligen ett förförelseknep som verkligen fungerar. Och då inte enbart på mänskliga gastronomer, utan också på allt från gräsuggor till vildsvin. Och har man väl ätit av tryffeln kommer man, lite längre fram i processen så att säga, sprida dess sporer vidare. Att tryffeln inte syns ovan jord är anledningen till att

den som vill hitta och skörda den delikata dyrgripen behöver anlita en näsa av lite högre klass än den mänskliga. Traditionellt tog man hjälp av tryffelsvin som instinktivt böckade upp tryfflarna. Den moderna tryffeljägaren har dock insett att en hund är en betydligt mer lätthanterlig medhjälpare. De flesta hundar med luktsinnet i behåll kan med rätt träning lära sig att hitta tryffel. Men det prestigefyllda och traditionstygda sökandet efter tryffel har lett till att det idag finns en hundras med tryffelsök som specialkompetens. Rasen, lagotto romagnolo, har i mer än 150 år avlats med hänsyn till sådana egenskaper som fulländar en skicklig tryffelhund. De flesta duktiga tryffelhundar har, precis som tryffelsvinen, en glupande aptit på tryffel men nöjer sig oftast snällt med ett byte mot hundgodis. När hunden hittar en tryffel markerar den sitt fynd genom att börja gräva med tassarna. Därmed är tryffeln lokaliserad och hundföraren kan varligt gräva fram hundens fynd. Att hantera marken med största försiktighet och alltid återställa grävda hål är en självklarhet för varje förnuftig tryffelskördare. Jorden och de sytrådstunna rötterna är förutsättningarna för kommande skördar och behandlas så klart med omsorg.



Rasen, lagotto romagnolo, har i mer än 150 år avlats med hänsyn till sådana egenskaper som fulländar en skicklig tryffelhund.

Tryffels latinska släktnamn är Tuber och de ädlaste – och mest delikata – tryfflarna är Tuber Magnatum, Tuber Melanosporum och Tuber Aestivum. Utanför den vetenskapliga sfären har dessa tryfflar fått namn som hänvisar till den plats i världen där de har sitt högsäte. Tuber Magnatum är synonymt med albatryffel, Tuber Melanosporum är känd som périgordtryffel och Tuber Aestivum går under benämningen bourgognetryffel. Därmed har vi också ringat in de länder i världen som historiskt sett är mest intimt förknippade med tryffel: Frankrike och Italien.

Italienarnas stolthet är förstas albatryffeln, den vita tryffeln som väl allmänt betraktas som kungen bland tryfflar. Ofta betingar albatryffeln ett värde av astronomiska 30.000 kr för ett kilo. På Italiens finaste krogar hyllas den generöst över pastarätter, med en salig gäst och en saftig krognota som följd.

Varje fransman med lite stolthet förnekar förstas bestämt den vita tryffels förmåglighet. Istället framhåller man sin egen périgordtryffel – den svarta diamanten – som den främsta av tryfflar. Priset på périgordtryffel är omkring 12.000 kr per kilo. En inte oansenlig summa

pengar för något som ofta används som en smaksättare av så anspråkslösa rätter som ägggröra och potatismos. Men så kan också några ynka gram tryffel ta ett potatismos till himmelska höjder.

Bourgognetryffeln låter inte heller skämmas för sig i den kulinariska världen. Fransmännen njuter den på samma sätt som périgordtryffeln, men dess något lägre koncentration av doft- och smakämnen gör att den betingar ett lite lägre pris. Dessutom kräver den lite mer av sin kock, men den som vågar anta utmaningen blir rikt belönad. Sitt namn till trots skördas bourgognetryffeln utanför både Bourgognes och Frankrikes gränser. Men vare sig fransmännen eller någon annan hade väl någonsin trott att Sverige skulle komma att ta upp kampen om tryffeln.

Ingen kulinariskt välorienterad svensk har väl vid det här laget kunnat undgå att det nu för tiden skördas tryffel, bourgognetryffel närmare bestämt, också på Gotland. Det första fyndet av gotländsk tryffel gjordes i Fardhem på södra Gotland 1978. Men då, på sjuttioalet, blev tryffeln bara en parentes på en lista över utrotningshotade arter. Det skulle dröja ytterligare tjuo år innan den



gotländska tryffeln verkligen lät tala om sig. 1997 inledde Christina Wedén sitt doktorsarbete inom mykologi vid Uppsala universitet. Avhandlingen skulle ta reda på hur det egentligen var ställt med de sporadiska fynd av tryffel som gjorts på Gotland, och ett av de första stegen blev en inventering av de gotländska markerna. På den tiden fanns ännu inga svenska hundar med näsa för tryffel, utan franska tryffelhundar och deras förare fick kallas in. Ganska snart kunde man konstatera att tryffeln verkade vara väl representerad över ön, och något hot om utrotning tycktes det inte heller vara fråga om.

Viss skepsis angående kvaliteten på den gotländska tryffeln hördes förstås. De tvivlande fick dock snart svar på tal. Vid en blindtest av bourgognetryffel visade det sig nämligen att inte ens de franska tryffleexperterna kunde skilja den gotländska tryffeln från den franska. Närvarande vid detta tillfälle var Carl-Jan Granqvist och hans vitsord bidrog säkert till att svenska och gotländska krögare snabbt fick upp ögonen för den numera inhemska delikatessen.

Berättelsen om den gotländska tryffeln kan knappast beskrivas som något annat än en framgångssaga. Inom loppet av tio år har Christina Wedéns forskning förgrenat sig till en hel liten tryffelindustri, och idag stoltserar restauranter långt utanför både Gotlands och Sveriges

gränser med gotländsk tryffel på menyn. Skulle du ha vägarna förbi Gotland under oktober eller november, som är högsäsong för den gotländska bourgognetryffeln, skall du förstås ta tillfället i akt att avsmaka delikatessen på plats. Gotländska krögare har vid det här laget vässat sina tryffelkunskaper rejält och frestar med menyer där den inhemska tryffeln briljerar i allt från förrätt till dessert. Om man inte kan få nog av tryffel kan man till och med

Om man inte kan få nog av tryffel kan man till och med ge sig ut på tryffelsafari som utlovar en helhetsupplevelse som sträcker sig från tryffelskogen till middagsbordet.

ge sig ut på tryffelsafari som utlovar en helhetsupplevelse som sträcker sig från tryffelskogen till middagsbordet. Efter en sådan kulinarisk exkursion kan man anta att man kommer hem med näsan fylld av tryffelns unika arom. Den där speciella aromen som är så svår att beskriva men så lätt att uppskatta. Det är en nötig doft. En doft av rödbeta och mogen camembert. En doft av jord och höst och av mystik och njutning. En doft som är omöjlig att efterlikna och som egentligen bara låter sig beskrivas med ett enda ord. Tryffel.