



Ett oansenligt
yttre döljer ett
delikat innehåll.

sniffa tryffel på gotland

För tio år sedan visste man knappt att den fanns. Nu går det att åka till Gotland för att med professionell hjälp bära sig åt som ett svin. Tryffelsvin. AV MATS OTTOSSON FOTO: SÖREN ANDERSSON

JAVA FAR I VÄG genom prästänget med nosen i marken och två svansar bakom sig. En krullhårig hundsvans, som pekar i en vibrerande båge upp mot ekarnas höstgula kronor, och en svans av förväntansfulla människor. De pekar också – mot den plats bland fjolårslöven där hundnosen slutligen landar. Där!

Java börjar gräva med framtassarna. Nu gäller det att vara beredd. Nu går det snabbt.

– Stopp, stopp!

Camilla Bäckman tar över med hovkratsen och frilägger lite

mer av förnan, det översta jordlagret, under lövtäcket. Nej, det räcker inte.

– Visa, Java!

Några snabba tag med framtassarna och plötsligt är dyrgripen frilagd.

– App app app!

Camilla lyckas precis rädda den svarta svampen på 15 gram innan tryffelhunden Java slukar den. Det hade blivit dyr hundmat: 6 000 kronor kilot är dagspriset för bourgognetryffel.



Gå på doften.
En tränad hund hittar
tryffeln nere i jorden.

VI ÄR PÅ TRYFFELSAFARI på sydöstra Gotland, i regi av Camilla och hennes sambo Ragnar Olofsson, och i samarbete med Smakrike Krog i Ljugarn, där Camilla arbetar som sommelier.

När oktobermörkret om några timmar tättnar över Östersjön, och temperaturen faller mot den första frostnatten, kommer köksmästaren Rickard Hasselblad att välkomna det lilla sällskapet till en sexrätters tryffelmeny. Detta hade ingen kunnat ana för tio år sedan. Att det fanns bourgognetryffel på Gotland visste man visserligen. Men den antogs vara extremt sällsynt, förmodligen utrotningshotad, och knappt ens ätlig – definitivt mer en fråga för naturvårdare än för gourmeter.

Då beslöt en ung biologistudent, Christina Wedén, att undersöka saken. När hennes examensarbete var färdigt 2004 hade hon (med hjälp av franska hundar och vidhängande gubbar) hittat bourgognetryffel på flera platser på ön, inspirerat gotlänningar att träna hundar och starta odlingar,

och bevisat att den gotländska tryffeln är lika god som den franska.

Syftet var inte bara biologisk nyfikenhet utan också en uttalad ambition att både skapa jobb på Gotland och ge argument till dem som vill bevara öns vackra lövängen. Det är just i sådana marker som tryffeln kan hitta sina värdräd ek och hassel.

I dag har bourgognetryffel blivit en blygsam men ändå livskraftig gotländsk näringsgren med en årlig omsättning på omkring en miljon kronor. Camilla och Ragnar ligger i framkanten och har flera prisbelönta kunder: Mathias Dahlgren, med två restauranger vid Grand Hôtel i Stockholm (sammanlagt tre stjärnor i Guide Michelin), och Noma i Köpenhamn (två stjärnor och utsedd till den tionde bästa restaurangen i världen).

Paret har till och med exporterat tryffel till Frankrike. – Frankrikes tryffelsällskap skulle ha sin årliga middag, men det hade varit ett urdåligt tryffelår i både Frankrike, Spanien ▷

**»DOFTEN SOM
SPRIDS ÄR FASCI-
NERANDE: EN
MYCKET LEVANDE,
SVÅRPLACERBAR
BLANDNING AV
NÖTAKTIGHET
OCH VILT DJUR«**



Hunden Java fick tryffelolja med spenmjölken.

Gotlands tryffel:
6000 kronor kilot.



och Italien. De fick köpa av oss. Det måste ha svidit i den franska själen, säger Camilla Bäckman.

JAVA ÄR ETT PROFFS. Det tar henne bara några minuter att hitta nästa mogna tryffel. Och nästa. Det är så det blir när man är av rasen Lagotto Romagnolo, avlad för tryffelsök sedan mitten av artonhundratalet, och som får tryffel med modersmjölken.

– När hon var valp matade vi hennes mamma med tryffel och smorde in hennes spenar med tryffelolja. Det kan låta som en gimmick, men jag tror det spelar roll, säger Camilla.

Så snart valpen var mottaglig började träningen, först med små tryffelbitar som gömdes i köket, sedan mer systematiskt med ett antal burkar på rad med skiftande innehåll. Varje gång Java hade nosen ovanför den burk som innehöll tryffel i fick hon godis som belöning. Undra på att svansen pekar rakt upp, här ute i tryffelmarkerna, alldeles intill Ragnar Olofssons barndoms pulkabacke.

De små oregelbundna mullsvarta knörlarna, resultatet av Javas lyckliga möda, går runt mellan tryffelsafarins deltagare. Britt-Marie Sjöberg från Nacka luktar och skickar till maken Lars, som luktar och skickar till Inga-Lena Christiansen från Bromma. Om man inte visste bättre, och om man inte såg deras fromma leenden, skulle man tro att de stod och sniffade på en bit spillning.

Tryfflar ser inte mycket ut för världen – på utsidan. Ett snitt med kniven blottar ett vit- och brunmulerat svampkött som påminner en smula till utseendet om veden i en masurbjörk. Doften som sprids är fascinerande: en mycket levande, svärplacerbar blandning av nötkött och vilt djur. Det luktar inte illa. Men inte gott heller.

Tryffelns egenartade doft (och därmed indirekt dess smak) är ett av evolutionen utprovat knep för att fullborda svampens livscykel.

Medan de flesta svampar skjuter upp sina fruktkroppar ovan jord, har tryffeln valt att sätta sina under jorden. Det är smart såtillvida att det gör svampen mindre sårbar för bränder och torka, men det ställer till svårigheter när svampen ska fortplanta sig. Den kan inte sprida sina sporer själv, den måste ha hjälp. Svampens fruktkropp, själva tryffeln, måste bli uppgrävd och uppäten av någon, så att sporer senare kan komma ut bakvägen och gro på ett nytt ställe.

Doften är svampens sätt att lura till sig denna hjälp, precis som körsbär smakar sött för att de vill bli uppäten (och spridda) av trastar.

Lukten kommer från *5-alfa-androstenol*, ett ämne närbesläktat med det manliga könshormonet testosteron. Det är samma doftämne som en parningsvillig gris av manskön utsöndrar. Det är ingen slump. Evolutionen har helt enkelt finslipat tryffelns doft så att den härmar en kåt galt. Det är därför grisar av honkön av tradition har använts som tryffelsvin på kontinenten.

När suggan gräver efter en mogen tryffel i skogen tror hon, någonstans djupt i sitt undermedvetna, att det är en möjlig partner hon gräver fram. Det är sålunda sällan något fel på tryffel-

svinens motivation. Svårigheten är att det är svårt att hindra en storvuxen sugga, som verkligen bestämt sig, från att äta upp den tryffel hon förälskat sig i. Därför har hundar numera tagit över tryffel-letandet. De dras inte till doften av ett inre sexuellt tvång utan av upptränad lekfullhet, och är betydligt lättare att hantera när väl svampen är uppgrävd.

Att det numera är paret hund-människa som fullbordar svampens livscykel, inte vildsvin, spelar strängt taget ingen roll. Att det fungerar ändå fick Camilla Bäckman och Ragnar Olofsson se med egna ögon när de åkte till grannön och letade tryffel i trädgården hos en, som de uttrycker det, inte helt obekant öländsk bonde: Carl Gustaf Bernadotte. De sökte förgäves i hela Sollidens trädgård, tills de kom till komposten, där blev det napp. Förmodligen har svampens från kungens kök hamnat i komposten, där tryfflarna uppenbarligen trivts.



»HON SKÄR EN SKIVA BAGUETTE, HYVLAR LITE TRYFFEL MED DEN SPECIELLA TRYFFELHYVELN, RINGLAR ÖVER OLIVOLJA OCH TOPPAR MED FLINGSALT«

MEDAN CAMILLA OCH JAVA briljerar i lövprasset under hasslarna, har Ragnar smugit i väg till en bänk i bortre delen av ängset och dukat upp. Britt-Marie Sjöberg har fått tryffelsafarin i födelsedagspresent, hon är den som först kliver fram till det uppdukade bordet. Hon skär en skiva baguette, hyvlar lite tryffel med den speciella tryffelhyveln, ringlar över olivolja och toppar med flingsalt.

– Nä, nu vill jag också vara med, säger Lars.

De äter tillsammans, en i varje ända av brödbiten, som Lady och Lufsen. Sedan är det de andras tur, tryffelhyveln går från hand till hand. De kulinariska förhållandena är inte de bästa, smakerna frigörs

inte på allvar förrän svampen hettas upp, men det uppvägs av oktobervinden som går i ekarna, och känslan att själv ha varit med och bärgat skörden. Resten av svamparna hamnar i köket på Smakrike Krog där Rickard Hasselblad förbereder kvällens middag. Som gotländsk tryffelkock är han en föregångare, i ett större perspektiv ingår han i en lång tradition.

DET SÅGS ATT ROSSINI, den italienske operatonsättaren, bara grät vid tre tillfällen i sitt liv: En gång när hans första opera floppade, en gång när han för första gången hörde Paganini spela violin och en gång när en tryfferad kalkon föll överbord på en båtburen picknick.

I mitten av artonhundratalet lärde man sig hemligheten bakom tryffelodling – att få svampen att ingå symbios (mykorrhiza) med rötterna från exempelvis en ek eller en hassel. Stora arealer planterades i Frankrike och tryffel var något av en allemansrätt kring förra sekelskiftet, innan odlingarna förföll och svampen åter blev en angelägenhet för de välbeställda.

I dag ligger de finaste tryfflarna tillsammans med rysk kaviar i den absoluta toppen av matpyramiden. Så när Rickard Hasselblad på Smakrike hörde talas om att det faktiskt finns tryffel på Gotland väcktes hans intresse.

– Jag insåg direkt att det här är jätteroligt, men det kommer aldrig att funka. Man kan inte köpa en massa dyr tryffel och sedan inte veta om man får servera någon.

Finsvamp.



Svamphund.



MER UPPGRÄVD TRYFFELFAKTA

🍄 **Bourgognetryffel** växer under jorden på rötter av bland annat ek och hassel. Svampen och trädet lever i symbios – de utbyter nyttigheter med varandra genom knutpunkter som kallas mykorrhiza.

🍄 **Fransmännen** bevakar sina varumärken. Bara vin från provinsen La Champagne får kallas champagne. Men »bourgognetryffel« går bra, trots att Gotland inte ligger i La Bourgogne. Namnet är helt enkelt ett sedan länge inarbetat begrepp.

🍄 **De godaste** (och dyraste) tryfflarna anses vara den vita albatryffeln (40000 kr/kg) samt de svarta arterna perigordtryffel (8000 kr/kg) och bourgognetryffel (5000–6000 kr/kg).

Dessutom kan man äta bagnolityffel (om man först tillagar den så att den mindre angenäma naftalendofthen försvinner) och stjärnhovstryffel. Av dessa arter kan man i Sverige hitta bourgognetryffel och bagnolityffel på Gotland och Öland och stjärnhovstryffel på fastlandet.



🍄 **Den tryffelolja** som säljs i livsmedelsbutikerna är en bluff. Den har inte varit i närheten av äkta tryffel, smaken åstadkoms med

det syntetiskt framställda smakämnet 2,4-ditiapentan.

🍄 **Läs mer** om gotländsk tryffel på www.tryffel.se. Där hittar man kontaktuppgifter till företag och privatpersoner som säljer tryffel och tryffelprodukter eller erbjuder sök med tryffelhundar. Vissa leverantörer kan vid god tillgång leverera tryffel per post.

🍄 **Nyfiken på tryffel?** Prova att smaksätta potatismos eller omelett med finhackad tryffel eller riv parmesan och tryffel på din nykokta pasta.

Samarbetet med Ragnar och Camilla och deras hundar blev lösningen. På så vis har han varje lördag under hösten ett sällskap med förbeställda matgäster, som inte vill något hellre än att äta tryffel, från förrätten till desserten.

Namnet tryffelsafari är dessutom smart i sig. Att applicera begreppet safari på mer än bara storviltskådning i Afrika måste vara en av turistbranschens största innovationer på senare år. Det ger en inramning av äventyr och exklusivitet åt allt från svamplockning till hummerfiske. Det är helt enkelt lättare att ta rejält betalt för en tryffelsafari än för en tryffelutflukt – som låter mer som ett gratisevenemang ordnat av det lokala föreningslivet.

Den typiska gästen är, säger Rickard Hasselblad, drygt fem-

tio och har fått upplevelsen i födelsedagspresent. Precis som Britt-Marie Sjöberg alltså, som sätter sig till bords och börjar inta den första rätten med en blandning av beslutsamhet och vemod – en tryfferad blomkålscrème toppad med kalixlöjrom.

– Jag har aldrig brytt mig om min ålder. Men det är jobbigt att fylla sjuttio och veta att man kanske bara har tio goda år till. Nu vill jag använda min tid till att göra det jag helst vill: äta gott och åka till annorlunda ställen.

Halvvägs in i middagen, när den blå skymningen över Ljugarn har svartnat utanför fönstret, är hon redan beredd att placera den här dagen i den absoluta toppen på sin upplevelselista, jämte *Förklädd Gud* i Konserthuset med Max von Sydow. 🏠