



Truffels lijken de laatste tijd het onderwerp van een bescheiden mediahype. Alleen de Volkskrant publiceerde het laatste half jaar drie bijdragen waarin truffels centraal stonden. In alle gevallen gaat het om soorten die als delicatessen worden beschouwd. Als sommige truffels geen rol speelden in de haute cuisine zou de pers vermoedelijk totaal geen aandacht schenken aan deze paddestoelen. Het zijn eigenlijk nogal onbeduidende schimmelnokken met een obscuur ondergronds bestaan. Persoonlijk vind ik hun uiterlijk zelfs tamelijk afstotend.

De Hollandse truffelgekte begon in november toen het Caruso restaurant in Amsterdam een enorme Witte truffel (*Tuber magnatum*) op de kop tikte. Volgens de dienstdoende journalist leek de delicatesse op een 'bultige, lichtbruine straatklinker'. De truffel had een gewicht van 490 gram en werd door de manager van het restaurant gekocht op de veiling in het Italiaanse Alba voor het lieve sommetje van 15.200.000 lire. Nu is een lire lang geen euro, maar toch kostte die paddestoel omgerekend 17.000 harde Hollandse guldens. Daar kunnen u en ik een aardige nieuwe keukeninrichting voor kopen. Die roemruchte truffel kostte dus f 34 per gram. Dat is letterlijk duurder dan goud, want dat doet momenteel ongeveer f 20 per gram. Als zuinige Hollanders zijn we geneigd om er meteen bij te denken dat die truffel zomaar in een paar monden verdwijnt. Zonde van al dat geld! Maar alles is relatief. Eigenlijk is goud een tamelijk nutteloos materiaal, dat eveneens opvallend vaak in monden verdwijnt. En als belegging dan? Mijn moeder van 88 jaar zei me laatst dat ze tot de conclusie was gekomen dat 'niets zo dom is als rijk dood gaan'. Misschien toch beter eerst een truffel eten en dan sterven ...

Reeds in de Romeinse tijd gold de Witte truffel als een kostbare delicatesse. Vandaar de naam *Tuber magnatum*, de 'Truffel van de machtigen'. Het voetvolk kon van zulke heerlijkheden slechts dromen. Waaraan hebben truffels nu hun waarde te danken? Ze zijn te vergelijken met een kruidenier die in minieme hoeveelheden aan maaltijden een speciaal aroma geeft. De Witte truffel wordt door kenners het meest gewaardeerd en maar in kleine hoeveelheden gevonden in Zuid-Europa. Die combinatie van eigenschappen leidt tot de astronomische prijzen. Witte truffels kosten normaal overigens 'slechts' f 2000 tot 3000 gulden per kilo, maar voor uitzonderlijk grote en mooie exemplaren geldt een stuksprijs. Die worden op de veiling bij opbod verkocht, net zoals kostbare kunstwerken.

De geur van truffels is sterk en karakteristiek, maar moeilijk in woorden te vangen. In een recent verschenen standaardwerk over truffels van Montechi en Sarnari wordt de geur van de Witte truffel omschreven als 'complex, als methaan gas of gegiste kaas, knoflookachtig'. In het bewuste krantenartikel is sprake van 'verse humus, knoflook en zweetsokken'. Dat klinkt niet echt appetijtelijk. Uit eigen ervaring kan ik u vertellen dat een verse truffel gewoon stinkt. Pas bij sterke verdunning wordt het aroma door doorgewinterde lekkerbekken als aangenaam ervaren. Dat is overigens ook bij veel prijzige parfums het geval.