In mijn vorige column was ik nog niet uitgetruffeld. Ik heb alleen aandacht besteed aan de keizerlijke Witte truffel, maar niet aan de wat minder exclusieve Zwarte truffel. Naar aanleiding van het astronomische bedrag dat vorig jaar in Amsterdam neergeteld werd voor een Witte truffel, verklaarde importeur De Leeuw in Amsterdam dat truffels er toch echt niet alleen zijn voor snobs. Hij had ook Zomertruffels in de aanbieding voor slechts honderd gulden per ons. Reden voor de verslaggever van de Volkskrant om op te merken: "Toch nog net iets duurder dan boterhamworst. Maar die smaakt niet naar zweetsokken met humus."

Eigenlijk moeten we spreken over zwarte truffels, want er gaan diverse soorten schuil onder deze aanduiding. De meest bekende en gewaardeerde soort is de Perigordtruffel (*Tuber melanosporum*), de 'diamant noir' van de Franse haute cuisine. De geur wordt in het algemeen gekarakteriseerd als aromatisch en aangenaam. Een journalist van het weekblad Le Comtadin omschreef de geur, kennelijk in een romantische opwelling, als het 'delicieuze aroma van een vrouw van de wereld'.

Al in 1155 kende de graaf van Toulouse het alleenrecht op een truffelmarkt in het zuiden van Frankrijk toe aan de stad Carpentras. Die markt bestaat nog altijd. Van heinde en verre komen truffelzoekers met hun kostbare buit naar de professionele opkopers. Intussen is de aanvoer van truffels gekelderd van achttienhonderd ton in 1830 tot dertig ton in 2000. Het is niet duidelijk in hoeverre de intensieve oogst van vruchtlichamen hiervoor verantwoordelijk is. De dramatische achteruitgang wordt in ieder geval mede veroorzaakt door biotoopvernietiging. De eikenbossen op kalkhellingen, hèt biotoop voor deze truffel, hebben in de Provence op grote schaal plaats gemaakt voor wijngaarden. De prijzen van Perigordtruffels zijn navenant gestegen. In de winkel doen ze in sommige jaren twee- tot drieduizend gulden per kilo. Een traditioneel Frans recept voor een getruffeerde omelet verhaalt van twaalf geklutste eieren en anderhalf ons verse truffels. Een dure liefhebberij, zo'n eitje bij het ontbijt! Maar het is niet alleen lekker, het schijnt ook te helpen tegen allerlei kwaaltjes en de potentie te verhogen. Daar moet je wat voor over hebben.

De Perigordtruffel is overigens niet beperkt tot Zuid-Frankrijk maar wijd verbreid in zuidelijk Europa. Minder culinaire goden onder de zwarte truffels zijn de Zomertruffel (*Tuber aestivum*), Wintertruffel (*T. brumale*) en Grootsporige truffel (*T. macrosporum*). De vruchtlichamen van al deze soorten lijken veel op elkaar en soms is onderzoek van sporen nodig om de identiteit vast te stellen.

Truffels vormen een traditioneel, bijna magisch onderdeel van de lekkerbekcultuur in Frankrijk en Italië. Ze brengen daar een euforie teweeg die ons, nuchtere Hollanders, onbekend is. Ik was vorig jaar deelnemer aan een mediterraan mycologencongres in Picerno, Zuid-Italië, alwaar op de laatste avond een getruffeerde pastaschotel geserveerd werd. Vanuit de keuken verspreidde het onmiskenbare aroma zich over de ruimte waar de posters hingen. De wetenschappelijke discussies maakten al spoedig plaats voor sterke culinaire verhalen waarin truffels doorgaans een heldenrol speelden. Toen dan eindelijk de welriekende schotels de eetzaal werden binnengedragen stak een opgewonden geroezemoes op. Het was deze keer niet de wijn die de tongen losmaakte.

COLUMN

DOOR EEF ARNOLDS