

Het zwarte goud is een zwam

Het is weer truffeltijd in de Provence! Verse truffels, het hele seizoen lang, van half november tot half maart! Daar wordt iedere liefhebber een klein beetje 'gaga' van. Het zwarte goud! Of de zwarte diamant, zoal de truffel ook wel genoemd wordt, is nu eenmaal een overheerlijke traktatie waar je in de keuken de meest verrukkelijke gerechten mee kunt maken. Koks raken er lyrisch van, smulpapen opgewonden tot over het kookpunt.



BON, MAAR WAT IS NOU EIGENLIJK EEN truffel? Nou ... da's niets anders dan een doodgewone zwam: een lelijke, sterk geurende zwarte klomp die ontstaat uit een netwerk van dichtvertakte schimmeldraden tussen de boomwortels waaruit hij zijn voedingsstoffen haalt en waar tussen hij groeit. De zwam voorziet 'zijn' boom van mineralen en krijgt daar suikers voor terug. Dat proces heet 'mychorrhiza' en duurt van begin mei tot eind juni. Vanaf dat moment groeit de jonge truffel op eigen houtje verder tot half november december, wanneer hij oogstrijp is.

De lastige 'rabasse'

Mooi zo, oogsten dus. Maar zo simpel is dat niet. Truffels zijn nogal zeldzaam en bovendien niet gemakkelijk op te sporen. Daar heb je specialisten voor nodig en dan

hebben we het niet over mensen, maar over getrainde truffelvarkens en speciaal opgeleide honden die hun baasjes naar die heel erg geheime plekjes leiden waar zo'n truffel zich verstopt heeft. Deze 'tuber melanosporum' of in het Provençaals 'rabasse' is bovendien een lastige klant.

Als gastheer preferereert de truffel de (groene of witte) eikenboom, alhoewel in sommige streken ook de hazelaar, linde of kastanje in aanmerking kunnen komen. De boom moet bovendien al aardig op leeftijd zijn, wil de truffel zich eronder nestelen. Bomen jonger dan 15 jaar maken geen schijn van kans, de truffel verkiest in de regel bomen die de 30 al gepasseerd zijn. Als dan ook nog de natuurlijke vijanden van de truffel – zoals bepaalde insecten, eekhoorns en wilde zwijnen – zich koest houden, bestaat de kans dat

de truffel zijn groeifase doorkomt zonder voortijdig verorberd te worden. Zodat hij met succes geoogst kan worden.

Al gauw zo'n € 600 per kilo

Hoewel het steeds opnieuw wordt geprobeerd, is de truffel niet erg geschikt voor een succesvolle teelt. Best mogelijk dat een speciaal aangeplante boomgaard een jaar of wat een redelijke oogst geeft. Maar dat kan van de ene dag op de andere afgelopen zijn. En niemand weet waarom. Daarom zijn truffels schaars, en dus duur. Een beetje behoorlijke kwaliteit truffel doet al gauw zo'n € 600 per kilo.

Gelukkig is er meer dan alleen die héle truffel. Er zijn tal van producten waarin de aromatische truffel is verwerkt, en die aangenaam minder prijzig zijn. Je vind ze bijvoorbeeld bij L'esprit provençal (kijk maar onderaan deze pagina).

En je vind ze natuurlijk ook op de lokale truffelmarkten. Zoals op de markt van Richerenches (Vaucluse) – de grootste markt voor zwarte truffels in Frankrijk. Zoals elk jaar wordt daar het truffelseizoen geopend op de 1e zaterdag na 15 november. Daarna is er elke zaterdag markt tot het einde van het seizoen in maart. Andere befaamde truffelmarkten



zijn te vinden in Aups (Var), en in Carpentras en Valreas in de Vaucluse.

Alles is truffel

Wil je een keer – met tekst en uitleg van een deskundige – zo'n truffelmarkt bezoeken, of samen met een gids 'in het wild' op zoek gaan naar het zwarte goud, kies dan eens voor een compleet verzorgd truffelarrangement. Bijvoorbeeld bij Le Seminaire in de Drôme (leseminaire-maisonhotels.com), met een bezoek aan de truffelmarkt in Richerenches, een zoek-

tocht met de truffelboer en zijn hond, en als hoogtepunt een compleet truffelmenu. Kijk voor nog meer aantrekkelijke (truffel)arrangementen op pagina 46 van deze Côte & Provence.

Thuis voor-, na- of meegenieten van al die 'truffelse' heerlijkheden? Dan biedt L'esprit provençal uitkomst! Daar vind je tal van lekkere truffelproducten. Zoals de overheerlijke truffelsoep van Au Bec Fin en van Maison de la Truffe et du Vin hebben ze onder andere truffelolie en truffelazijn en truffelpaté met 5% echte

zwarte truffel erin verwerkt. Daarnaast ook nog truffelmosterd, truffelmayonaise en noem maar op. Allemaal snel en simpel te bestellen op www.lespritprovençal.com/search/truffel.



L'ESPRIT PROVENÇAL • WWW.LESPRITPROVENÇAL.COM • CONTACT@LESPRITPROVENÇAL.COM