

Trufaren usainean

Sukaldarien diamante beltzaren sekretuak

Lurraren bihotzean bilatu behar dira. Begiak ez ditu ikusten. Haritzak, arteak eta hurrondoak behar ditu hazteko baina sustrai handiak dituztenak soilik, besteak ez dira lurrarekin ahaidetu eta honddo harrigarria sortzeko gai. Hazi ere egiten badute orain, aintzina trufa bilatu egiten zen. Gutizia gosez. Gutxik zekiten non aurki zitekeen eta sekretupean gortzen zen ezkutalekuaren berri. Egiptoko jaunek mahaian desiratzen zuten jakia ereiten asmatzeko mendeak behar izan ditu nekazaritzak, industrializazioarekin batera ikasi zuen gizateriak natura imitatzen eta faraoien gutzia hazten. Herri sukaldaritzak ongietorria eman zion berehala... Lurraren usaia eta bere misterioen lurrina zekartzan trufak sukaldera



1

1. Arbola arteko sekretua

Ez da erraza, trufak ereitea. Zuhaitz artean hazten da honddo eta karbohidratoak hel-tzen zaizkionean arbolaren sustraia mineralez elikatzen du. Ez beti, ostera. Misteriorik ez du falta trufaren ereiteak eta bost urte behar izaten dira gutxienez lurrazpian sortu bada jakiteko. Belarraren desagertzea izaten da arrakastaren seinalea. Trufak bere antibiotikoa bota duela esan nahi du horrek eta hortxe dagoela, begiradatik zentimetro batzuetara, beste edozein landare haziko ez dela bermatzen.

2. Lurrazpian gorderikoa

Txakurrak edo zerriak. Beste inork ezin dio trufari usaia hartu eta non dagoen jakin. Sortu eta bederatzita hilabete pasata behar izaten dira animalia arrastoa hartu eta lekua seinalatzeke gai den arte. Seinalatu soilik, aizkora behar izaten baita bost edo hamar zentimetrora dagoen harribitxia lurrari lapurtzeko.

3. Begiradetatik urrun

Desitxuratutako fruitua dirudi, lehorra, antzua. 3 eta 7 zentimetro artean izaten ditu eta gehienez 300 gramo pisatzen ditu. Ohikoena 50 bat gramokoa da. Gogorra du bihotza, mehea eta zimurrez betea azala. Sarkorra usaia, lurraren hezearena. Indartsua da eta fina, mingotza eta lurrintsua. Usaindu duenak edonon ezagutuko lukeena.



2



3



4

4. Kontserbatu beharrekoa

Lurraren bihotzetik atera eta berehala hasten da trufa bere ezaugarriak galtzen. Orduz ordu usaia galtzen du. Hamar egunez gorde daiteke, 0 eta 2 gradu artean, ondo itxitako potean baina ez hermetikoki itxitakoan, arnasa hartu behar baitu. Garbi, ilerik gabe eta lehor heltzen da azokara. Eskatera nolakoa, halakoa prezioa. Gero eta handiagoa denez bata, gorago bigarrena. Kiloa 350 eurotan egon liteke halako egunean eta handik aste batera hamar aldiz garestiago saldu. Hiru hilabetez soilik jasotzen denez lurretik, hiru hilabetez bakarrik saltzen da azokan. Zorioneko diren erosleek, mahaira eramango dute. Gutizia ederra, diru politaren truke.

5. Eta sukaldarien begikoa

Mediterraneoan aspaldi ezagutzen da trufak ze gaitasun duen zapoak bizitzeko eta sukaldea lurrindatzeko. Ertaroan, ohiturak zorrotzeziak ziren halako plazerik onartzeko eta *Belle Epoque* zeritzonak hain gustuko zuenez ia desagertu arazi egin zuen. XXIgarren mendean trufak sukaldean bere lekua egin du eta izen ona irabazi. Hainbat errezetetan agertzen da eta garestia bada ere, platerean agertu hutsarekin nabaritu dugu ahoan bere magia. Diamantea denez, zatirik txikiena ere luxu. //



5