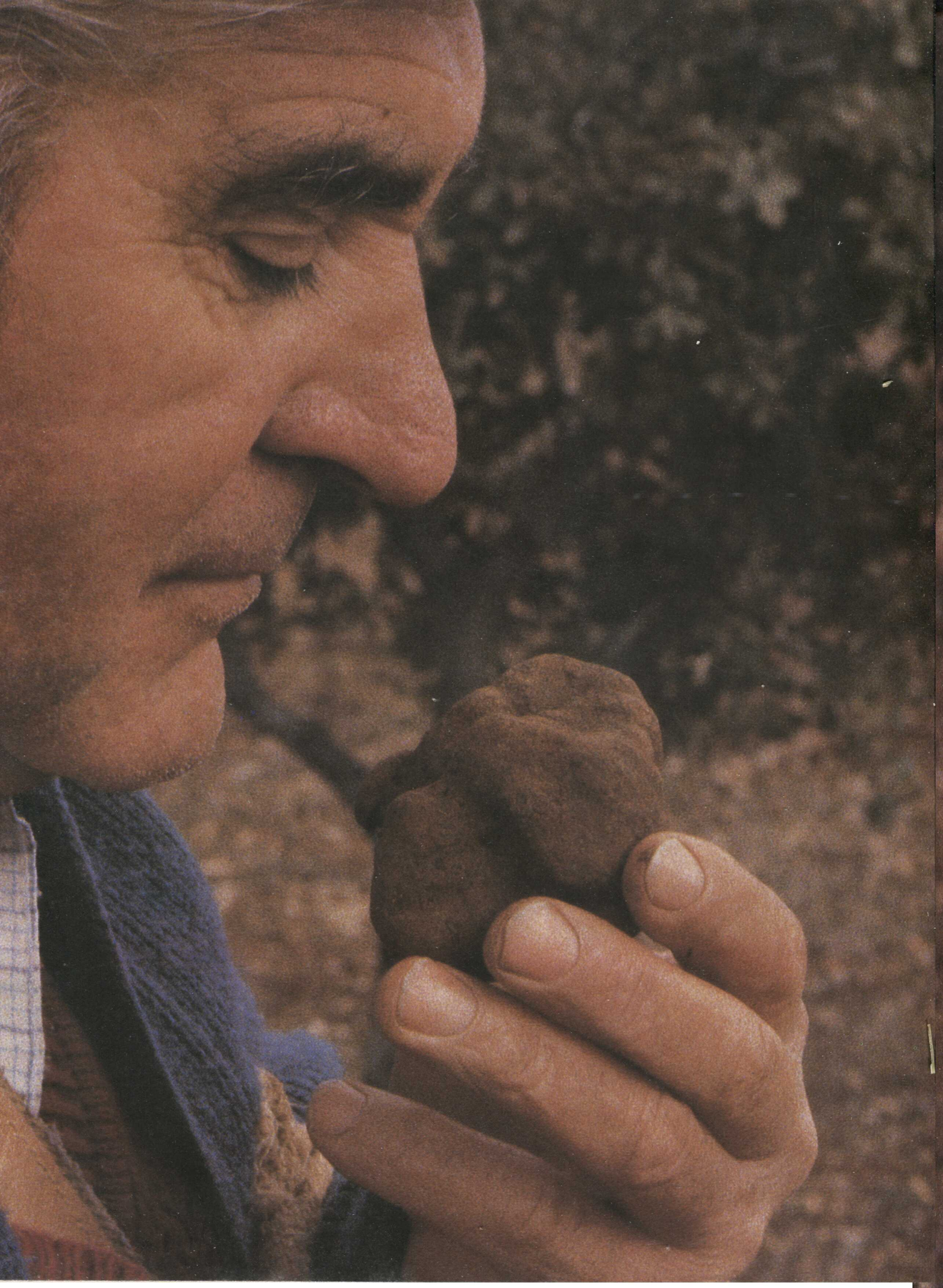

LAS TRUFAS
EN BUSCA DEL DIAMANTE NEGRO

Texto: **José Martínez Peiró** y **Rafael Chirbes**
Fotos: **Félix Lorrio**

Cuanto rodea a este exquisito hongo llega tocado por el misterio. Nace en lugares secretos. Sus recolectores son como solitarios sacerdotes de un rito clandestino. Su penetrante aroma, su delicado sabor han convertido a la trufa en una de las indiscutidas reinas de la mesa.

FELICIANO es buscador de trufas. Como Joe, el que abandonó New Yersey, fue buscador de oro en California. Se sabe —de un modo indefinido— sacerdote de una religión de silencio y, tal vez por eso, se las apaña para que los periodistas se sientan como un estorbo en la exquisita relación que mantiene con su perro. Hoy, los periodistas se han inmiscuido entre las órdenes de Feliciano *(«¡eh, perro, aquí!»)* y la nerviosa eficiencia del chucho. La magia del rito parece haberse evaporado. Cualquiera diría que las trufas, hoy, van a quedarse mudas, sin ese lenguaje de perfume, que se abre paso entre la tierra caliza, hasta golpear el hocico de Turco, el perro, que no para, que se agacha, que se detiene y mira a su dueño.

La trufa es un vegetal misterioso, casi como la raíz de la mandrágora. Tiene la magia de un mineral sublime que se hubiese vuelto manjar. Brillat Savarin decía que volvía apasionados a los hombres y complacientes a las mujeres. El misterio siempre busca refugio en ese pliegue que es el origen del placer, el dolor y la vida.

—*Los periódicos no hacen más que decir tonterías sobre las trufas*— nos ha bombardeado, certero, Feliciano, que siempre sale solo y sigiloso a su tarea y que hoy soporta cuatro ojos indiscretos —los de los periodistas— y la presencia aterradora de un quinto ojo implacable: la cámara de fotografiar. Ha hecho falta que mediase una persona de mucha influencia sobre él, para que accediera a nuestra compañía. Ha aceptado a regañadientes y —como buen jugador— está convencido de que todo ha de salir mal. Cada jugador vive con la certeza de que el destino no tiene otra misión que la de cambiar sus cartas, para hacerlo rico y feliz, o para ponerle una pistola en la sien. Los periodistas no están dispuestos a travestirse en destino del buscador de trufas. Están cansados. Han hecho, para llegar aquí, varios cientos de kilómetros entre niebla y lluvia. Ahora hace frío.

La búsqueda de las trufas contempla el ceremonial del frío. El trufero no sale jamás demasiado temprano. Ha de evitar el endurecimiento que las heladas ponen en el terreno. Las pezuñas del perro chasquean sobre la tierra. No hace falta que Feliciano le indique el lugar. El animal y el amo saben, desde el mes de junio, dónde están las truferas, porque, por encima de ellas, la tierra se decolora: el hongo —que engorda a quince o veinte centímetros del suelo— seca las hierbas que brotan encima de él. Pero luego vienen las heladas y, en plena temporada de las trufas —desde principios de enero hasta San José—, todas las hierbas están secas. Quedan sólo la precisión de la memoria del trufero y el olfato del perro bien entrenado. No existe una raza especial de perro «trufero». Todo es cuestión de un buen adiestramiento. Turco, el perro que nos acompaña, podría haber nacido en cualquier esquina de una ciudad indefinida.

En algunas zonas —la Dordoña francesa, por ejemplo— siguen utilizando cerdos. Pero aquí, en España, se ha desechado prácticamente este animal.

—*El cerdo es demasiado goloso. Cuando te das cuenta, se ha comido la trufa. Es muy pesado salir a buscar trufas con un animal así. A los jabalíes les pasa lo mismo, y, en estos montes, abundan como una plaga.*

Estos montes están en la provincia de Soria, y, con frecuencia, se ven también invadidos por otro tipo de depredadores, no menos enemigos de las trufas que cerdos y jabalíes: los domingueros. Las truferas hay que cuidarlas. Los hongos se fijan al tronco de los árboles por medio de unos delicados filamentos, que la precipitación o la ignorancia destruyen con frecuencia. Las truferas se resienten de esos castigos infligidos por manos torpes.

Perro y buscador caminan sin prisa entre los encinares. En cuanto el animal olfatea el hongo, marca el lugar exacto, hincándole las manos y con el rabo dibuja un veloz molinete. El resto del cuerpo permanece en una tensa inmovilidad. Busca a su amo con la mirada, esperando la orden de que empiece a escarbar. Feliciano se convierte en jugador de mus y le hace una seña al perro, que los periodistas no advierten más que por los resultados que provoca: Turco se precipita a cavar una pequeña fosa hasta que es sujetado por el amo, quien sustituye al perro en lo que falta de la operación. Con un cuchillo de hoja triangular, parecido a la paleta de un albañil, cava cuidadosamente en círculo, hasta dejar suelta la trufa. Luego, se inclina sobre el agujero, como hechizado por el perfume que surge del hongo, y haciendo desaparecer la nariz bajo tierra, aspira el penetrante aroma, entre dulzón y picante.

En este instante, los ojos de Feliciano tienen el mismo brillo que el del jugador que ve rodar la bola y detenerse, fatigada, sobre su número en la ruleta. O, por ser más exactos, Feliciano ha acercado su nariz a la tierra con el mismo gozo con que el cocainómano husmea la raya de polvillo blanco. El perfume de la trufa. El brillo cegador del oro en el barro.

Una vez recogido el hongo, el buscador cubre cuidadosamente el hoyo con la misma tierra, poniendo todo el esmero del mundo en no aplastarla demasiado. Feliciano ha deslizado la pieza en el interior del zurrón. Y, en ese instante, ha sido el minero que extrae diamantes en Sudáfrica. Del mismo modo que el minero nunca lucirá una piedra perfecta en su dedo, así, el buscador de trufas, generalmente, no comerá el hongo ese mediodía. Es un lujo excesivo. A pocos cientos de kilómetros, en el mercado, la trufa que acaba de caer en el interior del

EL GRAN EXITO DE UNA PEQUEÑA BODEGA

Bodegas Velázquez, S.A.

Azcárraga, 27-29 Teléfono (941) 454037 - P. O. BOX 9

CENICERO - RIOJA - ESPAÑA

zurrón de Feliciano vale entre dos y tres mil pesetas. Esa cifra es la que levanta el telón de los misterios y pone las cosas en su sitio. Quien conoce una trufera tiene una mina de oro.La curiosidad ajena no puede más que perjudicar. Una vez más, la economía es cruz de un rito iniciático.

Las trufas requieren para su desarrollo determinadas condiciones ambientales: en primer lugar, el terreno ha de ser de naturaleza caliza y origen terciario. Es necesario, además, que esté situado por encima de los seiscientos metros de altura y que la vegetación a la que se asocie el hongo sea del tipo «quercus», es decir, el roble o la encina. Si se cumplen estas premisas, las trufas podrán formarse, en cantidades y calidades que dependerán de las lluvias caídas en verano —tormentas de julio y agosto— y de alguna granizada a tiempo. Este año, en España, la cosecha de trufas ha sido mala, porque se pasó los tres meses de verano sin llover.

Tierras calcáreas, altas y frías. Tierras de Gerona, Lérida, Huesca, Navarra, Burgos, Soria, Castellón y Guadalajara. En Morella —Castellón—, hace algunos años empezaron a aparecer misteriosos personajes que recorrían en soledad los campos del Maestrazgo. Un día, los habitantes de la comarca descubrieron que aquellos silenciosos turistas eran buscadores de trufas. En el Périgord francés, se elaboran hongos que proceden de Italia y de España. Un día fue la gran región trufera gala. Hoy, la mayoría de las truferas están secas, muertas, agotadas. Algunos piensan que, desde la guerra del 14, el Périgord ya no tiene nada que hacer. Queda el nombre. La codicia de los gourmets ante una etiqueta que miente. La codicia, sobre todo, de los parvenus de la gastronomía: los americanos. En el Périgord, la trufa engorda a caballo de la raíz de los robles. Las del Piamonte, en Italia, son blancas y, también, las más caras y apreciadas.

El mercado de las trufas es caótico, imprevisible. Está lleno de francotiradores, que pactan las cantidades y los precios a la luz de un farol, de noche. Es importante que no se sepa cuál es el volumen de mercancía en danza cada año. Que el precio se mantenga —o se dispare— en función de la eterna escasez ¿No se parece en algo todo esto al mercado de la droga? Perfume de la trufa, humo de cannabis.

—Si alguien consiguiese cultivar las trufas...

Salvador Arotzarena sabe que las trufas no se pueden cultivar, pero se empeñó en crear las condiciones idóneas para su desarrollo. En Navaleno (Soria), eligió un terreno calizo, elevado, y plantó más de ochocientas hectáreas de encinar. Doce años más tarde, las truferas han empezado a hacer su aparición sobre las raíces de los árboles. Salvador Arotzarena, entre tanto, se ha convertido en uno

de los reyes de la trufa española. Por su factoría pasan centenares de buscadores, con su bolsa de hongos. Algunos llegan desde muy lejos. Arotzarena trata las trufas y las pone en el mercado. El año pasado distribuyó entre catorce y quince mil kilos.

—Primero las seleccionamos por tamaños, calidades y grados de madurez. A continuación hay que lavarlas con agua abundante y un cepillo duro para quitarles la arena. La conservación tradicional, la que se emplea principalmente en Francia, consiste en esterilizarlas y meterlas con un poco de agua y un 2 por 100 de sal en bidones herméticamente cerrados donde se conservarán hasta el final de la temporada. Hay un tipo de clientela para la que es conveniente envasarlas en pequeños recipientes. Pero el tratamiento en el que se conservan mejor los valores originales de la trufa es el de la ultracongelación. Es el que nosotros más utilizamos.

Arotzarena exporta, sobre todo, a Francia, país que etiqueta con el mítico patronímico Périgord y, una vez multiplicados los precios, redistribuye por todo el mundo. Sin embargo, Arotzarena —de origen navarro— se abre poco a poco paso en Estados Unidos, Canadá, Holanda y Gran Bretaña.

—No se puede hablar de «truficultura». Aquí nos limitamos a crear las condiciones para que se produzca la simbiosis entre el hongo y la encina. Esta finca fue una locura. Todos los terrenos estaban sembrados de piedras de más de media tonelada. Hubo que triturarlas. A pesar de todo, creo que ha valido la pena.

Doce años más tarde, en las raíces de las encinas empiezan a anidar lentamente los preciados hongos. El tiempo bosteza entre las hojas de los árboles que crecen despacio, muy despacio. Arotzarena ha llegado ya a esa edad, en el límite de los sesenta, en la que uno empieza a no tener ninguna prisa. Bajo la tierra, los valiosos hongos se desperezan ajenos a la mampostería de sueños, precios y camiones frigoríficos.

—Lo más importante es que mi viejo sueño empieza a realizarse. A pesar de los incrédulos y de cuantos nos han negado, pertinaces, la más mínima ayuda.

Los periodistas no llegan a explicarse por qué, pero tienen la vaga certeza de que detrás de cada obra de arte palpita una difusa venganza contra algo o alguien. Quizá, contra la propia vida que se escapa y cuyo sólo paso es ofensa. Como diría Pavese, defenderse contra las ofensas de la vida.

El buscador de trufas se ha detenido tres o cuatro veces. Feliciano y su perro Turco han olfateado tres o cuatro trufas. El buscador de trufas ha puesto en tres o cuatro ocasiones una pieza bajo la nariz de los periodistas, que han aspirado el perfume como a pimienta, como a ajo, levemente picante, un indefinido perfume de rencor.

Se habla de que esta temporada la producción de trufas en España ha alcanzado las cuarenta o cincuenta toneladas, pero quién lo sabe. Hay otras experiencias parecidas a las de Arotzarena: una de ellas, la que dirige el profesor Juan Torres, catedrático de la Escuela Superior de Montes de Madrid. El y un equipo de colaboradores iniciaron hace casi cinco años una investigación encaminada a conseguir de modo artificial la simbiosis entre el micelio de la trufa y la raíz de la encina. El proyecto contó, desde el primer momento, con subvenciones de la Comisión de Investigación Científica, dependiente del Ministerio de Educación y Ciencia, y con el apoyo de ICONA, que cedió los terrenos. Los experimentos se llevan a cabo en doce hectáreas de encinar repartidas entre las provincias de Castellón, Badajoz y Cáceres. El profesor Torres calcula que las primeras trufas aparecerán a los siete años de la plantación de encinas jóvenes, que fueron inoculadas con el micelio del hongo en el laboratorio.

La truficultura es una ciencia todavía en embrión. Incluso la recolección de las trufas en España despegó hace apenas veinte años. En algunos casos, los recolectores han empezado a asociarse por comarcas. En Morella —Castellón— existe una cooperativa llamada El Toro, que reúne a 38 agricultores del pueblo y se encarga de ordenar la recolecta y la comercialización. Reparten a escote los beneficios y cuidan con esmero las delicadas truferas. En Francia, por falta de estos cuidados, la producción pasó de dos mil toneladas en 1935 a unas 80 en la actualidad. En algunos pueblos de Guadalajara (Pinilla, Tergaza, Peralejos de las Truchas), son los ayuntamientos quienes se encargan de poner orden en el mercado. En otros casos, los terrenos comunales se alquilan en subasta pública, con contratos que se formalizan para plazos de cuatro o cinco años, de modo que se compensan los buenos con los malos. En las pujas, se alcanzan precios de unas trescientas mil pesetas por año.

Feliciano ha recogido, esta mañana, cinco trufas. Se queja de que la temporada ha sido mala. Hay mucha gente, sin embargo, que piensa que el problema está en que los vendedores sueltan su mercancía con cuenta gotas para sostener artificialmente los precios. Lo cierto es que, en los pocos mercados truferos es-

La técnica del buscador

Tras olfatear la trufa, el perro se precipita a cavar una pequeña fosa hasta que es sujetado por el amo, quien se encarga de rematar la operación. Con un cuchillo de hoja triangular, parecido a una paleta de albañil, cava cuidadosamente en círculo hasta dejar suelto al hongo. Una vez cobrado, el buscador cubre el hoyo con la misma tierra, poniendo todo el cuidado del mundo en no aplastarla demasiado.

pañoles, los precios se han disparado:

—*El año pasado se pagaba el kilo entre 12 y 15.000 pesetas. En este temporada, se están llegando a pagar entre 25 y 30.000.*

En España funcionan mercados truferos en Morella (Castellón), Molina de Aragón (Guadalajara), Graus (Huesca), Vic (Barcelona) y Mora de Rubielos (Teruel). No sería desmesurado hablar de una casi clandestinidad en el funcionamiento de estos mercados. Siempre han funcionado así. A diferencia de Francia, donde los intercambios se realizan en público y a la luz del día, aquí, nadie —excepto comprador y vendedor— consigue ver jamás la mecánica.

La sigilosa mecánica es idéntica en todas partes. La lonja se instala en un bar de la localidad (la de Morella funciona los viernes y la de Molina de Aragón los jueves). Los precios exactos —que nunca están fijados de antemano— se establecen mediante tensos regateos. Los compradores expertos suelen llevar ya una idea aproximada, porque se han dedicado a ventear, durante los dos o tres días anteriores, el ambiente de la comarca. Generalmente, se trata de intermediarios que luego venderán la mercancía en España o al extranjero, utilizando canales que nadie intenta averiguar. También es frecuente encontrarse con representantes de las casas envasadoras y comercializadoras. Muchos viajan semanalmente desde Francia, país que absorbe la inmensa mayoría de la producción.

Compradores y vendedores actúan siempre con la máxima discreción, y, en algunos lugares, se entienden por señas o en argot, lo que convierte en casi imposible que el profano llegue a enterarse de lo que está ocurriendo. Hay que estar en el secreto.

El trato se cierra primero de palabra en el bar, ajustándose precios y cantidades. Para el pesaje —siempre en doble báscula: la del comprador y la del vendedor— y entrega de mercancía, se fijará una cita en algún lugar apartado y oscuro de la localidad, y, por regla general, a altas horas de la madrugada. Aquí no se fía, ni se admiten talones bancarios: el dinero en un montón y las trufas en otro. Acabada la ceremonia, nadie ha visto ni sabe nada. No queda constancia de lo ocurrido y ambas partes están obligadas a guardar silencio, unidas por un pacto secreto.

En el zurrón de Feliciano, en el trapicheo de la media luz, sobre las mesas de los grandes restaurantes europeos, no cabe duda de que la trufa, al contrario que aquel halcón maltés que volviera loco a Bogart, está hecha de una materia bastante más sólida que los sueños.

Historia de las trufas

Desde tiempos muy remotos el hombre ha sentido atracción por los hongos que le seducían por sus múltiples variedades, sus extrañas formas, sus brillantes colores y, sobre todo, por el misterio que encubre su génesis, para él inexplicable, pues no producen semillas visibles, aparecen de una manera inesperada y con rapidez inconcebible después de unas lluvias copiosas. Estos hechos enigmáticos le hacían pensar que unas misteriosa copulación entre los espíritus elementales es lo que daba origen a estas insólitas criaturas que proporcionaban deliciosos manjares, pero que en ocasiones también podían matar a sus amadores.

Mayor misterio que las setas encerraba todavía la trufa, ese producto sorprendente que ya se conocía en tiempos de Jacob, 1.600 años antes de Cristo, aunque la referencia más antigua que se conoce es debida a Teofrasto, nacido en Lesbos 374 años a.C., el cual la define como *«engendrada por las lluvias otoñales, cuando se acompañan con fuertes tronadas»*. Plinio, Cicerón, Plutarco, Juvenal, Marcial, Ateneo de Naucratis, escriben sobre ella dando las más variadas opiniones.

La trufa, que Plinio califica como *«enfermiza producción de la tierra, en cuya formación intervienen las tormentas, toma la forma redondeada y alcanza el volumen que tiene al ser hallada de una manera espontánea, tanto si es un ser vivo como si no lo es»*.

Dífilo, de Sínope, decía 300 años antes de nuestra era, que las trufas son de difícil digestión, aunque producen un jugo muy saludable que lubrifica el interior, pero a pesar de ello pueden producir oclusiones como las setas. Dioscórides Pedanio, médico griego que vivió en la época de Nerón, afirma que los griegos comían las trufas crudas o asadas, pero el gastrónomo Filoxeno de Leucada, aconsejaba comerlas de preferencia cocidas entre las cenizas y bien impregnadas de una salsa, pues así es como mayor rendimiento pueden proporcionar en las amorosas batallas.

Los antiguos romanos distinguían tres especies de trufa: el *«tuber»*, cuyos mejores ejemplares eran africanos, el *«mysi»*, procedente de Cirenaica, y el *«iton»* o *«geranion»*, que era oriunda de Tracia. De acuerdo con la mayor parte de los botánicos, el *«tuber»* latino era la trufa negra y el *«mysi»* la trufa blanca, aunque algunos, como el doctor Daremberg, no están conformes con esto, pues según ellos, los antiguos no conocían la trufa negra y utilizaban otra especie de gusto menos pronunciado, a menos que no se tratara de una variedad diferente que crecía en los alrededores de Cirene, pero esto es sólo una hipótesis de la que no existe ninguna prueba. Teofrasto había dicho que el sabor del *«mysi»* era de los más agradables y que su olor tenía cierta semejanza al de la carne; acaso se trataba de esa extraordinaria trufa blanca que se encuentra en muy escasa cantidad en algunos lugares de la Italia septentrional.

Apicio incluye en su libro algunas recetas para preparar las trufas, entre las que figura la siguiente: *«Se mondan las trufas, se cuecen en agua, se espolvorean de sal, después se clavan en broquetas y se asan a fuego muy suave. Seguidamente se ponen en un puchero de barro, con aceite, garum, vino dulce reducido, vino, pimienta y miel, se calientan hasta la ebullición y se ligan con almidón. Para servirlas, se separan las trufas y se presentan con la salsa»*. El mismo Celio Apicio aconseja el siguiente procedimiento para conservarlas: *«Recoged las trufas que las aguas de lluvia no hayan estropeado; colocadlas en un recipiente separadas unas de otras por serrín de madera muy seco. Soldad la tapadera de la vasija con yeso y dejadla en un lugar muy fresco»*.

Durante la Edad Media la trufa pasó por un período de decadencia, pues negra como el diablo, se le atribuyeron poderes maléficos y ha de aguardarse al siglo XIV para que vuelva a aparecer sobre la mesa de los príncipes. Reinando en Francia Carlos V, su hermano, el duque de Berry, que gustaba de buscar las cosas bellas y buenas, procuraba proveer su mesa de estos suculentos hongos, y consta en un documento, que *«También el 4 de septiembre de 1370, en el curso de un viaje que hizo a París, le vimos otorgar 60 sous a Jean des Prés, uno de sus mensajeros, que llevaba las trufas del bosque de Vincennes a nuestro Señor, y quince días más tarde, una gratificación de 40 sous al mismo mensajero el cual llevaba a nuestro Señor las trufas a su palacio de París»*. Más tarde, durante el reinado de Carlos VI, en el libro de cuentas de su intendencia figura una partida que dice: *«A Jehan Coignet que sirve las trufas para el Rey el martes 3.º de mayo de 1390 la suma de 48 sous»*.

Pero ha de llegarse al Renacimiento para que la trufa vuelva a brillar en todo su esplendor y en la Italia renacentista el humanista Bartolomeo Sacchi, llamado Platina, en su libro *«De honesta voluptate et valetudine»*, que vio la luz hacia el año 1474, demuestra su profundo conocimiento sobre este hongo: *«La trufa* —dice— *que oportunamente llamaremos callosidad de la tierra, no está unida a ninguna clase de fibra o filamento y está circundada de tierra por todas partes. Crece oculta sin llegar a la superficie del terreno. Nacen en zonas secas, arenosas, que son fecundas en frutas. Cuando han alcanzado el peso de una libra llegan a sobrepasar el tamaño de un membrillo. Viven dos especies de trufas, una arenosa y nociva para los dientes, otra pura y sana. Es posible distinguir dos colores, rojo y negro, y blanca en el interior. Las más apreciadas nacen en Africa, el pretor Licinio, mientras las estaba comiendo se rompió un diente con una moneda; parece que la trufa pudo formar un aglomerado con la tierra encima de la moneda. Son tenidas como las más carnosas las que se recogen en torno a Damasco, en Siria, o en el monte Olimpo, en Grecia. Nacen al caer las lluvias otoñales, cuando el trueno suena con mayor frecuencia y no duran más que un año. Se consideran más tiernas que las primaverales. Es maravillosa la perspicacia del cerdo de Norcia que sabe reconocerlas, las busca en su escondite y las saca intactas cuando las ha encontrado, apenas el aldeano le acaricia la oreja. Se cuecen en la ceniza caliente después de haberlas lavado en vino.*

Manjar de poderosos

El buscador de trufas generalmente no comerá el hongo ese mediodía. Es un lujo escesivo. A pocos cientos de kilómetros, en un mercado semiclandestino, la trufa que acaba de caer en el zurrón de Feliciano puede valer otras dos mil o tres mil pesetas. Esta cifra es la que levanta el telón de los misterios y pone las cosas en su sitio. Quien conoce una trufera tiene una mina de oro, la curiosidad ajena no puede más que perjudicar. Una vez más, la economía es cruz de un rito iniciático.

no.

Cuando se han cocido, mondado y rociado con pimienta, se deben servir todavía calientes a los invitados, a continuación de un plato de carne. Son un alimento nutriente, como le gusta creer a Galeno, y son un exitante de la lujuria. Por esto se sirven frecuentemente en los banquetes a los hombres muy refinados, que consideran son el mejor medio para prepararse a los placeres de Venus. Si esto se hace con fines de procrear, es cosa laudable, en cambio si se hace por pura libídine (como lo suelen hacer algunos ociosos e intemperantes), es cosa cuanto más detestable.

Don Enrique de Villena, en su *«Arte cisoria»*, escrita en 1423, dice que *«Las turmas de tierra, asadas en las brasas, enteras se traen; deben ser, primero, limpiadas con un paño, de la ceniza o tierra, si en ellas quedada fuere; e puestas en el "perero", si fueren grandes, o en la "broca tridente" si pequeñas; y con el "gañivete" pequeño mondarlas, quitando el cuello dellas, delgado, al luengo, como de pera; e ponerla en el "platel", vuelta ayuso, con la "broca" e "perero"; dende, cortarla en rebanadas non mucho delgadas, con el dicho "ganivete" e así ponella. Pero si fritas se quieren o en cazuelo, si quiera en otro adobo, non es menester facer al si non ponellas; que ya vienen cortadas»*. (los diversos nombres que Villena intercala en el texto, hacen referencia a los instrumentos que se usaban en aquella época para el arte de trinchar).

El primer estudio serio sobre la trufa fue publicado en el año 1711, por el químico y botánico Joseph Geoffroy, con el título de *«Végétation de la truffa»*, obra científica sobre el misterioso tubérculo que colocó definitivamente entre los vegetales y entre los hongos, refutando así las viejas teorías de Teofrasto.

Mucho después, durante el II Imperio, un abogado, Jacques de Valsernes, lanzó la teoría, la cual tiene aun algunos adeptos, de las *«moscas truferas»* (Helomyza tuberivora), dípteros que suelen revolotear en enjambres a treinta o cuarenta centímetros del suelo sobre un lugar determinado, del que no se separan voluntariamente y donde vuelven cuando se les espanta. Este lugar es casi siempre el emplazamiento de una trufa que retiene a la *«mosca trufera»*. Esta teoría tuvo en la misma época un segundo propagador, el truficultor profesional Martin-Ravel, de Montagnac, en la Dordoña.

La preciada y bien pagada trufa, llamada en francés *«truffe du Périgord»*, en italiano *«tartuffo nero»*, en inglés *«truffle»* y en alemán *«truffel»*, pertenece a la familia de las criptógamas y su nombre científico es el de *«Tuber melanosporum»* y presenta una superficie irregular y negra, cubierta de pequeñas verrugas poligonales llamadas *«diamantes»*. Su carne es negra y está surcada por venillas blanquecinas, ramificadas. Tiene un olor aromático muy agradable y se recolecta durante el invierno enterrada en los encinares y robledales de tierra caliza. Existe además la suculenta trufa blanca *«Tuber magnatum»*, cuyo nombre ya indica que está reservada a los poderosos, dado el elevado precio que alcanza; es muy escasa y se encuentra en Italia, solamente en Piamonte y Emilia. Está reconocida universalmente como la mejor de las trufas. Tiene un perfume penetrante y ligeramente aliáceo.

Especialmente en los recetarios antiguos la trufa se confunde en ocasiones con las llamadas *«criadillas de tierra»* o *«turmas»* como la *«Tuber aestivum»* o trufa de verano y la *«Rhizopogon luteolus»* o criadilla amarillenta, cuyas cualidades gastronómicas son sensiblemente inferiores a las de la trufa negra.

No abundan en los antiguos recetarios españoles las indicaciones sobre el empleo de las trufas, aunque se incluyen algunas recetas en el *«Libre del coch»*, del mestre Rubert, editado en catalán en 1520 y luego traducido al castellano, en el que bajo la denominación de *«toferas»*, *«turmas»* o *«criadas de tierra»*, no hace distinción de si se trata de la trufa negra o de las variedades que se conocen como *«criadillas de tierra»*. Diego Granado, en su *«Libro del arte de cocina»*, publicado en Madrid, en 1599, transcribe algunas fórmulas para preparar las *«turmas»*, con la misma falta de precisión que el precedente; Francisco Martínez Montiño, cocinero de Felipe III, en su *«Arte de cocina»*, editado en Madrid, en 1611, da recetas para cocinar las *«criadillas de tierra»* muy semejantes a las anteriores; finalmente, Juan Altimiras, autor de un *«Nuevo arte de cocina»*, impreso en 1745, recoge un par de maneras para preparar las *«criadillas de tierra»* y aunque describe algunas características de estos hongos, no menciona su color, por lo que es imposible determinar la especie a que se refiere.

La cocina francesa siempre ha prestado gran atención a la trufa, calificada por el marqués de Cussy como *«emperatriz subterránea»* y por Brillat-Savarin como *«diamante de la cocina»*, diamante negro cuyo principal papel en el arte de guisar ha sido principalmente servir como condimento, pues aun en pequeñas cantidades tiene la propiedad de mejorar la calidad de los manjares al comunicarles su delicado aroma; por ello, se preparan aves trufadas, se trufan las piezas de caza, los pescados, se hacen diversos *«pâtés»*, se adicionan al *«foie gras»* y también figuran en algunas salsas, como la denominada *«Périgueux»*. Pero los verdaderos amantes de esta perla de la cibaria la prefieren entera, cocida entre la ceniza, a la crema, al Champagne, o especialmente preparada con esa receta que se denomina *«a la servilleta», en la que se presentan las trufas envueltas en un lienzo plegado, pero que en la actualidad se ha modificado para servirlas en una cazuelita que se envuelve en la servilleta. Fórmula sencilla, pero con la que se concentran los aromas de la trufa de tal manera que hace pensar que así sería la «ambrosía»* que deleitaba a los dioses olímpicos.

Las primeras tentativas para cultivar las trufas de las que se tiene noticia, se describen en el *«Bulletin Historique du Périgord»*, donde se dice que Jean de la Servolle, castellano de Beaupuy, había heredado unas tierras lindantes con su dominio en las que deseaba realizar unos ensayos para cultivar la trufa negra, de acuerdo con las instrucciones que figuraban en un viejo manual que poseía, realizando los primeros experimentos en la primavera del año 1800.

Las técnicas aconsejadas eran un tanto fantásticas, aunque algunas no estaban del todo desacertadas, pues decía el citado libro: *«Si queréis comer trufas en los días de Carnaval, debéis conservarlas en agua, después, en el momento de utilizarlas, las pelaréis, conservando las mondaduras en la misma agua. Haced un hoyo en un lugar donde estiméis que pueden nacer trufas y derramad en él estas peladuras con el agua que las contiene y cubrid la excavación con la tierra»*. Es evidente, que en cierto modo, estos consejos están acordes con los métodos que posteriormente se emplearon y hasta es posible que hubieran tenido éxito si no se hubieran olvidado por completo las encinas o los robles.

Más positivos fueron los resultados obtenidos con la siembra de bellotas combinada con el método anterior que realizó Joseph Talon, en la Vaucluse, en los comienzos del siglo XIX, por los que Talon puede ser considerado como un precursor de la truficultura.

Una serie de circunstancias favorecieron la truficultura, pues los campesinos del Périgord aplicaban su vocación agrícola al cultivo de la viña y entonces la trufa estaba considerada como producción accesoria, comparable al cultivo de las setas que se realizaba en los márgenes de los castañares, e incluso los viticultores procuraban aislar sus viñedos de la trufa invasora, pero entre 1868 y 1872, la filoxera destruyó las viñas, dejando el campo libre a la colonización de las truferas, que aprovechando las inmejorables condiciones del suelo ocuparon los viñedos abandonados. La abundancia de trufas que siguió a estos hechos, hizo que los campesinos las conocieran mejor y que las apreciaran, plantaron las primeras encinas y nacieron los primeros truficultores auténticos.

Los Grandes de España.
Los Grandes Reservas de Rioja.

Siglo, Agessimo, Azpilicueta y Marqués del Romeral. Nombres que evocan Cuna de Rioja y Crianza de una Bodega Centenaria. Tierra del mejor vino.

Los Grandes Reservas triunfan en silencio. Durante largos años han permanecido ocultos en la penumbra de la bodega. Se han hecho de tiempo y reposo, de roble y botella, alcanzando toda su plenitud y convirtiéndose en obras artesanales.

Grandes Reservas de Rioja. Grandes entre los grandes. Grandes de España.

AGE
Calidad desde 1881