

Chasing truffles

Words:
Tracey Croke

Buried in the woods around Siena, Italy, prized fungus await discovery by experienced truffle hunters.



Credit: Sohe Delauw/Getty Images.com

Im somewhere in Siena, Italy – I wish I could tell you where but I can’t.

All I know is a short while ago, I was bundled into the back of a car with some precious cargo and now I’m being driven out of the city to the sound of fervent panting.

We pull over into murky shadows on the edge of a steep-banked wood. An Italian man in a camouflage vest (known only

as ‘Alessandro’), summons me out. I note his bulging pockets—a-plenty are primed for action.



I gingerly emerge into the clammy air, squinting at the evening sun playing peek-a-boo between an infantry of trunks. Alessandro summons me to one side. He reaches into his inside vest pocket and pulls out a plastic wallet. It reads “Autorizzazione raccolta Tartufi”. “My license,” he says.

I’m in this surreptitious spot because my addiction got the better of me. Trouble started the moment I stepped into Tuscany a

few days ago. As soon as I cast my eyes on handmade “Fettuccina” shining with lashings of butter, glinting of fresh ‘white gold’, I knew that precious had to be mine.

One sniff sent my senses spinning into euphoria. An earthy pungency of mushroom shot up my nose and punched me in the palate. I threw calories to the wind, gobbled it up and submitted myself to

the dietary dark side of chasing my next truffle fix.

From Pienza to San Gimignano, I stuffed my face on all things truffled – salami, cheeses, eggs and olives. Truffle sauce oozed over steak and an array of game, but mostly I craved

the classic; fresh truffle shaved over heaps of fresh creamy pasta.



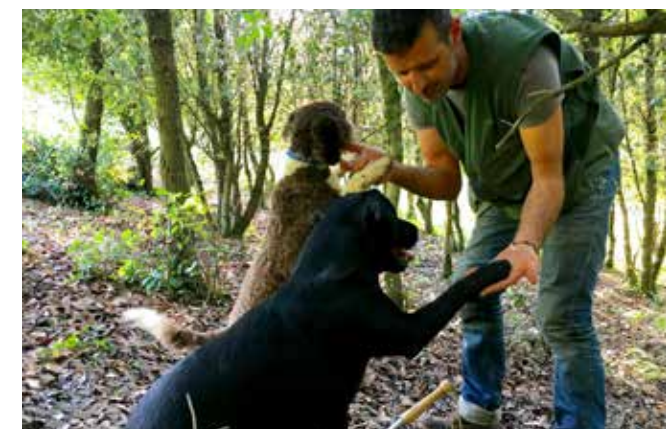
My dependency was so desperate by the time I reached Siena, I sought refuge in a boutique hotel in the hills hoping to kick my habit.

Owner Mario asked me if I would like any diner recommendations? “Truffles,” I blurted out. “I’d like truffles for dinner. I’m not fussy what it comes with.”

“Would you like to join my friend on a truffle hunt?” he asked.

So here I am in the woods with Mario’s friend, Alessandro, to dig out my very own dirt-covered delicacy. Alessandro tucks his license back into his pocket and surveys the perimeter in spook-like fashion. When he’s sure the coast is clear, he lifts his hatchback and his prized truffle hunters lurch out into an excited spin.

Pepita (a black Labrador) and floppy-eared Moka (a thick curly haired “Lagotto”) both have highly developed noses and love playing seeking games.



Clockwise from top left:
Tuscany - a landscape which has inspired the world’s most famous artists

Medieval town of San Gimignano

Alessandro, Moka and Pepita - the truffle A team

Breathtaking architecture in Florence

This page below from left: Moka gets a truffle-soaked treat

Delicious rare beef with shaved truffle

Black summer truffles

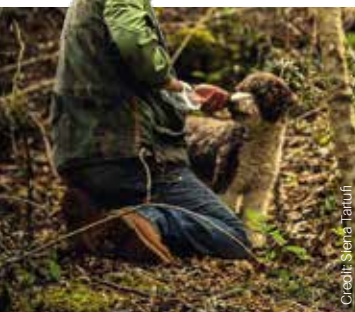
Top right: Moka picks up the truffle scent

A blur of glossy black followed by brown-and-white flash through the forest before darting back to Alessandro. “Dogs love truffles, but not as much as my truffle oil soaked treats,” he smiles, delving into his pocket.

“So there are three rules,” explains Alessandro. “Rule one: you don’t give away the location. Rule two: we wait while they play. Rule three: they decide when it’s over. Okay?” “Okay,” I agree.

Moka and Pepita chase each other around and then without warning dive into the woods. “Okay, they’re ready. *Dove, dove* (where, where),” he shouts.

“Quickly, follow me. Don’t worry, there is nothing dangerous in here,” he beckons, chasing Moka and Pepita down the embankment. “You know I live in Australia right?” I ask. “Oh yes, I forgot,” he laughs.



Nothing dangerous? I guess not if you discount the spell those truffles have cast over my appetite. And I’m not the only one who finds them irresistible.

The history of this fungus found within the roots of oak trees can be traced back thousands of years to texts from ancient Egypt and Sumer (Iraq). It’s a story filled with myth, mystery, superstition and damnation.

It was once thought that truffles were created by lightning strikes, and science suggests the extraordinary pulling power of the prized fungus could be down

to a chemical in their aroma similar to a sex hormone. Their mysterious lure has spawned superlatives such as “diamond of the kitchen” and “god’s gift to humanity”.

This might explain why in the Middle Ages the church stuck their scepter in and branded them the “food of the devil” and “witches’ fare”. For centuries damned truffles fell out of favour and became the fodder of pigs and wild animals.

The Renaissance buoyed a truffle rebound and catapulted them up to today’s heady heights. The cost of fresh truffle

now ranges from EUR300 per kilogramme for the black summer truffle to EUR6,000 per kilo for the scarcer white variety.

A record price was set in 2007 when a Macau casino owner paid USD330,000 (GDP165,000) at auction for a 1.5-kilogramme white truffle unearthed, of course, in Tuscany.

The largest nugget Alessandro can claim is 400 grammes, worth EUR1,200. But perhaps his biggest catch was U2 singer Bono, who dined on Siena Tartufi truffles while on vacation in the city.

Our stroll down history lane is

interrupted by Moka lunging into a frenzied dig. “Come quickly,” says Alex. First he rewards both dogs with cuddles and treats. Then he lies on the ground and skillfully teases a large black truffle from the rich soil with his custom-made tool.

This continues for a couple of hours until Moka and Pepita start to look bored. “Okay, it’s over,” he says as his four-legged companions polish off the last of the treats and get lavished with praises.

It’s clear who the bosses of this business

are but it’s hard to tell who loves their job more.

“This is for you,” Alessandro says, handing me a generous lump of black truffle. I travel back to Australia tomorrow but this is one souvenir that won’t get through the strict border control.

There’s only one option – it must be eaten tonight. My belly presses against my waistband in mild protest and my brain tells me I need to cut out the creamy overindulgence.

But that’s for tomorrow – tonight I have one last date with my truffle addiction.

HOW TO GET THERE

From Milan, hire a car and explore Tuscany (approximately two hours away by car) or take a high speed train from Milano Centrale to Siena (3 hours).

BEST TIME TO GO FOR TRUFFLES

March: “Marzuolo” dark truffle

May to September: “The Black Summer Truffle”

September to December: The most expensive white “Tuber Magnatum Pico”

TRUFFLE HUNTING

Siena Tartufi, a truffle shop located close to the main square “Piazza del Campo”, also offers truffle hunting experiences. For more information, visit www.sienatartufi.com.

TUSCANY DESTINATION INFORMATION

www.discovertuscany.com



This page from above: A replica of the world’s biggest truffle

Shop for truffles at Siena Tartufi



ตามล่าหาเห็ดทรัฟเฟิล

แปลและเรียบเรียงโดย
เพ็ญพิ งามอินทรา

ที่ทัสคานี

เมื่อตกหลุมรักกลิ่นหอมยั่วยวนอันเป็นเอกลักษณ์ของเห็ดทรัฟเฟิล อย่างยากที่จะถอนตัว อันจึงขอติดตามนักล่าเห็ดทรัฟเฟิล ชาวเมืองเซียนาเดินเท้าเข้าป่า เพื่อตามหาเห็ดที่มีราคาแพงที่สุดในโลกและได้ชื่อว่าเป็น “เพชรแห่งครีว”



หน้าคู่มือ คาบิบบิคาฟิคา จากบับช้าย วัวกัวคัสทั้งความของ กัสคาบิซึ่งสร้างแรงบันดาลใจ ให้ศิลปินมากมาย

อเล็กซ์ตรงจุดที่ที่ซ่อนตัว อยู่ใต้ดินแคว้นคอบันไม้อย่างระมัดระวัง

เตรียมหาเห็ดทรัฟเฟิลเข้าสู่ยุค

บราโว! ในที่สุดก็ทำและเพพดักก็ทำสำเร็จ

ร้านขายชีสตามาชนิดที่ปิออบา

พาสต้าโรยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิลสดผ่านเป็นแวนบางๆ

ติดตามมาจนถึงเซียนา จนถึงขั้นเรียกห้องให้โรงแรมปรุงอาหารอะไรก็ได้ที่มีส่วนผสมของเห็ดทรัฟเฟิลให้ เมื่อเจ้าของโรงแรมที่ฉันพักอยู่ชวนให้ฉันเข้าป่าเพื่อหาเห็ดทรัฟเฟิลกับเพื่อนของเขา ฉันจึงตอบตกลงทันที

การหาเห็ดทรัฟเฟิลนั้นต้องมีใบอนุญาต และมักใช้สุนัขในการค้นหา เนื่องจากเห็ดจะซ่อนตัวอยู่ใต้ดินแถวรากต้นไม้ใหญ่ อาทิ ต้นโอ๊ค ประวัติของเห็ดทรัฟเฟิลย้อนกลับไปในพันปีตั้งแต่สมัยอียิปโบราณ ครั้งหนึ่งเคยเชื่อกันว่าสายฟ้าที่พาดลงสู่ดินก่อให้เกิดเห็ดทรัฟเฟิลขึ้น

นักวิทยาศาสตร์บอกว่ากลิ่นที่ฉุนแรงของเห็ดนั้นเหมือนฮอร์โมนเพศ ซึ่งอาจเป็นคำอธิบายว่าทำไมในยุคกลาง ศาสนจักรจึงประกาศว่าเห็ดทรัฟเฟิลเป็น “อาหารของเหล่ามาร” จนเห็ดทรัฟเฟิลหมดความนิยมไปเป็นเวลาหลายศตวรรษและกลายเป็นอาหารของหมูและสัตว์ป่าแทน เห็ดทรัฟเฟิลกลับมาได้รับความนิยมอีกครั้งในยุคเรเนซองส์จวบจนถึงปัจจุบัน

ราคาของเห็ดทรัฟเฟิลแตกต่างกันตามชนิด เห็ดทรัฟเฟิลดำสดมีราคา 11,000 บาท ต่อ กิโลกรัม ส่วนเห็ดทรัฟเฟิลขาวชนิดหายากอาจมีราคาสูงถึง 220,000 บาท ต่อ กิโลกรัมเลยทีเดียว

ราคาซื้อขายเห็ดทรัฟเฟิลที่แพงที่สุดถูกบันทึกไว้ในปีค.ศ.2007 เมื่อเจ้าของคาสโนในมาเก๊าประมูลเห็ดทรัฟเฟิลขาวน้ำหนัก 1.5 กิโลกรัมที่ขุดได้ในทัสคานีไปในสนนราคา 12 ล้านบาท

สำหรับวันนี้ เราขุดเห็ดทรัฟเฟิลได้ประมาณ 400 กรัม คิดเป็นมูลค่ากว่า 45,000 บาท ผู้นำทางของอันจิดี และแบ่งเห็ดให้ฉันก่อนใหญ่พอประมาณ แต่ฉันจะออกเดินทางกลับบ้านในวันพรุ่งนี้ และไม่สามารถนำของสดกลับเข้าประเทศได้ แผนการหักดิบอาการติดเห็ดทรัฟเฟิลของฉันจึงเป็นอันล้มเลิก เพราะอาหารมื้อสังสรรค์ที่ทัสคานีของฉันในคืนนี้จะมีเห็ดทรัฟเฟิลเป็นพระเอกคงเคย

เรื่องราวทั้งหมดเริ่มต้นขึ้นเพียงไม่กี่วันหลังจากฉันเหยียบย่างเข้าสู่ทัสคานี และสูดกลิ่นหอมฉุนของเห็ดจากเพตูชีนซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลขาวเข้าเต็มปอด ความรู้สึกในการรับรสทุกส่วนถูกกระตุ้นเข้ายวนชวนให้เคลิบเคลิ้ม น่ายลรสด้วยกลิ่นหอมประหลาด หลังจากจัดการพาสต้ารสเลิศหมดภายในเวลา

ไม่กี่นาที ฉันก็ปวารณาตนเข้าชมรมคนรักเห็ดทรัฟเฟิลนับแต่นั้นเป็นต้นมา

จากปิเออนซาสุซานจิโมนาโน ฉันสรรหาทุกอย่างที่มีส่วนผสมของเห็ดทรัฟเฟิลลงท้อง ไม่ว่าจะเป็นซาลามิ ชีส ไข่ หรือมะกอก แต่ที่ติดใจมากที่สุดคือเห็ดทรัฟเฟิลสดผ่านบาง ๆ โรยบนพาสต้าซอสครีมสดเนียนนุ่ม อากาศเสพติดเห็ดทรัฟเฟิลของฉัน

