

UNDERJORDISK ■ Den danske muld gemmer på mere sort guld, end vi lige går og tror. Deres udsendte er grebet af:

Trøffelfeber

SIGNE WULFF

Der kom den her mand ind ad døren og sagde, han havde danske trøfler. Jeg troede, han var vanvittig.« Sådan fortæller Michelin-kokken Wassim Hallal om sit første møde med Rune Richtendorff, som en dag dukkede op på restaurant Frederikshøj i Aarhus og spurgte, om Hallal havde brug for en trøffelleverandør. Hallal troede simpelthen ikke på, at der fandtes danske trøfler. Men da trøffelsamleren så kom med sine aromatiske svampe, som hans hund havde gravet op i skovene lige uden for restauranten, kapitulerede køkkenchefen og bestilte alle de lokale trøfler, han kunne få.

Det er ikke svært at sætte sig ind i Wassim Hallals spontane reaktion, for trøfler er jo noget, vi traditionelt har fået fra Frankrig og Italien. Men noget tyder på, vi godt kan begynde at vænne os til tanken om lokale trøfler også. Der går i hvert fald kun en halv time, fra jeg møder Rune Richtendorff og hans trøffelhund på en p-plads ved Aarhusbugten, til vi finder den første trøffel i Marselisborgskovene.

Det er en barsk dag, og regnen pisker ind fra øst. Det påvirker ikke Asti, Runes lagotto romagnolo. Der er en sitrende intensitet over hunden, der zigzagger mellem de høje træer med snuden i jorden og leder efter de underjordiske svampe, som den er trænet til at finde. Hunden begynder pludselig at grave. Rune kaster sig på knæ og graver videre, hvor Asti har markeret. Hunden ser nysgerrigt til, mens dens ejer løsner jorden med en hjortetak, der er det perfekte redskab til at komme ind under den underjordiske svamp uden at ødelægge den. Rune fremviser snart en fin trøffel på størrelse med en valnød. Hunden bliver belønnet for fundet med makrelkræs fra tube, og Rune smiler: »Det er Astis epo.« Det virker. Der går ikke mere end et par minutter, før hunden igen graver ihærdigt få meter fra det første fund. Denne gang finder Rune ikke trøflen med det samme, men tager en håndfuld jord op der, hvor Asti har gravet, snuser til den og rækker mig jorden, der lugter overbevisende af trøffel. Han får Asti til at grave videre, og et par sekunder efter hiver Rune endnu en sort knold ud af jorden.

»Den, der har sagt trøffel, har udtalt et magisk ord,« sagde franskmanden Brillat-Savarin for 200 år siden. Det er sandt. Der er noget magisk over at se den eftertragtede trøffel dukke op af jorden – og så endda her i Danmark. De trøfler, Rune og Asti graver op, er sommertrøfler – *Tuber aestivum*. Forfatteren Jan Vesterholt skriver i sin bog *Danmarks svampe*, at den er »sjælden eller overset«. Efter en time i skoven med Rune og hans hund har vi allerede fundet en flot håndfuld trøfler, så på disse kanter kan den i hvert fald ikke være sjælden.

RUNE SENDER PRØVER af sine forskellige trøffelfund til Christian Lange, der er trøffelekspert ved Københavns Universitet og Statens Naturhistoriske Museum. Lange analyserer prøverne, som bliver registreret og indgår i Danmarks officielle database for svampefund, Danmarks Svampeatlas. Han mener, at trøflerne er langt mere almindelige herhjemme, end vi tror. Man skal som bekendt lede for at finde: »Fundene accelererer i disse år, fordi vi er mere opmærksomme på trøflerne, og fordi vi har fået hundene,« siger han. Foreløbig er der dog ikke så mange hunde herhjemme. Men hvis man trænede flere, kunne man med sikkerhed finde mange flere trøfler, mener Christian Lange: »Så snart man får hundene, kommer der system i tingene. Vi kan bare gøre som på Gotland.«

Gotland er en succes-trøffelhistorie. Her begyndte biologen Christina Wedén i 1990'erne at gennemsøge området for trøfler med sine to trøffelhunde og fandt hele 31 lokaliteter med forekomst af trøfler. Det førte til et forsøg med beplantning af eg og hasseltræer podet med Bourgogne-trøffel – også kaldet *Tuber uncinatum* – som man høstede første gang i 2005. Den gotlandske trøffel er ifølge Christian Lange den samme som sommertrøflen – *Tuber aestivum*.

Undersøgelser af fundene fra henholdsvis Gotland og Danmark viser, at de har samme genpulje og

altså ikke er to forskellige arter. Geologien kan gøre, at de måske varierer, men Lange bruger betegnelsen sommertrøffel om begge slags. Der graves årligt omkring 700 kg op på Gotland, der sælges trøffelmycelium-podede træer herfra, og der trænes trøffelhunde på stribet. Kiloprisen på sommertrøfler ligger på omkring 3.000 danske kroner, hvorved trøffeljagten lige pludselig er blevet en millionforretning.

Rune og Asti har både været kursister på Gotland og trænet intensivt derhjemme med ægte, modne trøfler for at sikre, at Asti aldrig graver andet end de fuldt udviklede trøfler op. Duften er da også overbevisende fra de trøfler, hunden finder denne dag. Trøflen udsender egentlig sin kraftige duft for at lokke dyr til at spise den, så den kan sprede sine sporer, som spirer bedst, når de har været gennem tarmsystemet hos eksempelvis et rådyr.

Men undersøgelser viser, at en gravende hund også er en god spredder af sporer, hvilket Rune er glad for, for han var faktisk bange for, at hans og Astis trøffeleventyr ville spolere naturens orden. Han dækker nænsomt hullet til efter hvert fund modsat dem, der høster trøfler uden hund og laver ravage i skovbunden ved at grave store områder op. Det er præcis for at undgå den situation, at man i Frankrig og Italien *skal* have en trænet hund eller gris med sig på trøffeljagt. Man må heller ikke bare gå ud og grave i de danske skove uden tilladelse, da trøfler ikke er omfattet af de almindelige svampejagt-regler.

Sommertrøfler både dufter og smager hen ad de berømte sorte Périgord-trøfler – bare i en lidt mere underspillet udgave. Navnet hænger sammen med, at det er om sommeren, de første *Tuber aestivum* modnes. I hvert fald sydpå. Herhjemme er der endnu for få fund til, at man kan sige noget generelt om modningen. Sommertrøflen er ikke så anerkendt gastronomisk som Périgord-trøflen, og hvis den ikke er moden, smager den som at stikke tungen ud ad vinduet på en vindstille dag. Men en god sommertrøffel er en gave for lidt pasta, en omelet eller en gang risotto. Stjernekokken Wassim Hallal fortæller, at han blandt andet har brugt Runes leverancer til en mild rådyrtatar. Denne ret udløste spontane klapsalver hos restaurantgæsterne, som også lod sig forføre af den utrolige historie om Rune og trøffelhunden, der på det nærmeste havde fundet svampene i restaurantens baghave.

NORMALT VILLE MAN søge efter trøfler under eg og hassel, som man gør i Sydeuropa. Denne dag gøres alle fundene under store bøgetræer, og Runes øvrige trøffelfund peger i retning af, at der kan være mange flere vækststeder for trøfler i Danmark: »Vi har også gravet dem op ved lindetræer, avnbøg og birk,« siger Rune. Christian Lange supplerer med, at der også er gjort trøffelfund ved pil og poppel. Sommertrøflen er åbenbart ikke så kræsken med, hvilke rødder den vokser på, og dermed er dens potentielle udbredelse meget større end hidtil antaget. Selve samlivet med

Tekst

værtstræerne er dog helt afgørende. Trøflen er afhængig af træets fotosyntese for at kunne eksistere, ligesom træet får vigtige næringsstoffer fra svampene.

Den jordboende svamps evne til at vokse steder, man ikke traditionelt har regnet for trøffellokaliteter, peger igen i retning af, at den måske er langt mere udbredt, end vi regner med. »Formentlig hænger de få fund af trøfler sammen med, at vi historisk set ikke har haft nogen stærk tradition for at samle svampe i Danmark. Det er først igennem de seneste årtier, at det er blevet en regulær folkesport,« siger Christian Lange. Føj dertil, at de få svampeentusiaster, der har været, ikke har haft det nødvendige redskab til trøffeljagt: hunden.

Da vi mod slutningen af vores trøffeltur passerer en grøft med mosbeklædte skrænter, giver Asti sig til at grave, og Rune finder en lille håndfuld trøfler mere. En af dem ser markant anderledes ud end de andre, vi har fundet, men dufter umiskendeligt af trøffel. Jeg lover at tage den med til Christian Lange, så den kan blive analyseret og registreret.

Det viser sig at være en storsporet trøffel – *Tuber macrosporum* – og det er bare fjerde gang, at den eftertragtede spisesvamp er fundet herhjemme. Lange vil ikke udelukke, at der kan vente flere overraskelser i den danske skovbund. Han vil heller ikke afslå, at man med tiden kan have succes med de trøfler, der traditionelt udelukkende forbindes med Frankrig og Italien: »Man har defineret det sydlige Tyskland som grænse for Périgord-trøflen og Alperne for Piemonte-trøflen. Men der er fundet Piemonte-trøffel i Holland, og i det sydlige England dyrker man begge slags med succes.

Svampearter kan meget mere, end vi tror. Med et lunere klima vil jeg ikke afvise, vi efterhånden kan dyrke dem her.«

EFTER ET PAR TIMER I SKOVEN er vi tilbage på p-pladsen, og Rune kommer trøflerne i et patentglas og rækker det til mig: »Dem skal du have.« Hjemme i huset i Holte om aftenen er stemningen i køkkenet både magisk og vemodig, da jeg bruger rub og stub af dagens gevinst. Først små stykker ristet brød dryppet med min fineste olivenolie og trøflen skåret på mandolin i papirstynde skiver henover. Dernæst en servering linguine med trøflen fintrevet som en fløret garniture hen over den tynde pasta. Jeg gemmer kun en lillebitte stump og lægger den ned i en lufttæt beholder sammen med nogle æg til en omelet.

Rune fortalte, inden vi skiltes, om, hvordan han nærmest blev manisk, da han sidste år fandt de første trøfler: »Jeg kunne ikke tænke på andet end den næste jagt. Jeg fik trøffelfeber.« Det er åbenbart smitsomt. Jeg har allerede bestilt et podet egetræ fra Gotland, som skal stå i min have mellem et gigantisk bøgetræ og det store, ældgamle, krogede egetræ, som har givet huset dets navn, Under Egen. Forhåbentlig breder trøffelfeberen sig også under jorden.



Man kan blive helt manisk af at finde trøfler, forlyder det, for det er en magisk svamp.