

La cuestión trufas

Miguel Brascó



Pese al incordio de los dolares acotados, unos lugareños terratenientes bon vivants en tránsito por comarcas aldeanas a Paris volvieron a Buenos Aires con las manos llenas de dos frasquitos con trufas negras que eligieron transferir a las mías, un frasquito en cada una. Se agradece. Correspondiente regocijo de mi parte. Pero regocijo mas o menos, porque entre las delikatessen culinarias hay varias que requieren, como primaria condición de calidad, el consumirse especialmente frescas. Caso de los espárragos alemanes premiers (junio) del Lago Constanza, los palmitos misioneros del Iguazú o las trufas estacionales que, con ayuda de chanchitos olfateadores hiperestésicos, se cosechan en el invierno

de la Provenza francesa. Ninguno de ellos puede, sin abdicar excelencia, envasarse en frascos o latas con químicas conservantes. Bueno, pero quien más quien menos aquí todos nos arreglamos (en Argentina siempre hay formas) para adquirir las trufas frescas en los aprovisionamientos de Paris y traerlas con nosotros en el avión. El problema es la spuzza, levemente penetrante y adversaria, que, suscita quejas puntuales y atrae hasta nuestro asiento a la azafata. Halito a gas metano, para decirlo delicadamente. Así pues meta las trufas sueltas en un doble bolsón de mano lleno de arroz bluebonnet y ponga cara de anosmia o inhabilidad coyuntural a percibir aromas a metano. De regreso en Buenos Aires tiene dos dádivas super: las trufas y el delicioso bluebonnet, ya sensiblemente truff-impregnado. A ese arroz truffado prepárelo chifa, a la peruana, sobre sofrito de cebolla sin ajo, con dos partes de agua (no caldo) por cada de bluebonnet –un pocillo de café por comensal– y cocción a fuego muy mesurado, veinte minutos exactos. Sugiero servir acompañando con el delicado champagne patagónico 80% pinot noir de Bodegas Fin del Mundo, o con un chardonnay no impetuoso pero sí inmediato de nariz como el Zuccardi Q Chardonnay. Ambas son combinaciones impecables. Para las trufas propiamente dicho, la opción gourmet clásica es una omelette aux truffes hecha en casa con foie gras –o manteca, en su defecto– sazón única de sal marina gruesa, pimienta negra mortereada poco y bastante trufa fileteada en rallador de calibre grueso. Nada de hierbas aromáticas adicionales ni condimentos foráneos fantasiosos. “¿Bastante trufa o bastante-bastante?” pregunta la wine maker consorte Estela Santos, que es una experta en cuantificaciones domésticas a ojímetro. “Una trufa standard de 25-30 gramos” contesta desde Paris, (donde reside desde hace años) el erudito periodista argentino Oscar Caballero (oscarcaballeronews@gmail.com) Las trufas pertenecen a esa categoría especial de gastronomías conjeturales fantasiosas para hablar sobre las cuales mucha gente baja los párpados, levanta las cejas y saca los labios para afuera produciendo el ruidito hedonista ah-hmmmm. Pero ¿cuántos de estos ah-hmmms las probaron como se debe? Esto es: en el lugar donde corresponde. Que no es tanto Paris, según Caballero, sino en la propia Provenza, a tres horas de distancia por el TGV. El entorno es circunstancia clave para la sensualidad gourmet Caballero propone el bistrot La Beau Gravière en la villa Mondragon de la Vaucluse, donde el chef Guy Jullien prepara por 50 euros (precio actual) la mejor omelette aux truffes de Francia; y, por 90, un perfecto chausson de truffes et foie grass. (www.beaugraviere.com). El cuándo más adecuado es la última quincena de enero. La trufa es un lujo y en materia de lujo le está contraindicada la pijotería. Servida como corresponde tiene el gusto que tiene y no hay tu tía. Y así como el vino tiene gusto a vino, ella tiene gusto a trufa. Que coincide con el de una raíz medicinal oscura, la glycyrrhiza glabra (The Concise Oxford Dictionary) más conocida como regaliz, cuyo ténue hálito final a gas metano y paladar aliáceo largo y sabroso, impregna bien la boca. A su aroma algo fulero a a gas metano o provechito inferior, nadie lo menciona demasiado. Pero un poco glycyrrhiza.