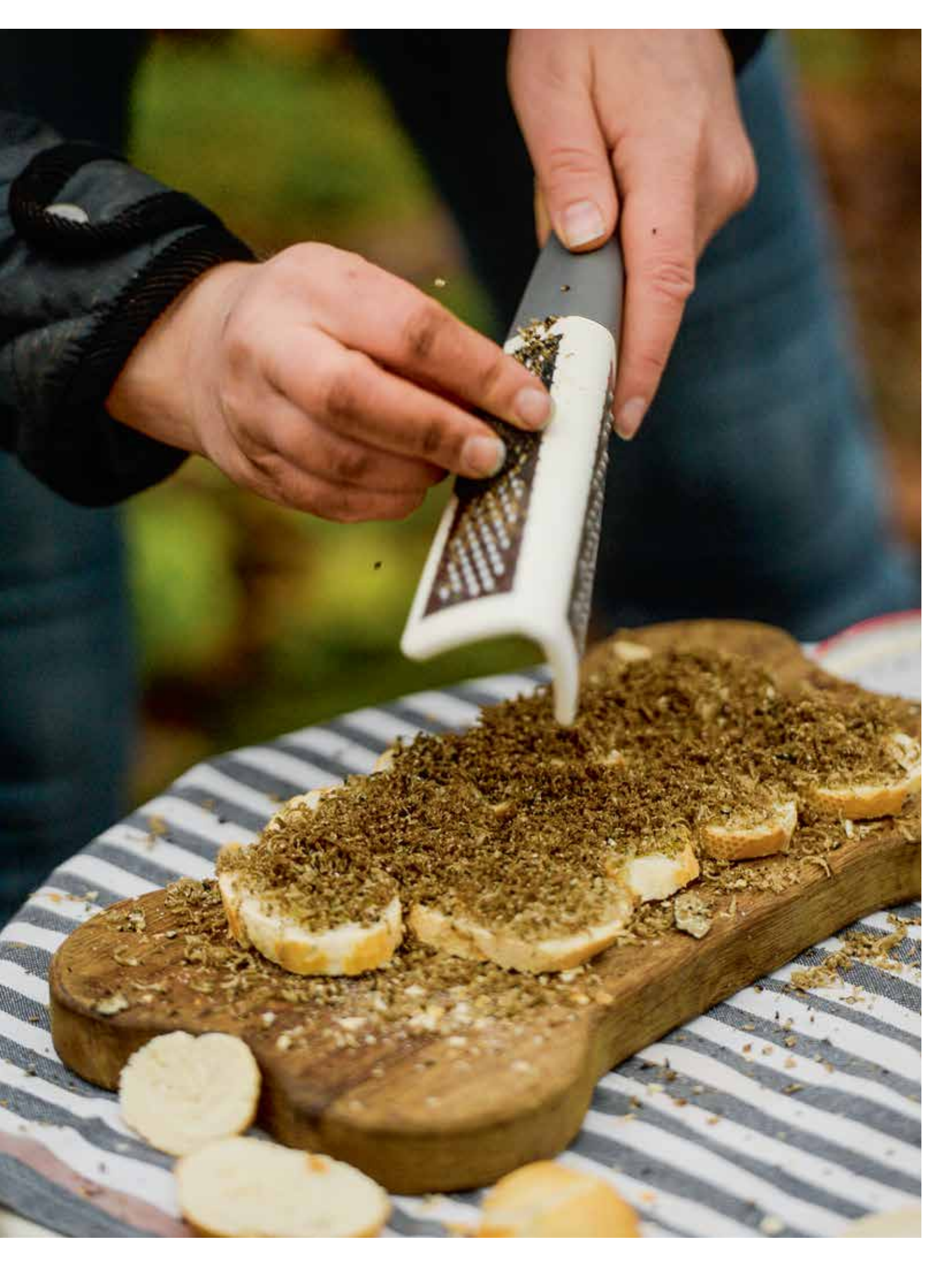




GOTLANDS DOLDA SKATT

Svamp, bär, vilda örter och växter – att kombinera mat och natur lockar allt fler. Steven Ekholm begav sig till östra Gotland på jakt efter en av Sveriges mest exklusiva ingredienser.

TEXT STEVEN EKHOLM FOTO PEDER SUNDSTRÖM





Ljugarn, östra Gotland. Havet sköljer in över den kilometerlånga stranden. Höststormens vindar klipper vågorna kort och rycker i talltopparna. Himlen är gränslöst grafitgrå. Det är i mitten av november och turisterna har för länge sedan lämnat Östersjöns pärla. Men det är nu som öns svarta guld mognar i de ek- och hasselbevuxna lundarna. Vi har kommit hit för gotlandstryffeln, en delikatess som man knappt visste existerade på ön förrän på 1990-talet. Och som nu håller på att etableras som ett gastronomiskt signum för Gotland.

Java, den nioåriga lagotto romagnolo-tiken, letar systematiskt av ekdungen. Jag följer hennes och ägaren Camillas Bäckmans snabba tempo. Hunden springer fritt och söker efter de osynliga doftspåren bland de blöta höstlöven. När Java markerar att hon har funnit tryffel går det snabbt. Hon börjar gräva direkt. Ligger den grunt händer det inte sällan att svampen hamnar i hennes mage innan Camilla hinner fram. Gotlandstryffeln växer inte lika djupt som exempelvis den vita albatryffeln i Italien, utan ligger oftast bara några centimeter under markytan, ibland delvis frilagd. Det är en verksamhet som kräver full uppmärksamhet både från hund som förare.

PIONJÄR UTFORSKADE ÖN

Tryffel ska ha funnits på Gotland i över tvåtusen år. Exakt hur den hittade hit är inte klarlagt, men någon gång vid Kristi födelse blåste sannolikt en liten skalbagge över havet från det europeiska fastlandet och med sig hade den sporer från bourgognetryffeln. Det berättar forskaren och mykologen Christina Wedén i boken ”Tryffel. Mat för gudar, gutar & svin”. Man skulle man kunna säga att hon är personligt ansvarig för tryffelboomen på Gotland. Innan hennes efterforskningar på 1990-talet fanns det bara en handfull dokumenterade tryffel fynd på ön. Christina Wedén visade att det inte bara fanns mycket tryffel, utan även att den växte på hela ön.

Vit albatryffel är utan konkurrens drottningen bland tryfflar och betingar normalt priser på 30 000 kronor per kilo. Om nu inte det är ett sällsynt stort exemplar. För inte länge sedan såldes en vit tryffel som vägde 750 gram på auktion i Italien för hela 1,3 miljoner kronor. Smak- och doftintensiteten hos vit tryffel är ojämförlig och dess egenskaper som smakförhöjare oomtvistad. Bourgognetryffeln däremot, har en fin elegant

doft men en mycket mild smak som rå. Därav en del kritik från en del tryffelstinna kokkar som tycker att den är överskattad.

– Men det är doften man vill äta säger Camilla Bäckmans partner Ragnar Olofsson med ett klurigt leende när vi följer Javas framfart. Och det ligger något i det. Hyvlar eller river man den rå smakar det väldigt lite men förädlar man den i matlagning lyfter man dess kvaliteter och man ser dess storhet. Enligt Ragnar kan man låta dofterna penetrera en bra olja genom att stänga in en eller flera tryfflar i en lufttät glasburk tillsammans med oljan, men utan att de har fysisk kontakt med själva oljan. Tryffelns doftsporer smaksätter då effektivt oljan.

– Samma sak gäller för ägg. Lägg några råa ägg och tryfflar tillsammans i en glasburk med lock. Tryffelaromerna tar sig igenom äggskalerna efter ett par dagar, och plötsligt kan du göra din perfekta tryffelomelett eller en utsökt tryffelbearnaise av oljan utan att ens riva ett enda drag av de här dyrbara knölnarna.

PÅ TRYFFELSAFARI

Java fortsätter sin intensiva jakt och gör oss inte besvikna. Hon hittar tryffel efter tryffel i ek- och hassellunden – på Gotland kallad ett änge – vi arbetar oss igenom. Hon hittar både bourgognetryffel och bagnoli, den andra tryffeln som växer vilt på Gotland. Det är inte helt lätt för ett otränat öga att se skillnaden när svamparna kommer upp ur jorden, men doftar man på dem vet man ganska snart vad som är vad. Bagnolin har nämligen en mycket skarp, terpentinaktig doft, till skillnad från bourgognetryffelns eleganta aromer.

Att få följa med ut i det vindpinade gotländska



Ek, hassel och den norditalienska hundrasen lagotto romagnolo är en bra kombination på tryffelsafari.





Ungefär 25 procent av tryfflarna som plockas är av så god kvalitet att de kan serveras på lyxkrogar.

höstlandskapet på jakt efter en den svarta, våldof-tande delikatessen med en eller ett par lagotto-hundar och sedan se hund och förare samarbeta i de smärtsamt vackra kulturmarkerna är ett sant privilegium. En unik kombination av natur- och matupplevelse.

Svampen finns där och vill bli hittad. Det är nämligen så den sprider sig, genom den mogna tryffelns utpräglade doftsporer. När svampen grävs upp och även äts upp sprids dess dna. En viss typ av flugor älskar verkligen svampen och det finns även berättelser om ekorrar, fåglar och naturligtvis även tryffelsvin som attraheras av dofterna i den svarta myllan. Men ingenting slår en vältränad hundnos.

Lagotto romagnolo var ursprungligen en vattenapporterande jakthund i nordöstra Italien. När man på 1800-talet började dika ur stora delar av träskmarkerna för att bekämpa malarian som plågade människorna i området, stod plötsligt hundarna med de exceptionella spårningsegenskaperna utan arbete. Och arbeta måste de ju. Så övergången gick från sjöfågel till tryffel.

Tack och lov har ännu inte de italienska ovanorna att lägga ut förgiftat kött till konkurrenternas hundar i skogarna spridits till Gotland. Ragnar Olofsson berättar om en annan lagottokennel på

Gotland för några år sedan köpte en hund från Italien som inte verkade helt frisk. Den haltade lätt och när de röntgade den hittade man en hel drös hagelkorn i benet. Andra faror som hundrasen utsatt sig för på grund av sitt exceptionella luktsinne är försöket att nyttja dem som minhundar. Svenska försvaret testade fyra lagottohundar för att söka minor, och resultatet var över förväntan. Problemet var bara att hundrasen har en djupt nedärvd drift att gräva. Vilket inte visade sig vara en lämplig egenskap som just minhund. Projektet var för farligt och tvingades lägga ner. Men lagottos luktsinne har hittat en mängd andra, mindre farliga användningsområden. Vid sidan av tryffel och kantareller spårar den allt möjligt från naturgasutsläpp och mineraler i marken till narkotika.

NÄR LJUGARN TYSTNAT

Det bor endast 150 personer i Ljugarn, den lilla idylliska badorten på östra Gotland. Dess berömda sandstrand ”upptäcktes” för hundra år sedan av några nationalromantiska akademiker från Uppsala som genast tog platsen till sina hjärtan. Numera är det en av Gotlands mest populära badorter. Här finns vid sidan av den kilometerlånga stranden, även Folhammars raukfält, ett enastående havsöringfiske och en av öns bästa



restauranger, Smakrike.

Rickard Hasselblad som tillsammans med sin fru Lotta äger och driver Smakrike, säger att det mesta handlar om tryffel från september och framåt. Både bourgognetryffel såväl som bagnoli. Richard använder, som en av få på Gotland, gärna bagnoli till vissa av rätterna på sina tryffelmenyer.

– Det gäller att veta hur man blir av med den skarpa doften men bibehåller smaken. Att försiktigt värma bagnolin i gräddes tar bort dofterna och blir då en väl så god tryffel som bourgognetryffeln. Jag brukar använda den i någon av rätterna och sedan fråga gästerna vilken de tror att det var. De har sällan rätt, säger han och ler.

Och Rickard Hasselblad borde veta vad han gör. Han var den förste att utses till årets tryffelkock 2012 av den svenska Tryffelakademin. Året därpå fick den stjärnbestroddes superkocken Mathias Dahlgren samma pris.

Den senare har dessutom återvänt till Ljugarn och experimenterar numera tillsammans med tryffeljägarna Ragnar Olofsson och Camilla Bäckman för att skapa nya produkter och användningsområden av den gotländska tryffeln. Ragnar och Camilla levererar varje vecka premiumtryffel till Mathias Dahlgrens stjärnkrogar, Matsalen och Matbaren i Stockholm.

LJUGARN UPPTÄCKS

Ragnar berättar att det var ett enormt hemlighetsmakeri kring gotlandstryffeln i början. Visserligen kunde man köpa den på en deli i centrala Visby, men ingen ville säga vem som hittat den eller var på ön den påträffats. Ragnar tog då saken i egna händer, köpte en hund och började leta själv. Hans föräldrar äger mark nära Ljugarn och det tog inte lång tid innan han hittade de värdefulla knölnarna. Han blev den förste kände tryffeljägaren som vem som helst kunde köpa tryffel av på Gotland. Det här var 2002. Året efter hittade han och hans lagotto även de första dokumenterade tryfflarna på Öland. Och inte var som helst, utan vid en kompost bakom trädgårdsskjulet på kungens sommarresidens, Solliden.

Ragnar och Camilla är dock väldigt noggranna med kvaliteten och säljer endast 25 procent av de tryfflar de tar upp som premiumklass. En del har kanske börjat ruttna, är skadade eller på annat sätt inte dugliga för deras kräsna urval. Och denna kvalitetsmedvetenhet har gett resultat. Stjärnkrogar från Sverige och Danmark och flera andra krogar beställer

” Det var ett enormt hemlighetsmakeri kring gotlandstryffeln i början.

nu direkt från paret under säsongen som varar från september till december. När frosten biter sig fast i marken är tryffelsäsongen över.

När tryffelsafarin är avslutad ute vid den gamla lummiga landsvägen – där Carl von Linné sägs ha vandrat på sin berömda Gotlandsresa under 1700-talet – bjuder Camilla och Ragnar på surdegsbröd med olivolja, flingsalt och massor med nyriven gotlandstryffel. Till denna får vi även en mugg med Rickard Hasselblads fantastiska soppa på butternutsquash och tryffel, serverad ur termos. Höstvindarna och de nedkylda fingrarna till trots: bättre och godare än så här blir det inte. I kväll ska vi avsluta besöket i Ljugarn med Smakrikes stora tryffelmeny, men just nu, härute i den gotländska kulturskogen, tom på människor men sjudande av mykologiskt liv, saknar vi inte värmen och gemytet på hotellet. Inte ännu. Nu är nu. Det andra får komma sedan. 🐾



Tryffelsafari på Gotland

I ett lyckat samarbete erbjuder företagen Gotlandstryffel och Smakrike Krog & Logi ett tryffelsafaripaket i Ljugarn varje lördag under höstens svampsäsong. Smakrike Krog & Logi erbjuder sex rum: fem dubbelrum och en svit, alla individuellt och smakfullt inredda. Restaurangen är dessutom riktigt bra, varje höst finns en stor tryffelmeny med passande dryckespaket. Det enklaste sättet att ta sig hit under lågsäsong är med hyrbil. Finns vid både färjeterminalen och flygplatsen i Visby.

Om man inte kan få nog av tryffel bör man besöka Tryffel festivalen som går av stapeln runt mitten av november i Visby och med omnejd. Boka in dig på galamiddagen med ledande kockar och kökslegendarer för en veritabel tryffelmania.

Lästips: pionjärverket "Tryffel. Mat för gudar, gitar & svin" av Christina Wedén. Infobooks (2008).

► tryffel.se ► tryffelsafari.se ► smakrike.se