



Partimos hacia los truferos que Domingo nos ha seleccionado. Uno, ignorando este arte, piensa que pasaremos la mañana recorriendo el bosque de encinas, pa-

seando como se recolecta otro tipo de hongos, pero no es así. Hay que conocerla, saber donde crece y donde nos va a estar esperando, toda una ciencia que no se adquiere de la noche a la mañana y que se transmite familiarmente. Los truferos suelen provenir de sagas de truferos, y en cualquier caso siempre se requiere el aprendizaje transmitido por la gente doctorada en este mundo, tanto para saber donde encontrarlas como para adiestrar a los perros sin los cuales no podrían encontrarse. Había oído que en otros sitios se utiliza el cerdo para buscarlo, ya que es un manjar que ellos buscan incansablemente, y de hecho sus primos, los jabalíes, siguen haciéndolo. Otro animal que me sorprendió por su paladar exquisito en la búsqueda de este hongo es el zorro.

Otras especies, éstas más pequeñas, como escarabajos y moscas también gustan de este manjar. De hecho hay gente que furtivamente se dedica a buscar la trufa cual zahorí, con palo, sabiendo que mosca es la que pone sus huevos en el hongo, y esperando su brote del suelo. Esta es una práctica que no debe realizarse, ya que daña seriamente los truferos.



El adiestramiento de los perros es otro de los secretos de este mundo, y cada uno lo hace a su manera. Tenía yo en mente leyendas negras al respecto del hambre y el maltrato que sufren estos perros, pero en este caso nada más alejado de la realidad. Africa trabaja junto a Domingo, y no hay más que verlos en el campo para darse cuenta del equipo que forman. Para la perra esto es un trabajo, por el que obtiene comida. Se convierte en un juego de búsqueda recompensa en el que el perro sabe perfectamente su papel.

Aquí se recolecta fundamentalmente la "tuber melanosporum" o "tuber nigrum", la preciada trufa negra, especie de tubérculo subterráneo, de aspecto informe, de peridio (la cáscara) marrón oscuro, y que abierta muestra la gleba de color negro con vetas de color crema o blancas. Alcanza precios astronómicos en el mercado, exportándose a Francia sobre todo. Sin embargo hay otras variedades de trufa que se dan en otras regiones y que no se pensaba que existieran aquí, según los datos recogidos por Luis Gonzaga, también aparecen en la zona, aunque no haya un aprovechamiento significativo, ya que no aparecen en la abundancia que