

La tòfona, obscur objecte de disig

per FERNANDO SAPIÑA

Per als lectors de les novel·les de la sèrie Carvalho, les tòfones, i també els flaons, vénen de la comarca dels Ports, al País Valencià. El detectiu va viure alguns moments inoblidables en companyia del gestor Enric Fuster, de Villorès, i del professor morellà Sergio Beser. Així, en *Los mares del sur*, els tres, Carvalho, Fuster i Beser, es mengen per sopar una paella cuinada pel segon, regada amb abundant vi d'Aragó i rematada amb uns flaons i una mistela d'Alcalà de Xivert; una escena en la qual l'«Oda a la paella» de Pemán també té un paper estel·lar. Aquells flaons formaven part dels enviaments periòdics de la germana del gestor, que l'assortia també de tòfones conservades en conyac.

Les tòfones són els fruits d'espècies de fongs del gènere *Tuber*. A diferència de les plantes, els fongs no poden realitzar la fotosíntesi, atès que manquen de clorofil·la. Alguns viuen en les restes en descomposició de plantes mortes, uns altres són paràsits de plantes vives, i les tòfones, igual com alguns bolets, estableixen una simbiosi amb arbres i arbustos. Aquests fongs simbiòtics absorbeixen minerals i aigua del sòl, que comparteixen amb les plantes a través de les arrels, mentre

«Les tòfones, igual com alguns bolets, estableixen una simbiosi amb arbres i arbustos»

que les plantes comparteixen amb els fongs sucres i altres nutrients.

Una diferència fonamental entre els bolets i les tòfones és que, mentre que els primers desenvolupen els fruits per sobre del sòl, les tòfones els formen sota terra. La comparació dels seus genomes indica que les segones provenen dels primers. Els bolets descarreguen les seves espores a l'aire, i aquestes es dispersen per l'acció del vent. Però els fruits estan indefensos enfront de la calor, els vents secs, les gelades i els animals. En els llocs on aquests perills eren comuns va aparèixer una adaptació evolutiva: desenvolupar els fruits a cobert, sota terra.

«De les moltes espècies de tòfones que hi ha solament unes poques ens resulten atractives als humans. Hi destaquen la tòfona blanca i la negra»

No obstant això, aquesta adaptació, afavorida també per la simplificació del fruit, va plantejar un repte: com dispersar, llavors, les espores? Les tòfones van recórrer a insectes i mamífers: en madurar, els fruits produeixen diferents compostos volàtils que atrauen aquests animals. Entre els insectes es troben diferents espècies de mosques i, encara que són una plaga, atès que les larves s'alimenten dels fruits, el seu vol característic és un senyal emprat pels tofoners per localitzar-les. D'altra banda, també atrauen mamífers, des de porcs senglars a esquirols i, per això, els tofoners han utilitzat tradicionalment porcs i, més recentment, gossos per trobar-les.



Torrada de rellom de porc al formatge brie tofonat

Una característica de les tòfones és el seu caràcter perible: aguanten més o menys una setmana. Un mètode tradicional de conservació, com ja hem comentat, és submergir-les en conyac. Se'n pot gaudir com a ingredient d'embotits i patés, en conserva en el seu suc –esterilitzant-les escalfant– o en olis de tòfona. No obstant això, cal tenir en compte que el compost bis(metil)metà reproduïx l'aroma de la tòfona blanca, mentre que una barreja de dimetilsulfur i 2-metilbutanal, en les proporcions adequades, reproduïx el sabor de la tòfona negra. Al mercat es poden trobar olis aromatitzats amb tòfones i olis als quals se'ls han afegit aquests compostos per imitar-ne l'aroma: evidentment, aquests últims no tenen la complexitat aromàtica dels primers.



Fernando Sapiña

Al llibre de Nikki Segnit *La enciclopedia de los sabores*, la llista d'ingredients que combinen amb la tòfona no és precisament curta: entre uns altres, apareixen espàrrecs, bacó, vedella, col, ou, bolets, fetge... En l'apartat dels formatges blans, Segnit comenta com tofonar un formatge brie i, entre les carns, a més de la vedella, també apareix el porc. De manera que la recepta proposada és una variant d'una tapa que ja havíem tastat i celebrat a casa, canviant el foie per un formatge brie tofonat.

Ingredients:

Mantega, rellom de porc, llesques de pa, formatge brie, tòfona, sal, pebre negre.

Elaboració:

Obriu en dos un bon formatge brie. Cobriu la part inferior amb fines làmines de tòfona, col·loqueu damunt la part superior, emboliqueu-lo amb un film plàstic i deixeu-lo 24 hores en la nevera. Deixeu escalfar a temperatura ambient el formatge brie, i tal·leu-lo en porcions de grandària adequada. Mentre es fan les torrades, escalfeu la mantega en una paella, poseu-hi els medallons de rellom i fregiu-los durant tres minuts per cada costat. Salpebreu i retireu de la paella. Col·loqueu els medallons de rellom sobre les torrades i cobriu amb una porció de formatge brie tofonat.

De les moltes espècies de tòfones que existeixen solament unes poques ens resulten atractives als humans. I, entre aquestes, en podem destacar dues: *Tuber magnatum* i *Tuber melanosporum*. La tòfona blanca (*Tuber magnatum*) creix al Piemont i en petites zones de França, Hongria, Sèrbia, Eslovènia i Suïssa. La tòfona negra (*Tuber melanosporum*) es troba en diferents regions d'Europa: a França, Itàlia i, sobretot, a Espanya; de fet, al País Valencià tenim una zona de producció destacada en la comarca dels Ports, amb epicentre a Morella, i també en tenim a prop la comarca de Gúdar-Javalambre, amb epicentre en Sarrión. No és estrany, per tant, que utilitzem la paraula *tòfona* per referir-nos a la tòfona negra.

Fa poc, Pere Castells (del projecte Bullipèdia) es preguntava a la revista *Investigación y Ciencia* per l'elevat preu del caviar, i conclouïa que es devia a l'escassetat, més enllà dels seus atributs gastronòmics. Un altre tant es pot dir de les tòfones. Alain Ducasse assenyala, amb raó, que les virtuts olfàctòries de la tòfona negra són molt més rellevants que les gustatives, i descriu el seu perfum com «equivoc, ahora animal i vegetal,

calent i embriagador, gairebé suau i, al mateix temps, potent, penetrant, únic». Una aroma que depèn de la genètica de la tòfona i de la planta hoste, de la flora microbiana que habita en el fruit, i també del seu estat de maduració i de les condicions d'emmagatzematge. El meu company Aurelio Beltrán, en una pausa al treball, em comenta que, en la seva opinió, ha d'usar-se amb precaució, perquè un excés satura; però a continuació afegeix que, per al seu germà José Pío, mai hi ha prou tòfona en un plat: ja sabeu, sobre gustos... ☺

BIBLIOGRAFIA

- DAVIDSON, A., 1999. *Oxford Companion to Food*. Oxford University Press. Oxford.
- MCGEE, H., 2007. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la cocina*. Debate. Barcelona.
- SEGNIT, N., 2011. *La enciclopedia de los sabores*. Debate. Barcelona.
- SPLIVALLO, R. et al., 2011. «Truffle Volatiles: from Chemical Ecology to Aroma Biosynthesis». *New Phytologist*, 189: 688-699.
- TRAPPE, J. M. i A. W. CLARIDGE, 2010. «The Hidden Life of Truffles». *Scientific American*, 302: 78-84.

Fernando Sapiña. Professor titular. Institut de Ciència dels Materials, Parc Científic, Universitat de València