



▲ 母猪是“松露猎人”最常用的帮手。但由于母猪贪吃,如果不及时阻止,母猪就会将拱出来的松露迅速吃掉。



▲ 在我国四川凉山,鲁南山脉深处,四川省农业科学院副研究员李小林博士带着助手,创办了松露抚育基地,帮助当地群众创收,图为李小林博士和助手理带着训练有素的“松露犬”寻找松露。



▲ 意大利阿尔巴地区的一个叫RODDI的小村子里,有一个据说是全世界唯一的松露猎狗大学。“松露猎人”乔万尼是这所学校的校长,他说学校是他的曾祖父在1880年建立的。图中的乔万尼在展示其祖父的照片。



▲ 松露猎人乔万尼带着“得意门生”之一的松露犬Rocky在树林寻找松露。



▲ 意大利阿尔巴地区盛产白松露,每年多于9月至1月出土。该地区至今已经举办了88届松露拍卖会。今年因雨水丰富,产量颇丰,且质量上乘,猎人们自然收获颇丰。

又到松露成熟期 不到一公斤 卖出70万

易芝娜 / 编撰 视觉中国 / 图

1月,正是松露成熟季。这种一年生的真菌,通常长在松树和橡树的根部。但是这种真菌非常稀有,对生长环境要求很苛刻,无法人工培育,所以被称为“世界三大珍肴之一”。最著名的两种松露,一是法国的黑松露,一是意大利的白松露。白松露的价格通常还高于黑松露。

松露切开后会有大理石般纹路,小如鸡蛋,大如足球。它的味道很特别,法国人形容它跟麝香有些相似,但这种带着“情欲”色彩的香气却正是松露最独特的魅力,据说是一种能诱发人类原始冲动的味道。有趣的是,每年冬季的11月到次年2月,松露进入成熟期,它周围的植物却会全部枯萎,甚至出现“烧焦”的现象,不知是不是因为松露成熟

后味道太大,熏死了这些植物。最为有趣的,还是挖松露的过程。因为松露不生长在地表上,人们很难发现它们的具体生长位置。因此,那些挖松露的“松露猎人”通常都会带一本家传的“藏宝图”,上面记录着父辈们曾经找到松露的地点、时间和大小,此外,就只能靠动物来帮忙,比如猎犬和母猪。这主要是因为它们有灵敏的嗅觉。但母猪是因为它们天生喜欢松露的那种特殊味道,有时在6米远的地方就能闻到埋在地下25-30厘米深的松露。而猎犬必须经过训练,意大利有一家据说已传承百年的猎犬学校,就专门训练猎犬寻找松露,经过训练的一条好犬甚至能卖到3000美元的好价钱。

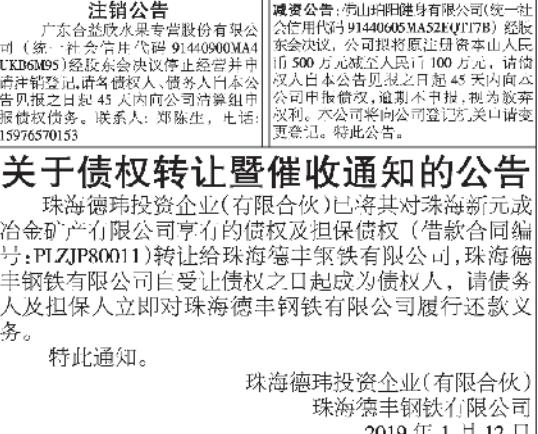


▲ 法国多维尔,维吉妮·萨米安在她的两只狗Helice和Gusto的帮助下寻找夏天新鲜的松露。

上门广告服务代理

羊城晚报·分类广告

地址:广州市黄埔大道中309号自编3-10A一楼 咨询、投诉热线:020-87133122



鸣友广告

电话:13922437901
地址:广州市天河区黄浦大道中腰岗西11号204室

鸣友广告

电话:13922437901
地址:广州市天河区黄浦大道中腰岗西11号204室



▲ 松露只是菜,通常只是取极少的几丝或薄几片,但菜式价格已是不菲。



▲ 培训过的猎犬会在发现松露时,用它的爪子在地表做个记号,等待主人用小肥皂小心地取出松露。据说,每次在寻找松露的前一夜,猎人通常不给猎犬吃东西,这样猎犬就会为了一顿美食的奖励而更努力去寻找松露。



▲ 2018年第19届世界白松露拍卖会,一块重达850克的白松露以85000欧元(约合人民币66.6万元)的价格被卖出,高出市场价近30倍,买家来自中国香港。



▲ 国际级大厨Pierre Jean Pebeyre的家族拥有法国唯一一家经营松露生意的公司,自1897年至今已经营了四代人,该公司在松露菌市场中占据领导地位,且享有国际性名誉。



▼ 意大利西北部都灵附近的阿尔巴Morra Truffles商店里的一块白松露。



▲ 松露切开后会有大理石般纹路,并不是越大就越好,有时越小的松露反而越香。



▲ 广州退休女校长66岁丧偶无孩,父母独居经济拮据,来女士丧偶后生了两个儿子,一个儿子26岁,一个儿子24岁,都是独生子女。

桂姐 13539408457

本人46岁当营业员经济优越,为人真诚,做事认真负责,请需者谨慎选择!

本版信息由大众提供

请需者谨慎选择!