

Král mezi houbami a houba králů



Houba vzácnější než ústřice a dražší než zlato, kterou Brillant-Savarin nazval démantem kuchyně, není na pohled nijak vábná. Čerstvě vyrytá vypadá jak brambora, ale srdce labužníka při pohledu na ní jásá. To je přece lanýž, král mezi houbami a houba královských kuchyní.

Lanýžů existuje několik druhů. Nejvyhledávanější a nejdražší je lanýž černý (*Tuber melanosporum*). Má velmi jemné, avšak silné aroma. Na řezu je černofialový s bílým žilkováním. Nachází se hlavně ve francouzském kraji Périgord, v departamentu Dordogne, kde ho vyhledávají cvičená prasata a psi v dubových le-

sích. V severní Itálii okolo Modeny a Verony, na Sardinii a na poloostrově Istria roste místní odrůda lanýže černého, která je na povrchu nafialovělá. Stejně vzácný a ceněný lanýž bílý (*Tuber magnatum*) roste v okolí italského Piemontu i na Istrii. Má světle béžový povrch a v řezu je světle hnědý s bílým žilkováním.



FOTO: IVO GOLDBACH

Za světové centrum lanýžů znalci vyhlásili malou vesničku Livade v centru Istrijského poloostrova. Od 4. října do 2. listopadu tady měli dokonce již třetí světový festival lanýžů, zde zvaných tarturfi. Tady má svou restauraci a prodejnu čerstvých a konzervovaných lanýžů Giancarlo Zigante, muž, který získal certifikát a zápis do Guinnessovy knihy světových rekordů. Ten stvrzuje, že v okolí Livade našel dosud největší lanýž, který vážil neuvěřitelných 1,31 kilogramu. Byl to druh bílého lanýže *Tuber magnum*.

Místní „lovci“ lanýžů se pochopitelně nechlubí svými tajnými místy, kam se za ranního kuropění vypravují se svými

cvičenými psy. Lanýže totiž rostou pod zemí v listnatých lesích, nejčastěji v symbióze s dubovými kořeny. Dříve hledači lanýžů používali cvičená prasata, ale ta byla příliš zranitelná a dokázala i přes náhubek pochoutku pozřít dříve, než stačil jejich majitel zasáhnout. Psi jsou přece jenom poslušnější a snáze ovladatelní. Dostávají už jako štěňata mléko s kapkou lanýžového oleje, a tak jsou na charakteristickou vůni zvyklí a dokáží houbu odhalit. Když začnou hrabat, pán je odstaví a malým rýčkem vyloupne různě velkou houbu. Bývá jen pár centimetrů pod povrchem. Opatrně ji očistí a prodá překupníkům a distributorům. Přímo na místě,