

Els bolets

Els boletaires empedreïts suporten amb obligada resignació la 'progressiva' desaparició dels bolets, per la sequera i altres causes. Malgrat això, no desisteixen.



F Vicent MARQUÉS
a poc vaig fer la primera eixida de la tardor i no en vaig trobar. Rovellons, no cal dir-ho, no hi havia cap, però a mi tant se me'n fa, perquè els bolets que jo busque són altres, de carn més delicada i molt més perfumats. Així, doncs, al cap d'una estona, tenia dins la cistella una dotzena d'apagallums o palomes (*Lepiota procera*), dotzena i mitja de rossinyols (*Cantharellus cibarius*), quatre ous de reig (*Amanita caesarea*) i dues dotzenes del gènere *Boletus* que

encara no he pogut determinar amb exactitud (*Boletus badius*, segurament), però que em vaig menjar perquè fa anys que els seguec la pista i, a més, en aquest gènere la més tòxica (*Boletus satanas*) és fàcilment identificable i no produeix més que trastorns intestinals. De vegades també n'agarre algun de camperol (*Psalliota campestris*: l'avantpassat del xampinyó cultivat).

Amb les coses de menjar no es juga, i amb aquestes menys, perquè, a més, ens hi juguem la vida. A la mateixa família de l'ou de reig

pertany també l'*Amanita phalloides*, el bolet més verinós, mortal inclús en petites dosis; i la *Lepiota procera* té una germana enana (la *Lepiota helveola*) que també pot resultar mortal. Així, doncs, no recomane el meu exemple si no coneixeu molt bé les espècies que agarreu i, així i tot, és preferible, si teniu cap dubte, fer cas d'aquell proverbi que diu: «De bolet que no conegues, no en rosegues».

La cuina dels bolets no té massa variació (ni els cal, a la majoria dels que he esmentat: crus i en ensalada o amb unes gotes d'oli

i llima, i prou) i la manera més comuna de preparar-los als Països Catalans és a la brasa. Es posen primer cap per avall —directament sobre les brases o bé damunt d'unes graelles— i després es giren, es recobreixen d'una picada d'all i julivert, es salen i es ruixen amb oli, vigilant amb molta cura el punt de cocció. Les brases no han de ser fortes. Aquesta manera de cuinar-los convé sobretot als bolets de carn ferma i consistent, com ara els rovellons i els rossinyols.

Una variant molt estesa al Principat són els «bolets a la llauna». Es posa una llanda al forn amb oli i, quan s'escalfa, s'hi afegeixen els bolets amb una picada d'all, julivert i pa ratllat per damunt, es salen i, de tant en tant, amb l'ajuda d'una cullera, es van ruixant amb l'oli de la mateixa llanda. També són corrents els plats mixtos carn-bolets, com ara el «llom amb rovellons» catalano-mallorquí. Es preparen els bolets d'una de les dues maneres adés ressenyades i se serveixen acompanyats de tallades de llom fregides amb sagí.

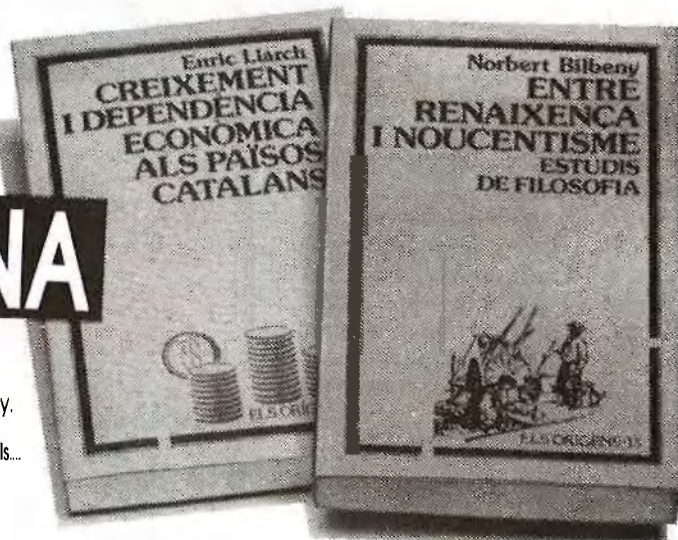
NOVETATS DE LA MAGRANA

CREIXEMENT I DEPENDÈNCIA ECONÒMICA ALS PAÏSOS CATALANS. d'Enric Llarch.

Orígens 12
"Un avenç substancial en el coneixement de l'economia dels Països Catalans".

ENTRE RENAIXENÇA I NOUCENTISME. de Norbert Bilbeny.

Orígens 13
Milà i Fontanals, Almirall, Ors, Crexells, Pujols...
9 estudis sobre filosofia catalana.



De venda a totes les llibreries.