

LA TARDOR: L'ÈPOCA DELS BOLETS

Text i fotografies:
RICARD DEL RÍO



Els bolets de Catalunya

A Catalunya, podem trobar unes 275 espècies de bolets. L'afició per aquests fongs ja era viva en l'àmbit popular molts anys abans que fossin estudiats en l'àmbit científic. Els avis dels nostres avis ja coneixien quins eren els bolets bons i també sabien quins bolets no s'havien d'agafar mai per menjar, ja que podien causar greus intoxicacions i fins i tot la mort. La farinera borda, el reig bord i d'altres són els anomenats bolets verinosos, i són molt perillosos si no se'ls coneix.

D'entre els bolets que es mengen, el més popular és el rovelló, d'un color bru verdós o violaci, i que es troba associat als pins. N'hi ha d'altres no tan coneguts però també molt apreciats en la gastronomia catalana, com per exemple el cep o sureny, la llenega o mucosa, l'ou de reig, el fredolic, el camagroc, la cama de perdiu, la llengua de bou, la gírgola, i molts més. Un altre bolet molt apreciat pel seu elevat cost és la tòfona. Aquests bolets rodons, amb la superfície coberta de berrugues i de carn molt aromàtica, creixen sota terra i per trobar-los cal anar amb gossos ensinistrats, que tenen un olfacte molt fi i les descobreixen encara que estiguin un pam sota terra. A casa nostra en trobem dues espècies: la tòfona negra (la de millor qualitat) i la tòfona blanca (també excel·lent).



1. Cep o sureny (*Boletus edulis*), excel·lent. 2. Pet de llop (*Astraeus Sp.*), sense valor gastronòmic. 3. Peu de rata (*Ramaria àurea*), sense valor gastronòmic.



Què és un bolet?

Tot i que al principi els científics es pensaven que els bolets pertanyien al regne de les plantes, actualment sabem que això no és cert. Aquests organismes formen part del regne dels fongs i, a diferència de les plantes, que capten l'energia de la llum per executar la fotosíntesi, els bolets agafen matèria orgànica del lloc on creixen. Per això són organismes descomponedors i tenen la funció de reciclar els elements del terra del bosc. Els bolets tenen dues parts ben diferenciades: el peu, que és la part per on s'aguanta el bolet a terra, i el barret, que conté les espores. Segons el barret, podem trobar bolets de diferents formes: de parai-gua, d'espàtula, de ventall, de copa... Les "llavors" dels bolets es diuen espores, són molt petites, i el vent les pot portar a molts quilòmetres de distància, fins que són dipositades a terra i, si tenen sort, germinen i en surten més bolets.



4. Mucosa o llenega (*Hygrophorus limacinus*), excel·lent. 5. Fals rovelló; és tòxic, i es diferencia del rovelló autèntic perquè deixa anar llet. 6. Bolets sapròfits, és a dir, que creixen sobre matèria vegetal morta (branques i troncs).



7. Bolets collits en un dia de tardor (rovellons, fredolics i cames de perdiu).
8. Els bolets és millor collir-los amb un ganivet o navalla.

Recol·lecció

Durant la tardor, els boscos s'omplen de boletaires, que moltes vegades no respecten el terra del bosc. Per a collir bolets no s'ha de remenar el bosc, fent forats inútilment o arrencar la molsa. Aquestes actuacions poden malmetre el sòl del bosc en destruir la capa fèrtil i augmentar l'erosió.

Agafarem els bolets amb cura sense fer malbé el sòl ni la vegetació del voltant. El millor és tallar el peu amb una navalla o un ganivet; si els arranquem amb la mà, l'any següent en tornaran a sortir, però si s'utilitza un ganivet es fa d'una manera més neta i a més respectem els petits bolets que hi ha a la base del peu i que encara no s'han format. Els bolets són força delicats, per això per a aplegar-los és millor utilitzar un cistell que no bosses de plàstic. D'aquesta manera s'evita que quedin tots premuts i les espores poden anar escampant-se a mesura que caminem. Un cop arribem a casa buidarem el cistell i comprovarem que no hi hagi cap bolet que no coneguem. Abans de cuinar-los s'han de rentar. Per fer-ho, no s'han de rentar directament sota l'aixeta, i encara menys deixar-los en remull, perquè perdrien part del gust i agafarien aigua. El millor és netejar-los amb un drap humit. Finalment, només cal cuinar-los, i això es pot fer de diverses maneres. Es poden fregir, poden fer-se a la brasa, guisats, amb salses, amb pasta o amanides, etc.

