

Tardor i bolets

per AGUSTÍ FERRER i GASOL

En arribar la tardor els nostres boscos s'omplen de boletaires i —si hi ha sort— de bolets. L'anar a buscar bolets s'ha convertit, darrerament, en un dels esports més practicats, per cert amb una tècnica ben deficient. Sovint es confon el plaer d'omplir la cistella, mentre et passeges i ventiles la pulmonada, amb la destrucció dels elements vegetals que conformen el bosc. Cal correspondre a l'obsequi que ens fa la natura amb mirament i respecte.

El món dels bolets és curiós, divertit, complex. Tenen unes formes tan variades i una gamina de colors tan indescriptible que avantatgen qualsevol fantasia. I per si tot això fos poc, són també una menja gustosa i delicada. El sabor dels bolets canvia molt segons les zones. Així, bolets d'alta consideració culinària al País Basc o a Itàlia, posem per cas, no en tenen gaire a Catalunya, o a l'inrevés. A més, cada persona té les seves preferències, que cal respectar, la qual cosa no vol dir forçosament compartir. Tot això fa que resulti un pèl difícil establir una escala de valors gastronòmics concrets.

Deixant de banda les tòfones —diamant obscur de les més refinades cuines, segons la definició del gran Brillant-Savarin— el meu favoritisme es decanta decididament cap a dos bolets: el moixernó primerenc (*tricholoma georgii*) i l'ou de reig (*amanita caesarea*). El moixernó primarenc esclata abans d'hora. Vull dir que ho sol fer els mesos de maig i juny. Neix i viu en nombroses famílies a l'alta muntanya per morir, amb tots els honors, a les nostres taules. De color blanquinós, té el perfum i la potència d'un príncep i el seu gust és tan rodó, harmònic, i acabat com un poema del nostre Carner. Lliga amb tot, però em permeto opinar modestament que el seu toc màgic es troba combinat-lo amb les truites. Per aconseguir el punt ideal cal no fregir-los massa. Quan es comencen a beure l'aigua que han tret arriba el moment precís d'afegir-hi els ous. Uns ous que seran, en justa correspondència, de gallina nascuda en terra lliure, conexedora de pallers, cucs i rostolls. Feta així, una truita amb moixernons acompanyada d'una tomaca amanida amb un pessic d'all tendre i d'un xerric sorollós del negre, et transporta plàcidament cap a les sanes regions de la més galdosa filosofia hedonista... Amb truita són també molt bones les múrgoles, anomenades rabassoles en altres indrets. Jo m'inclino —golafre empedreït— per les múrgoles farcidetes amb l'inefable carn d'un porc de bona nissaga. Aquest plat em sembla un agermanament singular, un encert sorprenent.

Per fer a la brasa —no a la planxa— no hi ha com l'ou de reig. Llàstima que per aquests verals no se'n facin gaires. És el rei dels bolets. Un monarca tan legítim com mocós, de color taronja i d'una bellesa espantosa. Pertany a la família de les "amanita". Cal, doncs, anar en compte perquè les seves germanes són tòxiques o mortals. Després ve el rovelló, de carn i estructura consistents, el més perseguit dels bolets que governa els mercats i els peus de carretera. Acabat de collir, encara sangonós i ben tendre, rostí sobre unes improvisades graelles de



FERNANDO

...Quan encara hi havia més bolets que boletaires

boix o damunt d'una llosa i ben regadet amb una pluja menuda d'all i julibert, el rovelló ens omple el paladar amb tot el perfum ocre i madur de la tardor berguedana.

En parlar de llenegues, blanques o negres, ens entra de seguida la nostàlgia de suculents estofats de vedella o de conill, de plats per sucari-hi pa, de fosques salses inoblidables. La textura fina, llepissosa, perllongada i amable de les llenegues aporta als cuinats on s'integren una munió de propietats gastronòmiques que jo emmarcaria amb diploma d'honor. Tot el que toca una llenega esdevé una pura meravella, un petit prodigi.

No puc deixar de banda l'humil fredolic que tant ens plau a la gent del Berguedà barrejat amb patates eixutes, col confitada i un bitxo rabiüt. I he d'anomenar també la cama de perdiu, de rosec un xic gomós, i el vinós carlet i el moixernó tardà, i el cep, tan carnós com afrancesat... La llista fóra llarga i els plats i variacions ens portarien molt més enllà d'aquest article. Tanmateix val la pena de citar alguns plats, com la sopa de rossinyols, senzillament encisadora, o el bacallà amb una bona mescla de bolets i una gentil picadeta d'ametlles. M'agrada molt el llenguado amb llenegues blanques, lligades amb una salsa blanca delicadíssima. I posat a dir, recomano les peninelles al forn, farcides amb una variant de carn de canelons. Aquesta recepta me la va proporcionar l'esposa del Sr. Ramon Menal, conegut com l'home dels arròssos amb bolets d'aquell famós programa de televisió. Mai de la vida oblidaré un arròs amb bolets i herbes aromàtiques que vaig degustar a Venècia —corria la tardor esperançada de l'any 1975— mentre el rellotge de la plaça de Sant Marc esgrunava campanades de temps incerts... I és que, manoi, els bolets lliguen amb tot. Amb tot.