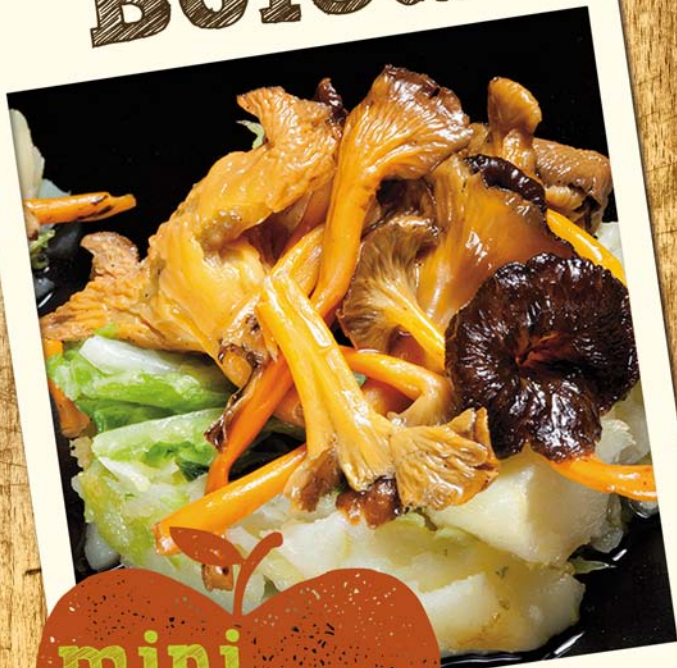


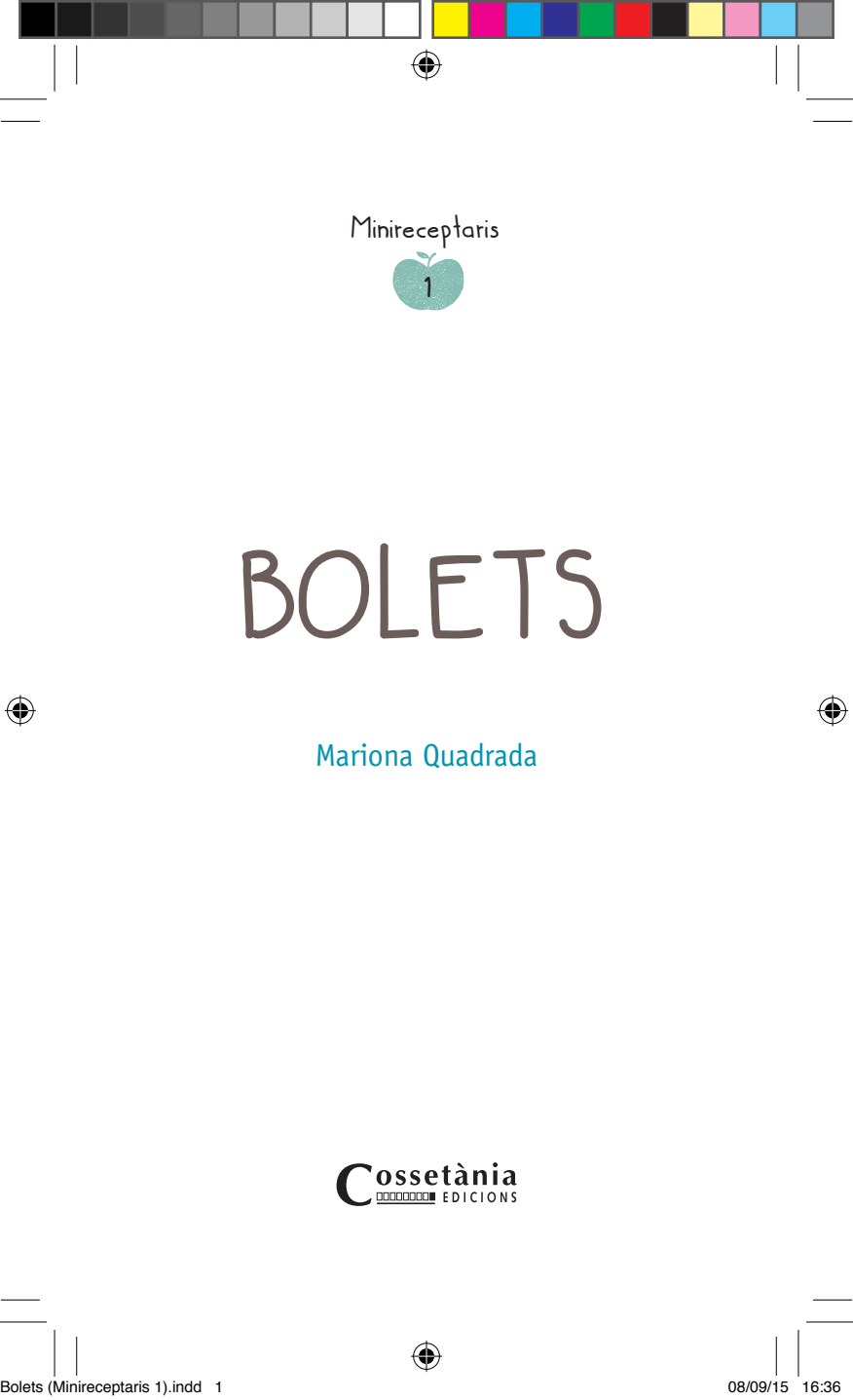
Cossetània Edicions

Bolets



mini
receptaris

Mariona Quadrada



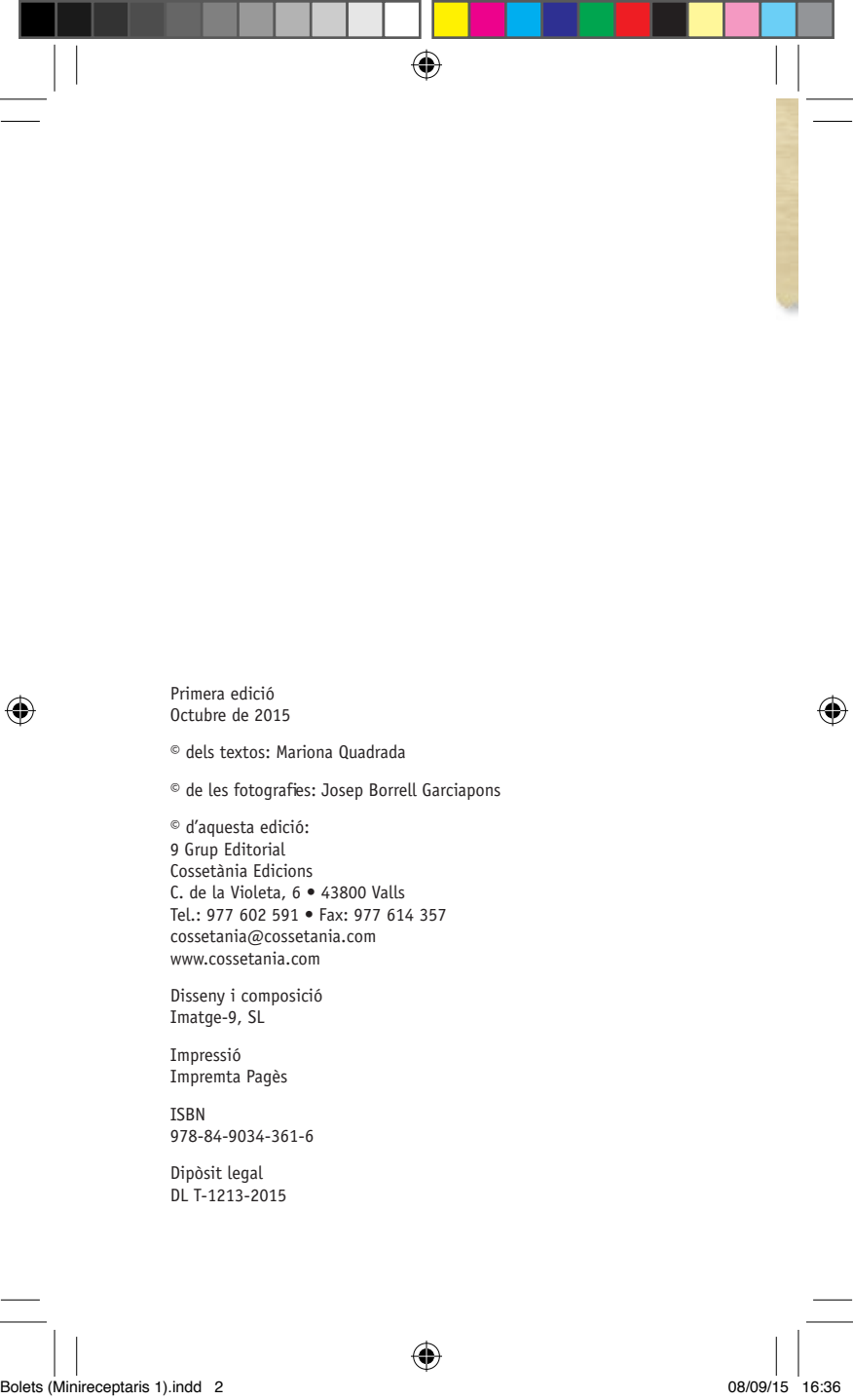
Minireceptaris



BOLETS

Mariona Quadrada

Cossetània
EDICIONS



Primera edició
Octubre de 2015

© dels textos: Mariona Quadrada

© de les fotografies: Josep Borrell Garciapons

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel.: 977 602 591 • Fax: 977 614 357
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició
Imatge-9, SL

Impressió
Impremta Pagès

ISBN
978-84-9034-361-6

Dipòsit legal
DL T-1213-2015

INTRODUCCIÓ

La paraula *bolet* la vaig aprendre als llibres. Perquè a la meua terra la coneixíem, però no la fèiem servir. Aquí tot eren *rovellons*, en genèric. De manera que fins i tot de l'acció d'anar-ne a buscar tothom en deia "anar al rovelló" o "anar a plegar rovellons", fos el que fos el que es plegués. I *plegar* contrastava amb *collir*, que per a nosaltres concretava una acció d'alçar els braços cap a un arbre i no pas la d'acotjar-se a agafar qualsevol cosa de terra. Més endavant vam aprendre que el genèric era *bolet*.

Ha estat curiós també que, gràcies al programa televisiu, ara sigui tan freqüent això de *caçar bolets*, expressió que vam conèixer anant per Catalunya i entrant en els parlars d'àrees diferents. Tot i així, aquí a baix, *caçar* ens sona molt estrany. I encara una expressió gràfiquíssima que vaig aprendre a la Morera de Montsant: "demà hi anirem, que ja ha boletat o no, no, és aviat, encara no ha boletat", que converteix el substantiu en verb i marca així l'acció. I jo que pensava, i com ho saben? En qualsevol cas, el resultat era positiu i els cistells s'omplien amb mil varietats.

Tinc presents els primers records i emocions en trobar uns quants pebrassos a finals de setembre al barracó del mas de Constantí. El meu avi al capdavant, amb un bastó que ens assenyalava unes petites muntanyetes que segurament amagaven alguna presa bona i, efectivament, nosaltres amb manetes de criatura i



com si toquéssim un vellut, arraconàvem la pinassa i la fullaraca i, de sota, despuntava un barret blanc, més tacat com d'òxid si era més vell i més llis i lluent si encara era tendre.

Al vespre, la paellada de pebrassos amb all i julivert era atacada amb avarícia per tots. A mi m'agraden molt els pebrassos, sobretot els que piquen més. Són de carn ferma, molt semblants als rovellons, però amb un deix una mica més lliscós. I el millor per a mi, cuinar-los amb força oli per abocar-me a sucari-hi tot el pa del món.

Així, doncs, a mi, els bolets em remetien a la tardor. Ja ho sé que hi ha bolets de primavera i d'estiu, però, a la meua terra, fora d'aquesta època no se'n fan, perquè la meua de terra és de secà i ha d'haver plogut a finals d'agost perquè n'hi hagi en abundor pels volts del Pilar.

Ens aixecàvem fosc i el meu pare ja anava vestit, botes posades i jec adequat en defecte encara d'anoracs. Baixàvem els cistells al cotxe i preniem oli, sal, pa, vi, aigua, ametlles i avellanes, codonyat i un termos amb cafè. En arribar les consignes eren clares, sobretot, no cridar, al bosc no es crida, sobretot per dir "un rovelló"! Ningú no ho havia de sentir, si no, ens els prendrien. Aquesta avarícia era i és ben sana.

A mi, de petita i de gran, m'ha emocionat aquest misteri de la recol·lecció, això que sense fer res de res la terra ofereixi tant. Perquè a la tardor la collita feréstega és important: figues negres o verdes que es comencen a pansir, tan ensucrades que s'enganxen a la gola, algun gotim de raïm, negre o blanc, que s'ha quedat penjat al cep després de veremar, les cireretes de pastor que comencen a ataronjar i diuen menja'm,





les magranes, a banda i banda dels camins fondos, obertes impúdicament, mostrant l'interior esclatant i, de sobte, el meu pare molt fluixet, nens aquí, i..., una rovellonera! Set, vuit, nou, de grossos i de tan menuts que semblaven els fillets i amb el meu germà ens barallàvem per menjar-nos el més petit. Si en trobàvem molts, es feia l'esmorzar amb tot el recapte que portàvem i rovellons a la brasa, sense netejar. Llavors es podia fer foc i tothom l'apagava amb senderi. Crec que és un dels gustos més penetrants i commovedors que he tastat mai, sobretot, amb els rovellons vinosos de Montsant. Sí, ja sé que tot és més bo si és de casa, però com els rovellons de Montsant, nascuts de terra seca, llicorella, roca i poca aigua, res de res. És com si les parets que conformen les fondalades empenyessin tota l'essència de la muntanya, recollida al sotabosc





i llavors, els rovellons, entre pa i pa sucat d'oli o en un llangüet, foradat com una clotxa, tancar els ulls només un instant i retenir la mossegada a la boca per allargar el gust en el temps, xalar de bo i millor i desitjar-ne més.

Més endavant, se'n trobaven més varietats, els fredolics neixen en colònies. La meva mare: "Ho veieu?, mai no n'hi ha un de sol". De fet, no s'acabaven mai, fins i tot es feien avorrits. Com una gran novetat, la meva mare en feia sopa amb pa i ceba i així ens podíem menjar tots els que plegàvem. Una sopa amb gust de pinassa i pi, entre sec i verd i farigola de tardor, amb gust d'humitat fresca.





També vam descobrir els camagroc, de cames es-primatxades i color carabassa gairebé fosforescent, se-gons com hi tocava el sol. Els camagroc despunten, s'aixequen ben drets com si diguessin: preneu-nos que per a l'arròs no en trobareu d'altres.

Les mocoses a mi no m'han agradat mai gaire, tot i que sé que són uns dels bolets més apreciats. La meva mare ens va ensenyar que n'hi havia de negres, no tan abundants a les nostres terres, i de blanques com les de la Miloquera de Marçà. En general, s'aprecien més les prime-res, que són més carnoses i se'n treu més profit. I si no em fan tan feliç com altres bolets, no és per la textura —re-cordo que s'anomenen, també, *enganxifoses* o *pegaloses*, més enllà de *llenegues*, nom oficial, per dir-ho d'alguna forma—, sinó pel gust. I entre els que no he vist a la terra hi compto les trompetes, per a mi el bolet més penetrant, gairebé putrefacte i un dels més espectaculars amb aquell color negre amb apunts platejats, depenent de la llum. La trompeta m'agrada sola, és a dir, sense barrejar amb altres bolets perquè se'ls noti bé la fortor.

En canvi, quin esglai la primera vegada que vaig ensopegar amb un ou de reig: què és això?, ep! Vigileu que n'hi ha de bons i de dolents. Llavors seguia la lliçó de les amanites, la perillositat i el verí mortal. Així, doncs, cada vegada que en mossegàvem un, sentíem aquell rau-rau, aquella petita inseguretat de l'aventu-ra, aquell misteri que abduïa. Al plat, l'ou de reig s'ha d'assaborir sol, com la trompeta, i una de les maneres millors és amb ou remenat.

Un bolet bonic i amb una aroma refinada i exquisi-da, en el sentit social de la paraula. El rossinyol, amb gust de perfum, de colònia, d'aiguardent, amb tocs de



gingebre i canyella, textura ferma i un pèl corretjosa que es nota en mastegar i et permet de tenir-lo més estona a la boca. Per a mi, lliga molt bé amb la pasta i els formatges, com si estigués fet exprés per a una cuina no tan mediterrània com passa amb el *risotto* del nord d'Itàlia i la cuina de la mantega i la llet tan arraconada en aquest moment.

N'hi ha que fan por. A mi, el peu de rata; aquests, nens, són enganyosos, compte a plegar-los, que no siguin dels *verinosos*. Una altra vegada la paraula de la *prohibició*, però és que són tan magnífics, amaguen unes formes tan controvertides i tan misterioses, que els plegaries tots només per la satisfacció de contemplar-los.

Cep, siureny i el frau. Sí, el frau. Quan d'una cosa se'n consumeix molta, molta, apareixen els succedanis, no a la terra, no és ella qui enganya, és el consum desmesurat. Encara no hem tornat a reaprendre, i redundant, que si d'un producte no n'hi ha, s'ha d'esperar que torni a créixer, que arribi el seu moment. Quina pena l'avarícia dels productes, aquesta sí que és dolenta, que ens fa voler obtenir tot allò que hauria de quedar en el desig, en tensió fins a poder-lo acomplir i gaudir-ne més i millor.

Tanmateix, el cep, quan és de veritat, sigui de l'espècie que sigui, és una de les meravelles del món. Nens, mireu, això són ceps, els hem trobat a Prades i nosaltres amb la boca oberta fins a tastar-los, simplement a daus i passats per la paella amb oli i sal i, això sí, tomb i tomb i del mig un pèl crus. Fets així tenen gust de foie gras i t'eleven en un dels paradisos possibles.

A mi, a la tardor, doneu-me ceps, pebrassos, rovellons, el meu pare, la meva mare i el meu germà; forfollant pel fenàs a la vora dels pins.



AMANIDA DE LLENTIES AMB VINAGRETA DE BOLETS

35'



4 grapats d'enciams barrejats, 300 g de lleties pardines bullides, 50 g de cansalada ibèrica, 8 tomaquetes cirera, 300 g de bolets barrejats, oli, vinagre balsàmic, sal, sal de Maldon.

Escorreu bé les lleties del suc. Netegeu l'enciam, escorreu-lo i trossegeu-lo. Netegeu els bolets i salteu-los en una paella amb oli i sal i a foc fort per afavorir-ne l'evaporació de suc. Barregeu-los amb més oli cru i vinagre balsàmic, com si fés-siu una vinagreta, i conserveu-ho així. Poseu oli de la vina-greta en una paella i salteu-hi la cansalada ibèrica a petites tires, i també les tomaquetes. Finalment, amaniu els enciams i les lleties amb la vinagreta de bolets en fred.

AMANIDA DE ROSSINYOLS

20'



4 grapats de fulles verdes, 200 g de rossinyols, 1 all,
4 tiges de cebollí, 1 ceba tendra, oli, sal, vinagre balsàmic.

Renteu els rossinyols, eixugueu-los per treure'n l'excés d'aigua i tal·leu-los a la juliana. Poseu una paella al foc amb un raig d'oli i salteu-los a foc fort per tal que perdin l'aigua. Afegiu-hi l'all picat ben petit i la sal. Tireu-hi el vinagre i feu-lo reduir durant un parell de minuts. Finalment, i amb el foc apagat, afegiu-hi el cebollí trinxat. Feu la ceba tendra a làmines. Netegeu també els enciams, barregeu-ho tot i amaneu-ho amb els rossinyols i la reducció de vinagre en fred.