



# Nosaltres, els boletòfols

Jordi Domingo Calabuig

Finalment ha arribat la tardor. Aquests dies apareixen a les botigues, amb la mateixa ufanor que als boscos, els primers bolets. Delicadament estesos els uns a sobre dels altres mostren sempre un revoltim de colors càlids i tardorencs. Al País Valencià aquest "revoltim de colors" sempre s'ha reduït a la intensa, però limitada, gamma de colors dels rovellons (*Lactarius deliciosus*, *L. sangifluus* o *L. semisangifluus*), un dels escassos bolets que tenim per costum cuinar a les nostres terres.

Marvin Harris, intrèpid antropòleg i amant de les qüestions culinàries va explicar a un dels seus llibres, *Bueno para comer*, de quina manera han desenvolupat les diferents cultures una gastronomia molt específica segons el seu entorn, la seua economia, la seua estructura social, etc. A grans nivells els exemples són evidents. Hom distingeix els pobles porcòfils (grans gormands del porc com ara els mediterranis o els americans) dels porcòfobs (cultures, com la musulmana o jueva, que el rebutgen), o els vacòfils dels vacòfobs (els hindús no gosarien menjar-se una vaca, el seu animal més sagrat). Sabem que un xinès no tindria cap perjudici per a empassar-se un gos, que per als indígenes de les selves tropicals els insectes són autèntiques llepolies

equivalents al marisc i que alguns pobles no dubtarien en fer-se un àpat a base de cuixes d'*Homo sapiens*.

Resulta curiós però que aquest mateix fenomen també es pot observar a menor escala geogràfica. Així, a les terres de parla catalana trobem comarques boletòfiles i boletòfobes. Aquest darrer terme pot semblar un tant excessiu però farem unes breus comparacions.

A les comarques pirinenques de la Garrotxa, del Ripollès o de la Cerdanya s'hi cullen més de 20 espècies de bolets mentre que al País Valencià quasi no arriben a cinc les espècies recol·lectades de manera habitual. La gastronomia catalana recull quasi un centenar de receptes per a cuinar bolets (us recomane especialment la sopa de bolets que fan a la Cerdanya) mentre que ací apareixen als llibres de cuina de manera molt tímida, quasi accidental, a tot estirar com a complement d'un plat de carn, d'una olla o d'una salsa... I açò amics, s'ha vist reflectit en un dilatat vocabulari boletaire a la Catalunya del nord amb més de 100 noms vernacles tan increïblement bells com ara carlet, pixacornill, fredolic, orellana, pentinell, farinera, vinosa, escaldabecs, cama de perdiu, esclatabufes o apagallums. Aquesta és, sens dubte, una mostra de que no sols

es té un coneixement aprofundit dels fongs sinó una relació íntima amb ells. Tornant a un símil culinari de M. Harris [...] *en una cultura on regna l'amor pels porcs, el poble tan sols és veritablement humà acompanyat d'ells*.

Hom pensarà que un acarament com aquest és injust. És clar, la abundància i diversitat de bolets als boscos pirinencs, humits i fèrtils, és infinitament superior que als boscos valencians relativament secs. Tot i així, hem nege a acceptar aquesta hipòtesi. Posarem uns exemples: moltes comarques costaneres catalanes no han desenvolupat una cuina de l'arròs tan elaborada com la nostra, tot i que tenen aiguamolls d'una extensió considerable. O al contrari, nosaltres no hem diversificat tant la varietat de fesols (mongetes) ni hem fet d'ells un element quasi omnipresent a la nostra taula. Amb açò vull dir que en molts casos, no és tant l'abundància d'una matèria prima la que determina el seu paper protagonista a la gastronomia local sinó un fenomen cultural molt més complexe i difícil d'analitzar.

Com va deixar palès el matrimoni Wasson a la seua enciclopèdica i singular obra anomenada "Bolets, Rússia i història", *ni la fam pot convertir al boletòfob més ferm en un menjaire de bolets*.