

Ceps i ous de reig

Per costum a la tardor publico un article de bolets, perquè cada any aprenc coses noves sorprenents d'aquest món tan meravellós i enigmàtic de la micologia i les escric en aquest paper que vostè ara està llegint (gràcies). No sols descobreixo bolets nous, bons comestibles i abundosos en el nostre bosc. Contra alguns d'aquests bolets pesen creences tradicionals familiars negatives: són menystinguts per tòxics o molt tòxics com passa amb els verderols o grogues, els camperols, la coloma, el mataparent d'esponja roja i les llores o cualbres, excel·lents comestibles. També succeeix que abans hi havia menys boletaires i es trobaven més bolets i només s'arreglaven els millors. Hi ha vilatans que creuen que els ous de reig, les lleteroles i les sabateres estan en fases recessives, però altres consideren que se n'agafen massa. En el poble hi havia dones que feien bons diners collint bolets, en particular, els ous de reig, rossinyols i rovellons. A Espanya hi ha 1.500 espècies de bolets, tòxics letals sols 100. Tots van carregats de més o menys quantitat de verí. Es pot dir que tots els fongs porten toxicitat en més o menys quantitat i no és recomanable menjar-ne molts, ni sovintejadament; a casa mai en posaven a la taula a l'hora de sopar i, una vegada, convidat a la llar d'uns amics, la ingesta nocturna fou exagerada i, efectivament, a la nit vaig somiar coses rarotes i ho vaig atribuir a l'excés dels deliciosos rovellons carregats de bon gust, gens humitejats, com els dels Pirineus. Quasi tots els experts i aficionats coincideixen que el bolet més saborós i fi és l'ou de reig, conegut també com a reig, cocou, oriol o oriola (un mot llatí que significa «daurat»). El seu nom científic és *Amanita caesarea*, de la muntanya d'Amanós, on abundaven les amanites. *Caesarea* significa «del Cèsar»: era el bolet que més complaïa els Cèsars. Molts l'anomenen «reig», que en llatí vol dir «rei»: el rei dels bolets. El seu gust exquisit, la seva suavitat, és indiscutible. El bolet que els micòlegs, sibarites i molta gent classifiquen com el segon més bo és el cep. (En el Montseny l'anomenem «sureny» o «siureny»). És el bolet més apreciat en tota Europa. També l'ou de reig i el cep són els més cars i el preu varia d'un any per un altre depenent de la collita. El cep si s'asseca o es congela bé no perd el gust i no ho sabria dir de l'ou de reig, perquè n'he congelat pocs i encara no m'he fet una idea. Probablement, el cep és més barat perquè se'n recullen molts, per exemple se'n troben a la major part dels països europeus i és per molts el bolet per excel·lència perquè en el seu territori no hi creix l'ou de reig, que és del tot mediterrani. Tant l'un com l'altre són difícils de conrear a diferència de les tòfones o dels camperols o xampinyons i les gírgoles. Al poble, Arbúcies, i municipis veïns, com que no enteníem massa bé el cep, no el sabíem tractar, no s'agafava o es collia poc. Quan tornàvem a casa n'arreglèvem tres o quatre i els menjàvem a la brasa, queda tou, esponjós, es clavetejaven en la seva carn alls tallats fins i només un meu germà i un servidor en menjàvem sense entusiasme. Cru té gust bo d'avellana i és excel·lent a la planxa, jo el tallo a làmines, tiro un raig d'oli i sal, quan s'enrosseix es pot posar al plat i assaboreixes el cep dolçament feréstec amb flaire inconfusible de bosc endins. He observat que els prejudicis sobre bolets són insuperables en molts individus, que es cruspeixen només els que l'avi collia. Alguns no passen dels rovellons, fins en casos extrems, de maniàtics com són, els bullen abans de posar-los a la brasa, no fos que s'intoxiquessin perquè un conill fent pipí els hagués esquitxat o un llimac fastigós els hagués llepat i mossegat. Hi ha qui no tastarà mai les trompetes de la mort perquè són negres, funeràries, i «el nom que porten ja ho diu tot»; altres rebutgen les llenegues i les mocoses, massa viscoses, molles i llefiscoses. També els apagallums, palomes, cogomelles -de gust de nous, esveltes, precioses, altes i grosses-, per a alguns la seva forma de para-sol és sospitosa: un pal amb una bola al cap que s'obre com un paraigua. No cal ni parlar de les cuagres, del bolet de greix i dels mataparents. Si es fomenten les sospites, en tindrem més. A Rupià collia camperols i se'm va acostar un home per dir-me que només érem dos, ell i jo, que sabíem que era el deliciós xampinyó salvatge, fàcil de trobar i havíem de mantenir el secret. Ens entenguérem aviat.