

Bolets secundaris a les comarques de l'Ebre

Amb aquest títol, volem descriure una sèrie de bolets, que tenim al territori i que són desconeguts per a la majoria de buscadors de bolets. Sense pretendre fer un tractat de micologia, el que busquem amb aquestes xerrades és donar informació de com els podem identificar, a quin part del territori es troben i quin valor culinari en podem treure, no amb receptes de cuina, però sí amb orientacions globals de com cuinar-los. Si som capaços d'identificar una dotzena d'aquests bolets, difícilment tornarem del bosc amb les cistelles buides, alhora que ens emportarem grates sorpreses quan ens asseguem a la taula després de cuinar-los. Potser som una mica ingenus, però pensem que si la gent s'interessa per altres tipus de bolets apart dels rovellons, anirà amb més compte pel bosc, no destrossarà els que no coneix i possiblement començarà a estimar-los.

Hi ha bolets inclosos en aquest apartat de secundaris, que molta gent els inclouria dins els primaris (més buscats, que no sinònim de més bo), i inclourien dins dels secundaris alguns que ara no hi posem; com les pataquetes (*Rhizopogon*), les casoletes (*Peziza*), o alguna orella de gat (*Helvella*), i alguns altres que ara no venen al cas, però que podríem posar-los tranquil·lament, ja que en qüestió de gustos no hi ha res escrit i tot és susceptible de rectificar-se. Les llenegues (*Higrophorus latitabundus*), les morenetes (*Tricholoma terrerum*), els xampinyons (*Agaricus syvestris*, *A. campestris*), els rossinyolics o camagroc (*Cantarellus lutescens*) i no sé si me'n deixo algun, són bolets de la zona considerats de primera i prou coneguts, per tant avui no en parlarem d'ells.

Armillaria mellea, cama-sec de soca, bolet de garrofer, alzinol, armillaria de color miel.

Bolet, de garrofer i d'ametller a les nostres terres, forma flotes a vegades molt grans. Té el **barret** escamós, d'un color de mel i de vegades d'un color olivaci. **Les làmines** son lleugerament decurrents, d'un color blanc crema. **El peu** porta anell d'un color més groguenc que el barret. Hi ha autors que diuen que pot presentar alguna toxicitat si se'n mengen molts, altres asseguren que no, que no en presenten cap de toxicitat, el millor és no abusar de menjar-ne massa, bullir-los 5 minuts i llençar l'aigua de cocció i després coure'ls almenys 20 minuts, el peu és fibrós, pel que s'aconsella consumir els barrets dels exemplars joves, ja que els vells es solen corcar.

Pot formar part d'una barreja de bolets, també acompanya prou bé els estofats i altres guisats així com els plats de pasta.



Armillaria mellea



Bolet de garrofer, alzinol

Chroogomphus rutilus, bitxac, cama de perdiu, gomfidio viscoso.

El bitxac o cama de perdiu, potser sigui un dels bolets secundaris més coneguts, encara que no tothom el consumeix. És molt habitual per les nostres terres. Té el **barret** d'un brunenc ataronjat a rorenc, en temps humit té la cutícula mugilaginosa, i quan el temps és sec la té lluenta. **Les làmines** són d'un color coure, distants i decurrents. Es sol corcar i no es pot guardar molt de temps, quan el cuinem agafa un to violaci, que no agrada a la gent, però combinat amb altres bolets i amb llonganissa, agafa el gust de tot plegat i és francament bo.

Acompanya molt bé a d'altres bolets en el guisats i estofats de carn.



Chroogomphus rutilus



Bitxac, cama de perdiu

Clytocybe geotropa* var. *Máxima. Pampa máxima, orella de frare, candela de bruc, platera, cabe

L'orella de frare, és un bolet, que quan te'l trobes, ja has omplert el cistell, perquè, a més de ser de grans dimensions (32cm.), surt en rengles i molt abundants (de vegades 20 individus). Pertany al gènere *Clytocybe*, que té algunes espècies, també de color blanc i molt tòxiques, però amb la diferència de que tenen el barret més petit, així que hem de tenir cura al recollir exemplars de menys de 10cm. de barret. **El barret** és d'un color blanquinós-ocreaci, i té forma infundibuliforme en el exemplars adults. **Les làmines** són denses d'un color ocre-pal·lit i notablement decurrents. **El peu** és claviforme d'una alçada considerable, sovint d'uns 15-20cm. massís i del mateix color que el barret. A la nostra zona, se'l troba al Port, per la zona de la Mola, i també per la part de Mosqueruela. A la zona del Perelló, es troba el *Clitocybe alexandri*, semblant al *geotropa*, però te el barret amb unes taques o punts concèntrics, i el peu, sempre presenta micel·li enganxat amb brossa del terra, aquest bolet pot presentar toxicitats, per tant és millor no collir-lo.

L'orella de frare, és un bolet de bona qualitat per a guisar, però també rostit a la brasa, macerat prèviament amb all i julivert i oli d'oliva, és francament un dels millors per a rostir.



Clytocybe geotropa* var. *Máxima



Orella de frare, pampa máxima

Clytocybe odora, anissat, anissada.

El seu color, verd blavós i el seu olor penetrant a anís, el fa inconfusible en exemplars joves, en envellir es torna pàl·lid i aquí sí que el podem confondre amb altres *Clytocybe* amb olor a anís i que són tòxiques. **El barret** és relativament petit, fa de 3 a 8 cm., umbonat o convex al principi i després aplanat. **Les làmines** són una mica més pàl·lides que el barret, són denses i una mica decurrents. Tot i ser un bolet comestible, l'hem de mesclar amb d'altres bolets, però sense abusar, perquè el seu fort olor d'anís ens pot espatllar el plat.



Clytocybe odora



Anisat anissada

Coprinus comatus, Coprí pelut, bolet de tinta, barbuda, matacandil.

El bolet de tinta, és un dels bolets que són més fins al paladar, però degut al seu aspecte, poca gent el consumeix. Sol aparèixer en grups de molts individus, en voreres de camins, on s'han fet treballs i s'ha remenat la terra, en carreteres recent asfaltades, són capaços de travessar l'asfalt, també solen sortir a la gespa dels parcs i jardins. **El barret** és blanc, d'una alçada considerable, ja que pot arribar als 12 cm., presenta unes escames blanquinoses, lleugerament brunenques al cap, esblanqueint-se conforme baixen al peu. **Les làmines** en principi són blanques, després rosades i després negres i sucoses (d'aquí li ve el nom de bolet de tinta), el peu és blanc amb anell. Convé treure-li **el peu** tant aviat com els collim, ja que així aturarem momentàniament la fermentació. Només collirem els exemplars joves amb les làmines blanques o lleugerament rosades sigui com sigui, no és un bolet resistent i és millor menjar-se'l el mateix dia. Hi ha bastants espècies de *Coprinus*, la majoria indigestes o tòxiques sobre tot amb presència d'alcohol, però una vegada el coneguéssim, ja mai ens confondrem.

Ja he dit que és un dels més fins al paladar, es pot fregir arrebossat, amb el clàssic ou i pa ratllat és excel·lent, és molt bo també per a guisar, per a sopes, o simplement fregits amb uns grans d'all.



Coprinus comatus



Bolet de tinta

Hydnum albidum, h, repandum, Llengua bovina blanca, vaqueta, agulletes, gamuza blanca.

La llengua bovina blanca, té el **barret** molt irregular, sempre aplanat i amb deformacions i molt blanc, tot i que a l'envellir es taca de groc, té unes **agulletes** també blanques que en tocar-les sens queden impregnades als dits. El **peu** és excèntric, curt i robust. És un dels millors dels que anomenem bolets secundaris. Aquest gènere, es compon de tres espècies: *Hydnum albidum*, *H. repandum* i *H. rufescens*, el primer *H. albidum*, és el més abundant a les nostres terres, té un color blanc immaculat i és molt trencadís i, amés és el que presenta millor sabor dels tres. El segon *H. repandum*, d'un color groguenc pàl·lid, i d'un sabor no tant marcat com el primer, també el trobem per aquestes terres tot i que ja no és tant abundant. I el tercer o *H. rufescens*, no en tinc constància que s'hi trobi per aquesta zona, tot i que apareixen exemplars a la zona de Prades i la Mussara. És d'un color ataronjat fins i tot rogenç, aquest té poc valor culinari.

La llengua bovina blanca la trobarem ben entrada la tardor, als pins de pi blanc i de pi roig mesclats amb coscollars (*Quercus coccifera*) i matises o llentiscles (*Pistacia lentiscus*), tot i que darrerament estan apareixent al terrenys de cultiu que s'han abandonat i han tornat al seu estat natural. Així els podem trobar sota un garrofer (*Seratonia siliquia*), que s'ha quedat encerclat pels pins. Quan identifiquem un exemplar, ja podem deixar el cistell a terra i buscar amb atenció, ja que normalment surten en grups de 6 a 20 individus i això ens pot permetre acabar d'omplir el cistell.

La llengua bobina, es renta i neteja bé, sobre tot el peu que sempre porta brossa incrustada. Amb un escorredor sota el raig de l'aixeta es desprenen les agulles i ja la podem cuinar segons la nostra imaginació, ja que és un del bolets més versàtils que tenim, es pot assecar, i fregir i congelar. Per si sol no és un bolet que destaquí pel seu propi sabor, però s'impregna del sabor d'altres bolets així com dels aliments que hi mesclem. És molt agradable al gust, ja que no és llefiscós, sinó estructurat i carnós. En estofats és deliciós, s'adapta a tots el guisats en especial als de pasta i arrossos, així com als escabetxos de bolets.



Hydnum albidum, h, repandum



Llengua bovina blanca, agulletes

Hygrophorus russula, Carlet, carlistes, escarlet, escarlet vermell, higróforo escarlata.

El carlet té un **barret** convex força irregular, té la superfície llisa i seca, amb taques d'un color rosa vinós. Les **làmines** són adnates espaiades i gruixudes, tacades de vinós com el barret. El **peu** és gruixut i es diferencia de la resta del bolet, per presentar un color rosat més blanquinós.

A la zona de la Tinença, és molt apreciat, diuen que sobretot el de carrasca (*Quercus ilex* subsp. *Rotundifolia*), (no puc assegurar si surt als pins), també i sol apareixer a les fagedes (*Fagus sylvatica*). El cert és que als llocs on es coneix, es força apreciat. La carn és una mica amargant, un factor que frena una mica als neòfits. Presenta una carn dura i rosada que el fa atractiu, tot i que

hem d'anar amb compte per què es sol corcar. Hi ha qui el pela, però la majoria se'l menja tal com raja, amb un bon estofat o simplement saltejat amb alls i julivert.



Hygrophorus russula



Carlet. carlins. higróforo escarlata

Lycoperdum perlatum, pet de llop perlat, esclatabufa perlada, bejín perlado.

El pet de llop, és un bolet inconfusible. Pot ser blanc, blanquinós o blanc crema, però sempre cobert per unes **agulletes** còniques. Quant és madur, a dalt de tot li surt un petit forat, que desprèn un fum o polsim quan el premem. Es tracta de les espores, i és un clar indicador de que ja ha perdut la seva frescor i no el podem consumir. Per a consumir-lo ha de tenir la carn blanca i dura.

Els pets de llop tendres, tenen moltes aplicacions culinàries. És poden arrebossar, fregint-los en mantega tallats a rodanxes i salpebrats són un bon acompanyament com a guarnició de plats de ca o peix.





Pet de llon nerlat. esclatabufa

Macrolepiota procera, Apagallums, maça, paloma, cogomella, matabandil, apagador.

La paloma o apagallums, és un dels bolets més espectaculars, ja que el barret pot arribar a medir 25cm. de diàmetre i el peu assoleix una alçada de fins a 40cm, per 2-3cm. de gruix. **El barret** en un principi esfèric, passa a ser ovalat, amb tendència a aplanar-se i cobert d'escames d'un color bru. **Les làmines** són d'un blanc crema, denses i lliures. **El peu** és bulbós i té un anell doble que quant el bolet és madur es pot desplaçar al llarg del peu.

Aquest bolet es consumeix segons la fase de creixement en que el trobem. Quan és jove el podem fregir saltejat amb uns alls. Quan el barret encara no s'ha aplanat el podem farcir al gust i deixant-nos portar per la nostra imaginació. En el període d'adult és adult és francament saborós arrebossat i fregit. Aquest bolet que es presta a la conservació, però en fresc no aguanta molts dies sense passar-se. El peu és dur i corretjut, així que el desestimarem.



Macrolepiota procera



Apagallums, matabandil

Russula delica, Pebràs, pebrassos, rúsula blanca.

A aquesta zona nostra, quan es parla de pebràs o pebrassos ens referim a la *Rússula delica*, i bàsicament la collim a les carrasques (*Quercus ilex* subsp. *Rotundifolia*), encara que també el trobem als pinars mesclats en carrasques o algun caducifoli. En altres zones és més conegut a

pebrassa velletuda o tarrandós (*Lactarius vellereus*), tot i que a la nostra zona també el trobem. El podem identificar per la llet blanca i amargant que produeix. També tenim el pebràs lleter (*Lactarius piperatus*), que es distingeix de l'anterior, perquè té les làmines més juntes, estretes i bifurcades. També produeix llet blanca, un element que no hi és al pebràs de carrasca, ja que al ser una *rússula* no fa llet i quasi sempre és corcada.

El barret del pebràs s'inicia en forma convexa, després pren una forma aplanada–deprimida i finalment en forma d'embut i quasi sempre amb restes de terra. **Les làmines** annexes o lleugerament decurrents, són de color blanquinós amb relleus blavosos, que desprenen unes gotes d'aigua. No les hem de confondre amb la llet dels lactaris. **El peu** és ple i rabassut, blanc i atenuat a la base.

Ja hem dit que es sol corcar, un factor que hem de tenir en compte. Té la carn dura i blanca, primer dolça i després deriva en amargant amb un punt una mica àcid. Com passa amb els carlets, també té els seus incondicionals. Tot és qüestió d'acostumar-se al seu paladar.

Una característica de la majoria de les *Russula*, és que són picants, d'aquí prové el nom d'escaldabecs. No entrarem a parlar de les rússules perquè mereixen un capítol apart per la quantitat d'espècies que hi han i per la dificultat alhora de classificar-les. Si convé ho deixarem per a més endavant.

Els pebrassos, els podem consumir rostits al estil del rovelló o incorporar-los als guisats de carn, casen bé fregits amb tomàquet o qualsevol recepta de cuina que en porti, amb verdures, amb brou de carn o verdures i amb formatges tipus parmesà. També s'adiuen amb amanides i pasta.



Russula delica



Pebrassos, rússula blanca.

Sarcodon imbricatum. Sabatera d'escames, hidno imbricado.

Les sabateres són uns bolets que una vegada els coneixes difícilment els oblidés, ja que són molt peculiars, tenen una bona mida 10-12cm. i poden arribar als 25cm. Estan cobertes d'**escames** com si fossin teules, i a més a la part de baix presenten **agulletes** d'un blanc grisós i són una mica decurrents.

El peu sol ser central, curt i massís. En trobem per tot els Ports i també al Perelló i Rasquera.

A la cuina, és precís que hi portéssim exemplars joves, perquè quan assoleixen una bona mida són surencs i corretjuts, amargs i d'un sabor desagradable. També hem de tenir cura de retirar les escames i les agulletes. Convé escaldar-los i llençar l'aigua i després fregir-los o guisar-los. Es poden conservar amb vinagre o assecar-se per a després pulveritzar-los.



Sarcodon imbricatum



Sabatera d'escames

Suillus granulatus, mataparent, molleríc granellut, boleto granulado.

El mataparent, potser sigui el bolet del que la gent (d'aquesta zona) més en parla i que menys el coneix, aquest gènere de bolets, juntament amb els *Boletus* i els *Xerocomus*, són els primers que treuen el cap, per les pinedes. Les tres tipologies són fàcilment confusibles.

El mataparent, té el **barret** primer hemisfèric, després convex-aplanat, normalment groguenc, però també pot ser groc-ataronjat o groc-brunenc. Té la cutícula molt glutinosa i fàcil de pelar. Els **porus** o **tubs** són d'un groc clar de joves i es van enfosquir a mida que envelleixen. Una característica del bolet jove, és que segreguen unes gotes de làtex o llet. El **peu**, és ple, sòlid i cilíndric, a la part de dalt presenta una granellada que es la conseqüència d'aquelles gotes de làtex, un altre tret característic és que no presenta anell.

La part culinària, passa per pelar-li la cutícula i els porus o tubs, escaldar-los o bullir-los uns minuts i tirar l'aigua de cocció. Acompanyen qualsevol guisat o també hi ha qui se'ls menja fregits amb magre de porc.



Suillus granulatus



Mataparent, molleríc granellut

Tricholoma caligatum, garlandino, armillaria goliat, matsutake.

El garlandino, no es un bolet poc comú a les nostres terres, tot i que sempre en hem anat trobant algun exemplar. Es tracta d'un bolet polèmic per la seva potencial toxicitat. Ara de sobte, els japonesos ens diuen que és boníssim i l'exporten amb el nom de Xii-taque. El **barret**, és convex de

jove i aplanat d'adult, de color ocre-pàlid a castany amb esquames més fosques. **Les làmines**, són adnates i denses de color blanquinós, **El peu**, cilíndric i amb una zona anular membranosa de color blanc pàl·lid sota l' anell, és del mateix color que les esquames del barret. Sembla ser que es fan unes sopes de elaboració oriental i també unes fideuades , que les haurem de provar. Rostit a la brasa és com ens els mengem a les Terres de l'Ebre.



Tricholoma caligatum



Garlandino. armillaria goliat. matsutake

Tricholoma fractium, bolet de bestiar.

Pel que fa al bolet de bestiar, crec que som els únics que ens el mengem. A la majoria de llibres ni el nomenen i els que ho fan desaconsellen menjar-lo. Quan és jove té **el barret** convex, i s'aplanava a mida que es va fent adult. És d'un color bru castany a bru vermellós, amb la superfície fina i lluenta en temps sec i una mica viscosa en temps humit. **Les làmines** són adnates, denses, de color blanquinós i d'un crema-vermellós en fer-se vells. **El peu** és cilíndric i del mateix color del barret.

Com ja hem dit abans, en el tema culinari no té molta predicació, però per les terres de l'Ebre, en hi ha molta gent que se'l menja i a més en molt de gust, ja que alguns el prefereix al rovelló. El bolet de bestiar resulta molt bo rostit a la brasa, amb estofat de carn o acompanyant un suquet de moll molt bo també.

El senyor Adrià Grau Fores dels Reguers, persona molt entesa amb el tema dels bolets secundaris, assegura que els bolets de bestiar procedents de la zona de Fortanete, són més dolços i més bons que els del Ports.



Tricholoma fractium

Bolets secundaris de les Terres de l'Ebre



Bolet de bestiar

Manolo Arrufat Sales

IDENTIFICACIÓ I GLOSARI DE TERMES MICOLÒGICS

Identificació segons la forma de les làmines:

Adnates o adherents, quan arriben al peu (rúsules).

Escotades, arriben al peu però tenen com un escot a la vora del peu.

Decurrents, quan les làmines o els porus baixen un cert tros per la cama a la qual estan adherits (rovellons).

Lliures, quan no arriben al peu (xampinyons)..

Sinuoses, que forma un escot amb una línia corba mes pronunciada que a l'escotada .

Tallades pel marge, són adherents, una mica decurrents i tenen un tall poc abans d'adherir-se.

Iguals, quan mantenen el dibuix uniforme del principi al fi, a la vegada poden ser distants o premudes, segons la distància que les separi.

Desiguals, quant tenen diferents longituds o es bifurquen en dues o tres làmines.

Identificació segons la forma del barret:

Cònic, quan presenten la forma d'una punta de fletxa.(bolet de tinta, adult)

Convex, quan presenta una forma aplano-arrodonida, (tipus els *boletus* d'adults).

Deprimit, quan aixeca les ales lleugerament cap amunt.(rovellons, crueldes).

En embut, quan aixeca les ales en forma d'embut, (tipus el camagroc o rossinyolic).

Esfèric, quan formen una esfera quasi sencera, (Xanpinyons quan són joves)

Hemisfèric, quan tenen una forma arrodonida (tipus mitja esfera, llenegues de joves).

“Mamellonat”, quan forma una petita protuberància en forma de mugró, (bitxacs, morenetes).

Oval, quan presenta una línia oblonga i curvilínia, més ample d'un cap que de l'altre (com un ou, amanita en general).

Truncat, quan presenta la forma d'una piràmide truncada, (forma cònica tallada pel cap, *Clavaria truncata*-bossa escapçada).

Identificació segons les formes del peu:

Atenuat, de punta afinada : Que s'estreta per la part en que es clava a la terra.

Bulbós, que s'eixampla al final formant una mena de bulb (apagallums).

Cilíndric, rodó i amb el mateix gruix en tot el seu perímetre.

Fusiforme, que va aprimant-se del mig cap als dos extrems (tipus les llenegues).

Massís, que té una forma prou regular en tota la seva llargada i amés és ple.

Obès, molt gros i ovalat, (tipus aquest que “ sempre troben a tot arreu”, si home, el cep o ciureny).

Prim, no caldria dir res al respecte, perquè el seu nom ho diu tot (com els camasecs).

Sinuós, tortuós amb entrants i sortints corbs.

