

Divulgació

# Dites populars de la tardor

Com cada època de l'any, la cultura popular es centra en les activitats habituals del moment. Pel que fa a la tardor, com que era un moment de menys activitat al camp, era una època adequada per poder dedicar-se a altres feines o aficions. En aquesta estació, la caça era una bona opció per tenir carn a bon preu, igual que cercar esclata-sangs, per poder acompanyar aquestes peces, fent bons cuinats. Amb aquest sentit ja es deia;

*Cada dia, cada dia  
es meu senyor va a caçar  
per no haver d'anar a comprar  
carn a sa carnisseria.*



En molts casos no és possible omplir el gavatx, i es passen moltes hores esperant a veure algun tord o una llebre, o pels caçadors de filats, veure com passen per damunt. En aquest cas no queda més remei que agafar-ho amb bon humor;

*Com ve que acab de segar,  
als tords sempre els dic coses:  
-Amb sos filats o ses lloves  
vos tenc d'arribar a agafar.-  
I ells passen de d'allà  
i me diuen: ¿que reposes?*

Però sempre els inicis són complicats, les coses al principi sempre són més magres, i si no vas viu et foten quan menys t'ho esperes. Un exemple d'això és la següent glosa, com és típic dins la cultura popular, té dues lectures; agafar-ho tal qual, o ja que hi som treure alguna conclusió per a la vida diària;

*Com es tord ve mort de fam  
qui la fortuna l'encalça,  
li respon una veu falsa  
qui s'anomena reclam.*

Tot i això no s'ha de perdre de vista que sempre hem de fer les coses amb seny i no ens l'hem de jugar massa. O almenys si ens la jugam, en acabar no ens hem de queixar;

*És temps de perdius i cegues,  
bestiar que fa bon brou.  
¿Tu que vols jugar amb so bou  
i com t'ha ferit gemegues?*

Actualment ja no és una necessitat per menjar, havent quedat més com una afició.

Això ha fet que ara mateix pot arribar a costar una doblurada, ja que entre vedats, armes, munició i cans, arriba a ser una autèntica caristia;

*Caçadors de cans de caça,  
pescadors de peix roquer,  
sa fam compon un claper  
quí en quatre anys bons no se passa.*

Com ja hem comentat al principi, una altra activitat d'aquest temps és la de cercar bolets, sent el rei l'esclata-sang. Però a vegades les ganes de trobar-ne més, o que la gent no pugui saber on els hem trobat, ens pot fer arriscar més del necessari.

*El sol ja se'n va a la posta:  
ni esclata-sangs ni perdius.-  
Vltros lo que heu d'anar vius  
a no deixar-hi sa vostra.*

En el cas dels bolets és molt important no arriscar-se. Tots sabem que existeixen gran quantitat de bolets indigests, així com alguns molt tòxics. Per tant no està de més recordar que no és convenient menjar els bolets que no coneguem perfectament, i en cas de dubte és millor no jugar-se-la.

*Es saber no ocupa lloc,  
I es no saber embarassa.  
Tant se perd per saber massa,  
Com per saber massa poc.*

La gent generalment va molt alerta a menjar els bolets que no coneix, i per tant majoritàriament no surten problemes. Però en el moment que surten poden tenir greus conseqüències. En qualsevol cas hem de procurar no arribar a l'extrem d'haver de dir la següent glosa;

*Quan me moriré diré,  
a tots els que me duren.  
Que me duguin dins un celler,  
baix de sa bota més gran.  
I que beguin fins que voldran,  
que en tornar ja pagaré.*

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Tapes i aperitius a base de bolets (i II)

Seguint amb el tema de la setmana passada, aquí teniu alguns consells i idees més per a fer aquesta cuina en miniatura amb els bolets que anem collint.

## Torrades

Ja siguin fetes amb pa de baguette, de motlle o pa pagès; podeu presentar sobre elles una truita de bolets amb pebres torrats, unes gírgoles amb salsa de roquefort o bé fer un paté de bolets.

**Paté de bolets:** dins una paella saltejarem amb oli els bolets amb ceba picada. Després els picarem i en ésser tebis els mesclarem amb la meitat del seu pes de mantega, un poc de julivert picat, sal i pebre bo negre. Ho mesclarem bé i ja ho podem untar damunt ses torrades.

## Fregits

En aquest apartat podem optar per una gran varietat d'elaboracions, ja que els bolets s'adapten molt bé a aquestes elaboracions:

- Elaborar uns croquetes amb una picada de bolets resulta molt fàcil.
- Podem escalopar uns xampinyons cuits al natural, embolicar-los en una tallada de cuixot dolç, arrebossar i fregir-los.
- Igualment podem omplir uns xampinyons amb una *duxelle* del seu propi peu, ou dur picat i una mica de bacó, arrebossa'ls i fregir.
- Dins d'aquest apartat, ens trobem amb un bolet molt particular (per la seva mida i aparença), es tracta de la *Macro Lepiota Procera* o *Mastoidea* (paraigües o massa de tambor -veure fotografia-), que podem arrebossar com si d'un bistec es tractés.
- Una tècnica una mica més complicada que l'anterior, però molt recomanable, és fregir amb tempura, un tipus de fregit oriental que s'elabora amb farina de blat de moro, vermells d'ou, aigua i sal.

## Pasta de fulls / Farcits

Aquí ens trobam els famosos *vol-au-vent*; en aquest cas seran de mida petita i els podem elaborar en fred o en calent; per exemple: en fred podem omplir la pasta de fulls d'una ensaladilla a la qual haurem afegit una picada de bolets blanquejats i l'haurem lligat amb una maionesa elaborada amb oli de bolets. Un exemple en calent seria el d'elaborar un farciment de bolets saltats amb ceba, porro, tomàquet, all i tot lligat amb una mica de nata reduïda.

## Tartaletes / Quiches

De pasta brisa salada on, després de fer la pasta i folrar els motlles posarem una mescla composta per ous crus i batuts (2 unitats), nata líquida (1/4 lt.), bolets laminats (crus o saltejats), sal, pebre blanc i nou moscada. Un cop farcides les tartaletes, les introduïrem al forn i courem, també podem mesclar amb altres ingredients com algun marisc o alguna carn com pollastre.



## Algunes elaboracions bàsiques

Aquí us deixo una sèrie d'elaboracions bàsiques que podem tenir i usar com a base quan vulguem realitzar qualsevol plat de bolets o bé donar un toc aromàtic a muntanya a ses nostres elaboracions.

### 1- Mantega de Bolets

Posarem 1/2 kg de mantega en punt de pomada i li afegirem 150 grams de puré elaborat amb bolets saltats i triturats. També podem fer aquesta mantega uns 100 grams de bolets secs i en pols.

### 2- Essència de bolets

Podem elaborar amb els peus i aquelles peces que per un motiu o altre s'hagin danyat; el que farem serà rentar-los i saltejar-los en una mica d'oli, els cuinam a foc lent i deixem reduir fins a aconseguir un líquid un poc gelatinós i substanciosos. Aquesta essència la podem perfumar i realçar si li posem algun suc de tòfones o afegint a aquesta essència una mica de tòfona picada.

### 3- Suc de bolets

Per elaborar aquest suc, haurem de fer servir tots els resultats d'haver saltejat tots els bolets que anem a preparar en altres elaboracions. Unirem tots els suc, els passarem per una tela fina i llest. Amb aquest suc podem empotar bolets i fer-ne conserva.

### 4- Oli de bolets

Aquest oli el podem fer bé per infusió (una cocción molt lenta i a baixa temperatura d'oli d'oliva i bolets) o bé per maceració. Deixam un parell de dies els bolets saltejats dins un pot de vidre ple d'oli.

### 5- Maionesa de bolets

Per poder elaborar aquesta maionesa, farem servir 1/2 litre d'oli de bolets (elaboració anterior) i ho emulsionarem amb 2 vermells d'ous i assaonant amb una mica de sal i pebre blanc.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

