



Albert Cogul & Agustí Mangues Fo, *La Cuina dels bolets*, Pagès Editors, Lleida, 2006.

Temps de tardor, temps de bolets

Al meu fill gran no li agradaven els bolets. No en volia menjar, mentre el seu germà petit mostrava una predilecció molt accentuada pels xampinyons. Suposo que a una família hi ha de tot. Però la Magda ha entrat a la seva vida i amb la Magda la passió pels bolets, fins al punt d'anar al bosc a buscar-ne per portar-los després a casa i gaudir-ne preparant-los i cuinant-los. Sospito que a partir d'ara el detectiu lleidatà Rafel Rovira, tan gourmet i sibarita com és, afegirà als seus àpats preferits aquells que estan confeccionats amb bolets. Aquest fet ha portat a la meva vida els records de la meva infantesa, quan el meu pare anava, un parell o tres cops a l'any, a buscar bolets... Eren els anys grisos i difícils de la postguerra. La casa, aquells dies en que ell marxava a trenc d'alba per tornar tard a la tarda, s'omplia d'olors de bosc i de camp. En un pis gran sense calefacció, la meva mare disposava els bolets en un lloc on no fèiem gaire vida, que anomenàvem "pasillo", doncs el "passadís" encara no havia entrat al nostre vocabulari... Allí s'estenien, damunt de papers de diari, ben alineats segons mides i classes, els rovellons, els peus de rata, els peus de perdiu, les mocoses, les carreretes, els pebrassos i moltes altres espècies que segurament he oblidat i que el meu pare coneixia i distingia força bé. Aleshores venien les menges de rovellons a la brasa, amb all i julivert picats, i sobre tot, un plat que a mi m'agradava molt perquè s'hi combinaven elements de la meva predilecció: la catxipanda de bolets i caragols, plat en el qual la meva mare tenia la mà trencada, com es diu correntment... Segurament entre els bolets variats i els caragols bovers es podia trobar algun tros de llonganissa o de costella de porc. Ara, els meus records han tornat més punyents, en assaborir la cassola de tros de Ca l'Alejandro, confeccionada per l'Antonio, el pare de la Magda. És un plat deliciós, del que no sabia massa bé esbrinar-ne els elements, però aquí resideix la seva màgia: conill, caragols, cansalada, llorer, costella de porc, llonganissa i sobre tot trossos de bolets variats... En tancar els ulls torno a casa, torno a la meva infantesa, amb tota l'experiència acumulada dels anys passats i veient com la meva família gaudeix d'aquelles mateixes coses que jo tant estimo. Gràcies, Magda, per aquest regal.

Sóc dona de llibres i per això, he tornat la mirada cap a un llibre que em pugui assessorar sobre aquest tema. Quin millor que el de l'Albert Cogul i l'Agustí Mangues Fo? Allí he trobat, a part de receptes alhora tradicionals i renovades, un capítol sobre la manera de conservar els bolets, una cuidada





RESSENYES

presentació fotogràfica i tots els elements necessaris per a què aquest temps de tardor, temps d'eleccions i de reflexió, estigui ben acompanyant per una cuina sana, espontània i natural.

Àngels Santa

