

ESPAI DE NATURA

LA DIVERSITAT MICOLÒGICA DE LA SÈNIA

Joan Moisès i Reverté¹

La Sènia està situada en un entorn privilegiat, rodejada de muntanyes, planes i rius que ens ofereixen una gran diversitat d'hàbitats i, per tant, una gran varietat de bolets. Els nostres iaïos ja coneixien molts d'aquest bolets, amb noms curiosos que han perdurat fins als nostres dies i que hem de conservar, ja que són únics a la nostra comarca i a Catalunya. Aquesta estreta relació humana amb els bolets ha arribat fins a tal punt que la toponímia d'alguns llocs reflecteix aquesta vinculació.

Aquest article pretén, per una banda, que entengueu que el bolet només és una part de tot el fong i que, si sabem com es desenvolupa, podem descobrir i entendre moltes de les dites o recomanacions que es diuen al món de la micologia.

Per una altra banda es mostra la gran varietat d'hàbitats i dels bolets associats a cadascun d'ells i com en una zona va canviant el tipus de bolets que trobem, a mesura que l'hàbitat canvia.

"Els nostres iaïos ja coneixien molts d'aquest bolets, amb noms curiosos que han perdurat fins als nostres dies i que hem de conservar, ja que són únics a la nostra comarca i a Catalunya".

El cicle vital dels fongs

Quan arranquem un bolet, podem veure que a la part de sota del peu apareix un conjunt de filaments de color blanc, que s'anomena **miceli** i cadascun dels filaments que el componen, **hifes**. Si ho comparéssim amb una planta que té arrels i tiges, no es podria dir que aquests filaments representin les arrels del fong, sinó que representarien una mescla de la tija i l'arrel d'una planta. Les hifes, per una banda, creixen pel sòl i absorbeixen nutrients, però per l'altra també són les encarregades de formar el "fruit" que trobem a la muntanya, el bolet.

Aquestes hifes són capaces d'enllaçar-se amb les arrels dels arbres, arbustos o herbes i formen el que s'anomena la **micoriza** i són els punts d'unió i d'intercanvi de substàncies entre el fong i la planta. Les hifes es fusionen amb les arrels de les plantes per poder formar una relació simbiòtica, on tots dos éssers vius s'ajuden per poder créixer molt més i sobreviure a les condicions del medi. Així doncs, al sòl, el fong, que és més especialista en absorbir aigua, substàncies nitrogenades i sals minerals en cedeix una part a la planta, i aquesta, en contrapartida, utilitza aquestes substàncies per fabricar els sucres mitjançant la fotosíntesi i després en cedirà una part al fong.

Hi ha una dita o recomanació de la gent gran del poble que sempre diu: "*hem d'esperar unes tres setmanes després de ploure per a trobar els primers rovellons!*". Doncs bé, he de dir que és una afirmació certa.

¹ Enginyer de Forest;
associaciobitxac@gmail.com; <http://www.lasenia.net/jmoises>

Els bolets necessiten que el sòl estigui humit per poder absorbir-ne els nutrients, ja que la digestió dels nutrients la realitzen fora de

l'organisme, és a dir, expulsen els seus enzims metabòlics a l'exterior per a digerir i després reabsorbir els nutrients. Per tant, després de passar l'estiu, quan la sequera del sòl fa que les hifes del fong estiguin aturades, arriben les primeres pluges suficientment abundants per mullar el sòl i d'aquesta manera s'inicia el cycle vital del fong. Així doncs, uns dies més tard, les substàncies absorbides pel fong són transportades fins a l'arbre, a través de la micoriza, i aquest, consegüentment, pot començar a formar els sucres que posteriorment traslladarà al fong. Una volta el fong té suficient energia (sucres), les hifes poden començar a créixer pel sòl, ramificant-se i expandint-se, fins que en trobar-se amb una altra hifa s'uneixen formant el miceli. Aquesta unió donarà lloc a l'estructura aèria i carnosa anomenada **bolet**, amb l'objectiu d'alliberar les espores que seran transportades

“Els fongs són un regne que ha estat capaç de colonitzar molts indrets i medis, gràcies al seu èxit evolutiu.”

pel vent, l'aigua o els animals a un altre lloc i així poder formar un nou **fong**.

Tot aquest cycle dura, aproximadament, les tres setmanes que diuen els nostres iaïos, tenint en compte, però, que cada espècie necessita un temps i unes condicions específiques per a desenvolupar-se. Els mataparents amb dues setmanes en tenen prou, els rovellons en necessiten tres, etc. S'ha de tenir en compte que les cèl·lules del bolet estan en contacte directe amb l'atmosfera, d'aquí ve que els bolets s'assequen o es podreixen molt de pressa.

“Hi ha una dita o recomanació de la gent gran del poble que sempre diu: “hem d'esperar unes tres setmanes després de ploure per a trobar els primers rovellons!”. Doncs bé, he de dir que és una afirmació certa”.

La diversitat dels bolets

Els fongs són un regne que ha estat capaç de colonitzar molts indrets i medis, gràcies al seu èxit evolutiu. Durant molts milions d'anys, cap ésser viu va poder digerir o descompondre les substàncies que formen part de les estructures de les plantes, la lignina i la cel·lulosa fins que l'evolució va possibilitar que els fongs trobessin la manera de digerir-les i d'aquesta manera, poguessin expandir-se, especialitzar-se i donar lloc a una gran quantitat d'espècies diferents, com ara els llevats, les floridures i els mateixos bolets. Així doncs, podem trobar els **fongs sapròfits** que digereixen la matèria orgànica, com restes vegetals (fulles, humus, fusta morta, etc.) o animals (fems, pèls, animals morts, etc.), els fongs **paràsits** que s'alimenten d'organismes vius o els fongs **simbionts** que intercanvien substàncies amb l'hoste.

Ara bé, la diversitat i la qualitat dels bolets d'un territori està relacionada, en gran part, amb la dispersió d'espores, la riquesa de la vegetació, el relleu, els sòls i la meteorologia.

La meteorologia en un any és essencial per donar una bona fructificació de bolets. Així doncs, els factors més importants seran les pluges posteriors, la humitat de l'ambient, el grau de protecció respecte del vent, la insolació directa i la influència humana, és a dir tot allò que mantingui la humitat



Fig.1, Amanita muscaria

del sòl. La producció de bolets continua, des de les primeres pluges fins que una temperatura massa alta no assequi la part superficial del sòl o que una temperatura massa freda i prolongada en paralitzi el creixement fins l'any següent. A mesura que avança la temporada, les condicions d'una zona van canviant. El fred es fa palès a les zones més altes i ombrívols i ens hem de situar cada vegada en lloc més baixos i assolats.

La majoria de sòls de la nostra zona contenen calç provinent de les roques calcàries i això fa que siguin de tendència bàsica. Aquest fet condiciona que algunes espècies molt preuades com l'ou de reig (*Amanita cesaerea*) i els ceps (*Boletus edulis*, *B. aestivalis*) no apareguin en les nostres terres, però cal dir que algunes persones grans diuen haver vist el que seria *Amanita muscaria*, el bolet al·lucinogen de color roig amb taques blanques. No es pot descartar del tot perquè hi ha zones dels Ports on la pluja pot rentar aquesta calç i donar lloc a sòls no tan bàsics.

Els Ports són un territori que conté una gran varietat d'hàbitats que segueixen uns gradients altitudinals i de relleu. Així doncs, a les parts més baixes podem trobar pinedes de pi blanc (*Pinus halepensis*) i a les parts més altes pinedes de pi rojal (*P. sylvestris*), deixant entremig boscos de pi negral (*P. nigra*). També podem trobar boscos de carrascar (*Quercus ilex*), prats a les zones més altes i planes i el bosc de ribera associat a cursos d'aigua. Així doncs, tenint en compte aquests factors podem trobar una gran tipologia de bolets, moltes vegades associats als diferents tipus de vegetació.

El carrascar és un dels ambients més rics en bolets, on podem destacar les crueldes (*Russula*), pebrassos (*R. chloroides*), carlistes o carlins (*Hygrophorus russula*), cabrits o cabridets (*Hygrophorus sp*), flota d'ametller (*Armillaria mellea*), farinera borda (*Amanita phalloides*), panterina (*A. pantherina*), bolet d'olivera (*Omphalotus olearius*), diversos bolets de soca Pipa (*Ganoderma lucidum*), les orelles de gat (*Helvella crispa*) i diferents tòfones (*Tuber melanosporum* i altres).



Fig.2, Pebràs (*Russula choroides*)



Fig.3, Carlista (*hygrophorus russula*)



Fig.4 i 5, Crueldes (*Russula sp*)

A les **pinedes**, els bolets més característics i els més buscats són: rovelló negral (*Lactarius deliciosus*), rovelló rojal (*L. sanguifluus*), camagroc (*Cantharellus lutescens*), bateó/babosa (*Hygrophorus latitabundus*), moreneta (*Tricholoma terreum*), apagallums (*Macrolepiota procera*), orella de frare (*Clytocybe geotropa*), llengua de bou (*Hydnum repandum*) i bitxac (*Chroogomphus rutilus*). Però també s'han de destacar algunes crueldes coentes (*Russula sanguinea*, *R. torulosa*), els mataparents de pi (*Suillus luteus*, *S. granulatus*), etc.

Fig. 6, Rovelló negral (*Lactarius deliciosus*)Fig. 7, Orella de Frare (*Clytocybe geotropa*)Fig. 8, Moreneta (*Tricholoma terreum*)Fig. 9, Apagallums (*Macrolepiota procera*)Fig. 10, Bateo (*Hygrophorus latitabundus*)Fig. 11, Camagroc (*Cantharellus lutescens*)

Als **prats** podem trobar els cabassets o cassoletes i cama-secs (a la primavera) i els rubiols.

Fig. 12, Cassoleta (*Sorcosphaera crassa*)Fig. 13, Rubioli (*Agaricus campestris*)Fig. 14, Cama-secs (*Marasmius oreades*)

Els **bosc de ribera**, que creixen al costat de rius i barrancs, contenen bolets com ara la gírgola (*Pleurotus ostreatus*), bolet de xop (*Agrocybe aegerita*), les múrgoles o "grúmules" (*Morchella rotunda*), etc.

Fig. 15, Gírgola (*Pleurotus ostreatus*)Fig. 16, Bolet de xop (*Agrocybe aegerita*)Foto 17, La múrgola (*Morchella esculenta*)

Fig. 18, Farinera borda (*Amanita phalloides*)Fig. 19, Panterina (*Amanita pantherina*)Fig. 20, Mataparent de carrasca (*Boletus satanas*)

Fig. 21, Galeriana marginata

Fig. 22, *Lepiota cristata*Fig. 23, Farinera borda (*Amanita phalloides*)Fig. 24, Rovelló d'estepera o de llet groga (*Lactarius chrysorrheus*)Fig. 25, *Ramaria* sp

“Les condicions específiques del clima, vegetació, sòls i relleu abrupte del nostre territori fan que el gust i la qualitat dels nostres bolets sigui excel·lent.”

Les condicions específiques del clima, vegetació, sòls i relleu abrupte del nostre territori fan que el gust i la qualitat dels nostres bolets sigui excel·lent.

Hi ha molts bolets que, depenent de quina persona se'ls menja, poden produir una indigestió. Això és perquè la gran majoria de bolets són purgants, com passa amb els peus de rata (*Ramaria*), que es recomana no menjar, perquè a banda que són molt purgants, hi ha alguna espècie tòxica que s'ha de conèixer molt bé per no confondre-les.

En segons quines condicions, un bolet pot créixer i tenir una forma i color un pèl diferent, la qual cosa ha portat a confusions, algunes vegades mortals. Per tant, cal conèixer els bolets mortals o tòxics del nostre territori. A continuació es mostren els que podem trobar al nostre territori.

Recomanacions per anar a buscar bolets

1) Si voleu que el fong tingui més energia i que pugui produir més bolets **NO TRENQUEU PLANTES, ARBRES O ARBUSTS** durant la recerca.

2) Cal anar amb cura de **NO DESTRUIR AQUELLS BOLETS QUE NO CONEGUEM**. Deixem-los fer el seu paper; també els bolets que no són comestibles ajuden a créixer altres plantes o bolets.

3) Els bolets s'han de collir de forma que no n'alterem el substrat ni el miceli. Així garantirem que hi hagi bolets la temporada següent. Una bona pràctica és **TALLAR-LOS PER LA BASE AMB UN GANIVET**. No obstant, de vegades no es pot utilitzar el ganivet, per dificultats del terreny, o bé cal arrancar la base del bolet per garantir una correcta identificació. En aquests casos, podrem arrancar el bolet procurant no remenar el seu substrat.

4) **NO RASQUEU NI ALTEREU EL SUBSTRAT DEL SÒL** sobre el qual creixen els bolets, trencaríeu i assecaríeu la part superficial del sòl i per tant pararíeu la contínua producció de bolets i posaríeu en perill la dels propers anys.

“La regla que si els alls es fan foscos el bolet és dolent, o si hi ha cucs o caragols són bons, etc., no és sempre certa. Sapigueu que en el cas de l’Amanita phalloides, espècie mortal i que tenim al nostre territori, els alls no es tornen negres i els cucs se la mengen.”

5) No hi ha regles ni proves generals per a distingir els bolets comestibles dels tòxics. Recordeu que l’única regla vàlida en el cas dels bolets és: **NO US MENGEU CAP BOLET QUE NO CONEGUEU**. La regla que si els alls es fan foscos el bolet és dolent, o si hi ha cucs o caragols són bons, etc., no és sempre certa. Sapigueu que en el cas de l’*Amanita phalloides*, espècie mortal i que tenim al nostre territori, els alls no es tornen negres i els cucs se la mengen.

6) Per portar bolets, el millor recipient és una cistella amb orificis per deixar passar l’aire (i així evitar el podriment dels bolets). **UN BON BOLETAIRE HA DE PORTAR UNA BONA CISTELLA**.

7) **NO DEIXEU BRUTÍCIA A LA MUNTANYA**. Arribar a la muntanya i trobar-la plena de restes no és gens agradable. A més, els animals salvatges no estan preparats per digerir les restes de menjar humanes, pel simple fet que mai les han menjat.

8) Aquells boletaires afeccionats que ja comencen a distingir algunes espècies de bolets **HAN D’OBTENIR LA CONFIRMACIÓ** per part d’alguna persona experta abans de consumir un bolet per primera vegada.

Les tradicions micològiques de la Sénia

Cal començar indicant que els costums i les necessitats d’avui dia no són els mateixos que els d’abans. Els nostres iaies anaven a buscar bolets perquè era una necessitat i no una afició tal i com passa avui en dia.

Molta gent recorda quan “Conxita la Pepona” i en altres ocasions “l’Antonet” baixaven amb els matxos carregats de bolets. Però, quins tipus de bolets? El principal bolet que es comercialitzava era el rovelló, tant el rojal (*Lactarius sanguifluus*) com el negral (*L. deliciosus*). La comercialització de la resta de bolets era minsa, i majoritàriament es destinaven a l’autoconsum.

La gran majoria de bolets es menjaven en fresc, però també en conservaven amb oli, vinagre o

assecats. Un dels bolets que hi havia molta tradició d’assecar era el que s’anomena bolet o bolet de bestiar (*Tricholoma fracticum*). És un bolet un poc amarg i per això el que feien era pelar-lo i penjar-lo en un cordell per tal que facilités l’assecatge. Posteriorment s’hidrataven per poder-se menjar.

“La gran majoria de bolets es menjaven en fresc, però també en conservaven amb oli, vinagre o assecats. Un dels bolets que hi havia molta tradició d’assecar era el que s’anomena bolet o bolet de bestiar.”

La toponímia micològica de la Sénia

Un altre fet que crida l’atenció és la inclusió de noms relacionats amb els bolets a la toponímia del nostre territori. No n’hi ha molts, però a tall d’exemple podem trobar la Rovellonera Gran al barranc de Valldebous, el Rovelloro al Ballestar i el Mas de Bitxac al Forn del Vidre.

Cal advertir que si una zona té un nom relacionat amb un bolet no indica, necessàriament, que aquella zona o els voltants del mas tinguin una quantitat enorme d’aquest bolet, i encara més si aquest nom és força antic. Només cal preguntar als més grans com han canviat les nostres muntanyes. Per tant, alguns dels bolets que ara trobem en gran quantitat abans no hi eren i, al revés, bolets molt abundants antigament ara han disminuït.

Aquest fet és a causa que la vegetació va canviant al llarg dels anys per la dinàmica del bosc o pels incendis i, per tant, també ho fan els tipus de bolets.

Per finalitzar, vull agrair públicament a Vicent Forner Vidal, Ignasi Cardona Santamaria, Adoración Verge Cervera, Roberto Fonollosa, Conxita Villaroya Martí, Anna Abella Borràs i José Abella Vives haver-me obert casa seua i haver-me informat dels noms comuns i de les tradicions referents als bolets de la Sénia.