

La gavina

David Aguadé Vidal



La gavina capnegra, de nom científic *Ichthyaeetus melanocephalus*.
Foto: David Aguadé Vidal.

En aquest número de Lo Floc parlarem d'una família d'ocells que fins a dia d'avui no li hem dedicat encara cap article. Es tracta de les gavines (família *Laridae*) i més concretament descriurem la gavina capnegra (*Ichthyaeetus melanocephalus*).

Tot i que normalment associem les gavines amb ambients marítims, la gavina capnegra és una espècie que podem observar fàcilment per Riudoms i en zones relativament llunyanes del mar. Aquest ocell el podem trobar només durant l'època hivernal a casa nostra, ja que és la zona de Cambrils on hi ha la població de gavines capnegra més gran del món, amb uns 30.000 exemplars d'aquesta espècie durant els mesos de més fred. En canvi, durant els mesos

estiuencs aquests exemplars de gavina es desplacen cap a la zona d'Ucraïna i el mar Negre per a dur-hi a terme la cria.

Aquesta gavina passa la major part del dia al mar, esperant que cap a mitja tarda tornin les barques de pescar per poder aprofitar-se dels peixos que aquestes llancen al mar. Tot seguit, aquesta munió de gavines es desplaça cap al pantà de Riudecanyes on és un espectacle realment sorprenent veure milers i milers de gavines arribant volant i cobrint de blanc l'aigua de l'embassament. En aquesta zona, les gavines aprofiten per beure aigua dolça i rentar-se el plomatge. Tot seguit, emprenen la tornada cap a Cambrils a dormir al mar. Durant el vol des de Cambrils fins al pantà aquestes gavines

sobrevolen molts pobles del Baix Camp, un d'ells Riudoms, i per tant és en aquest moment quan ens serà més fàcil observar-les sobrevolant els nostres caps.

Quan les poblacions de gavina capnegra es troben més a l'interior tenen una alimentació bàsicament omnívora, des de cucs de terra, carronya, fins a deixalles d'origen humà. Les colònies d'aquests ocells són sorolloses, ja que emeten molts crits nasals.

La majoria de les espècies de gavines es caracteritzen per presentar diferents plomatges segons l'edat de l'exemplar i segons l'estació de l'any. Per tant, a continuació descriurem el plomatge típic d'aquest ocell quan és adult i durant l'hivern que és quan els observem a casa nostra. Tot i el seu característic nom, aquest ocell que pot arribar a un metre d'envergadura perd la coloració negrosa del cap durant l'hivern i adquireix una coloració més grisosa tirant a blanc. A banda, presenta unes potes vermelles i també un bec vermell amb un ratlla negra característica a la punta.

Tot i que aquesta gavina és predominantment hivernant a casa nostra, recentment s'han detectat algunes parelles que han nidificat al Delta de l'Ebre i alguns pocs individus que han passat l'estiu en algunes zones del litoral català. D'altra banda, aquesta espècie també s'ha estès per gran part d'Europa, ha arribat fins a Irlanda i Gran Bretanya, i ha arribat a nidificar en molts d'altres països europeus. »

El xampinyó (1)

Jordi Escoda Salvadó

Seguint amb la proposta que us presentàrem a Lo Floc 205, durant els propers números de la revista dedicarem l'article micològic als bolets cultivats. Aquest trimestre i el següent el destinarem al rei dels bolets cultivats: el xampinyó.

Dubto que hi hagi un lector d'aquest article que desconegui aquest bolet, atès que el xampinyó és per antonomàsia el bolet dels no-boletaires, el bolet que sempre veiem al supermercat, el bolet més econòmic que podem trobar en gairebé qualsevol país d'Europa i independentment de l'època de l'any. El que segurament no tothom coneix és que d'entre dels xampinyons cultivats, n'hi ha diferents varietats, que es diferencien per la mida, la forma, l'època de recol·lecció (estival o hivernal), la resistència a malalties o la productivitat. Per posar un exemple, és com si parléssim de varietats de poma (Gloden, Granny Smith, Fuji...); totes són pomes, però no totes són iguals. També s'ha de destacar que en els nostres boscos i camps hi creix una espècie molt similar al xampinyó, el xampinyó silvestre (*Agaricus campestris*), amb unes qualitats organolèptiques, pel meu gust, molt millors que el que comprem al supermercat.

Com a curiositats d'aquest bolet, destaquem que va ser molt consumit durant la Segona Guerra Mundial, ja que es podia cultivar dins els refugis antiaeris, ja que creix en la completa

foscor. També és curiós com en la cultura anglosaxona, almenys en tots els casos que jo conec, la llengua comuna no diferencia xampinyó i bolet; per ambdós casos usen el mot *mushroom*, ja que és l'únic bolet que coneixen. Per fer una similitud aquí és com quan diem que anem a plegar rovellons, tot i que pleguem diferents varietats. I com a última curiositat tots hem notat que els xampinyons de "pot" són molt diferents dels que podem comprar frescos. Això es deu als diferents processos que es realitzen durant l'envasat, que inclou un blanquejat amb aigua a 100 graus durant tres minuts i l'escalfament per a l'esterilització de les llaunes o pots, entre altres motius.

Com a característiques més importants del bolet podem destacar que té el capell carnós, bombat i blanquinós, de cama curta, amb anell membranós i olor agradable. A la superfície del capell presenta unes rugositats. Les làmines de sota el capell solen ser d'un color marronós grisenc depenent del temps que fa que està recol·lectat, com més fosques més vell, això pot ser un bon indicador a l'hora de comprar uns xampinyons frescos.

A la segona part d'aquest article, prevista per a Lo Floc 207, explicarem les característiques del seu cultiu, com es cultiva industrialment, com el podem cultivar a casa i alguns consells per cuinar-lo. »

El xampinyó, de nom científic *Agaricus bisporus*.
Foto: arxiu CERAP.

