

Una primera aproximació a l'etnomicologia de les comarques nord-occidentals del País Valencià

ANTONI CONCA FERRÚS^{(1)*} i MARIA A. AGUT MONFERRER⁽²⁾

(1) Pl. Poeta Joan Vimbodí, 5, 46870 Ontinyent, València, tconca@gmail.com

(2) Av. Castelló, 74, 12132 Atzeneta del Maestrat, Castelló, mari.agut6@gmail.com

* Autor per la correspondència

Resum. CONCA A. i AGUT M.A. (2022). Una primera aproximació a l'etnomicologia de les comarques nord-occidentals del País Valencià. *Butll. Soc. Micol. Valenciana* 26: 47–74.

Aquest treball és el punt de partida de l'estudi dels noms i usos dels bolets a les comarques nord-occidentals del País Valencià. Com a resultat, s'han recopilat 85 noms populars i 16 variants que corresponen a 36 espècies diferents i a 9 grups d'espècies, de les quals són tradicionalment consumides 32 espècies i 6 grups d'espècies.

Paraules clau: Etnomicologia, Els Ports, l'Alt Maestrat, l'Alcalatén, La Tinença de Benifassà.

Resumen. CONCA A. y AGUT M.A. (2022). Una primera aproximación a la etnomicología de las comarcas noroccidentales del País Valenciano. *Butll. Soc. Micol. Valenciana* 26: 47–74.

Este trabajo es el punto de partida del estudio de los nombres y usos de las setas en las comarcas noroccidentales del País Valenciano. Como resultado, se han recopilado 85 nombres populares y 16 variantes que corresponden a 36 especies distintas y a 9 grupos de especies, de las cuales son tradicionalmente consumidas 32 especies y 6 grupos de especies.

Palabras clave: Etnomicología, Els Ports, l'Alt Maestrat, l'Alcalatén, La Tinença de Benifassà.

Abstract. CONCA A. & AGUT M.A. (2022). A first approach to the ethnomycology of the north-western counties of the Valencian Country. *Butll. Soc. Micol. Valenciana* 26: 47–74.

This work is the starting point for the study of the names and uses of mushrooms in the north-western counties of the Valencian Country. As a result, 85 popular names and 16 variants corresponding to 36 different species and 9 groups of species have been compiled; of which 32 species and 6 groups of species are traditionally eaten.

Keywords: Ethnomycology, Els Ports, l'Alt Maestrat, l'Alcalatén, La Tinença de Benifassà.

INTRODUCCIÓ

Les comarques de Els Ports, l'Alt Maestrat, l'Alcalatén i la subcomarca de la Tinença de Benifassà, situades al nord-oest del País Valencià, són àrees muntanyoses, l'economia de les quals es basa fonamentalment en la ramaderia i l'agricultura i, darrerament, en el sector terciari, excepte la industrial. Ocupen una extensió de 2439 km², amb 27.313 habitants repartits en 33 municipis.



Figura 1. A: Massís de Penyagolosa amb el Pic al Mont al fons. B: Roureda de roure reboll. C: Pineda de pi roig a les rodalies del mas de les Xiquetes.

Es tracta d'una de les zones més plujoses del País Valencià, amb una precipitació mitjana superior als 650 mm/any a la majoria dels observatoris. Les pluges més importants són primaverals, tant a la primavera d'estiu com a la d'hivern, però es distribueixen regularment al llarg de tot l'any, mentre que el més de juliol sol ser el de menor precipitació (PÉREZ CUEVA 1994). Des del punt de vista tèrmic es tracta de la zona més freda del territori valencià, per la confluència de tres factors: altitud, latitud i allunyament de les masses marítimes (PÉREZ CUEVA 1994).

Els sòls majoritàriament són de naturalesa bàsica, ja que estan instaurats sobre calcàries; puntualment, al Massís de Penyagolosa, trobem sòls de neutres a àcids instaurats sobre gresos o quarsites.

La vegetació potencial varia en funció de l'altitud. De cotes baixes a mitjanes està formada per carrascars i es substituïda per rouredes de galer a partir dels 1100 m, puntualment per rouredes de roure reboll a les zones àcides del Massís de Penyagolosa, i a les seues parts més altes per pinedes amb savines (Figures 1 i 2A-B; COSTA 1986). Aquesta vegetació potencial es presenta en escassos enclavaments i es substituïda per matolls diversos i repoblacions de pins: pi blanc (*Pinus halepensis*) a les cotes més baixes i pi negre (*Pinus nigra* subsp. *salzmanii*) a partir dels 1000 m.

L'objectiu d'aquest treball és plasmar la riquesa de la cultura micològica de la zona mitjançant el recull de noms populars dels fongs, dades sobre la seua comestibilitat i/o toxicitat a nivell popular, així com la seua fenologia. L'única informació escrita que coneguem en l'àmbit és el treball de divulgació sobre els bolets de PASTOR & RAMBLA (1992), on s'anomenen 15 bolets comestibles amb els noms usats als Ports. Els llibres Bolets dels Ports I i II (ARRUFAT ET AL. 2012; ARRUFAT & ROYO 2016) inclouen part de l'àrea d'estudi.

MATERIAL I MÈTODE

Hem usat com a model d'aquest treball els articles de FAJARDO ET AL. (2010), CONCA (2011–2012) i CONCA (2013).

El treball de camp s'ha dut a terme, de manera esporàdica, al llarg de més de 10 anys. Generalment s'han aprofitat les eixides al camp i les exposicions de bolets en què s'ha participat (Figura 2C); rarament s'han fet entrevistes estructurades. Els entrevistats han estat majoritàriament masovers, pastors, llauradors, caçadors o cercadors de bolets, amb edats superiors als 60 anys (Taula 1). S'ha realitzat un total de 40 entrevistes en les quals s'ha intentat esbrinar la màxima informació possible sobre els noms locals dels bolets i els que es mengen.

Taula 1. Distribució geogràfica i nombre d'entrevistes que s'han tingut en compte per realitzar el present estudi.

COMARCA	NOMBRE D'ENTREVISTES	POBLES ESTUDIATS
Els Ports	11	Castellfort, Herbers, Morella i Portell
L'Alt Maestrat	8	Albocàsser, Ares del Maestrat, Culla, Benassal i Vilafranca
L'Alcalatén	18	L'Alcora, Benafigos Atzeneta del M., Llucena, Vistabella del Maestrat i Xodos
La Tinença de Benifassà	1	Castell de Cabres

Assenyalem a continuació la relació incompleta d'informants, ja que no vam tenir la delicadesa de preguntar el nom a tots ells:

- Gonzalo, 80 anys (Albocàsser)
- Tica, 70 anys (l'Alcora)
- Antonio Agut Vidal, 90 anys (Atzeneta del Maestrat)
- Maria Monferrer Gual, 73 anys (Atzeneta del Maestrat)
- Ramón Tena, 67 anys (Atzeneta del Maestrat)
- José Manuel Ahicart, 63 anys (Atzeneta del Maestrat)
- José Ramón Llopis, 64 anys (Castell de Cabres)
- Alvaro dels Masets, 91 anys (Castellfort)
- Jaume, 70 anys (Culla)
- Rosa, 85 anys (Herbers)
- Enric, 58 anys (Herbers)
- Josep Gallen, 45 anys (Llucena)
- Enrique Terol, 70 anys (Morella)
- Agustí Almela (+), 64 anys (Morella)
- Ramón Cerdá, 91 anys (Portell)
- Adelaida Moles, 89 anys (Portell)
- Jacint Cerdá, 45 anys (Portell)
- Enrique Falcó, 75 anys (Vilafranca)
- Sergio Monfort, 50 anys (Vilafranca)
- Candi, 45 anys (Vilafranca)
- Miguel, mas de Mor, 72 anys (Vistabella del Maestrat)
- Basilio, mas del Collet, 74 anys (Vistabella del Maestrat)
- Juan Moliner, 68 anys (Vistabella del Maestrat)
- Julián, 70 anys (Xodos)
- Carles Escrig, 40 anys (Xodos)

De cada espècie o gènere s'assenyalen els noms populars i la localitat on han estat recollits, curiositats sobre el seu ús i l'època d'aparició. Les exsiccates, que s'aporten a moltes de les espècies llistades més avall, s'hi troben alçades als herbaris personals del primer autor (ACM) i de FERNANDO GARCÍA ALONSO (FGA), i al Fons de Fongs de la Comunitat Valenciana (FdFCV), aquestes últimes recollides durant XVIII Jornades de la Confederació Europea de Micologia Mediterrània (CEMM) celebrades a Morella, lloc on realitzarem les primeres entrevistes, i publicades a CONCA & SEMPERE (2011).

Hem seguit, generalment, els criteris de l'Index Fungorum per anomenar les diferents espècies.

Relació d'espècies

Agaricus campestris L.

Figura 2D

Nom popular: Robiol (Albocàsser, Vistabella), Rubiol (Castell de Cabres).

En aquets cas, robiol s'aplica de forma restrictiva a les espècies del gènere *Agaricus* que creixen als prats, fonamentalment *Agaricus campestris* L. Apareixen tant a la primavera com a la tardor i tradicionalment són consumits. ACM202048, ACM218075 i FdFCV1215.

Agaricus sp. pl.

Figura 2E

Nom popular: Robiols (Castellfort, Morella, Benassal), Fongos (Vistabella, Xodos, Vilafranca).

En alguns pobles, el nom de robiol és genèric per a totes les espècies del gènere *Agaricus*, tant les de prat com les de bosc. Al Massís de Penyagolosa, els de bosc o els de prat grossos se'ls anomena fongos. Tots són consumits d'una manera tradicional, popularment no se separen a la cuina les espècies del *Agaricus* grup *xanthodermus*, amb certa toxicitat gastrointestinal, de les altres. Primavera i tardor. ACM202031, ACM202035, ACM207079. ACM220031, FdFCV1449 i FdFCV1499.

Amanita ovoidea (Bull.) Link

Figura 3A

Nom popular: Cogoma de pi (Atzeneta del Maestrat), Cogoma (Llucena), Pixacà (Albocàsser).

Mari, coautora d'aquest article, fa uns anys li mostrà a son pare (90 anys en l'actualitat), una *Amanita ovoidea* i, en veure-la, li comentà que sa mare Irene les anomenava cogomes de pi. Per menjar-se-les, després de netejar-les, primerament les escaldava, eliminava l'aigua de cocció, per després fregir-les amb alls; curiosament, el mateix tractament que fa Mari en l'actualitat. També li assenyala el pinar d'on les recollien i on continuen estant presents. De consum minoritari, però tradicional. Tardor. ACM96041, FdFCV1511 i FdFCV1599.



Figura 2. A: Bovalar de Vilafranca. B: Carrascar. C: Exposició de Bolets a la Fira de la Caça i la Natura a Atzeneta del Maestrat. D: Rubiol (*Agaricus campestris*). E: Fongos (*Agaricus cocodrilinus*).

Boletus s. l.

Figura 3B i 3C

Nom popular: Mataparent (Castell de Cabres), Bolets de bou (Portell).

Excepte a Penyalgosa, on trobem *Boletus s.s.* en el sentit actual, a la resta el que predomina són els actuals *Suillellus* i *Rubroboletus*, la majoria dels quals viren cap al blau en tallar-los. A Castell de Cabres els consideren tòxics i no se'ls mengen. A Portell tots els que tenen espongeta els anomenen "Bolets de bou" i no se'ls han menjat mai. Tardor. ACM99013, ACM214016, FdFCV1244, FdFCV1251, FdFCV1262.

***Calocybe gambosa* (Fr.) Donk**

Figura 3E

Nom popular: Muixardó (Vilafranca, Vistabella, Xodos), Moixardons (Vistabella, Xodos), Muixarnons (Portell).

Aquest bolet primaveral, la recerca del qual ha agafat força als darrers anys, ha estat tradicionalment consumit al Massís de Penyalgosa. "És el que més li agrada a la meua dona. Els olore abans de veure'ls. Abans al camí, hi havia un bassal, quan els cotxes passaven regaven la moixardera, des que han arreglat el camí ja no se'n fan tants" (Miguel del mas de Mor, Vistabella). A Portell, coneixen de la seua existència i saben que se'n fan als prats de més amunt, no pel poble. ACM221099.

***Cantharellus alborufescens* (Malençon) Papetti & S. Alberti**

Figura 3D

Nom popular: Pit de gallina (Ares del Maestrat).

Dels rossinyols, que ara s'han incorporat a la dieta de molts boletaires, sols en tenim constància del seu consum tradicional a la zona d'Ares del Maestrat, on observarem un cistell recol·lectat als carrascars calcaris de la zona. El seu nom popular coincideix amb el que es fa referència a l'*Hydnum albidum* a Morrell i pobles veïns, possiblement pel seu mos semblant. Tardor. ACM207125, ACM208177 i FdFCV1280.



Figura 3. A: Cogoma de pi (*Amanita ovoidea*). B: Mataparents (*Rubroboletus lupinus*). C: Mataparents (*Rubroboletus satanas*). D: Pit de gallina (*Cantharellus alborufescens*). E: Muixardons (*Calocybe gambosa*) F: Poteta de perdiu (*Chroogomphus mediterraneus*). G: Camagrocs (*Craterellus lutescens*).

Chroogomphus mediterraneus (Finschow) Vila, Pérez-De-Greg. & G. Mir

Figura 3F

Nom popular: Cabrit (Castellfort, Portell, Vilafranca), Cabrit roig (Morella), Pota de perdiu. (Vilafranca), Poteta de perdiu (Atzeneta, Vistabella, Xodos).

Aquest bolet de tardor és consumit tradicionalment a tota l'àrea d'estudi, formant part del sota, cavall i rei dels bolets de bosc que la majoria de boletaires coneix i consumeix, com ho afirmava Basilio del mas del Collet a Vistabella davant de cistells amb ous de reig, ceps, rossinyols... "Jo sols agafe i menge rovellons, pebrassos i potes de perdiu". A Portell i Morella, sols els agafen si no troben rovellons. FDFCV1431.

Craterellus lutescens (Fr.) Fr.

Figura 3G

Nom popular: Cama-grocs (Castell de Cabres).

Els cama-grocs són un dels bolets que abans no es consumien però des de fa un 15 anys són cercats per alguns veïns. Un informant ens preguntà: "Per què ara hi ha molts més cama-grocs als pinars que abans?" (Castell de Cabres). Tardor. FdFCV1238.

Cyclocybe aegerita (V. Brig.) Vizzini

Figura 4A

Nom popular: Cogoma de figuera (Atzeneta del M.), Gírgola de xop (Morella), Bolet de xop (Xodos, Culla, Herbers).

Conegut i estimat en aquells indrets on creixen, reben generalment l'epítet de l'arbre. Popularment diferencien per la seua consistència els de la figuera, més bastos que els de xop o om. "Quan érem joves (en l'actualitat té 90 anys), tu encara no havies nascut, tallaren els xops del molí de Xodos, ton tio José anà a collir-ne, ne feu un cabàs i mig" (Atzeneta del Maestrat). Rar a l'àrea d'estudi, creix tot l'any sempre que les pluges acompanyen. ACM208029, ACM209012.



Figura 4. A: Bolet de xop (*Cyclocybe aegerita*). B: Perolos (*Hebeloma laterinum*) C: Cistell amb bavoses negres (*Hygrophorus latitabundus*) i Pit de gallina (*Hydnum albidum*). D: Marceres (*Hygrophorus marzuolus*). E: Bavosa Blanca (*Hygrophorus gliocyclus*). F: Cabrit blanc (*Hygrophorus leucophaeo-ilicis*).

***Hebeloma laterinum* (Batsch) Vesterh.**

Figura 4B

Nom popular: Perolos (Atzeneta del Maestrat).

El consum i el nom d'aquesta espècie de finals de la tardor fins a l'hivern es deu al Tio Perol, un català de la zona de Vilafranca del Penedès que s'instal·là a Cabanes. Ell ho ensenyà als seus conciutadans que, a la vegada, ho estengueren pels pobles veïns. FDFCV1320.

***Hydnum albidum* Peck**

Figura 4C

Nom popular: Pit de Gallina (Morella).

El pit de gallina apareix a la fi de la tardor als carrascars i pinars, encara que minoritàriament ha estat consumit tradicionalment a la zona dels Ports. Amb ell s'elaboren truites, de vegades, en companyia de carn. "Els sofrig per fer paella, li dona un gustet molt bo" (Morella). FDFCV1370 i FDFCV571.

Hygrophorus sp. pl.

Nom popular: Bavoses (Morella, Vilafranca), Mocosos (Portell).

Bolets de tardor cercats i estimats tradicionalment, reben aquest nom per la viscositat de la superfície del capell en temps humits. La majoria dels entrevistats separen les negres i les blanques. FDFCV1534.

***Hygrophorus gliocyclus* Fr.**

Figura 4E

Nom popular: Bavosa blanca (Vilafranca).

"Creix als pinars, a les parts altes, se'ls hem menjat des de sempre" (Vilafranca). L'hàbitat de creixement serveix per separar-los de les blanques que creixen als carrascars. FDFCV1367.

***Hygophorus latitabundus* Britzelm.**

Figura 4C

Nom popular: Bavós (Morella), Bavosa (Castellfort), Bavosa negra. (Vilafranca), Bavoses (Vistabella del M.), Bateo (Castell de Cabres), Llanegues (Atzeneta del M.), Mocosos pardos (Portell).

"El que més m'agrada és el seu sabor" (Morella, Portell). "No apareix si no són anys plovedors" (Morella). "Cada vegada se'n fan menys, o hi ha molta

més gent que els busca o bé no plou com abans, és rar per este poble, però molt bo” (Castell de Cabres). Molt buscat i estimat a la comarca dels Ports. Al Massís de Penyagolosa i a Atzeneta, el seu consum és molt més recent, com així ho demostra el nom de “llenega”. Tardor avançada. FDFCV1239, FDFCV1503 i FDFCV1595.

Hygophorus leucophaeo-ilicis Bon & Chevassut

Figura 4F

Nom popular: Cabrit blanc (Morella), Mocosos blancs (Portell).

“Molt fi, creix sota les carrasques” (Morella). Bolet de tardor de consum minoritari. ACM202150 i ACM207013.

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres.

Figura 4D

Nom popular: Marcera (Vistabella, Xodos).

Bolet de primavera conegut i consumit als llocs del Massís de Penyagolosa on creix. En créixer un poc amagat entre la molsa, els nostres informants ho asseveraren amb la dita “la marcera, desespera”. ACM221053.

Hypomyces lateritius (Fr.) Tul. & C. Tul.

Figura 5A

Nom popular: Mare del rovelló (Vilafranca), Rovelló mascle (Atzeneta del Maestrat, Vistabella) Rovelló cego (Castell de Cabres).

El consum o no del rovelló mascle varia en funció de les famílies i dins d’un mateix poble. Hi ha qui els recullen i els agrada més per ser més carnós; d’altres pensen que, en estar deformat el rovelló, “no pot ser bo”. Tardor i, de vegades, molt abundant en certes primaveres. FDFCV1589.

Infundibulicybe geotropa (Bull.) Harmaja

Figura 5D

Nom popular: Ala de frare (Castell de Cabres), Cap de frare (Morella), Orella de flare (Castell de Cabres).

Consumida tradicionalment, però minoritàriament als Ports i a la Tinença de Benifassà. Tardor. FDFCV1367.



Figura 5. A: Mare del rovelló (*Hypomyces lateritius*). B: Rovelló negral (*Lactarius sanguifluus*) i rovelló rojal (*Lactarius deliciosus*). C: Pet de frare (*Lycoperdon perlatum*). D: Cap de frare (*Infundibulicybe geotropa*). E: Bolet de garrofera (*Laetiporus sulphureus*). F: Enganyapastors (*Lactarius zonarius*). G: Cama-seca (*Macrolepiota procera*).

Lactarius sec. *Dapetes* Fr.

Figura 5B

Nom popular: Rovellons (Tots els pobles).

Conegut i cercat per tots els boletaires de la zona d'estudi, és el que desperta més passions. Per a molts boletaires si hi ha rovellons sobra la resta. Encara que tots van a la cistella, la majoria dels entrevistats separaven dues classes si als seus indrets de recerca hi estan presents. En un grup *Lactarius deliciosus* i en l'altre a *L. sanguifluus*. "De rovellons, en trobem de dues classes, el rovelló negral i el rojal, a banda dels rovellons de carrasca que no es mengem i el rovelló cego" (Castell de Cabres). També són els que més modalitats de cuinar-los presenten: torrats a la brasa, fregits amb tomaqueta, guisats... En moment antics i, fins i tot, en l'actualitat, han estat una manera de guanyar "quatre quinzets". En temps no massa llunyans, els masovers de la serra els intercanviaven per figues o raïm amb els dels pobles més a sota. Com que, quan se'n fan, creixen en quantitat, per a tenir-ne tot l'any els conservaven de dues maneres: ja assecant-los, "els solíem conservar fent 'raboses', els passàvem amb una agulla i fil i fèiem com uns collars que després penjaven als cabirons de les cases per assecar-los" (Portell), o ja ofegats i conservats en recipients ben recoberts d'oli, com el "frito" de la matança del porc. Tardor. FDFCV1304.

Lactarius deliciosus (L.) Gray

Nom popular: Rovelló rojal (Morella, Castell de Cabres), Rovelló (Vilafranca), Rovelló de "burguillo" (Atzeneta del Maestrat, Vistabella).

Aquesta espècie prefereix els sòls no calcaris, rars a la zona, o el pi rojal o roig (*Pinus sylvestris*) o el pinastre (*Pinus pinaster*), pins únicament presents a les parts més elevades o a les repoblacions. A Morella, Penyagolosa o Castell de Cabres es donen les dues espècies, i són indistintament arreplegades encara que, en general, se'ls té molta menys estima que *L. sanguifluus*. Tardor. ACM207049 i ACM 203098.

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr.

Nom popular: Albaet (Vilafranca), Rovelló de lloma (Atzeneta del Maestrat), Rovelló negral (Morella, Castell de Cabres).

El més estimat, per ser més carnós i saborós. El noms populars fan referència a la coloració més clara i menys zonada del capell (Vilafranca), o a l'hàbitat on creix, les llomes calcàries, de vegades, amb pins esparsos (Atzeneta del Maestrat) o al tipus de pi amb el qual s'associa (Morella i Castell de Cabres). És el més

frequient a la zona d'estudi, en ser una zona predominantment calcària. Tardor. FDFCV1588 i FDFCV1524.

***Lactarius* sec. *zonarius* (Quélet) Kühner & Romagnesii**

Figura 5F

Nom popular: Enganyapastors (Atzeneta del Maestrat, Vistabella, Xodos), Rovelló bord (Castell de Cabres), Rovelló de carrasca (Morella, Vilafranca), Rovelló de carrascal (Portell), Rovelló coent (Albocàsser), Rovelló blanc (Llucena).

“No te’n vages a les carrasques que ahí ixen els enganyapastors, eixos de la llet blanca no són bons de menjar perquè piquen molt”. (Atzeneta del Maestrat, Vistabella). “Els de carrasca no trauen suc, no es mengen” (Morella). Tardor. FDFCV1321, FDFCV1360 i FDFCV1413.

***Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murrill**

Figura 5E

Nom popular: Bolo de garrofera (l'Alcora, Atzeneta del Maestrat), Cogoma de garrofera (Atzeneta del Maestrat).

Bolet molt estimat i cercat a les parts més baixes de les comarques estudiades, que és on es pot trobar. A l'Alcora, els pares li passen als fills en un paperet aquelles garroferes que en fan i el seu període de creixença. “Si em deixen triar entre tots els bolets, jo sempre agafe el bolo de garrofera” (l'Alcora). La mateixa informant deia que abans de res els bullia amb alls pelats, aigua i sal, “si l'all resta blanc, el bolo és bo”. Generalment es guisa amb tomata, acompanyat de pebreres; alguns l'acompanyen amb carn, d'altres no. Final de l'estiu i primeries de la tardor. ACM209097 i ACM217009.

***Lycoperdon* sp. pl.**

Figura 5C

Nom popular: Pet de frare (Morella, Atzeneta, Vistabella), Pet de llop (Vilafranca).

El nom de pet de frare o de llop s'aplica a totes aquelles espècies o gèneres que, en tocar-les o pressionar-les lleugerament, desprenen un polsim que conté les espores. Des del punt de vista culinari no se li dona cap importància. La seua aparició és un poc anterior a la dels rovellons, “Si els pets de llop no tiren pols, encara és prompte pels rovellons” (Vilafranca). Tardor. FDFCV1382 i FDFCV1430.

***Macrolepiota procera* (Scop.) Singer** i espècies afins com *M. fuliginosa*, *M. mastoidea*

Figura 5G

Nom popular: Cama-seca (Castell de Cabres, Portell, Vistabella).

Consumida tradicionalment als Ports i al massís de Penyagolosa; a la serra d'Espadà, també rep el mateix nom i és igualment cercada i menjada. “Com a cosa curiosa és que per al meu pare (91 anys) és comestible però ma mare diu que no són bones (89 anys). Segurament per això, a casa no em menjàvem”. (Portell). Tardor. FDFCV1377.

***Marasmius oreades* (Bolton) Fr.**

Figura 6A

Nom popular: Carreretes (Vistabella, Xodos).

Una dona de Vistabella ens contà que la seua iaia replegava carreretes, “bolets d'eixos xicotets que ixen en fileretes als prats”, que les assecava i les posaven en els guisats en l'hivern. Primavera i tardor. ACM218008.

Morchella sp. pl.

Figura 6B

Nom popular: Bresquilles (Portell, Castellfort), Múrgoles (Castell de Cabres, Morella, Vistabella).

Ens ha resultat curiós el nom de ‘bresquilles’ amb què s'anomenen aquest bolets i ràpidament hem pensat en la ressemblança amb les bresques d'abelles. Bolet primaveral molt estimat. “Molt bones, però difícils de trobar” (Morella). “Com que apareixen en primavera i sol ploure poc, els meus pares no en portaven mai, encara que es tenen com a molt bones” (Portell). “Sols es troben quan la serra està remenada. Se'n veuen poques, com a molt a la temporada en fas un parell de dotzenes” (Castell de Cabres). Tradicionalment es cuinen tendres, acabades de collir, sense assecament previ. Sobre la seua toxicitat tenim dos succeïts, el primer passà fa uns 50 anys en un mas de Penyagolosa. Aquest home recollia habitualment les poques murgoletes que veia en una zona pedregosa de la part oest del massís, i un vespre de primavera va tindre la sort de trobar-ne unes quantes. De seguida les va collir i les va portar a casa, i se les va menjar torrades a la llar, com feia sempre. Després contà que en aproximadament una hora va tindre els dolors de panxa més forts que mai ha tingut durant unes quantes hores, però sense presentar cap vòmit ni cap altre símptoma. L'endemà, es va despertar com sempre. Afirmà no haver-ne menjat mai més. També ens

comenta J. Ramón Llopis de Castell de Cabres que li sentaven mal a ell que les cuinava, però no al seu germà que se les menjava ja cuites. La causa per a ell era que, en cuinar-les, anava tastant-les i olorant els vapors que desprenien, des que no està damunt de l'olla on es cuinen ja li senten bé. Primavera. ACM95004, ACM221038, i ACM221045.

***Omphalotus olearius* (DC.) Singer**

Figura 6C

Nom popular: Bolet d'olivera (Atzeneta del Maestrat).

Bolet tòxic popularment reconegut com a tal, fins i tot mortal, encara que la bibliografia existent sobre el tema (PIQUERAS 1996) assenyala que provoca únicament alteracions gastrointestinals més o menys fortes. A Atzeneta, ens contaven "A la postguerra, la gent *patie* molta fam, una família del Pla de Meanes, varen menjar bolets que creixien sobre una olivera i dos germans moriren." "No sols es fan a les oliveres, a les carrasques hi ha anys que són molt abundants" (Atzeneta del M.). Tardor. ACM208148 i ACM216083.

Panaeolus sp. pl., Stropharia sp. pl. i Coprinopsis sp. pl.

Figura 6D

Nom popular: Pixarrines o Pixarraes (Portell).

Aquests noms populars a Portell designa "eixos bolets fràgils que viuen sobre les merdes de vaca i de cavall". Sense cap ús popular. De la primavera a la tardor. FDFCV1279, FDFCV1463 i FDFCV1532.

***Pleurotus eryngii* (DC.) Quél.**

Figura 6E

Nom popular: Gírgola de panical (Portell, Morella, Boixar, Vilafranca), gèrbola de paniquial (Portell), Orelletes de panical (Castell de Cabres), Bolets de panical (Vistabella, Xodos, Atzeneta).

"Molt estimats pel seu sabor" (Portell). "Ara que no hi ha tantes raberes se'n fan més, abans ovelles i cabres se les menjaven" (Castell de Cabres). De la primavera a la tardor, sempre que les pluges acompanyen. FDFCV1420.

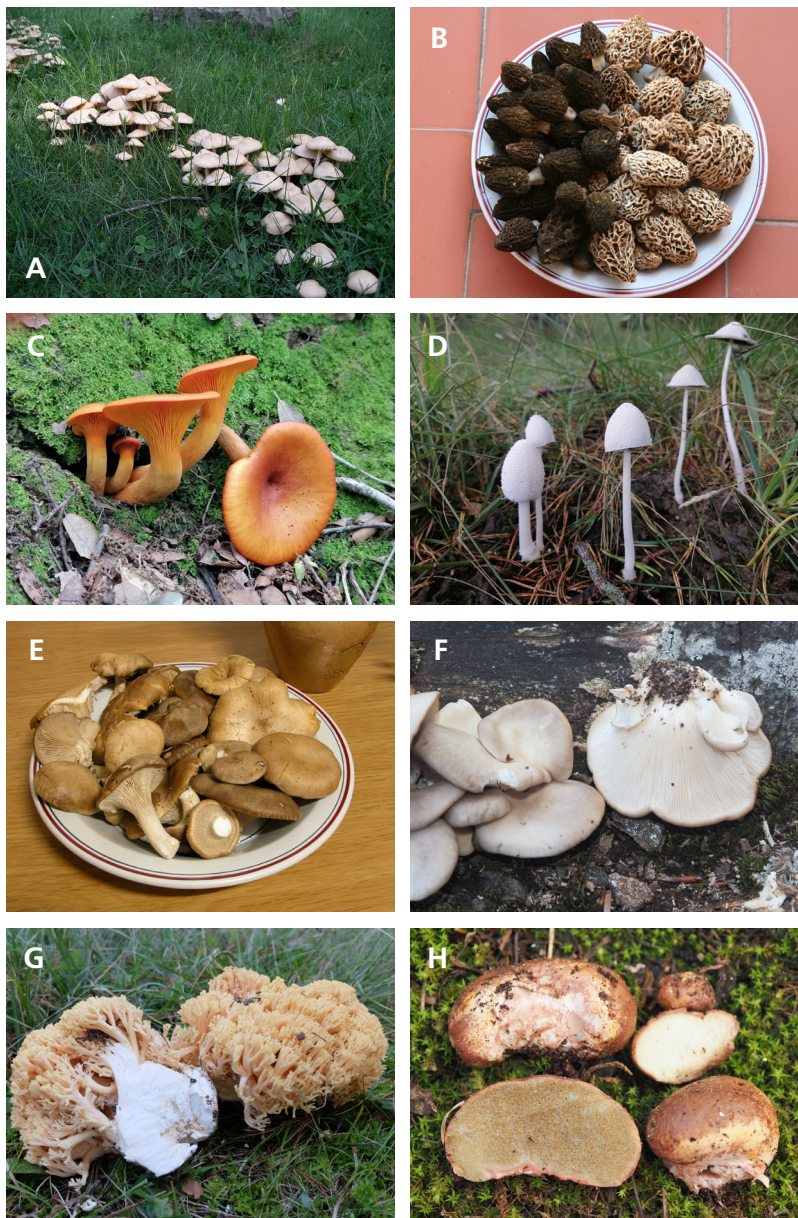


Figura 6. A: Carreretes (*Marasmius oreades*). B: Múrgoles (*Morchella* sp.). C: Bolet d'olivera (*Omphalotus olearius*). D: Pixarrines (*Coprinopsis nivea*). E: Gígola de Panical (*Pleurotus eryngii*). F: Gírgoles (*Pleurotus ostreatus*). G: Potes de rata (*Ramaria flaveszens*). H: Pataques (*Rhizopogon roseolus*).

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.

Figura 6F

Nom popular: Gírgoles (Vilafranca).

Encara que és un bolet rar a la zona per manca de formacions vegetals de ribera ben desenvolupades, es coneix i es consumeix popularment. A Alpont (els Ser-rans) identifiquen aquesta espècie com l'autèntica "seta de chopo" i consideren tòxica *Cyclocybe aegerita*. Tardor i primeries d'hivern. ACM214072 i ACM216002.

Ramaria sp. pl.

Figura 6G

Nom popular: Coa de rata (Xodos), Peus de rata (Castell de Cabres, Vilafranca, Xodos), Pota de rata. (Castellfort), Poteta de rata (Morella).

Les potes o potetes de rata són conegudes a tota l'àrea d'estudi; encara que tothom diu que són mengívoles, hem escoltat: "Alguns se les mengen" (Castell de Cabres, Morella). Al Massís de Penyagolosa, on s'hi fan diverses espècies, algunes morades, ens deien "totes les grogues són bones"; però en les nostres sortides pel camp no hem vist mai cap boletaire que en portara a la cistella. Tenim constància que els masovers de Penyagolosa baixaven a Xodos i Atzeneta amb les sàries plenes de potes de rata i rovellons i les bescanviaven per figues i raïm. Les potes de rata es frigen amb all o amb ous. A Herbers, les conservaven en pots de vidre escaldant-les abans d'incloure-les al pot. Tardor. FDFCV1414.

Rhizopogon sp. pl.

Figura 6H

Nom popular: Pataques (Llucena), Xumbes (Vistabella).

"Creixen mig soterrades als pinars, per dins són verdoses i esponjoses" (Llucena). "Ací no se les mengem, però els d'Onda sí" (Vistabella). Únicament ens consta el consum a Llucena. Tardor. FDFCV1376.

Russula sp. pl.

Figura 7A

Nom popular: Crueldes (Morella, Herbers), Cruvelles (Portell), Llorà (Vilafranca), Cogomes (Vistabella, Xodos, Atzeneta).

A la majoria dels elements del gènere *Russula* popularment se'ls anomena crueldes i noms semblants al pobles situats al nord del riu de Montlleó, mentre que al pobles situats al sud del riu se'ls anomena cogomes. El mot cogoma és usat al

Principat i les Illes per referir-se a diferents classes de bolets (Cuello 2007), però mai en l'accepció de l'Alcalatén. A Vilafranca, hem recollit el nom de lloira per referir-se a les rússules i la dita "Quan la lloira plora, el rovelló està a la vora". Tardor. FDFCV1379.

***Russula delica* Fr.**

Figura 7B

Nom popular: Pebràs (Castell de Cabres, Morella, Vilafranca, Atzeneta del Maestrat, Vistabella, Xodos, Albocàsser), Pebràs de carrasca (Atzeneta del Maestrat), Pebrassos (Portell).

"Sempre han anat als carrascars a buscar-ne i, encara que no tant com els rovellons, són bolets apreciats" (Portell). "És un bolet fort i, de vegades, pica" (Castell de Cabres). Bolet de tardor consumit tradicionalment a tota l'àrea d'estudi, s'agafen els exemplars joves, ja que "els grans solen estar corcats i piquen" (Atzeneta). ACM210126 i ACM215066.

***Russula ilicis* Romagn., Chevassut & Privat**

Figura 7C

Nom popular: Cogoma parda (Albocàsser, Atzeneta del Maestrat, Vilafranca, Vistabella), Crueldra parda (Morella), Cruvelles pards (Portell), Cualdra parda (Castellfort), Cuveldra parda (Castell de Cabres).

Amb el nom de cogoma o cruelda parda s'anomenen tots aquells elements del gènere *Russula* no picants i que tradicionalment han estat consumits. En la majoria dels casos es refereixen a *R. ilicis*, "creix a les carrasques grosses, moltes vegades a la vora dels camins, i sempre a les zones aclarides, és grossa i densa" (Atzeneta). També es poden incloure dins d'aquesta denominació *R. pseudoaeruginosa* o *R. parazurea*. A Castell de Cabres, ens la descrigueren de la següent manera "és de color canyella, no pica i creix als carrascars", possiblement es tracta de *R. insignis*, però hem de confirmar-ho. Són bolets molts estimats. Tardor. ACM203059, ACM215107 i ACM218127.



Figura 7. A: Crueldes (*Russula torulosa*). B: Pebràs (*Russula delica*). C: Cogoma parda (*Russula ilicis*). D: Cogoma roja (*Russula sanguinaria*). E: Cabassets (*Sarcosphaera coronaria*).

Russula sanguinaria (Schumach.) Rauschert, ***R. torulosa*** Bres. i semblants

Figura 7D

Nom popular: Cogoma roja (Albocàsser), Crueldra roja (Morella), Cruvelles roges (Portell), Cualdra roja (Castellfort), Cuveldra roja (Castell de Cabres), Llorra (Vilafranca).

En oposició a l'adjectiu parda, tenim el de roja, que agrupa totes aquelles rússules de colors rogencs i que piquen. Aquestes, a diferencia de les anteriors, no es mengen i, per tant, no es recullen. La seua fructificació assenyala la presència de rovellons: "Quan la llora plora, el rovelló esta a la vora" (Vilafranca); a Lluçena, els anomenen 'senyaladors' pel mateix motiu. Tardor. FDFCV1350, FDFCV1379 i FDFCV1404.

Sarcosphaera coronaria (Jacq.) J. Schröt.

Figura 7E

Nom popular: Cabassets (Castell de Cabres, Morella).

Els cabassets són uns bolets de primavera que a la zona dels Ports i la Tinença de Benifassà són reconeguts com a mengívols; encara que poca gent l'agafa, possiblement perquè costa molt de netejar en viure mig soterrat a terra. A la cuina es fregeix directament, sense fer cap tractament previ d'assecamment o bullir-lo. ACM221057.

Suillus sp. pl.

Figura 8A

Nom popular: Bolets de bou (Albocàsser, Castell de Cabres, Portell, Vilafranca), Bolets de les vaques (Vistabella, Atzeneta del Maestrat).

El nom de bolet de bou fa referència a tots els bolets que tenen "espongeta" a la part de sota, però, més concretament anomena els bolets del gènere *Suillus* que creixen als pinars. Tradicionalment no s'han consumit mai a l'àrea estudiada. FDFCV1351, FDFCV1555 i FDFCV1603.

Tricholoma batschii Gulden ex Mort. Chr. & Noordel.

Figura 8B

Nom popular: Bolets de bestiar (Castell de Cabres, Morella, Portell, Beseit, Arnes, Mosquerola, Benafigos).

El consum del bolet de bestiar és tradicional a la comarca dels Ports i la Tinença de Benifassà, estenent-se i conservant el mateix nom a les comarques veïnes de

Gúdar-Javalambre, Matarranya i Terra Alta. Bolet de tardor que creix al mateix temps que el rovelló que “creix en rengleres i files molt allargades com si un animal haguera anat pixant”. Hi ha controvèrsia sobre la seua comestibilitat. Per a Enrique Terol (Morella) està amarg, se’l menjaven en temps de guerra; però J. Ramón Llopis (Castell de Cabres) els consumeix a l’actualitat, i diu que “Cal triar els bolets vells, els joves tenen massa geni, no agafar els que estiguen prop de boix. Amb eixes característiques i pelant-los abans de cuinar-los, estan bons, no amarguen”. Un veí de Mosquerola i J. Ramón Llopis ens remataren la conversa de la mateixa manera “Amarguen, però no maten”. Aquest és un dels bolets que s’assecava “passant-los per un fil fent un rosari”. Per consumir-los es reviscolaven amb aigua. “Mira xiqueta, ara els agarre quasi com a record, però allà després de la guerra, que hi havia prou de fam, venia a la temporada amb el meu pare a buscar rovellons que després veníem per traure quatre quinzets. Com que n’hi havia molts també n’agafàvem per a menjar nosaltres. Ma mare els pelava i els assecava; en acabant, escaldats i a l’olla matàvem la fam i no eren roïns”(Benafigos).Tardor. FDFCV1394 i FDFCV608.

***Tricholoma terreum* (Schaeff.) P. Kumm.**

Figura 8C

Nom popular: Bolet de rosada (Morella, el Boixar), Gèrboles de rosà (Portell), Morenetes. (Castell de Cabres, Albocàsser), Negrets (Vistabella), Rosades o gèrboles de rosà (Portell) Boletes (Herbers), Fredolic (Albocàsser; Atzeneta del M...).

Bolets consumit tradicionalment als Ports i l’Alt Maestrat, amb un ventall de noms molt variable. Per una banda aquells que fan referència a la seua coloració fosca (morenets, morenetes, negrets) o a la seua capacitat de retenir la rosada (bolets de rosada, rosades o gerboles de rosada). Sembla que tant el nom de fredolic així com el seu consum a Atzeneta del Maestrat i rodalies és més recent. La seua aparició a primeries de la tardor assenyala que la temporada està a punt d’acabar-se. Final de la tardor. FDFCV1348.



Figura 8. A: Bolet de bou (*Suillus granulatus*) B: Bolet de bestiar (*Tricholoma batschii*). C: Bolet de rosada (*Tricholoma terreum*). D: Tòfona d'estiu (*Tuber aestivum*). E: Tòfona negra (*Tuber melanosporum*; foto: F. GARCÍA). F: Bord (*Tuber malençonii*, foto: F. GARCÍA).

Tuber sp. pl.

Nom popular: Trufes (Morella, Vistabella), Trumfes (Portell).

La recol·lecció de les diferents espècies de *Tuber* comestibles sembla que va començar a finals de la dècada dels 50 del segle passat als Ports, més tardanament a l'Alcalatén. A l'arxiu de Vistabella (Moliner 2020) existeix un document de l'any 1962 on el cap provincial del "Movimiento" demanà al cap local sobre la recerca de tòfones en eixe municipi i els beneficis que dita recollida aportava al poble. A la resposta, el cap local assenyala que els únics beneficis són per a l'hostaleria, que la recerca fou introduïda per gent d'Osca i que s'agafaven 3 classes diferents que, per les descripcions que dona, són en realitat dues espècies.

***Tuber aestivum* (Wulfen) Spreng.**

Figura 8D

Nom popular: Tòfona d'estiu (Vistabella).

Encara que de menor valor econòmic i gastronòmic, les seues poblacions naturals no estan tan exhaurides com les de la tòfona negra. Primavera-estiu. FGA073686 i FGA073761.

***Tuber melanosporum* Vittad.**

Figura 8E

Nom popular: Tòfona (Vistabella), Trufes (Morella), Trumfes (Castellfort, Vistabella).

Es tracta de la tòfona més apreciada i la que assoleix els preus més alts, però les seues poblacions naturals sembla que han minvat notòriament. La majoria que s'obté en l'actualitat procedeix del conreu. Tardor-hivern. FGA073904 i FGA073949.

***Tuber malençonii* Donadini, Riousset, G. Riousset & G. Chev. i altres espècies d'hipogeus sense interès comercial.**

Figura 8F

Nom popular: Bords (Vistabella).

Els cercadors de tòfones anomenen com a bords totes les espècies d'hipogeus que no tenen cap interès comercial ni gastronòmic. Dintre d'aquest grup es troben elements del gènere *Tuber* a més d'altres com *Genea*, *Hymenogaster*, *Gautieria*,... FGA073700, FGA073727, FGA073633 i FGA073955.

RESULTATS I DISCUSSIÓ

Encara que considerem el treball incomplet, s'han esbrinat un total de 85 noms populars i 16 variants. Considerem variants quan sobre un mateix nom hi ha canvis de gènere, com per exemple bavós o bavosa, o canvis fonètics com en el cas de cruelda, cruvellda, cualdra... Aquests noms corresponen a 36 espècies diferents i a 9 grups d'espècies. La majoria de noms es refereixen a bolets comestibles, però també hi ha dades sobre espècies que es consideren tòxiques o sense interès.

Respecte al nom genèric amb el qual s'anomena al cos fructífer dels fongs, únicament dos informants de punts allunyats (Llucena i Castell de Cabres) s'hi han referit a com a bolets. Podem postular, doncs, que el nom genèric era aquest terme que ha anat desapareixent com a hiperònim i ha restat, però, en la designació d'espècies concretes: bolet de bou, bolet de xop, bolet de panical, bolet de bestiar... Malauradament s'està estenent el barbarisme "setes". Els únics bolets que reben el mateix nom a tota l'àrea d'estudi són el rovelló i el pebràs; tot el contrari que li passa amb un altre dels bolets més estimats, *Hygrophorus latitabundus*, que rep els noms de bavosa, mocosa o bateo, segons la localitat dels Ports de què parlem.

Els noms d'albaet, cogoma de pi, pet de frare, perolos, marcera, orella de frare, pixarrines, rovelló cego i rovelló de lloma no apareixen en el recull de noms de bolets publicat per CUELLO (2007). Bresquilles, cogoma i cabrit roig, que sí que hi estan, s'apliquen a bolets diferents dels de la zona d'estudi.

En parlar de bolets comestibles, únicament hem inclòs aquells que fa més de 30 anys que es cerquen i consumeixen a la zona, no hem considerat alguns molts buscats en l'actualitat com el ceps (*Boletus s.s.*), que no tenen cap tradició i per tant cap nom popular. Amb aquestes premisses a tota l'àrea es consumeixen un total de 32 espècies i 6 grups d'espècies, com per exemple les potes de rata (*Ramaria sp. pl.*) o les múrgoles (*Morchella sp. pl.*). La distribució per comarques apareix a la Taula 2.

El bolet més consumit i cercat per tots els aficionats és el rovelló, després el segueixen: gírgola de panical, bavosa negra, cogoma parda, bolet de rosada, pebràs, pota de perdiu, robiol, múrgola i bolet de xop. És interessant anotar el consum tradicional al Massís de Penyagolosa de moixardons (*Calocybe gambosa*), carreretes (*Marasmius oreades*) i marceres (*Hygrophorus marzuolus*). També hem pogut contrastar a la comarca de l'Alcalatén el consum de la cogoma de pi (*Amanita ovoidea*).

Taula 2. Nombre d'espècies i grups d'espècies d'acord a les distintes comarques estudiades.

COMARCA	NOMBRE D'ESPÈCIES	NOMBRE DE GRUPS D'ESPÈCIES
Els Ports	20	4
L'Alt Maestrat	13	3
L'Alcalatén	21	4
La Tinença de Benifassà	17	3
Total	32	6

Són reconeguts com a bolets tòxics el bolet d'olivera (*Omphalotus olearius*) i els mataparents (*Suillellus* i *Rubroboletus*). Cada persona entrevistada cerca i consumeix una sèrie de bolets i considera que la resta “no són bons”.

La majoria de persones entrevistades coneixen al voltant d'una dotzena de bolets.

Segons les dades actuals les comarques estudiades són, possiblement junt a les comarques centrals valencianes de l'interior (CONCA 2013), les zones més micòfiles del territori valencià pel nombre de fongs consumits, així com per l'existència d'un lèxic ric. Aquesta micofília ha augmentat els darrers anys amb la incorporació de bolets que abans no eren cercats com els cama-grocs o els ceps i l'extensió del conreu de la tòfona.

AGRAÏMENTS

En primer lloc a totes les persones que amablement ens han contestat a les nostres preguntes, i, sobretot, aquelles a les quals no tinguérem el detall de preguntar-los el nom. A Fernando García per facilitar-nos els números de les seues exsiccates d'ascomicets i per la seua determinació.

BIBLIOGRAFIA

ARRUFAT, M., BOIX S., CARDERO S., FONTANET J., GRAU A., LUQUE P., MOISÉS J., PRATS P. et Al. (2012). *Bolets del Port I Maestrat, Matarranya, Terres de l'Ebre*. Ed. Grup de Recerca Científica “Terres de l'Ebre”. Tortosa.

ARRUFAT M & ROYO F. (2016). *Bolets del Port II Maestrat, Matarranya, Terres de l'Ebre*. Ed. Grup de Recerca Científica “Terres de l'Ebre”. Tortosa.

- CONCA A. & SEMPERE F. (2011). Catàleg d'espècies de les XVIII Jornades de les CEMM. *Annales Confederationis Europaeae Mycologiae Mediterraneensis* 2010.
- CONCA A. (2011-2012). Tradició micològica a les Comarques centrals Valencianes. *Alba, revista d'estudis comarcal de la Vall d'Albaida* **22-23**: 4–33.
- COSTA M. (1986). *La vegetació del País Valencià*. Universitat de València. Cultura universitària popular. 5 València.
- CONCA A. (2013). Tradición micológica en las “Comarques Centrales Valencianes”. *Mediterránea, Serie de Estudios Biológicos* **24**: 160–197.
- CUELLO J. (2007). *Els noms dels bolets*. Ed Lynx. Barcelona.
- FAJARDO J., VERDE A., VALDÉS A., RIVERA D. & OBÓN C. (2010). Etnomicología en Castilla-La Mancha (España). *Boletín Sociedad Micológica Madrid* **34**: 19–38.
- Index Fungorum (s.d.). <http://www.indexfungorum.org/> [darreres consultes juny 2022].
- MOLINER R. (2020). Evolució de la tubercultura a Vistabella <http://www.cepenyagolosa.org/evolucio-de-la-tubercultura-a-vistabella/> [darreres consultes juny 2022].
- PASTOR J. & RAMBLA N. (1992). Els Bolets. *Au! Revista comarcal dels Ports*. VI. 23.
- PÉREZ CUEVA A.J. (1994). *Atlas Climàtic de la Comunitat Valenciana*. Ed. Generalitat valenciana. Conselleria d'Obres Públiques, Urbanisme i Transports. València.
- PIQUERAS J. (1999). *Intoxicaciones por plantas y hongos*. Ed. Masson S.A. Paris Barcelona.