

## **SOBRE LA TRADICIÓ DE L'ÀPAT CONILL AMB TROMPETES**

Jaume Carles i Font

Al llarg del meu romiatge per terres catalanes en busca del receptes culinàries de bolets, he pogut obtenir un gran munt de costums i tradicions sobre aquests singulars organismes. Algunes d'aquestes costums fan referència a la forma de tractar-los per saber si són bons o dolents, amb unes pràctiques extensament divulgades de pocs fonaments científics, altres a com s'han de preparar a la cuina i també com s'han de conservar. Però potser són les tradicions populars les que més m'han cridat l'atenció, aquestes que han anat passant de generació en generació i que moltes encara trobem arrelades en algunes contrades catalanes.

Una que recordo, tot i que d'això en fa molts anys, fou la que em va explicar un camperol del Gironès i que estava relacionada amb una recepta de conill amb bolets. Aquest bolets eren precisament els coneguts com trompeta o trompeta de la mort (*Craterellus cornucopioides*), uns exemplars negrosos d'aspecte fúnebre tal com el seu nom indica, que acostumen a aparèixer pels vols de Tot Sants, un nom molt escaient per aquesta diada.

És un bolet que fins no fa masses anys a molts indrets de Catalunya no es collia, i pel seu aspecte era impensable que hom en pogués fer-ne ús a la taula. Sembla a ser doncs que aquí hi havia un malentès molt gran en vers la comestibilitat d'aquets bolet, ja que trobem clars indicis de que ja era utilitzat a la nostra cuina popular a l'inici del segle passat, sobretot al Gironès, que és on he recollit testimoni de la seva tradició gastronòmica.

Aquest és el cas d'alguns camperols que acostumaven a preparar un plat especial per a la diada de Tot Sants. L'àpat en qüestió es tractava d'un guisat de conill amb trompetes de la mort. Conta la tradició que una vegada a l'any, en acostar-se Tot Sants, els camperols més llunyans es desplaçaven a visitar els parents de les poblacions on estaven enterrats els seus difunts, obsequiant-los amb un bon cistell de trompetes i els conills que havien criat ells. Aleshores, tots junts celebraven la trobada amb aquest singular àpat de bolets.

Si és veritat que aquesta forma de cuinar el conill l'he recollit verbalment de diferents persones, mai hem trobat testimoni per escrit d'aquesta tradició. Només l'avi "Pepitu" de Vilanant, un expert boletaire, em va dir que ell de petit havia tastat aquesta recepta feta per la seva mare, i que recordava que la preparava una vegada a l'any, possiblement per la diada de Tot Sants. Estic parlant de l'any

1988, un any abans de publicar el meu llibre "Cuinem els bolets", on llavors vaig ser tractat d'atrevit, per afirmar públicament que la Trompeta de la mort era un comestible excel·lent.

Ens preguntarem perquè cuinar el conill amb aquest bolet i no amb un altre, doncs hem de pensar que la Trompeta de la mort és un bolet de collita fàcil i abundant, allà on apareix ho fa en erols de multituds d'individus. Hem de pensar també que en decurs de quasi un segle el temps ha canviat, abans la tardor era més plujosa i també hi feia més fred. La Trompeta acostuma a aparèixer de forma més tardana, així que mentre que per setembre i octubre han aparegut la majoria d'espècies, per novembre quan altres espècies anaven davallant, feia aparició aquest singular bolet.

Cal dir però, que he preparat jo mateix aquesta recepta en moltes ocasions, en companyia de familiars i amics, i tots hem quedat meravellats de la exquisidesa de l'àpat. Una recepta molt fàcil de preparar que tot seguit us detallo, i que estic segur de que si seguïu al peu de la lletra les instruccions, podreu gaudir d'un àpat com poques vegades haureu tastat.

## **Conill amb trompeta de la mort**

Recepta per a 4 persones

Ingredients:

1 conill  
400 g de Trompetes  
1 ceba mitjana  
1 tomàquet madur  
3 grans d'all  
1 picada (ametlles, pinyons, avellanes i pa torrat)  
1 cullerada sopera de llard (en el seu lloc podeu posar-hi oli d'oliva)  
1 branqueta de farigola  
1 copa generosa de conyac  
Brou de carn o aviram  
Sal.

Preparació:

Trossejarem el conill, el salarem i el posarem a coure en una cassola de terrissa on prèviament hi haurem desfet el llard. Hi afegirem el tomàquet i la ceba (sencers) i els grans d'all amb pell i tot. Ho deixarem a rostir a foc lent.

Quan el conill hagi cuït una bona estona que veiem que comença a enrossir, hi afegirem la copa de conyac i deixarem que redueixi, sempre a poc foc. Tot seguit agafarem el tomàquet, la ceba i els alls i ho triturarem decantant les pells. Posarem aquesta salsa a la cassola juntament amb la picada i la branqueta de farigola.

A continuació, agafarem els bolets i els netejarem ben nets, tallant-los per la base del peu i deixant córrer l'aigua pel seu interior, ja que acostuma a ficar-s'hi sorra i brutícia, i els afegirem a la resta dels ingredients.

Finalment ho cobrirem tot amb el brou hi afegirem un polsim més de sal i deixarem que cogui a foc moderat. El guisat està al punt quan els bolets siguin cuïts i el brou hagi minvat i espessit, una mitja hora aproximadament. Rectifiqueu de sal i ja es pot servir.

Jaume Carles