

« Boletaires »



Lorsque vient l'automne, les Catalans (des deux côtés des Pyrénées) s'éparpillent dans les bois à la recherche d'êtres étranges, fugaces, qui ont de mystérieuses manières de se nourrir.

Ces créatures peuvent vivre, liées aux racines des arbres, en une union fidèle et harmonieuse, elles peuvent s'élever sur les souches blessées, en un combat dramatique, ou se déployer dans les prés engraisés de fumier animal ou d'humus végétal.

Elles ont un pied, un chapeau...

Et on les appelle « champignons » !

Ces gens qui remplissent les paniers de champignons pour les manger, les donner ou les vendre, qui distinguent les bons des mauvais, qui les nomment, peuvent être traités de « mycophiles » selon la définition de Font Quer, fameux botaniste catalan :

Traduction :

« De cette façon naît le savoir populaire autour des singuliers végétaux que personne ne sème, qui naissent sans que l'on sache comment, mais toujours aux mêmes endroits, les plus avisés de chaque peuple les connaissent un par un et peuvent discuter sur tout ce qui se réfère au thème ».

D'autres peuples méritent la même réputation, les Basques, les Occitans et les Slaves.

Le dicton castellan : « Des champignons, seuls en mangent les Catalans et les chèvres », nous laisse penser que dans cette contrée...on est mycophobe !

Et ils ne sont pas les seuls : Gallois, Grecs, Allemands et Britanniques rejetaient avec dégoût ces organismes que certaines croyances faisaient naître du venin des crapauds ou des serpents.

Cette opposition existait entre M. Gordon Wasson et sa femme, V.Pavlova, lui Anglo-saxon, mycophobe, et elle, Slave profondément mycophile.

Cette divergence si étrange les surprenait et pendant des années, ils étudièrent ces relations de l'être humain avec les champignons mystérieux et, spécialement, les champignons « psycho actifs ».

Ce furent les premiers à pratiquer l'ethno mycologie.

Joseph M. Fericgla, dans son livre « El bolet i la gènesi de les cultures » (« Le champignon et la genèse des cultures »), a étudié essentiellement les espaces culturels forgés par *Amanita muscaria* (Amanite tue mouche).

Des études linguistiques, les rapports d'aventureux voyageurs, les textes anciens, les travaux d'archéologues, nous font découvrir l'utilisation (presque toujours à finalité religieuse) de ce champignon entéogène pour les civilisations du vieux monde.

De cette lecture, dense et riche, nous avons essayé d'extraire quelques éléments qui se rapportent à la culture catalane et qui, parfois, ont réveillé des échos dans notre mémoire...

Depuis la préhistoire, ce champignon (l'amanite tue mouches) était utilisé pour communiquer avec un monde parallèle, avec les divinités, il était alors réservé aux initiés, impliqués dans l'organisation sociale de leur groupe.

Jusqu'au commencement du vingtième siècle, le peuple marginal de notre société, comme les bûcherons, les bergers, les charbonniers, l'ingéraient encore pour s'échapper, peut être, d'une vie trop isolée.

Les « gnoms », « follets », « martinets » ou « menàrons » sont les noms donnés à ces petits êtres fantastiques qui peuplent les légendes catalanes.

Ils s'agitent malicieusement sous le chapeau de ces champignons rouges, piqués de lunes blanches.

Ce sont des êtres doués d'une extraordinaire puissance de travail. Ils se montrent redoutables lorsque leur maître ne répond pas rapidement à leur litanie « que ferem, que direm ? » (Que ferons nous, que dirons nous ?). Se glissant dans les maisons, ils donnent des fessées aux ménagères négligentes et s'adonnent à mille facéties. Pour canaliser leur énergie, on éparpillait sur le seuil des maisons des grains de millet qu'ils ramassaient, enivrés par leur frénésie d'ordre et de propreté...

De nos jours, on peut les voir encore animer les contes d'enfants.

Ces représentations, d'apparence anodine, existent dans diverses populations.

Elles naîtraient d'un imaginaire collectif, nourri, inspiré par les effets visuels provoqués par ce champignon.

Lorsqu'un catalan dit : « és tocat del bolet » (il est touché du champignon), il pointe avec une complicité amusée, le comportement fantasque, hors norme d'un individu.

Très souvent, il ignore par quel champignon est touché son voisin mais les mycologues pensent à « l'oriol foll », (l'orange folle) nom populaire donné à l'amanite tue-mouche ou fausse orange.



Plus de 450 noms vernaculaires catalans ont été attribués aux champignons, ils ne se limitent pas à la traduction littérale du nom scientifique : ils relèvent de l'observation, de l'utilisation, d'une connivence souvent poétique entre nos ancêtres et le champignon.

« Estrelleta de la pluja » par exemple signifie « petite étoile de la pluie » et évoque simplement la morphologie et les conditions d'épanouissement du géaster.

Mais s'il est un nom unanimement connu, c'est celui du lactaire délicieux « le rovelló » que l'on nomme dans certaines régions « le catalan ».

Ignoré dans beaucoup de contrées de France, c'est le champignon le plus recherché dans les forêts de pins, du littoral jusqu'aux Pyrénées dès que surviennent les premières pluies automnales.

Connu de tous, il se prête à de multiples préparations culinaires :

Frais, on le consomme grillé, avec un peu de sel et un filet d'huile d'olive.

On le prépare également à la poêle, avec de l'ail, du persil et de la mie de pain coupée en morceau.

Il accompagne les viandes en sauce et nous nous souvenons avec émotion de la poule longuement mijotée, que l'on servait à la maison, inévitablement... accompagnée de « rovellons ».

Il peut être également trempé dans le vinaigre pour être présenté en hors d'œuvre, salé, ou mis en conserve pour l'hiver.

Pour illustrer cet engouement pour le champignon, citons un journal de Madrid :

« Le débat » (1932) qui commente le succès d'une exposition mycologique à Barcelone :

« Un succès public, qui, le dimanche, culmina à 4000 visiteurs...

Barcelone est la population d'Espagne, et de presque toute l'Europe, où l'on consomme la plus grande quantité de champignons ...

Une seule usine catalane de conserves de champignons prépare annuellement 40 000 kg provenant de Castille...en un seul seul jour, les deux régions (Berga et Ripoll) ont pu envoyer à Barcelone 30 000 kg de « rovellons »... l'exposition présente, en plus, comme complément curieux, un restaurant où l'on ne sert que des plats préparés avec des champignons ».

La boulimie mycophage de cette ville l'oblige à compléter les récoltes « autochtones » par des incursions dans d'autres contrées... « mycophobes »

Ainsi en 1958, « Le diario de Barcelone » publie l'article de Jorge Recarte – Chronique de Navarre- que nous résumons :

« Le correspondant de Pampelune note que les premières pluies ont fait pousser des milliers de champignons (il s'agit des « rovellons ») dans les pinèdes de Roncal et Salazar. Cinq années avant, tout le monde les piétinaient jusqu'à ce qu'arrivent des industriels catalans proposant 2.50 pesetas par kilo.

Tout le monde se mit à les cueillir, conscient subitement de la richesse qu'il dédaignait jusqu'à ce jour.

Dix mille kilos par jour se cueillent à Isaba, localité de la vallée du Roncal et les habitants de ce lieu se lamentent d'avoir laissé perdre durant des siècles cette mine d'or ».

Nous ignorons si cette frénésie existe encore mais en lisant ces articles, nous comprenons pourquoi le premier champignon que nous apprenaient nos parents s'appelait le « rovelló » !

L'autre champignon abondamment récolté se nomme le « carlet », l'hygrophore russule.

Il a l'avantage de pousser en colonies importantes, d'être charnu.

Il se regroupe dans la forêt de chênes verts, dans les Aspres et le Bas Vallespir et il était directement destiné à la conserve en saumure ou avec du gros sel, dans des tonneaux.

Il constituait pour les paysans un complément alimentaire appréciable pendant l'hiver. Pour réduire l'amertume de sa chair, on enlève la cuticule du chapeau.

Presque toujours cuisiné en sauce, il se marie très bien avec le veau.

Les cèpes (« ceps »), les girolles (« girgoles »), les marasmes des prés (« corrioles »), certains gomphides (« peus de perdu ») et tricholomes (« fredeluc, pixa conill »), les clavaires (surtout la clavaire chou fleur (« peu de rata »), les helvelles (« barretets »), les morilles (« murgues »), les armillaires (« relliscants »), les pholiotas du peuplier (« pivolades »), les oronges (« ous de reig »), les truffes (« tofonos ») garnissent également le panier des « boletaires » et enrichissent la gastronomie catalane.

Chaque région a ses préférences, liées à l'abondance de l'espèce.

Les biotopes très divers qui émaillent la Catalogne, vont de l'étage méditerranéen jusqu'à l'étage montagnard, générant une immense collection de champignons et de nombreuses « micro cultures » du champignon !

La population rurale utilisait certaines propriétés des champignons pour des usages domestiques ou médicinaux :

L'amadouvier (bolet d'esca) allumait les foyers, mélangés à du salpêtre.

Il colmatait, réduit en poudre, les petites hémorragies provoquées par les sangsues, lors des fameuses « épurations » du sang.

Le « pet de llop » (pet de loup) ou lycoperdon, à maturité, laisse échapper un nuage de spores.

Les anciens pressaient ce champignon pour couvrir de cette poussière les blessures légères.

Les vertus antibiotiques de ce champignon ont été confirmées par la science.

On l'utilisait également pour étourdir les abeilles en le faisant brûler sous la ruche.

Lé « pebràs » ou lactaire poivré, faisait cailler le lait.

Les générations passées ont tenté de maîtriser la peur liée à la fascination qu'exerce cet organisme, capable du meilleur comme du pire.

Et elles ont énuméré une série de recettes, visant à éviter l'accident, l'intoxication par les champignons vénéneux.

Ainsi, la connaissance des champignons, la localisation de leurs stations, étaient léguées par les anciens, en même temps que les préceptes suivants :

- Tous les champignons de souche sont bons.
- Il suffit de bien faire cuire et de peler les champignons pour tuer leur poison
- Si un grain d'ail ou une pièce d'argent, plongés dans le jus de cuisson, noircissent, le champignon est mauvais.
- Les champignons comestibles sentent bon et ont un bon goût, les dangereux exhalent une mauvaise odeur.
- Tous les champignons qui changent de couleur, au couper, sont toxiques.
- Les champignons rongés par les limaces, les escargots ou autres animaux sont bons.

Toutes ces affirmations ont été réfutées par la mycologie actuelle et il est important, sinon vital, de les ignorer.

Le monde des champignons a donc inspiré, plus ou moins consciemment l'imaginaire de notre région.

En les observant, en les nommant, en les consommant, les Catalans se sont montrés résolument mycophiles.

S'ils ont pressenti certaines propriétés du champignon, ils n'ont pu résister aux voix d'un empirisme rassurant, édictant des règles de consommation, simples, certes, mais trop généralistes.



Lorsque nous consommons ces végétaux mystérieux, nous avons encore dans la tête la vision des sous-bois ponctués de taches éphémères, colorées, aux formes extravagantes.

La dégustation s'accompagne alors d'un sentiment quasi panthéiste...mais le bon sens populaire nous souffle :

« Tots els bolets se poden menjar, però, alguns només un cop ! »

(On peut manger tous les champignons, mais, certains, seulement une fois !)

C'est peut être aussi ce sentiment qui donne cette solennité, cet étrange recueillement...qui accompagne la dégustation d'une fricassée de champignons !

Marie Ange Llugany

Bibliographie :

Josep M.Fericgla – El bolet i la gènesi de les cultures

Bolets de les comarques gironines – Josep Ma. Vidal ; Miquel A.Perez – De – Gregorio ; Carles Ginès. Jordi Puigvert ; Joaquim Carbo ; Angel Torrent . Caixa de Girona

R.C Azéma : - Les champignons catalans - Revue Terra nostra

Illustrations d'Apelles Mestres

Sources : Famille et visiteurs d'expositions mycologiques.