

GENTES, COSTUMBRES, TRADICIONES Y PAISAJES DE TIERRAS CASTELLONENSES: **BOLO DE GARROFERA , PA DE MORO (SAN JUAN DE MORÓ)**

ESCRIU: JUAN EMILIO PRADES BEL
El bolo de garrofera es un hongo que aparece espontáneamente tras grandes aguaceros en el tronco del algarrobo, es una seta poco conocida como producto comestible, personalmente tan solo e oído hablar gastronómicamente de este hongo en San Juan de Moró, Alcora, Coves de Vinromá, San Jordi, Alcalá de Xivert, Cap i Corp,.... y a la comarca del Camp del Turia, ... Los bolos que también se les denomina i conoce como "pá de moro" (por su semejanza con el pan árabe), crecen adheridos a la corteza viva de los troncos de los algarrobos (es un mal de la garrofera), no tienen pie ni celdillas, i tiene apariencia de cresta de gallo ("crestes de pollastre"), crece en grandes agrupaciones (grups apinyats, en bolos), y son de colores vivos, color blanco por la parte inferior, y amarillento con manchas anaranjadas en la superior, los bordes y anillos de crecimiento, cuando mas anaranjado mas tierno es, la carne es toda amarillenta, una de las particularidades es el aroma fuerte y persistente a hongo, son muy perfumados con un aroma singular, que poco se parece a ningún otro tipo de seta silvestre del territorio, pero como todo en la vida hay bipolaridad de opiniones y gustos,... aduladores y detractores. En San Juan de Moró son muy apreciados, es uno de los platos procedentes del ámbito rural más

típicos de la población, el Ayuntamiento recoge esta afición local de recolectores de bolos, y gastronómicamente fomenta el bolo de garrofera en su pagina Web.

El recoger este tipo de hongo es una costumbre que viene de antiguo, era otro recurso alimenticio de antaño que paso a incorporarse a los guisos y chanfainas de los agricultores que tenían y conreaban algarrobos, enriqueciendo los llantares temporalmente, aportando genuidad a una cocina sencilla con pocas alternativas de cambios, y alegraban esos trofeos temporales rompiendo la monotonía gastronómica de una vida austera de muchos esfuerzos, penalidades y pocas alegrías,...los bolos brotan en agosto, septiembre y octubre después de los temporales de lluvia, coincidiendo su aparición con la recogida de las algarrobos, i pueden llegar a tener y pesar hasta dos o tres kilos "de fato".

Los "cullidors de garrofes" veían en los bolos de garrofera una exquisitez a veces exagerada, y descubrir un bolo era la excusa perfecta y motivo para hacer algo de fiesta ("gresca"), y poder hacerse un almuerzo para compartirlo con los de "la colla" (l'esmorçar del tros), si el bolo era joven y estaba creciendo esperaban dos o tres días para conseguir tener mes "rancho", con cuatro días madura y ya se vuelve duro y correoso.

Fueron hábiles la gente de Moró de saber explorar este tipo de recursos, y han sabido mantener el bolo dentro de sus tradiciones gastronómicas, disfrutando de un producto peculiar y genuino, un aroma y sabor diferenciado que aromáticamente todavía esta sin descubrir por la alta cocina.

La manera más típica de consumir los bolos por los vecinos de Moró es "fregits en oli, en una mullá de tomata", se trata de una fritada de tomate y cebolla principalmente, todo frito con aceite de oliva, a la que habitualmente en



temporada se le suele acompañar con calabacín (carabasseta), pimientos rojo y pimientos verdes (pebreres), berenjena (albergines), todo hermanado con longanizas i lomo de la "orza del frito" (perol, anjerreta del frito), era un almuerzo típico "dels menjars de colla", si el bolo estaba "granat" (endurecido y correoso), se descartaba o había que hervirlo previamente (costumbre esta de Alcalá de Xivert) y decaía mucho su calidad i singularidad.

El bolo es un tanto harinoso y debe cocerse poco, para saltearlo se prepara a tiras transversales finas, la manera más extendida de cocinar el bolo en otras comarcas limítrofes, es idéntico proceder mayoritario como en San Juan Moró.

Agradecimientos a los vecinos y amigos de Moró: María Tornel, Sofia Gil, Elvira Garcia, Juan Angel Palau, Ramón Beltrán y Amparo Granell por su amistad, amabilidad y explicaciones.

iBon pa, i bon vi,... i no hi ha res mes que dí!



Queridos lectores:

Sirva esta crónica para concienciar a la gran mayoría de ciudadanos de lo que se nos viene encima. Que eso de "el cambio climático a ni no me cojera" lo que si es cierto es que a las doscientas cincuenta personas sepultadas bajo los escombros en una región del centro de Italia, eso, a esos, seguro que no les cojera. Y si no podemos nuestro granito de arena a la hora de reciclar, a buen seguro que seremos muchos de los presentes los que conozcamos... "el final del partido", y si no nosotros, demos por sentado que o bien nuestros hijos, o nuestros nietos, esos, seguro, segurísimo que serán testigos de todas y cada una de las imprudencias cometidas por una sociedad consumista como la que estamos viviendo y por la que; "ya que no podemos tapar, ni tan siquiera con escayola, el agujero: pido una colaboración en cuanto a reciclaje se refiere para que, por lo menos, no llegue tan rápido el "puto y jodido" FIN DEL MUNDO.

Ahora estoy trabajando en Jaca, aquí se observan paisajes maravillosos, pero con el único inconveniente de que un día hace un calor que te caga... y al día siguiente cae una nevada de la ost... Y todo eso vine a consecuencia de lo mismo, porque es mucha gente, tanto mayor como joven, la que hace caso omiso a todas y cada una de las advertencias que nos llegan por parte del estado mediante anuncios publicitarios, otros de grupos ecologistas llévense acabo manifestaciones y actos para concienciar a la sociedad, pero que durante el monologo o charla en cuestión ivalei, pero en cuanto llegamos al pub, discoteca, en casa, en el trabajo o donde sea... nos olvidamos por completo de que, no falta tanto tiempo para que... inos vayamos a la mier...!, y suframos una congelación en el mes de agosto, o quemarnos vivos en pleno mes de enero.

Y aunque me duela decirlo... ilo veremos!, nosotros puede que lo veamos, pero repito; los cientos y cientos que quedaron sepultados bajo los escombros causados por el terremoto en Italia, eso, esos no lo verán. Solo pido un granito de arena a la hora de reciclar. ¡Gracias lectores, gracias de todo corazón!

Jonathan Taurá Mingarro



**Deposite la basura de las 20 h a 22 h
Y siempre en bolsas**

22 h
20 h

No lo desplace y respete su acceso

DEPOSITE SIEMPRE LA BASURA DENTRO DEL CONTENEDOR, CERRANDO LA TAPA

NO ENCIENDA FUEGO EN LAS CERCANIAS DEL CONTENEDOR, NI ARROJE EN SU INTERIOR CENIZAS NI BASURA INCANDESCENTE

Llame al teléfono gratuito de Atención al Cliente

900 505 523

No deposite voluminosos ni los deje alrededor

AJUNTAMENT D'ALCALÁ DE XIVERT

*Recogida de residuos urbanos e industriales
*Tratamiento de residuos

*Transferencia de residuos
*Limpieza viaria

*Limpieza de edificios
*Jardinería

TETma