

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

VOLUM VIII



La Bisbal d'Empordà, 2025

Els bolets

Mandonguilles i croquetes

Caragols i granotes

El fetge gras

Pa i companatge

Coques i panades

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100

www.edicionsidilla.cat

info@edicionsidilla.cat

© del text: Vicent Marqués

© de les il·lustracions: Montse Mayol

© de l'edició: Edicions Sidillà

Disseny i maquetació: Judit Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

ISBN: 978-84-129806-7-7

Dipòsit legal: Gi 1261-2025

Aquest llibre s'ha editat amb el suport de la Generalitat de Catalunya i de la Diputació de Girona



**Generalitat
de Catalunya**



Diputació de Girona



Primera edició: Octubre del 2025

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 93 272 04 45 o cedrocat@cedro.org


Sumari



Els bolets	10	Els fredolics amb ceba	119
Els bolets a la llauna	13	Les <i>piboladas bolhidas</i>	120
Els <i>bolets amb de crèma</i>	25	Els <i>palomets amb d'èrbas</i>	120
Els bolets a la brasa	33	El <i>ragost de broquichòus</i>	121
Els bolets fregits	55	Les <i>trufas al caliu</i>	122
Els <i>bolets farcits</i>	64	Les <i>trufas au vin</i>	128
Els bolets amb ceba	73	El <i>ragost de trufas</i>	129
Els bolets amb patates	75	Les <i>trufas emb de ventresca</i>	130
Els bolets amb sobrassada	77	 Mandonguilles i croquetes	132
Les <i>oronjas au forn</i>	79	Les mandonguilles	134
Els <i>romanèls amb de ventresca</i>	81	Les <i>boletas</i>	142
Els <i>ceps dab echalòtas</i>	82	Les boles de picolat	144
La <i>cocòta de ceps</i>	83	Les mandonguilles amb patates	148
Els <i>ceps emb de tomata</i>	83	Les pilotilles de col	154
La <i>terrina de ceps e trufas</i>	85	Les mandonguilles amb tomata	155
Els <i>bolets au forn</i>	86	Les mandonguilles amb albergínies	159
Els <i>ceps amb d'alh e jolverd</i>	87	Les mandonguilles amb carxofes	162
El <i>ragost de ceths</i>	92	Les bolilles amb naps	164
El <i>gratin de selons</i>	93	Les mandonguilles amb pèsols	165
El <i>fricòt de coamèls</i>	94	Les polpetes de porc amb endívia	175
Les múrgoles farcides	95	Les mandonguilles amb bolets	176
Les <i>morilhas emb d'echalòtas</i>	98	Les mandonguilles amb salsa de	
El <i>fricòt de morilhas</i>	98	tomata	183
Les <i>morilhas a l'agràs</i>	99	Les pilotes amb panses i pinyons	190
Els <i>mossairons amb d'echalòtas</i>	100	Les <i>boletas amb de formatge</i>	191
El <i>ragost de mossairons</i>	101	Les pilotes de peix	192
Els rovellons a la llosa	102	Les pilotes de pop	193
Els <i>pinencs ambé de saussissetas</i>	107	Les pilotes de calamar amb fesols	194
Els esclata-sangs amb tomaca	108	Les croquetes de bacallà	196
Els <i>sanguins ambé d'anchòias</i>	111	Les mandonguilles de bacallà amb	
La cassola de pebrassos	112	patates	207
Els <i>sanguins ambé de lard</i>	113	Les pilotes de bacallà amb tomàtiga	209
Les <i>bridoletas au vin</i>	114	Les mandonguilles d'abadejo amb	
Els <i>rosats amb de chastanhas</i>	115	carxofes	210
Els camperols al vi	116	Les mandonguilles de bacallà	
Els <i>bolets amb de tomata</i>	117	amb pèsols	213
Les gírgoles amb botifarró blanc	118		

Les mandonguilles d'abadejo amb faves i pèsols	214	Les <i>quenèlas de coas d'escravissa</i>	301
Les mandonguilles de bacallà amb fesols	216	Les mandonguilles de pataca	302
Les mandonguilles de bacallà amb panses i pinyons	218	Les pilotes de patata	303
La greixonera de pilotes de bacallà	219	Les boletes de pataca	304
Les croquetes de cervell	220	Les <i>micas</i>	304
Les croquetes de pollastre	222	 Caragols i granotes	306
Les croquetes de l'olla	226	La caragolada	308
Les croquetes de pernil	227	La <i>cacalausada</i>	327
Les croquetes de peix	229	Els caragols amb ceba	329
Les croquetes de patata	231	Els cargols a la petarrellada	340
El figatell	232	Els caragols a la brasa	345
Les <i>crespinetas</i>	241	Els cargols a la brutescia	347
Les <i>crespinetas dab hetge gras</i>	242	Els caragols a la gormanda	350
Les <i>micas</i>	243	Els cargols a la doba	351
Els bunyols de bacallà	245	Els caragols amb pernil	352
Les <i>bonhetas d'anchòias</i>	250	Els caragols amb cansalada	365
Les <i>bledas farcidis</i>	251	Els <i>escagaròs amb de fetge sec</i>	368
Les <i>bonhetas de flors de cogordeta</i>	253	Els caragols amb ceba i tomaca	369
Les <i>flors de cogordeta farcidas</i>	254	Els caragols amb tomaca	372
Els bunyols de formatge	257	Els caragols amb patates	377
Els bunyols de lluç	261	Les <i>çagaraulas ambé d'espinarcs</i>	382
Les <i>binhetas de potina</i>	262	Les <i>çagaraulas amb de noses</i>	384
Els <i>binhets de langostins</i>	264	Els caragols amb allioli	389
Les <i>bonhetas de muscles</i>	265	Els caragols amb salsa de tomata	395
Les <i>bonhetas d'ortigas de mar</i>	266	Les <i>cacalausas ambé de saussa de poma d'amor</i>	397
Els bunyols de sépia	267	Els caragols a la vinagreta	400
Les <i>bonhetas de pohalha</i>	268	Els cargols al vi	405
Els bunyols de cargols	269	Les <i>limaças a la suçarèla</i>	410
Els bunyols de patata	272	Els caragols amb llonganissa	412
Les <i>bonhetas de fenolh</i>	274	Els caragols amb sobressada	414
Els <i>bonhets de fuelhas de vineta</i>	275	Les <i>çagaraulas amb d'anchòias</i>	416
Les <i>bonhas d'oronjas</i>	276	Els cargols amb bacallà	417
Les <i>calhetas</i>	277	Els caragols sofregits	420
Les raoles	280	La paellada de l'hort	421
Les gresoletes de bacallà	295	La cassola de caragols	422
Els <i>farsons</i>	297	Les <i>çagolhas farcidas</i>	423
Les <i>quenèlas de vedeu</i>	298	Els <i>limaçons a l'aiga-sau</i>	425
Les <i>quenèlas de brechet</i>	299	Les mongetes en verd	426

Les granotes fregides	427	El pa amb tomàquet	513
Les granotes amb ceba i tomata	433	El pa amb ceba	520
Les <i>granolhas amb de crema</i>	434	Les torrades amb escalivada	528
Les <i>granolhas au vin</i>	437	El pa amb oli	529
La <i>caçòla de granolhas</i>	440	El pa amb vi i sucre	537
Les <i>granolhas ambé d'alhòli</i>	441	El pa amb vi fregit	543
 El fetge gras	444	Les <i>tòstas amb de fetge gras</i>	544
El fetge gras	446	El <i>pan de mèu dab hitge gras</i>	545
 Pa i companatge	456	El pa amb formatge	546
El <i>pan banhat</i>	458	El pa amb recuit	556
La clotxa	460	El <i>pan amb de recuècha</i>	557
L'entrepà de truita	463	El pa amb nous	559
L' <i>entrepàn de ratatolha</i>	464	El pa amb raïm	568
L'entrepà de sardines	464	El pa amb figues	570
El coc amb pinxes	466	El pa amb pera	573
El <i>pan sardat</i>	467	El pa amb poma	575
L'entrepà de tonyina amb olives	467	El pa amb olives	575
L'entrepà d'abadejo	469	Les <i>tòstas emb de trufas</i>	576
L'entrepà d'abadejo amb pasteta	470	Les butzetes de tord	577
L'entrepà de bacallà	471	Els <i>crostons amb de fetge</i>	578
El coc de pilotes	472	El <i>pan embé de peïssalat</i>	579
L'entrepà de bunyols de bacallà	473	El pa amb arengada	579
L'entrepà de lloim	481	La <i>sardoliva</i>	585
Els cocs farcits	483	Les <i>lescas sardadas</i>	585
L'entrepà de xoriço	484	L'espardenya	586
El blanc i negre	485	Les torrades amb anxoves	587
L'entrepà de botifarres	495	El <i>pan ambé d'anchòias</i>	588
L'entrepà de cuixot	502	El <i>sausson</i>	590
El coc amb botifarró blanc	503	El pa amb melva	591
L'entrepà de llonganisses	503	El pa amb tonyina	592
La rua de llonganissa i cansalada	505	El <i>pan embé de ton</i>	593
L'entrepà d'ou i llonganissa	506	El pa amb bacallà	595
L'entrepà de sobrassada	508	Les torrades amb abadejo	595
El panet farcit	509	El <i>pan ambé de botarga</i>	595
Els ximets	510	El pa amb botifarra	596
El pa amb pomata seca	511	El pa amb llonganissa	600
L' <i>esquichon</i>	512	El pa amb camallot	607
		El pa amb sobrassada	608
		El pa amb sobrassada i mel	611
		La sobrassada amb mel	612
		El pa amb pernil	613

El pa amb cansalada	614	El coc amb pimentó	698
El <i>pan amb de gratelons</i>	619	La granada d'albergínies	699
El pa amb all	620	La <i>torta de chaul</i>	701
El <i>pan ambé de purèia d'alhet</i>	624	La coca amb pésols	703
El pa amb allioli	626	El <i>pastís de citrolha</i>	704
El <i>pan ambé de taperada</i>	628	La coca de julivert	705
La <i>lesca de pasta d'oliva</i>	629	El pastís d'olives	707
Les <i>torrifas</i>	629	La coca a la llumada	708
La <i>brisauda</i>	630	La panada	709
El pa amb aiguardent	631	La coca girada	710
El pa amb tel de llet	632	La coca de bolets	711
La <i>crosta</i>	632	El <i>pastís de ceps</i>	714
El pa amb mantega	635	La coca de peix	717
El pa amb sagí	637	La <i>torta de saumon</i>	719
El <i>pan dab greish de confit</i>	639	La coca de mollicada	720
La <i>salarga</i>	640	La coca amb tonyina	722
La sobrassada de pobre	640	L'espínagada	725
El pa amb fonteta	643	La coca de mero	728
La <i>fretissa</i>	644	El coc de sardina	729
El pa amb xocolata	646	La coca de gambeta	730
El pa amb codonyat	651	La <i>tièlha</i>	731
El pa amb mel	654	El coc amb sepionet	733
El pa amb arrop	658	La coca de juliana	734
El pa amb confitura	659	La coca d'anxoves	736
Les torrades amb sucre i canyella	667	Les coquetes de pésols	737
 Coques i panades	668	Les coquetes d'anxova	739
		Les coquetes amb mullador	740
		La coca amb xulla i sobrassada	741
La coca de recapte	670	La coca amb xulla	743
La coca de verdura	674	La <i>crosta</i>	744
La coca de tomata	676	El <i>pastís de pola</i>	745
La coca amb tomàtiga	681	La coca d'ànec i olives	747
La coca de trempó	683	El <i>pastís de perdigals</i>	748
La coca de sofrit	684	Els bollos	749
La coca d'espínacs	686	Les coques de dacs	753
La <i>torta d'espínacs</i>	689	Les coques a la calfor	756
La <i>peissaladièra</i>	690	Les coques escaldades	758
La coca de ceba	692	La coca de farina	760
La coca de ceba i botifarra	694	Les coquetes de cacauet	761
La coca de ceba i sobrassada	695	El <i>cambajon en crosta</i>	763
La coca amb pebres	696	L' <i>empanada de carne</i>	765

El <i>pastet gras</i>	766	La coca de greix	827
El <i>pastís de boletas</i>	768	La coca d'oli	828
La coca de cigrons	769	La coca de pebre roig	831
La <i>pishada</i>	770	Les <i>orjasas</i>	832
El coc amb pataca	772	La prima	833
El <i>pastís de trufas</i>	774	El <i>pingano</i>	835
La <i>torta de trufas</i>	776	La coca reganyada	836
La coca de formatge	778	Les coques del forat	837
La <i>goguèra</i>	780	Els <i>saladillos</i>	839
El pasteló	781	Els cocarrois	840
El fullat	783	Els cocots	848
La <i>crostada d'anchòias</i>	785	Els minjos	854
Els <i>fulhetats d'anchòias</i>	785	Les <i>rauòlas</i>	858
El <i>braconat</i>	786	Els pastissets de pésols	862
La <i>cueissa d'anheu en crosta</i>	787	Els pastissets de peix	864
La <i>crostada de boletas</i>	789	Les crestes	866
La <i>crostada de brilhas</i>	790	Les galletes d'Inca	868
El <i>chauçon de trufas</i>	791	Les <i>barquetas</i>	869
La <i>crostada de citrolha</i>	793	El coc amb farina	872
La <i>crostada de cacaus</i>	794	Les coquetes de civada	872
La <i>crostada de hitge gras</i>	796	La tortella	873
El <i>pastís de charn</i>	797	El foradat	874
La <i>crostada de colombats</i>	798	La <i>fogassa</i>	875
La <i>crostada de tordres</i>	800	La <i>tortièra de polet</i>	877
La <i>crostada de fetges de volalha</i>	802	El <i>pastís de porc</i>	879
La <i>crostada de saumon</i>	803	La <i>pompa de murson</i>	880
La <i>crostada de fromatge</i>	804	La <i>pompa de fromatge</i>	882
La <i>crostada de ròcafòrt</i>	805	Les <i>gatissas</i>	882
Els <i>fulhetats de bleu d'auvernhe</i>	806	El <i>pachoquet</i>	883
La <i>crostada de forma d'embèrt</i>	807	La greixera de formatge	884
Els <i>fulhetats de fromatge de craba</i>	808	La <i>terrina de chastianhas</i>	885
La <i>crostada de calhadon</i>	809	El pastís de peix	887
La <i>crostada de rosats</i>	810	La <i>terrina d'anguielas</i>	889
La <i>crostada de giròlas</i>	811	El pa de fetge	890
La <i>crostada de brucs</i>	812	El <i>gasteu de fetges de volalha</i>	895
Els <i>fulhetats de charn</i>	813	El <i>pastís de lapin</i>	900
Les <i>crostas d'espargas</i>	814	El <i>pastís de lèbre</i>	907
La coca de sardina	815	La <i>terrissa de herum</i>	911
La <i>sòca</i>	822	El <i>pastís de tordres</i>	912
La coca de mestall	824	El <i>pastís de calhas</i>	915
La coca de pebrassos	825	El <i>pastet de lausetas</i>	915

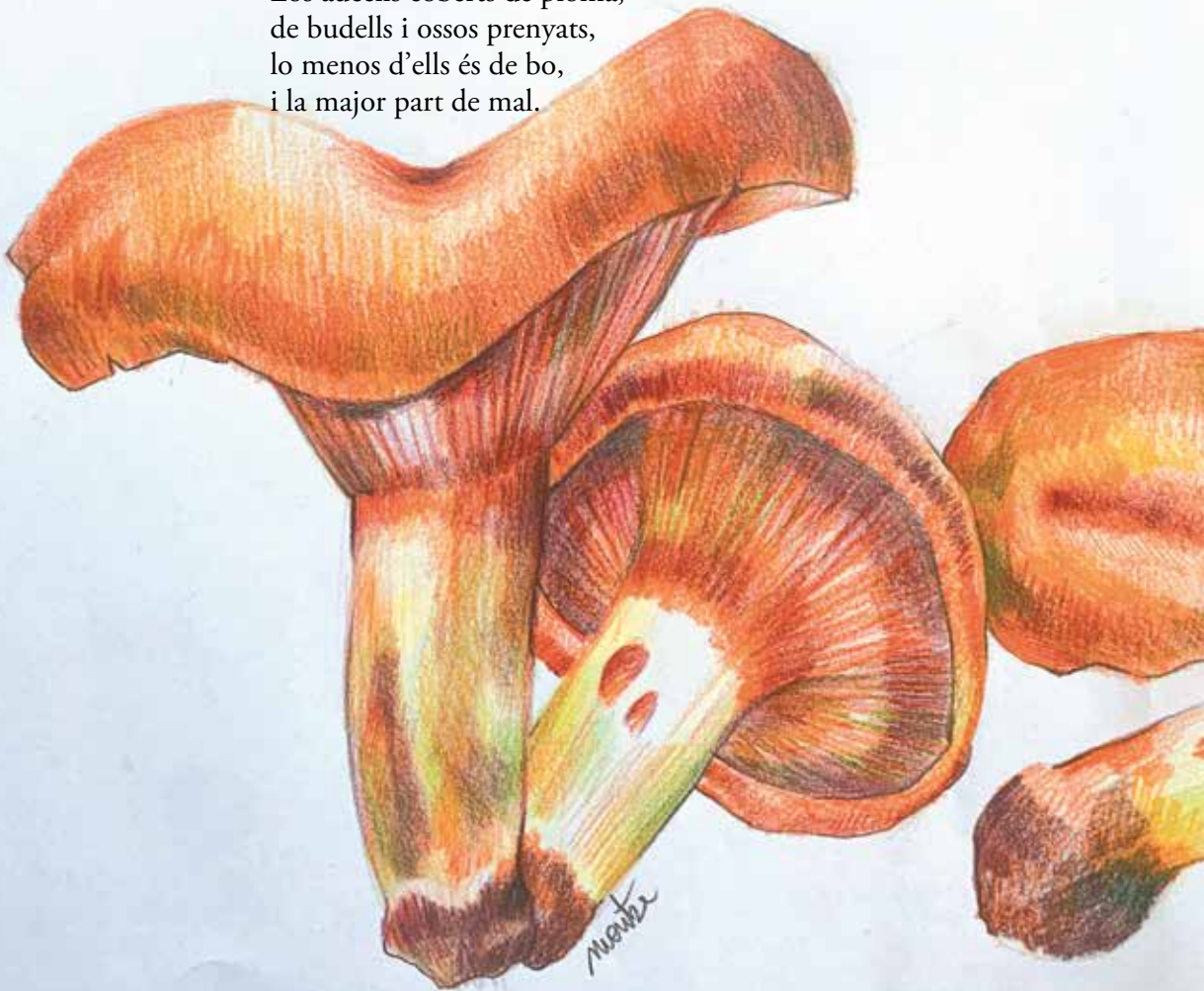
Els bolets

Som països de boletaires, sobretot a Occitània i Catalunya (i a la resta de Països Catalans també però no tant, segurament perquè cap al sud no n'hi ha tanta varietat, la terra és més seca i el bolet vol una mica d'humitat). En arribar la temporada, que és sobretot tardoral (també n'hi ha a la primavera, i de molt bons, com ara els moixernons o les múrgoles), la gent, amb el cistell a la mà, fa cap als rodals de bosc o de muntanya on té per costum d'agafar-ne, però la realitat és que són bastant imprevisibles, als llocs on n'hi havia l'any passat pot no haver-ne cap enguany, les collites són sempre molt incertes i supose que això deu de donar a la recerca una mica més d'estímul, almenys per als boletaires de raça. Els bolets són uns éssers bastant misteriosos, surten del no res, si ha plogut una mica, i poden omplir de color bona part del bosc. No s'assemblen en res a la resta de vegetals i n'hi ha de tòxics, que poden ser mortals, però, sobretot, n'hi ha de comestibles, d'un gust intens i perfumat que assadolla el paladar amb sabor de fruita de bosc. A casa nostra, com a tot arreu, en agraden a la brasa, passats per la paella o bé guisats. Com que n'hi ha de molt perfumats, com ara les tòfones o els cama-secs, a vegades també es fan servir de condiment, i milloren les cassoles de manera notable.

El gust dels catalans pels bolets ja és vell, es deu perdre entre els relats més antics de la història, però les notícies són més modernes. Al llibre de Joan Amades *Els cent millors romanços catalans* n'hi ha un, del segle XVIII, que porta per títol 'De les singulars preeminències dels bolets' i fa i així:

En l'apacible tardor,
quan l'ardor sol ab sos raigs
templa ja menos colèric
la fogosa activitat;
i quan l'eriçat hivern
encara no ha eixit al camp
amb dobles armes de neu
tot armat de punt en blanc.
La terra, amorosa mare,
dadivosa i lliberal,
de ses abundants entranyes
trau los tresors amagats,

en los bolets generosos,
tan gustosos i suaus,
que essent fainete del gust,
són eixits del paladar.
L'aire retira els aucells,
retira als peixos lo mar,
que en lo coteig dels bolets
son no res entre dos plats.
Los aucells coberts de ploma,
de budells i ossos prenyats,
lo menos d'ells és de bo,
i la major part de mal.



Los peixos vestits d'escata,
per defora molt armats,
amaguen de ses espines
les alenes i punyals;
lo bolet tot ell és pulpa,
tot ell se deixa menjar,
és peix sens ganyes ni espines,
sens budells ni ossos, és carn.
És dels regalats bocins
lo menjar més estimat;
és de la perdiu lo pit,
és la cuixa del flaisà,
és cap, i peus de vedella,
és pell de porcellet gras,
és gabolet, és melindro,
és tortada, és massapà,
és melmelada, és candit,
confits, és sucre esponjat,
i, en una paraula, és
de tots gustos lo mannà.

I també farem bé, si anem a agafar-ne, de no omplir el cistell amb tot el que trobem, perquè n'hi ha que gasten males bromes. Els hem de conèixer, d'una altra manera és millor deixar-los allà on són. En el número del 16 de desembre de 1916 del setmanari *En Patufet* van publicar la poesia 'Mètode experimental':

Preguntava en Pau Piqué
al doctor Casaramona:
—¿Còm es pot averiguar,
o quina mena de prova,
hi ha per saber si els bolets
són d'especie verinosa,
o bé mengivols i bons?—
I el doctor feu de resposta:
—Es molt senzill, amic meu;
jo li donaré la fòrmula:
en fa menjar sis o vuit
a la seva mamà sogra,
i no té més que esperar,
com a cosa de mitja hora.

Els bolets a la llauna



D'entre les diverses maneres que hi ha de coure els bolets, en una llauna i al forn és una de les més comunes, i entre nosaltres hi ha costum de fer-los així a Catalunya, el nord del País Valencià i les Illes. Els bolets són delicats, són vegetals que no admeten coccions prolongades perquè es queden en res, completament secs, i aleshores perden tota la seua gràcia. Amb deu o quinze minuts de forn, no gaire fort, en tenen prou. Generalment es preparen així els rovellons, però a Catalunya en fan amb bolets de tota mena, com ara moixernons, rossinyols, gírgoles, llenegues o surenys. Els trobem en la poesia d'Eduard Aulés i Garriga 'Cebes', publicada en l'almanac de *L'Esquella de la Torratxa* del 1912; un madrileny arriba a una casa de dispeses de Barcelona i, com que no entén ni un borrall de català, ni el vol entendre tampoc, la dispesera va enumerant els plats, i el cambrer, que sap parlar castellà perquè va ser una temporada a Madrid, la va traduint; en transcriurem una part:

—Ves traduint lo que't diré:
Li dius que som molt mirats
en tot, que donem bons plats.
—Ja l'entenc, ja; deixim fê.
Aquí somos muy mirados
en todo, —diu en Climent—
y los platos estan bien.
—Pues quedamos enterados.
—Ous ferrats per esmorzar.
—De almuerzo, huevos herrados.
—O remenats.
—O meneados.
—Ara explícali el dinar.
—Escudilla de payés,
el hervido y un entrante.
—No le entiendo. ¡Es irritante!
—Doncs va està a Madrid un mes.
—¿Qué lengua habla usted?
—Hombre, es gran!
Castellano y del correcto.

—Pues me hace á mi el mismo efecto
que si hablara en catalán.

—Dígali que cada día
fem pilota.

—Caballero,
hay pelota en el puchero!
—¿Pelota? ¡Qué porquería!
¿Y aquí no hay principio?

—Si,
se principia ab l'escudella,
bullit, sardina a la graella...
—Ara els postres li has de dí.
—De postres hay variedad:
borregos, panzas, y luego...
—¿Y hay quien se come un borrego
de postres? ¡Qué atrocidad!

—Hay platos de rechupete,
setas á la hoja de lata,
pescado sin sangre, pata,
perdiz de buey y changuete.

—Basta; no entendí ni jota.
Yo aquí me embrutecería,
y, además, no comería
ni borrego, ni pelota.

Y para evitar cuestiones
me voy. No estaría un mes.
Yo soy así.

—Usted lo que es
un órgano de razones.

—No entiendo, no. Esto es ladrar.
—Doncs espavili's.

—Ben dit.
—La vez que yo fuí en Madrid
ma tuve que espavilar.

—Pues habla usted un castellano
que no entiende ni Luzbel.

—Usted, con este papel
que hace de señor Mariano!

—Adios.

—Abur. Quin trompeta!
—Està tocat del bolet.
—¿Qué dicen?
—Que es un ximplet.
—Sí, un tocado de la seta.
—Cuando usted aprenderá
castellano, volveré.
—Doncs quan torni no el rebré
si no ha après el català.

Dels rovellons en va parlar Narcís Comadira en *Fórmules magistrals*:

Rovellons i pinetells, com és sabut, són els bolets més tradicionals per la majoria de catalans. Ens agrada menjar-los en colla, vora la llar encesa, fets a la llauna, amb un bon raig d'oli d'oliva. Llavors, tant si som boletaires com si no, se'ns aguditza la micofàgia congènita, se'ns estova el cor, sentim que som un poble —això ens passa rares vegades més— i si algú gosa, a la sobretaula, entonar una cançoneta popular, la que sigui, podem arribar a desfer-nos en una mena de felicitat que en ve, com a mínim, del neolític.

Som un poble (això és segur) de boletaires, només cal veure els allaus de gent que fan cap al bosc en arribar la temporada, que fins i tot s'han convertit en un problema perquè n'hi ha que ho arrasen tot. I això (suposem que a una escala més petita) ja passava al segle XIX, segons que podem llegir en la poesia 'Buscadors de bolets', publicada en el número del 21 d'octubre del 1898 de *L'Esquella de la Torratxa*:

Que m'agrada una tempesta
d'aygua al vení'ls primers frets,
per qué així un hom á la festa
pot anar cercar bolets.

Jo quan deixo Barcelona,
y puch respirá una estona
l'ayre del bosch, soch felís.
Si la dona m'acompanya
se converteix la montanya
en delitós paradís.

Ella porta la cistella
que la sol umplí á Sarriá;

compra allá alguna costella,
 botifarra blanca y pa.
 Pel vi jo porto una bota
 que faig umplírmela tota:
 n'hi caben quatre porrons,
 y á casa torna escurada;
 mes per aixó cap vegada
 hem baixat á tomballons.
 ¿Ja hem comprat? A Vallvidrera
 pujém á peu ella y jo:
 coneixém tant la dressera
 que no'ns fa fret ni caló.
 Éssent dalt, deixém la plassa,
 y baixém ab gran catxassa
 á la font del Ferro. Allá
 reposém sobre la molsa;
 ne bevém cinch de la dolsa,
 y preparém l'esmorzá.
 —Comença aná á plegar llenya
 —diu la dona— 'au! Gandulot'—
 lo qu'es á casa no'm renya,
 pro allá m'ho deixo dir tot.
 Al bosch tot m'ho prenc'h á guassa,
 y es que ni sé lo que'm passa
 de content. Veyent lo goig
 que fan sobre las graellas
 aquellas grossas costellas
 salto y ballo com un boig.
 Y ¡ay! quan á menjar comenso
 semblo un empleat de nou:
 n'he menjat una, l'os llenso
 y tórna'hi que'l foch ja'n cou,
 aprop la bota adorada,
 que's veu sovint apretada
 per escorre aquell such bó
 que du sanch nova á las venas;
 lluny del mon y lluny de penas
 ¿Quí n'es més felís que jo?
 ¿Ja estem tips? Donchs aixecarse

y vinga buscar bolets,
pro n'hi ha per desesperarse.
¡Que son perseguits pobrets!
Si n'hi veurán de colladas
de gent per las fondaladas
que van cercant rovellóns;
per aixó nostras surtidas
solen resultar fallidas:
ne trobém molts pochs... de bons.
Y es que tant jo com la dona
de buscarne no'n sabém,
que'ls que som de Barcelona
trepitjanlos no'ls veyém.
Mes ¿qué hi fa? Un respira l'ayre
menja, y per no cansars' gayre
se deixa aná al mitj d'un bosch.
Hi fa quatre tombarellas,
y un xiquet calent d'orellas
torna á casa al ferse fosch.

En la secció 'Pel·lícula de la setmana' del setmanari *En Patufet* (en el número del 15 de novembre de 1919) van publicar aquesta poesia:

La dèria dels boletaires
pren enguany tant increment,
que són poques les persones
que a hores d'ara no han emprés
el camí de la muntanya
en cerca de pinatells,
rovellons, reig, llenegaires,
comes-de-perdiu, carlets,
fredolics i demás menes
i varietats de bolets,
de que no fem inventari
perquè va car el paper.
El Tibidabo, Les Planes,
Vallvidrera, Santa Creu
Sant Pere Màrtir, Pedralbes
i demás llocs avinents,