

“Parlant de bolets em tocarien les quatre del matí”, confessa amb un somriure en Josep Maria Comelles. Fill de Santa Maria d’Oló, a la comarca del Bages, ara fa ja vint-i-set anys que va obrir el restaurant El Toll al poble de Collsuspina, a l’Osona, ben a prop del Montseny. Al seu establiment els amants dels bolets hi haurien de tenir la seva parada obligada, tant per parlar-ne amb el seu propietari, si la feina li ho permet, com per assaborir-hi la gran quantitat de plats cuinats amb les diferents classes de bolets que té.

En Josep Maria va començar al món de la restauració com a aprenent en un local de Manresa, amb només catorze anys: **“Al poble s’havia de treballar a la fàbrica i per això vaig marxar, perquè no m’interessava.”** Després va passar per altres restaurants, de Sitges, de Barcelona o de Santa Maria d’Oló mateix, fins que el 1971 va encarrilar la seva vida professional a Collsuspina, amb la seva esposa, la Joana Blancafort, i els seus tres fills, la Carne, l’Elisenda i en Josep: **“L’Elisenda és l’única que no hi treballa sempre. Té una altra feina apart i només ens ajuda quan és imprescindible.”**

Quan la família Comelles va arribar a El Toll ja havien passat pel mateix establiment cinc o sis propietaris més, abans que ells. S’hi moriran de gana, deien pel darrere alguns llogarrencs, però trencant els pronòstics dels més pessimistes del poble, el restaurant es va anar fiant a la zona, i ampliant-se considerablement amb el pas dels anys. Al principi el local tenia cabuda per a setanta-cinc comensals, i ara ja hi poden servir àpats per a unes tres-centes persones.

Actualment també disposen de vint-i-quatre habitacions per llogar, un important complement per al negoci, però també la part més esclava d’aquest, segons en Josep Maria: **“El restaurador és com el capellà: ha de tenir veritable vocació.”** Així, ell sent una autèntica devoció pel seu El Toll. **“Aquest negoci per a mi és com un altre fill”**, confessa. **“L’hem aixecat entre la meva dona i jo. Els meus fills han nascut aquí i sóc un enamorat d’aquest indret. Quan estàs enfadat hi faries foc i plegaries, però...”**

Collsuspina és un poblet de dos-cents habitants, que està a nou-cents metres d’alçada. No és alta muntanya, però els estius són curts i la fresqueta que hi fa, fins i tot durant els mesos de juliol i agost, és un dels principals arguments perquè molts clients s’hi acostin. La casa és a peu de carretera, i molt a prop d’un bosquet de pins. L’ambient rústic del seu interior, amb les llars de foc, les eines del camp i un bufet centenari que fa més de tres metres d’alçada, és el marc idoni per tastar la gastronomia tradicional que s’hi ofereix.

“Típica cuina catalana del país, res de salsetes”, apunta amb contundència el propietari de El Toll. Les especialitats del restaurant són el cabrit i el xai a la brasa, l’escudella, els peus de porc i els guisats de carn amb bolets. També s’hi poden degustar receptes de peix, però com a bon establiment de muntanya que és el local és punt de trobada dels qui són més aviat carnívors i, sobretot, addictes als bolets.

“El rovelló és el que té més sortida perquè és l’únic que sol

conèixer la gent de ciutat, però jo quan tinc temps de parlar amb els comensals a les taules intento que descobreixin les altres classes de bolets, la majoria d’elles molt més bones que el rovelló”. La llenega és el bolet preferit d’en Josep Maria, qui la considera el *non plus ultra* d’entre totes les varietats que n’hi ha. També li agrada molt cuinar amb rossinyols, perquè tenen un gust molt fort, però considera que gairebé només són per donar sabor als plats i no per menjar-se’ls per ells mateixos.

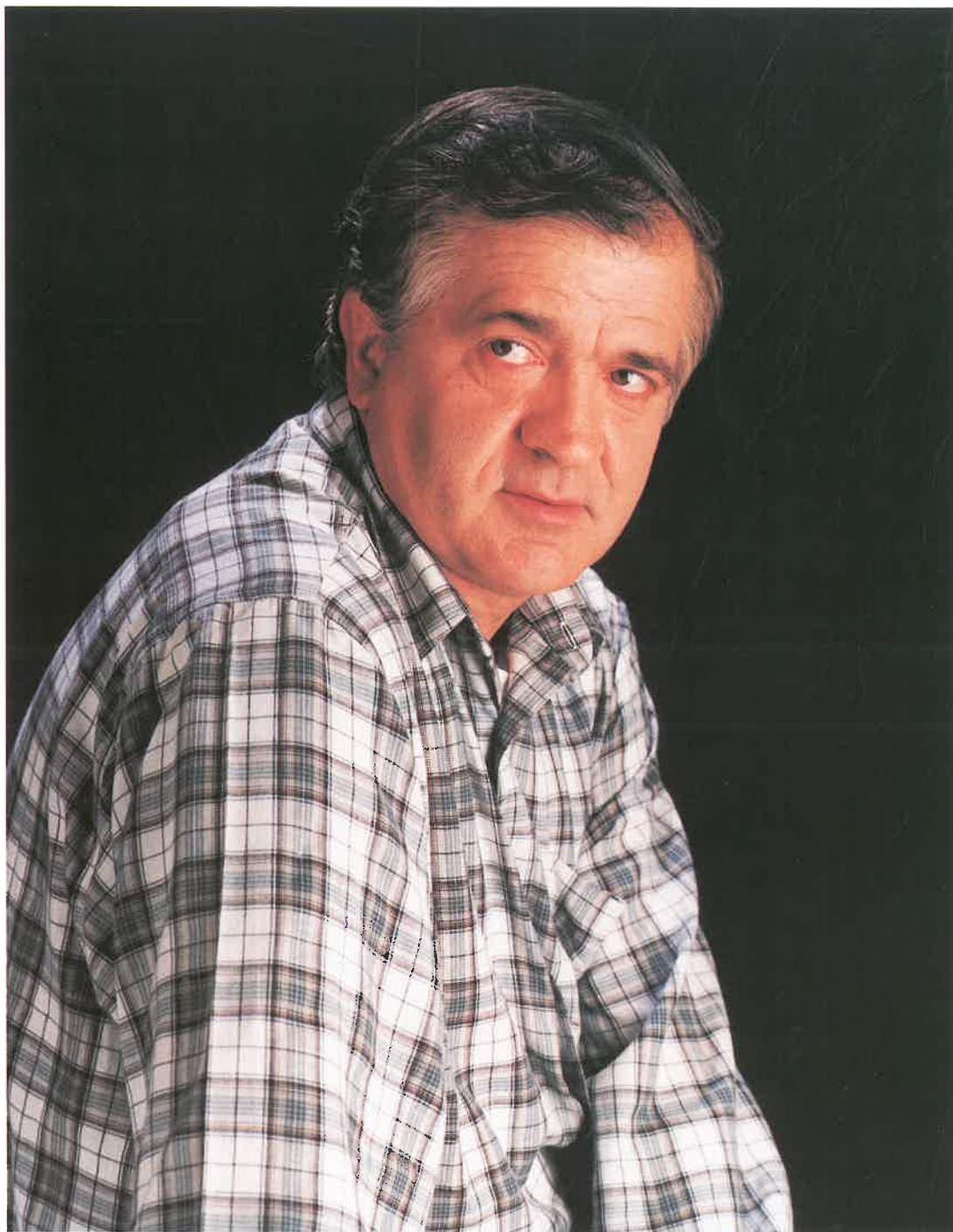
I és que ell, ja ha quedat dit, és tan boletaire com restaurador, i això fa que a El Toll es puguin degustar, depenent de l’època, és clar, fins a vint-i-set classes de bolets diferents: fredolics, carlets, llenegues - blanques, negres, grises o bordes-, rossinyols, peus de rata, llengües de bou, ous-de-reig, ceps... Al restaurant que ens ocupa es treballa molt amb la barreja de bolets, una guarnició que desfà els paladars dels fanàtics d’aquest producte tan típic de la nostra terra. La botifarra a la brasa amb bolets, el conill amb llenegues o els guisats de vedella, senglar o peus de porc amb bolets han ajudat a forjar l’actual prestigi de l’establiment a la comarca.

Sentir parlar en Josep Maria del seu tema preferit és com estar davant d’una enciclopèdia de bolets. Ell sempre es guarda les seves vacances per anar-ne a buscar: **“Surto fora de Catalunya perquè aquí tothom hi va i gairebé no se’n troben, estan molt més separats. A Navarra, Sòria, Burgos, Guadalajara... ensopegues amb autèntiques catifes de bolets. Es cullen molt més ràpid perquè el bosc puja molt més net, entre el que menja i el que aixafa el bestiar.”**

Aquest gran boletaire és capaç de collir en aquestes zones privilegiades fins a cent cinquanta quilos de bolets en un sol dia: **“De punta del matí a les quatre de la tarda. En canvi, a Catalunya, amb molt d’èxit en podria arregar set o vuit quilos. És clar que fa falta que la sort et somrigui, perquè alguna vegada he arribat a recórrer sis-cents quilòmetres i de tornada he hagut de parar al Mercabarna a comprar-ne.”**

Quan la fortuna l’acompanya, pot acumular tanmateix fins a dos mil quilos de bolets al restaurant, que confita bullits i amb sal per si l’any següent no se’n troben o no els pot anar a buscar. Al Montseny, que el té ben a la vora, diu que només hi va a recollir carlets. Se n’hi troben tants que una vegada, explica el propietari de El Toll, hi va anar amb el capellà de Sant Pau de Segúries i de tants que en collien es van engrescar i es van perdre tots dos.

Sortir a buscar bolets és l’escapada, doncs, que li permet al Josep Maria descansar de la feina de restaurador, i d’aquesta manera recuperar energies per quan torni a la batalla quotidiana d’atendre els clients: **“Jo sempre vaig a collir els bolets amb dues cistelles, que plenes pesen cadascuna vint quilos, perquè amb una sola vaig de tort.”** Sembla, realment, que els bolets són el puntal que li permeten mantenir l’equilibri. I parlant de bolets... ens han tocat les hores sense adonar-nos-en!



Josep Maria Comelles – Collsuspina (l'Osona)