



Esteve Padullés i Morato

TEXT: ANNA M. OLIVA I CASAS

De tarannà tranquil i xerraire de mena, l'Esteve Padullés (Sallent, Bages, 1958) és una persona que, quan la coneixes, no pots deixar d'escoltar-la, sempre en té una per explicar i li agrada fer-ho. A finals del gener passat el vam anar a veure al seu poble, i vam poder gaudir d'una agradable passejada pel seu extens hort mentre ens anava explicant la procedència i la història de cada planta que hi tenia, els seus projectes i la seva particular manera d'entendre el món de les plantes i la vida en general.

Actualment vius a Sallent, però on tens els orígens?

Soc sallentí de soca-rel. A Sallent hi ha sis generacions de Padullés. Som originaris del mas Padullés, una casa de pagès situada prop de Biosca (Segarra). El meu rebesavi era picapedrer i va venir a Sallent per fer l'església, era molt creient i li donaren el sobrenom d'en Joan de Déu, així que jo soc de cal Joan de Déu. El seu fill, el meu besavi, era cap de tintorers d'una fàbrica tèxtil, Ca l'Arau, fins que va decidir posar-se pel seu compte amb dos telers que encara conservem aquí, a casa. El 1916, va fundar Tèxtil Padullés. Com que per al procés de tinció del fil es necessitava molta aigua, va comprar un terreny a la riera de Roca Oberta, que aquí en diem la Riereta, i va construir una conducció per portar-la fins a casa. És a la Riereta on ara tinc el meu hort. L'altra branca, la dels Morato, cognom d'origen morisc, prové de la comunitat autònoma de Castella i Lleó. El meu avi va venir de Los Santos (Salamanca) amb només dos anys. De gran va treballar com a corronaire, és a dir, feia els cilindres per a les màquines de teixir, i per a la seva feina, anava de colònia en colònia tèxtil: Gironella, Berga... En arribar la



Davant la presa que va fer el seu avi per canalitzar l'aigua de la riera per la fàbrica Tèxtil Padullés. Font: Anna M. Oliva.

crisi del tèxtil va haver de buscar una altra font d'ingressos i va decidir posar una peixateria. És on jo vaig treballar des dels onze anys molts dissabtes i els estius. Les meves àvies, tan la paterna com la materna, eren d'Olvan, al Berguedà.

Al teu blog (<http://estevepadulles.blogspot.com/>) et presentes com a guia d'espais naturals. Resseguint-lo es pot veure que les xerrades, les sortides, els programes de televisió i d'altres activitats que fas giran totes al voltant de les plantes. Com vas entrar en aquest món? De qui en vas aprendre?

De ben jovenet em vaig interessar pel que m'explicaven els avis. La meva àvia materna era de «pagès, pagès», jo soc molt «tocat del bolet» i això em ve d'ella. La meva besàvia també en sabia de remeis, al poble tenia fama de saber-ne. Recordo que tenia un rebost, aquí mateix on som ara, ple d'herbes penjades, pells de serp, etc. De fet, encara conservo una capsa de llauna amb benes i tot de papers amb receptes escrites per ella. El que va anar venint després una mica ha anat sorgint de la necessitat. Als divuit anys vaig anar cap a Barcelona a estudiar, vaig fer COU nocturn, i per guanyar-me la vida feia classes de català. Des dels quinze anys

que estava estudiant català amb la meva apreciada mestra Pepita Peralba. Més endavant, Òmnium Cultural em va donar el títol de mestre de català. Fer classes particulars era una bona manera de guanyar uns calerons. Per fer-me una mica més de sou, vaig començar a baixar herbes a herboristeries de Barcelona, com la de la plaça Gal·la Placídia. Fou en aquesta botiga que em van demanar si feia melmelades i els vaig dir que sí. Arribant a casa li vaig preguntar a la mare com es feien. A ella n'hi havien ensenyat mentre estava a la Colònia Pons (Puig-reig). Fou així que vaig començar i anar augmentant fins a fer-ne 20.000 pots en un any. Li vaig posar el nom de «La tieta Teresa» per la germana de la meva àvia que vivia amb nosaltres. Entretant vaig estudiar per a tècnic agrònom, però jo he treballat de moltes coses. Vaig fer de guarda al refugi d'Ull de Ter, de manobre, de pintor, de conserge a escoles bressol de la Generalitat força temps, de tècnic de medi ambient, patrimoni i turisme a l'ajuntament de Sallent, vaig fer guions per a espectacles... També he passat molt temps al bosc, recollia el que trobava i ho venia a la plaça del poble: cargols, bolets, herbes, feia melmelades, licors, ungüents, una mica de tot.



L'Esteve al Mercat de la Llibertat (Barcelona). Font: Esteve Padullés.

Jo encara vaig aprendre de les àvies, sí, la major part eren dones, i m'agradava escoltar-les. Elles m'explicaven remeis ben complicats: olis, ungüents, emplastres... que jo aprenia. Però el que m'interessava eren les coses quotidianes que elles donaven per sabudes però que jo, als divuit o vint anys, desconeixia del tot. I és curiós perquè elles no hi donaven cap importància i els feia més aviat vergonya. Tot això, aquest deixar de banda el saber antic, el va provocar l'arribada de la penicil·lina, totes em comentaven el mateix. Els medicaments anaven a tret segur i immediat, la comparació era inevitable. Va ser així que tota una generació va mirar cap a un altre costat, era gairebé una vergonya saber-ne, es menyspreava. Això és el que ha portat que ara haguem perdut molt d'aquesta saviesa i que ara ens sigui impossible recuperar els testimonis directes.

Però, d'uns anys ençà, ha sorgit tot un moviment de recuperació d'aquest coneixement ancestral. Des de la teva àmplia experiència, com el veus?

Està molt bé. Ara hi estem tornant, sí, però ens hi apropem massa amb el cervell, trobo jo. I com que tenim tan lluny tot aquest saber, a l'hora de recuperar-lo és fàcil caure en una mena de religió, en ser molt puristes, perquè som tan lluny de la realitat que no entenem res. Ho estudiem i ho fixem de manera massa formal, posant noms, classificacions, taxonomia, sistemàticament. Que ja està bé que hi sigui però el que veig és que la gent necessita una altra cosa. A més, intentem racionalitzar una manera de fer d'abans que anava molt lligada a l'experiència remeiera, però també a creences. En el que jo havia après de les àvies hi havia una part molt important de rituals, de repetir oracions o lletanies. Ho hem de tenir en compte, també.

És el que vull ensenyar ara. Em sento com un mestre de primària, en el sentit que vull apropar el món de les plantes a persones de tota edat i condició que no en saben res. Vull fer aquesta feina. Vull apropar el sentiment que et dona tot això a la mainada, no només comunicar la informació sinó sobretot l'emoció. L'emoció a través de la informació. I que la informació sigui païble. Llavors veure aquest sentiment d'on ve i saber fer-lo arribar a la gent. És difícil de transmetre que tot això és una passió i, a la vegada, una necessitat. Penso que als nens se'ls ha de donar valors i una cosa que ens dona la terra és un punt on subjectar-nos, és una realitat, és un valor. Que vegin que la constància d'avui -el plantar,

el regar, l'esporgar... -es tradueix en una bona collita demà. A les criatures els sap greu si no funciona; s'ha d'aprofitar. El repte és que hi hagi nens, fer-los tastar les plantes, interessar-los, donar-los criteri i fer-los servir com a cavalls de Troia per poder entrar a les famílies i a la societat. Amb els adults seria semblant, a un altre nivell, és clar, però transmetent aquesta emoció, aquest sentiment.

Per a mi el primer és el «què», és a dir, reconèixer una planta pel que et recorda, per una olor, pel que te n'han explicat o pels seus usos, per exemple. No pel seu nom, no cal. I llavors ve el «com», és a dir, quina estratègia fa servir per viure aquí, això és l'interessant. I aprendre que si és més humit hi trobaràs aquesta planta, si és més sec aquesta altra, per exemple. Els «perquè profunds» són més complexos i ja els deixo per als doctors. Per a mi l'important és tornar a l'evidència. I és això el que els intento explicar.

Una cosa que em preocupa especialment és que cada vegada cedim més responsabilitats al «comú». És el cas de l'alimentació i la salut. Són temes que hem delegat als altres. Si ens trobem malament anem al metge, no ens escoltem el cos, ja no el sabem escoltar. Amb l'alimentació igual. Anem a comprar, el què? Doncs el que hi ha a la botiga. No sabem el que triga un enciam a créixer, ni si fa flors, o quan és el temps de les pomes? Si en trobem tot l'any... Podríem menjar fins a 300 plantes silvestres, per què no ho fem? Ja no tenim ni l'instint de provar, ho hem delegat tot al que trobem fet, al que ens venen. I això és perillós.

Com s'ha de fer, doncs?

Fixa't que si, per exemple, volem reintroduir la verdolaga (*Portulaca oleracea*) i en posem un cistell al verdurer, qui la comprarà? Doncs ben pocs, els que ja la coneixen, els convençuts. No avançarem així. S'ha d'entrar per una altra via. I per a mi ha de ser per la via de la restauració. Així, en canvi, si fem arribar la verdolaga a un restaurant, el cuiner la fa amb un salmó i t'ho trobes al plat, segur que la tastes i la valores. Es pot fer servir el restaurant de pont per transmetre la informació sobre la planta. Es podria fer a través d'un codi QR o un enllaç que fos fàcil, on s'ensenyés com és la planta i on la pots trobar. D'aquesta manera despertarem la curiositat.

A mi les plantes m'han ensenyat molt a entendre la vida en general. Hem de ser conscients que nosaltres mengem gràcies a elles. Aquesta estreta relació amb els vegetals ha comportat el món tal com

el coneixem, els camps, els boscos, etc. El paisatge és com és per l'activitat humana, sobre una realitat geològica, evidentment. Els humans el transformem, les plantes se n'aprofiten i nosaltres d'elles. Per exemple, aquí, a Sallent, tenim grans quantitats d'abelleres (*Ophrys* sp.), a què pot ser degut? Fins a finals del segle XIX el Bages era el lloc de Catalunya on es feia més vi, si ens hi fixem tot està ple de parets de pedra seca. En arribar la fil·loxera i abandonar-se aquest cultiu, els terrenys antigament conreats i adobats fa temps que són erms o boscos incipients que són favorables a espècies molt variades de fongs, precisament el que necessiten aquestes orquídiades per a la germinació de les seves llavors.

És d'aquesta manera que els canvis es van produint i van modelant el paisatge. Posem pel cas que tenim un metre quadrat de terreny. En aquest espai trobarem les plantes que hi ha d'haver per les condicions que hi ha, si aquestes canvien en vindran d'altres i desapareixeran les d'ara. I al següent pas aquest racó ja serà diferent. El món és com és. Això és el que m'interessa ara i molt comparat amb el que fem les persones, en com ens comportem. Els humans som més aviat pins, creixem ràpid, tots junts i en una mateixa direcció, a colonitzar allò. El problema és que per dins ens sentim com roures, que viurem mil anys, i no és així.

Al principi, quan vaig començar a dedicar-me a aquest tema, ja farà uns trenta anys, aquest interès per la recuperació del coneixement sobre plantes era, principalment, urbà. Quan feia sortides venia gent de ciutats, dels voltants de Barcelona, de Rubí, de Cerdanyola... Ara ja el trobem també als pobles. I és que cada vegada n'estem més lluny i queden menys pagesos. El que hem de fer és tornar a conrear la terra, però des d'un altre enfocament. I que, per exemple, si considerem que no hem de tirar herbicides no sigui per ideologia, que sempre és perillós, sinó que sigui perquè valorem les espècies que apareixeran si no en tirem. És a dir, hem de saber-les posar en valor, és l'única manera.

Parlant de cultivar, com és el teu hort?

El tinc en un cul de riera, a la Riereta. És el terreny que us he comentat que va comprar el meu besavi per poder tenir aigua suficient per al fil. Anem-hi i us l'ensenyo.

Faig visites a l'hort amb avis, quan arriben em pregunten: on és l'hort? No ho sé, els dic, per sota les herbes... Ja el veieu, el meu és un hort particular.



A l'entrada del seu hort a la Riereta (Sallent, Bages). Font: Anna M. Oliva

Una altra de les coses que m'ha ensenyat la natura, el fet de passar tantes estones al bosc observant-la, és que no existeix el bé i el mal, com els humans ho veiem. El binomi cert és el de causa-conseqüència. Posem pel cas el salat (*Atriplex halimus*). A Sallent, des dels anys setanta, tenim la mina de potassa amb un abocament de residus que ha esdevingut una enorme muntanya. Doncs bé, un bon dia va arribar al meu hort el salat, una planta d'ambients costaners adaptada a terrenys salins. Aquesta planta acostumada a sòls mòbils de les platges ha desenvolupat unes arrels que li permeten fixar-se al terreny. Per què ha arribat fins aquí i s'hi ha establert? Doncs perquè les condicions han canviat. La marinada passa per les mines de sal aportant humitat i un component salí al medi que li és molt favorable. És bo que hi hagi arribat? Ni bo ni dolent, és diferent. Ara m'està ajudant a fixar una part de terreny ben escarpada, on el meu pare no havia aconseguit plantar-hi res. Després d'uns anys ja hi comencen a arrelar pins blancs (*Pinus halepensis*) i alguna alzina (*Quercus ilex*). Ni bo ni dolent, una causa amb la seva conseqüència. Aquesta és la meva idea, deixar fer i adaptar-se al que passa. Un altre exemple. Fa uns dies van venir senglars, no és habitual que hi vinguin, però aquesta vegada van començar a furgar-ho tot, ja ho veieu. L'endemà en veure-ho tot remenat vaig pensar: «aprofita-ho», hi vaig plantar espinacs (*Spinacia oleracea*). Hi creixen la mar de bé!

Tot passejant ens va explicant com el treballa i què hi fa.

Aquestes piles altes i llargues són de compostatge. Hi aboco restes de poda, de sega i fems de cavalls. Però no ho toco ni ho regiro, el deixo un any,

sense pressa, després el passo per un sedàs i ja el tinc a punt. Vaig acumulant capes fins a una alçada que no m'hagi d'acotar i després hi planto a sobre. Aquest any hi han sortit bledes (*Beta vulgaris*), doncs endavant!

M'agrada experimentar, sempre faig proves. Em van donar fajols (*Fagopyrum esculentum*), els vaig plantar. I si em regalen salsafins (*Tragopogon* sp.)? Doncs, també. La gent, com que ho sap, em porta llavors de mongetes, per exemple, i les planto. Abans de mongetes n'hi havia hagut fins a 200 diferents, ara en queden ben poques. És important no perdre varietats locals, és una riquesa que no pot desaparèixer. Aquest any vaig provar de fer servir la cardassa (o bufassa) (*Onopordum acanthium*) per enfil·lar-les. Doncs bé, vaig tenir més mongetes que mai, però segons la varietat, a les 'del ganxet' els hi agrada però a la 'perona' no. És anar provant.

A l'hort hi tinc una mica de tot. Des de les plantes típiques que trobaràs a qualsevol hort com són cols (*Brassica oleracea*), porros (*Allium ampeloprasum* var. *porrum*), espinacs, etc., altres plantes com l'artemisa (*Artemisia* sp.), tinc un tros per a les ortigues (*Urtica* sp.), colitxos (*Silene vulgaris*), malrubí negre (*Ballota nigra*), nyàmeres (*Helianthus tuberosus*) a la part a prop de la riera, etc. Precisament a la riera, al meu hort, és on Pius Font i Quer va citar la barretera (*Petasites pyrenaicus*) fa més d'un segle. Al febrer, quan floreix, fa una olor...

També hi tinc gran diversitat d'arbres. Com poden ser diferents varietats agrícoles de pomeres (*Malus* sp.), pruneres (*Prunus domestica*), aranyoners (*Prunus spinosa*), ginjolers (*Ziziphus jujuba*), sauquers (*Sambucus nigra*), lledoners (*Celtis aus-*

tralis), servers (*Sorbus domestica*)... Fins i tot he provat de cultivar múrgoles (*Morchella* sp.), amb poc èxit, tot s'ha de dir. Al costat més assolellat hi trobem la timoneda, aquest seria el lloc de les plantes aromàtiques. Ens costaria completar la llista; és llarga.

Ens deies que hi fas visites, com són?

Doncs depèn del que vulgui la gent. Poden ser guiades, en part o totalment, o bé que cadascú vagi al seu aire. Ara estic netejant tota la part més propera a la riera i la meua idea és que hi hagi tres possibles rutes. Una per la part més humida, per la riera, una altra per l'hort i una altra més de secaner a l'extrem més elevat i assolellat. De mica en mica vaig netejant i fent camins, fent racons agradables d'estar, per fer-hi ioga, meditació o, simplement, gaudir del gust d'estar en contacte amb la natura. Per exemple, cap al fons he fet una mena de petit amfiteatre amb parets de pedra seca, per a poca gent, vuit o deu persones. Aquí s'hi podria fer un petit concert en directe. Que sigui un regal personalitzat. O tastar algun licor o una confitura feta de la pomera que hi ha just al costat i de la qual només en tinc dos pots. Petites coses, petits plaers. La vida per a mi és tot allò que és senzill.

Com veus fer de pagès actualment? I el que ara està tan de moda, l'agricultura ecològica?

Ara parlem de vida alternativa, som *alternatius*. Però per què volem canviar a una vida alternativa? Doncs per viure millor. Per a mi el repte està a aconseguir que el pagès pugui viure de ser-ho sense ser esclau de la terra com ho eren els seus avis i



Una visió general de l'hort on, a mà dreta i més elevada es pot veure la part de secà. Font: Anna M. Oliva.



Al damunt d'aquestes piles de compostatge hi plantarà les verdures. Font: Anna M. Oliva.

besavis. I que algú pugui viure, per exemple, de fer melmelades sense caure en intermediaris i especuladors. El que vaig veure amb les melmelades és que jo les feia, les venia a un preu i eren venudes per l'intermediari pel triple. Amb això aconseguia que només les poguessin comprar la gent amb un alt poder adquisitiu. Així semblava que només podien menjar ecològic la gent rica, res més lluny del que jo volia. Quan vaig començar tot era «bio», ara tot és «eco». I realment, per a mi, l'agricultura ecològica està a punt d'esdevenir un reclam publicitari, és només comercial, cada vegada més, i acabarà que les grans marques posaran el rètol «eco» i ho trobaràs a qualsevol supermercat. A part que el mateix terme és antagònic; des del moment que per començar passes el motocultor estàs creant un desert, al qual ja hi aniràs posant tota la diversitat que vulguis, d'acord, però parteixes de zero. Res a veure amb un ecosistema on s'ha establert un equilibri a base d'anys lligat a canvis del medi. Li hauríem de canviar el nom, podria ser agricultura més lògica, o menys agressiva, però... ecològica? No.

Per a mi, només hi ha una manera de fer i és amb cercles de confiança. I, sobretot, a petita escala. És el «donar la mà», com abans es feia per tancar tractes, i refiar-te d'aquella persona. Perquè d'aval o certificacions de producte ecològic se'n poden obtenir seguint la regulació establerta i pagant, però si no hi ha la mà al darrera, la confiança, realment de poca cosa et serviran. Per a mi el pagès, a part de conrear la terra, ha de ser un formador, que ensenyi el que sap i que pugui treure'n un benefici que l'ajudi a viure de la terra. En definitiva, crec en la importància d'estimular l'agricultura d'autoconsum i les relacions humanes.

Sempre fas activitats relacionades amb la natura, pel seu coneixement. Quines són, concretament?

Doncs m'organitzo el temps entre l'hort i la vesant més didàctica com són les classes, els tallers i les sortides.

Per una banda faig activitats relacionades amb l'educació. Cada setmana faig sortides per a gent gran de la zona amb el cicle de passejades «A 100 cap als 100!», promogut per la Diputació de Barcelona. Sempre anem a un lloc diferent. També faig classes a mainades de totes les edats, un dia a la setmana, a l'escola Joviat, de Manresa, justament on jo havia estudiat de jovent. Fem sortides de reconeixement de plantes medicinals i tenim un hort que cuiden els mateixos alumnes. De tant en tant, col·laboro amb l'escola d'Hoteleria de Joviat. A part d'aquestes activitats, més o menys fixes, faig xerrades, tallers o passejades de reconeixement d'herbes remeieres a diferents fires. Per exemple, aquesta tardor passada vaig participar a la XX Fira de les Bruixes de Sant Feliu Sasserra, a la 24a Festa de la Verema del Bages i a la jornada tècnica *La cuina de les plantes silvestres* feta a l'Escola Agrària de Manresa. La mateixa Escola Agrària ve un cop l'any a visitar l'hort.

Per altra banda, dedico una part molt important del meu temps a treballar i gaudir de l'hort, és el meu racó. L'època que es fan més sortides és a la primavera, com és normal, i llavors tinc molts problemes per compaginar-ho amb l'hort, però es va fent com es pot.

Anna M. Oliva i Casas és llicenciada en biologia i doctora en neurociències per la Universitat Autònoma de Barcelona. La seva principal afició ha estat, des de sempre, tot el relacionat amb la natura sobretot en els camps de la botànica i l'etnobotànica. [Més ...](#)