



LA RECERCA AGROECOLÒGICA A L'ANOIA

MARC TALAVERA ROMA I ADRIÀ SOLÉ CANTERO

INTRODUCCIÓ

A Igualada, i a l'Anoia, vivim en un territori agrícola amb una llarga tradició. I tot i que en trobem vestigis a cada poble, masia i família del nostre entorn rural, la proporció de població que viu de l'agricultura és cada vegada més petita: en l'actualitat no arriba al 2'1%.

Però independentment del contacte que tinguem avui els habitants de l'Anoia amb el sector agrícola, el fet és que continuem vivint dins i envoltats d'un agroecosistema. És a dir, l'ecosistema alterat per l'home amb la finalitat de produir-hi aliments. I aquest ecosistema ha patit diverses transformacions en el transcurs de les darreres dècades.

D'una banda, s'ha intensificat la producció d'una manera no sostenible, ja que una agricultura que abans pràcticament només s'alimentava amb l'energia del sol i l'activitat humana ha passat a requerir quantitats ingents d'energia externa en forma de carburants fòssils i de productes químics de síntesi (fertilitzants i pesticides). D'altra banda, s'ha vist modificat el sistema econòmic i agroalimentari, ja que, si bé fa menys de mig segle la nostra comarca era sobirana pel que fa a la producció alimentària, generant pràcticament tots els aliments que els seus habitants necessitaven per nodrir-se, actualment som completament dependents de les grans cadenes de distribució d'aliments (hipermercats com a exemple més evident)

i de les seves xarxes de comercialització. Xarxes que recorren centenars i milers de kilòmetres de carreteres, i que fins i tot creuen els oceans carregades de productes tropicals com fruita, palma, cafè i xocolata. I és que les abundants terres de cultiu de l'Anoia, i de bona part de la Catalunya de secà, es dediquen majoritàriament a produir cereals destinats a l'obtenció de pinso per al sector porcí.

Aquests canvis han provocat un èxode, si més no professional, del món rural cap a la ciutat, una homogeneïtzació del paisatge, la pèrdua de biodiversitat (silvestre i cultivada) i finalment la pèrdua també del coneixement tradicional associat a la producció agrícola tradicional i a l'aprofitament dels recursos vegetals en el medi rural.

Aquest coneixement tradicional en greu risc de desaparició es conserva encara a la ment dels agricultors i agricultores veterans de la comarca, que a mitjan segle passat encara participaven d'una agricultura i un estil de vida de subsistència. En els avis i àvies que de petits recorrien llargues distàncies a peu o en carro, que a la primavera collien mastegueres i llicsons per a les amanides, que a la tardor enfilaven serves i peres d'hivern a les golfes, i que a l'hivern sopaven cols de brotons i patates de muntanya amb mongetes del ganxet, cigronets o guixes.

Són coneixements que perduren com a records en la memòria d'aquestes persones, que han vist el planeta donar moltes voltes davant dels seus ulls,

i que s'han hagut d'adaptar a la modernitat tot marginant els coneixements i les pràctiques amb les quals van créixer en la seva infantesa i joventut.

L'estudi d'aquest coneixement a través d'extenses trobades amb aquests avis i àvies a l'hort, a la vinya o a la vora del foc, no tan sols té un valor històric i patrimonial, sinó que també té interès a l'hora d'impulsar un canvi en el sector agrícola cap a una agricultura més ecològica i un model agroalimentari més sostenible.

L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

L'agricultura ecològica és una modalitat d'agricultura que ha augmentat en importància i popularitat durant els darrers anys, i que busca trobar alternatives a aquella agricultura menys sostenible, més intensiva i més contaminant que sol ser l'agricultura convencional.

Per tal de promoure-la i diferenciar-la de la resta s'han creat organismes certificadors i bases que defineixen les pràctiques permeses i no permeses en l'agricultura ecològica certificada. Tanmateix, aquestes bases són força polèmiques i podrien confondre els lectors, raó per la qual volem diferenciar l'agricultura ecològica tal i com nosaltres l'entendem d'aquella que promulguen els certificats ecològics estatals o europeus.

Nosaltres entenem per agricultura ecològica tots aquells mecanismes per a la producció d'aliments que respecten la «salut» dels ecosistemes i dels consumidors, i que procuren ser ambientalment sostenibles evitant l'ús de productes químics de síntesi (ni adobs químics, ni fungicides, ni herbicides, ni insecticides).

La disciplina científica que estudia els agroecosistemes és l'agroecologia, i ho fa considerant les perspectives ecològica, socioeconòmica i política d'una manera integrada. Els estudis en aquest camp proporcionen els fonaments científics per a la construcció de nous models d'agricultura que imiten els ecosistemes naturals, administrant i

conservant els recursos naturals perquè perdurin al llarg del temps.

En aquest sentit, l'agroecologia para especial atenció, com a model, en l'agricultura de subsistència que avui encara és vigent a molts dels països industrialment menys desenvolupats, i que fa poques dècades també era habitual a casa nostra. Aquesta agricultura sol ser altament sostenible, reciclant els nutrients i aprofitant de manera òptima tots els recursos, mantenint els camps amb un rendiment constant al llarg del temps, sense que siguin necessàries aportacions externes de fertilitzants ni d'energia.

Sense anar més lluny, la FAO anuncia que el problema de fam al món es deu bàsicament a la manca de sobirania alimentària, i exposa que l'agricultura ecològica és pràcticament igual de productiva que la convencional en els camps de regadiu, i que ho pot ser fins i tot més en els camps de secà.

L'ANOIA: CAMP D'ESTUDI D'ABAST INTERNACIONAL

Arran de les inquietuds que hem exposat, i de la col·laboració establerta amb el departament de Botànica de la Universitat de Barcelona (on hem realitzat un treball de final de màster –ja finalitzat– i un projecte de doctorat –en curs), a principis del 2014 vam tenir l'oportunitat d'iniciar el projecte de recuperació del coneixement tradicional de la vegetació de la comarca de l'Anoia, projecte en el qual estem encara treballant però del qual ja us podem presentar alguns resultats.

De fet, diferents resultats del projecte ja han estat presentats en diversos certàmens de caràcter internacional, amb la voluntat de posar Catalunya i l'Anoia en el mapa de la recerca agroecològica i la recuperació del coneixement tradicional. Per exemple, al Congrés Internacional d'Etnobotànica, celebrat a Còrdova (Espanya) l'octubre del 2014, i al Congrés Internacional d'Agricultura Ecològica celebrat a Bratislava (Eslovàquia) l'octubre del 2015.

Però un dels principals objectius del projecte és donar a conèixer els resultats, i fomentar-ne l'aplicabilitat, a la pròpia comarca. Per això mateix els hem presentat també en actes de caire local, com per exemple a la 4a matinal d'intercanvi de llavors d'Argençola, organitzada per l'associació El Trill, i estem treballant en l'organització de la 1a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, que durà com a nom Eixarcolant.

ESTUDI A L'ANOIA

L'Anoia és una comarca de la Catalunya Central, amb un clima mediterrani subhúmit i un sòl calcari. A mitjan segle passat, hi van arribar els primers tractors i es va iniciar l'anomenada Revolució Verda. De llavors ençà, els canvis en els sistemes de producció, juntament amb la modernització de la societat, han conduït a l'abandó progressiu de certes pràctiques i costums associats amb l'ús tradicional de les plantes. Alhora també s'han abandonat molts cultius i varietats, que han estat substituïts pels cultius i les varietats dominants en el mercat. Les ortofotoimatges de l'Institut Cartogràfic de Catalunya mostren els importants canvis paisatgístics produïts en les darreres dècades, fruits dels canvis d'ús dels sòls.

Per tal d'esbrinar quins coneixements etnobotànics persisteixen a la comarca de l'Anoia, i també quina agrobiodiversitat tradicional hi sobreviu, hem entrevistat (o millor, dit, ens hem reunit i hem xerrat tot compartint unes agradables estones) amb prop d'una setantena de persones grans d'arreu de la comarca, que molt amablement ens han obert les seves llars i la seva memòria per tal d'explicar-nos tot allò que recordaven de la seva infància i joventut; i és que parlant de plantes també es parla de la família, de les festes, de la guerra i de la misèria d'aquells anys. Moltíssimes gràcies per la vostra confiança i generositat.

METODOLOGIA

¿Com ho hem fet per seleccionar les persones d'ara en endavant informants, amb els quals ens hem reunit? Doncs amb criteris ben lògics: persones de més de 70 anys que hagin estat tota la vida (o almenys en la seva joventut) en contacte amb un entorn rural, que gaudeixin de bona memòria, i d'ambdós gèneres. Alhora, hem procurat cobrir territorialment tota la comarca.

Les trobades amb els informants (que han seguit la pauta d'entrevista semiestructurada) han estat enregistrades, previ consentiment, per tal de poder recollir tota la informació per a l'anàlisi posterior. El mètode de les entrevistes semiestructurades permet desenvolupar una conversa fluida, espontània i agradable (sense l'estructura de pregunta/resposta que seria massa forçada), aprofundint en els coneixements específics de cada informant, i alhora comparant els coneixements aportats pels diferents informants, ja que la conversa es mena per tal d'acabar sempre tractant els mateixos temes en totes les entrevistes, temes definits prèviament en un guió.

QUÈ ENS DIUEN ELS RESULTATS?

Hem fet un total de 49 entrevistes a 67 informants, ja que en alguns casos s'han entrevistat alhora els cònjuges o parents. 34 dels informants han estat homes, i 33 dones, amb una mitjana d'edat de 82 anys. La durada de les entrevistes ha estat de 110 minuts de mitjana, algunes vegades amb la realització d'una segona entrevista per tal de complementar la informació.

Proporcionalment, si es compara la informació obtinguda amb relació a l'edat dels informants, s'observa que de mitjana obtenim una mica més d'informació en el terç més jove, de menys de 80 anys, encara que les raons no són clares. Entre les diferents hipòtesis plantejarem un possible efecte de l'edat en la memòria, o bé que s'hagi subestimat el

valor d'informants més joves però educats i criats sota la tutela de persones el bagatge de les quals arrelava profundament en la cultura pagesa de la primera meitat del segle XX.

També demostren ser poc significatives les diferències entre els tipus d'informació que conserven els homes i les dones. Només hi ha disparitat en el coneixement de les varietats dels cereals major en el cas dels homes i en la conservació de l'ús medicinal de les plantes major en cas de les dones. Diferències degudes al repartiment diferencial entre gèneres de les tasques diàries, molt accentuat i ben definit en aquells temps.

Hem recollit informació de 275 espècies silvestres amb alguna utilitat (alimentària, medicinal, o per a altres usos) i de 517 varietats de cultiu pertanyents a 104 espècies diferents (taula 1) que s'havien cultivat a la comarca. Proporcionalment, les espècies silvestres han estat més utilitzades amb finalitats medicinals i les varietats cultivades com a alimentàries, tot i que també trobem un bon nombre d'espècies cultivades amb usos medicinals (taula 2), i d'espècies silvestres amb usos alimentaris (taula 3).

La proporció de varietats conservades és diferent en funció del tipus de cultiu, i per exemple s'extreu que els arbres fruiters tenen una major probabilitat d'haver estat conservats que no pas els cereals, ja que en aquest darrer grup la llavor havia de ser conservada any a any, mentre que els arbres fruiters presenten una major longevitat i poden sobreviure unes quantes dècades després del seu abandó. Per a aproximadament el 40% de les varietats agrícoles citades encara hi ha algun informant que afirma que podria trobar-ne llavors o exemplars vius (tot i que hi ha molta variabilitat entre grups, amb valors inferiors al 2% per als cereals i superiors al 75% en oliveres i ametllers).

Una altra observació rellevant ha estat el fet que més del 60% de varietats del cultiu i de les plantes silvestres (amb els seus usos corresponents) documentades han estat citades per

menys de tres informants, la qual cosa evidencia el greu perill de desaparició en què es troba aquest coneixement. I per si no fos prou, més del 60 % dels usos documentats ja s'han abandonat, i resten sols com a records en la memòria d'aquestes persones grans.

De fet, pràcticament a cada entrevista han aparegut noves dades en forma de noms d'espècies silvestres o de varietats cultivades que no havien estat aportades per cap altre informant, i aquesta tendència a l'alça també es manté pel que fa a les varietats recuperables. Això demostra que hi ha determinades espècies, varietats i usos que s'han conservat millor i que pràcticament tot els informants recorden; però que també hi ha moltes espècies, varietats i usos que, pels motius que sigui, han estat més esborrats de la memòria i que són molt difícils de documentar.

Així doncs, si tinguéssim els recursos necessaris per continuar realitzant entrevistes (circumstàncies que malauradament ara no es donen), redescobriríem el nom de més varietats i podríem recuperar material vegetal d'una part d'aquestes varietats avui encara per redescobrir. I òbviament també continuariem redescobrint els antics usos o aplicacions de moltes més plantes silvestres del nostre entorn.

VARIETATS AGRÍCOLES I ESPÈCIES SILVESTRES DOCUMENTADES

En les taules que presentem a continuació mostrem el recull de totes les espècies silvestres i varietats agrícoles de les quals hem obtingut informació, separant entre usos alimentaris humans, alimentaris animals, medicinals, i altres. El grup d'altres usos engloba totes aquelles accions que no es duen a terme ni amb finalitats alimentàries ni medicinals en les quals s'empraven plantes. En són exemples els jocs de la mainada amb la vidauba i els llirons; el clavell de l'aire com a ornamental; l'elaboració de cistells amb vímeccs i d'arnes

amb canya; la construcció d'escombres amb corner, bruc, palma o graneres; l'elaboració de feixos d'arbusts i arbres forestals per ser utilitzats com a combustible als forns; o la utilització de les fulles del roldor i l'escorça dels pins per adobar les pells a les adoberies, entre molts d'altres.

Aquestes taules pretenen ser un recull del coneixement tradicional de la nostra comarca que hem aconseguit recuperar, però sobretot un homenatge a totes les persones grans que, malgrat la vertiginosa modernització de la societat,

han aconseguit mantenir viu aquest llegat fins als nostres dies. Observeu aquestes taules com qui observa un tresor. Tracteu d'imaginar com seria un passeig per la comarca si totes aquestes varietats encara existissin, com seria si sabéssim reconèixer i utilitzar totes aquestes plantes silvestres abans d'ús quotidià i ara simples males herbes.

Taula 1: Recull de les espècies i varietats que es cultivaven a la comarca de l'Anoia d'acord amb les dades i descripcions aportades pels informants. Les diferents varietats se separen amb una coma «,», mentre que els sinònims per una mateixa varietat se separen amb el símbol «/». Tot i el garbell, la cerca bibliogràfica i el processament dut a terme amb les dades que presentem en aquesta taula, no podem garantir que dues varietats amb noms diferents siguin realment dues varietats diferents, ni tampoc que dos noms iguals es refereixin realment a la mateixa varietat, ja que la major part de la classificació es deu a descripcions a causa de la pèrdua de les varietats per part dels informants.

NOM CIENTÍFIC	NOMS POPULARS	VARIETAT
<i>Allium ampeloprasum var. porrum</i>	Porro	
<i>Allium cepa</i>	Ceba	Babosa, Blanca, d' Amposta, de Ciutadella / de Ciutadilla, de Figueres, de Girona, de Lleida, de València / Valenciana, Morro de Fura. Primerenca, Vermella
<i>Allium sativum</i>	All	Blanc, Vermell
<i>Apium graveolens var dulcis</i>	Àpit	
<i>Arachis hypogaea</i>	Cacauet / Cacau	
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrecs	d'Hort
<i>Avena sativa</i>	Civada	Blanca, Francesa, Negra grossa, Negra petita, Rossa
<i>Beta vulgaris var conditiva</i>	Remolatxa	Groga, Vermel·losa
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda	Blanca / Clara, de Valls, Fosca / Negra / Silvestre / Per a les bèsties, Groga
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	Blanca, Farratgera, Groga, Per als tocinos / Per a les bèsties, Verda, Vermella / Vermel·losa
<i>Borago officinalis</i>	Borrajá	
<i>Brassica oleracea</i>	Col	Asa de cántaro, de cabdell, de Caminal, de fer brotons, de fer fulles /de les gallines, de Pagès, de Paperina, de Pasqua, del Pozo, d'estiu, d'Hivern/ de trinxat/ col verda, Francesa, Geganta, Manresana, Valenciana
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil	Blanc / coliflor, Verd
<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap	Farratger / per a les bèsties / per als tocinos / per als conills, Llarg, Rodó blanc
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem	

<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot	Bitxo de Tiurana, Bitxo Llargarut, Bitxo Picant, de Quatre morros / de Quatre cantos, de Tres cantos, Groc, Gros / Gros d'escalivar, Llarg. Lloret, Lloret gros, Morro de bou / Morro de porc / Morro de llebre / Morro de vaca / Morrut, Pla, Rodó, Vermell de Navarra
<i>Ceratonia siliqua</i>	Garrofer	
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró	del País, Gros, Madrieny, Mitjà / Mitjanet, Petit / de l'Alta Anoia
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola	Arrissada, de Cabell d'Àngel, de Fulla ampla, de la Vila, del país, Doble, Enciam de Calaf, Perruca del Vallès
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira	de Secà, de Regadiu
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldó	
<i>Corylus avellana</i>	Avellana	de Bala, del País, Grossa, Xicarrona
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	
<i>Cucumis melo</i>	Meló	de Secà, Mallorquí, Piel de Sapo, Primerenc, Tardà
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa	Cabell d'àngel
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa	Arrodonida, de Bon Gust, de Menjar, del Rebequet, Grossa /Rodona, Rogenca, Valenciana
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa	Allargada, de Bota, de fer Farinetes, de Música, de Violí, dels Porcs, Inglesa, Per als tocinos / Per a les bèsties
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó	Blanc / Clar, Emparrador, Negre /Verd fosc, Que Corre, Verd clar llarg
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya	d'Olor / Anitga / de Sempre / Vella, de Pera, Rodons grossa, Rodona xica
<i>Cynara cardunculus</i>	Card	Blanc
<i>Cynara cardunculus</i>	Herbacol	
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa	de Tota la vida, Lila / Lilosa, Verda / Normal
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga	de Posar en vinagre / Grossa de confitar / Moderna / per Verdura
<i>Dyospirus kaki</i>	Palosanto	
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespre / Nespre del Japó / Nispros	
<i>Eruca vesicaria</i>	Rúcula	
<i>Euphorbia lathyris</i>	Herba talpera / Cagamuchu	
<i>Fagopyrum esculentum</i>	Tramoixó	
<i>Ficus carica</i>	Figa	Blanca, Brevia / Brevia negra/ Figaflor, Coll de Dama, Coll de Dama Blanca, de Fraga, de Sant Joan, Grossa, Negra, Primerenca blanca. Primerenca negra, Sajola / Sajaiola / Sajola Blanca / d' Assecar
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll	
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa	de Cal Foganyer
<i>Glycine max</i>	Soja	
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	
<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara / Nyamera / Nyambra	Blanquinoso, Vermellosa
<i>Hordeum distichon</i>	Ordi	Cerveser / de Cervesa
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	Barbarossa, de 3 carrells / de 3 caires , de 4 carrells / de 4 carrils, de 6 carrells / de 6 carrils / de 6 carriells, de Cal Xicot Gros, de Sant Isidro, del País, Pàmula, Tramesó / Tremesó / Tresmesó
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato	Blanc, Groc
<i>Juglans regia</i>	Noguer / Noguera / Anoguer	del País, Nou Grossa
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam	Blanc, de Cal Pleixats, de l'Arrissat, de Tres llucs / dels Tres ulls, d'Hivern / Moreno / Negre / Llarg Moreno, d'Orella de ruc, Escarolenc, Escarxofet / Escarxofeta, Francès, Llarg blanc, Llarg verd, Maravilla, Rodonet, Romà blanc d'estiu, Romà negre d'hivern

<i>Lagenaria siceraria</i>	Carbassa de vinar	
<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	Normal / Grossa, Petita
<i>Laurus nobilis</i>	Llaurer / Llorer	
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	de Cal Foganyer, Petitona
<i>Linum usitatissimum</i>	Llinosa	
<i>Lolium sp.</i>	Raigràs	
<i>Medicago sativa</i>	Alfals / Melgó	Del país
<i>Melissa officinalis</i>	Tarongina	
<i>Mentha pulegium</i>	Poniol	
<i>Mentha sp.</i>	Menta	del Cargol, del Carmel
<i>Mespilus germanica</i>	Nespres / Nespro	
<i>Nepeta cataria</i>	Menta de gat	
<i>Olea europaea</i>	Olivera	Arbequina, Corbella, de Castellar, Grossal, Llangueta, Palomar, Tendral, Verdal, Vera, Verdiella
<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	
<i>Panicum miliaceum</i>	Mill	
<i>Papaver somniferum</i>	Cascall	
<i>Pastinaca sativa</i>	Xurivia / Xuruvia	
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta / Fesol	Afartapobres, Avellana, Bigarrada, Blanca, Bruna de Cal Jordana, de Castellfolit, de la Mongeta, de la Seu, de Mallorca, de Ponts, de St. Joan / Sant Joana, de St. Puvim, de València, de Veremar, del Confit, del Cul, Francès, del Ganxet, del Pinet, del Pinyolet, Música, Negreta, Perona / Rossinyol, Sant Joana, Ull de perdiu
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol	Blanc, d'Austràlia, de Beina petita, de Fer Sopa, de Mata baixa / Terrer, de Secà / Farratger, Gegant, Negre, Petit, Tirabec, Verd
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc / Marcoc	de Galta vermella, Gran / Gros , Groc, Mitjanet, Petit / Petitó, Vermellós
<i>Prunus avium</i>	Cirera	Blanca, Blanca de Castellfolit, Borda, Bordisenca, Cor de colom de la Guàrdia, de St. Isidre, de St. Jaume, de St. Joan, de St. Pere, del País, Garrofal, Negra petita / Petita, Negra primerenca / Primerenca, Picota
<i>Prunus domestica</i>	Pruna	Blanca, Cavallico, Cavallico granate, Clàudia, Clàudia vermella, de Pinyol, de Sant Salvador / Llinasosa, Grogà / Grogà petitona, Japonesa, Mollassa, Negra llarga, Petita per assecar, Tigreta, Vermella
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó / Prunyó	Blanc, de St. Joan, Lila, Negre
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	Closca tova / Closacamolla / Tova, de Santa Esperança, del Comú allargada, del Comú punxeguda, del Comú rodona, Desmai / Esmài, Esperança, Farranyes, Llangueta, Marcó, Marcona, Mollassa
<i>Prunus persica</i>	Préssec	d'Agost, d'Aigua, de Conserva, de Porc, de St. Joan, de St. Miquel, de St. Pere, de Sta. Helena, de Vinya / Groc de Vinya / Tardà / d'Octubre, del Pinyol dolç, Gavatx / Gavatxo / Sumoll, Groc de St. Jaume / Sant Jaumes, Groc de St. Llorenç, Moll / Mollàs / Pelut, Primerenc, Tendral, Vermell / de Galtes Vermelles
<i>Punica granatum</i>	Magraner	Amarg, Dolç, Gros
<i>Pyrus communis</i>	Pera	Arç Perer, Cara vermella, d'Aigua, de Closca de roure, de Codony, de Cuixa de dona, de Fulla de Roure, de St. Jaume, de St. Llorenç, del Juliol, d'Hivern, Llimonera, Màgica, Perelloner pedregós, Seramenya / Seremenya / Seremenyera / de S. Joan, Tendral

<i>Pyrus malus</i>	Poma	Àcida, Bella – Lluïsa, Bellesa Romana, Cara bruta, Cumosina / Cumusina, de St. Joan, de St. Roc, del Ciri, del Garrimbes, d'Estiu, d'Infern, Glaçada, Golden, Groga d'Hivern, Madalena, Manyaga, Plana, Pomapera, Primerenca, Reineta, Roqueta, St. Jaume, St. Joan, Tardana, Verd donzella
<i>Raphanus sativus</i>	Rave	Llarguerut, per les Bèsties, Rodó
<i>Rosa sp.</i>	Rosa	de Cent fulles, de Cinc pètals, de Mil fulles, pels Ulls
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera / Vimetera	
<i>Secale cereale</i>	Sègol	
<i>Sinapis alba</i>	Mostassa	
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet / Tomata	Bombilla / Roma, Buit ple, Cirereta, Cor de bou, de Castellnou del Bages, de Color de Rosa / Rosa, de Dos Cociols, de la Creu, de Montserrat, de Montserrat Rosa, de Montserrat Vermell / de St. Joan, de Mura, de Pebrot, de Penjar / de Sucar pa, de Penjar de Cal Jordana, de Penjar del Prat, de Penjar Francès, de Penjar Gros, de Penjar Llarg, de Penjar Mala Cara, de penjar Petit, de Penjar Ros, de Pera, de Piera, de Poma, de Síndria, de St. Joan, de St. Benet, del Melic, del Pare Benet, d'Hivern Esquenaverd, Llarg, Nana, Palosanto, Ple, Pometa de la Creueta, Rocot / del Flotats
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia / Auberginia	Blanca, del País, Llarga
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata / Trumfo	Blanca, Cerdanyesa, d'Estònia, de Figueres, de Sant Hilari, del Bufet Negre, del Bufet Vermell, del Buffet blanc / del Bufet / de Muntanya / del Bufet Francès, Francesa, Anglesa, Kennebec, Majèstica, Paluan / Palugan / Poluan, Pontiac / Red Pontiac / Vermella, Sant Hilari, Setsetmanera, Tardana
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	Grossa, Petita
<i>Sorghum bicolor</i>	Sorgo	
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac	de Fulla Petita / Petit, d'Hivern, Gegant
<i>Tragopogon porrifolius</i>	Salsifi	
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	Ariana, Caton, de 3 carrells, de Sant Josep, del Bigoti, del Gra Gros / Gros, Empeltat, Estrella, Francès, Hivernenc, Litori, Marius, Montbui, Montcada, Motxo, Panedós, Paner 1, Paner 2, Rus, Victorius, Xeixa / Xeixa del País / del País, Xeixa de Sant Puvim, Xeixa de Valls, Xeixa primerenca / Primerenc
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	
<i>Vicia ervilia</i>	Erb / Erd / Ert	
<i>Vicia faba</i>	Fava	Aigadolça, de Cal Gavarró, de Ruc, Farratgera, Muchamiel, Tendral
<i>Vicia faba var equina</i>	Favó	
<i>Vicia sativa</i>	Veça	Clara, Fosca
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	Blanc de Cal Camalligat, Botons de gall, Brumet, Carregarucs, Cep Blanc Francès Francesa, Ceps de St. Jaume / Sant Jaumes / Primerenc, de Penjar Negre, De Vilafranca, Fumat, Garnatxa blanca, Garnatxa negra, Lanjarón, Lledoner, Leonard, Macabeu, Maluà, Martorella, Martorella blanca, Martorella rossa, Monastrell, Montògana, Moscatell blanc, Moscatell negre, Panser, Parellada, Picapoll / Picapolla / Picampoll, Sumoll / Sumoi, Tendralet, Tintorers, Trepal, Ull de llebre blanc, Ull de llebre negre, Ull de poll, Valencià blanc / Valencianes, Valencià rosat / Valencianes, Vermellós de Tous / Negre de Tous, Xarel·lo
<i>Zea mays</i>	Blat de moro / Panís	de Fer crispetes, del País, Gros
<i>Ziziphus ziziphus</i>	Ginjoler	

Taula 2: Recull de les espècies vegetals que s'utilitzaven a la comarca de l'Anoia per a usos medicinals humans, usos veterinaris i altres (aquesta categoria engloba tots els usos que no són ni medicinals, ni veterinaris, ni alimentaris), d'acord amb les dades i descripcions aportades pels informants.

NOM CIENTÍFIC	NOMS POPULARS	Usos MEDICINALS (HUMANS)	Usos VETERINARIS (ANIMALS)	ALTRES USOS: ORNAMENTALS, JOCS, ELABORACIÓ D'ESTRIS, COMBUSTIBLE, CONSTRUCCIÓ...
<i>Abies alba</i>	Avet	x		
<i>Achillea millefolium</i>	Lladracà, Lladracà, Milfulles	x		
<i>Agave americana</i>	Atzavara, Pita, Sisal	x		x
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Serverina	x		
<i>Allium ampeloprasum</i>	Calabruixa			x
<i>Allium cepa</i>	Ceba	x		
<i>Allium sativum</i>	All	x		
<i>Aloe vera</i>	Àloe /Àloe vera	x		
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	x		
<i>Althaea officinalis</i>	Malví	x		
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner, Llamenquera	x		x
<i>Anemone hepatica</i>	Herba fetgera	x		
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Junça, Jonça			x
<i>Apium graveolens var dulcis</i>	Àpit	x		
<i>Arbutus unedo</i>	Cirerer de pastor, Arbocer, Asborcer, Asburcer	x		
<i>Artemisia absinthium</i>	Donzell	x		
<i>Arundo donax</i>	Canya		x	
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera, Esparrac, Espàrrec, Espàrrec de marge	x		x
<i>Asperula cynanchica ssp brachysiphon</i>	Ensaürina / Herba prima	x		
<i>Atropa belladonna</i>	Belladona	x		
<i>Avena sativa</i>	Civada	x	x	
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda	x		x
<i>Borago officinalis</i>	Borrajta, Borraja	x		
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal, Fenal volador, Fenàs			x
<i>Brachypodium retusum</i>	Fenal, Fenal volador, Fenàs			x
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	x		
<i>Calendula officinalis</i>	Bojac, Calèndula, Gavatxos	x		
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem			x
<i>Castanea sativa</i>	Castanyer			x
<i>Celtis australis</i>	Lledoner, Llironer, Delloner	x		x
<i>Cetaurea calcitrapa</i>	Gaons			x
<i>Centaurium quadrifolium</i>	Centaula, Centaura	x		
<i>Ceterach officinarum</i>	Dauradilla	x		
<i>Chamaerops humilis</i>	Margalló			x

<i>Chelidonium majus</i>	Herba berruguera	x		
<i>Chenopodium album</i>	Herba dels nínxols, Estiravella			x
<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Te, Te bord	x		
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciam de tronc, Enciamet, Enciamet de tronc, Masteguera, Xicoia, Xicòria, Esanyaguineus	x		
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola	x		
<i>Cistus clusii</i>	Romaní mascle	x		
<i>Clematis vitalba</i>	Vidalba, Vidauba, Vidauma			x
<i>Cochlearia glastifolia</i>	Coclearia	x		
<i>Corchorus capsularis</i>	Jute			x
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor			x
<i>Coris monspeliensis</i>	Timó maxo	x		
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner			x
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç blanc, Arç	x		x
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya	x		x
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa, Escarxofa	x		
<i>Cynoglossum creticum</i>	Besneula	x		
<i>Daphne gnidium</i>	Tell, Tei		x	
<i>Dorycnium hirsutum</i>	Herba de la diarrea, Herba de la flama	x	x	
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja			x
<i>Ecballium elaterium</i>	Columbrus, Petadors			x
<i>Equisetum arvense</i>	Cua de cavall	x		
<i>Equisetum telmateia</i>	Cua de cavall	x		
<i>Erica multiflora</i>	Bruc d'hivern, Bruc	x		x
<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Ravenissa groga, Citró			x
<i>Eryngium campestre</i>	Panical, Penacal	x		
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucaliptu, Eucaliptus	x		
<i>Euphorbia lathyris</i>	Cagamuchu, Herba Talpera	x		x
<i>Ficus carica</i>	Figa	x		
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll, Funoll	x	x	
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Freixe, Freixe de fulla estreta	x		x
<i>Galium (grup pumilum)</i>	Herba prima, Salsufragi	x		
<i>Genista scorpius</i>	Argelaga	x		x
<i>Globularia alypum</i>	Escorciana, Escurciana, Escurciarda, Coronilla de fraile, Herba negra	x		
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	x		
<i>Hedera helix</i>	Heura	x		
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva			x
<i>Herniaria hirsuta</i>	Herba pedrera	x		
<i>Hyoscyamus niger</i>	Herba queixalera	x		
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	x		x
<i>Hyoscyamus niger</i>	Herba del mal de queixal	x		

<i>Hypericum perforatum</i>	Flor de Sant Joan, Herba de Sant Joan, Pericó, Hipèric	x		
<i>Inula helenioides</i>	Àrnica	x		
<i>Jasonia saxatilis</i>	Te de roca	x		
<i>Juglans regia</i>	Noguer, Noguera, Anoguer	x		x
<i>Juniperus communis</i>	Ginebró, Ginebre	x	x	x
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebró, Ginebre	x	x	
<i>Lagenaria siceraria</i>	Carbassa de vinar			x
<i>Laurus nobilis</i>	Llauré, Llorer	x		x
<i>Lavandula latifolia</i>	Barballó, Bargalló, Espígol	x	x	
<i>Lavandula stoechas</i>	Cap d'ase	x		
<i>Leuzea conifera</i>	Capsetes de St. Joan, Pinya de St. Joan	x		
<i>Ligustrum lucidum</i>	Truana			x
<i>Lilium candidum</i>	Lliri, Lliri banc, Lliri de Sant Antoni, Lliri de Santa Teresa	x		
<i>Linum usitatissimum</i>	Llinosa	x		x
<i>Lithospermum fruticosum</i>	Herba rasposa, Sanguinària blava, Herba pedrera	x		
<i>Macarulla de Diplolepis mayri sobre Rosa sp.</i>	Macarulla sobre Gavarrera	x		
<i>Malva sylvestris</i>	Malva, Mauva	x	x	
<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsuda, Capsa, Escombrera, Granera, Ternillera			x
<i>Marrubium vulgare</i>	Malrobí, Marreu	x	x	
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	x		
<i>Medicago sativa</i>	Alfals, Aufals, Ufals, Melga	x		x
<i>Melissa officinalis</i>	Tarongina	x		
<i>Menispermum cocculus</i>	Croca			x
<i>Mentha sp.</i>	Menta	x		
<i>Muscari comosum</i>	Calabruixa	x		
<i>Muscari neglectum</i>	Calabruixa	x		
<i>Nasturtium officinale</i>	Creixen, Berros	x		
<i>Nepeta cataria</i>	Menta de gat		x	
<i>Olea europaea</i>	Olivera	x	x	x
<i>Origanum majorana</i>	Marduix	x		
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga	x		
<i>Oxalis sp.</i>	Pa amb vi, Pa amb peixet, Herba fetgera	x		
<i>Panicum miliaceum</i>	Mill			x
<i>Papaver somniferum</i>	Cascall	x		
<i>Parietaria officinalis</i>	Herba morella, Roca morera	x		
<i>Paronychia argentea</i>	Herba de les morenes, Herba sanguinària	x		
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	x		

<i>Phagnalon sordidum</i>	Herba morenera	x		
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta, Fesol	x		
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, Palmera datilera			x
<i>Phragmites communis</i>	Canya xiula			x
<i>Pinus halepensis</i>	Pi, Pi blanc	x		x
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi, Pinassa	x		x
<i>Pinus pinea</i>	Pi, Pi pinyer, Pi pinyoner	x		x
<i>Pinus sylvestris</i>	Pi, Pi roig	x		x
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	x	x	
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol	x		
<i>Plantago lanceolata</i>	Plantatge	x		
<i>Plantago major</i>	Plantatge	x		
<i>Populus nigra</i>	Pollancre			x
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdulaga	x		
<i>Prunus avium</i>	Cirera	x		x
<i>Prunus domestica</i>	Pruna	x		
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó	x		
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	x		
<i>Prunus persica</i>	Préssec	x		
<i>Punica granatum</i>	Magraner	x		
<i>Quercus coccifera</i>	Garric			x
<i>Quercus faginea</i>	Roure, Reboll	x		x
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	x	x	x
<i>Quercus pubescens</i>	Roure, Reboll	x		x
<i>Ramonda myconi</i>	Orella d'ós	x		
<i>Rhamnus alaternus</i>	Garrigó, Garrigó negre	x	x	
<i>Ricinnus communis</i>	Regina	x		
<i>Rosa agrestis</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x		
<i>Rosa canina</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x		
<i>Rosa micrantha</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x		
<i>Rosa pouzini</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x		
<i>Rosa sp.</i>	Rosa de cinc fulles, de cent fulles, de mil fulles, pels ulls	x		x
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	x		x
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer, Mora	x		
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda	x	x	
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	x	x	
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga, Salze			x
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga, Salze			x
<i>Salix purpurea</i>	Sarga, Salze			x
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera, Vimetera			x
<i>Salvia officinalis</i>	Sàlvia	x		
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc, Sabuc, Sabuquer, Saüquer	x		x

<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Botonets, Flors de St. Joan, Espernallac	x	x	x
<i>Satureja fruticosa</i>	Poniol	x		
<i>Satureja montana</i>	Sajolida	x		
<i>Saxifraga longifolia</i>	Corona de Rei	x	x	
<i>Scabiosa saxatilis</i>	Escabiosa	x		
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc, Junc	x		x
<i>Sedum sp.</i>	Crespinell, Cruspinell, Cuspinell	x		
<i>Silene saxifraga</i>	Herba prima, Salsufragi	x		
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells, Colisos, Colitxos, Colitjos, Conillets, Collejas, Cosconilla, Petadors			x
<i>Sinapis alba</i>	Mostassa	x		
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata, Trumfo	x		
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	x		x
<i>Stachelina dubia</i>	Zing - Zing	x		
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart			x
<i>Syderitis hirsuta</i>	Te de la Mariola, herba de Sant Antoni	x		
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba de les set sangries, Herba cuquera	x		
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó	x		
<i>Teucrium polium</i>	Pa amb vi, Timó mascle	x		
<i>Thapsia villosa</i>	Croca	x		
<i>Thymeleaea tinctoria</i>	Bufalaga	x		
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola, Frígola, Timó, Timonet	x	x	
<i>Tillandsia bergeri</i>	Clavell de l'aire			x
<i>Tilia platyphyllos</i>	Til·la	x		
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	x		x
<i>Tulipa sp.</i>	Tulipans grocs i vermells			x
<i>Typha angustifolia</i>	Boga			x
<i>Ulmus minor</i>	Om			x
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	x		
<i>Valeriana officinalis</i>	Valeriana	x		
<i>Verbascum thapsus</i>	Tripó, Trepó, Herba queixalera, Herba blenera	x		x
<i>Verbena officinalis</i>	Verbena	x		
<i>Vicia faba</i>	Fava	x		
<i>Viola alba</i>	Viola	x		
<i>Viola rupestris</i>	Viola	x		
<i>Viola willkommi</i>	Viola	x		
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	x	x	
<i>Zea mays</i>	Blat de moro	x		
<i>Ziziphus ziziphus</i>	Ginjoler	x		

Taula 3: Recull de les espècies vegetals no cultivades (es a dir, espècies silvestres i algunes de cultivades com a ornamentals però no com a cultius principals) que s'utilitzaven a la comarca de l'Anoia per a usos alimentaris humans i animals, d'acord amb les dades i descripcions aportades pels informants.

NOM CIENTÍFIC	NOMS POPULARS	Usos ALIMENTARIS (HUMANS)	Usos ALIMENTARIS (ANIMALS)
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa, Maduixeta, Maduixa silvestre	x	
<i>Galium lucidum</i>	Herba de Sant Joan, Sant Joans		x
<i>Genista scorpius</i>	Argelaga		x
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	x	
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva	x	
<i>Hypericum perforatum</i>	Flor de Sant Joan, Herba de Sant Joan, Pericó, Hipèric	x	
<i>Inula helenioides</i>	Àrnica	x	
<i>Juglans regia</i>	Noguer, Noguera, Anoguer	x	
<i>Juniperus communis</i>	Ginebró, Ginebre	x	
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebró, Ginebre	x	
<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord	x	x
<i>Laurus nobilis</i>	Llaurer, Llorer	x	
<i>Lolium sp.</i>	Margall, Fenàs lluent		x
<i>Malva sylvestris</i>	Malva, Mauva		x
<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsuda, Capsa, Escombrera, Granera, Ternillera	x	x
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	x	
<i>Medicago sp.</i>	Melgó		x
<i>Melissa officinalis</i>	Tarongina	x	
<i>Mentha pulegium</i>	Poniol	x	
<i>Mentha sp.</i>	Menta	x	
<i>Muscari sp.</i>	Calabruixa	x	
<i>Nasturtium officinale</i>	Creixen, Berros	x	
<i>Ononis tridentata</i>	Roganyo, Rogallo, Arnall		x
<i>Origanum majorana</i>	Marduix	x	
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga	x	
<i>Oxalis sp.</i>	Pa amb vi, Pa amb peixet, Herba fetgera	x	
<i>Papaver roheas</i>	Roella, Rosella, Rovella	x	x
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	x	
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta, Fesol	x	
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, Palmera datilera	x	
<i>Pinus halepensis</i>	Pi, Pi blanc	x	x

<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi, Pinassa	x	x
<i>Pinus pinea</i>	Pi, Pi pinyer, Pi pinyoner	x	x
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	x	x
<i>Plantago major</i>	Plantatge		x
<i>Polygonatum odoratum</i>	Segell de salomó	x	
<i>Populus alba</i>	Pollancre		x
<i>Populus nigra</i>	Pollancre		x
<i>Prunus spinosa</i>	Arç Negre, Arç, Aranyoner	x	
<i>Quercus coccifera</i>	Garric		x
<i>Quercus faginea</i>	Roure, Reboll		x
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	x	x
<i>Quercus pubescens</i>	Roure, Reboll		x
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla, Cuscunella	x	x
<i>Rosa agrestis</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x	
<i>Rosa canina</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x	
<i>Rosa micrantha</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x	
<i>Rosa pouzinii</i>	Gavarrera, Roser silvestre	x	
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	x	x
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola	x	
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer, Mora	x	
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda	x	
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	x	
<i>Sanguisorba minor</i>	Pentinelles		x
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc, Sabuc, Sabuquer, Saüquer	x	
<i>Satureja calamintha</i>	Rementerola	x	
<i>Satureja montana</i>	Sajolida	x	
<i>Saxifraga aquatica</i>	Enciam de font	x	
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc, Junc	x	
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells, Colisos, Colitxos, Colitjos, Conillets, Collejas, Cosconilla, Petadors	x	x
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llecsó, Llicsó, Llitsó, Llicsonet, Lletsonet	x	x
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó fi, Llicsó prim, Llecsó, Llicsó, Llitsó, Llicsonet, Lletsonet	x	x
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba de les set sangries, Herba cuquera	x	
<i>Taraxacum dissectum</i>	Xicoies	x	
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó	x	
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola, Frígola, Timó, Timonet	x	x
<i>Tilia platyphyllos</i>	Til·la	x	
<i>Trifolium pratense</i>	Trèvol		x
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	x	x
<i>Vinca difformis</i>	Caputxina	x	

PER A QUÈ POT SER ÚTIL AQUEST ESTUDI?

Entenem, tal i com mostren els resultats obtinguts, que, després de dècades de canvi i de modernització durant les quals s'han infravalorat els coneixements tradicionals dels pagesos, aquests es troben en greu perill de desaparèixer. Mai no han estat estudiats a la comarca i cada vegada queda més poca gent que els atresori i menys encara que els posi en pràctica.

Tanmateix cada vegada són més els moviments, les associacions, els polítics i les persones a títol individual que consideren que el sistema agroalimentari actual és injust i insostenible, i que creuen que és imprescindible recuperar la sobirania alimentària per tal d'aconseguir societats més justes i més sostenibles.

En aquest nou marc emergent, amb cada vegada més projectes d'agricultura ecològica i cada vegada més consumidors conscienciats i responsables que els recolzen, els protagonistes de les nostres entrevistes creixen en valor. Són ells els qui coneixen millor les característiques de les nostres terres i del nostre clima, i són ells els qui saben millor com hi creixen i s'hi cultiven les diferents varietats de vegetals, siguin cereals, fruiters, vinyes, llegums, farratges o hortalisses.

El seu coneixement no té una base científica i és cert que de vegades pot estar equivocat i ser fruit de l'imaginari col·lectiu o d'una interpretació errònia dels processos naturals. Però també és fruit de l'experiència, és el coneixement acumulat al llarg de generacions de famílies de camperols que reproduïen paral·lelament les seves comunitats i els seus vegetals. Que transmetien els coneixements de generació en generació. Societats que també feien ús en tot moment dels recursos naturals no cultivats que els oferia l'entorn.

Per tant, tot i que el coneixement tradicional no pot substituir la ciència moderna, sí que la pot complementar i esdevenir la base per a nous estudis, importants sobre tot a nivell local, ja que són moltes les variables que influeixen en el crei-

xement dels vegetals a escala local i que no poden ser fàcilment generalitzades a gran escala: el sòl, el clima, la genètica de les varietats, i les pràctiques dels agricultors, com a exemples. No es tracta d'escollir entre tradició i modernitat, es tracta de combinar ambdues fonts de coneixement, per tal de determinar quins d'aquests coneixements tradicionals, passats pel filtre de la ciència i del context socioeconòmic actual poden esdevenir d'utilitat de cara al futur.

BIODIVERSITAT CULTIVADA ASSOCIADA AL CONEIXEMENT ETNOBOTÀNIC

Generalitzant una mica, podem afirmar que les varietats que comercialitzen actualment les grans cases de llavors o els planters tenen unes característiques molt diferents de les varietats que conreaven i reproduïen els agricultors fa mig segle. Aleshores la majoria d'agricultors reproduïen cada any les seves pròpies llavors de cereals, cigrons, guixes, llenties, faves, mongetes, tomàquets, melons, carbasses, etc., i fins i tot sembraven arbres fruiters a partir de pinyol. Sempre seleccionaven les llavors i fruits dels individus més bons, més productius o més resistents a la sequera o a les plagues; i així, any rere any, anaven perpetuant i millorant les seves pròpies varietats. I com que l'agricultura era un tema de conversa cabdal entre veïns i amics en funció de la satisfacció que sentien envers les seves pròpies llavors, les intercanviaven, propiciant així la circulació de llavors i la diversificació de les varietats. I així, durant generacions i generacions.

Normalment, les varietats comercials són molt productives i genèticament homogènies, fet que els confereix poc marge per adaptar-se a les condicions canviants de cada indret. Fins i tot moltes vegades són híbrids, la reproducció dels quals és inviable a nivell casolà, de manera que es fa impossible la conservació i propagació de les llavors. I el més significatiu, donen lloc a fruits o grans de característiques molt uniformes i molt

ben definides, molt boniques i que poden ser fàcilment emmagatzemades i transportades sense ser malmeses, perquè el consumidor (almenys el majoritari) vol productes duradors i bonics, independentment que organolèpticament i nutritiva siguin nefastos.

Sortosament, en els darrers anys s'està prenent consciència del valuós patrimoni cultural i genètic que suposen aquestes varietats tradicionals. Han aparegut diverses organitzacions que intenten arreplegar el que en queda, posant l'èmfasi també en la recuperació no només de la varietat sinó dels coneixements tradicionals associats (receptes, formes de cultiu, formes de propagació i conservació, remeis...).

Actualment hi ha diverses organitzacions dedicades a la recuperació de varietats agrícoles tradicionals a nivell local, però l'esforç de mostreig és excessiu i els recursos minsos, agrupades (en principi) sota el paraigua de les «Redes de semillas» que propicien l'intercanvi de llavors i informació. Algunes grans empreses, especialment aquelles dedicades a la millora i venda de llavors, van també darrere d'aquestes varietats com a font de recursos genètics. Tanmateix, resulta arriscat confiar que grans empreses privades comparteixin públicament i gratuïtament aquest patrimoni col·lectiu.

A nivell català, enguany, per primera vegada, el departament d'Agricultura de la Generalitat ha obert una convocatòria d'ajuts per a la conservació de la Biodiversitat Cultivada, i vol impulsar la creació d'un banc de llavors a nivell català. Tot i que els recursos destinats a aquest camp són per ara minsos i no arriben a abastir a la majoria de projectes implicats, per alguna cosa es comença. Alhora, des del món acadèmic, hi ha diferents grups de recerca dedicats a la recuperació del coneixement tradicional de la vegetació i de les varietats agrícoles tradicionals, tant a la UB com a la UAB, que treballen coordinadament amb les associacions que es troben sobre el territori.

A la comarca de l'Anoia, hem creat recentment una Associació Agroecològica amb l'objectiu

d'aglutinar productors i consumidors interessats en la matèria i poder treballar per a la recuperació pràctica i efectiva del coneixement tradicional de la comarca. Utilitzant els resultats de la recerca científica de projectes com el que ara presentem, juntament amb la conscienciació dels productors i consumidors locals, esperem fer possible la recuperació real dels cultius i usos tradicionals de la vegetació que siguin interessants en el context socioeconòmic actual.

Esperem que els resultats d'aquest estudi serveixin per demostrar tant l'interès d'aquesta tasca com el fet que encara queda molta feina per fer a la nostra comarca, i que podem treballar colze a colze amb aquests veterans agricultors perquè ens ajudin a diversificar l'oferta de productes locals que arriben a la nostra taula.

LA BIODIVERSITAT SILVESTRE, QUIN INTERÈS TÉ?

Totes les espècies cultivades avui provenen d'espècies silvestres que creixien espontàniament en algun indret i que, a poc a poc, els humans van anar domesticant perquè tenien alguna característica que les feia especialment útils per als agricultors.

Però són relativament poques les espècies comestibles o amb principis actius útils per a les persones que han tingut la sort d'esdevenir cultius importants. Moltes han quedat oblidades en algun gir de la tortuosa història de l'agricultura, i moltes altres, milers d'espècies que viuen a les selves, als deserts o també als boscos i les brolles mediterrànies, mai no han estat testades com a cultiu.

Molts dels cultius més importants als nostres horts i als nostres camps són originaris d'ecosistemes amb condicions molt diferents de les àrides i tòrrides condicions mediterrànies i, tot i que s'hi han sabut adaptar relativament bé, potser també ens hauríem de plantejar què passaria si intentéssim cultivar algunes d'aquestes espècies silvestres tan ben adaptades a la nostra terra.

Per això la informació obtinguda a partir dels informants pot ser útil, no sols per recuperar un patrimoni cultural i uns usos de la vegetació silvestre que poden ser d'allò més interessants avui dia, sinó també per identificar quines espècies silvestres eren més ben valorades pels nostres avantpassats i a partir d'aquí seleccionar aquelles que puguin esdevenir també interessants en la societat actual. I és que moltes d'aquestes espècies són males herbes i matolls que, suposadament, creixerien sense gaire ajuda en camps extensius de secà, amb la qual cosa podrien esdevenir nous cultius de futur. Per això hem seleccionat 46 d'aquestes espècies silvestres utilitzades tradicionalment pels nostres avantpassats per avaluar-ne la viabilitat i interès com a cultius. Els cultius experimentals van iniciar-se la primavera del 2015 i esperem obtenir-ne els primers resultats la primavera del 2016.

REVALORITZACIÓ I REMODELACIÓ DEL CONEIXEMENT TRADICIONAL

És evident que, per recuperar de manera real el coneixement tradicional, cal aplicar-lo, i per aplicar-lo cal que els veïns i consumidors valorin i consumeixin el que es produeix localment. I, a més de revalorar aquests vegetals, cal remodelar el sistema agroalimentari. De cap altra manera una agricultura ecològica, sostenible i de proximitat arribarà mai a tenir un pes important dins la comunitat. Els productors locals han de poder viure mitjançant la venda dels productes als mercats locals.

Però aquestes són paraules majors i l'esforç logístic i tècnic necessari per a aquest canvi sembla que va per llarg. Així i tot, organitzacions internacionals com la FAO i estudis de nivell més local ens transmeten missatges optimistes. Un estudi fet per l'enginyer agrari Pep Tuson i publicat al núm. 55 de la revista *AgroCultura* conclou que, virant la nostra dieta actual cap a una dieta més saludable i sostenible, amb més llegums, més

cereals, més hortalisses, i menys fruita, carn, peix, ous i làctics, la superfície cultivada actualment a Catalunya assoliria el 98% de les necessitats alimentàries dels catalans, suposant un rendiment moderat, una pluviometria mitjana i fins i tot l'eliminació del reg en els territoris clarament de secà (actualment el 31% del territori clarament de secà es rega, amb importants efectes sobre els ecosistemes locals i sobre els cabals dels rius d'on s'obté aquesta aigua de reg).

Són estudis molt interessants que, al nostre parer, caldria repassar i realitzar de nou tant a escala catalana, com a escala comarcal i municipal. Esdevindrien una eina molt valuosa per marcar-nos objectius i poder avançar en el camí de la sobirania alimentària.

Ara com ara, la manera més poderosa i factible de lluitar per la transformació del sistema agroalimentari és el consum responsable, educant els consumidors i creant des de baix noves xarxes de consum local i d'ajut a la pagesia. Un dels models que ens sembla més interessant és l'Agricultura Sostinguda per la Comunitat, de la qual són exemple les Associacions d'Ajut a la Pagesia, molt populars a França (les AMAP), en les quals es busca un nivell d'implicació dels consumidors major de l'usual, i on grups cohesionats de consumidors financen la producció de tot un cicle de cultiu abans que aquest comenci, amb acord i planificació conjunta amb l'agricultor.

Amb aquesta visió de futur, a la UAB s'ha creat una diplomatura de postgrau en Dinamització Local Agroecològica, i el teixit associatiu creix i aprèn dia a dia en aquest àmbit mitjançant Ecoxarxes o d'altres associacions i projectes locals. A poc a poc, es va fent camí.

CONCLUSIONS

1. Cal revalorar, i posar al servei de l'agroecologia, el coneixement tradicional de la vegetació, per tal d'innovar mirant en el passat. Aquesta reva-

lorització és l'única via per aturar i revertir l'erosió del coneixement tradicional de la vegetació.

2. Encara som a temps de recuperar bona part del coneixement tradicional de la vegetació, i de les varietats agrícoles tradicionals de la comarca de l'Anoia. Tanmateix, el perill de desaparició de la major part d'aquest coneixement és molt alt.

3. El coneixement tradicional, degudament processat i contextualitzat en la societat actual, pot ser l'origen a partir del qual diversificar els cultius de la comarca (i també els d'altres zones del país).

4. Per avançar realment vers una agricultura sostenible cal recuperar també la sobirania alimentària. I això no s'aconseguirà sense la implicació dels productors, però encara menys sense la implicació dels consumidors.

MARC TALAVERA ROMA (Igualada, 1988) és llicenciat en Biologia a la UB i màster en Gestió i Restauració Ambiental a la UB. Actualment està treballant com a investigador a la mateixa universitat, on realitza la seva tesi doctoral. Especialitzat en etnobotànica, agroecologia i divulgació ambiental.

ADRIÀ SOLÉ CANTERO (Igualada, 1988) és llicenciat en Biologia a la UB, i màster en Agricultura Ecològica per la UB. Treballa en la construcció d'un projecte d'agricultura ecològica i d'educació ambiental a l'Anoia.

Des de l'Associació AGROECOLÒGICA DE CAN MERCADERET agrairíem qualsevol iniciativa per part dels lectors d'informar-nos i/o fer-nos arribar material vegetal, llavors o estaques, de varietats cultivades a la comarca de fa temps. Per exemple, llavors que conservi algun familiar o conegut horticultor, o esqueixos d'aquell antic arbre que va sembrar el vostre avi o àvia vora el mas o al jardí de casa. Podeu contactar amb nosaltres a través del correu: marctalaveraroma@ub.edu.

