

Josep Cuello: «Per atendre la diversitat calen recursos, menys paraules i més capacitat d'actuació. El dirigisme de l'administració és molt burocràtic»

Josep Cuello Subirana és biòleg i escriptor, doctor en Biologia, professor a les facultats d'Educació de la Universitat de Vic i de Biologia i Química de la Universitat de Barcelona, i catedràtic i inspector d'Ensenyament al batxillerat. Fundador de la Societat Catalana d'Història de la Ciència i de la Tècnica, és membre de la Institució Catalana d'Història Natural, de la Societat d'Història Natural de les Balears i de la Societat Catalana de Micologia. Traductor d'obres científiques, especialista en gastronomia i expert en bolets, ha publicat llibres de cuina, una biografia, poesia i dues novel·les: "Aigua Molla" i "La Capsa de Dillenius".



Josep Cuello Subirana. Foto: Jordi Alavedra

? Quan i per què vas marxar de Manresa?

? Quan vaig estudiar la carrera de Biologia a Barcelona i després vaig treballar al departament de la Facultat. Abans d'acabar la carrera vaig conèixer la menorquina Antònia Maria, amb qui em vaig casar a Maó. Vivim a Barcelona i passem unes temporades a l'illa. La mare va morir quan jo tenia 18 anys i el pare el 2005; mentre era viu veníem a Manresa. Ara amb una colla del Peguera fem alguns dinars de retrobament.

Ensenyament

? Quina ha estat l'experiència com a professor d'ensenyament de batxillerat?

? Gratificant. He estat un professor vocacional i vaig triar abans la docència que la recerca, però he fet totes dues coses. M'agrada més la recerca d'arxius i historiogràfica que la molecular o de laboratori. M'interessava la didàctica i la divulgació de la ciència, tant els dos anys d'estada a Martorell com els prop de 40 a Barcelona, a l'institut de Can Tunis rebatejat el 1996 com a Montjuïc. Aquells estudiants encara tenien la puresa de la joventut i l'interès per les qüestions més elementals de la biologia i l'ecologia. Era un goig fer-hi classe. A la Facultat d'Humanitats de Vic

vaig estar-hi un any i mig fent didàctica als mestres, amb gran plaer. Feia dues assignatures de didàctica de les ciències naturals, la troncal i pràctiques de laboratori i experimentació.

? Com va anar la feina d'inspector d'ensenyament?

? Bé. Passades les oposicions, em va tocar Tarragona, on les Terres de l'Ebre formen una regió pròpia. La feina va ser molt interessant: vaig passar de treballar en dos col·legis a trepitjar 90 instituts i escoles, on vaig veure com funcionaven més enllà del que coneixia. Vaig ampliar l'àmbit del llenguatge: em vaig adonar que el tortosí aporta una gran riquesa, com també el menorquí de la meua dona i el d'altres amics mallorquins. Tinc la sort de conèixer la llengua dels diferents territoris de parla catalana. Vaig gaudir de l'ensenyament des del punt de vista de l'administració d'un territori que era molt plàcid.

? Per què està tan revoltat l'ensenyament?

? Cada dia hi ha més problemes i no m'hi he trobat per una qüestió d'edat. Abans era el professor qui donava els coneixements, que ara arriben per molts costats i l'autoritat que tenia el professor ha desaparegut. Durant uns anys a la facultat feia una classe de Genètica evolutiva, on tothom fumava, però estaven callats. A partir dels 90 havies d'acabar dient: «Calleu!». Ara les interrupcions són constants. Estem en una etapa de transició que s'ha d'anar ajustant. El millor de l'educació és el factor humà, que de vegades l'administració utilitza com a excusa per dir: «Ja us en sortireu». No és correcte i cal donar al professorat els recursos necessaris per poder atendre la diversitat. Menys paraules i més capacitat d'actuació. Soc crític perquè sovint el dirigisme de l'administració és molt burocràtic.

? Què et va portar a fer llibres de text i a quins aspectes dones més importància?

? El primer va ser un encàrrec que es va convertir en el primer llibre de ciències naturals de batxillerat en català, amb el geòleg Antoni Domínguez, fa 40 anys. Per qüestions de política editorial no es va traduir al castellà. Vam donar importància a l'ecologia. El llibre és el resultat de la influència d'un professor brillant i extraordinari, Ramon Margalef, que ja ens parlava de síntesis i projectes. Un altre biòleg destacat és Ramon Folch, amb una capacitat desbordant per dur a terme multitud de projectes. Fa 20 anys vaig fer uns cursos a l'escola d'escriptura de l'Ateneu barceloní, però la pràctica bàsica a l'hora d'escriure van ser els milers de pàgines de biologia. El fet d'escriure, per tal que s'entengui, requereix un esforç de síntesi i depuració fins que el text queda ben clar. Hi ha companys a qui els neguiteja refer un text, repassar-lo i rellegir-lo. A mi m'agrada i no em cansa.

? Com veus les relacions entre cuina, biologia i humanitat?

? De l'ensenyament sempre m'han interessat més les qüestions curriculars. Quan retorno a les classes d'institut m'interesso per l'alimentació mediterrània: blat, cervesa, vi, olives, per explicar-ne la història als alumnes adolescents. Fèiem classe de cuina i aprenien la conservació dels aliments, amb pràctiques de melmelades i seitó amb sal: no he vist mai alumnes tan motivats. Un inspector em va dir que l'assignatura no era pròpia del batxillerat, sinó de formació professional. Havia estat a la inspecció i vaig ratllar tres coses de la paperassa enviada per programar l'assignatura, perquè no pogués dir no al nou programa. Així va ser i vaig continuar fent aquestes classes amb alumnes motivats que sabien lligar els tres aspectes.



Foto: Jordi Alavedra

Truites, bolets i senderisme

? Pescar la truita de muntanya o practicar el senderisme són viables?

? Sí, sempre que es regulin correctament. El pare pescava truites i sovint anàvem al Segre. Soc pescador d'un sol peix: la truita. De jove, quan tenia bones cames, m'agradava pescar als llacs dalt de la muntanya. Es feien moltes repoblacions fins a mitjan anys setanta, sovint amb helicòpters. La primer novel·la, *Aigua molla*, és la vida d'una truita explicada per ella mateixa. Ara l'activitat s'ha massificat amb molt fonamentalisme començant per la normativa de pesca, molt variable en les zones limítrofes. Cal regular-ho per limitar les captures. Del senderisme s'ha de regular les motos i la bicicleta de muntanya, que descarnen alguns camins, igual que un excés de freqüentació ha descarnat la tartera del Pedraforca i l'ha fet perillosa.

? D'on va néixer l'interès per anar a buscar bolets?

? De la influència familiar des de petit. Tant pels bolets com per les plantes hi ha una línia de nord a sud que passa pel Moianès, de diferenciació dels noms, on el pinetell és un dels tipus de rovelló. Em vaig dedicar durant 20 anys a recollir noms de bolets, per fer un llibre d'assaig amb els geosinònims que canvien a cada contrada. Després vaig fer un diccionari dels bolets. La llenega negra que apreciem tant els manresans només es troba en terreny calcari. A Mallorca els boletaires són girgolders, nom que designa tant l'espècie, com el conjunt.

? Què son les tòfones en el món boletaire?

? La tòfona és un altre món i cada vegada n'hi ha més cultiu. Amb plançons d'alzina o roure que s'han de micronitzar en un laboratori especialitzat: fer que el miceli, que són els filaments de la tòfona es fiquin dins de les arrels de les plantes. Tarda uns anys a fructificar perquè l'alzina és un arbre de creixement lent. Les tòfones s'han de comprar en mercats especialitzats.

? Com definiries la micologia popular?

? Una afició constant amb una recança continuada, perquè costa descobrir ben bé quins son els bolets que fan mal i el perquè. En el *Llibre Verd* de Manresa hi ha una part sobre els cànons o impostos que el Mostassaf diu que s'han de pagar per les diferents mercaderies. Als mercats es venien bolets i el rovelló era el més apreciat al segle XVII. Al XVIII hi ha un edicte de Carles III prohibint la comercialització dels bolets en tot el Regne. La micologia popular diu que és propi del folklore treure conclusions equivocades d'observacions precises.

? Ets expert en papallones. Quants tipus n'hi ha? I què en remarcaries?

? N'hi ha una petita part de diürnes perquè volen de dia i moltes més que volen de nit. Normalment aquestes tenen un aspecte discret i grisós però les diürnes tenen uns colors espectaculars. La papallona, com diu el valencià Martí Domínguez, és extraordinària i és un resum de la història natural. El naturalista anglès Henry W. Bates va dir que en les ales de les papallones hi ha escrita la història natural, tal com també ens explicava Margalef, en el sentit que animals i plantes han anat evolucionant. Hi ha una emigració anual que ara està en crisi, en què milions de papallones van amunt i avall de Mèxic als EUA, que són tòxiques per a animals i persones. Ara hi ha una crisi d'espècies, a causa dels pesticides i la reducció d'hàbitats.

Novel·les

? Com va sorgir la necessitat d'escriure novel·les?

? M'agrada la natura. *Aigua molla* és narrar la vida d'una truita de riu per explicar el medi natural, ja que el peix esdevé el personatge principal i explica la seva vida. Si donem aquesta premissa per bona, podem continuar llegint. Fa més de deu anys que la vaig escriure i vista en perspectiva és una mica el pas de la biologia a la literatura, després d'haver escrit *Natures i romanços del Pirineu*.

? Com es fa una novel·la científica?

? Utilitzant documentació i fent servir un guió novel·lat, partint de la base que el tema fonamental és qui ho explica: en el meu cas, m'invento un personatge lateral molt proper al protagonista, un amic d'infància que arran d'una pesta va ser enviat a Barcelona. La vaig escriure abans del confinament. Quan la novel·la encara estava a la impremta ens van confinar.

? És *La Capsa de Dillenius*. Què vol dir el títol i qui és Joan Isern?

? Fa referència a un botànic que la va crear al segle XVII. Quan el científic troba una planta que vol estudiar més i se la vol mirar abans que se li xafi, ha de portar una bandolera amb una capsa de llauna i una tapa, on posar les plantes. Ara, fem servir el plàstic. Joan Isern, fill de Setcases, sembla que té la seva Capsa de Dillenius al Museu d'Història Natural de Madrid. És un dels botànics catalans més destacats del segle XIX. Va estudiar Agricultura a l'Escola de la Llotja de Barcelona i va treballar de recol·lector al Reial Jardí Botànic de Madrid. Va anar amb una expedició de naturalistes científics, però a les ordres de militars comandats per un Pinzón, que els va esmicolar. Van travessar d'amplada Amèrica, de Guayaquil a Pernambuco, a collibè dels indis. Retornat a Catalunya va morir al cap de quinze dies.

? Amb quines lectures principals t'inspires?

? Sempre m'han agradat molt les narracions dels naturalistes del segle XIX i els llibres del XVI i XVII d'història natural d'Amèrica. Alfred Sargatal i Àlex Susanna van fundar l'editorial Laertes, amb una col·lecció de llibres de viatges que llegia habitualment. Durant anys vaig fer ressenya de llibres de natura a les revistes científiques.

«?La pols que calla' està dedicat al cementiri de Manresa, on es conserva tota la pols que hem viscut i conegut»



Foto: Jordi Alavedra

Poesia

? T'has dedicat a la poesia, amb *Qui és més bèstia*. Amb quin contingut?

? És un llibre que parla de records dels animals, amb un sonet inicial sobre la Colònia Antius, on pescàvem bagres. Molts dels poemes parlen d'animals: papallones, truites de riu, elogi de la paparra...

? I després *Guia urbana* i *La pols que calla*...

? *Guia urbana* porta aquest títol perquè escric sobre Barcelona, bàsicament als voltants de la plaça Universitat. Hi ha un poema llarg, però la majoria són dedicats a amics morts, com el manresà Antoni Viadiu, amb encapçalaments dels carrers i places de la ciutat comtal. La tesi de fons és que la ciutat arriba a ser un cenotafi, a través d'una imatge que hi tenim associada. *La pols que calla* es compon de 37 sonets, alguns dels quals dedicats al cementiri de Manresa, on es conserva tota la pols que hem viscut i conegut. Un d'ells evoca el pare que també hi és enterrat.

? Acabes de publicar el llibre *100 dies confitat a la cuina* pel confinament?

? Sí, té un origen concret, quan el confinament ens va agafar de sobte. Als vells, no ens deixaven ni sortir de casa, així que vaig decidir fer un plat cada dia i penjar-lo a internet, amb comentaris i fotografies. La gent hi participava i donava idees. Vam estar 100 dies, fins que per afavorir l'economia ens van dir que s'havia acabat de cop, per Sant Joan. Hi ha una recepta que sempre m'ha fet molta gràcia i la trobo molt bona: el lluç a l'estil de la torre del Breny, de l'Ignasi Domènech, autor de *La teca*. El llibre porta un gravat manresà del *Voyage pittoresque* d'Alexandre Laborde. Per explicar com visc l'afició a la cuina, *Fórmules magistrals*, de Narcís Comadira em va com l'anell al dit: «No soc pas cap cuiner professional, ni cap comentarista de gastronomia, ni cap historiador dels fogons, ni cap crític de restaurants. Soc simplement un escriptor a qui agrada menjar i cuinar i soc, a més -hi ho dic sense cap mena de vergonya-, un enamorat de la cuina del meu país. I d'alguns aspectes de les cuines d'altres topants». Els dies del confinament vam tenir sort d'uns nebots que fan de pagès al Montseny, l'Armand i la Berta, de can Farrés de Mosqueroles, que ens portaven les verdures setmanalment. El rebost s'anava aprimant, però m'agradava tenir productes com el pèsol negre del Berguedà, el blat de moro escairat, les mongetes seques del genoll de Crist i d'altres de la cuina menorquina que fa molts anys que tasto.

? Com es viu actualment a Menorca?

? Hi havia bastants anglesos, ja que durant uns 80 anys del segle XVIII l'illa havia estat seva i així vam poder salvar la llengua catalana. Ara les escriptures de propietats de més de 700.000 euros les compren en un 80% els francesos. A Menorca els ecologistes del GOB (Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa) van començar a fer una campanya de conservació i recuperació d'espais com el Camí de Cavalls. Amb dificultats, moltes de les demandes s'han anat complint. Ara bé, qui se n'aprofita és el capital dels que tenen 3 hotels o 50 apartaments. Així estem!

? Com és que el 2021 vas publicar una obra biogràfica del sogre?

? La idea va sorgir quan el 2017 vam buidar la documentació que hi havia a casa seva. Va coincidir que es feia a Manresa el vintè Congrés de Metges i Biòlegs en llengua catalana, al Kursaal. Una amiga que estava en el comitè organitzador cercava possibles participants entre els professionals del Bages. Em va insistir tant que l'octubre del 2017 vaig presentar una comunicació que amb la quantitat d'informació trobada va servir per poder editar el llibre.

? Quin és el perfil biogràfic del metge menorquí Simon Vidal?

? Metge amb bona formació, havia estudiat a Barcelona i va ser el delegat del Sindicat de Metges a Menorca. Ja doctorat va anar a París, on va introduir l'ús dels raigs X per tractar la tuberculosi. Durant la guerra espanyola el van respectar perquè els metges civils feien molta falta als fronts. A mitja guerra va agafar la tuberculosi i el van traslladar al Sanatori del Brull, a Seva, on tenia coneguts. A través d'uns bons contactes, la Caixa li va cedir la Clínica menorquina, amb contractes de lloguer i funcionament. Va morir jove amb 51 anys. En el llibre hi ha un paràgraf dedicat a Màrius Torres, ingressat al Sanatori de Puig d'Olena.

? Quina ha estat la teva activitat pictòrica i de gravat?

? Els poemes de *Qui és més bèstia* estan il·lustrats amb gravats meus, com ara *Sant Jordi mata l'aranya*. Fa temps que no toco els pinzells. Un cop jubilat, vaig anar a Arts i Oficis de Barcelona, on vaig tenir bons mestres: Gemma Guasch i Josep Asunción, per aprendre l'ofici i tres anys de gravat fins que l'Administració va decidir que ensenyar 700 persones grans no servia per res i ens van treure. Tinc obra pictòrica feta, però no l'he exposada mai. He treballat diferents tècniques i m'agrada molt l'aquarel·la, però com que soc detallista acabo fent guaix.

El perfil



Foto: Jordi Alavedra

Josep Cuello Subirana neix a Manresa el 20 d'octubre de 1948. El pare, Josep Antoni, era manresà i va ser cap de personal de la Pirelli. La mare, Florentina, era de Castellgalí i mestressa de casa. És casat amb l'Antònia Maria, originària de Maó, amb qui tenen un fill, Guillem, que és matemàtic. Va anar a pàrvuls al pavelló per a nois de les monges de Casa Caritat, «recordo alguns escarnis i castigar companys agenollats amb els braços oberts i amb els llibres a la mà i a vegades amb orelles de burro. Tot plegat, uns mètodes pedagògics extraordinaris!». D'allà va passar a l'Acadèmia Balmes que dirigia Morera fins que va fer la Preparatòria amb Rafael Vidal per estudiar Batxillerat i Preu a l'Institut Lluís de Peguera (1958 a 1965). El 1970 es llicencia amb Premi Extraordinari, en Ciències Biològiques per la Universitat de Barcelona. El 1974 és doctor en Biologia, amb una tesi sobre *La genètica dels polimorfismes enzimàtics i l'herència dels caràcters quantitius*, dirigida pel doctor Antoni Prevosti. Ha exercit la recerca en genètica, història de la ciència i fauna balear, fruit de la qual ha publicat una diversitat d'articles científics. Ha exercit com a docent gairebé quaranta anys al Batxillerat (catedràtic i inspector d'ensenyament), a la Facultat d'Educació de la Universitat de Vic (professor de Didàctica de les Ciències Naturals) i a les de Biologia i de Química de la Universitat de Barcelona, on ha estat professor de Genètica Evolutiva i d'Història de la Biologia, i de Biologia en el darrer cas.

És membre fundador de la Societat Catalana d'Història de la Ciència i de la Tècnica. Pertany a la Institució Catalana d'Història Natural, la Societat d'Història Natural de les Balears i la Societat Catalana de Micologia. Tradueix al castellà obres científiques, com les d'Ehrlich, P.R. i A.H. Ehrlich: *Extinction*; Gardiner, M.S: *The Biology of Invertebrates*; Gros, F. i M. Grunberg-Manago: *Biosynthèse des Acides Nucléiques, Réplication et transcription*. Fruit dels estudis sobre els lepidòpters de les illes Balears, va publicar el 1981 *Els lepidòpters de les Balears. Cens provisional i més tard Lepidoptera of the Pityusic Islands*, on revisava el coneixement de les papallones a les

illes i en remarcava l'abundància de formes migradores i les particularitats dels cicles biològics de les formes insulars, adaptades a les condicions climàtiques. Va donar la seva col·lecció entomològica, aplegada entre 1978 i 1996, majoritàriament de Balears, Pirineu i Prepirineu català, al Museu de Ciències Naturals de Granollers per a la conservació i estudi.

Autor de llibres de didàctica de les ciències naturals: *Prácticas de Biología*, *Didáctica de la genética*, *Antología de la Historia de la Biología*, *Atles de Biología Fonamental*, *Obrador d'experiments*, *Darwin i la teoria de l'evolució: La selecció natural*, o *Atlas del medio ambiente*. Ha publicat articles de didàctica, història i divulgació de la biologia i de la geologia en la premsa generalista i revistes especialitzades: *L'Avenç*, *Guix*, *Revista de Batxillerat*, *Temps d'Educació*, *Investigación y Ciencia*, *Mundo Científico*... Ha estat professor en diverses Escoles d'Estiu i és autor de llibres de text. Amb Antoni Domínguez, va escriure el primer text català per a l'ensenyament de les ciències naturals al Batxillerat: *Àmbit* (1985). Ha col·laborat, com a redactor i ponent dels aspectes científics, en programes educatius dels ICE de la UB i de la UPC, del Departament d'Ensenyament i de la Fundació La Caixa. Ha publicat treballs sobre el vessant popular de la història natural: zoologia i micologia popular com *Natures i Romanços del Pirineu* (1998) i assaigs sobre els bolets, el 2007: *Els noms dels bolets*, en l'àmbit dels Països Catalans; i *Passió boletaire* (2011). Amb la seva germana Pilar: *La cuina dels bolets* (1988). De gastronomia i cuina, acaba de sortir aquest 2023: *100 dies confitat a la cuina*. També ha publicat poesia: *Qui és més bèstia* (2014), *La pols que calla. 37 sonets* (2017) i *Guia urbana* (2021). Amb el col·lectiu enVers: *Cadències* (2015) i *En l'angle de la tarda* (2017). Novel·la: *Aigua Molla* (2015) i *La Capsa de Dillenius* (2020) i una biografia: *Metge a Menorca: Simon Vidal Sintas (Maó, 1899-1950)*, publicada a Ciutadella el 2021.