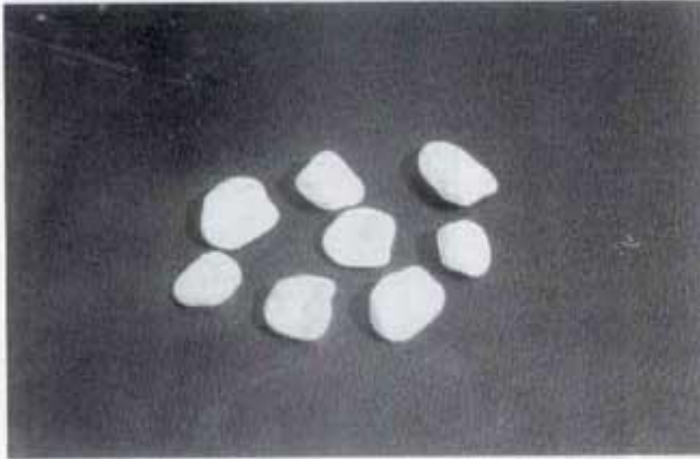
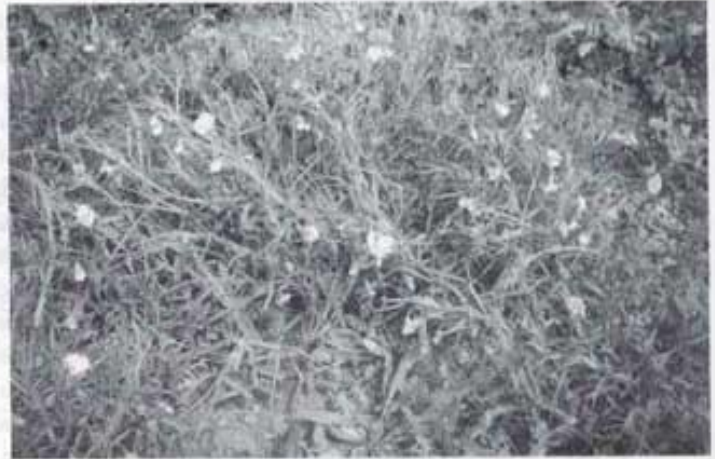


Les guixes

B. Barberà



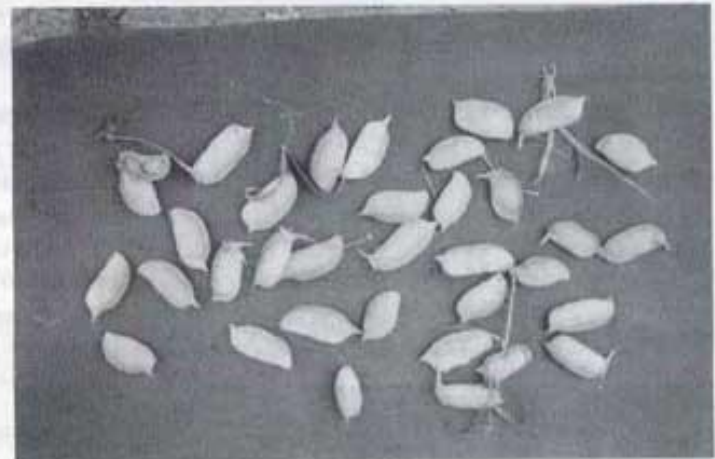
La llavor.



Guixes en flor.



Un cargol menjant-se la planta.



Les tavelles.

No fa massa anys era molt corrent sembrar guixes. La seua llavor, mesclada amb faves, cigrons, panís, blat, etc, la duïen al molí per molre-la. El resultat era una farina bàsica en la nostra alimentació, puix s'emprava per preparar un plat molt nutritiu d'aquestes terres, les farinetes. De ben segur, els que ja no som joves n'hem menjat moltes vegades. A hores d'ara han canviat, o més bé ens han fet canviar, els nostres hàbits alimentaris, les farinetes o guixassos és un plat devaluat associat a una època de pobresa no massa llunyana, la postguerra, l'època de la fam. Malgrat les seues excel·lents propietats, vés per on, és un plat que no està de moda. L'hamburguesa, la pizza, els hots dogs i els sandwichs -alguns tan inversemblants com els de cogombre amb mantega- han anat arraconant "lo nostre". Però, què n'hem de fer! Fins i tot la nostra llengua, sense adonar-nos-en, surt capgirada. Això és greu, cal defugir, com més aviat millor, dels extrangerismes que, a poc a poc, estrenyen una llengua com la nostra ja massa malmesa.

De guixes se'n sembren molt poques. La

major part del jovent no les coneix. És per això que vaig a ocupar-me'n.

Tot i que hi ha més varietats, comentaré, encara que sigui breument, la que abans se sembrava al nostre terme.

La guixa és una planta herbàcia anual de la família de les papilionàcies, enfiladissa, de fulles en cercell i de flors blanques. Les tavelles són llegums oblongs, és a dir, de forma allargada. Cada tavella conté dos o tres grans -excepcionalment quatre-, pareguts als tramussos. Aquesta classe, els botànics l'anomenen *Lathirus sativus*. No és exigent, s'adapta als terrenys secs i impermeables.

Ací al nostre poble tenia dues aplicacions: per l'alimentació del bestiar i pel consum humà.

Finalitzat el seu cicle vegetatiu s'arrancava a mà, a trenc d'alba, quan l'aiguallera de la nit li donava la flexibilitat adient perquè no es despregueren les tavelles, després, amb les gavelles, es feien petites garbes. Aquestes s'emmagatzemaven a la pallissa per donar-les als animals.

Les garbes que se destinaven al consum de les persones les batien a l'era i la palla igualment s'a-

profitava per al bestiar.

Si l'any era plovedor, el creixement era superior al normal, llavors se segaven en verd, per esdevindre farratge.

Cal esmentar també l'aprofitament que se'n feia desgranant les tavelles tendres ans de granar per ficar les guixes a l'olla. Aquest consum era més reduït.

Abans la utilització dels adobs per restituir al terreny de conreu les substàncies que hi mancaven, es feia la rotació de cultius. Les guixes precedien al blat en aquesta rotació. Com les faves, el favó, el pesolí, els pèsols i altres llegums fixen el nitrogen de l'aire mitjançant uns bacteris que habiten a les seues arrels.

Per concloure, la vessant negativa. Si el consum de guixes és exagerat o sovintejat, tanmateix, sol aparèixer una malaltia, el *latirisme*, que pot produir paràlisi greu de les cames. Com el consum de guixes és nul, a hores d'ara no hi ha latirisme.

Les fotos ens presenten tres moments del desenvolupament vegetatiu de la planta: La llavor, la planta en flor i les tavelles.