

LES FAVES, PASSIÓ O NECESSITAT?

Juan Emilio Prades Bel

Les faves són una de les llegums més apreciades en el món rural, s'han utilitzat de sempre per l'aliment humà, la història ens transporta a la cuina grega i romana, on ja trobem un consum massiu de faves.

Tant o més important que pel consum antròpic, les faves també han servit per l'alimentació dels animals, que l'home ha domesticat i cuidat per a el seu ús des del període neolític, fa més de 5000 anys (nomenclatura que se li dona a este període perquè ens indica una nova tècnica de treballar la pedra, el poliment).

Les faves junt amb el blat, han segut els aliments més bàsic dels pobles mediterranis des de fa mil·lenis, no són una excepció la seua presència a la nostra província, ni per supòst a les nostres comarques del nord, del Maestrat històric i la Plana Alta, on han segut un cultiu força important durant segles, i de fet el cultiu de les faves, que són l'objecte d'este treball, continuen plantant-se a ram de tot el territori esmentat, encara que en les últimes dècades ha perdut molts d'adaptes i esta en regressió la seua demanda, més que res degut als importants avanços econòmics de la nostra societat, conseqüència dels efectes positius d'un neocapitalisme a partir dels anys cinquanta, conseqüència d'esta evolució econòmica ha incidit en la repartició demogràfica i els costums de la ciutadania, poc a poc, hem creat i em obtingut uns acomodats i benestans ciutadans fills de la democrà-

cia, que disposen i tenen al seu abast una gran abundància i varietat d'aliments que els són molt més addictius que les faves, per tant no han continuat el relleu generacional, tallant de soca i rail unes tradicions ancestrals culinàries, que actualment tan sols es conserva entra la gent de cinquanta anys per munt. ¡Certament les faves han perdut molts adeptes!

Estes lleguminoses, es plantaven tardanes al final de l'hivern, o primerenques a la tardor, a les càlides planes litorals una data màgica per la seua plantació era el 12 d'octubre, dia de la Pilarica i de la Hispanitat, previament se havien de ficar 24 hores a "remulla" per facilitar la germinació. Una plantació exitosa depenia molt de l'orografia on s'anaven a plantar les faves, si era un mas o un terme de clima càlid o fred. Les faves sempre han estat lligades amb les hortetes, les sènies i omnipresent en totes les zones de regadiu del País Valencià, i al terreno del secà, als bancals més frescos que feien d'horta al voltant de tots els masos i de tots els pobles serrans.

La favera o faverassa ha segut sempre una planta molt agraïda, sobre tot si es posava molt d'adop "fem aixerri", i solien donar molta producció, l'enemic més greu eren les "gelaes". Eixa abundància de faves que se acumulava en molt poc de temps, era lo que acabava mermant l'apreci inicial del seu conreador, avorria i cansava menjar tantes faves, es feia un cuinat massa quotidià, convertint-se en un sabrós plat però molt ordinari, veritablement cal dir que s'abusava del seu consum en totes les cases, de fet és un aliment que aporta moltes proteïnes, i consumides en quantitats elevades solen ser una mica indigestes.

El seu consum ha segut massiu i generalitzat entre la nostra gent, en quant aplegava la temporada de les faves, s'esperaven les primeres faves en recel, i eren consumides en totes les cases dels nostres pobles sense excepcions de classes socials, es consumien de moltes maneres, des de menjar-les crues mullant-les els gallos tendres

