

a la sal un apat dels esmorzars dels llauradors, fins torrar les baines senceres a la brasa, fregides, estofades (faves ofegades o faves al tombet), en tortilles i com a ingredients incorporades en gra o en tabella en una gran varietat de cuinats típics (ex. arròs amb faves, paella, olla, bullit...), una vegada seques es podien guardar tot l'any penjades als cabirons de la falsa, sempre guardades en un saquet de roba, les faves seques que aguantaven diversos anys abans de corcar-se, també es feien servir per coure-les a l'olla, remullant-les previament un mínim de vint-i-quatre hores, les faves seques també s'utilitzaven per fer farina pel consum humà, amb què feien sèmola i també pa, era "el temps de la fam", en la postguerra civil espanyola 1936-39.

En aquells temps pretèrits de "poca perra", es veritablement cert que era una lleguminosa i una verdura molt preuada, era un temps en què imperava per la nostra gent, són les vivències de generacions molt properes "els nostres agüelos i pares", era una economia de subsistència, en temps de faves era molt habitual, consumir-ne en cada menjada del dia: ejs, per esmorzar tortilla amb faves i faves crues, per dinar faves ofegades, i per sopar arròs caldos amb faves, o olla amb faves i ajudant-lo de faves torraes a la brasa.

¡Al fi i al cap, se tractava d'omplir el "pap"!

Es feien plantacions de faves exclusivament per obtindre forratge pera als animals domèstics: ovelles, cabres, equins, porcs, ... entre tots consumien i es menjaven tota la planta, completa, igual donava que fóra en fresc com una vegada scada, les faberes seques era un bon forratge per portar a la pallissa. El gra es deixava assecar amb la baina i una vegada

secat se destabellava el gra, estes faves seques eren un dels millors piensos que es podien donar als animals domèstics però sempre amb mesura pel risc de les enfitades, tots els masovers, procuraven recullir almenys un sac de faves seques per passar l'any, també es molien per aconseguir pienso per els animals que es volien deslletar.

Una de les estampes més tradicionals era vore el saquet de les faves seques penjat als cabirons de les entrades dels masos, servien per consumir durant l'any "pera al gasto de casa", un altre saquet de faves seques era la llavor per la pròxima plantació, estes eren provinents de mates seleccionades en verd.

Els cuinats més tradicional, de les comarques Plana-Maestrat són les faves ofegades, tant les que es consumix en fresc en tots els seus estadis vegetatius, com les de l'hivern que es fan amb les faves seques(ex. Alcala de Xivert), no es pot dir que siga un gran menjar, és veritablement un cuinat molt rústic, algo pesat si es menja molta quantitat i ens engordaria (clau base que originara la majoria dels casos del seu rebuig social), però consumit amb moderació es un cuinat excel·lent, el plat que li rivalitza en popularitat, és la tortilla de faves i de favonets,(un ex.: la tortilla de faves és el cuinat més típic que es fan per esmorzar els participants de "soca i rail", els més tradicionals de la "romeria de les canyes" de les festes fundacionals de Castelló, que va des de la plaça Major de la capital fins l'ermita de la Magdalena-castell de Fradell). Lo primer plat que es fa quan arriben les faves és la tortilla de faves en pantalons, o "borraxets"..... que són les petites baines senceres

TRAJES Y COMPLEMENTOS DE VALENCIANA Y FLAMENCA

*Mantillas y mantones Manila
Artículos falleros*

RIPALDA
Indumentaria

S.C.U.

*Trajes campero y baile
Faldas rocieras y ensayo*

Pasaje Ripalda, bajos 6 y 8 • Tel. 96 394 42 81
46002 VALENCIA



SANT ANTONI, 46