

Juan Emilio Prades Bel

**GENT, COSTUMS,
TRADICIONS
I PAISATGES DE TERRES
CASTELLONENQUES
BAJOQUES ROGETES DE
LA TINENÇA DE
L'ALCALATÈN**



La sana cuina tradicional de temps enrere es va perdent a marxes forçades, arreu de totes les llars dels pobles castellonencs sense cap excepció, la vida de la societat hiperconsumista en la que ens han sabut convertir, ens allunya cada dia que passa, més i més de les tradicions i arrels ancestrals.

Aquells cuinats que es feien a totes les cases de pobles, masos i llogarets, i les olors a guisats senzills que s'exhumaven al passar pels carrers, van passant a l'oblit, i tan sols ens va quedant un record llunyà de qui ho coneguèrem... i per estes senzilleses i altres coses estimo la vida i les tradicions que encara podem trobar entre la gent autosuficient dels nostres pobles, qui no ha conegut una cosa no la pot voler, i no sabrà estimar amb intensitat i respecte, la vida d'aquells qui patiren amb resignació molt més que nosaltres, per oferir un futur als seus descendents.

Amb este article tracte de fermar l'atenció sobre un producte agrícola que està en via de desaparició com son les "tavelles rogetes", bajoqueta de Morella, o bajoques sense fils. Les bajoques rogetes són una verdura i un llegum de gran finor i de gran necessitat per als llauradors autosuficients, es tracta d'un cultiu típic i un dels emblemes dels horts tradicionals dels pobles de l'interior de la província de Castelló.

Sembrades als petits camps de conreu i hortetes



que tot bon veí hauria de tindre, es pot apreciar la rojor que contrasta amb el verd de les mates enramades a les canyes. A l'actualitat este cultiu no es ni ombra del que va ser: els balcones de les cases dels pobles, pedanies i masos estaven atapeïts de "rastres"(ristres) de bajoques assecant-se al sol.



D'estes bajoques s'obtenen diferents varietats, i totes son molt rústiques i estan molt ben adaptades al terreny, en els cultius als horts familiars es crien com un producte ecològic. Existeixen diferents varietats de bajoques, el neòfit apenes pot apreciar cap de les diverses diferències, però les ames de cases saben molt bé com és cadascuna i saben del seus resultats a taula. Esta mescladissa es deu als encreuaments provocats pels insectes, que es modifica amb una bona selecció de les tavelles per a la sembra per part dels llauradors i llauradores, estes llavors i selecció natural mai no hauria de perdres, val a dir de passada que un dels grans problemes mundials és l'alimentació per la pèrdua de les llavors autòctones adaptades als seus medi natural, i passem sovint a dependre dels grans monopolis mundials de les llavors Monsanto i companya... que en aparença ens mostren noves varietats més productives, però són transgèniques, capades, híbrides,... i no adaptades al medi amb resultes d'agarrar tot tipus de malalties i haver d'anar tots els dies amb la motxilla de sulfatar al coll, a més d'haver de pagar cada any un alt preu per les llavors de sembra.

Dites: ¡Puge més el gasto, que el benefici! ¡Costa més el mànec, que el mall!