



Estes bajoques rogetes es consumeixen tan tendres com seques. Si es cullen tendres es mengen com a verdura, tan sols bullides, a soles o en pataca en un raig de sal, oli i opcionalment un raig de vinagre negre, es feien també fregides, ofegades, al tombet, a l'olla, i en tot tipus de guisats, arròs caldós, estofats... A Lluçena un dels seus plats més rics i populars és el guisat de bou amb pataques i bajoques roges. És una bajoca molt especial i fina per a fer la paella i tot tipus d'arrossos.

Les bajoques que es volien guardar tant per a consumir com per a sembrar calia assecar-les; en l'actualitat les congelàriem però l'època a què ens referim és un altra que abraça tot el segle XX, i no en tenien d'estos "adelantos" (avanços tecnològics), i calia obrar amb la forma tradicional que era deixar granar les bajoques i s'anaven collint per després penjar-les. Es procedia de la següent manera: quan es venia de l'hort amb el cabàs, calia abocar les bajoques damunt d'un sac buit o d'un canyís perquè no se apretessen o s'escalfessen. Quan es podia, que sempre era a la nit després de sopar, a la llum de la llar de foc es posaven a enrastrar les bajoques amb l'ajut d'una agulla grossa i fil de palomar, després els rastres es penjaven a les falses o als balcons per que se sementen primer i s'assecaren després, d'esta manera es

constituïa un magnífic, sumptuós, i nutritiu rebost de llegum, que es feia servir als dies de l'hivern.

D'estes tavelles de bajoques seques, s'utilitzava majorment els fesols, que servien per a ficar l'olla que romandrava al foc quasi tots els dies, es podia fer servir tota la tavella tan el gra (fesols) com les pallofes previament tallat tot a trocets amb les mans, i amb els fesols secs calia ficar-los a remull amb aigua d'avui per demà.

Les pallofes soles (vaines o pells de tavella) també es van arribar a consumir, la manera més tradicional de procedir-ne era remullar les pallofes (parllofes, parallofes, perllofes..) després bullir-les i, per fi fregir-les amb lo que es tingues a mà, un sofregit de trossets de cansalada, pernil, tomata, all... segons una recepta de Carne de la Cruz natural de Villahermosa i veïna de Lluçena.

Als mercats es poden trobar bajoques rogetes (bigarades), són varietats forànies de la mateixa família, però son prou diferents.

No passeu pels pobles de l'Alcalatén sense tractar d'aconseguir bajoquetes rogetes cultivades per la gent particular. Hi han de blanques i de verdes, les