

Les faves



TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.

Aquest 2016 és l'any internacional de les lleguminoses¹, les grans alimentadores de la fertilitat dels nostres sòls. Si a més la lleguminosa en qüestió és una planta resistent, de fàcil cultivar, amb poques plagues i de fruits deliciosos, segur que parlem de les faves. A Esporus en conservem cinc varietats, ja que fins i tot en un clàssic hi trobem diversitat!



Fava de tot l'any

La tenim a Esporus des de l'any 2006, quan l'Alba de can Pelacs (Matadepera) ens la va donar. És una fava que es corca molt poc, i que s'ha seleccionat durant anys per conservar-la tot l'hivern. Així, quan encara no hi havia congeladors al món rural català es podien utilitzar per a guisats. D'aquí el seu nom de fava de tot l'any, ja que es guarda fins que fas la collita de l'any següent... i en tens per a tot l'any!



Fava del país

Cada regió agroclimàtica té la seva "fava del país", que és el nom genèric que rebien les faves que es feien sense un nom específic de la varietat. I és que a les cases, generalment, solia només haver-hi una varietat i no li donaven nom. Els pagesos i pageses de la zona intercanviaven la llavor els dies de mercat o de festes i trobades, a la cooperativa, etc., de tal manera que es potenciava la resiliència, l'adaptació i la variabilitat genètica. A Esporus tenim fava del país de l'Espluga de Francolí i d'Aguilar de Segarra. La de l'Espluga de Francolí es cull des de finals de febrer i durant el març i l'abril; és molt rústica i cada pagès es fa la llavor, buscant que la tavella sigui llarga, de set o vuit grans. Es conrea en solcs, per tal d'evitar que l'aigua s'entolli. En Jaume Puig del Prat del Llobregat també l'aprofitava per omplir forats en els camps de carxofes amb moltes falles. La d'Aguilar de Segarra ens la donà la Rosa Vilaró el 2004, se sembra pel Pilar i en destaquem la seva dolçor. Si se sembra per a llavor, en cal seleccionar aquelles granes més amples, ja que segons la Rosa és un caràcter de varietat antiga.

Fava Mutxamel

Varietat originària de Mutxamel (Alacant), molt apreciada per la seva bona productivitat i homogeneïtat. La llavor ens la donà l'Albert Bou, de Sant Boi de Llobregat, que la sembra a primers de novembre i ens va explicar que la conserva per ser una varietat amb molt gra. Ell mateix ens va comentar que la tavella blanquinosa la fa poc comercial, tot i que és molt productiva.



Fava reina mora

Varietat de grana morada, d'aquí el seu nom. Es cultivava a la primavera per poder menjar les favetes ben petites, inclús amb tavella. És una varietat precoç, que produeix fins quinze dies abans que la resta de varietats, així que es poden fer sèmbers tardanes, o collites precoces. Aquesta característica la fa ideal per al seu consum en tendre.

