



EL MÓN DE LES TRAMUSSERES

El gènere *Lupinus* pertany a la família de les papilionàcies o lleguminoses (*Fabaceae*), família en què també s'inclouen plantes tan conegudes i importants per a la societat com les faveres, les fesoleres, els cacauets o la soja, entre moltes més. El nom del gènere deriva del llatí *lupus*, que vol dir "llop". La raó d'aquesta denominació es perd en el temps, encara que uns diuen que és deguda a la forma de la fulla, que recorda la petjada d'un llop, i d'altres al fet que en l'antiga Roma denominaven als tramussos «fabes llobines», aliment que només menjaven els esclaus.

El cultiu dels tramussos es coneix a la Mediterrània des de l'antic Egipte. En una tomba datada al segle XXII aC es troben fins a set beines de tramussera. Aquesta és la prova més antiga coneguda de l'aprofitament que se'n feia. A l'antiga Grècia, Hipòcrates (400-356 aC) i posteriorment Teofrast (372-288 aC) fan esment del consum dels tramussos i de la seua farina. De l'Antiga Grècia, el conreu de *Lupinus albus* passà a l'Imperi Romà, que el va estendre per tota la Mediterrània. Al Nou Món, se sap que es cultivava a la cultura Nazca (segles VI-VII aC) gràcies a una pedra amb el dibuix de les típiques fulles i llavors de les tramusseres.

Al territori valencià, hi ha referències d'aquest cultiu des d'almenys el segle XIV, quan Francesc Eximenis, en la seua obra *Regiment de la cosa pública* escriu: «Abunda en diversitat de grans, així com de forment, ordi, [...] pèsols, tremussos, arròs». Encara que al llibre *Sentencia donada per lo rey Jaume I sobre los delmes e primicies del regne de valentia*, editat al segle XV, però atribuït a Jaume I i, per tant, corresponent al segle XIII, apareix: «De li, faues, ordi i tramuços sia dada delma». Cavanilles, al segle XVIII, també en fa esment a les conegudes *Observacions* quan es refereix al terme de Canals: «También prosperan en el secano los altramuces sin otro trabajo que sembrarlos a principios de Septiembre, y cogerlos a últimos de Junio.»

Els nostres coneguts i populars tramussos són la llavor de l'espècie *L. albus*. Del seu origen balcànic

dóna prova la gran quantitat de varietats que encara creixen de manera natural per aquelles contrades. Aquesta no solament s'ha cultivat per a produir la rica llavor; a més, aprofitant la seua capacitat d'enriquir la terra amb nitrogen gràcies a la presència de bacteris simbiòtics (*Bradyrhizobium*) a les arrels, també s'ha utilitzat com a farratge i com a fem verd. Però no tot són virtuts: tota la planta, incloses les llavors, són riques en alcaloides tòxics. D'antuvi això s'ha solucionat bullint i/o ficant a remulla les llavors per tal de baixar la concentració de toxines, que són

solubles en aigua i, per tant, relativament fàcils d'extraure. Encara hi ha gent gran que se'n recorda haver-los conreat i conta que per tal de fer-los aptes per a l'alimentació calia ficar-los en un sac i mantindre'ls dins l'aigua, uns pocs dies si l'aigua estava mansa o una sola nit si era aigua corrent, com la d'una sèquia. Malgrat això, està documentat l'ús medicinal com a hipoglucemiant.

Des de la segona vintena del segle XX, i mitjançant la selecció genètica, s'han obtingut varietats pobres en alcaloides, alhora que s'han potenciat altres caràcters agronòmics. Actualment, no solament es

treballa seguint les tradicionals tècniques de selecció artificial i hibridació, sinó que per descomptat s'empren els darrers protocols de biotecnologia vegetal. La recompensa, en tot cas, és una llavor mengívola rica en proteïnes i lípids, només superada per la soja.

També cal comentar l'ús ornamental d'algunes varietats de tramusseres, tant per les seues espectaculars florides com per l'aspecte ufanós de la planta, gràcies a les seues nombroses i característiques fulles palmatiformes.

Tal volta els antics egipcis, devots del déu Sol, es fixaren en aquests vegetals per un fet ben curiós de la seua biologia: les tramusseres segueixen l'astre rei al llarg del dia, de manera que les fulles sempre miren en la direcció d'on ve la llum.

S. F. / A. N. / I. F. / E. L.

«EL CULTIU DELS TRAMUSSOS ES CONEIX A LA MEDITERRÀNIA DES DE L'ANTIC EGIPTE»



Els tramussos, normalment acompanyats pels cacauets torrats, es troben entre els aperitius més tradicionals de la cultura valenciana i també d'altres de la Mediterrània, encara que el consum està decaient en favor dels aperitius fregits industrials.

© Simón Fos

