



Habichuela moruna Sierra del Segura (Albacete)

Phaseolus vulgaris L.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)



M. Ascensión Navalón

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: habichuela moruna (Yeste); judía moruna (Yeste) [1,2].

INTRODUCCIÓN

Se ha registrado su uso y cultivo en diferentes municipios de la comarca de la Sierra del Segura (Albacete) [2]. Se cultiva en huertas tradicionales de zonas de montaña con suelo calizo, en laderas abancaladas. Se riega con agua de manantial canalizada a través de sistemas antiguos de acequias y balsas.

Es una variedad identificada como “de las antiguas, de las de siempre”. La semilla ha sido heredada de generaciones anteriores e intercambiada entre vecinas.

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Las **vainas** son de color verde y conforme van madurando les aparecen vetas moradas. Son anchas, con sección plana y no muy largas, presentan una media de cinco granos por vaina y no desarrollan hilo cuando maduran; “tiene la tabilla [vainas] como el dedo, llena de granos” [2].

Es una **planta** de mata alta, frondosa, con forma rectangular.

Las **flores** son de color rosáceo.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Dado que las vainas no presentan hebra, se pueden cosechar tanto las **vainas verdes** tiernas como las vainas más granadas, de las que se aprovecha la vaina y el grano inmaduro, o posteriormente el **grano seco**. La **floración** suele empezar a los 40 días y dura unos 50 días. Es una variedad muy **productiva**. Las vainas granadas se **secan** a finales de septiembre, engarzándolas en ristas, de forma que se conservan todo el invierno.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta un buen **sabor** y una textura sin hilo, según comentan “son muy buenas, la tabilla [vainas] se puede comer, no tiene brizna ninguna” [2].

VALORACIÓN LOCAL

Es la variedad tradicional de judía **más valorada** en la comarca debido a su **sabor** y su **rendimiento**. También se valora que pueda



Ristas de habichuela moruna. M. Ascensión Navalón



aprovecharse de diversas formas, ya que se consume tanto la vaina verde (en fresco o conservada en seco), como el grano. Está muy presente en la gastronomía cotidiana y tradicional.

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consume la **judía verde** sin granar y, a veces, un poco granada. Una de las recetas típicas y muy consumida en la zona es el “fritorio”, que se prepara con las vainas verdes en verano. Para ello se preferían las vainas un poco granadas, que se cuecen, se escurren y después se añaden a un sofrito de cebolla, tomate y pimiento verde. Con este sofrito se cocinan un rato, mientras se pican y se les da vueltas [2]. Igualmente, se consumen las judías verdes desecadas en ristas.

Tanto estas judías verdes, conservadas en seco, como las **alubias secas** son un ingrediente de otra de las recetas más extendidas y elaboradas en la zona, el “guisao de trigo”, que se consume en invierno. Para prepararlo primero se ponen en agua hirviendo, se lavan, y se cambian de agua dos o tres veces. Después se ponen a cocer en una “olla de invierno”, con col, cerdo, gallina y un puñado de trigo machacado previamente en un mortero para quitarle la cáscara [2].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se realizan varias **siembras** escalonadas desde abril hasta julio, con el fin de obtener cosecha durante más tiempo. Las habichuelas tempranas se siembran a finales de abril o principios de mayo [1]. La cosecha de esta primera siembra no es segura, ya que si hay heladas tardías las judías no se desarrollarán, por lo que a la siembra temprana se suele dedicar poca superficie. La segunda siembra se hace en San Juan (24 de junio) y es la más exitosa ya que la floración no coincide con los días más calurosos del verano y por tanto las flores cuajan mejor: “cuando no hace calor la flor cuaja y cuando hace calor se le cae”. La siembra de San Juan se cosecha en septiembre. Se pueden seguir realizando siembras escalonadas hasta el día de Santiago (25 de julio); después será demasiado tarde para que completen su desarrollo [2].

La decisión de **entutorar** o no las matas, varía según sea la época de siembra. Las siembras tempranas, que cuentan con menos superficie, se suelen entutorar. Sin embargo, las siembras tardías ocupan mayores superficies y se suelen cosechar arrancando toda la planta con las vainas incluidas, por lo que no compensa colocar tutores. Al realizar esta práctica, algunas vainas se pudren, pero según comentan los agricultores es mayor el tiempo que tienen que dedicar a poner los tutores que las pérdidas que implica [2].



Marta entutorada de habichuela moruna. M. Ascensión Navalón



Se pueden **recolectar** las vainas verdes, las vainas granadas y el grano seco. A esta variedad se le suelen realizar varias recogidas a lo largo de todo su ciclo y a finales de septiembre se arrancan las matas con vainas en diferentes momentos de maduración, que por tanto se reservan para diferentes usos. Se destinan al consumo en verde cuando las vainas están tiernas y se consumen los granos secos cuando las vainas han madurado. Las vainas que no completan su maduración al final de la temporada, se enristran en hilos y se cuelgan para ir consumiéndolas a lo largo del invierno.

La elaboración de ristras o “rastras” es la forma de **conservación** más utilizada en la zona. Para ello, las vainas se parten en trozos y se insertan en un hilo usando una aguja, quedando así unidas todas en largas tiras. Estas se guardan en lugares secos y frescos para que se sequen bien y aguanten todo el invierno. Desde la llegada de los frigoríficos también se conservan congeladas. Generalmente se combinan ambas técnicas, como contaba un informante, “yo las enrastró y las que no, las ponemos en el congelador” [2].

Al **seleccionar las semillas** que se guardarán para sembrar al año siguiente se eligen granos sanos y grandes, con los colores que identifican a esta variedad como moruna. Hay que asegurarse de que están bien secas antes de guardarlas y conservarlas en lugares frescos y secos para evitar la aparición del gorgojo.

Se suelen **vender** los excedentes en los mercados semanales y en ocasiones en la Feria de Tradiciones de Yeste.

■ SITUACIÓN ACTUAL

Es la variedad de judía más sembrada y consumida en la zona al estar presente en su gastronomía diaria. La principal amenaza para su conservación es la introducción de variedades comerciales muy parecidas adquiridas en mercados y viveros. En ocasiones se recurre a estas variedades comerciales cuando se han perdido las semillas de la variedad local, pero según los informantes durante el cultivo se van apreciando las diferencias con las que se han plantado toda la vida.

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
Red de Semillas de Albacete	2-8-211	habichuela moruna	Yeste (Albacete)

■ REFERENCIAS

1. Borja & Navalón 2013; 2. Navalón 2017.

