Pere Bonet

Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)

judía de a metro, bajoqueta de metre, xudía

USOS PRINCIPALES

NOMBRES VULGARES

Castellano: judía de a metro (CM, MC, MD, VC), judía metrera (AR), judía de la culebra, judía negra redondilla (MD), judía de a vara (MC), judía de bastón (CM, MC); habichuela larga (CM, EX), habichuela de mediometro (EX), habichuela de a metro (CM), habichuela de bastón, habichuela de hebra (CM), habicholón (AN); frejón largo (CL); frisuelo (VC), frigüelo negro (AN); bajoca larga (VC) [1–12].

Catalán: bajoqueta de metre (VC); mongeta de metre, mongeta llarga (CT) [13–16].

Gallego: xudía (GA) [17].

DESCRIPCIÓN

Esta subespecie se caracteriza por tener flores de color blanco violáceo, pero especialmente por su larga legumbre que puede medir desde 30 hasta 90 cm, con semillas de 8-12 mm. Estas semillas, al menos las de las variedades cultivadas en España, son de color negro.

INTRODUCCIÓN

Ver ficha de *Vigna unguiculata* subsp. *unguiculata*.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

A diferencia de la subespecie tipo (las carillas), en la judía de a metro se consume principalmente la **vaina verde**, cuando es joven [18]. Su consumo se ha citado en diversas comarcas de Barcelona [15,16,19], Salamanca [12], Alicante [1] o Murcia [20]. En Alicante cuentan que se partían y se usaban en los guisos y que al ser muy largas "con una sola se ponía una olla" [1]. En el Vallès Oriental (Barcelona), la forma más común de tomarlas es acompañadas de patata (*patata i mongeta tendra*); se hierven y se sirven aliñadas con aceite de oliva [19].

Comestibles-Legumbres

También puede emplearse el **grano seco**, como legumbre, como señalan en Salamanca [12], Alicante [9] y Murcia [20], aunque normalmente se prefiere usar la subespecie tipo para este fin [20].

En la zona de Almoradí y otros pueblos de la Vega Baja del Segura (Alicante) se consumían cocidas y mezcladas con arroz. Una receta típica de la gastronomía local de esta comarca es el llamado arroz clarico de Vigilia o arroz de los tres puñados, que se elaboraba con frisuelos, lentejas y habichuelas; un puñado de cada una, de ahí su nombre. Estas tres legumbres se ponían a remojo la víspera y se cocinaban en una olla junto con varias verduras (judías verdes, acelgas, cardos, alcachofas y patatas), una vez cocidas se le añadía un sofrito de tomate (elaborado con tomate, aceite, ajo, pimentón y harina), arroz (dos puñados por persona) y azafrán, dejando que cociera todo junto durante 20 minutos [9].

Judías tiernas con patatas. María Ángels Bonet

Autores: Manuel Casares Porcel y Guillermo Benítez Cruz

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Existen referencias de su cultivo dispersas por distintas provincias españolas: por ejemplo, en Orense [17], Barcelona [14,16,19], Madrid [4], Badajoz [6], Toledo [2], Ciudad Real [2], Albacete [3,5], Alicante [1,9,10] o Murcia [1,20,21].

Las especies del género *Vigna* son un cultivo menos exigente en cuanto a calidad del suelo y exigencias hídricas que las judías americanas [11,20]. Por lo demás, su cultivo es similar al de la judía común [11,14], así como al de las carillas [8,11], por lo que en algunas fuentes consultadas no se hace distinción en su manejo. Al igual que las carillas, es un cultivo de verano, al que le gusta el calor [19].

Siembra o plantación

La siembra se realiza directamente sobre el terreno, en los meses de **abril, mayo y junio**, dependiendo de la zona, cuando comienza el calor porque si no, le cuesta mucho crecer [11,15,16,19]. Es frecuente que se hicieran **dos siembras** o incluso tres con el fin de alargar el período de fructificación, como en Santa Eulàlia de Ronçana (Barcelona), donde se hacía una a principios de junio y otra durante el mes de julio [19].

Una vez regada la tierra, si no dispone de suficiente humedad, se siembran **a golpes** tres o cuatro semillas por hoyo [11], o cinco o seis [19], ligeramente enterradas.

Asociación y rotación de cultivos

Era frecuente su cultivo asociado con el **maíz** [16].

Manejo del suelo y desherbado

Se prepara el terreno de forma similar al cultivo de la judía común, **arándolo** previamente [11,14]. Es importante mantenerlo libre de **malas hierbas** cuando las plantas son pequeñas [11].

Poda y entutorado

Es una planta de porte alto y crecimiento muy vigoroso [12,16], que precisa **entutorado** [6]. Cuando las plantas empiezan a alargarse se colocan los tutores, generalmente de caña (*Arundo donax* L.), tal y como se hace tradicionalmente con las judías del género *Phaseolus* [19].

Abonado y riego

No requiere mucho riego, aunque es recomendable que no sufra falta de agua cuando está en flor [11,12]. En el Vallès Oriental (Barcelona) consideran que durante el periodo productivo precisa bastante agua [19].

Plagas y enfermedades

No se han citado ni plagas y enfermedades y se considera un cultivo más **resistente** que las judías del género *Phaseolus* [11].

Cosecha y conservación

Es una judía más tardía que las del género *Phaseolus* [15]. La floración empieza a mediados de **julio**, y en seguida empiezan a crecer los frutos [19]. Las vainas alcanzan fácilmente 50 cm de longitud y para su aprovechamiento **en verde** es necesario cosecharlas **diariamente** [15,19]. De esta manera también se favorece el desarrollo de más flores y, con ello, aumentar la producción. Si se siembra en dos tandas, la segunda está lista para recolectar en **septiembre** y **octubre** [16]. A finales de verano, cuando afloja el calor, deja de echar flor [19].

Recolección de judías de a metro. Javier Tardío

Respecto a su rendimiento, se considera **muy productiva** [19].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Normalmente se guardan para semilla algunas de las **primeras vainas**, que suelen ser las más vigorosas. Estas se dejan crecer y no se recolectan para que se sequen en la misma planta. Una vez pasada la temporada, se arrancan las plantas y se guardan las semillas para la siembra del año siguiente [19].

Recolección de judías de a metro. Pere Bonet

VARIEDADES TRADICIONALES

En Murcia se han catalogado cuatro variedades locales: **bisuelo**, con semillas gris parduzco a verdosas y vainas de 60 cm, aptas para el consumo en verde; **habichuela**, de semillas pardo-rosadas y vainas que superan 1 m, apta para consumo en verde y en semilla; **chicharro negro**, con semillas negras y vainas de hasta 70 cm, para consumo en verde pero de menor calidad que la anterior; y **judía culebra**, con semillas negras de pequeño tamaño y vainas de hasta 85 cm y que se consumen en verde [18,20,22]. Además de su consumo en grano, todas ellas pueden consumirse en verde cuando la vaina es joven, debido a que carecen de hebras [18].

En Tentudía (Badajoz), consideran que las habichuelas largas o **de mediometro** eran una variedad antigua del lugar, aunque los expertos aseguran que son variedades foráneas. Al parecer, ya se ha perdido la simiente [6].

En El Carrascal (Albacete), donde se conocen como **habichuelas de bastón**, comentan que las han traído de Cataluña [5].

Como se ha comentado en la ficha anterior, en algunas zonas distinguen como dos "variedades" las dos subespecies botánicas. A la subespecie *sesquipedalis*, le podrían corresponder el **frejón largo**, en las Sierras de Béjar y Francia (Salamanca), o una variedad en La Siberia extremeña (Badajoz) cuyas vainas eran tan largas como el antebrazo y se seca colgada [13].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Ver ficha de *Vigna unguiculata* subsp. *unguiculata*.

VALORACIÓN

Como en el caso de las carillas, se trata de un cultivo marginal y generalmente destinado solo al autoconsumo, por lo que su supervivencia está muy amenazada [9,20]. Parece ser que su cultivo estuvo muy extendido en el pasado, especialmente en la zona mediterránea [16], por lo que muchos agricultores coinciden en señalar que es un cultivo antiguo [10]. Todavía puede encontrarse en algunas zonas de forma muy residual, como en el Vallès Oriental (Barcelona) [16] o en la Vega Baja del Segura (Alicante) [9]. En Murcia, los agricultores que aún conservan sus semillas lo hacen más como un "elemento curioso", por la longitud del fruto, que por su aprovechamiento [20]. Esta misma curiosidad puede volver a poner de moda esta curiosa judía, como parece haber sucedido ya en algunas comarcas españolas.

Semillas guardadas para la siembra. Pere Bonet

Muestra de semillas conservada en el CRF, INIA-CSIC

REFERENCIAS

1. Rivera *et al.* 2008; 2. Verde *et al.* 2000; 3. Fajardo *et al.* 2000; 4. Jesch 2009; 5. Verde *et al.* 1998; 6. Acosta & Díaz Diego 2008; 7. Borja & Navalón 2013; 8. Navalón 2017; 9. Obón *et al.* 2006; 10. Pedauyé *et al.* 2014; 11. Romero Molina *et al.* 2011; 12. Centro Zahoz 2016; 13. Pellicer 2004b; 14. Puig i Roca 2013; 15. Casas Griera & Brustenga Bort 2004; 16. Puig i Roca & Fígols Querol 2014; 17. De la Rosa *et al.* 2016; 18. Egea Fernández & Egea Sánchez 2013; 19. Bonet 2021; 20. Egea-Sánchez *et al.* 2006; 21. Sánchez Balibrea *et al.* 2008; 22. Egea Fernández *et al.* 2015.