

JUDÍA DE VAYANA ANCHA

Red Hortelanos de Sobrarbe – un paso atrás –
Red de Semillas de Aragón

Nombre local: Judía de Vayana Ancha

Procedencia : Araguás (Huesca)

Familia : Leguminosea

Especie : *Phaseolus vulgaris* L.

Año última multiplicación : 2013

Donante : Constante Badias y María Pañart (Casa Sesé)

Porte del tallo : Enrame

Color de la flor : Alas blancas y estandarte blanco

Primera flor (días): 45

DESCRIPCIÓN DE LA VAINA (no presenta hilo)

COLOR INMADURA	VERDE UNIFORME	PESO (g)	120
SECCIÓN INMADURA	ELÍPTICA-PLANA	LONGITUD (cm)	24,7
PRIMERA MADURA (DÍAS)	92	ANCHURA (cm)	1,87
Nº GRANOS/VAINA	8-9	GROSOR VAINA (mm)	7,6

DESCRIPCIÓN DEL GRANO

FORMA	ARRIÑONADO CORTO	L = LONGITUD (mm)	14,4
TAMAÑO	MEDIANO	A = ANCHURA (mm)	8,5
COLOR	BLANCO	G = GROSOR (mm)	5,7
VOLUMEN DE 100 SEMILLAS (cm³)	39	PESO DE 100 SEMILLAS (g)	40

Esta judía la localizamos en un pequeño pueblo de la Comarca de Sobrarbe (Huesca) llamado Araguás en casa Sesé, los donantes fueron Constante y Mari.

MANEJO

La siembra de esta judía la realizaban junto a otras dos variedades más en el mismo golpe, la de vayana estrecha y la roya o de gancho romana. La experiencia de años aplicando esta manera de cultivar demostraba que nunca se hibridaban entre ellas. La explicación a este manejo es que si alguna fallaba siempre quedaban las otras, otro motivo que nos contaron es que la de Vayana Ancha es más precoz que las otras y la roya o gancho romana es la más tardía.

Hay un sistema aplicable a huertos de producción familiar, para obtener un mayor rendimiento. Cuando la planta está al final de su plena producción las hojas se van tornando a un color marrón y con algún síntoma de enfermedad, en este punto, a diario se cortan las hojas retorciendo el peciolo para no dañar mucho la planta. Las hojas se recogen en un recipiente y se tiran lejos o se queman. Con este manejo se consigue que vuelva a salir hoja nueva y se produzca una segunda floración con otra cosecha.

Las tres son judías que se pueden cultivar tanto para consumo en verde como para consumo en seco, especialmente la de Vayana Ancha, es una excelente judía tierna, que puede competir con cualquiera de las



que hay en el mercado. La vaina es larga y ancha, con muy buena presencia. Se cuece bien y es muy fina al gusto.

La judía de Vayana Ancha es también muy buena para comer como judía granadera.

La judía “granadera” o “bocha” es aquella que se ha dejado en la mata para recolectarla en seco y no ha podido terminar el proceso de secado. Tiene el grano bien conformado pero está todavía tierno. Se recogían cuando ya iba a helar y se desgranaban fácilmente. Esta judía era muy apreciada en la cocina, antiguamente la tenían que cocinar en un corto espacio de tiempo ya que al no estar seca no se conservaba bien. Ahora esto se soluciona poniéndolas en el congelador. Se cocinan sin remojo, con ingredientes sencillos (ajo, cebolla, pimiento, zanahoria, sal y aceite) no necesita mucha cocción y tiene un sabor particular, muy agradable, se digiere más fácilmente que la judía seca.

JUDÍAS PARA EL FUTURO

Como conclusión queremos hacer un reconocimiento a todas las personas que como Constante y Mari, han sido los verdaderos guardianes de semillas de variedades locales. Ellos han permitido que llegaran hasta nuestros días junto con el manejo y los saberes ancestrales que van aparejados a las semillas. Tenemos que darle a esto el valor extraordinario que tiene en unos tiempos en los que la pérdida de biodiversidad es alarmante y que la mayoría de las semillas están en manos de unas pocas empresas; por lo que cada vez somos más vulnerables y más dependientes.

Aspiramos a que estas variedades locales recuperen los terrenos que han sido invadidos por las variedades comerciales. Para ello habrá que sensibilizar a agricultores y consumidores de la gran importancia y el valor que tienen estas semillas y el esfuerzo que nuestros antepasados imprimieron en su selección.