



LES REFARDES

llavors de varietats locals
de producció ecològica
i fetes al país
937.433.709
www.lesrefardes.com

MONGETES, FESOLS *Phaseolus vulgaris* L.

Cast: Judía, alubia; It: Faggiolo; Port: Feijão; Fr: haricot; Angl: Bean

Es pot afirmar que l'espècie *Phaseolus vulgaris* L. és originària de Meso-amèrica i del Centre Andí ja que s'ha trobat restes arqueològiques, evidències botàniques, històriques i inclús lingüístiques. La introducció a la península i posteriorment per la resta d'Europa es produeix en expedicions del segle XVI. (de Ron, a Nuez i Llácer, 2001 a La Horticultura Española).

Aquesta espècie és el llegum gra per consum humà més important a nivell mundial. Per més de 300 milions de persones, un plat de mongetes és l'aport principal a la seva dieta diària, sobretot en els països empobrits. Als països rics el consum ha disminuït molt per diverses raons: requereix llarg temps de cocció, causa flatulència i l'aport proteic s'obté en major proporció de la carn. (Sánchez, 2004)

El cultiu de la mongeta seca ha patit una davallada molt important en els darrers vint anys, especialment des de la incorporació d'Espanya a la UE: 230.000 ha l'any 63, 135. 600 ha l'any 82 i 17.300 ha l'any 99. (MAPA, varis anys). Entre tot, els darrers anys, ha arribat a mantenir-se un sostre mínim de producció ocupant 800 hectàrees de la Superfície Agrària Útil (SAU) a Catalunya (DARP, 1999)

Altres espècies consumides esporàdicament del gènere *Phaseolus* són: *P. lunatus*, *P. coccineus* L. conegut també com a *P. multiflorus* L. (Flora europaea, 2004). Aquesta, es coneix a Itàlia com faggiolo di spagna . El nivell d'entrecruaments és força elevat ja que cal cultivar les varietats de *P. Coccineus* separades almenys 100 metres (Cerretelli i Vazzana, 1995).

El caupí, mongeta de metro o "fagiolo dall'occhio" a Itàlia pertanyen a l'espècie de *Vigna unguiculata* (L.) Walp., coneguda també com a *Vigna sinensis* L., tot i que actualment no és el nom acceptat (Flora Europaea, 2004) i és originària del continent africà (Zohary, 2000). A més de la mongeta de metro, que s'anomena així per la llargada de les seves tavelles, a casa nostra també es conreen altres varietats de *Vigna unguiculata*, sobretot a l'Empordà, sota el nom de mongets. Existeix el de l'ull ros i el de l'ull negre. Una altra denominació popular que sovint s'ha donat a aquesta espècie és la de fesolet, però de vegades també els podem trobar com a fesol, igual que *Phaseolus*, per exemple en el conreu del fesol de l'ull ros al Pla de l'Estany, que és el mateix monget (Contreras, 2003).

La germinació és una fase sensible on es produeixen nombroses baixes si:

- la temperatura del sòl està per sota de 20°C determina una lenta germinació. "No sembris la mongeta fins que al seure a terra et cremi el cul" (Llucià Dot, Vic)
- excés d'humitat o pluges provoca la formació d'una crosta superficial que impedeix l'emergència de les plantes i facilita l'aparició de malalties fúngiques.

Hi ha les mongetes tendres, les seques i les d'ús mixt. La majoria de varietats són indiferents al fotoperíode, y es cultiven en condicions de primavera-estiu ja que temperatures inferiors a 10-12°C provoquen anomalies en la fructificació i frenen el creixement de les plantes; pel contrari temperatures molt altes, per sobre de 28-30°C, quan van acompanyades de baixa humitat relativa provoquen la caiguda de flors i beines. Cal evitar sòls molt pesats o amb tendència a acumular aigua, i si el pH és molt bàsic poden aparèixer problemes de clorosi. Són plantes sensibles a la salinitat. És una espècie autògama tot i que tenen cert grau de pol·linització creuada i les llavors es conserven de 3 a 4 anys (Pep Rosselló, 2003) .

Mostres que s'han recollit:

varietat	lloc-recollida	informador
del confit	mura	puig de la bauma
"plana i blanca"	falsest	alej slow food
afartapobres	mura	joan closes cal cullerola
avellaneta		
avellaneta (per tendre i sec)	vallès oriental	enric bajé
bistec	palafolls	joan barceló
cuc blanc		
custòdia	mura	joan closes cal cullerola
custòdia	mura	puig de la bauma
de metro	carne llorenç i fèlix	manresa
del genoll	monistrol de calders	ramon franch
del genoll	manresa	sadurní playà
del genoll	castellar del vallès	can bogunyà
del veremar	manresa	sadurní playà
facciosa	palafolls	joan barceló
ganxet	mura	puig de la bauma
ganxet	viladordis	salvans
ganxet	manresa	sadurní playà
ganxet		Enric blajé
ganxet	st vicenç dels horts	eugeni andreu (avi laia)
ganxet	la roca	
ganxet filaire	terrassa	senen el guitart
ganxet filaire	mura	joan closes cal cullerola
ganxet terror	st boi del llobregat	cal coraçero
grogga per tendre de galícia	terrassa	senen
llaminera	st. Boi del llobregat	albert bou
llaminera o carolina	st vicenç dels horts	eugeni andreu (avi laia)
per tendre mata baixa	pobla de lillet	
perona (més fosca)	ametlla del vallès	pep salsetes
sastre	palafolls	joan barceló
secà de pinós	pinós	esteve padullés
tirolesa	el poal (manresa)	alba i quico
veremar	rocafort	enric i maria

La mongeta de *genoll de crist* és mig bigarrada i es pot menjar seca o tendra. (Pere Sucarrats, Cardona); La varietat *del pinet* és típica de la Conca de Barberà. De mata baixa, s'acostuma a fer en regadiu després de les patates i es cull al setembre perquè té el cicle curt (10 setmanes). Es cullen les mates senceres i es fan garbetes per deixar assecar (Salvador, Espluga de Francolí). Curiosament, però, al CRF de l'INIA, tenen una entrada de mongeta del pinet recollida a Manresa; La mongeta *del veremar* és d'enramar i té un cicle curt ja que es pot fer després de les patates. La grana té un color canyella i es menja en sec però també es pot menjar tendra (Josep Alzina, Gironella).

La *carolina* té un rendiment molt alt i també es consumeix en tendre. Segons l'Etern Verdguer (Cardedeu) s'assembla a la llaminera.

La *facciosa* té la tavella verda amb tires vermelles. Abans n'hi havia de dues temporades: la que es collia per Sant Pere i la que es collia al setembre (sembrada a mitjans d'agost). (Jaume Puig, El Prat del Llobregat)

La *del prat o ganxet terror* és de mata baixa i per a seca, i té bon rendiment. Cap als anys 70 la llavor venia d'Alcanar, almenys de vegades. Es sembrava en lluna vella a finals d'abril (220 kg de llavor/ ha), després de l'enciam, per exemple, i al cap de 3 mesos es collia. Es començava a regar cap el 20 de juny i es feia un reg cada setmana. Aquesta varietat era apreciada pels que venien gra cuit perquè s'inflava molt i pel consumidor perquè era fina i tenia poca pell. Era el conreu d'estiu per excel·lència, junt amb els melons i les patates. El rendiment s'acostumaven a collir uns 3000 Kg per hectàrea i per sembrar-ne una se'n gastaven uns 220 kg. El problema era el reg, si un any hi havia escassetat d'aigua (Jaume Puig, el Prat de Llobregat). Segons l'Albert Bou de Sant Boi de Llobregat és molt fàcil que es creui amb altres varietats de mongeta i perdi el caràcter de mata baixa i color blanc de la

grana. Abans s'acostumava a incorporar en la rotació de blat i ordi. Suposem que és la mateixa a la que fa referència sota el nom de mongeta terrera, tot i que les dates de sembra són més tardanes creiem que és degut a que la zona del Vallès és més fresca que la del delta del Llobregat:

Llaminera o del ramallet té molt bon rendiment i bona per consumir tendre. Època de recol·lecció pel consum és d'agost a octubre. I es rega i cull cada 3 dies. Cal evitar regar massa sobretot durant la floració.

Altra informació relativa a algunes varietats antigues de mongeta:

Avellaneta, és negra blavosa la llavor i diferent a la llaminera i a la carolina. (Etern Verdguer, Cardedeu) i també en fa referència el Butlletí Agrícola La Pagesia (Terrassa, 1940).

Mongeta *del Tero* creu que és la que a torre Castellet en diuen de la favada. (Dolors Riu, Cardona); Mongeta *del volant*, era rossa i semblant a la perona, per menjar tendra. (Dolors Riu, Cardona)

De les varietats per menjar en tendra hi havia la *del carall* que era molt productiva i més primerenca però no tan gustosa com la perona. (Jaume Puig, El prat del Llobregat).

Els *fesols de la seu* es sembren la segona quinzena de maig i es cullen al setembre. Amb el temps degeneren i es tornen d'enramar i aleshores cal canviar la llavor. Per tant, només se la guarda dos o tres anys i després la renova. La compra a Berga (Jacint Carrera, La Pobla de Lillet).

La *del rapat* no la feien tant com la de la seu, ja que aquesta rendia més" (Pere Sucarrats, Cardona).

Ramon Garrabou (1998) fa referència a les varietats manresanes, paretanes, setsemanes, dragons. I a la Pagesia (Terrassa, 1919) indica les dates de sembra per renegues, abril o juliol, i les filaires al juliol.

Al Centre de Recursos Fitogenètics de l'INIA hi ha catalogades 2.832 entrades de mongeta, fet que indica la gran diversitat d'aquest cultiu a l'estat. (de Ron, 2001)

Hi ha un plat amb la mongeta de la custòdia que es cuina si hi havia perill de glaçades i encara no ha madurat del tot. Es cullen amb la tavella i es tallen a trossos i s'assequen al sol. Per coure, s'han de deixar en remull (com les mongetes seques) i quan es couen, s'hi afegeix cansalada. Aquest plat es podria fer amb qualsevol mongeta que no faci fils (Rosa Vilaró, Aguilar de Segarra).