

El flamenco, el guisante del otoño

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Algunas plantas que han pasado por nuestro territorio no han tenido la suerte de quedarse en casa como cultivos habituales. Los factores de éxito son a la vez biológicos y socioeconómicos: el cultivo tiene que ser productivo y tener tolerancia a la ecología local, y también el manejo tiene que ser compatible con las prácticas de campo habituales. Además, tiene que ser aceptado en cuanto a preparación y consumo por los usuarios. Si ninguno de estos requisitos se cumple, el éxito del cultivo es improbable.

Este es el caso del flamenco, una leguminosa que crece bien con el clima local y es productiva, pero casi desconocida en los campos, tal vez porque los tipos de flamenco conocidos necesitan una estructura para crecer, puesto que son trepadores, como en el caso del garrofón. En cuanto a la aceptación de los consumidores, simplemente se desconoce su existencia, y así no se pueden valorar sus virtudes. La comparación con el garrofón es adecuada, puesto que nuestra judía por excelencia tiene un cultivo complejo, y solo se mantiene gracias a la paella.

El flamenco, tan difícil de encontrar aquí, es muy cultivado en otras partes del mundo. Existen subespecies y tipos de crecimiento diferentes, unos que no levantan más de un metro de tierra y otros trepadores que llenan muchos metros cuadrados. Es un cultivo multiuso que se aprovecha como vegetal de consumo humano, forraje animal y mejorante del suelo, puesto que fija mucho nitrógeno atmosférico. Puede ser cultivado como planta de jardín, puesto que algunas variedades tienen colores bonitos, y también se cita su uso medicinal.

Los que hemos encontrado en nuestras comarcas, como planta aislada en el campo o cubriendo una valla, son enredaderas y de flor blanca, que se aprovechan por su cosecha de vainas verdes, anchas y comestibles, y muy abundantes. Estas llegan en otoño, casi a las puertas del invierno, puesto que florecen con noche larga, cuando menguan las horas de luz. Las vainas se asemejan mucho a las de los guisantes tirabeques y este es el gran interés de esta legumbre, que se cosecha cuando ya casi no quedan judías, y cuando los tirabeques de verdad son un recuerdo de la primavera. Los flamencos serían los tirabeques del otoño.

Si nos decidimos a probar a cultivarla, tenemos que saber que es una planta muy exigente en cuanto a luz: hay que situarla expuesta a pleno sol. Se adapta a



Josep Roselló Oltra

«Las vainas del flamenco se asemejan mucho a las de los guisantes tirabeques y se cosechan cuando los tirabeques de verdad son un recuerdo de la primavera»

varias condiciones de clima y tierra, y también soporta la sequía, pero no le gusta el encharque de agua. Las raíces son potentes y exploran bien la tierra, y como es una leguminosa fijadora de nitrógeno, no pide fertilización. Estas propiedades la convierten en un cultivo promisorio frente al cambio climático. A pesar de ser plurianual, en nuestro clima muere con las heladas del invierno, y por este motivo la consideramos anual. La sembramos en el mes de mayo o junio, empieza a florecer a finales del verano y da flores y puñados de vainas hasta que el frío quiere. La mejor cosecha la tenemos en octubre y noviembre.

El nombre científico actual es *Lablab purpureus* L., antiguamente conocida como *Dolichos lablab*. La revisión taxonómica realizada por Emili Laguna de plantas encontradas en la comarca de l'Horta la sitúa como *Lablab purpureus* (L.) Sweet var. *albiflorus* (DC) Verdc. Es decir, nuestros tipos son de flor blanca y vaina verde, cuando lo más frecuente es que la flor y la vaina sean moradas. En cuanto al nombre común, parece ser que el valenciano *flamenc* es un castellanismo de *flamenco*, pero también se le denomina *fesol de motor* y *orella de burro* en Valencia, por la ceja característica de la judía. En otros países encontramos numerosas denominaciones como *fríjol de Egipto*, *fríjol jacinto*, *chaucha japonesa* o *chivata*.

Tenemos la oportunidad de probar un cultivo antiguo, diferente y espectacular que ha tenido poca suerte comercial, pero que se adapta muy bien a nuestro huerto solo aprovechando un rincón soleado, y que nos regalará vainas deliciosas en otoño, como una segunda temporada de guisantes tirabeques. 🌱

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent (Valencia).