

FRIJOL ESPÁRRAGO/DE YARDA

Frijol Espárrago, De Yarda

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El frijol espárrago es una subespecie anual, enredadera o tupida, del caupí (*Vigna unguiculata*) que produce vainas alargadas de hasta 1 m de largo. Las vainas y semillas verdes se comen como hortaliza fresca y las plantas también se utilizan como forraje, abono verde o cultivo de cobertura.

Origen

El frijol espárrago o de yarda probablemente tuvo su origen en el sur de China.

Usos

Se sabe que el frijol de yarda es uno de las diez hortalizas más importantes del sudeste de Asia, especialmente en Taiwán, sur de China y Bangladesh. Es la legumbre más cultivada en Filipinas, donde es conocido como "la carne del pobre". El arbusto (un cruce entre el Frijol de yarda y el caupí) supuestamente está reemplazando al Frijol de Yarda como el favorito en Filipinas. Tiene forma de arbusto, no necesita tutores o espalderas y es menos susceptible al daño causado por los vientos que el frijol de yarda. El frijol de yarda ha sido introducido en muchos países tropicales de tierras bajas en donde con frecuencia se encuentra como una hortaliza doméstica de poca importancia. Se ha vuelto popular en el Caribe y se siembra como cultivo de verano en California y en partes de Europa, especialmente como una hortaliza de invernadero.

Nombres comunes

- Inglés
 - Asparagus Bean
 - Yard Long Bean
 - Snake Bean
 - Dow Gauk
- Francés
 - haricot kilomètre
 - dolique asperge
- Tagalo
 - Sitao
 - Sitaw
 - Sit
- Indonesio
 - Kacang panjang
 - Kacang tolo
 - Kacang belut
- Malayo
 - Kacang bêtut
 - Kacang panjang

Cultivo

Los frijoles de yarda son plantas anuales que se propagan por semilla. Para germinar bien el suelo debe estar cálido (20-22°C/68-72°F) al momento de la siembra, de otra manera las semillas probablemente se pudran. Los frijoles de yarda se desarrollan muy bien en climas calientes y húmedos. Son preferibles los ambientes con luz solar plena con temperaturas diurnas de 25-35°C (77-95°F) y temperaturas nocturnas que no bajen de 15°C (59°F). Los frijoles de yarda se desarrollarán y producirán pobremente en trópicos de mediana elevación, o en climas templados. Los frijoles de yarda son trepadores. Se siembran en camellones o en surcos para su desarrollo en postes o espalderas. Sin embargo, las variedades arbustiva más recientes no requieren de espalderas o postes. Ralee el cultivo desde 5-6 plántulas hasta 3 plantas por poste después de la emergencia. Brinde un suelo suelto rico en nutrientes. Fertilice con un fertilizante balanceado de acuerdo a lo necesario pero evite el uso de fertilizantes altos en nitrógeno que alienten un crecimiento excesivo de la enredadera y el follaje pero que retardan la producción de flores y frutos.

La cosecha y producción de semillas

Los frijoles de yarda comienzan la producción de flores 5 semanas después de su siembra; la producción de frutos comienza 2 semanas después en climas cálidos y húmedos. Coseche las vainas frecuentemente (al menos semanalmente). Recoja las vainas mientras estén suaves antes de que las semillas las llenen. Las vainas más viejas se vuelven duras y no aptas para comerse. Las vainas maduras contienen semillas café -rojizas que pueden ser secadas al sol en rejillas para su almacenamiento.

Plagas y Enfermedades

Los frijoles de yarda son dañados por las enfermedades de la roya y el mildiú y por enfermedades virales del caupí como el virus del mosaico transmitido por los áfidos y el virus de la escoba de bruja del caupí. El control del virus se hace destruyendo las plantas infectadas y controlando los áfidos, mosca blanca, saltamontes y escarabajos que sirven como vectores del virus. Los frijoles de yarda a menudo son relativamente libres de plagas en comparación con las variedades de Frijol Verde; sin embargo, la mosca del brote del frijol y la mosca de la vaina del frijol pueden afectar el crecimiento de la planta y la producción de vainas. Elimine y quemé las plantas dañadas para evitar la diseminación de esas especies de plagas.

Cocina y Nutrición

El frijol de yarda es cultivado principalmente por las vainas largas e inmaduras que se parecen en su sabor a los frijoles verdes franceses. Las vainas crudas supuestamente poseen un sabor parecido al de los hongos. Algunos consumidores aseguran que tiene un sabor como el del espárrago, de ahí su nombre "Frijol de espárrago." Las semillas maduras pueden secarse para su almacenamiento y pueden consumirse luego como lentejas. Las hojas tiernas se consumen cocidas al vapor como una hortaliza.

Referencias

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=871>