

# GUIA

## MULTIPLICACIÓ DE LA COL DEL BAIETON

CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS  
ASSOCIACIÓ L'ERA

**l'era**



CONSELL COMARCAL  
DEL MOIANÈS



**Diputació  
Barcelona**

## LA COL DEL BAIETON

La col del baieton és el que es coneix al món agrari com a col d'hivern o col de fulla. És d'aquesta mena de cols que no fan cabdell i de les quals es van collint les fulles a mesura que es necessiten.

La col d'hivern és una col molt tradicional dels llocs freds de Catalunya, on generalment es menjava amb patates i carn (cansalada) o amb oli. Era per tant un típic plat molt càldic, ideal per a la gent de pagès que treballava al camp.

## LA SEMBRA

Les cols es fan en planter i després es trasplanten. El planter es pot fer directament al terra o en safates. La millor època per fer col és al juny en planter i trasplantar-la al juliol:

*“Si vols tenir una bona col planta-la al juliol!”*

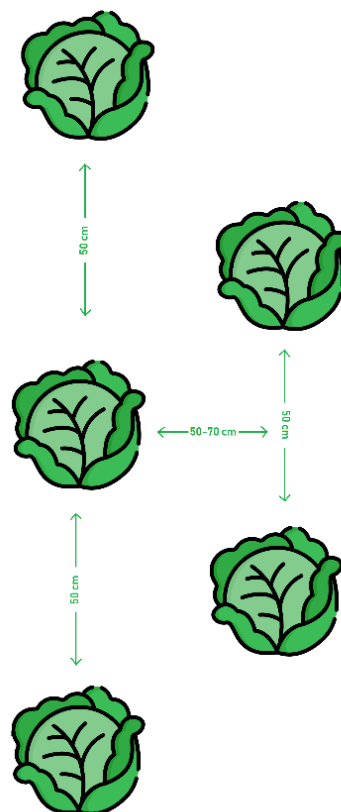
Si es fan al terra directament, les llavors es sembren a solc (“a chorrillo”) en un tros desherbat i en saó<sup>1</sup>. Si es disposa de reg es fa una línia, però si no la sembra es pot fer en un àrea i a eixam (“a voleo”). Cal mantenir el sòl humit fins que germinin i després anar espaiant els regs a mesura que les plantes creixen; aquests regs cada cop hauran de durar més i seran més espaiats, per forçar el desenvolupament del sistema radicular (arrels).

També es poden sembrar en safates, i en aquest cas posarem 2-3 llavors per solc. Usarem substrat per a planter (mai terra de l'hort) i el mantindrem sempre humit tenint cura que no marxi l'aigua per sota, que no degoti.

Al cap d'unes 4-6 setmanes, quan les plantes tenen 4-6 fulles i fan entre 10 i 20 cm d'alçada, les trasplantem al lloc definitiu de l'hort. Si hem fet el planter al terra no ens ha de preocupar arrencar-les (tot i que cal fer-ho sempre després d'un reg per no trencar les arrels) ja que el trasplantament es fa amb arrel nua.

Es planten al lloc definitiu de l'hort amb un marc de 50 x 50-70 cm. Les línies de reg es fan a 50 o 70 cm en funció de la disposició que tingui el nostre hort. Si no tenim línies de reg ja marcades, les posarem a 50 x 50 cm. La distància entre plantes de la mateixa renglera serà de 50 cm. La disposició de les plantes ha de ser triangular, a portell, tal i com es veu a la imatge.

Hem de tenir en compte que les cols per a llavor s'estaran al nostre hort un període més llarg que les de consum, aproximadament 11-12 mesos des del juliol (quan les plantem) fins a mig juny (quan en collim les tavelles).



<sup>1</sup> Sòl amb un grau d'humitat suficient per considerar-lo moll però no tant com per considerar-lo xop.

## LA COLLITA

L'avantatge de les cols de fulla és que es poden consumir i alhora se'n pot treure llavor. Això no passa amb les cols de cabdell, ja que quan ens mengem el cabdell deixem la planta sense l'opció d'espigar, florir i, per tant, fer llavor.

Així doncs, a mesura que creix la col podem anar menjant-ne les fulles, vigilant sempre de deixar-li unes 6-8 fulles com a mínim perquè pugui continuar creixent. Es cullen sempre les fulles de sota. Si les volem comercialitzar es poden lligar en manats o posar en bosses.

Les cols d'hivern han d'estar *tocades pel fred* perquè les fulles perdin una mica la seva amargor i estiguin en el punt òptim de consum; per tant, les collirem a partir de mitjans de desembre i fins que comencin a espigar a finals de març.

Un cop espiguen es tornen molt fibrades i amargues i ja no es poden menjar.

## LA SELECCIÓ

Si volem guardar llavor de qualsevol varietat en primer lloc hem de tenir clars sis punts:

- Les plantes que triem per fer-ne llavor han de ser les millors i més ben adaptades, ja que això són característiques que heretaran les plantes que surtin d'aquestes llavors quan es sembrin l'any següent.
- Hem de conèixer el tipus a guardar i per això no sempre la col més gran serà la que triarem, sinó que haurà de tenir la forma, la mida i el color idonis.
- La capacitat d'espigar abans o més tard també és un caràcter hereditari. Si agafem llavor de les primeres cols que espiguin efectivament tindrem llavor abans i per tant menys temps l'hort ocupat però alhora estarem seleccionant aquest caràcter i, com a conseqüència, cada any les cols ens espigaran abans.
- Cal que hi hagi el màxim de diversitat en les llavors recollides. En les cols, que són al·lògames<sup>2</sup>, cal un mínim de 100 individus (l'ideal són 200) per collir llavor; si no ho fem així, amb el temps podem tenir problemes de consanguinitat que causaran deformacions de les plantes. Això no vol dir que hagin de fer-se totes en un mateix hort, sinó que poden fer-se, per exemple, 15 individus en 10 horts diferents i compartir la llavor.
- Cal que a menys de 2 km a la rodona no hi hagi cap altre hort que tingui cols d'una altra varietat (sí que poden ser del baieton) per a llavor, ja que es podrien creuar amb les nostres. En canvi, no passa res si aquestes cols veïnes —o del nostre hort— d'altres varietats són per a consum, ja que mentre no espiguin i floreixin no hi haurà problemes de creuament.
- Hem de collir llavor de plantes amb un bon hàbit de creixement i que estiguin sanes ja que, per una banda, alguns problemes sanitaris poden ser transmesos per la llavor (fongs i virus, principalment) i, per una altra, el mal creixement i l'emmalaltiment són símptomes d'una mala adaptació i, per tant, caràcters que no volem seleccionar.

---

<sup>2</sup> Fecundació creuada amb altres plantes.

Així doncs, sembrarem un bon nombre de plantes i triarem les que creixin sanes i fortes i amb unes característiques externes que es corresponguin amb el tipus característic de la col del baieton.

## LA COLLITA DE LLAVORS

Un cop hem fet la collita de les fulles i seleccionat les plantes que volem per a llavor, esperarem que aquestes cols espiguin i floreixin.

Les flors poden ser blanques i/o grogues. Que n'hi hagi de dos colors no és un problema, ben al contrari, és un tret de diversitat genètica.

Un cop les plantes floreixen hem de vigilar que tinguin aigua per tal que es fecundin bé; la fecundació sol ser a l'abril, que és un mes força humit, però si hi hagués un període de sequera seria aconsellable un reg de suport durant els 15 dies de florida.

Les flors pol·linitzades fan una petita tavella d'uns 4 cm de llarg que conté les llavors de col. Quan, cap al mes de maig, les tavelles comencen a assecar-se i a girar a un color marró deixem la mata sense reg durant 15 dies i esperem que les tavelles i tota la mata s'assequin a camp. Si veiem que algunes tavelles comencen a obrir-se, arrencarem les mates totes senceres i deixarem que s'acabin d'assecar sota cobert i sobre una borrasa uns altres 15 dies.



Cal vigilar les pluges torrencials de finals de maig, ja que si la llavor està prou seca poden fer que es perdi a camp. De manera que, si veiem les plantes prou seques i hi ha inestabilitat, les entrarem a cobert per esperar que s'acabin d'assecar.

## LA NETEJA DE LES LLAVORS

Un cop tenim les llavors seques a la planta cal batre-les. Això ho podem fer de diverses maneres en funció de la quantitat de plantes que tinguem. Si en tenim poques (5-20) les podem posar

dins de sacs de ràfia (3-5 plantes per sac) i aixafar-les amb els peus. Les petites llavors quedaran recollides dins del sac.

Si tenim quantitats més grans les podem estendre sobre una borrasa i passar el corró, el tractor o el cotxe per sobre; també podem fer-ho amb els peus, però amb un bon calçat per no clavar-nos les tavelles seques. Tradicionalment, les plantes es posaven a l'era i amb una forca s'anaven picant contra el terra.

Un cop hem batut les plantes hem de separar la llavor, de major densitat, de les tavelles i la resta de fracció vegetal (trossets de terra, fulles, tiges...). Per això farem la tècnica del sedàs invers. Consisteix en primer lloc a passar-ho tot per un sedàs de malla gran (0,5-1 cm), amb la qual cosa aconseguirem treure bona part de la fracció vegetal més gran que la llavor, tiges, fulles, tavelles, etcètera.

Després ho passem per un sedàs de malla petita per on no passi la llavor (0,1-0,2 cm) i així traiem tota la terra i la fracció vegetal més petita que la llavor.

Ara ja només ens queda la llavor i la fracció de terra i material vegetal de mida semblant a la llavor. Com que la llavor té major densitat farem el ventat.

Per ventar s'ha de fer cap al vespre, quan bufa més el vent. Es pot fer amb el mateix sedàs, llençant el material enlaire i tornant a agafar la llavor, però cal tenir pràctica i molta traça.

Una forma més senzilla és amb dos cabassos, passant la llavor de l'un a l'altre. Si el vent és fort s'acurta la distància entre els cabassos i si afluixa s'augmenta aquesta distància, com es pot veure a la imatge.



## LA CONSERVACIÓ

Un cop tenim la llavor neta l'hem de conservar. La llavor de col té una molt bona conservació i amb bones condicions pot guardar-se de 8 a 10 anys amb un poder germinatiu superior al 90%.

Les llavors necessiten, per germinar, humitat i temperatura. Si volem conservar-les hem de controlar aquests dos factors. Així doncs, si tenim un espai sec i fresc les podem guardar en bosses de roba o de paper; en canvi, si les volem guardar en pots estancs (de vidre, per exemple) cal que hi posem alguna cosa que ens ajudi a absorbir el possible excés d'humitat, com podria ser uns grans d'arròs o un tros de guix.

En general cal mantenir-les amb una humitat inferior al 60% HR i temperatures estables per sota dels 20°C. Les fluctuacions de temperatura afecten més al poder germinatiu que una temperatura més estable una mica per damunt de l'òptim.

## COL DEL BAIETON

- 1 Sembra en planter a terra, o en safata, a finals de juny.
- 2 Trasplantament al lloc definitiu de l'hort, 50-70x50 cm a portell, unes 150 plantes per fer llavor.
- 3 Collita de fulles baixes per al consum propi o la venda.
- 4 Seleccionar les plantes més sanes, que compleixin el tipus, amb un bon hàbit de creixement i que espiguin més tard.
- 5 Un cop han espigat i han fet flor, vigilar el reg durant la floració.
- 6 Deixar assecar les plantes a camp.
- 7 Collir les plantes i deixar-les assecar sota cobert 15 dies.
- 8 Batre i ventar les plantes.
- 9 Conservar les llavors en un lloc sec i fresc, 60% HR i 20°C.

