

# Com guardar llavors de la família *brassicaceae* (II)

autora

Traducció i adaptació per Merce Miranda del llibre de Suzanne Ashworth, "**Seed to seed**".

*A l'anterior número de la revista hem descrit les característiques d'aquesta família. Aquesta vegada descriurem només la espècie *B. oleracea*, que ja és prou extensa. Es tracta d'una de les poques verdures que són originàries de les costes atlàntiques europees. Encara trobem la col silvestre a les costes d'Anglaterra i França. A partir d'aquesta planta, per selecció contínua, s'ha anat desenvolupant les varietats que mengem avui.*

Malgrat que només mengem unes poques varietats, les *Brassica oleracea* és de les espècies amb més diversitat de varietats comestibles desenvolupades per l'home i, recordem, totes es poden creuar entre elles: col apinyada (arissada o de Milà, llombarda, valenciana o llisa), col no apinyada (col de fulla, col geganta), col-rave, col-i-flor, bròquil i cols de Brussel·les.

Les *Brassica oleracea* són plantes biennals i per a florir, han de passar un període amb temperatures baixes. En regions més fredes, han de retirar-se de la terra i guardar-se a 0-7°C amb humitat moderada. Es replanten a principis de primavera. També poden ser

trasplantades en un test i mantenir-se durant l'hivern en un hivernacle fins que són trasplantades de nou a l'exterior. En regions extremadament fredes, cal seguir les instruccions específiques (veure a cada varietat).

## ***Brassica oleracea* – Cols no apinyades**

Les cols que no formen cabdell podrien haver sigut les primeres *Brassica* cultivades. Aquestes cols són molt apreciades als horts d'hivern: resisteixen en zones fredes i amb nevades.

Amb la calor de l'estiu es panseixen, però la col geganta aguanta bé la calor.

Es cultiva tradicionalment en llocs d'hiverns suaus, són extremadament adaptables i aguanten les temperatures tan baixes com els -12°C, per la qual cosa poden cultivar-se com a perennes si el clima ho permet. Els cultivars d'aquesta varietat poden, en regions suaus, plantar-se a la tardor i collir la grana a l'estiu següent. En regions molt fredes, és millor utilitzar les cols tardanes per a emmagatzemar-les a l'hivern. Excava la planta, talla les arrels deixant 30 centí-

## **Les cols no apinyades resisteixen molt bé el fred i les nevades**

metres i conserva algunes arrels laterals. Les arrels es cobreixen amb sorra i les fulles s'emboiquen en paper de diari. Es mantenen 1-2 mesos quan es guarden de 0- 4°C i 80-90% d'humitat.

A més de la col geganta, a Catalunya tenim la col brotonera, de fulla, de l'home, de pell de galàpet, d'hivern, borratxona, de paperina...

## ***Brassica oleracea* – Cols apinyades**

Al 1883, *L'hort vegetal* de Vilmorin cita 57 cultivars disponibles de cols apinyades. Molts d'ells encara existeixen a Europa. En algunes regions on la temperatura no baixa dels -2°C, és possible plantar-les a la tardor i collir la grana a l'estiu següent. En regions molt fredes, escull caps fermes i sòlids, treu les fulles externes i guarda-les com s'explica als cultivars no apinyats.

## ***Brassica oleracea* – Bròquil i col-i-flor**

Hi ha cultivars de bròquil de color morat i verd. A finals del segle passat, era més comú el primer que no pas el segon. La col-i-flor és blanca. A la lite-



La família *brassicaceae* acull una gran varietat de vegetals comestibles com la col xinesa, el col-rave, els raves o la col-i-flor. Sara Camps.

ratura hortícola trobem descrit abans el bròquil que no pas la col-i-flor.

És molt sensible a les terres àcides. A la època de floració, creix millor si el temps és fred i humit. Alguns bròquils d'estacions curtes, quan es planten a la primavera, floriran i produiran llavor en només una estació.

En llocs molt freds, s'excaven a la tardor i es guarden entre 0-4°C i 80-90% d'humitat. Fins i tot sota les millors condicions, les plantes poden podrir-se i només es mantenen bé durant 4-6 setmanes. Els esqueixos de bròquil poden arrelar i mantenir-se en un hivernacle fins que es planten a la primavera següent. La producció de llavors de col-i-flor es restringeix a les regions de climes suaus.

Al Japó utilitzen aquest mètode pels bròquils: les plantes es sembren a la primavera i dos mesos abans de la primera gelada forta, es talla la tija del cap central uns 10-15 centímetres per sobre del terra. Sortiran brots laterals que es tallen quan tinguin 10 centímetres d'alçada, es tracten amb hormones arrelants i es planten en un hivernacle.

## Les cols de Brussel·les no són cols petites, sinó cabdells axil·lars

A Catalunya hi havien varietats de col-i-flors i bròquils de gener, febrer, març, octubre, Nadal... Tot i que encara en podem trobar algunes en alguns viviers, moltes varietats tradicionals han sigut substituïdes per varietats híbrides importades com *verde coaster*, *verde corvet*, *gem*, etc.

### ***Brassica oleracea* – cols de Brussel·les**

Botànicament les cols de Brussel·les són cabdells axil·lars, però a la cuina

col no apinyada	<i>Brassica oleracea</i>	<i>Brassicaceae</i>
<b>pol·linització</b>	Al·lògama. Bianual. Pol·linitzada per insectes. Moltes són autoincompatibles: com més gran sigui el nombre de plantes millor serà la pol·linització i la producció de llavors. Formen tiges florals de 1,5 metres o més, per la qual cosa caldrà tutorar-les. Fan molta floració i atreuen les abelles. Totes les varietats es creuen entre si. Botànicament és una mica confusa: algunes cols no apinyades són en realitat <i>B. napus</i> . Totes les varietats de <i>B. oleracea</i> es creuen entre si.	
<b>recol·lecció</b>	Pots collir unes poques fulles sense afectar la collita de llavors.	
<b>viabilitat</b>	4-10 anys.	
<b>aïllament</b>	Aïlla 1.5 km entre varietats diferents de <i>B. oleracea</i> . Cultiva diferents varietats en diferents anys, o utilitza gàbies en dies alterns o gàbies amb pol·linitzadors.	
<b>origen</b>	Europa.	
<b>depuració</b>	Al trasplantament o abans de la formació de la col (maduresa comercial), controla els caràcters de les fulles. Un cop madura, considera els caràcters de la col, forma i mida relativa. Elimina les plantes massa primerenques o massa tardanes.	
<b>pol·linització manual</b>	Es realitza d' 1-4 dies abans que s'obri la poncella. Elimina les flors obertes (et quedaràs amb poques poncelles). Obre, emascula <sup>1</sup> (sempre has d'emascular, malgrat que sigui autoincompatible, ja que això és relatiu) i pol·linitza. Tapa amb una bossa. Repeteix al dia següent i a l'altre a les mateixes flors (serà més ràpid ja que la flor està preparada). Per a obtenir el pol·len arrenca les flors abans que comencin a alliberar-lo.	
col apinyada	<i>Brassica oleracea</i>	<i>Brassicaceae</i>
<b>pol·linització</b>	Al·lògama. Bianual. Pol·linitzada per insectes. Moltes són autoincompatibles: com més gran sigui el nombre de plantes millor serà la pol·linització i la producció de llavors. Totes les varietats de <i>B. oleracea</i> es creuen entre si.	
<b>recol·lecció</b>	Si s'obté de plantes que fan un cap normal, has de tallar els caps madurs després de la depuració varietal: fes un tall en forma de creu en la part superior del cap sense malmetre el punt de creixement (uns 2,5 cm de profunditat). A mesura que les llavors s'assequen, la planta adquireix un color marró ataronjat. Tenen una forta tendència al desgranament, per la qual cosa has de collir les bajoques quan la majoria siguin madures (que és quan les llavors de les bajoques més antigues es tornen fosques).	
<b>viabilitat</b>	4-10 anys.	
<b>aïllament</b>	Aïlla 1.5 km entre varietats diferents de <i>B. oleracea</i> . Cultiva diferents varietats en diferents anys, o utilitza gàbies en dies alterns o gàbies amb pol·linitzadors.	
<b>origen</b>	Europa.	
<b>depuració</b>	Al trasplantament o abans de la formació del cabdell, controla els caràcters de les fulles. Un cop format el cabdell, considera els caràcters del cap, forma, mida relativa i fermesa. Elimina les plantes massa primerenques o massa tardanes.	
<b>pol·linització manual</b>	Igual que les cols no apinyades.	

podem pensa que són cols petites. Es fan lentament durant una llarga estació i necessiten uns sis mesos per a arribar al metre d'alçada. Ni que geli o nevi, el seu sabor fresc es manté bé als mesos d'hivern. Els brots comestibles apareixen durant el primer any i les granes es formen al segon any.

### **Brassica oleracea – Col-rave**

El col-rave té una tija grossa el sabor de la qual recorda el de la col. És de creixement ràpid, bianual i es creua amb totes les altres varietats de *B. oleracea*. Poden arrancar-se les plantes abans de la primera gelada forta, treure les fulles, retallar les arrels deixant uns 10-15 centímetres i emmagatzemar-les en sorra o serradures humides. Les millors arrels es replanten a la primavera per guardar llavor, que es fa com en el cas de la col. □

*Traduït i adaptat per merce Miranda, biòloga, del llibre Seed to Seed de Suzanne Ashworth. Per qualsevol comentari: rrodriguez20@hotmail.com*

*En aquesta família la nomenclatura pot diferir segons la bibliografia consultada. En el número anterior de la revista els noms botànics estan traduïts com en el llibre Seed to seed, però seria més adient, seguint la Enciclopèdia Natural dels Països Catalans, dir que el nap és Brassica napus, el col-i-nap (del que es menja la rel i l'hipocòtil - base de la tija abans de la inserció dels cotiledons) és B. napus var. napobrassica, la colza és B. napus var. oleifera i el nap-i-col (del que es mengen els brots com a verdura - els "grellos" en castellà) és B. rapa. Vegeu Taula 1.*

1.- Extreure la part masculina, és a dir, els estams.

#### **Resumen:**

*La especie Brassica oleracea, muy extensa, agrupa las coles apiñadas y no apiñadas y coles de Bruselas entre otras verduras que proceden todas de la col silvestre, originaria de las costas atlánticas de Francia y Inglaterra. Se trata de plantas bianuales que necesitan pasar por un periodo de bajas temperaturas para florecer. En el momento de guardar semilla es conveniente recordar que se pueden mezclar todas las variedades entre ellas y portanto los cultivos han de estar separados un mínimo de un kilómetro.*

col de Brussel·les	<i>Brassica oleracea</i>	<i>Brassicaceae</i>
<b>pol·linització</b>	Al·lògama. Bianual.	
	Pol·linitzada per insectes. Són autoincompatibles: com més gran sigui el nombre de plantes, millor serà la pol·linització i la producció de llavors. Totes les varietats de <i>B. oleracea</i> es creuen entre si.	
<b>recol·lecció</b>	La collita i la neteja de la llavor és semblant a la de la col apinyada. En climes molt freds, les plantes es guarden només per un temps limitat. La planta es panseix de seguida i només aguanta 4-6 setmanes quan es guarda a 0-4°C i 80-90% d'humitat.	
<b>viabilitat</b>	4-5 anys.	
<b>aïllament</b>	Aïlla 1.5 km entre varietats diferents de <i>B. oleracea</i> . Cultiva diferents varietats en diferents anys, o utilitza gàbies en dies alterns o gàbies amb pol·linitzadors.	
<b>origen</b>	Europa.	
<b>depuració</b>	Al trasplantament i abans de la formació dels botons considera el vigor general de la planta, l'alçada relativa i els caràcters de les fulles incloent el color. Quan els botons inferiors es poden començar a recollir per menjar, considera els caràcters generals de la planta, la seva productivitat i la qualitat dels cabdells. Arrenca les plantes que no estiguin dintre del període de maduració.	

col-i-flor, bròquil	<i>Brassica oleracea</i>	<i>Brassicaceae</i>
<b>pol·linització</b>	Al·lògama. Bianual.	
	Pol·linitzada per insectes. Formen tiges florals de 120 cm o més, per la qual cosa caldrà lligar-les. Fan molta floració groga i atreuen les abelles. La majoria són autoincompatibles: com més gran sigui el nombre de plantes, millor serà la pol·linització i la producció de llavors. Però algunes col-i-flors poden autopol·linitzar-se. Totes les varietats de <i>B. oleracea</i> es creuen entre si.	
<b>recol·lecció</b>	Deixa intacte el cap per produir una bona collita de llavor. A mesura que les llavors s'assequen, la planta adquireix un color marró ataronjat. Tenen forta tendència al desgranament, per la qual cosa has de collir quan la majoria de les bajoques siguin madures (quan les llavors de les bajoques més antigues es tornen fosques).	
<b>viabilitat</b>	5-10 anys.	
<b>aïllament</b>	Aïlla 1 - 1.5 km entre varietats diferents de <i>B. oleracea</i> . Cultiva diferents varietats en diferents anys, o utilitza gàbies en dies alterns o gàbies amb pol·linitzadors.	
<b>origen</b>	Egipte.	
<b>depuració</b>	Abans de la formació del cap: elimina els botons que es formen abans del període normal de maduració de la varietat, comprova que la disposició de les fulles, el nombre i la forma són les del tipus. A la maduresa del cap: comprova el color, absència de bràctees, absència de solidesa, forma i protecció de les fulles.	

Taula 1

	Seed to seed	H <sup>8</sup> Natural dels Països Cat.
Nap	<i>B. rapa</i> var. <i>rapifera</i>	<i>B. napus</i>
Col-i-nap	<i>B. napus</i> var. <i>napobrassica</i>	<i>B. napus</i> var. <i>napobrassica</i>
Nap-i-col	<i>B. napus</i> var. <i>pabularia</i>	<i>B. rapa</i>
Colza	<i>B. napus</i> var. <i>oleifera</i>	<i>B. napus</i> var. <i>oleifera</i>