Brassica oleracea L., 1753
(Chou)

Identifiants : 5102/braole

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Brassicales ;***
    - ***Famille : Brassicaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Capparales ;***
    - ***Famille : Brassicaceae ;***
    - ***Genre : Brassica ;***
    - ***Nom complet : Brassica oleracea var. oleracea ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Brassica oleracea L. var. acephala DC. 1821 [Brassica oleracea L. var. viridis L.], Brassica oleracea L. var. acephala auct. [Brassica oleracea L. var. sabellica L.], Brassica oleracea var. cymosa [Brassica oleracea L. var. italica Plenck], Brassica sylvestris (L.) Mill. 1768 ;***
- ***Synonymes français : chou commun, chou maraîcher, chou potager, chou cultivé, brocoli asperge (brocoli-asperge) [var. italica], brocoli-tige [var. italica], chou-fleur d'Italie [var. italica], caulet [var. viridis], chou à grosses côtes [var. costata], chou du Portugal [var. costata], chou-beurre [var. costata], chou à mille pommes [var. gemmifera], chou à rejets [var. gemmifera], chou à jets [var. gemmifera], chou rosette [var. gemmifera], chou à mille têtes [var. ramosa], chou mille têtes [var. ramosa], chou branchu [var. ramosa], chou vivace [var. ramosa], chou perpétuel [var. ramosa], chou perpétuel de Daubenton [var. ramosa], chou Daubenton perpétuel [var. ramosa], chou brocoli [var. botrytis], chou brocoli [var. italica], chou cabus [var. capitata], chou cavalier [var. viridis], chou cloqué [var. sabauda], chou commun [var. viridis], chou d'aigrette [var. sabellica], chou de Bruxelles [var. gemmifera], chou spruyt [var. gemmifera], chou spruyt de Bruxelles [var. gemmifera], chou de Milan [var. sabauda], chou de Savoie [var. sabauda], chou en arbre [var. viridis], chou fleur (chou-fleur) [var. botrytis], chou fleur d'hiver [var. botrytis], chou fourrager [var. viridis], chou frangé [var. sabellica], chou frisé [var. sabauda], chou de Hollande [var. sabauda], chou cabus frisé [var. sabauda], chou cabus cloqué [var. sabauda], chou pancalier [var. sabauda], chou pommé à feuilles cloquées [var. sabauda], chou frisé [var. sabellica], chou lacinié [var. sabellica], chou moëllier (chou moellier) [var. medullosa], chou mollier [var. medullosa], chou palmier [var. palmifolia], chou pommé [var. capitata], chou pommé frisé [var. sabauda], chou rave (chou-rave) [var. gongylodes], chou de Siam [var. gongylodes], boule de Siam [var. gongylodes], chou tronchuda [var. costata], chou vert [var. viridis et var. capitata], kale de Chine [var. alboglabra], brocoli chinois [var. alboglabra], broccoli tige [var. alboglabra], kailaan (ou kailan, kai-lan) [var. alboglabra], gai-lohn [var. alboglabra], chou de Chine à fleurs blanches [var. alboglabra], chou romanesco [var. botrytis], chou fleur romanesco [var. botrytis], chou de Chypre [var. botrytis], chou fleur commun [var. botrytis], brocoli romanesco [var. botrytis], brocoli à pomme [var. botrytis], brocofleur [var. botrytis], chou-fleur d'Italie [var. botrytis], chou fleur italien [var. botrytis], chou en tête [var. capitata], chou à feuilles lisses [var. capitata], chou pointu [var. capitata f. acuta], chou blanc [var. capitata, var. capitata f. alba et var. sabauda], chou rouge [var. capitata, var. capitata f. rubra et var. sabauda],chou pommé rouge [var. capitata f. rubra], chou-fleur vivace [var. botrytis], brocofleur (broco-fleur) [var. botrytis], chou de Beauvais [var. costata], chou cultivé pommé [var. capitata], chou cultivé [var. capitata], chou commun [var. capitata], brocoli [var. italica], chou-asperge [var. italica], brocoli d'Italie (cultivars à jets) [var. italica], chou de Chypre (cultivars à grosses pommes) [var. italica], brocoli à jets [var. italica], chou brocoli à jets [var. italica], chou moëllier blanc [var. medullosa], chou sauvage [var. oleracea], chou borécole [var. sabellica], borécole [var. sabellica], chou cavalier frisé [var. sabellica], chou-plume (chou plume) [var. sabellicachou d'aigrette [var. sabellica], chou frisé d'hiver [var. sabellica], chou frisé d'Écosse [var. sabellica], chou d'ornement [var. sabellica], chou corne de cerf [var. palmifolia] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cabbage, kohlrabi, wild cabbage , knol-kohl (local) ;***



- ***Note comestibilité : ********

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuille (feuilles et tiges consommées {crues ou cuite}$^{\{\{\{27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$, fleur (inflorescences : idem feuille{{{~$^{~~27(+x)}$) comestible.

  Détails :

  Plante cultivée d'importance majeure. Très nombreux variétés et cultivars avec une grande diversité morphologique$^{\{\{\{27(+x)}$. Feuilles cuites comme potherbe, brède$^{\{\{\{(dp*)}$.

  Les feuilles sont légèrement amères à moins d'être cuites dans 2 changements d'eau. Les boutons floraux et les gousses vertes non développées sont sautés et mangés

  Partie testée : feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Leaves$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum, vol. 4: t. 24 (1783-1816), via plantillustrations.org

- ***Petite histoire-géo : CHOU***
  (Brassica oleracea L.)
  Cette plante potagère si vulgaire appartient à la végétation indigène. On trouve le Chou, à l'état sauvage, sur les rivages maritimes de la Normandie, à Jersey, dans la Charente-Inférieure, sur les côtes de l'Angleterre méridionale et de l'Irlande, en Danemark. Il existe encore près de Nice, de Gênes et de Lucques. Trois autres formes voisines, vivaces et presque ligneuses, habitent aussi la région méditerranéenne ; le Brassica balearica Pers. des Iles Baléares ; le B. insularis Moris, de la Sardaigne ; le B. erctica Lamk., de la Grèce, qui ont pu contribuer, par l'hybridation, à la formation des variétés actuellement existantes.
  Le type sauvage, d'où sont issues les nombreuses variétés et sous-variétés de Choux cultivés est une plante herbacée, vivace, bisannuelle ou trisannuelle, de 60 centimètres à 1 mètre de hauteur, rameuse, à feuilles épaisses, glauques, lobées, sinuées-ondulées. La fleur, qui est blanche ou jaune pâle, la silique et les graines présentent exactement les mêmes caractères dans le Chou sauvage et les variétés de Choux cultivés, mais là se borne la ressemblance. Plus de 4000 ans de culture et l'influence de la sélection, ont singulièrement modifié la descendance du type primitif : aussi le touriste peu familier avec la botanique ne saurait reconnaître l'ancêtre des Choux potagers dans l'herbe Crucifère qui végète sur les falaises normandes et les rochers calcaires de la Méditerranée.
  Comment cette plante assez peu remarquable a-t-elle pu donner naissance aux nombreuses races de Choux cultivés : Choux pommés, Choux de Bruxelles, Choux-fleurs, Choux-Raves, Choux rouges, Choux fourragers et autres, si éloignés du type sauvage, si différentes entre elles par le mode de disposition des tiges et des feuilles, par la forme, la couleur, la taille,

l'aspect général ?
La variabilité a produit ce phénomène.
Il n'y a peut-être pas d'espèce végétale qui possède autant de tendance à la variation que le Brassica oleracea, d'où le grand nombre des races et sous-variétés de Choux potagers et leur polymorphisme.
Dans les Choux pommés, la tige a été atrophiée ; les feuilles se sont imbriquées pour former une tête ou « pomme » plus ou moins serrée. D'autres races, au contraire, ne pomment pas : ce sont les Choux verts ou Choux fourragers, aux feuilles amples et détachées et les Choux frisés. Le développement des bourgeons latéraux, situés à l'aisselle des feuilles, a donné naissance au Chou de Bruxelles. Dans les Choux-Raves ou Choux de Siam, la partie inférieure de la tige s'est renflée au-dessus du sol, en bulbe volumineux et comestible. Les Choux-fleurs et les Brocolis sont le produit du développement anormal des organes floraux gorgés de sucs et de la fasciation qui a élargi les rameaux. Et combien d'autres modifications curieuses ; Chou moëllier, Chou à grosses côtes, Chou rouge, etc.
Cette faculté de variation du B. oleracea n'est pas encore épuisée. Le Chou de Bruxelles n'est connu que depuis une centaine d'années. En 1885, Carrière signalait l'apparition d'une forme nouvelle de ce Chou, à feuilles et à pommes rouge-violet, trouvée dans une culture de Choux de Bruxelles, à Rosny-sous-Bois, localité des environs de Paris où l'on cultive en grand cette race si originale (1).
La culture du Chou remonte à l'époque préhistorique. L'homme primitif, dont la principale occupation était la recherche des aliments, sut découvrir les qualités nutritives de ce végétal. Naturellement, la cueillette des feuilles de la plante sauvage précéda sa domestication. Cultivé ensuite dans le voisinage des habitations, où le sol est toujours saturé de détritus organiques, le Chou, auquel les engrais azotés sont favorables, ne tarda pas à s'améliorer.
(1) Rev. hortic., 1885, p. 477 ; 1896, p. 259.
D'après la distribution géographique de l'espèce et les données linguistiques, c'est en Europe que les innombrables variétés de Choux se sont formées. En effet, les noms du Chou sont nombreux dans les langues européennes, et rares ou modernes dans les asiatiques (1). Les noms européens se rattachent à quatre racines distinctes et anciennes :
Caulos, en grec, tige de légume, Caulis, tige et Chou, chez les Latins. De là viennent le Chou des Français, le Cavolo des Italiens, Col, des Espagnols, Kohl des Allemands, Kale, des Anglais, etc.
Kap, Cab, qui signifie tête dans les langues celtiques comme caput en latin ; cette racine a donné Chou Cabus, Cabbage des Anglais.
Bresic, Brassic, dont l'origine est celte et latine ; ce nom est conservé dans le Brassica latin, et sans doute dans les Berza et Verza des Espagnols et des portugais.
Krambai et Crambe des Grecs et des Latins. Ce nom a été appliqué au Chou marin (Crambe maritima L.) qui n'est pas un Chou, mais une autre Crucifère comestible.
Théophraste (300 ans avant Jésus-Christ), distinguait trois sortes de Choux : les pommés, les frisés et les verts.
Mais ce légume ne parait pas avoir été fort apprécié des Grecs. Il en était autrement chez les Romains qui le considéraient comme le premier de tous les légumes ; de là son nom latin olus, légume par excellence.
L'éloge enthousiaste du Chou, dans le De re rustica, de Caton, est à lire. L'ancien agronome latin expose que le Chou favorise la digestion et dissipe l'ivresse. Si, dit-il, dans un repas, vous désirez boire largement, et manger avec appétit, mangez auparavant des Choux crus confits dans du vinaigre, et autant que bon vous semblera. Mangez-en encore après le repas. Le Chou entretient la santé. On l'applique pilé sur les plaies et tumeurs. Il guérit la mélancolie ; il chasse tout, il guérit tout !
(1) Alph. de Candolle. Orig. des pl. cultivées, 4è éd., p. 67.
Pourquoi faut-il que le Chou ait aujourd'hui perdu tant de précieuses qualités ?
Laissons l'histoire légendaire et quelquefois amusante du Chou, pour examiner sous quelles formes se présentaient les races cultivées à l'époque romaine. Caton, Pline et Columelle citent les noms de huit ou dix variétés, mais l'insuffisance des descriptions rend leur identification à peu près impossible. Très vraisemblablement, ces variétés primitives ont depuis longtemps disparu. Elles ont dû céder la place aux races améliorées. Qui sait si les hommes d'il y a deux mille ans ne reconnaîtraient pas un de leurs bons légumes dans le Chou gros comme le poing et à peine pommé que l'on voit de nos jours chez les Arabes ?
Les Romains ont-ils connu, comme le prétendent certains commentateurs, les Choux-fleurs hâtifs et tardifs sous les noms d'Olus Pompeianum et Cyprianum ? Le Brassica Apiana de Pline, Selinousia d'Athénée, est-il un Chou frisé et le B. Lacuturrica un Chou-Rave ? Tout cela est très incertain. Incontestablement, ils ont cultivé plusieurs Choux verts, ceux-ci s'écartant le moins du Chou sauvage. Leur Olus Halmyridianum était peut-être le Crambé ou Chou marin.
Le Chou de Cumes, un des plus estimés, était un Chou pommé, comme l'indiquent les expressions folio sessili « à feuilles sessiles » et capite patulum « à tête étalée ».
Sous les noms d'Ormenos, de Cymæ ou Cymata, ils paraissent avoir recherché, comme une friandise, les jeunes pousses ou les rameaux encore tendres de certains Choux, ce qui a donné lieu de croire que les Romains mangeaient les bourgeons axillaires appelés aujourd'hui Choux de Bruxelles. Il est probable que les pousses désignées sous le nom de Cymæ étaient plutôt recueillies sur une forme à jets du Brocoli, c'est-à-dire sur un Brocoli-Asperge. Apicius, fameux gourmet, a donné plusieurs modes de préparations culinaires de ces produits qui comprennent aussi les rejets et jeunes tendrons poussés sur les Choux après qu'on a coupé la tête (1). Ce genre d'aliment est encore apprécié en France et surtout en Italie et en Angleterre.
Au moyen âge le Chou entrait pour une large part dans l'alimentation du peuple. On vendait force Choux dans les rues de Paris, et les poètes qui ont mis en vers, voire même en musique, les différents Cris de Paris, n'oublient pas la mélopée spéciale du crieur de Choux :

Choux gelez, les bons choux gelez !
Ils sont plus tendres que rosées.
Ils ont cru parmi les poirées,
Et n'ont jamais été greslez (2).

D'après le Ménagier de Paris, sorte de « Maison rustique » du XIVe siècle, « les meilleurs choulx sont ceulx qui ont été férus de la gelée ».
Le Chou est quelquefois mentionné dans les vieilles chroniques françaises. « L'année fut moult bonne », disent-elles avec

satisfaction, lorsque, dans les années d'abondance les légumes et surtout les Choux sont à bas prix. Citons un texte naïf et singulièrement suggestif : « Cet an 1438, grande année de choux et de navets ; car le boissel ne coûtoit que 6 deniers parisis, par quoi les gens appaisôient leur faim, et à leurs enfans » (sic) (3).
Nous ferons remarquer que, depuis le moyen âge, la valeur des denrées alimentaires a monté régulièrement. Toutes proportions gardées, la nourriture est plus coûteuse qu'autrefois.
(1) De re culinaria, lib. III, cap. IX
(2) Anthoine Truquet, Les cent et sept cris de Paris, 1545.
(3) Dupré de Saint-Maur, Variations dans le prix des denrées, p. 59.
La comparaison des prix de vente, évalués en monnaie moderne, des Choux vendus sur les marchés, à différentes époques, permettra de constater ce phénomène économique.
Un édit de Dioclétien réglementant la vente des denrées, en l'an 301 de notre ère, fixe ainsi qu'il suit le prix maximum des Choux vendus sur les marchés de l'empire romain : 5 Choux de premier choix 0 fr. 08 ; 10 choux de deuxième choix 0 fr. 08.
A Strasbourg, pendant les XVe et XVIe siècles, les prix des Choux varient de 0 fr. 02 à 0 fr. 08 pièce. Ils valent, au siècle suivant, de 0 fr. 04 à 0 fr. 09 et se tiennent pendant tout le XVIIIe siècle entre 0 fr. 04 et 0 fr. 08 (1).
Pendant la période révolutionnaire, en 1790, les Choux pommés sont vendus 0 fr. 05 pièce, à Boissons ; 0 fr. 09 a Verdun ; 0 fr. 24 à Arras ; 0 fr. 17 à Rennes et à Blois ; 0 fr. 12 à Melun ; 0 fr. 24 à Clermont Ferrand (2). De nos jours, à Paris, les prix minima et maxima de la « marchandise » paraissent varier entre O fr. 10 et 0 fr. 40 pièce.
(1) Hanauer, Etude économique sur l'Alsace ancienne, t. 11, p. 245.
(2) Biolley, Les prix en 1790, p. 242.
Au XIIIe siècle, d'après le médecin Arnaud de Villeneuve, on ne connaissait encore, en France ; que trois sortes de Choux : les blancs, les verts et les frisés. « Choulx blans et Choulx cabus est tout un », dit le Ménagier de Paris, qui ajoute à cette liste les Choux romains, sortes à tête moins serrée, d'origine italienne. Notre gros Chou de Saint-Denis, dit aussi de Bonneuil ou d'Aubervilliers, représente le Chou blanc du moyen âge. Cette variété locale est peut-être, avec le Chou Quintal, la plus ancienne variété de Chou potager. Au XVIe siècle, arrivent d'Italie les Choux de Milan ou de Savoie (Savoy Cabbage des Anglais), sans doute peu différents dés Choux romains ; les Pancaliers (Pancalieri, ville de Piémont), toutes variétés de Choux plus ou moins pommés à feuilles bullées et crispées, qui ont supplanté fort vite, et à juste titre, pour la cuisine bourgeoise, les anciens gros Choux cabus à feuilles lisses et à senteur par trop prononcée. « Ils ne s'arrondissent pas si fort comme le Chou cabus, dit Dalechamps, botaniste lyonnais au XVIe siècle, et n'ont pas la feuille si bien enroulée au milieu, toutefois elles y sont blanches. Au reste, ils sont forts tendres et doux et sont tenus pour les meilleurs aujourd'hui (1). »
A ce moment sont également connus le Chou-fleur, le Brocoli-Asperge, le Chou rouge, le Chou-Rave, divers Chous frisés, décrits et figurés ; pour la plupart, dans les grands in-folios des botanistes de la Renaissance : Fuchs, Dodoens, Dalechamps, Clusius.
Le Chou-Rave, à tige renflée au-dessus du sol, paraît ancien. On est tenté d'identifier ravacaulos du capitulaire de Villis, de Charlemagne, avec le Chou-Rave. Targioni-Tozetti dit avoir vu ce Chou figuré dans un Livre des Simples, manuscrit de 1415, conservé à la Bibliothèque de Saint-Marc de Venise (2). Cependant Matthiole, en 1558, parle du Chou-Rave comme étant récemment introduit en Allemagne, de l'Italie. Il est décrit et figuré par Camerarius (1586), Dalechamps (1587) et autres.
La première mention du Chou rouge est dans Pena et Lobel (1570). Gerarde (1597) et Dodoens (1616) en donnent les figures. La pomme sphérique et dure du Chou rouge indique, pour cette classe de Choux, une origine ancienne. Au XVIIe siècle, on a commencé à utiliser certaines variétés de Choux frisés et colorés pour l'ornementation des jardins. Parkinson, auteur anglais, les signale en 1629.
Les anciens botanistes n'ont figuré que le Chou à pomme ronde (cabus). Le Chou précoce à pomme conique est donc relativement récent. En effet, les Choux d'York et Cœur de Bœuf, d'origine anglaise ou flamande, ne paraissent qu'au XVIIIe siècle. Maintenant les variétés de Choux potagers sont innombrables. De Candolle, dans un Mémoire sur les différentes espèces et variétés de Choux cultivés en Europe, publié en 1822, décrit 30 variétés environ. Mais si nous consultons un ouvrage moderne, par exemple Les Plantes potagères, de Vilmorin-Andrieux, nous pourrons voir que le nombre des variétés de Choux cultivés de nos jours s'élève à une centaine au moins.
(1) Hist. des plantes, éd. 1615, t. 1, p. 438.
(2) Cenni storici sulla introduzione di varie piante, 2e éd., p. 55.
Du XIIIe au XVe siècle, les formes ordinaires françaises dérivées du latin caulis, Chou, sont chol, col, au pluriel chos, choz. Ces mots ont donné naissance à plusieurs noms patronymiques : Cholet, Chollet, Caulier, Caulet, Colet. Le diminutif Caulet a été conservé par le patois picard.
La Bretagne et la Normandie expédient aux Halles de Paris les premiers arrivages de Choux printaniers. Viennent ensuite les Choux hâtifs appartenant à la section des Cœur-de-Bœuf, produits par les primeuristes de Malakoff, Montrouge, Vaugirard, Vincennes, Bobigny, Vitry, etc.
Pour la consommation ordinaire, Gennevilliers, Versailles, Palaiseau, Pontoise, Le Bourget, Saint-Denis, La Courneuve, sont les principales localités de la banlieue qui alimentent les marchés parisiens{{{35(+x)}}}.

Histoire des légumes, par M. Georges Gibault (1912, p. 41 à 48).

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-10315 https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-10323 ***;***
  - ***Wikipedia : chou-fleur :*** https://fr.wikipedia.org/wiki/Chou-fleur ***;***
  - ***Wikipedia : chou cabus :*** https://fr.wikipedia.org/wiki/Chou_cabus ***;***
  - ***Société d'Horticulture du Bas-Léon :*** https://hortimail.over-blog.com/article-tous-choux-chou-vert-chou-fleur-brocoli-navet-92846134.html ***;***
  - ***supertoinette :*** https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/564/chou.html ***;***
  - ***Journal des femmes.com : tout sur... le chou-fleur :*** https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/122/chou-fleur.shtml :: PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=chou_fleur_nu :: NATUROSANTÉ : la

culture du chou-fleur https://www.naturosante.com/rubriques/jardinage_biologique/jardinage.php?35 ;

- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Chou_commun (en français) ;

- [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Brassica_oleracea ;

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2682457 ;
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7668 ;

dont livres et bases de données : [27]***Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 57, par Louis Bubenicek) ;***

dont biographie/références : Couplan F. (1983), North, Uphof, Willis :: Bubenicek

dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 169 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 235 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 255 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 40 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 53 ; Flora of China @ efloras.org Volume 8 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 237 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 96 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 113 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 82 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australiaâ's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 146 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 103 ; Marshall, F., Agriculture and Use of Wild and Weedy Greens by the Piik ap Oom Okiek of Kenya. Economic Botany, Vo. 55, No. 1, pp. 32-47 ; Mercy, N. A., et al, 2016, Survey of Wild Vegetables in the Lebialem Highlands of South Western Cameroon. Journal of Plant Sciences 4(6): 172-184 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 246 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. http://www.ethiopic.com/aplants.htm ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 185 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 602 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 94 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:667. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 16 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 31 ; Thompson,K.F., 1979, Cabbages, kales etc, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 49 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang, Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China.