

Colocasia esculenta (L.) Schott, 1832 (Taro)

Identifiants : 8877/colesc

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Colocasia ;

- Synonymes : Arum esculentum L. 1753 (=) basionym, Colocasia antiquorum Schott 1832 ;

- Synonymes français : gouet comestible, chou-chine (chou de Chine), coboué, madère, chou caraïbe, eddo, cocoyam ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : taro, cocoyam, dasheen, eddo, elephant's-ear, kouchou (in), kulcas (eg), alcolcalz (midi de l'Espagne), tallus (jv), tallo (Océanie), taro (Océanie), sato imo (local), Zehrwurzel (de), arum (in), toran (ko transcrit), daun keladi (ms), inhame (pt,br), inhame-branco (pt,br), inhame-da-África (pt,br), inhame-da-costa (pt,br), taioba-de-São-Tomé (pt,br), madumbe (za,zu), alcocaz (es), colocasia (es), malanga (es), tayoba (es), taro (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)} et tiges^{0(+x)} cuites^(dp*) {bouillies^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : légume^{0(+x)} {ex. : comme potherbe, brède^{{{(dp*)}}}}] et racine^{0(+x)} (tubercules^{27(+x)} {cormes^{0(+x)}} cuits^(dp*) {bouillis^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : légume^{0(+x)}]) comestibles^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Plante très cultivée sous les tropiques^{{{(27(+x))}}}.

Les bulbes, pétioles et feuilles sont tous comestibles après la cuisson. Les feuilles sont également séchées et stockées. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont roulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les fleurs sont également cuites comme légume. ATTENTION Certaines variétés brûlent la gorge à cause des cristaux d'oxalate. Pour les éliminer, faites tremper dans du bicarbonate de soude pendant 2 heures, puis faites bouillir pendant 60 minutes. Les feuilles fraîches peuvent être conservées pendant 4-5 jours. Les feuilles et les tiges peuvent être séchées et stockées

Partie testée : racine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

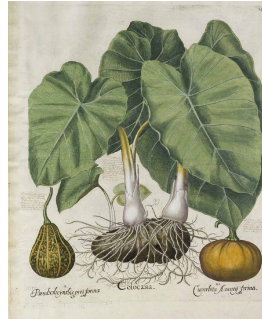
Original : Root^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
59	0	0	0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante crue, et en particulier la peau des tubercules, contiennent des cristaux d'oxalate de calcium particulièrement irritants ; ces composés sont détruits à la cuisson. Plus d'infos, voir fiche toxine.(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante crue, et en particulier la peau des tubercules, contiennent des cristaux d'oxalate de calcium particulièrement irritants ; ces composés sont détruits à la cuisson^{{{27(+x)}}}. Plus d'infos, voir fiche toxine^{{{(dp+)}}}.

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



Par Bessler, Basilius, Hortus Eystettensis, vol. 3: Tertius ordo collectarum plantarum autumnalium, t. 348, fig. I (1613), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. C'est une usine alimentaire très importante en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Dans certaines régions, il est encore important, mais dans d'autres, il a diminué en raison de problèmes d'insectes et de maladies. Leaves sont vendus sur les marchés locaux^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It has been a very important food plant in Papua New Guinea. In some areas it is still important but in other areas it has declined because of insect and disease problems. Leaves are sold in local markets^{{{(0(+x))}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Le taro pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 2300 m d'altitude sous les tropiques. Il pousse bien dans les endroits humides. Il peut supporter un sol humide et pousser à l'ombre légère. Il pousse dans les zones humides. Au Népal, il pousse jusqu'à 1300 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Au Yunnan^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. Taro grows from sea level up to about 2300 m altitude in the tropics. It grows well in humid places. It can stand damp soil and grow under light shade. It grows in wetlands. In Nepal it grows up to 1300 m altitude. It suits hardiness zones 9-12. In Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Samoa américaines, Angola, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Barbade, Bénin, Bhoutan, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Canada, Caraïbes, Îles Caroline, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, Chine, Chuuk, Colombie, Comores, RD Congo, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Île de Pâques, Équateur, Égypte, Guinée équatoriale, Eswatini, Éthiopie, Fidji, Polynésie française, FSM, Gabon, Gambie, Ghana, Grenade, Guam, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Italie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Kenya, Kiribati, Corée, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Mariannes, Marquises, Îles Marshall, Maurice, Méditerranée, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapour, Slovaquie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau,

Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, États-Unis, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapour, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent et Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapour, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent et Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapour, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, États-Unis, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapour, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, États-Unis, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe, Swaziland, Tahiti, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe.

Original : Afghanistan, Africa, American Samoa, Angola, Antigua and Barbuda, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Barbados, Benin, Bhutan, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Canada, Caribbean, Caroline Islands, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, China, Chuuk, Colombia, Comoros, Congo DR, Cook islands, Costa Rica, CÔte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Egypt, Equatorial-Guinea, Eswatini, Ethiopia, Fiji, French Polynesia, FSM, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guam, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Italy, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Kenya, Kiribati, Korea, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Marianas, Marquesas, Marshall Islands, Mauritius, Mediterranean, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Nicaragua, Niger, Nigeria, Norfolk Island, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palau, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Pohnpei, Polynesia, Portugal, Rotuma, Rwanda, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim Singapore, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Sudan, Suriname, Swaziland, Tahiti, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tokelau, Togo, Tonga, Turkey, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vatican, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Zambia, Zimbabwe.

◦ Notes :

Les tiges des feuilles ont 3,1 mg par 100 g de poids sec et 1,7 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E). Il existe 8 espèces de Colocasia. Taro tru Taro tru (Colocasia esculenta). Ce taro est cultivé par la plupart des habitants des Highlands du Sud, même en petit nombre. Il doit avoir un sol fertile, de sorte que les gens le cultivent autour des maisons où ils peuvent composter leurs déchets. A Tari, ils le cultivent sur le sol fertile qu'ils ont creusé dans les égouts. D'autres le cultivent dans le coin fertile et humide de leur jardin. Les feuilles et le bulbe souterrain sont mangés. Il est replanté à partir de la partie supérieure du corme, il souffre gravement du scarabée noir du taro et de ses larves qui mangent le corme. Heureusement, les deux maladies graves qui ruinent de nombreuses cultures de taro sur la côte (la brûlure du taro et le virus du taro) ne causent pas de dégâts dans les hautes terres du sud. Taro tru peut être reconnu parce que la tige de la feuille se joint au centre du limbe de la feuille.

Original : Leaf stalks have 3.1 mg per 100 g dry weight and 1.7 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E). There are 8 Colocasia species. Taro tru Taro tru (Colocasia esculenta). This taro is grown by most people in the Southern Highlands even if only in small numbers. It needs to have a fertile soil, so people grow it around houses where they can compost their rubbish. In Tari they grow it on the fertile soil that they have dug out of the drains. Other people grow it in the moist fertile corner of their garden. The leaves and the underground corm are eaten. It is replanted from the top piece of the corm, It suffers badly from the black taro beetle and its larvae which eat the corm. Fortunately the two serious diseases that are ruining many taro crops on the coast (taro blight and taro virus) do not cause damage in the Southern Highlands. Taro tru can be recognised because the leaf stalk joins onto the centre of the leaf blade.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Colocasia_esculenta ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-46275 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=11177> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 94 et 95, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 363 et 364 [Colocasia Antiquorum et Colocasia esculenta], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Taro references. ; Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 29 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Addis, G., et al, 2005, Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 137 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 207 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 39 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 220 ; Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 88. ; Bird, B.K., 1982, Bibliography of taro and other edible aroids. (Supplement:1977-1982). Univ of Hawaii. ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 15 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 288 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 140 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 647 ; Chandra, S.(ed.), 1984, Edible Aroids. Clarendon Press, Oxford. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 56 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 57 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 123 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 147 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 400 ; Dutta, U., 2012, Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 120 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1984, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 3. Lothian. p 59 (Also as antiquorum) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 303 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 23 ; FAO, 1993, Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica. FAO, Santiago, Chile. p 78 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 417 ; Flora of the Venezuelan Guayana www.mobot.org ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 14 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 64 (As antiquorum) ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 3 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 8 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 208 ; Harter, J.(Ed.), 1988, Plants. 2400 copyright free illustrations. Dover p 25.4, 27.2, 30.2, 32.4 ; Henderson, C.P. and I.R.Hancock, 1988, A Guide to the Useful Plants of the Solomon Islands. Res. Dept. Min of Ag. & Lands. Honiara, Solomon Islands. p 28 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 211 (As Colocasia antiquorum) ; Henty, E.E., 1980, Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 23 ; 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 18 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 305 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 111 ; Jain et al, 2011, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:29 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 12, 68 ; Johnson, N., 2002, Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability. Ecology of Food and Nutrition, 41: 5, 373-399 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 168 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia. Department of Conservation and Land Management. p 201 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000),

<https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 122 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 63 ; Leach, G.J., and Osborne, P.L., 1985, *Freshwater Plants of Papua New Guinea*. UPNG Press, p 89 ; Lepofsky, D., 2003, *The Ethnobotany of Cultivated Plants of the Maohi of the Society Islands*. *Economic Botany*, Vol. 57, No. 1, pp. 73-92 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 70 ; Lembaga Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 106 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> (As *Colocasia antiquorum*) ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. *Australian Nature FieldGuide*, Angus & Robertson. p 55 ; Lyimo, M., et al, 2003, *Identification and nutrient composition of indigenous vegetables of Tanzania*. *Plant Foods for Human Nutrition*. 58: 85-92 ; Maikhuri, R. K, and Gangwar, A. K., 1993, *Ethnobiological Notes on the Khasi and Garo Tribes of Meghalaya, Northeast India*, *Economic Botany*, Vol. 47, No. 4, pp. 345-357 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 59 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 166 ; Martin, F.W., & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Mayaguez, Puerto Rico p 23, 176 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p (Also as *antiquorum*) ; Massal, E and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Nounea, New Caledonia. p 6-10 ; May, R.J., 1984, *Kaikai Aniani. A Guide to Bush Foods Markets and Culinary Arts of Papua New Guinea*. Robert Brown and Associates. p 46 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 37 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 51 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 95 ; Onwueme, I.C., 1978, *The Tropical Tuber Crops*. Wiley, p 199 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 36, 66, 68, 80, 81, 101, 103 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 85 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 36 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 75, 73 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 157 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p (As *antiquorum*) ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; Plucknett, D. L., et al, 1970, *Taro (Colocasia esculenta)*, *Field Crop Abstracts* 23:413-423 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 61 ; Plucknett, D.L., *Edible Aroids*, in Simmonds, N.W., (Ed.), 1979, *Evolution of Crop Plants*. Longman. p 10 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 9, 1996, *Plants yielding non seed carbohydrates* ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, *Les Plantes Utiles du Gabon*. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 93 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 264 (As *Colocasia antiquorum*) ; RIRDC, 2010, *New Root Vegetables for the Native Food Industry*, Australian Government RIRDC Publication 9/161 ; Robins, J., 1996, *Wild Lime. Cooking from the Bush food garden*. Allen & Unwin p 158 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 52 ; Safo Kantaka, O., 2004. *Colocasia esculenta (L.) Schott*. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 15 October 2009. ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p 415 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 651 ; H. Schott & S. L. Endlicher, *Melet. bot.* 18. 1832 ; Shaw, D.E., et al, 1979, *Virus diseases of taro in Papua New Guinea*. PNG Ag J. 30(4):71-97. ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p11, 22 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 70 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 375 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 603 ; Stephens, K.M., & Dowling, R.M., 2002, *Wetland Plants of Queensland. A field guide*. CSIRO p 7 ; Swapna, M. M. et al, 2011, *A review on the medicinal and edible aspects of aquatic and wetland plants of India*. *J. Med. Plants Res.* 5 (33) pp. 7163-7176 ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, *District Tshopo, DR Congo, Gen Resourc Crop Evol.* 58:585-618 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 21, 22 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 391 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 102 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 52 ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 42 ; Uprety, Y., et al, 2012, *Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal*. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine* 8:16 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Vainio-Mattila, K., 2000, *Wild vegetables used by the Sambia in the Usumbara Mountains, NE Tanzania*. *Ann. Bot. Fennici* 37:57-67 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 150 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 82 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 18 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122 p. 64 ; Wang, J.K., (ed), 1983, *Taro: a review of Colocasia esculenta and its potentials*, Univ. of Hawaii Press, Honolulu, Hawaii. p418 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 981 ; Whistler, W. A., 1988, *Ethnobotany of Tokelau: The Plants, Their Tokelau Names, and Their Uses*. *Economic Botany* 42(2): 155-176 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 210 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 73 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 56 ; www.zimbabweflora.co.zw 2011 ; Yunker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 75 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 167

