

Histoire de légumes : les choux chinois

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les choux chinois ne sont pas issus de vrais choux, mais de la lignée des navets et des navettes. Ils ne sont pas non plus originaires de Chine, mais bien de l'Europe comme tous les autres choux. Ils auraient traversé l'Europe centrale pour aboutir en Asie. De l'Iran, cette espèce de chou a transité par la Chine via la Mongolie pour finalement atteindre le Japon. Par la suite, cette sous-espèce s'est développée en deux foyers distincts.

Les choux chinois à côtes

Qu'on les appelle pak-choï ou bok-choys, ainsi que [tatsois](#), ils auraient été développés à partir du 5^e siècle en Inde, au Bangladesh, en Birmanie et dans le sud de la Chine. Ce sont des plantes aux pétioles larges et blancs. Ils peuvent être à pétioles blancs charnus, à pétioles blancs minces, à fleurs, à fleurs plates et à fleurs de [Shanghai](#).

Les pétioles des pak-choï, à la fois juteux et croquants, ont un goût doux. Les feuilles ont un goût moins prononcé que chez le chou pommé.

Les choux chinois chez les Jardins de l'écoumène

Notre équipe a sélectionné 3 variétés adaptées au climat québécois.

- Le [chou chinois pak-choï Prize](#) porte de belles tiges blanches à la saveur douce et agréable. Les feuilles sont vert foncé. On récolte 50 jours après le semis.
- Le [chou chinois pak-choï Shanghai](#) produit des tiges larges et courtes, blanches et des feuilles vert foncé. La texture des pétioles est tendre et leur est saveur douce. La récolte se fait au bout de 45 jours.
- Le [chou chinois Tatsoi](#) diffère des pak-choï. Il forme une rosette de feuilles lustrées et vert foncé supportée par d'étroits pétioles blancs. Les premières feuilles tendres et douces peuvent être récoltées au bout de 21 jours pour être mangées en salade. Le plant est mature au bout de 45 jours.

Portrait de famille

Les pak-choïs sont des légumes-feuilles annuels qui demandent le plein soleil et une terre meuble se drainant bien. Ce sont des plantes moyennement gourmandes (voir à ce sujet Regrouper les plantes pour simplifier leur fertilisation) et moyennement assoiffées. On peut les cultiver en pleine terre, en contenant ou à la verticale pour les plus petites variétés. Les plants sont prêts à être récoltés au bout de 30 à 50 jours après le semis. S'ils ont le mérite de pousser rapidement, ces choux ont le défaut de monter en graines dès les premières chaleurs. Il existe toutefois un moyen de contourner ce travers.

On les multiplie par semis

Au printemps, on sème directement au potager quand le sol a atteint au moins 15 °C. Après avoir apporté un peu de compost, on sème à la volée ou en ligne et on recouvre les semences d'environ 1 cm de terreau. Si on s'assure que le sol reste bien humecté, la levée a lieu au bout de 3 à 7 jours. Au moment où les plants ont développé 2 feuilles vraies, on éclaircit de manière à laisser de 25 à 30 cm entre les plants. Ces dimensions peuvent varier selon les variétés.

Ce sont des températures trop élevées et de mauvais arrosages qui peuvent provoquer la production hâtive des tiges florales.

Multiplier les semis

Ces légumes-feuilles ne supportant pas les grandes chaleurs, dans les régions les plus au sud du Québec, on les sème hors des périodes chaudes. En plus du semis tôt au printemps, on peut faire des semis tardifs. Vers le début août dans le sud du Québec on peut commencer de nouveaux semis. En plus du semis tôt au printemps, on peut faire des semis tardifs. Vers le début août dans le sud du Québec on peut commencer de nouveaux semis.

Pour les variétés à maturité rapide, soit de 30 à 35 jours, on peut même faire plusieurs semis, en fonction de la date des premiers gels. Pour les autres, on calcule le nombre de jours restants avant de semer et on adapte la date de semis. Les pak-choïs sont particulièrement adaptés au jardinage dans les régions du Québec aux étés frais. On peut y faire plusieurs semis successifs. À l'aide d'une toile contre le froid, d'une couverture flottante ou d'un mini-tunnel, on peut prolonger la culture de ces plantes qui ne redoutent pas les températures fraîches.

Un entretien facile

Pour les variétés à maturité longue, on apporte de [l'engrais](#) naturel 1 à 2 fois. Pour les variétés à maturité rapide, une seule fois suffit. Comme ces plantes redoutent à la fois la sécheresse et les excès d'eau, on procède à des arrosages réguliers.

Le principal parasite est les altises. Les adultes percent de nombreux petits trous ronds dans les feuilles à peine écloses. Les trous s'agrandissent à mesure que les feuilles se développent. Un problème qui rend les feuilles inesthétiques, mais qui les laisse tout à fait comestibles. Pour en réduire la présence, on peut aussi utiliser un [filet anti-insectes](#) ou pulvériser du [savon noir](#).

À l'automne, enlever du potager les feuilles des plants attaqués par les altises peut réduire leur survie durant l'hiver.

Les récoltes!

On peut commencer à cueillir les jeunes feuilles situées à l'extérieur du plant 2 à 3 semaines après le semis pour les variétés hâtives. Récoltées le matin, les côtes sont bien gorgées d'eau et plus goûteuses. L'ensemble de la plante est cueilli en le coupant au complet au ras du sol.