Alocasia odora (Lindl.) K.Koch, 1855 (Oreille d'éléphant)

Identifiants : 1778/aloodo

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

Dernière modification le 04/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Alismatales ;***
    - ***Famille : Araceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Arales ;***
    - ***Famille : Araceae ;***
    - ***Tribu : Colocasieae ;***
    - ***Genre : Alocasia ;***
- ***Synonymes : Caladium odorum Roxb. 1822 (=) basionym, Alocasia commutata Schott 1854, Arum odorum (Lindl.) Roxb. 1832 (synonyme selon TPL), Arum odorum (Roxb.) Roxb. 1832 (synonyme selon GRIN), dont homonymes : Alocasia odora (Roxb.) K.Koch 1854 (nom accepté selon GRIN et DPC ;***
- ***Synonymes français : oreilles d'éléphant géantes ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : elephant ear, elephant's ear plant, fragrant alocasia, giant upright elephant ear, upright elephant ears, elephant ear stalks , B?c Ha (vi), xiang hua hai yu (cn transcrit) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12°C/-15°C (-3°C pour les parties aériennes) ;***

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

  Racine (rhizomes[27(71)] cuits [nourriture/aliment][{{{71] : légume[27]) et feuille (pétioles cuits [nourriture/aliment] : légumeµ{{{"Arthur Lee Jacobson" et "Vietnamese Herbs"µ) comestible.(1*)

  Détails :

  Alocasia macrorrhiza Schott et autres sont cultivés pour leurs rhizomes qui, une fois bouillis, perdent leur nature toxique et constituent ainsi un aliment précieux[{{{71]. Il est bien connu comme légume au SE asiatique ; ses pétioles (tiges), épais et spongieux, ont une saveur herbeuse très douce ; ils sont pelés, coupés en morceaux et cuits, souvent dans des soupes comme la soupe Tom Yum, la soupe de tamarin ou diverses soupes de poissons, ou dans les plats au wok et certains sautés ; la texture spongieuse des tiges absorbent les saveurs de la soupe et ajoute de la texture aux plats. R.N. Banerjee & Chhabi Ghora on écrit que le rhizome est cuit dans le Bengale occidental, en Indeµ{{{"Arthur Lee Jacobson" et "Vietnamese Herbs"µ.

  Les tiges des feuilles sont cuites et mangées. Ils sont pelés et coupés en tranches puis cuits avec du poisson ou d'autres légumes. Ils sont également utilisés dans les cornichons. Les tiges récoltées peuvent être stockées pendant environ une semaine

(1*)ATTENTION : plante toxique crue, voir genre Alocasia, pour plus d'informations{{{(dp*).néant, inconnus ou indéterminés.

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

- ***Petite histoire-géo :***
- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante alimentaire cultivée{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a cultivated food plant{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il pousse dans un sol humide riche en humus. Au Sichuan et au Yunnan{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a tropical plant. It grows in humus rich moist soil. In Sichuan and Yunnan{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Afrique de l'Est, Himalaya, Inde, Indochine, Japon, Laos, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Asie du Sud-Est, Slovénie, Afrique australe, Taiwan, Thaïlande, Vietnam, Zimbabwe{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Asia, Bangladesh, Bhutan, Cambodia, China, East Africa, Himalayas, India, Indochina, Japan, Laos, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Slovenia, Southern Africa, Taiwan, Thailand, Vietnam, Zimbabwe{{{0(+x)}.

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

  - ***ZipcodeZoo.com (en anglais) :*** https://zipcodezoo.com/Plants/A/Alocasia_odora ***;***
  - ***GardenBreizh :*** https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-420-alocasia-odora.html ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/53971/#b ***;***
  - ***"Vietnamese Herbs" (en anglais) :*** https://vietherbs.com/herb-directory/elephant-ear/ ***;***
  - ***:*** https://www.arthurleej.com/p-o-m-June12.html ***;***
  - ***"Arthur Lee Jacobson" (en anglais) :*** https://www.arthurleej.com/p-o-m-June12.html ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-6798 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2497 ***;***

  dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19 [Alocasia odora (Roxb.) K.Koch], par Louis Bubenicek), 71"A dictionary of the flowering plants and ferns" (livre en anglais, pages 28, 161 et 162, par Willis John Christopher, 1868-1958) ;

  dont biographie/références : Willis :: Bubenicek

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

  Baro, D., Baruah, S. and Borthukar, S. K. 2015, Documentation on wild vegetables of Baksa district, BTAD (Assam). Scholars Research Library. Archives of Applied Science Research, 2015, 7 (9):19-27 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 21 ; Dutta, U., 2012, Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve of BTD, Assam. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 119 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 156 ; Saikia, M., 2015, Wild edible vegetables consumed by Assamese people of Dhemaji District of Assam, NE India and their medicinal values. Archives of Applied Science Research, 2015, 7 (5):102-109 ; Sang, D. T., & Mizoue, K. O. N., 2012, Use of Edible Forest Plants among Indigenous Ethnic Minorities in Cat Tien Biosphere Reserve, Vietnam. Asian Journal of Biodiversity Vol. 3 (1), p 23-49 ; 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 ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, Edible Wild Plants of Vietnam: The bountiful garden. Orchid books. p 29