

Allium macrostemon Bunge, 1833

Identifiants : 678/allmao

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Amaryllidaceae ;

- **Synonymes :** *Allium nipponicum* Franch. & Sav. 1878 ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *Chinese field garlic, Chinese garlic, Japanese garlic, long-stamen onion, membru (Aĩnos), nobiru (Aĩnos)* ;



- **Note perso :** ***

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Les Aĩnos en mangent généralement les bulbes à l'état frais, en salade, et les emploient quelquefois aussi « pour donner une délicate saveur aux aliments » μ{{76(+x)μ. Feuilles cuites comme potherbe ? (qp*). (1*)



Précautions à prendre :

(1*)Voire genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)μ{{{(dp*)μ.

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
 - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
 - [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Allium macrostemon*" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 8 [*Allium nipponicum* Franch. & Sav.], par A. Paillieux et D. Bois) ;