

# Cynometra cauliflora L., 1753 (Nam nam)

Identifiants : 10658/cyncau

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 : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Class~~ae Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Cynometra ;

- **Synonymes français :** anjing-anjing, sawo pancukan ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** namnam, Amphawaa, Iripa, Katak puru, Kapi anjing, Naminan, Namnam, Nan-nan, Num-num, Pohon nam-nam, Puki anjing, Salah nama ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Fruit (jeunes<sup>27(+x)</sup> fruits/gousses<sup>{{(0(+x),27(+x))}}</sup> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : crues<sup>{{(dp\*)}}</sup> {confites<sup>27(+x)}</sup> ou cuites<sup>{{(dp\*)}}</sup> {comme légume<sup>{{(27(+x))}}</sup>}] comestible<sup>0(+x)</sup>. Les fruits sont consommés crus ou cuits et comme arôme dans le curry. Ils sont également marinés



**Précautions :**

néant, inconnus ou indéterminés.

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

• Liens, sources et/ou références :

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cynometra\\_cauliflora](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cynometra_cauliflora) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-1227](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-1227) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12870> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 111, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 156 ; 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 740 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 63 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 68 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 262 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 45 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 94 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 297 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 33 ; Ochse, 1931, *Fruit and fruit culture in the Dutch Indies*. p 59 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 864 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts*. ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova: A New flora of Fiji*, Hawai Botanical Gardens, USA Vol 3 p 123 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 246 ; Sp. pl. 1:382. 1753 ; Tanaka,