

Etlingera elatior (Jack) R. M. Sm., 1986

Identifiants : 13198/etlela

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Monocotylédones ;
 - Clade : Commelinidées ;
 - Ordre : Zingiberales ;
 - Famille : Zingiberaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Liliopsida ;
 - Ordre : Zingiberales ;
 - Famille : Zingiberaceae ;
 - Genre : *Etlingera* ;
- **Synonymes :** *Etlingera elatior* K. Schum., *Alpinia elatior* Jack 1822, *Nicolaia speciosa* (Blume) Horan. 1862, *Phaeomeria speciosa* (Blume) Merrill 1911 ;
- **Synonymes français :** Rose de porcelaine ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** torch ginger, Philippine waxflower , Bua salleh, Bunga kantan, Chumbrang, Combrang, Dalaa, Ginger flower, Honje, Huo ju jiang, Kaalaa, Kantan, Kecalaa, Kechala, Kechombrang, Kechumbrang, Kecombrang, Miebumienai, Ondje, Petikala, Plastic-pan, Tepus kampong, Ubud udat ;



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

Fleur (jeunes fleurs/bourgeons floraux crus ou cuits^{{{(0+X)}}} [nourriture/aliment^{^{{(dp*)}}} {comme un légume^{{{(0+X)}}}}] et feuille (jeunes pousses crues^{{{(0+X)}}}) comestibles^{0(+X)}.

Détails :

Les fleurs ont un parfum épicé ; elles ont un goût similaire à la menthe vietnamienne ; elles sont coupées et servies crues ou mélangés à des plats cuisinés, comme un légume^{{{(0+X)}}}. Graines^{0(+X)}. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les fleurs ont une saveur épicée. Ils ont un goût similaire à la menthe vietnamienne. Les fleurs sont hachées et servies crues comme légume. Les boutons floraux non ouverts sont consommés en Asie. Ils sont utilisés pour parfumer les currys. Les jeunes pousses et fleurs sont consommées crues. Les fleurs peuvent également être coupées en petits morceaux et mélangées avec des plats cuisinés et des currys. Les fruits sont aigres et mélangés avec d'autres légumes pour aromatiser. Les graines mûres sont consommées crues



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

**Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 59 [ser. 2, vol. 6]: t. 3192, 1832) [W.J.H.], via plantillustrations
Par Gorjaninow P. (Prodromus monographiae scitaminearum, t. 1 (1862), via plantillustrations**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fleurs sont vendues sur les marchés^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The flowers are sold in markets^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux endroits avec un climat saisonnièrement humide et sec ou un climat continuellement humide. Il a besoin d'un sol fertile, riche en humus et bien drainé. Il convient à l'ombre vive. En Chine, il est cultivé comme ornement. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Chez MARDI. Au Yunnan. Dans les jardins botaniques de Cairns^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It suits places with a seasonally moist and dry climate or a continuously moist climate. It needs a fertile, humus-rich, well-drained soil. It suits bright shade. In China it is cultivated as an ornament. It suits hardiness zones 10-12. At MARDI. In Yunnan. In the Cairns Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Africa, Asia, Australia, Caribbean, Central America, China, Costa Rica, Ghana, Hawaii, Honduras, Indochina, Indonesia, Malaysia*, Marquesas, Mauritius, Mexico, Myanmar, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Trinidad and Tobago, USA, West Africa^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Caribbean, Central America, China, Costa Rica, Ghana, Hawaii, Honduras, Indochina, Indonesia, Malaysia*, Marquesas, Mauritius, Mexico, Myanmar, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Trinidad and Tobago, USA, West Africa^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 60 à 70 espèces d'Etilingera.^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 60-70 Etilingera species^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Prosea (proseanet.org, en anglais) : https://proseanet.org/prosea/e-prosea_detail.php?frt=&id=575 ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Rose_de_porcelaine_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rose_de_porcelaine_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Etlingera_elatior_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Etlingera_elatior_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-244696 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=409477> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Andarwulan, N., et al, 2010, Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *Food Chemistry* 121: 1231-1235 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 421 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 567 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 247 (As *Nicolaia elatior*) ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 561 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 195 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 95, 210 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 56 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 118 (As *Nicolaia elatior*) ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). Facing Preface. p 9, 82, 83 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 368 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 355 ; Notes Roy. Bot. Gard. Edinburgh 43:244. 1986 ; Ochse, ; Perry, F., and Hay, R., 1982, *Guide to Tropical and Subtropical Plants*. Sun Books p 126 (As *Nicolaia elatior*) ; Poulsen, A. D., 2006, *Gingers of Sarawak*. Natural History Publications, Borneo. p 50 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 173 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 764 (Drawing) ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 73 ; Wu Delin, Larsen, K., Zingiberaceae. *Flora of China*.