

Kaempferia galanga L., 1753 (Kencur)

Identifiants : 1921/kaegal

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 28/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Zingiberaceae ;

- Synonymes français : gingembre aromatique, gingembre sable ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : resurrection lily, galanga, lesser galanga , galanga (local), Gewürzllilie (de), indische Gewürzllilie (de), chandramula (in), chekur (ms), kentjur (sv) ;



- Note : -12°C

- Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (racines $\mu_{27(+x)}\mu$ {rhizomes $\mu_{0(+x)}\mu$) [nourriture/aliment $\mu_{\{(dp^*)(0(+x))\}}\mu$ {comme légume $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ et/ou assaisonnement $\mu_{\{(dp^*)(0(+x)),27(+x))\}}\mu$ {condiment $\mu_{0(+x)},27(+x)\mu$, épice $\mu_{0(+x)}\mu$, aromatisant $\mu_{(dp^*)(0(+x))}\mu$, séchées et pilées comme $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ ersatz/succédané $\mu_{\{(dp^*)\}}\mu$ /substitut de curcuma, ou picklés $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$] et feuille (jeunes pousses et feuilles $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)(0(+x))}\mu$ {condiment, épice $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ }; feuilles $\mu_{0(+x)}\mu$ [nourriture/aliment $\mu_{\{(dp^*)(0(+x))\}}\mu$ {cuites comme légume $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ }] comestibles $\mu_{0(+x)}\mu$. ;

Rhizome, racine, feuilles comme condiment, épice $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$.

Les racines $\mu_{27(+x)}\mu$ (rhizomes) et les feuilles sont $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$ utilisés $\mu_{27(+x)}\mu$ (consommés $\mu_{0(+x)}\mu$) comme condiment $\mu_{\{(0(+x)),\{(27(+x))\}}\mu$, localement $\mu_{27(+x)}\mu$. Les rhizomes sont séchés et pilés et utilisés comme un substitut pour le curcuma.

Ils sont utilisés dans les currys de poisson et également servis comme légume cru. Les rhizomes sont également picklés.

Ils sont utilisés pour aromatiser le riz.

Les jeunes pousses sont cuites comme légume $\mu_{\{(0(+x))\}}\mu$. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Curtis's Botanical Magazine (vol. 22: t. 850, 1805) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org
 Par Redouté P.J. (Les Liliacées, vol. 3: t. 144, 1805-1816) [Redoute], via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- https://en.wikipedia.org/wiki/Kaempferia_galanga (source en anglais) ;

◦ "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/49145/#b> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) ;

◦ "GRIN" (en anglais) ;

◦ INPI (recherche, en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Kaempferia galanga" : [pages](#), [images](#) | "Kencur" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 167, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 307 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 60 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 180 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 249 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1296 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 248 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 356 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes Macmillan*. p 186 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 37 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 328 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 117 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1776 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). p 9, 52 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 42 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 225 ; Morton, ; *Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam*. Wild edible Vegetables. Ha Noi 1994, p 156 ; Ochse, ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 69 ; Powell, J.M., *Ethnobotany*. In Pajmans, K., 1976, *New Guinea Vegetation*. Australian National University Press. p 110 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Purseglove, J. W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 521 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 191 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 171 ; Sp. pl. 1:2. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 770 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 54 ; Thitiprasert, W., et al, 2007, *Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004)*. FAO p 95 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 83 ; Yeoh, H. and Wong, P. F., 1993, *Food value of lesser utilised tropical plants*. *Food Chemistry* 46:239-241