

Lycium chinense Mill., 1768 (Goji)

Identifiants : 2097/lycchi

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Solanaceae ;

- Synonymes français : lyciet de Chine , baie de goji {fruit} ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : China teaplant, Chinese boxthorn, Chinese teaplant, Chinese wolfberry, Chinese matrimony-vine, wolfberry , cambronero chino (es), chinesischer Bocksborn (de), chinesischer Teufelszwirn (de), spina-santa cinese (spina santa cinese) (it), gou qi (cn transcrit), gou qi [var. chinense] (cn transcrit), gou qi cai (cn transcrit), kou kay choi (cn transcrit), daun koki (id), kuko (jp romaji), gugija (ko transcrit), gugijanamu (ko transcrit), kaukichai (ms), bredbladigt (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -0,03 ;



(s {baies} mûrs<0 (s cuites<0,<27µ, jeunes (s tendres<0

- Note : ****

- Note perso : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits {baies} mûrs<0(+)µ [nourriture/aliment<0(+)µ {garniture<0(+)µ} et/ou assaisonnement<0(+)µ {épice<0(+)µ} : crues<0(+)µ {frais<0(+)µ ou cuites<0(+)µ} ; et graines<0(+)µ cuites<0(+)µ {grillées<0(+)µ} [base boissons/brevages<0(+)µ café<0(+)µ] et feuille (feuilles cuites<0(+)µ, {27(+)µ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<0(+)µ, 27(+)µ {condiment<0(+)µ} ; et jeunes feuilles tendres<0(+)µ [nourriture/aliment : crues<0(+)µ {en salade<0(+)µ ou cuites<0(+)µ} ; feuilles<0(+)µ, 27(+)µ séchées<0(+)µ [base boissons/brevages<0(+)µ, 27(+)µ {succédané du thé<0(+)µ, {27(+)µ}] comestibles<0(+)µ. ;

Feuilles comme condiment, thé, fruit, épice, graines - café, feuilles - thé, légume.

Les baies font une addition/garniture douce à n'importe quel plat ; les fruits mûrs sont consommés frais ; ils ont un goût de réglisse ; ils peuvent être ajoutés aux soupes ou aux plats braisés/étuvés<0(+)µ.

Feuilles cuites<0(+)µ, {27(+)µ consommées localement<0(+)µ (ex. : comme pothebe<0(+)µ, avec du porc ou ajoutées à la soupe<0(+)µ) ; jeunes feuilles tendres consommées en salade<0(+)µ ; du gingembre, du poivre et un peu de sucre peuvent aider à lutter contre le goût amer dans les soupes<0(+)µ ; feuilles<0(+)µ, 27(+)µ séchées<0(+)µ utilisées<0(+)µ, 27(+)µ comme succédané du thé<0(+)µ, {27(+)µ.

Les graines grillées sont utilisés pour le café<0(+)µ. ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : une certaine prudence doit être appliquée avec cette espèce, en particulier à l'égard de ses feuilles comestibles, car il appartient à une famille qui contient souvent des toxines ; cependant, l'utilisation des feuilles est bien documentée et assez répandue dans certaines régions<5(+)µ.

- Catégories : pscf ;

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



De gauche à droite :

Par TommyHAGA, via flickr

Par melop, via flickr

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- [Wikipedia](#) :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lycium_chinense (en français) ;
- [Tela Botanica](https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40438) : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40438> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "[Lycium chinense](#)" : [pages](#), [images](#) | "[Goji](#)" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"[FOOD PLANTS INTERNATIONAL](#)" (en anglais) ;

dont biographie/références de "[FOOD PLANTS INTERNATIONAL](#)" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 403 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 657 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 114 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 267 ; 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 1397 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf (As *Lycium rhombifolium*) ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 449 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 233 ; *Flora of China*. www.eFloras.org ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 134 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 802 ; Gard. dict. ed. 8: *Lycium* no. 5. 1768 ; Herklots, ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 187 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 663 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1811 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 107, 219 ; Ochse, ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 277 ; READ, ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 45, 408 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 540 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. *Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online

Database National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium.* p 303 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 234 ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, *An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany.* 58(4): 647-667.