

Mangifera caesia Jack, 1824 (Binjai)

Identifiants : 4621/mancae

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 29/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Anacardiaceae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : binjai , wani (id), beluno (ms), binjai (ms), binjal (local), keemang (local), kemang (local), beluno (local) ;



- Note perso : ***+

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit $\mu_{0(+x)}$ (fruits $\mu_{27(+x)}$ μ {chair/pulpe $\mu_{0(+x)}$ [nourriture/aliment $\mu_{0(+x),27(+x)}$: crus $\mu_{0(+x)}$ ou cuits μ_{dp^*} μ {picklés $\mu_{0(+x)}$ }] ; et graines {noyaux $\mu_{0(+x)}$ [assaisonnement μ_{dp^*} μ {aromatisant $\mu_{0(+x)}$ }] et feuille (jeunes feuilles crues $\mu_{0(+x)}$ [assaisonnement μ_{dp^*} μ {aromatisant $\mu_{0(+x)}$ }] comestibles $\mu_{0(+x)}$;

Partie(s) comestible(s) $\mu_{0(+x)}$: fruit, feuilles, graines $\mu_{0(+x)}$.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu_{0(+x)}$:

-fruits consommés localement $\mu_{27(+x)}$; ils peuvent être picklés ; ils sont utilisés comme substitut de tamarin ; la partie charnue du fruit est consommée crue ; elle est juteuse et aigre-douce ;

-les noyaux des graines sont pilés avec la morelle noire (baies de Solanum ptychanthum, Solanum americanum, Solanum scabrum, Solanum nigrum ? (qp*)) et utilisés comme aromatisant ;

-les jeunes feuilles sont consommées crues pour parfumer d'autres aliments $\mu_{0(+x)}$;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres infos : Plante cultivée localement $\mu_{27(+x)}$;

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



De gauche à droite :

Par Mangostar, via Wikimedia Commons

Par Candole A. de, Candolle C. de (*Monographiæ phanerogamarum*, vol. 4: t. 4 ; 1883) [A. Engler], via plantillustrations.org

Par filibot.web, via flickr

• Liens, sources et/ou références :

- http://es.wikipedia.org/wiki/Mangifera_caesia (source en espagnol) ;
- http://en.wikipedia.org/wiki/Mangifera_caesia (source en anglais) ;
- "World Agroforestry Centre" (en anglais) : <https://www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=18087> ;
- "Plants of Southeast asia" (en anglais) : https://www.asianplant.net/Anacardiaceae/Mangifera_caesia.htm ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;



dont Google (recherche de/pour) "Mangifera caesia" : [pages](#), [images](#) | "Binjai" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 187, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 98 ; 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 1425 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 7 ; Ding Hou, 1978, *Anacardiaceae*, in *Flora Malesiana Ser 1 Vol 8(3)* p 440 ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, *Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use*. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 447 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 469 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 10 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 908 ; Heyne, K., p 966 ; http://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; *Lembogi Biologi Nasional*, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 60 ; *Lembaga Biologi Nasional*, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 285 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 174 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 13 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 438 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 237 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 39 ; PROSEA (*Plant Resources of South East Asia*) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 207 ; W. Roxburgh, *Fl. ind.* 2:441. 1824 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Soepadmo, E. and Wong, K. M. and Saw, L. G., 1996, *Tree Flora of Sabah and Sarawak*. Forestry Malaysia. Volume Two. p 37 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Tominaga, T., 1992, *Fruits and Vegetables in Markets in Bintulu, Sarawak, Malaysia*. Journ. Fac. Agri. Shinshu Univ. 29:137-147 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 240