

# Phyllostachys nidularia Munro, 1876

Identifiants : 24137/phynid

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 : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : Phyllostachys ;

- **Synonymes :** *Phyllostachys cantoniensis* W. T. Lin, *Phyllostachys subulata* W. T. Lin & Z. M. Wu ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** big-node bamboo, broom bamboo , Hou zhu ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -18°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

Parties comestibles<sup>{{{5(+x)}}</sup> : tige<sup>5(+)</sup> (turion<sup>dp<sup>3</sup></sup>).

Utilisations comestibles<sup>{{{5(+x)}}</sup> :

Les jeunes pousses - cuites ; très prisées en Chine, à la fois pour leur précocité et leur saveur délicate, elles ont un goût un peu comme la semoule de maïs ; ni âcre, ni amère, même à l'état brut ; les pousses, qui mesurent environ 4 cm de diamètre sont récoltées au printemps quand elles sont environ à 8cm au dessus du sol (les couper à environ 5cm au dessous du niveau du sol)<sup>{{{5(+)}}</sup>.

Les jeunes pousses sont cuites et mangées



**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=Phyllostachys\\_nidularia](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phyllostachys_nidularia) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de [www.plantlist.org](http://www.plantlist.org) ; [www.foodplantsinternational.com](http://www.foodplantsinternational.com) #34222 ;

Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 75 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 46 ; Flora of China. Vol. 22 p 178 ; Gard. Chron. ser. 2, 6:773, 774. 1876 ; [http://www.plantnames.unimelb.edu.au/sorting/Bamboos\\_Edible.html](http://www.plantnames.unimelb.edu.au/sorting/Bamboos_Edible.html) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 295 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 648 ; Young, 1954,