

# **Piper sarmentosum Roxb., 1820**

## **(Poivre sarmenteux)**

**Identifiants : 2586/pipsar**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 20/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Piperaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** wild pepper, vegetable pepper ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, fruit, épiceμ{{0(+x)μ.  
**Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :**
  - la feuille est légèrement piquante et est consommée crue ; elles sont également ajoutées aux currys ou blanchies et consommées comme poherbe ; les feuilles sont utilisées pour envelopper un plat collation asiatique ; elles sont également utilisés dans les soupes ;
  - le fruit séché est utilisé comme épiceμ{{0(+x)μ.



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Piper sarmentosum" :** [pages](#), [images](#) | "Poivre sarmenteux" : [pages](#) ;

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

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

Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 218 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; 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 1782 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 95 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 172 ; Fl. ind. 1:162. 1820 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 660 ; Ghorbani, A., et al, 2012, *A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 8:17 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 500 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 46 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 63 ; Miesan, K. H. & Mohamed, S., 2001, *Flavonoid (Myricetin, Quercetin, Kaempferol, Luteolin, and Apigenin) Content of Edible Tropical Plants*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49:3016-3112 ; MARDI Malaysia ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 81 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 301 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 261 ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, *Herbs of Malaysia*, Marshall Cavendish. p 188 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 38, 71 ; Tseng Yung-chien, Xia Nianhe, Gilbert, M.G., Piperaceae. *Flora of China*. ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 113 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna*,

**Southwest China. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; Yeoh, H. and Wong, P. F., 1993, Food value of lesser utilised tropical plants. *Food Chemistry* 46:239-241**