

Syzygium polyanthum Wight, 1841 (Salam)

Identifiants : 3264/syzpol

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Myrtaceae ;
- **Synonymes :** *Eugenia nitida* Duthie 1878 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL), *Eugenia polyantha* Wight. 1841 (synonyme, selon TPL), dont homonymes : *Syzygium polyanthum* (Wight) Walp. 1843 ;
- **Synonymes français :** laurier d'Indonésie ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Indonesian bayleaf, salam, white kelat, Indonesian bay, laurel leaf , indonesisches Lorbeerblatt (de) ;
- **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 comme condiment, fruitμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaires :
 - les feuilles sont utilisées pour aromatiser les plats cuisinés ; une feuille est utilisée (elle a un rôle un peu comme le kaloupilé) ; les jeunes feuilles sont couramment utilisées comme nourriture ; des morceaux de viande peuvent être bouillis avec les feuilles et consommés ensemble ; elles sont utilisées pour aromatiser les sauces, les soupes, les biscuits et les plats de légumes ;
 - le fruit mûr est mangéμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - "Top Tropicals" (en anglais) : https://toptropicals.com/catalog/uid/Syzygium_polyanthum.htm ;
 - dont classification :
 - "The Plant List" (en anglais) ;
 - "GRIN" (en anglais) ;
 - INPI (recherche, en anglais) ;
 - dont Google (recherche de/pour) "Syzygium polyanthum" : [pages](#), [images](#) | "Salam" : [pages](#) ;
 - dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;
 - dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 615 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 989 (As *Eugenia polyantha*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 161 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 118 ; Forest Inventory and Planning Institute, 1996, *Vietnam Forest Trees*. Agriculture Publishing House p 569 (As *Eugenia resinosa*) ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 49 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1769 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 310 ; MARDI Malaysia (Also as *Eugenia polyantha*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 98, 207 ; Ochse, Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 82 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p

580 ; PROSEA ; *Repert. bot. syst.* 2:180. 1843 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 326 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 46 ; Van Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. *Economic Botany* 62:574-593 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 360