Syzygium polyanthum Wight, 1841 (Salam)

Identifiants: 38413/syzpol

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Clade: Rosidées;
 Clade: Malvidées;
 - Ordre : Myrtales ; Famille : Myrtaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
 - · Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Magnoliopsida ;
 - o Ordre: Myrtales;
 - · Famille : Myrtaceae ;
 - · Genre: Syzygium;
- 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, local(aux) 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)^{{{{0(+x)}}}}: feuilles comme condiment, fruit^{{{{0(+x)}\mu}}}

 $\textit{Utilisation}(s) \textit{/usage}(s) \textit{µ} \textit{\{\{(0(+x))} culinaires: \\$

-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 mangé (((0(+x)).

Les feuilles sont utilisées pour parfumer les plats cuisinés. Une feuille est utilisée. (Elle a un rôle un peu comme la feuille de curry.) Les jeunes feuilles sont couramment utilisées comme nourriture. Les morceaux de viande peuvent être bouillis avec les feuilles et consommés ensemble. Ils sont utilisés pour parfumer les sauces, les soupes, les biscuits et les plats de légumes. Le fruit mûr est mangé



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

· Statut:

Une herbe populaire en Indonésie. Les fruits mûrs sont consommés par les enfants (((0+x) (traduction automatique)

Original: A popular herb in Indonesia. The ripe fruit are eaten by children (((0(+x))).

• Distribution:

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts des basses terres. En Indonésie, il pousse jusqu'à 1300 m d'altitude. Il se produit au Vietnam, au Laos et au Cambodge. Il pousse dans les forêts secondaires. Il a besoin d'une bonne lumière du soleil. Il peut tolérer la sécheresse. Parce que les fruits sont mangés par les animaux, la régénération naturelle ne se produit pas toujours bien ((10+x) (traduction automatique).

Original: A tropical plant. It grows in lowland forests. In Indonesia it grows up to 1,300 m altitude. It occurs in Vietnam, Laos and Cambodia. It grows in secondary forests. It needs good sunlight. It can tolerate drought. Because the fruit are eaten by animals, natural regeneration does not always occur well^{(0(+x))}.

· Localisation:

Asie, Brunei, Cambodge, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Pacifique, Philippines, Sarawak, Asie du Sud-Est, Singapour, Thaïlande, Vietnam(0+x) (traduction automatique).

Original : Asia, Brunei, Cambodia, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Pacific, Philippines, Sarawak, SE Asia, Singapore, Thailand, Vietnam (((0(+x))).

· Notes:

L'écorce, les racines et les feuilles sont utilisées pour soulager les démangeaisons des Malais (((0(+x) (traduction automatique)

Original: The bark, roots and the leaves are used to relieve itchiness by the Malays (((0(+x))).

• Liens, sources et/ou références :

• "Top Tropicals" (en anglais): https://toptropicals.com/catalog/uid/Syzygium_polyanthum.htm;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-200120;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312991;

dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"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