Zizania latifolia (Griseb.) Turcz. ex Stapf, 1909 (Riz sauvage de Mandchourie)

Identifiants : 41372/zizlat

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 : Zizania ;***
- ***Synonymes : Hydropyrum latifolium Griseb. 1853 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cane-shoots (cane shoots, qui signifie "rejetons de Canne"), shoot, water bamboo, Manchurian wild rice , co-ba (local), kou (local), kiao (local), kiao paï tsaï (local), kiao sun (local), kan sun (local), kao-paé (mandarin) ;***

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

Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)}]* : fleurs, racine, graines, tige, céréale, légume[{{{0(+x)}].
Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)}] culinaire(s) :
-les tendres pousses vertes sont parfois utilisées comme un légume ; elles sont déchiquetées, découpées, cuites dans les soupes ou blanchies et utilisées dans les salades ;
-les rhizomes et les graines sont également consommées en période de pénurie ; les graines sont utilisées comme le riz ;
-la très jeune tige florale est cuite et consommée comme un légume ;
-les jeunes pousses et les tiges gonflées infestées par le champignon Ustilago esculenta sont consommées ; celles-ci, semblables à des concombres sont récoltés avant que toute veine noire n'apparaisse[{{{0(+x)}].

On la cultive dans toute la Chine, dans l'eau, comme le Riz, pour ses tiges, dont on mange la partie inférieure (de la jeune plante), près des racines, comme légume[{{{76(+x)}].

Les pousses vertes tendres sont parfois utilisées comme légume. Ils sont râpés, tranchés, bouillis dans des soupes ou échaudés et utilisés dans les salades. Les rhizomes et les céréales sont également consommés en période de pénurie. Les graines sont utilisées comme du riz. La très jeune tige fleurie est cuite et consommée comme légume. Les chaumes infectés

gonflés sont consommés comme légume. Les pousses tendres élargies infestées par le champignon du charbon Ustilago esculenta sont consommées. Le concombre, comme les pousses infestées, est récolté avant l'apparition de toute veine noire

Partie testée : pousses[{{{0(+x) (traduction automatique)]
Original : Shoots[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	109	0	1.7	0	0	1.2	0

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Shizhao, via wikimedia

- *Liens, sources et/ou références :*
  - *Wikipedia :*
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Zizania_latifolia (en français) *;*
  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Zizania_latifolia *;*

    dont classification :
  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-450592 *;*

    dont livres et bases de données : [0]*"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 101 à 107, par A. Paillieux et D. Bois) ;*

    dont biographie/références de [0]*"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 702 (As Zizania caduciflora) ; Bull. Misc. Inform. Kew 1909:385. 1909 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 184 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Herklots, ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 298 (As Zizania caduciflora) ; Jain et al, 2011, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:29 p 8 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 125 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 278 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook Volume 10 Cereals. p 154 ; Purseglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 162 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 85 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 103 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 83 ; 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) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 235 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 390