

# ***Curcuma aromatica* Salisbury**

**Identifiants : 10325/curaro**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Genre : Curcuma ;

- **Synonymes : *Curcuma wenyujin* Y. H. Chen & C. Ling ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild turmeric, Yellow zeodary, , Banha-ledo, Ban-halud, Bon haldi, Cochin turmeric, Indian arrowroot, Jangli-haldi, Kasturi pasupu, Kasturi-arishina, Kasturi-manjal, Mar-lar-pu, Nangdum, Ran-halada, Tawn-sanwin, Van haldi, Vana-haridra, ;**



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

**Parties comestibles : pousses, rhizomes, racine, amidon<sup>((0+x))</sup> (traduction automatique) | Original : Shoots, Rhizomes, Root, Starch<sup>((0+x))</sup> Les jeunes pousses sont consommées comme légume. Le rhizome est pilé et utilisé comme substitut du curcuma**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Acharya K. P. and Acharya, R., 2010, *Eating from the Wild: Indigenous knowledge on wild edible plants in Parroha VDC of Rupandehi District, Central Nepal*. *International Journal of Social Forestry*. 3(1):28-48 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 151 ; Behera K. K., et al, 2008, *Wild Edible Plants of Mayurbhanj District, Orissa, India*. J. Econ. Taxon. Bot. Vol. 32 (Suppl.) pp 305-314 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 186 ; Burkhill, 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 714 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 447 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 248 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 327 ; JiwaJinda, S., et al, 2002, *Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation*. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, Vol 3, 2002 ; Lim, T. K., 2016, *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Volume 12 Modified Stems, Roots* p 6 ; Kumar, Y J. et al, 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Meghalaya: Plants used by "War jaintia" of Jaintia Hill District*. Econ. Tax. Bot. Vol 11 No. 1 pp 65- ; Pandy, R. K. & Saini, S. K., 2007, *Edible plants of tropical forests among tribal communities of Madhya Pradesh*. Indian Journal of Traditional Knowledge. 6(1), pp 185-190 ; Parad. Lond. 2: t. 96. 1808 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 126 ; Shin, T., et al, 2018, *Traditional knowledge of wild edible plants with special emphasis on medicinal uses in Southern Shan State, Myanmar*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:48 ; Tanaka, ; Xu, Z., Tao, G. & Tan, J., 1988, *Tropical Wild Flowers and Plants in Xishuangbanna*, Agricultural Publishing House. photo 44