

Gouania lupuloides (L.) Urb.

Identifiants : 15129/goulup

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rhamnaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rhamnales ;
- Famille : Rhamnaceae ;
- Genre : Gouania ;

- **Synonymes :** *Banisteria lupuloides* L, *Gouania domingensis* Linn, *Gouania polygama* (Jacq.) Urban, *Gouania tomentosa* Jacq, *Lupulus lupuloides* Kuntze var. *domingensis* Kuntze, *Rhamnus domingensis* Jacq. ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chew Stick , Ahorca buey, Bejuci candlillo rojo, Bejuco indio, Bejuco de soplá, Canelillo negro, Chaw-stick, Chewstick, Chow stick, Jaboncillo, Jabonera, Sgui pu chua, Soap stick, Soap vine, Soplá, White root ;



- **Note comestibilité :** **

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

Parties comestibles : tiges, écorce - stimulant^{{{(0+X)}}} (traduction automatique) | **Original :** Stems, Bark - stimulant^{{{(0+X)}}} Les tiges sont utilisées pour aromatiser une boisson rafraîchissante. L'écorce est mâchée comme stimulant. Les tiges amères et hachées pour produire de la mousse qui est ajoutée à la bière de gingembre, aux bières de racine et aux toniques de racine pour ajouter de la saveur et du corps



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** **

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

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

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gouania_lupuloides ;

dont classification :

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barfod, A. S. & Kvist, L. P., 1996, Comparative Ethnobotanical Studies of the Amerindian Groups in Coastal Ecuador. The Danish Academy of Sciences and Letters. p 79 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 190 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 332 (As *Gouania domingensis*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 278 (As *Gouania domingensis*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 396 ; Morton, ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Symb. antill. 4:378. 1910 ; Woodson, R. E., et al, 1971, Flora of Panama. Part 4. Family 111. Rhamnaceae. Annals of the Missouri Botanical garden. Vol. 58. No. 3, p 277 (Drawing)