

Hedychium coronarium J.König, 1783 (Gingembre papillon)

Identifiants : 15638/hedcor

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Amomum filiforme Hunter ex Ridl, Hedychium chrysoleucum Hook, Hedychium coronarium var. baimao Z.Y.Zhu, and others ;

- Synonymes français : gingembre blanc, gingembre d'ornement, gingembre sauvage, longose blanc, dames Blanches ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : butterfly ginger , Banay, Bottlebrush ginger, Butterfly flower, Daihenghao, Gandasuli, Garland flower, Ginger Lily, Gondasuli, Hun kaeo, Jiang hua, Kamia, Karankaa, Katkatan, Lok-lei, Loklei, Maha-hongse, Mahaahong, Mandasuli, Mir tado akelok, Ngwe-pan, Shekra bu, Sinser, Suli, Takhellei, Tha haan, Thahern, Tunun, White ginger ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12 à -15°C et même jusqu'à -20°C? (qp*) (premiers dégâts dès -2/-5°C) ;



- Note comestibilité : **

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

Fleur (jeunes bourgeons et fleurs^{0(+x),{{{5(+)}}} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{{(dp*)}}} {aromatisant^{0(5(+),+x)}}}] et racine (jeunes^{0(+x)} rhizomes^{0(5(+),+x)μ/tuberculesμ0(+x)} {blanchis^{0(+x)} ou cuits^{0(5(+),+x)}} } [nourriture/aliment de famine/disette^{{{{--5(+)}}} et/ou assaisonnement^{{{{(dp*)}}}]) comestibles^{0(5(+),+x)}.

Détails :

Les jeunes bourgeons et fleurs sont consommés ou utilisés comme aromatisant^{{{{(5+)}}}. Les jeunes^{{{{0(+x)}}} rhizomes cuits^{{{{0(5(+),+x)}}} sont consommés comme légume ; ils sont blanchis et servis avec de la sauce chili^{{{{0(+x)}}} ; c'est un aliment de famine utilisé lorsque tout le reste échoue^{{{{(5+)}}}. Les tiges/pousses tendres seraient utilisées de la même manière, selon FPI ("0"), mais il s'agit peut-être d'une confusion entre boutons/bourgeons foliaires et boutons/bourgeons floraux^{{{{(dp*)}}}.

Les jeunes rhizomes et les pousses molles sont cuits et consommés comme légume. Ils sont blanchis et servis avec une sauce chili. Les fleurs sont cuites et consommées comme légume



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Jacquin N.J. von (Fragmenta botanica, figuris coloratis illustrata, t. 130, 1809), via x

Par Jacquin N.J. von (Fragmenta botanica, figuris coloratis illustrata, t. 136, 1809), via x

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les rhizomes sont vendus sur les marchés. La plante a été introduite en Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est similaire à Gorgor^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : The rhizomes are sold in markets. The plant has been introduced to Papua New Guinea. It is similar to Gorgor^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux climats saisonniers humides et secs. Il a besoin d'un sol fertile, riche en humus et bien drainé. Il a besoin du soleil du matin ou de l'ombre vive. Il pousse dans les forêts et est également cultivé dans le sud de la Chine. Il pousse jusqu'à 2500 m d'altitude. Il est utilisé sur le Deccan en Inde. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 200 m d'altitude. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 7-12. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It suits moist and dry seasonal climates. It needs fertile, humus-rich, well-drained soil. It needs morning sun or bright shade. It grows in forests and is also cultivated in S China. It grows up to 2,500 m above sea level. It is used on the Deccan in India. In Argentina it grows from sea level to 1,200 m above sea level. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 7-12. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Africa, Andamans, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Bhutan, Brazil, Caribbean, Central America, China*, Costa Rica, Ecuador, Eswatini, Fiji, Guiana, Guianas, Guyana, Hawaii, Himalayas*, Honduras, India*, Indochina, Indonesia, Jamaica, Laos, Madagascar, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mauritius, Micronesia, Myanmar, Nauru, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Puerto Rico, Reunion, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, South Africa, South America, Southern Africa, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tasmania, Thailand, Tonga, USA, Venezuela, Vietnam, Wallis-Futuna, West Africa^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Andamans, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Bhutan, Brazil, Caribbean, Central America, China*, Costa Rica, Ecuador, Eswatini, Fiji, Guiana, Guianas, Guyana, Hawaii, Himalayas*, Honduras, India*, Indochina, Indonesia, Jamaica, Laos, Madagascar, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mauritius, Micronesia, Myanmar, Nauru, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Puerto Rico, Reunion, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, South Africa, South America, Southern Africa, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tasmania, Thailand, Tonga, USA, Venezuela, Vietnam, Wallis-Futuna, West Africa^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces d'*Hedychium*. Il est également cultivé comme plante ornementale et pour la médecine. Cela peut être invasif^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 *Hedychium* species. It is also grown as an ornamental and for medicine. It can be invasive^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/1297/#b> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hedychium+coronarium> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-248115 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=18576> ;

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 257 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 500 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; 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 1146 ; Chen, I., et al, 2008, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Zingiberaceae Plants in Taiwan. *Plant Foods for Human Nutrition*, 63:15-20 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 680 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 248 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China. *Economic Botany*, 57(3): 389-402 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 328 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 117 ; Jain et al, 2011, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:29 ; Kunkel, ; Lamoureux, C.H., 1976, *Trailside Plants of Hawaii's National Parks*. Hawaii Natural History Association. p 22 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). p 50 ; Lavelle, M., 2008, *Wild Flowers of Australia and Oceania*. Southwater. p 109 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 28 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 369 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 456 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 107, 108 ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 188 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 4 ; Retzius, *Observ. Bot.* 3:73. 1783 ; Singh, P.K., Singh, N.I., and Singh, L.J., 1988, *Ethnobotanical Studies on Wild Edible Plants in the Markets of Manipur - 2*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 1 pp 113-119 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1 p 197 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 765 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tanaka, ; WATT, ; Wu Delin, Larsen, K., Zingiberaceae. *Flora of China*. ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 85 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 157