

Kaempferia galanga L., 1753 (Kencur)

Identifiants : 17404/kaegal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 : Kaempferia ;

- Synonymes : *Alpinia sessilis* J. Koenig, *Kaempferia galanga* var. *latifolia* (Donn ex Homem.) Donn, *Kaempferia humilis* Salisb, *Kaempferia latifolia* Donn ex Hornem, *Kaempferia plantaginifolia* Salisb, *Kaempferia procumbens* Noronha, *Kaempferia rotunda* Blanco [Illegitimate] ;

- Synonymes français : gingembre aromatique, gingembre sable ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : resurrection lily, galanga, lesser galanga , galanga (local), Gewürzlilie (de), indische Gewürzlilie (de), chandramula (in), chekur (ms), kentjur (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Racine (racines^{27(+x)} {rhizomes^{0(+x)}}) [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}} {comme légume^{{{(0(+x))}}} et/ou assaisonnement^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {condiment^{0(+x),27(+x)}, épice^{0(+x)}, aromatisant^{{{(dp*)(0(+x))}}}, séchées et pilées comme^{{{(0(+x))}}} ersatz/succédané^{{{(dp*)}}}/substitut de curcuma, ou picklés^{{{(0(+x))}}}] et feuille (jeunes pousses et feuilles^{{{(0(+x))}}} [assaisonnement^{{{(dp*)(0(+x))}}} {condiment, épice^{{{(0(+x))}}}}] ; feuilles^{0(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}} {cuites comme légume^{{{(0(+x))}}}}] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Rhizome, racine, feuilles comme condiment, épice^{{{(0(+x))}}}.

Les racines^{27(+x)} (rhizomes) et les feuilles sont^{{{(0(+x))}}} utilisés^{27(+x)} (consommés^{0(+x)}) comme condiment^{{{(0(+x)),{{(27(+x))}}}, localement^{27(+x)}. Les rhizomes sont séchés et pilés et utilisés comme un substitut pour le curcuma.

Ils sont utilisés dans les currys de poisson et également servis comme légume cru. Les rhizomes sont également picklés.

Ils sont utilisés pour aromatiser le riz.

Les jeunes pousses sont cuites comme légume^{{{(0(+x))}}}.

Les rhizomes et les feuilles sont consommés comme condiment. Les rhizomes sont séchés et pilés et utilisés comme substitut du curcuma. Ils sont utilisés dans les currys de poisson et également servis comme légume cru. Les rhizomes

sont également marinés. Ils sont utilisés pour aromatiser le riz. Les jeunes pousses sont cuites comme légume

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.1	97	23	2.5	0	11	0	0



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

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



De gauche à droite :

Curtis's Botanical Magazine (vol. 22: t. 850, 1805) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org
Par Redouté P.J. (Les Liliacées, vol. 3: t. 144, 1805-1816) [Redoute], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est largement cultivé en Asie du Sud-Est. Il est vendu sur les marchés^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is widely cultivated in SE Asia. It is sold in markets^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse dans les zones ouvertes du sud de la Chine. Il pousse dans les forêts ouvertes jusqu'à 1000 m d'altitude. Il a besoin d'une température supérieure à 18 ° C. Il a besoin d'un sol fertile. Au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in open areas in S China. It grows in open forests up to 1,000 m above sea level. It needs a temperature above 18°C. It needs a fertile soil. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Asie, Bangladesh, Cambodge, Chine *, Hawaï, Inde *, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Sri Lanka, Soudan, Taiwan, Thaïlande, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Bangladesh, Cambodia, China*, Hawaii, India*, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Sierra Leone, Singapore, Sri Lanka, Sudan, Taiwan, Thailand, USA, Vietnam, West Africa^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 50 espèces de Kaempferia^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 *Kaempferia* species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/49145/#b> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Kaempferia_galanga ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-250781 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20916> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 167, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 307 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 60 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 180 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 249 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1296 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 248 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 356 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 186 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 37 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1776 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). p 9, 52 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 42 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 225 ; Morton, ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 156 ; Ochse, ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 69 ; Powell, J.M., *Ethnobotany*. In Pajmians, K., 1976, *New Guinea Vegetation*. Australian National University Press. p 110 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Purseglove, J. W., 1972, *Tropical Crops*. Monocotyledons. Longmans p 521 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 191 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 171 ; Sp. pl. 1:2. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 770 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 54 ; Thitiprasert, W., et al, 2007, *Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004)*. FAO p 95 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 83 ; Yeoh, H. and Wong, P. F., 1993, *Food value of lesser utilised tropical plants*. *Food Chemistry* 46:239-241