

***Amomum compactum* Sol. ex Maton, 1811**

(Cardamome naine)

Identifiants : 2146/amocom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- **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 ;
- **Tribu :** Alpinieae ;
- **Genre :** *Amomum* ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Alpinia striata* Link 1821, *Amomum cardamomum* auct. non L., *Amomum cardamomum* Willd. 1814 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), *Amomum cardamomum* Roxb. (synonyme selon WSP), *Amomum kepulaga* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Amomum kepulaga* Sprague & Burkill 1929, *Zingiber compactum* (Sol. ex Maton) Stokes 1812, *Zingiber compactum* (Sol. ex Maton) Stokes 1812 ;
- **Synonymes français :** amome à grappes, cardamome ronde, gingembre cannelle, cardamome de Java, fausse cardamome ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** round cardamom, Jawa cardamom, false cardamom, cluster cardamom, kapulaga (jv), kapol (su), puwar pelaga (id Sumatra), kepulaga (ms), puar (ms), pelaga (ms), ronde kardemom (de), Javakardamom (de), ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15° ;



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

Fruit (fruits^{172,173} (capsules et graines^{63,{{64}}})) [assaisonnement : aromate^{{{(dp*)}}} (condiment¹⁷² aromatique^{2(+),63}) et épice^{63,64,173}]] comestible.

Détails :

Substitut (parfois plus apprécié) de cardamome, à saveur poivrée de gingembre, utilisé comme épice aromatique chaude^{{{63}}}.

Les graines sont utilisées comme épice dans les gâteaux et les boissons



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

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



De gauche à droite :

Par Rumphius (Rumpf), G.E., *Herbarium amboinense* (1741-1750) *Herb. Amboin. vol. 5* (1747), via plantillustrations
 Par Koorders, S.H., Valetton, T., *Icones Bogoriensis* (1897-1914) *Icon. Bogor. vol. 2*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les zones de plaine et sur les collines jusqu'à 1000 m d'altitude. Il pousse sur les basses collines de Java. Il est normalement cultivé parmi les arbres. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows in lowland areas and on hills up to 1,000 m above sea level. It grows on lower hills in Java. It is normally grown among trees. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Chine, Inde, Indonésie *, Malaisie, Asie du Sud-Est^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, China, India, Indonesia*, Malaysia, SE Asia^{{{{0(+x)}}}}.

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

◦ ⁶³PROSEA (en anglais) : https://proseanet.org/prosea/e-prosea_detail.php?frt=&id=561 ;

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Amomum_compactum (en français) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-219227 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101007> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁴"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 35, par Johannes Seidemann), 172"Chemistry of Spices" (livre en anglais, page 66, par V.A. Parthasarathy, B. Chempakam, T. John Zachariah), 173"Cultivation of Spice Crops" (livre en anglais, page 238, par Azhar Ali Farooqi, B.S. Sreeramu, K.N. Srinivasappa) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 24 (As Amomum kepulaga) ; 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 132 (As Amomum kepulaga) ; Gard. Bull. Straits Settlem. ser. 3, 6:10. 1929 (As Amomum kepulaga) ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-27 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 528 (As Amomum kepulaga) ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 35 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1060 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island*,

