

Amomum maximum Roxb., 1810 (Cardamome de Java)

Identifiants : 2158/amomax

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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, Amomum dealbatum Roxb. 1820, Cardamomum dealbatum (Roxb.) Kuntze 1891, Cardamomum maximum (Roxb.) Kuntze 1891 ;

- Synonymes français : gingembre du Yunnan ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Java cardamom, great winged amomum , Java-Kardamom (de), guo gu (cn transcrit), resah (jv), wresah (jv), hanggasa (jv) ;



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

Fruit (fruits frais crus¹⁷⁴ [nourriture/aliment^{dp*}] ; capsules⁶⁴ et graines^{27(+x),64} [assaisonnement : aromate^{dp*}] (condiment¹⁷² aromatique^{dp*}) et épice^{27(+x),64,173,174}) comestibles.

Détails :

Epice cultivé à Java^{27(+x)}.

Les fruits frais sont consommés crus. Ils sont également utilisés comme épice. Ils sont utilisés dans le chutney. Ils sont également cuits ou confits. Les jeunes pousses et les jeunes fleurs sont cuites et consommées comme légume. Ils sont cuisinés avec du riz. Les rhizomes sont consommés en chutney

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)
	0	0	0	0	0	0	0



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est vendu sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. It is sold in local markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts ombragées et sur les pentes des collines entre 600 et 800 m d'altitude dans le sud de la Chine. Il se trouve généralement dans les forêts sur des sols humides riches en humus. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in shady forests and on hill slopes between 600-800 m altitude in S. China. It is usually in forests on moist humus rich soils. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Andamans, Asie, Bangladesh, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Malaisie, Myanmar, Népal, Nouvelle-Guinée, Nord-est de l'Inde, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande, Tibet^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Andamans, Asia, Bangladesh, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Nepal, New Guinea, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Thailand, Tibet^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces d'Amomum. Ils sont pour la plupart tropicaux. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 Amomum species. They are mostly tropical. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-219379 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 23, par Louis Bubenicek), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 37, 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), 174"Food Plants of China" (livre en anglais, page 326, par Shiu-Ying Hu) ;

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

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioersivity International. p 100 ; 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 dealbatum) ; Fern, K., 2012, Tropical Species Database <http://theferns.info/tropical/> (As Amomum dealbatum) ; Hazarika, T. K., et al, 2012, Studies on wild fruits of Mizoram, India used as ethno-medicines. Genetic Resources and Crop Evolution. Published on line 03 February, 2012 (As Amomum dealbatum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 50 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 326 ; Kar, A., et al, 2013, Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India. Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126 (As Amomum dealbatum) ; Lalfakzuala, R., 2007, Ethnobotanical usages of plants in western Mizoram. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 6(3) pp 480-493 (As Amomum dealbatum) ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal of Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2013, Wild edible plants sold by the Zeme Nagas at the makeshift market of Mahur, Dima Hasao district of Assam. Pleione 7(1): 84 - 93. 2013 ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India. Pleione

8(1): 133-148 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 (As *Amomum dealbatum*) ; Ochse, J. J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 734 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 274 (As *Amomum dealbatum*) ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 37 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1060 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 23 ; Verheij, E. W. M. and Coronel, R.E., (Eds.), 1991, *Plant Resources of South-East Asia*. PROSEA No 2. Edible fruits and nuts. Pudoc Wageningen. p 313 (As *Amomum dealbatum*) ; Wu Delin, Larsen, K., Zingiberaceae. *Flora of China*. (As *Amomum dealbatum*) ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China*. *Economic Botany*. 58(4): 647-667.