

Oroxylum indicum (L.) Kurz, 1877 (Horreur de minuit)

Identifiants : 22494/oroind

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Bignoniaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Scrophulariales ;
- Famille : Bignoniaceae ;
- Genre : Oroxylum ;

- Synonymes : *Arthrophyllum ceylanicum* Miq, *Arthrophyllum reticulatum* Blume ex Miq, *Bignonia indica* L, *Bignonia lugubris* Salisb, *Bignonia pentandra* Lour, *Bignonia quadripinnata* Blanco, *Bignonia tripinnata* Noronha, *Bignonia tuberculata* Roxb. ex DC, *Calosanthès indica* (L.) Blume, *Hippoxylon indica* (L.) Raf, *Oroxylum flavum* Rehder, *Spathodea indica* (L.) Pers, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Indian trumpet flower, Aaratfari, Achi, Aralu, Archang-kawm, Arlu, Bahlawng, Bai lin faa, Bakalong, Bak lin faa, Baklawng, Baklong chi, Balilang-uak, Beka, Be thuyen, Bhatghila, Binkuli, Bolai kayu, Boli, Bonglai kayu, Boongli, Broken bones tree, Bunepale, Byili pili, Con ca, Dingari, Dingdinga, Dundilum, Gimuarai, Golden club, Guonunga, Guonungai, Ing ka, Jamlao, Kalong, Kapung-kapung, Karokandai, Kayu lanang, Kharoi, Kok linmai, K'noc, Kotodu, Kulai, Kyaung-sha, Linfa, Linmai, Lin maiz, Mai-maklin-sang, Mai-ma-leinka, Makoi, Mengkulai, Merlai, Merulai, Midnight horror, Moongli, Mulin, Murai, Napakban, Nasona, Nopak ban, Nuc nac, Ouga, Paksam-rip, Palagapaiyani, Pampini, Parang nyabor, Parang pamol, Peiarlanthei, Peka, Pekaa, Phak lin faa, Phalga, Phapni, Pharri, Pheh-ka, Pheka, Phonphonia, Phual-changkok, Pinkapinkahan, Pongporang, Pugu-rip, Salsali, Saona, Shyonaka, So do thuyen, Sona, Sonepatta, Sonpatti, Surimala, Sword fruit tree, Takha rwng, Tania, Tarlu, Tatelo, Tatmorang, Tatola, Tattu, Tentu, Tetu, Tigdu, Toguna, Toguna, Totala, Totla, Totola, Tonok, Tree of Damocles, Tsampaka, Tutumba, Ullu, Yod lin faa ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : Zone 10 ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+)x}}}} : graines, feuilles, fruit, gousses, fleurs^{{{{0(+)x}}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{{0(+)x}}}} :

-les jeunes feuilles, les fleurs et les fruits sont consommés cuits ; ils sont mélangés avec des épices ; jeunes feuilles cuites comme potherbe^{{{{0(dp*)}}}}.

-les jeunes gousses sont tranchées et utilisées dans les chutneys ;

-les jeunes fruits ont un goût amer mais sont consommés après cuisson ; ils sont grillés sur le feu et la couche extérieure est grattée et le reste est tranché et servi avec une sauce chili ou ajouté aux currys ; les vieux fruits sont grillés et ajoutés aux currys ;

-les graines immatures sont grillées et servies avec de la sauce chili ; les graines mûres sont utilisées pour faire une boisson^{{{0(+x)}}}.

Les jeunes feuilles, fleurs et fruits sont consommés cuits. Ils sont mélangés avec des épices. Les jeunes gousses sont tranchées et utilisées dans le chutney. Les jeunes fruits ont un goût amer mais sont consommés après ébullition. Ils sont grillés sur le feu et la couche externe grattée et le reste est coupé en tranches et servi avec une sauce au piment ou mis dans des currys. Les vieux fruits sont grillés et ajoutés aux currys. Les graines non mûres sont grillées et servies avec une sauce chili. Les graines mûres sont utilisées pour faire une boisson



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 :**

Il est vendu sur les marchés locaux^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

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

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire de l'Inde jusqu'en Malaisie. Il pousse près des lisières des forêts. Il pousse jusqu'à 900 m d'altitude. Ils sont communs et largement répartis du nord de Luçon à Basilan aux Philippines dans les fourrés et la forêt secondaire à basse et moyenne altitude. Il pousse dans toute l'Inde dans les forêts de feuillus. Au Yunnan, en Chine, il pousse jusqu'à 1400 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native from India to Malaysia. It grows near the edges of forests. It grows up to 900 m altitude. They are common and widely distributed from northern Luzon to Basilan in the Philippines in thickets and secondary forest at low and medium altitudes. It grows throughout India in deciduous forest. In Yunnan, China it grows up to 1400 m altitude. It suits hardiness zones 10-12. In XTBG Yunnan. In Sichuan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Andamans, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Sikkim, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande, Vietnam^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Andamans, Bangladesh, Bhutan, Cambodia, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Sikkim, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il n'y a qu'une seule espèce d'Oroxylum. Il a établi des avantages médicaux. Il a établi des propriétés anticancéreuses^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There is only one Oroxylum species. It has established medicinal benefits. It has established anti-cancer properties^{{{0(+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 12 ;**

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-317739 ;

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 413 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 217 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal*. *Natural Products Radiance* 8(1) 64-72 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 304 ; Bhargava, N., 1983, *Ethnobotanical Studies of the Tribes of Andaman and Nicobar Islands, India*. 1. Onge. *Economic Botany* 37(1): 110-119 ; Bole, P.V., & Yaghani, Y., 1985, *Field Guide to the Common Trees of India*. OUP p 105 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 152 ; 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 1617 ; Crevost & Lemarie, p 158 ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, *Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:33 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam*. *International Journal of Science and Advanced Technology*. Vol. 2(4) p 122 ; Decas gen. nov. 8. 1808 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 108 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 502 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 49 ; Forest Inventory and Planning Institute, 1996, *Vietnam Forest Trees*. Agriculture Publishing House p 71 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, *Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China*. *Economic Botany*, 57(3): 389-402 ; Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, *Wild edible angiospermic plants of the Illam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community*. *Korean J. Pl. Taxon.* 40(1) ; Ghorbani, A., et al, 2012, *A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 8:17 ; Heyne, K., ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 97 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jin, Chen et al, 1999, *Ethnobotanical studies on Wild Edible Fruits in Southern Yunnan: Folk Names: Nutritional Value and Uses*. *Economic Botany* 53(1) pp 2-14 ; Khumgratok, S., *Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand*. Mahasarakham University Thailand. ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 305 ; MARDI Malaysia ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 62 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 179 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 78 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 445 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 77 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 94 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, *Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India*. *Journal or Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 480 ; Reddy, K. N. et al, 2007, *Traditional knowledge on wild food plants in Andhra Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 6(1): 223-229 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand*. *Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 220 ; 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 ; Van Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. *Economic Botany* 62:574-593 ; van Steenis, C. G. G. S., 1977, *Bignoniaceae in Flora Malesiana* 8 (1) p 128 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 109 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China*. *Economic Botany*. 58(4): 647-667.