Phyllostachys dulcis McClure, 1945

Identifiants : 24124/phydul

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Phyllostachys ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweetshoot bamboo , Pah koh poo chi ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 ;***
- ***Note comestibilité : *******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Jeunes pousses - crues ou cuites ; sans aucune âcreté, elles sont excellentes en cuisine ; utilisées dans les salades, les soupes, les ragoûts, etc., c'est l'un des bambous comestibles les plus estimés en Chine ; les pousses, d'un diamètre de 4 à 6 cm, sont récoltées au printemps, lorsqu'elles sont à environ 8 cm au-dessus du sol, en les coupant à environ 5 cm sous le niveau du sol[{{{5(+)}}}. Les nouvelles pousses sont cuites et mangées. Ils sont utilisés dans les salades, les soupes, les ragoûts et les plats sautés. Ils peuvent également être en conserve, salés ou marinés

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Curtis, W., et al., Curtis?s Botanical Magazine, ser. 2 (1984-2021) Bot. Mag., ser. 2 vol. 12 (1995) t. 262, via

plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement. Il est très apprécié avec une excellente qualité de cuisson[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is highly esteemed with excellent cooking quality[{{{0(+x)}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée chaude. Il convient aux zones de rusticité 7-10[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a warm temperate plant. It suits hardiness zones 7-10[{{{0(+x)}].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Chine *, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : Asia, Australia, China*, USA[{{{0(+x)}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 80 espèces de Phyllostachys[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : There are about 80 Phyllostachys species[{{{0(+x)}].

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

  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phyllostachys_dulcis ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-434115 ***;***

    dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 44 ; Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 75 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 22 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1036 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 46 ; Herklots, ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 232 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 294 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; J. Wash. Acad. Sci. 35:285. 1945 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 27