Phyllostachys nidularia Munro, 1876

Identifiants : 24137/phynid

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes : Phyllostachys cantoniensis W. T. Lin, Phyllostachys subulata W. T. Lin & Z. M. Wu ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : big-node bamboo, broom bamboo , Hou zhu ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -18°C ;***
- ***Note comestibilité : *****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles$^{\{\{\{5(+x)}$: tige$^{5(+)}$ (turion$^{dp*)}$).

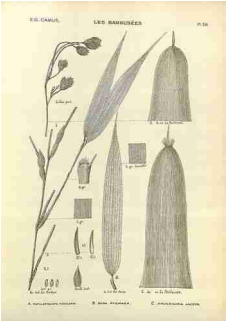
  Utilisations comestibles$^{\{\{\{5(+x)}$:

  Les jeunes pousses - cuites ; très prisées en Chine, à la fois pour leur précocité et leur saveur délicate, elles ont un goût un peu comme la semoule de maïs ; ni âcre, ni amère, même à l'état brut ; les pousses, qui mesurent environ 4 cm de diamètre sont récoltées au printemps quand elles sont environ à 8cm au dessus du sol (les couper à environ 5cm au dessous du niveau du sol)$^{\{\{\{5(+)}$.

  Les jeunes pousses sont cuites et mangées

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

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



Par Camus E.G. (Les bambuse?es, Atlas, vol. 2: t. 36, fig. A ; 1913), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est la plus grosse pousse de bambou vendue[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is the largest bamboo shoot sold[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante subtropicale et tempérée. En Chine, il pousse dans les forêts et les broussailles à moins de 1 300 m d'altitude. Il pousse dans les climats tempérés et tropicaux. Au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a subtropical and temperate plant. In China it grows in forests and scrub below 1,300 m altitude. It grows in temperate and tropical climates. In Yunnan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Chine *, Europe, Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, China*, Europe, North America, USA[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : [0]www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-434222 ;***
    dont biographie (référ[illegible]) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL :

    Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 75 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 46 ; Flora of China. Vol. 22 p 178 ; Gard. Chron. ser. 2, 6:773, 774. 1876 ; http://www.plantnames.unimelb.edu.au/sorting/Bamboos_Edible.html ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 295 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 648 ; Young, 1954,