

***Pyrularia edulis* (Wall.) A. DC., 1857**

Identifiants : 26454/pyredu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Ordre :** Santalales ;
- **Famille :** Santalaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Santalales ;
- **Famille :** Santalaceae ;
- **Genre :** *Pyrularia* ;

- **Synonymes :** *Sphaerocarya edulis* Wall. ex Roxb, *Sphaerocarya vestita* Wall, *Pyrularia sinensis* Wu, *Pyrularia inermis* Chien, *Pyrularia bullata* Tam ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Oil bottle gourd, Sandalwood pear , Amphi, Cihadima, Dieng-soh-klong, Kaduhkakan, Liang-lay, Pyabdechu, Safihy, Tan li, Thei-let-ling, Thing-beng, Thlum-zu, Toktur-kung ;



- **Note comestibilité :** **

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

Les fruits peuvent être consommés crus ou cuits ; leur saveur aromatique rappelle un peu une goyave (*Psidium* spp.). La sève peut être utilisée comme une présure pour faire cailler les laits végétaux lors de la fabrication du fromage^{(((5*))}} (agent de coagulation/caillage / caille-lait^{(((dp*))}}).

Les fruits mûrs sont consommés frais. Les graines sont également utilisées pour extraire l'huile comestible. La sève est utilisée comme substitut de la présure pour le lait caillé



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Au Népal, les plantes poussent entre 1600 et 1800 m d'altitude. Ils poussent dans des zones ouvertes et boisées. En Chine, il pousse entre 700 et 2700 m d'altitude dans le sud de la Chine. Il pousse dans la forêt subtropicale à feuilles persistantes à feuilles larges. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a subtropical plant. In Nepal plants grow between 1600-1800 m altitude. They grow in open, forested areas. In China it grows between 700-2700 m altitude in S China. It grows in subtropical broad-leaved evergreen forest. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}}.}

◦ **Localisation :**

Asie, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Asie du Sud-Est, Sikkim^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Sikkim^{{{0(+x)}}.}

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

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

dont classification :

- ~~"The Plant List" (en anglais) : <http://www.plantlist.org/Worldwidelist/PDF/28500521> ;~~

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 506 ; Chettri, N. & Sharma, E., Non-timber Forest Produce: Utilization, Distribution and Status in the Khangchendzonga Biosphere Reserve, Sikkim, India. ; Flora of China @ efloras.org Volume 5 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 535 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 368 ; 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 ; 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 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 387 ; Mukhia, P.K., et al, 2013, Wild plants as Non Wood Forest Products used by the rural community of Dagana, a southern foothill district of Bhutan, SAARC Journal, 27 pages ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 123 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Prodr. 14:628. 1857 ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 421 ; Sharma, G., et al, 2016, Agrobiodiversity in the Sikkim Himalaya. International Centre for Integrated Mountain Development, ICIMOD Working Paper 2016/5 p 20 (As Pyralia) ; Singh, V. B., et al, (Ed.) Horticulture for Sustainable Income and Environmental Protection. Vol. 1 p 219 ; Sundriyal, M., et al, 1998, Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India. Oecologia Montana 7:43-54 ; Sundriyal, M., et al, 2004, Dietary Use of Wild Plant Resources in the Sikkim Himalaya, India. Economic Botany 58(4) pp 626-638