

Trachyspermum roxburghianum (DC.) H. Wolff

Identifiants : 39290/trarox

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Trachyspermum ;

- Synonymes : *Apium involucratum* Roxburgh, *Carum stictocarpum* C. B. Clarke, *Pimpinella involucrata* (Roxburgh) Wight & Arn, *Ptychotis involucrata* (Roxburgh) Lindl, *Ptychotis roxburghiana* DC, *Trachyspermum involucratum* (Roxburgh) H. Wolff, *Trachyspermum stictocarpum* (C. B. Clarke) H. Wolff ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild celery, , Ajmod, Ajmoda-vova, Ajmodavoma, Ajmot, Ajmud, Ajnud, Ajumoda-vaamu, Ashamtagam, Ashamtavomam, Ashumadagavaamu, Bodiajamo, Chanu, Kant-balu, Koranza, Par-di, Phakchee rai, Phak sangae, Randhuni ;



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

Parties comestibles : feuilles comme condiment, fruits, graines, épices, tige^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves as condiment, Fruit, Seeds, Spice, Stem^{{{0(+x)}}} Les jeunes feuilles sont consommées crues ou cuites à la vapeur comme arôme. Ils sont consommés en accompagnement ou ajoutés à la soupe. La plante entière séchée, y compris les fleurs, est utilisée comme arôme dans les currys. Les graines sont utilisées dans les currys. Les feuilles peuvent être utilisées comme substitut au persil. Ils sont également utilisés dans les chutney



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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 643 ; Ara, R. I. T., 2015, *Leafy Vegetables in*

Bangladesh. Photon eBooks. p 99 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 109 ; 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 2212 (As *Trachyspermum involucreatum*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 17 (As *Carum roxburghianum*) ; Fl. siam. 1:788. 1931 ; Heyne, K., 1927, p 1214 (As *Trachyspermum involucreatum*) ; Hossain, U. & Rahman, A., 2018, Study and quantitative analysis of wild vegetable floral diversity available in Barisal district, Bangladesh. *Asian J. Med. Biol. Res.* 2018, 4 (4), 362-371 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; 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 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As *Trachyspermum involucreatum*) ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Bioactive Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ochse, p 702 (As *Trachyspermum involucreatum*) ; Sukenti, K., et al, 2016, Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198