

Xanthosoma helleborifolium (Jacq.) Schott, 1865

Identifiants : 41105/xanhel

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Xanthosoma ;

- Synonymes : *Arum helleborifolium* Jacq. 1791 (=) basionym, *Xanthosoma hastifolium* K.Koch 1855, *Xanthosoma hastifolium* (Schott) K. Koch 1854 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *belembe silvestre* ;



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

Dans sa *Flore phanérogame des Antilles françaises*, p. 481, le R. P. Duss, professeur au Collège de la Basse-Terre, décrit ainsi le Calalou : « On appelle Calalou un mets exquis préparé avec des feuilles du *Xanthosoma hastifolium*, de petits Concombres épineux (*Cucumis Anguria*), des feuilles du Mouzambi (*Gynandropsis pentaphylla*), de la petite Valériane à feuilles argentées en dessous, vulgairement nommée Patagon (*Boerhaavia paniculata*), de la Morelle (*Solanum nodiflorum*), du Pourpier, de l'Oseille de France, des feuilles tendres de Patate, des jeunes fruits de Gombo, de l'Oseille de Guinée (*Hibiscus sabdariffa*), des Tomates et enfin du Piment. Quand on veut donner au plat encore plus de relevé, on ajoute un peu de vin

blanc, quelques clous de Girofle, un peu de muscade et d'écorce de cannelle râpé. On doit cuire le tout avec du lard, un os de jambon, du boeuf salé ou des crabes (vulgo ciriques). Le Calalou est toujours servi avec du Riz en grains »^{{{(76(+x))}}}. Voir livre "Le Potager d'un curieux" (par A. Paillieux et D. Bois), pour différentes recettes de Calalou^{{{(p*)}}}.

Les bulbes et les feuilles doivent être bien cuits pour éliminer les oxalates avant de les manger



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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant^{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Amazonie, Amérique centrale *, **République dominicaine, Guyane, Guyane, Haïti, Porto Rico, Amérique du Sud** *, **Suriname, Venezuela, Antilles**^{{{0(+x)} (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Central America *, **Dominican Republic, Guianas, Guyana, Haiti, Puerto Rico, South America** *, **Suriname, Venezuela, West Indies**^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-215102 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=42086> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶**Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 206 [Xanthosoma hastifolium (Schott) K. Koch], par A. Paillieux et D. Bois) ;**

dont biographie/références de ⁰**"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

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 927 ; Oesterr. Bot. Z. 6:33. 1856 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu> ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 343