Zanthoxylum piperitum (L.) DC., 1824 (Poivrier de sichuan)

Identifiants : 41289/zanpip

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

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Malvidées ;***
  - ***Ordre : Sapindales ;***
  - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Sapindales ;***
  - ***Famille : Rutaceae ;***
  - ***Genre : Zanthoxylum ;***
- ***Synonymes : Zanthoxylum bungeanum Maxim. 1871 (nom retenu, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : poivrier du Japon ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese-pepper, Japanese pepper leaf, Sichuan pepper , Szechuanpfeffer (de), japanischer Pfeffer (de), sansh? (jp romaji), chopinamu (ko transcrit), cayatuna (es), pimienta del Japón (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8/-10°C (-5°C?) ;***



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

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: épice, fruit, feuilles - aromatisant$^{\{\{\{0(+x)}$.
Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :
-les feuilles donnent un goût poivré épicé ; elles sont séchées et réduites en poudre et utilisées comme épice ; les feuilles sont bouillies et consommées avec de l'huile et du sel ;
-les graines sont broyées avec du sel pour faire un dip$^{\{\{\{0(+x)}$ (mousse ou pâte$^{\{\{\{(rp*)}$) ; les graines sont utilisées comme épice ou condiment ;
-la fleur a un goût acidulé ; les fleurs et les fruits immatures sont picklés ou conservés dans de la sauce au soja ;
-les coques de fruits secs sont broyées et utilisées pour aromatiser les soupes, nouilles de sarrasin et les plats de riz$^{\{\{\{0(+x)}$.

Les feuilles donnent un goût piquant et poivré. Ils sont séchés et réduits en poudre et utilisés comme épice. Ils sont également marinés. Les graines sont moulues avec du sel pour faire une trempette. La fleur a un goût acidulé. Les fleurs et les fruits immatures sont marinés ou conservés dans de la sauce soja. Les feuilles sont bouillies et mangées avec de l'huile et du sel. Les graines sont utilisées comme épice ou condiment. Les coques de fruits secs sont moulues et utilisées pour

aromatiser les soupes, les nouilles de sarrasin et les plats de riz

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : *****

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

De gauche à droite :

Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3 t. 23, via plantillustrations
Par Kämpher (Kaempfer), E., Amoenitatum exoticarum (1712) Amoen. Exot. t. 85 p. 893 , via plantillustrations

- ***Nombre de graines au gramme : 55 ;***

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

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

      dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2469050 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=42197 ***;***

      dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

      dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

      Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 91 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1068 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 26 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Chon, S. et al., 2009, Total Phenolics Level, Antioxidants Activity and Cytotoxicity of Young Sprouts of Some Traditional Korean Salad Plants. Plant Foods for Human Nutrition. 64:25-31 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1495 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 221 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 692 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 296 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 310 ; Hutton, W., 1997, Tropical Herbs and Spices of Indonesia. Periplus. p 52 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 384 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 78 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ;

Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Prodr. 1:725. 1824 ; READ, ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 62 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 329, 371 ; UPHOF, ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 387