

Cinnamomum bejolghota (Buch.-Ham.) Sweet

Identifiants : 7947/cinbej

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 : Magnoliidées ;
- Ordre : Laurales ;
- Famille : Lauraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Laurales ;
- Famille : Lauraceae ;
- Genre : Cinnamomum ;

- Synonymes : Cinnamomum bazania (Buch.-Ham.) Nees, Cinnamomum obtusifolium (Roxb.) Nees, Cinnamomum sikkimense Lukman, Cinnamomum van-houttei Lukman, Laurus bazabia Buch.-Ham, Laurus bejolghota Buch.-Ham, Laurus macrophylla Wall, Laurus obtusifolia Roxb ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cinnamom tree, , Barasingoli, Kinton, Op choei, Patichanda, Phatgoli, Que la tra, Ram tezpat, Sinkauli, Tej, Tezpat, Thak-thing-suak, ;



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

Parties comestibles : écorce - épices, racines, feuilles - épices^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Bark - Spice, Roots, Leaves - spice^{{{{0(+x)}}}} Les feuilles aromatiques sont utilisées comme épice. Ils sont utilisés avec de la viande et du poisson



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- 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 125 (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 560 (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; Dangol, D. R. et al, 2017, *Wild Edible Plants in Nepal*. Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR, 2017. ; Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, *Wild edible angiospermic plants of the Illam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community*. Korean J. Pl. Taxon. 40(1) (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; 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 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 100 (Also as *Cinnamomum obtusifolium*) ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. Indian J. Plant Genet. Resour. 17(3): 163-174 ; Uprety, Y., et al, 2016, *Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2016) 12:19 ; N. Wallich, Pl. asiat. rar. 2:73. 1831 (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; www.efloras.org Flora of China Volume 7