

Cuscuta chinensis Lam.

Identifiants : 10354/cuschi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Convolvulaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Convolvulaceae ;**
- **Genre : Cuscuta ;**

- **Synonymes : *Cuscuta carinata R. Br*, *Cuscuta chinensis var. carinata (R. Br.) Engelm*, *Cuscuta fimbriata Bunge ex Engelm* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese Dodder , Bonaka, Fatitrahitra, Foi thong, Huang si teng, Mulupabie, Pakmaia, Phak mai tong, Phoi thong ;**



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

Parties comestibles : feuilles, tige, plante - thé^{((0+x))} (traduction automatique) | Original : Leaves, Stem, Plant - tea^{((0+x))} Les jeunes tiges sont consommées comme légume. Ils sont bouillis dans l'eau



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : *****

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

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:33 ; Eiadthong, W., et al, 2010, Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex. Botanical Consultant Technical Report. p 48 ; Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:10 ; Li, D. et al, 2017, Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China. Journal of Ethnopharmacology. 205 (2017) 195-206 ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50: 4796-4892 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand. Asian Social Science 10 (2): ; Urgamal, M., Oyunsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia.* (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. â€œAdmonâ€œ Press. 334pp. (p. 158-187).*