Dendrocalamus latiflorus Munro, 1868

Identifiants : 11138/denlat

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

Dernière modification le 06/05/2024

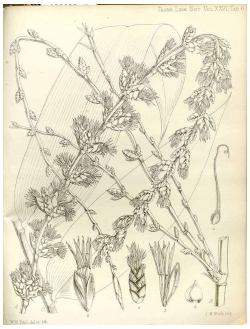
- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Dendrocalamus ;***
- ***Synonymes : Bambusa latiflora (Munro) Kurz, Bambusa verticillata Willd, Sinocalamus latiflorus (Munro) McClure ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet bamboo, sweet bamboo shoot, Taiwan giant bamboo , Bambu taiwan, Big jute bamboo, Gomi, Ma bamboo, Machiku, Ma-chu, Wa-bo, Wa-ni ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;***

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

  Jeunes tiges - crues ou cuites ; considérées comme délicieuses ; elles sont également déchiquetés et séchés puis utilisés dans les collations à la chinoise au Japon ; les tiges peuvent avoir un diamètre de 15 à 30 cm ; les jeunes pousses sont récoltées 7 à 25 jours après la levée, lorsqu'elles mesurent 35 à 60 cm ; lLa récolte peut commencer la deuxième année de croissance à partir d'une touffe ; les pousses récoltées sont cuites à la vapeur, coupées dans le sens de la longueur, nettoyées et stérilisées pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante pure ou salée avant d'être consommées ou mises en conserve ; lorsqu'elles sont bouillies dans de l'eau pure, un composé blanc (contenant 90% de tyrosine) apparait, généralement, et peut être éliminé par ébullition pendant 1h et demi 5 dans une solution d'acide citrique à 0,06 - 0,07%, suivi de 12 heures de lavage ; pour la production de pousses sèches fermentées, les parties médianes des pousses sont d'abord bouillies, puis laissées à fermenter pendant 2 à 4 semaines, puis coupées en tranches de 4 à 5 cm x 2,8 mm ; aux Philippines, les chaumes récoltés sont soit séchés directement au soleil ou à l'ombre, soit d'abord conservés dans de l'eau courante pendant plusieurs semaines avant d'être séchés à l'air[{{{5(+)}}}. Les pousses sont consommées cuites ou en conserve. Ils sont également déchiquetés et séchés. Ils sont également fermentés. Les pousses sont consommées crues. Ils sont également déchiquetés et séchés et utilisés dans les collations

  néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Transactions of the Linnean Society of London (1791-1875) Trans. Linn. Soc. London vol. 26 (1870), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement. Les pousses sont un légume important. Il est cultivé en grande quantité à Taiwan et en Chine{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a commercially cultivated vegetable. The shoots are an important vegetable. It is grown in large quantities in Taiwan and China{{{0(+x)}}}.

  - ***Distribution :***

    Il est cultivé. Cela se produit dans des conditions subtropicales. Il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude à Taiwan. Il peut tolérer des températures jusqu'à -4 ° C. Il peut également pousser dans les tropiques des basses terres. Il fait mieux sur un sol fertile humide. Les sols alcalins ou acides ne conviennent pas aux pousses. Jardins botaniques de Melbourne. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is cultivated. It occurs in subtropical conditions. It grows up to 1,000 m altitude in Taiwan. It can tolerate temperatures to -4Â°C. It can also grow in the lowland tropics. It does best on moist fertile soil. Alkaline or acid soils are not suitable for shoots. Melbourne Botanical Gardens. In XTBG Yunnan. In Sichuan{{{0(+x)}}}.

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Chine, Indochine, Indonésie, Japon, Laos, Malaisie, Myanmar, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Taiwan, Thaïlande, USA, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Asia, Australia, China, Indochina, Indonesia, Japan, Laos, Malaysia, Myanmar, Pacific, Philippines, SE Asia, Taiwan, Thailand, USA, Vietnam{{{0(+x)}}}.

  - ***Notes :***

    Il est également utilisé en médecine. Il existe environ 29 espèces de Dendrocalamus{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is also used in medicine. There are about 29 Dendrocalamus species{{{0(+x)}}}.

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-407460 ;***
  - ***dont biographie/références de FOOD PLANTS INTERNATIONAL :***

    Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 46 (As Sinocalamus latiflorus) ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 209 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 40 ; Dransfield, S. & Widjaja, EA., 1995, Plant Resources of South East Asia. PROSEA No. 7 Bamboos. Leiden. p 21 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 46 (As Sinocalamus latiflorus) ; Guite, C., 2016, A study of wild edible plants

associated with the Paite tribe of Manipur, India, International Journal of Current Research. Vol. 8, Issue, 11, pp. 40927-40932 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 787 ; Herklots, (As Sinocalamus latiflorus) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 84 ; http://www.plantnames.unimelb.edu.au/sorting/Bamboos_Edible.html ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 288 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lu, B., et al, 2009, Effects of genetic variability, parts and seasons on the sterol content and composition in bamboo shoots. Food Chemistry 112: 1016-1021 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 841 ; Tanaka, (As Sinocalamus latiflorus) ; Trans. Linn. Soc. London 26:152, t. 6. 1868 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 174 (As Dendrocalamus latifolius ?) ; Yang, R., et al, 2008, Content and distribution of flavonoids among 91 edible plant species. Asia Pac. J. Clin. Nutru. 17(S1): 275-279 ; Yang Yuming, Wang Kanglin, Pei Shengji, and Hao Jiming, 2004, Bamboo Diversity and Traditional Uses in Yunnan, China Mountain Research and Development, 24(2):157-165. 2004. ; Yang, Y., et al, A review of bamboo resources in Yunnan, China www.bioversityinternational.org