

Gymnopetalum chinense (Lour.) Merr.

Identifiants : 15450/gymchn

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Gymnopetalum ;

- **Synonymes :** *Bryonia cochinchinensis* Lour, *Euonymus chinensis* Lour, *Gymnopetalum cochinchinense* (Lour.) Kurz, *Gymnopetalum quinquelobium* Miq, *Momordica spicata* L. ex Sm, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , *Beimahai*, *Betimum tikus*, *Cut qua*, *Dukhathai*, *Kaubutkila*, *Kemarogan*, *Marisan*, *Ram berul*, *Riho*, *Sipam*, *Timput pulau* ;



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

Parties comestibles : feuilles, jeunes fruits, pousses^{{}{{0(+x)}} (traduction automatique)} | **Original : Leaves, Young fruit, Shoots**^{{}{{0(+x)}} Le fruit non mûr avec les graines enlevées est confit ou utilisé comme arôme. Les jeunes feuilles sont cuites et utilisées comme légume et comme potasse. ATTENTION: les fruits mûrs sont toxiques. Les jeunes fruits sont comestibles. Ils sont cuisinés avec du poisson séché}



cf. consommation

- **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 252 (As *Gymnopetalum cochinchinense* and also as *Gymnopetalum quinquelobum*) ; Burkhill, 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 1136 (As *Gymnopetalum cochinchinense* and also as *Gymnopetalum quinquelobum*) ; Heyne, K., 1927, p 1422 (As *Gymnopetalum quinquelobum*) ; Hill, M. & Hallam, D., (eds), 1997, *Na Hang Nature Reserve, Tat Ke Sector. Site description and conservation evaluation*. Hanoi. p 76 (As *Gymnopetalum cochinchinensis*) ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, *Wild Food Plants in the Philippines*. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos. p 30 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal or Natural Products and Resources*. 3(1) pp 84-109 (As *Gymnopetalum cochinchinense*) ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, *Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India*. Pleione 8(1): 133-148 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. Economic Botany 57(1): 103-117 (As *Gymnopetalum cochinchinense*) ; Robinson, R.W., & Decker-Walters, D.S., Cucurbits. CAB International p (As *Gymnopetalum cochinchinense*) ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, *Edible Wild Plants of Vietnam: The bountiful garden*. Orchid books. p 72 (As *Gymnopetalum cochinchinense*) ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, *Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India*. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) *Nutrition and Health among tribal populations of India*. p 150 (As *Gymnopetalum cochinchinense*)