

Allium macrostemon Bunge, 1833

Identifiants : 1577/allmao

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Genre : Allium ;

- Synonymes : Allium nipponicum Franch. & Sav. 1878 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese field garlic, Chinese garlic, Japanese garlic, long-stamen onion , membiru (Aïnos), nobiru (Aïnos) ;



- Note comestibilité : ***

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

Les Aïnos en mangent généralement les bulbes à l'état frais, en salade, et les emploient quelquefois aussi « pour donner une délicate saveur aux aliments »^{[[76(+x)]]}. Feuilles cuites comme potherbe ? (qp*).^(1*)

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues pour parfumer les salades. Les jeunes plants avant la floraison sont mélangés à de la farine et cuits dans des soupes

Partie testée : bulbe^{[[0(+x)]]} (traduction automatique)

Original : Bulb^{[[0(+x)]]}

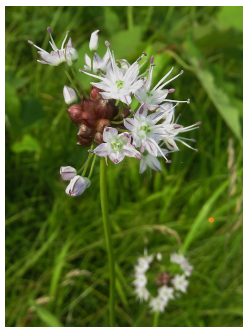
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



^(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).^(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{[[1(rp*)]]}.

- Note médicinale : **

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



Par Qwert1234, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré. Il pousse naturellement sur les prairies et les terres arables en Chine, au Japon. Il pousse du niveau de la mer à 1600 m d'altitude dans le nord de la Chine et à 3000 m dans le sud de la Chine. Il pousse dans le Sichuan et le Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate climate plant. It grows naturally on meadows and arable land in China, Japan. It grows from sea level to 1600 m altitude in N China and 3000 m in S China. It grows in Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Chine, Himalaya, Japon, Corée, Mongolie, Russie, Tibet^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, China, Himalayas, Japan, Korea, Mongolia, Russia, Tibet^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

*Il existe environ 300 à 700 espèces d'*Allium*. La plupart des espèces d'*Allium* sont comestibles (Flora of China). Tous les *alliums* sont comestibles mais ils ne valent pas tous la peine d'être mangés! _X000B_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliacees*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

*Original : There are about 300-700 *Allium* species. Most species of *Allium* are edible (Flora of China). All *alliums* are edible but they may not all be worth eating! They have also been put in the family Alliaceae*^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295955 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2312> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 8 [*Allium nipponicum* Franch. & Sav.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"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. 263 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. *Flora of China*. p 129 ; Enum. pl. China bor. 65. 1833 (Mem. Acad. Imp. Sci. St.-Petersbourg Divers Savans 2:139. 1835) ; Fan, L., et al, The Use of Edible Wild Plants and Fungi in Korean-Chinese Villages. *Journal of Environmental Information Science* 44-5 p 71-79 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 313 ; Hwang, H., et al, 2013, A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. *Journal of Asia-Pacific Biodiversity* Vol. 6, No. 2 281-310 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin*

Mongol Herdsmen in Inner Mongolia. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer* p 3 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea. Genet Resourc Crop Evol. Springer* ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194* ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. Plant Diversity and Resources. 35(4): 416-471* ; Weckerle, C. S., et al, 2006, *Plant Knowledge of the Shuhi in the Hengduan Mountains, Southwest China. Economic Botany* 60(1):2-23 ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, *An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34