

Alpinia galanga (L.) Willd. , 1797 (Galanga)

Identifiants : 1851/alpgal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Tribu : Alpinieae ;
- Genre : Alpinia ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Alpinia galanga* Swartz (synonyme selon DPC), *Languas galanga* (L.) Stuntz 1912, *Costus zerumbet* Pers. 1805 ;

- Synonymes français : galanga des Indes, galanga de l'Inde, grand galanga, essence d'Amali, souchet long, souchet odorant ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : greater galanga, langua, Siamese-ginger, greater galangal , Thai-Ingwer (de), Galgant (de), Galangawurzel (de), Galgantwurzel (de), siamesische Ingwerlilie (de), calanga (es), galang (es), garengal (es), stor galangarot (sv), kulanjan (hi), galanga (it), galingale (local), langwas (local), langkwas (ms), nastoika (ru translittéré), pera rattai (ta), sittaratte cheddi (ta), rieng nep (vn) ;



- Note comestibilité : ***

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

Racine (rhizomes : crus^{{{{27(+x)}}} (bruts^(dp*), fleur (fleurs : idem rhizomes^{{{{27(+x)}}}) et fruit (graines⁶⁴) comestibles. La racine est utilisée pour aromatiser les currys. Ils sont souvent tranchés puis retirés avant de servir le plat. Ils peuvent être pilés en pâte puis ajoutés aux plats. Ils sont également marinés. Les jeunes pousses et feuilles sont également consommées. Les bourgeons et les fleurs peuvent également être cuits et consommés. Ils sont également marinés. Les fruits rouges sont comestibles

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

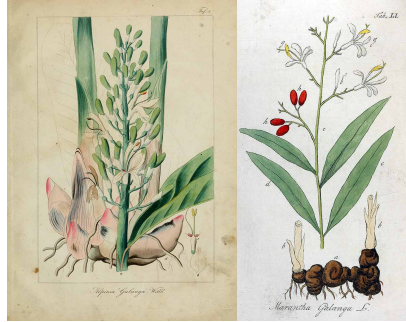
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0.5-1	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Stupper, C., *Medicinisch-pharmaceutische Botanik (1841-1843) Med.-Pharm. Bot. vol. 1 (1841)*, via plantillustrations
Par Zorn, J., Oskamp, D.L., *Vervolg op de Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen (1813) Afb. Arts.-Gew., Vervolg vol. 1 (1813)*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Ils sont vendus sur les marchés. C'est un légume cultivé commercialement. Les fruits sont disponibles dans les magasins chinois en Australie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant. They are sold in markets. It is a commercially cultivated vegetable. The fruit are available in Chinese stores in Australia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il fait mieux dans les sols riches et humides. Il préfère une position ombragée protégée. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Le sol doit être bien drainé. Il peut être cultivé dans des sites abrités dans des climats plus frais mais a besoin d'une serre chauffée dans des endroits froids. En Chine, il pousse dans les prairies entre 100-1300 m d'altitude dans le sud de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It does best in rich moist soils. It prefers a protected shady position. It is drought and frost tender. The soil needs to be well-drained. It can be grown in sheltered sites in cooler climates but needs a heated glasshouse in cold places. In China it grows in grasslands between 100-1300 m altitude in S China. It suits hardiness zones 9-12. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Chine, Timor oriental, Fidji, Guyanes, Hawaï, Inde *, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Sri Lanka, Suriname, Taïwan, Thaïlande, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, China, East Timor, Fiji, Guianas, Hawaii, India*, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 à 230 espèces d'Alpinia. Ils sont principalement tropicaux et subtropicaux. Il est antimutagène. Il a peut-être des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 200-230 Alpinia species. They are mostly tropical and subtropical. It is antimutagenic. It possibly has anti-cancer properties^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Alpinia_galanga (en français) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Alpinia_galanga ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-218790 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2666> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19, par Louis Bubenicek), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 30, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 30 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 202 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 99 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 21 (Also as *Alpinia pyramidata*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 71 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 144 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 116 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 37 (As *Alpinia pyramidata*) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1325 (As *Languas galanga*) ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 35 ; Cengel, D. J. & Dany. C., (Eds), 2016, *Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest*. International Tropical Timber Organization p 110 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 83 (As *Languas galanga*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 139 ; Deka, N. & Devi, N., 2015, *Wild edible aquatic and marshland angiosperms of Baka district, BTC area, Assam, India*. Asian J. Plant Sci. Res. 5(1):32-48 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India*. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 ; Eiadthong, W., et al, 2010, *Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex*. Botanical Consultant Technical Report. p 22 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 247 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 150 (As *Languas galanga*) ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 515 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 45 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 186 ; Heyne, K., 1927, p 480 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 409 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 33 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 118 (As *Languas galanga*) ; Jain et al, 2011, *Dietary Use and Conservation Concern of Edible Wetland Plants at Indo-Burma Hotspot: A Case Study from Northeast India*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:29 p 6 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jiawajinda, S., et al, 2002, *Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation*. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention, Vol 3, 2002 (As *Languas galanga*) ; Johnson, N., 2002, *Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability*. Ecology of Food and Nutrition, 41: 5, 373-399 ; Kar, A., & Borthakur, S. K., 2008, *Wild vegetables of Karbi - Anglong district, Assam, Natural Product Radiance*, Vol. 7(5), pp 448-460 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1776 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). p 9, 66 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian, Balai Pustaka, Jakarta*. p 56 (As *Languas galanga*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 50 (As *Languas galanga*) ; Lim, T. K., 2016, *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Volume 12 Modified Stems, Roots* p 8 (As *Languas galanga*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 7 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 362 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 380 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 ; Morton, ; Murakami, A. et al, 2014, *Screening for the In Vitro Anti-tumor-promoting Activities of Edible Plants from Malaysia*. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 64:1, 9-16. ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 79 ; Observ. bot. 2. 1791 ; Ochse, J. J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 730 ; Ong, H.C. et al, 2012, *Traditional knowledge and usage of edible plants among the Temuan villagers, Malaysia*. Indian Journal of Traditional Knowledge. 11(1) pp 161-165 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 71 (As *Languas galanga*) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 26 ; Polinag, M. A., 2003, *Food from the Wilderness*. Department of Environment and Natural Resources. Laguna. (As *Alpinia pyramidata*) ;

Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 520 (As *Languas galanga*) ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 29 ; Siemonsma, J. S. & Kasem Piluek, eds. 1993. *Vegetables*. In: *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)* 8:312 (Also as *Alpinia pyramidata*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 10, 81 ; Singh, S.R. and Singh, N.I., 1985, *A Preliminary Ethnobotanical studies on wild edible plants in the markets of Manipur - 1*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 6 No. 3 pp 699-703 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 164 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 760 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1058 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Suksri, S., et al, 2005, *Ethnobotany in Bung Khong Long Non-Hunting Area, Northeast Thailand*. *Kasetsart J., (Nat. Sci)* 39: 519-533 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e* Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Turreira Garcia, N., et al, 2017, *Ethnobotanical knowledge of the Kuy and Khmer people in Prey Lang, Cambodia*. *Cambodian Journal of Natural History* 2017 (1): 76-101 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 54 ; WATT ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 19 ; Wu Delin, Larsen, K., *Zingiberaceae. Flora of China*. ; Xu, Z., Tao, G. & Tan, J., 1988, *Tropical Wild Flowers and Plants in Xishuangbanna*, Agricultural Publishing House. photo 49