

Amomum subulatum Roxb., 1820 (Cardamome brune)

Identifiants : 2167/amosub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 : Amomum ;

- Synonymes : x (=) basionym, Cardamomum subulatum (Roxb.) Kuntze 1891 ;

- Synonymes français : cardamome noire, cardamome du Népal, grande cardamome, cardamome du Bengale ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bengal cardamom, greater cardamom, hill cardamom, Indian cardamom, great Indian cardamom, Nepal cardamom, winged cardamom, fragrant cardamom, Nepalese cardamom, schwarzer Kardamom (de), langer Kardamom (de), grosser Kardamom (de), Nepal-Kardamom (de), sikkim-Kardamom (de), xiang dou kou (cn transcrit), nepalkardemumma (sv), bari elaichi (hi) ;



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

Fruit (fruits mûrs crus¹⁷³ [nourriture/aliment⁶⁴]) ; graines^{64,173} [assaisonnement : aromate⁶⁴ (condiment⁶⁴) aromatique²⁽⁺⁾ et épice⁶⁴] comestible.

Détails :

Plante utilisée localement²⁷⁽⁺⁾. C'est également un substitut de cardamome⁶⁴.

Les graines sont utilisées comme arôme. C'est comme la cardamome mais pas aussi sucré. Ils ne sont utilisés que dans les recettes salées. Ils sont utilisés dans les currys, les soupes et les saucisses. Ils ne sont pas utilisés pour aromatiser les sucreries

Partie testée : graines - épices⁶⁴⁽⁺⁾ (traduction automatique)

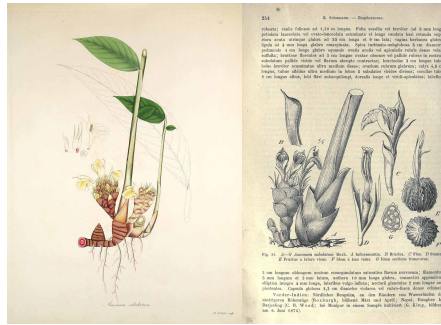
Original : Seeds - spice⁶⁴⁽⁺⁾

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	0



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

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



De gauche à droite :

Par Roxburgh, W., *Plants of the coast of Coromandel (1795-1819) Pl. Coromandel vol. 3 (1819)*, via plantillustrations
Par Engler, H.G.A., *Pflanzenreich (1900-1968) Pflanzenr. vol. 46 (1904)*, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :** Les fruits sont consommés crus par les habitants de Sikkim et de Darjeeling durant les mois de Septembre et d'Octobre{{0(+x)}}173.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant{{0(+x)}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse entre 1000 et 2000 m d'altitude dans les endroits humides du Népal. En Chine, il pousse dans les forêts denses entre 300-1300 m d'altitude dans le sud de la Chine. C'est souvent le long des cours d'eau.{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows between 1000 and 2000 m altitude in moist places in Nepal. In China it grows in dense forests between 300-1300 m altitude in S China. It is often along watercourses{{0(+x)}}.

- **Localisation :**

Asie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Malaisie, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : Asia, Bangladesh, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Thailand{{0(+x)}}.

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces d'Amomum. Ils sont pour la plupart tropicaux. Les graines contiennent du cinéol{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 Amomum species. They are mostly tropical. The seeds contain cineol{{0(+x)}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-219503 ;

- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=411952> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 23, par Louis Bubenicek), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 37, par Johannes Seidemann), 173"Cultivation of Spice Crops" (livre en anglais, page 235 à 238, par Azhar Ali Farooqi, B.S. Sreeramu, K.N. Srinivasappa) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 35 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 24 ; Burkill, 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 132 ; Chase, P. & Singh, O. P., 2016, *Bioresources of Nagaland: A Case of Wild 4 Edible Fruits in Khonoma Village Forest*. in J. Purkayastha (ed.), *Bioprospecting of Indigenous Bioresources of North-East India*. p 50 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 247 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 83 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 327 ; Kumar, A., et al, 2012, *Ethnobotanical Edible Plant Biodiversity of Lepcha Tribes*. *Indian Forester*, 138 (9):798-803 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 86 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India*. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81 ; P. Coromandel 3:75, t. 227. 1820 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 245 ; Pursglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 528 ; Rahmatullah, M., et al, 2009, *A survey of medicinal plants in two areas of Dinajpur district, Bangladesh including plants which can be used as functional foods*. *American-Eurasian Journal of Sustainable Agriculture*, 3(4): 862-876 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 37 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 64 ; 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 157 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; Wu Delin, Larsen, K., *Zingiberaceae. Flora of China*. ; Yeshi, K. et al, 2017, *Taxonomical Identification of Himalayan Edible Medicinal Plants in Bhutan and the Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Selected Plants*. *TBAP* 7 (2) 2017 pp 89 - 106