

***Amomum villosum* Lour., 1790**

(Cardamome médicinale)

Identifiants : 2173/amovil

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **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 : *Amomum* ;
- Nom complet : *Amomum villosum* var. *villosum* ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Cardamomum villosum* (Lour.) Kuntze, 1891, *Amomum echinosphaera* K.Schum. 1899 [*Amomum villosum* var. *villosum*], *Amomum x anthioides* Wall. ex Baker [? *Amomum villosum* var. *x anthioides*], *Elettaria villosa* (Lour.) Miq. 1859, *Zingiber villosum* (Lour.) Stokes 1812 ;

- **Synonymes français :** cardamome de Chine, cardamome poilue de Chine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** China cardamom, bastard cardamom, false cardamom, Malabar cardamom, Tavoy cardamom, wild Siamese cardamom , Siam-Kardamom (de), Bastard-Kardamom (de), sha ren (cn transcrit), sha ren (cn transcrit) [*Amomum villosum* var. *villosum*], uo sha ren (cn transcrit) [*Amomum villosum* var. *xanthioides*] ;



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

Fruit (graines⁶⁴ [assaisonnement : aromate^{{{(dp*)}}} (condiment^(dp*) aromatique²⁽⁺⁾) et épice⁶⁴]) comestible. Les graines sont utilisées comme substitut à la vraie cardamome. Les feuilles sont cuites et utilisées comme légume



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

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

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

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est cultivé comme plante de sous-étage en forêt. Il pousse dans la forêt à feuilles persistantes des plaines et des montagnes. Il pousse entre 100 et 1650 m au-dessus du niveau de la mer. Dans XTBG Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It is grown as an under-storey plant in forest. It grows in open lowland and mountain evergreen forest. It grows between 100-1,650 m above sea level. In XTBG Yunnan^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Cambodge, Chine, Hong Kong, Inde, Indochine, Corée, Laos, Myanmar, Asie du Sud-Est, Thaïlande, Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Cambodia, China, Hong Kong, India, Indochina, Korea, Laos, Myanmar, SE Asia, Thailand, Vietnam^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces d'Amomum. Ils sont pour la plupart tropicaux. C'est comme la cardamome^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 150 Amomum species. They are mostly tropical. It is like cardamom^{{{0(+x)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-219541 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=423308> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁴"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 38, par Johannes Seidemann) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 24 (As Amomum echinosphaera) ; 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 927 (As Amomum echinosphaera) ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:219541 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 50 ; Fl. cochinch. 1:4. 1790 ; Hill, M. & Hallam, D., (eds), 1997, Na Hang Nature Reserve, Tat Ke Sector. Site description and conservation evaluation. Hanoi. p 76 ; Lu, C.L., Zhao, H. Y. and Jiang, J. G., 2013, Evaluation of multi-activities of 14 edible species from Zingiberaceae. Int. J. Food Sci Nutr. 64(1):28-35 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 274 ; Sang, D. T., & Mizoue, K. O. N., 2012, Use of Edible Forest Plants among Indigenous Ethnic Minorities in Cat Tien Biosphere Reserve, Vietnam. Asian Journal of Biodiversity Vol. 3 (1), p 23-49 ; www.zingiberaceae.e-monocot.org/taxonomy/term/1192 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667.