

Phrynium pubinerve Blume

Identifiants : 24063/phrpub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Marantaceae ;
- Genre : Phrynium ;

- Synonymes : *Pontederia ovata* L., *Phrynium capitatum* Willd. [Illegitimate], *Phrynium densiflorum* Moritzi ex Korn, *Phrynium laoticum* Gagnep, *Phrynium malaccense* Ridl, *Phrynium ovatum* (L.) Druce [Illegitimate], *Phrynium philippinense* Ridl, *Phrynium punigerum* Blume, *Phrynium rheedei* Suresh & Nicholson, *Phrynium thorelii* Gagnep, *Phyllodes capitata* Kuntze, *Phyllodes pubigera* (Blume) Kuntze, *Phyllodes pubinervis* (Blume) Kuntze, *Pontederia ovata* L. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Arrow root, , Balgato, Beepavq, Cay la dong, Hnah-thial, Khokam, Kobu, Packing leaf ;



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

Parties comestibles : tubercule, racine, feuilles - saveur^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Tuber, Root, Leaves - flavour^{{{0(+x)}}}
Le tubercule souterrain est utilisé comme masticatoire. Food est bouilli dans les feuilles pour ajouter de la couleur et de la saveur. Les feuilles sont ajoutées au liquide dans la fabrication du vinaigre. Les feuilles sont utilisées pour envelopper le riz cuit pour ajouter de la saveur. Les racines sont cuites comme légume



néant, inconnus ou indéterminés.

- 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" :

Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 217 (*As Phrynium capitatum*) ; Clausager, K. & Bochsensius, F., 2003, *The Marantaceae of Sabah, Northern Borneo*. Kew Bulletin, Vol. 58, No. 3 (2003), pp. 647-678 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 149 (*As Phrynium capitatum*) ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 151 (*As Phrynium capitatum*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 489 (*As Phrynium capitatum*) ; Kar, A., et al, 2013, *Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India*. Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126 (*As Phrynium capitatum*) ; Kumar, Y J. et al, 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Meghalaya: Plants used by "War jaintia" of Jaintia Hill District*. Econ. Tax. Bot. Vol 11 No. 1 pp 65- ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 65 ; Maikhuri, R, K, and Gangwar, A. K., 1993, *Ethnobiological Notes on the Khasi and Garo Tribes of Meghalaya, Northeast India*, Economic Botany, Vol. 47, No. 4, pp. 345-357 (*As Phrynium capitatum*) ; 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 (*As Phrynium capitatum*) ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 420 (*As Phrynium capitatum*)