Phyllostachys nuda McClure, 1945 (Bambou nuda)

Identifiants : 24142/phynud

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Phyllostachys ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Nude sheath bamboo , Jing zhu ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -28°C ;***

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

Jeunes pousses (turions) : les pousses d'environ 10cm, cueillies à 5cm du sol, peuvent être mangées crues mais sont meilleures bouillies pendant quelques minutes, puis consommées comme des asperges ou en salades ; délicieuse saveur.

Détails :

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: pousses$^{0(+x)\mu/turions\mu(dp*)}$, légume$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

Utilisation(s)/usage(s)$\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) : les pousses peuvent être mangées crues, mais sont meilleures bouillies pendant quelques minutes, puis consommées$^{\{\{\{0(+x)}$ comme des asperges ou$^{\{\{\{(dp*)}$ en salade$^{\{\{\{0(+x)}$.

Jeunes pousses - crues ou cuites. Une délicieuse saveur. D'excellente qualité, ils ne sont légèrement âcres que crus ; les faire bouillir pendant une courte période les rend appropriés pour les salades. Les pousses, qui mesurent de 2 à 4 cm de diamètre, sont récoltées au printemps lorsqu'elles sont à environ 8 cm du sol, en les coupant à environ 5 cm sous le niveau du sol$^{\{\{\{5(+)}$.

Les pousses peuvent être consommées crues, mais il est préférable de les faire bouillir pendant quelques minutes, puis de les consommer en salade

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

- *Usages médicinaux : En Chine, les cannes de ce bambou servent à construire des charpentes légères. ;*

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

Par inconnu, via espritbambou

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est un légume cultivé commercialement. Les tournages sont appréciés[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a commercially cultivated vegetable. The shoots are enjoyed[{{{0(+x).

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. C'est un bambou robuste. Il pousse dans les zones de rusticité jusqu'à la zone 5[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It is a hardy bamboo. It grows in hardiness zones down to zone 5[{{{0(+x).

  - *Localisation :*

    *Asie, Chine *, Amérique du Nord, Taiwan, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].*

    Original : Asia, China, North America, Taiwan, USA[{{{0(+x).*

  - *Notes :*

    Il existe environ 80 espèces de Phyllostachys[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 80 Phyllostachys species[{{{0(+x).

- *Liens, sources et/ou références :*

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

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-434266 *;*

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

    Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 22 ; Crouzet, I., Starosta, P., 1998, Bamboos. Evergreen. p 82 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 47 ; Herklots, ; https://www.plantnames.unimelb.edu.au/sorting/Bamboos_Edible.html ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; J.

Wash. Acad. Sci. 35:288. 1945 ; 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 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 27 ; Young, 1954,