

Smilax china L., 1753

Identifiants : 30199/smichi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;
- Genre : Smilax ;

- **Synonymes :** *Coprosmanthus japonicus* Kunth, *Smilax china* f. *obtusata* H. Leveille, *Smilax china* var. *taiheiensis* (Hayata) T.Koyama, *Smilax pteropus* Miquel, *Smilax taiheiensis* Hayata ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** China root , Akar restong, Ba qia, Cheongmiraedeonggul, Chob-chini, Galong China, Greenbrier, Hhqqiqhmqhav, Jun se-pi, Ma-chia, Ma jia ci, Reucheu, Susni, Thassap ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 5-9 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-racine - cuite ; riches en amidon, les grosses racines charnues peuvent être séchées et broyées en poudre ; la racine est récoltée en coupant les plus grosses racines près de la couronne et en laissant pousser les plus petites racines ; -jeunes pousses e Les jeunes feuilles sont consommées avec de l'huile et du sel. Ils sont également bouillis comme légume. Les feuilles sont également utilisées pour faire une boisson au thé. Les fruits sont consommés pour éteindre la soif. Les racines sont consommées. Ils sont bouillis et mis en bouillon



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3 vol. 1 (1832) t. 63, via plantillustrations

Par Ruiz, H., Pavón, J., Drawings of the Royal Botanical Expedition to the Viceroyalty of Peru (1777-1816) Draw. Roy. Bot. Exped. Viceroy. Peru (1777), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés locaux en Chine^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is sold in local markets in China^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les forêts et les fourrés sur les coteaux et les pentes herbeuses dans les endroits ombragés près des ruisseaux. En Chine, cela peut aller du niveau de la mer à 2000 m. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It grows in forests and thickets on hillsides and grassy slopes in shady places near streams. In China it can be from sea level to 2000 m. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine, Egypte, Europe, France, Allemagne, Hong Kong, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Italie, Japon, Corée, Malaisie, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Philippines, SE Asie, Espagne, Taiwan, Thaïlande, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Britain, China, Egypt, Europe, France, Germany, Hong Kong, India, Indochina, Indonesia, Iran, Italy, Japan, Korea, Malaysia, Myanmar, Netherlands, North Africa, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Spain, Taiwan, Thailand, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Smilax. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 300 Smilax species. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.plantlist.org/ ;
- "The Plant List" (en anglais) de www.FOODPLANTSINTERNATIONAL.org 288437 ;

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 369* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India. p 577* ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 932* ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 963* ; 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 2073* ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 26 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf* ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae. Flora of China. p 30* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 230* ; Ghorbani, A., et al, 2012, *A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 8:17* ; *Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 311* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world. p 610* ; Hwang, H., et al, 2013, *A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity Vol. 6, No. 2 281-310* ; Hwang, HS, et al, 2014, *Distribution characteristics of plant in the Ungseokbong Mountain, Gyeongsangnam-do, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity. 7(2014) e164-e178* ; Kim, H. & Song, M., 2013, *Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). Genetic. Resour. Crop Evol. (2013) 60:1571-1585* ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm* ; Li, D. et al, 2017, *Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China. Journal of Ethnopharmacology. 205 (2017) 195-206* ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 77* ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal of Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109* ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2013, *Wild edible plants sold by the Zeme Nagas at the makeshift market of Mahur, Dima Hasao district of Assam. Pleione 7(1): 84 - 93. 2013* ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, *Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India. Pleione 8(1): 133-148* ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/* ; READ, ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 27 (As Smilax thomsoniana)* ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194* ; Sp. pl. 2:1029. 1753 ; Tanaka, ; UPHOF,