

Zanthoxylum bungeanum Macimowicz

Identifiants : 41264/zanbun

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 : Dicotylédones vraies ;*
- *Clade : Rosidées ;*
- *Clade : Malvidées ;*
- *Ordre : Sapindales ;*
- *Famille : Rutaceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Magnoliopsida ;*
- *Ordre : Sapindales ;*
- *Famille : Rutaceae ;*
- *Genre : Zanthoxylum ;*

- **Synonymes : *Zanthoxylum bungei* Planch, *Zanthoxylum simulans* Hance, et quelques autres ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Northern China peppercorn*, *Hua jiao*, *lime*, *Jiao ya*, *Yehiajiao*, *Ye ma*, *Yemu*, *Ze ma* ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Parties comestibles : fruits - épices, feuilles - épices, fleurs^{(((O+X) traduction automatique)} | Original : Fruit - spice, Leaves - spice, Flowers^{(((O+X)} Le fruit séché est utilisé comme épice. Les feuilles sont utilisées comme épice pour la cuisson du poisson et pour la sauce de soja fermenté et de farine de blé



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : *****

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



- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

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

Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:10 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 504 ; Ju, Y., et al, 2013, Eating from the wild: diversity of wild edible plants used by Tibetans in Shangri-la region, Yunnan, China, *Journal of Ethnobiology and Ethno medicine* 9:28 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Kang, Y., et al, 2014, Wild food plants used by the Tibetans of Gongba Valley (Zouqu country, Gansu, China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:20 ; Li, F., et al, 2015, Ethnobotanical study on wild plants used by Lhoba people in Milin County, Tibet. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:23 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. *Acta Botanica Yunnanica*. 24(1):41-56 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 145 (As *Zanthoxylum bungei*) ; Wang, J. et al, 2013, A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. *Plant Diversity and Resources*. 35(4): 416-471 ; Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:39