

# **Chloranthus spicatus (Thunb.) Makino**

**Identifiants : 7694/chlspi**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Ordre :** Chloranthales ;
- **Famille :** Chloranthaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Piperales ;
- **Famille :** Chloranthaceae ;
- **Genre :** Chloranthus ;

- **Synonymes :** *Chloranthus inconspicuus* Swartz, *Chloranthus indicus* Wight, *Chloranthus obtusifolius* Miquel ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Golden millet orchid, , Cha ran, Chulan, Foi-fah, Jinsulan, Pearl orchid flower ;



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

**Parties comestibles :** fleurs parfumées de thé, épices, feuilles<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique) | **Original :** Tea scenting flowers, Spice, Leaves<sup>{{(0+X)}}</sup> Les fleurs sont utilisées pour parfumer le thé. Les pétales sont enlevés. (Chu-lan-cha) Il a parfois été utilisé comme épice



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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Bot. Mag. (Tokyo)* 16:180. 1902 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 3 ; 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 535 (*As Chloranthus inconspicuus*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 186 (*As Chloranthus inconspicuus*) ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 334 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus*. p 46 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 97 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 234 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 275