

Hemerocallis citrina Baroni, 1847

Identifiants : 15824/hemcit

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;
- Genre : Hemerocallis ;

- **Synonymes :** *Hemerocallis altissima* Stout, *Hemerocallis coreana* Nakai ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** citron daylily , Citronasto rumena maslenica, Citron daylili, Huang hua cai ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 4-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-feuilles et jeunes pousses - cuites ; elles doivent être consommées très jeunes sinon elles deviennent fibreuses⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾⁾ ;
-fleurs et boutons floraux - crus ou cuits ; les fleurs peuvent être séchées et utilisées comme épaississant dans les soupes, etc Les boutons floraux matures sont rassemblés au moment où ils s'ouvrent et échaudés dans de l'eau bouillante, ou cuits à la vapeur puis séchés au soleil



(1*)ATTENTION : on dit que de grandes quantités de feuilles sont hallucinogènes ; le blanchiment des feuilles supprime cette composante hallucinante (Ce rapport ne précise pas ce que signifie le blanchiment, il peut s'agir d'exclure la lumière des pousses en croissance ou de plonger dans l'eau bouillante).(1*)ATTENTION : on dit que de grandes quantités de feuilles sont hallucinogènes ; le blanchiment des feuilles supprime cette composante hallucinante⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾⁾ (Ce rapport ne précise pas ce que signifie le blanchiment, il peut s'agir d'exclure la lumière des pousses en croissance ou de plonger dans l'eau bouillante^{(((5(K)))}).

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



Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 15 (1930) t. 482, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est largement cultivé en Chine pour ses fleurs comestibles, en particulier dans le Hunan. C'est une culture sous-utilisée prioritaire pour la Chine. Il est vendu sur les marchés locaux en Chine^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is widely cultivated in China for its edible flowers, especially in Hunan. It is a priority under-utilised crop for China. It is sold in local markets in China^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse à la lisière des forêts et dans les champs herbeux. Il passe du niveau de la mer proche à 2000 m dans le nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Au Sichuan. Au Yunnan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It grows on the edges of forests and in grassy fields. It grows from near sea level to 2000 m in N China. It suits hardiness zones 4-9. In Sichuan. In Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Asia, Australia, China, Hawaii, Japan, Korea, Pacific, Slovenia, USA*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Asia, Australia, China, Hawaii, Japan, Korea, Pacific, Slovenia, USA*^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 15 espèces d'hémérocailles. Également mis dans la famille des Hemerocallidaceae^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 15 Hemerocallis species. Also put in the family Hemerocallidaceae^{{{(0(+x))}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" [277626](http://www.plantlist.org/World/Plants/277626) ;

Bot. Mag. (Tokyo) 46:123. 1932 (As Hemerocallis coreana) ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. Vol 24 p 162 and Flora of China. www.eFloras.org ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 692 ; Herbetia 9:103. 1943 (As Hemerocallis altissima) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 318 ; 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 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Nuovo Giorn. Bot. Ital. ser. 2, 4:305. 1897 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as Hemerocallis altissima, and Hemerocallis coreana) ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage,

Botany, Taxonomy. Springer. p 175 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 121 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 219 See for uses of *Hemerocallis* sp. (As *Hemerocallis altissima*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 688 ; 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