

Hemerocallis lilioasphodelus L., 1753 (Hémérocalle jaune)

Identifiants : 15834/hemlil

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- 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 flava (L.) L, Hemerocallis flava var. aurantiaca A. I. Baranov & Skvortsov, Hemerocallis lilioasphodelus var. flava L, Hemerocallis lilioasphodelus var. nana L, Hemerocallis lutea Gaertn ;

- Synonymes français : lis jaune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yellow day lily, lemon daylily, Bei huang hua cai, Lemon lily, Lili kuning, Northern yellow flower vegetable, Rumena maslenica, Tall yellow daylily, Wasure-gusa ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles et ^{{{{5(+)}}}jeunes pousses^{{{{0(5(+),+x)},{{{27(+x)}}} consommées^{0(+x),27(+x)} {cruées ou cuites^{{{{0(5(+),+x)},{{{27(+x)}}} [nourriture/aliment {substitut^{{{{dp*}}}, légèrement défraîchies^{{{{5(+)}}} ou séchées^{{{{5(+)}}} ; crues ou cuites^{{{{5(+)}}} ; crues ou cuites^{{{{5(+)}}} et/ou assaisonnement^{{{{dp*}}} {condiment⁵⁽⁺⁾ et/ou ^{{{{dp*}}}épaississant⁵⁽⁺⁾ et racine^{0(+x)} (racines⁵⁽⁺⁾ {tubercules^{27(+x)}} ou bulbes/renflements^{μ{{{5(+)}}} } {cruées ou cuites^{5(+),{{{27(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{{dp*}}}]} comestibles^{0(5(+),+x)}. (1*)

Détails :

Tubercules, jeunes pousses et fleurs consommés crus ou cuits^{{{{27(+x)}}}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*). Les fleurs^{{{{0(5(+),+x)},27(+x)}}} sont consommées^{27(+x)} crues ou cuites^{{{{5(+)}}} ; aliment traditionnel en Chine, elles y sont cuites à la vapeur^{{{{0(5(+),+x)}}}, puis séchées^{{{{5(+)}}} ; elles peuvent également être séchées et utilisées comme épaississant (dans les soupes etc...) ou comme condiment (si elles sont cueillies alors qu'elles commencent tout juste à dépérir)^{{{{5(+)}}} ; les boutons/bourgeons floraux^{{{{0(5(+),+x)}}} sont consommés^{{{{dp*}}} ; ils/elles sont tendres mais assez fades avec une légère douceur ; les renflements de racines sont assez petits et ne valent vraiment la peine d'être utilisés que si la plante est déterrée pour les divisions ou quelque autre raison^{{{{5(+)}}}. (1*)

Les fleurs sont cuites à la vapeur puis séchées et utilisées comme nourriture traditionnelle en Chine. Les fleurs sont des boutons floraux trempés dans des œufs, du lait, de la farine et des assaisonnements et dorés comme des beignets. Les racines charnues sont bouillies dans de l'eau salée et mangées. Les fleurs séchées sont utilisées pour parfumer les soupes, les plats sautés et les plats de nouilles. Les jeunes pousses sont consommées crues ou cuites comme des asperges

Partie testée : fleurs^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

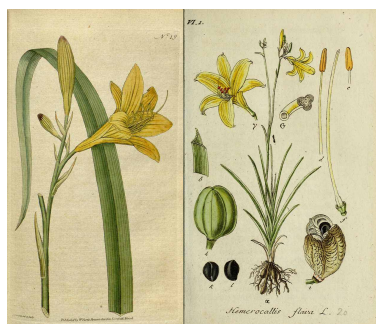
Original : Flowers^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87.2	176	42	2.0	0	0	1.2	0



(1*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire.
(1*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire^{{{{-5(+)(dp*)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Botanical Magazine (vol. 1: t. 19, 1787) [J. Sowerby], via x

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl., via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. En Chine, il pousse dans les fourrés de forêts et les prairies et sur les pentes le long des vallées entre 100 et 2000 m d'altitude. Jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 4-9^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. In China it grows in forests thickets and grasslands and on slopes along valleys between 100-2000 m altitude. Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 4-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Africa, Alps, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Egypt, Europe, Fiji, Hawaii, Indonesia, Italy, Japan, Korea, Mongolia, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Russia, SE Asia, Siberia, Slovenia, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Alps, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Egypt, Europe, Fiji, Hawaii, Indonesia, Italy, Japan, Korea, Mongolia, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Russia, SE Asia, Siberia, 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 :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31578> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hemerocallis+lilioasphodelus](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hemerocallis+lilioasphodelus) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-277656 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70337> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 154 [*Hemerocallis flava* L.], par Louis Bubenicek) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 251 (As *Hemerocallis flava*) ; 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 1155 (As *Hemerocallis flava*) ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. *Flora of China*. p 92 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 692 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 144 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 492 (As *Hemerocallis flava*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 127 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 318 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 236 ; Plants For A Future database, *The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 87 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 122 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 142 ; Sp. pl. 1:324. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 688 (Drawing) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 361 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 77 (As *Hemerocallis flava*)