Lycopus lucidus Turcz. ex Benth., 1848

Identifiants : 19232/lycluc

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 : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Lycopus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : skunk cabbage, shiny bugleweed, bugleweed, rough bugleweed , inou sirône (jp romaji), di sun (cn transcrit), di gua er miao (cn transcrit), shiro-ne (jp romaji) ;***

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

Racine$^{0(5(+),+x)}$ (racines$^{~~0(5(+),+x),27(+x)}$µ/rhizomesµ$^{~~0(+x),76(+x)}$ {crues ou cuites$^{{{{5(+)}}}}$} [nourriture/aliment {de famine$^{{{{5(+)}}}}$; comme légume$^{{{{0(+x),{{{{27(+x)}}}}}}}}$]) et feuille (jeunes tiges et feuilles$^{{{{0(+x)}}}}$ [nourriture/aliment : crues$^{{{{(dp*)(0(+x))}}}}$ {fraiches$^{0(+x)}$} ou cuites {commeµ{{{{(dp*)(0(+x) légume$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(5(+x),+x)}$.

Détails :

Partie(s) comestible(s) : racine$^{0(5(+),+x),27(+x)}$, rhizome, tiges, feuilles, légume$^{{{{0(+x)}}}}$.

Utilisations comestibles :

-Racine - crue ou cuite ; aliment de famine$^{{{{5(+)}}}}$; les rhizomes sont préparés$^{{{{0(+x)}}}}$ et consommés localement$^{{{{27(+x)}}}}$ comme légume$^{{{{0(+x),{{{{27(+x)}}}}}}}}$ bouilli ; ils sont aussi salés$^{{{{0(+x)}}}}$.

Les rhizomes tubéreux atteignent jusqu'à 20 centimètres de longueur sur 1 cent. et demi à 2 centimètres de diamètre, et rappellent assez bien ceux du Stachys palustris, dont M. Chappellier a cherché à propager la culture comme plante alimentaire ; mais, bien que leur saveur soit meilleure, et qu'ils soient produits en grand nombre, il n'y a pas lieu d'en recommander l'usage, leur consistance fibreuse les rendant désagréables à consommer. Le Lycopus lucidus s'est montré d'une rusticité absolue, sous notre climat ; il est regrettable de ne pouvoir en tirer un meilleur parti$^{{{{76(+x)}}}}$.

-Les jeunes tiges et feuilles sont consommées fraiches ou utilisées dans les sautés$^{{{{0(+x)}}}}$ (comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$) ou pour faire des pickles$^{{{{0(+x)}}}}$.

Les rhizomes sont préparés sous forme de légume bouilli. Ils sont également salés. Les jeunes tiges et feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans des sautés ou pour faire des cornichons

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

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

Par Dalgial (Travail personnel) [CC-BY-SA-3.0], via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a commercially cultivated vegetable[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat tempéré. En Chine, il pousse dans les prairies marécageuses et à côté des ruisseaux. Il pousse de 300 à 2600 m d'altitude dans de nombreuses provinces. Au Sichuan et au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate climate plant. In China it grows in marshy grasslands and beside streams. It grows from 300-2600 m altitude in many provinces. In Sichuan and Yunnan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Chine, Indochine, Japon, Mandchourie, Mongolie, Myanmar, Russie, Asie du Sud-Est, Taiwan, Tibet[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, China, Indochina, Japan, Manchuria, Mongolia, Myanmar, Russia, SE Asia, Taiwan, Tibet[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 10 espèces de Lycopus. Ils sont également utilisés en médecine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 10 Lycopus species. They are also used in medicine[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-115931 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=423464 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 182, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 384, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

BARANOV, ; A. L. P. P. de Candolle, Prodr. 12:178. 1848 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 167 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 648 ; 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 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 316 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 6:34