

Smilax aspera L.

Identifiants : 30190/smiasp

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 : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;
- Genre : Smilax ;

- Synonymes : *Smilax capitata* Buch.-Ham. ex D. Don, *Smilax fulgens* Wall, *Smilax goetzeana* Engl, *Smilax maculata* Roxb. ex D. Don ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sarsaparilla, Rough bindweed , Aritjol, Arkovatis, Bindweed root, Canar liar, Dadrund thuthur, Gicirdikeni, Gieir, Hrapavi oponec, Kukuldaino, Kukurdaino, Prickly greenbrier, Red-berried rough-bindweed, Rough bindweed, Sarsaparila hutan, Silcan, Stracciagatte, Sui ba qia, Syal daino, Tetivika, Zarzaparrilla ;



- Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : feuilles, racine, tiges, fruits^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Root, Stems, Fruit^{{{{0(+x)}}}} Les feuilles tendres et les pousses sont cuites comme légume. Ils sont également ajoutés aux salades. Ils sont également marinés. Les racines donnent une sorte de salsepareille. Les jeunes tiges sont bouillies ou frites. Ils sont également transformés en omelettes



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=Smilax_aspera ;

dont classification :

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 577 ; Aryal, K. P., et al, 2018, Diversity and use of wild and non-cultivated edible plants in the Western Himalaya. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:10 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84 (3): 327-338 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318. ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. *Flora of China*. p 25 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1345 ; Dangol, D. R. et al, 2017, Wild Edible Plants in Nepal. *Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR*, 2017. ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli Tâzîrkiye Florası* -I- *Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 230 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. ; <http://cypruswildflowers.com> ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Joshi, N., et al, 2007, Traditional neglected vegetables of Nepal: Their sustainable utilization for meeting human needs. *Tropentag 2007. Conference on International Agricultural Research for Development*. ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1845 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 429 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Rijal, A., 2011, Surviving on Knowledge: Ethnobotany of Chepang community from mid-hills of Nepal. *Ethnobotany Research & Applications* 9:181-215 ; Sp. pl. 2:1028. 1753 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 970 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; TodaFruta.com.br ; Uprety, Y., et al, 2012, Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine* 8:16