

Crocus cancellatus Herb., 1841 subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew 1982 (Safran comestible)

Identifiants : 9954/crocan1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Ordre : Asparagales ;**
- **Famille : Iridaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Asparagales ;**
- **Famille : Iridaceae ;**
- **Genre : Crocus ;**

- **Synonymes : *Crocus cancellatus* var. *persicus* Chappelier ?, *Crocus edulis* Boiss. & Blanche 1882, *Crocus persicus* Hausskn. 1900 ? ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Cross-barred crocus* , *Gozenek*, *Shuhaim* ;**



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

Bulbes consommés cuits^{{{(27(+x))}}}. L'oignon est comestible ; il a le goût de la Châtaigne ; les indigènes en font une grande consommation^{{{(76(+x))}}}.

L'ampoule est consommée comme légume, après ébullition et grillage. Les graines molles sont consommées crues



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

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



Par Yuvalr, via wikimedia

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁷⁶*Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 542 à 544 [Crocus cancellatus var. persicus Chappelier], par A. Paillieux et D. Bois) ;*