

Hemerocallis minor Mill., 1768

Identifiants : 1784/hemmin

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- Famille : Xanthorrhoeaceae ;

- **Synonymes français :** *Hemerocallis graminea* Andrews 1802 ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** dwarf yellow day-lily, grass-leaf day-lily (grassleaf day lily), small yellow flower vegetable , beni-kuwandzo (selon Baker) ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fleurs, feuilles, racine, épiceμ_{0(+x)}. Les fleurs sont cuites à la vapeur puis séchées comme un aliment traditionnel en Chine ; elles sont utilisées dans les soupes et les sautés ; Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées ; Les bulbes peuvent être bouillis, cuits à la vapeur, grillés ou sautésμ_{0(+x)}. Les fleurs de cette espèce, séchées, sont usitées quelquefois dans l'alimentation japonaise ; mais c'est principalement en Chine qu'elles sont employées dans la nourriture pour parfumer la soupe et elles constituent un plat favori des Chinois, comme légumeμ_{76(+x)}.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
 - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
 - [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Hemerocallis minor*" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 336 et 340, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bot. Repos. 4: t. 244. 1802 (As *Hemerocallis graminea*) ; 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 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 93 ; 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 ; Gard. dict. ed. 8: *Hemerocallis* no. 2. 1768 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 340 ; Heo, B., et al., 2009, Antiproliferative Activity of Korean Wild Vegetables on Different Human Tumor Cell Lines. Plant Foods for Human Nutrition. 64:257-263 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 318 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsmen in Inner Mongolia. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Hemerocallis graminea*) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 87 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 175 ; Tanaka, ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 361 ; 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

