

Lycopus lucidus Turcz. ex Benth., 1848

Identifiants : 2103/lycluc

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

Dernière modification le 22/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Lamiaceae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : skunk cabbage, shiny bugleweed , inou sirône (jp romaji), di sun (cn transcrit), di gua er miao (cn transcrit), shiro-ne (jp romaji) ;



- Note : *

- Note perso : **

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racineμ0(5(+),+x)μ (racinesμ~0(5(+),+x),27(+x)μ/rhizomesμ~0(+x),76(+x)μ {crues ou cuitesμ{{{5(+)}μ} [nourriture/aliment {de famineμ{{{5(+)}μ} ; comme légumeμ{{{0(+x),{{27(+x)μ}}}] et feuille (jeunes tiges et feuillesμ{{{0(+x)μ} [nourriture/aliment : cruesμ{{{(dp*)0(+x)}μ} {fraichesμ0(+x)μ} ou cuites {commeμ{{{(dp*)0(+x)μ} légumeμ0(+x)μ}}] comestiblesμ0(5(+x),+x)μ. ;

Partie(s) comestible(s) : racineμ0(5(+),+x),27(+x)μ, rhizome, tiges, feuilles, légumeμ{{{0(+x)μ}.

Utilisations comestibles :

-Racine - crue ou cuite ; aliment de famineμ{{{5(+)}μ} ; les rhizomes sont préparésμ{{{0(+x)μ} et consommés localementμ{{{27(+x)μ} comme légumeμ{{{0(+x),{{27(+x)μ}μ} bouilli ; ils sont aussi salésμ{{{0(+x)μ}.

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 partiμ{{{76(+x)μ}.

-Les jeunes tiges et feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans les sautésμ{{{0(+x)μ} (comme potherbeμ{{{(dp*)μ} ou pour faire des picklesμ{{{0(+x)μ} ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

- Liens, sources et/ou références :

- ["Plants/Esra'il/Fipedia" \(en/italo/fr\) et sa traduction \(Plantes/Bégoil\) ;](#)

dont classification :

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

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

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 "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. <http://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