

# Nelumbo nucifera Gaertn., 1788 (Lotus sacré)

Identifiants : 2310/nelnuc

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Nelumbonaceae ;
- **Synonymes :** *Nelumbium speciosum* Willd. 1799 (nom irrésolu {ni accepté et/ou retenu, ni synonyme}, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** lotus indien, lotus, nélumbo de l'Inde, fève d'Égypte, lis rose des Égyptiens, nelumbium ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Pythagorian bean, East Indian lotus, lotus, lotusroot (lotus root), Oriental lotus, sacred lotus, Indian lotus, lian (cn transcrit), nadrou (nom donné au feuilles sous forme de turion, local), ngeon-fen (nom donnée à la substance issue de la transformation de la féculé de la racine, local), indische Lotosblume (de), indischer Lotus (de), padma (in), yeonkkot (ko transcrit), lotus-do-Egito (pt), flor-de-lotus (pt,br), lótus (pt,br), lótus-índico (pt,br), lótus-sagrado (pt,br), loto sagrado (es), rosa del Nilo (es), indisk lotus (sv) ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)}μ : graines, racine, tubercule, feuilles, étamines, rhizomes, graines - café, légume, fruit, fleurμ{{{0(+x)}μ.  
**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{{0(+x)}μ :**
  - les graines sont consommées crues ou grillées ; les graines mûres sont préparées en retirant le tégument et la plumule intensément amère puis bouillies dans du sirop ; les graines légèrement immatures sont également consommées crues ; les graines peuvent être utilisées comme substitut du café ;
  - les racines blanches ou rhizomes sont consommées crues avec de la viande ; elles peuvent aussi être bouillies, picklées (marinées), sautées ou conservées dans du sucre ; c'est aussi une source d'amidon ;
  - les hampes florales sont cuites comme légume ; elles sont également consommées crues ;
  - les jeunes feuilles tendres sont consommées avec une sauce savoureuse ; les feuilles sèches sont utilisées pour emballer les aliments et leur donner un arôme ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*) ;
  - le pollen et les étamines sont utilisées pour aromatiser le théμ{{{0(+x)}μ.

Ses rhizomes et ses graines sont employés dans la cuisine japonaise. On trouve sur les marchés du Japon, de même qu'en Chine, en Cochinchine et dans le royaume de Siam, des morceaux de rhizomes de Lotus, désignés sous le nom de Hasunone. Le goût de ces rhizomes, quand ils sont cuits, rappelle celui de la Rave, du Cardon et du Céleri ; on les mange crus, cuits à l'eau et sous la cendre, bouillis ou frits comme les Salsifis ; on les réduit aussi en poudre qu'on fait sécher, et dont on se sert surtout pour les soupes ; on en retire une féculé de couleur blanc rosé qui est consommée dans les potages. Quant aux graines, qui ont un peu le goût de la Noisette et de l'Amande douce, elles sont alimentaires et les Japonais les mangent à leurs repas comme mets sucrés ; on en fait des gâteaux et des pâtisseriesμ{{{76(+x)}μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 1.25 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Nelumbo nucifera" : [pages](#), [images](#) | "Lotus sacré" : [pages](#) ;

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 423 à 430, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 953 (As *Nelumbo speciosa*) ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 394 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 719 ; Bourke, M., 1995, *Edible Indigenous Nuts in Papua New Guinea*. In *South Pacific Indigenous Nuts*. ACIAR Proceedings No 69, Canberra. p 46 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 194 ; Brock, J., 1993, *Native Plants of Northern Australia*, Reed. p 264 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 697 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 56 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1564 (As *Nelumbium nelumbo*) ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 [www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf](http://www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf) ; Cherikoff V. & Isaacs, J., *The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods*. Ti Tree Press, Australia p 200 ; Chew, M. & Morgan, W., (Ed.) 1999, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 5 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 55 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 98, 124, 179 ; Cronin, L., 1989, *The Concise Australian Flora*. Reed. p 102 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 922 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1997, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 7. Lothian. p 6 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 161 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 120 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 144 ; *Fruct. sem. pl. 1:73, t. 19. fig. 2. 1788* ; Fu Dezhi, Wiersema J.H., *Nelumbonaceae*. *Flora of China*. Vol. 6 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 433 (As *Nelumbo speciosum*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 227 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 209 ; Hiddins, L., 1999, *Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man*. Penguin Books/ABC Books. p 149 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 387 ; Isaacs, J., 1987, *Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine*. Weldons. p 102 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 35 ; Jain et al, 2011, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:29 p 7 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 45, 91 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 89 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1804 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 124 ; Lavelle, M., 2008, *Wild Flowers of Australia and Oceania*. Southwater. p 109 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 169 ; Leach, G.J., & Osborne, P.L., 1985, *Freshwater Plants of Papua New Guinea*. UPNG Press, p 194 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 96 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 291 ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 57 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 296 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 356 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 331 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 208 (As *Nelumbium nelumbo*) ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Nounea, New Caledonia. p 30 ; Marwat, S. K., 2011, *Medico-ethnobotanical studies of edible wild fruit plants species from the flora of northwestern Pakistan (D. I. Khan district)*. *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 5(16) pp 3679-3686 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 84 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 110 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 511 (As *Nelumbium nelumbo*) ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 151 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 52 ; Neogi, B., Prasad, M. N. V. and Rao, R. R., 1989, *Ethnobotany of Some Weeds of Khasi and Garo Hills, Meghalaya, Northeastern India*. *Economic Botany* 43(4): 471-479 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 41 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 (As *Nelumbium nelumbo*) ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 113 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 5 ; Perry, F., and Hay, R., 1982, *Guide to Tropical and Subtropical Plants*. Sun Books p 102 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 312 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 464 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) (As ssp. *lutea*) ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 24 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 3 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 28 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 4th May 2011] ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p

419 (*As Nelumbium speciosum*) ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 372 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p14, 31, 83 ; Scarth-Johnson, V., 2000, *National Treasures. Flowering Plants of Cooktown and Northern Australia*. Vera Scarth-Johnson Gallery Association. Cooktown, Australia. p 59 ; Singh, S.R. and Singh, N.I., 1985, *A Preliminary Ethnobotanical studies on wild edible plants in the markets of Manipur - 1*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 6 No. 3 pp 699-703 (*As Nelumbium speciosum*) ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotus*. Timber Press. p 271 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 267 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 223 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 431 (Drawing) ; Stephens, K.M., & Dowling, R.M., 2002, *Wetland Plants of Queensland. A field guide*. CSIRO p 53 ; Swapna, M. M. et al, 2011, *A review on the medicinal and edible aspects of aquatic and wetland plants of India*. *J. Med. Plants Res.* 5 (33) pp. 7163-7176 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e* Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 63 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2001, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 8 ; Townsend, K., 1994, *Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics*. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 302 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 229 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 262 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p160 ; Wightman, Glenn et al. 1992, *Mangarrayi Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from the Elsey Area Northern Australia*. *Northern Territory Botanical Bulletin No 15*. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 36, 35 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 101 ; Yunupinu Banjgul, Laklak Yunupinu-Marika, et al. 1995, *Rirratjину Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from Yirrkala, Arnhem Land, Australia*. *Northern Territory Botanical Bulletin No 21*. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 58