

Dryopteris crassirhizoma Nakai

Identifiants : 12117/drycra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Pteridophyta ;
- Classe : Filicopsida ;
- Ordre : Polypodiales ;
- Famille : Dryopteridaceae ;
- Genre : Dryopteris ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Crown Wood-Fern , Beomgaebi, Beomgobi, Cu jing lin mao jue ;



- Note comestibilité : *

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

Parties comestibles : feuilles, frondes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Fronds^{{{{0(+x)}}}} La tige est utilisée dans les soupes après l'élimination des trichomes qui démangent



ATTENTION : bien que nous n'ayons trouvé aucun rapport pour cette espèce, un certain nombre de fougères contiennent des carcinogènes, donc une certaine prudence est recommandée ; la plante fraîche contient de la thiaminase, une enzyme qui prive le corps de son complexe de vitamines B ; en petites quantités, cette enzyme ne nuira pas aux personnes ayant une alimentation adéquate et riche en vitamine B, bien que de grandes quantités puissent causer de graves problèmes de santé. ; l'enzyme est détruite par la chaleur ou par un séchage complet, donc la cuisson de la plante éliminera la thiaminase ; cependant, il y a eu des rapports pour d'autres espèces de fougères suggérant que même les frondes cuites peuvent avoir un effet nocif à long terme. Une certaine prudence est donc conseillée. **ATTENTION** : bien que nous n'ayons trouvé aucun rapport pour cette espèce, un certain nombre de fougères contiennent des carcinogènes, donc une certaine prudence est recommandée^{{{{5(K)}}}} ; la plante fraîche contient de la thiaminase, une enzyme qui prive le corps de son complexe de vitamines B ; en petites quantités, cette enzyme ne nuira pas aux personnes ayant une alimentation adéquate et riche en vitamine B, bien que de grandes quantités puissent causer de graves problèmes de santé. ; l'enzyme est détruite par la chaleur ou par un séchage complet, donc la cuisson de la plante éliminera la thiaminase^{{{{5(+)}}}} ; cependant, il y a eu des rapports pour d'autres espèces de fougères suggérant que même les frondes cuites peuvent avoir un effet nocif à long terme. Une certaine prudence est donc conseillée^{{{{5(K)}}}}.

- Note médicinale : ****

- Usages médicaux : Les tiges des racines sont analgésiques, antibactériennes, anti-inflammatoires, antivirales, astringentes, fébrifugeuses, hémostatiques, vermifuges et vulnérables [238, 279]. Une décoction de racine séchée est dépurative et résolvante [218]. La racine contient de la «filicine», une substance qui paralyse les ténias et autres parasites internes et qui a été utilisée comme expulseur de vers pour les humains et aussi en médecine vétérinaire [218, 238]. C'est l'un des traitements les plus efficaces connus pour les ténias - son utilisation doit être immédiatement suivie d'un purgatif non huileux tel que le sulfate de magnésium afin d'expulser les vers du corps [238]. Une purge huileuse, telle que l'huile de ricin, augmente l'absorption de la racine de fougère et peut être dangereuse [238]. La racine est également prise en interne dans le traitement des hémorragies internes, des saignements utérins, des oreillons et des maladies fébriles [238]. La racine est récoltée à l'automne et peut être séchée pour une utilisation ultérieure, elle ne doit pas être conservée plus de 12 mois [238]. Ce remède doit être utilisé avec prudence et uniquement sous la supervision d'un praticien qualifié [238]. La racine est toxique et le dosage est critique [238]. Voir également les notes ci-dessus sur la toxicité. À l'extérieur, la racine est utilisée dans le traitement des abcès, des furoncles, des anthrax et des plaies [238]. ;

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



Par Dalgial, via wikimedia

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

° ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dryopteris+crassirhizoma](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dryopteris+crassirhizoma) ;

dont classification :

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

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 197 ; Cat. sem. spor. hort. bot. Univ. Imp. Tokyo 32. 1920 ; Hwang, HS, et al, 2014, *Distribution characteristics of plant in the Ungseokbong Mountain, Gyeongsangnam-do, Korea*. *Journal of Asia-Pacific Biodiversity*. 7(2014) e164-e178 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol. Springer* ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; www.efloras.org *Flora of China*