

Hemerocallis fulva (L.) L., 1762 (Hémérocalles fauve)

Identifiants : 15829/hemful

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;
- Genre : Hemerocallis ;

• **Synonymes :** Hemerocallis lilioasphodelus var. fulva L. ;

• **Synonymes français :** Lis rouge ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common day lily, tawny daylily, Chin cheng tsai, Dok mai cheen, Fulvus daylily, Golden needles, Hoa hien, Huanghuacai, Kanzou, Kim cham, Orange day lily, Rumenorjava maslenica, Shina-kanzo, Wonchurri, Xuan cao, Yabu-kanzo, Yellow flower vegetable ;



• **Note comestibilité :** ****

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

Racine^{0(+x)} (**bulbes**⁰⁽⁺⁾_μ/**tubercules**^{5(+),27(+x)}) {**crus ou cuits**}^{{{(5+),{{(27(+x))}}}, **feuille (jeunes pousses**^{{{(0(5+),+x),27(+x)}} et/ou très jeunes **feuilles**^{{{(--5(+)(dp*)}}}, légèrement défraîchies^{{{(5+)}} ou^{μ(dp*)} séchées ; **crues ou cuites**^{{{(5+),{{(27(+x))}}} [assaisonnement^(dp*) {**condiment**^{27(+x)} et/ou^{{{(dp*)}}} épaississant⁵⁽⁺⁾]; et jeunes^{0(+x)} **bourgeons floraux**^{{{(0(5+),+x)}} {**frais**^(dp*) ou séchées ; **crus ou cuits**^{{{(5+)}} [assaisonnement^(dp*) {**relish**⁵⁽⁺⁾, **aromate**^{--0(+x)}}] comestibles^{0(5+),+x}.(1*)

Détails :

Tubercules, jeunes pousses et fleurs consommés crus ou cuits^{{{(27(+x))}}}. Les pétales sont épais et croquants, rendant leur consommation crue très agréable, avec une agréable douceur à la base en raison du nectar^{{{(5+)}}} (c'est une riche source de fer^{{{(5+)}}}, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations sur la composition nutritionnelle^{{{(dp*)}}}) ; les jeunes^{{{(0(+x))}}} bourgeons floraux^{{{(0(5+),+x)}} et les fleurs sont consommés localement séchés comme condiment^{{{(27(+x))μ/relishμ5(+)}} et/ou, concernant les fleurs^{{{(dp*)}}}, comme épaississant⁵⁽⁺⁾ (dans ce dernier cas, elles sont généralement cueillies un peu défraîchies et fermées^{{{(--5(+)(dp*)}}}) ; les bourgeons de lis séchés doivent être réhumidifiés pendant 30 minutes avant d'être ajoutés à un plat ; ils sont utilisés dans les sautés ainsi que les soupes et les ragoûts ; les jeunes bourgeons peuvent être bouillis et sont alors également utilisés pour aromatiser les aliments^{{{(--0(+x)(dp*)}}} ; ils ont une saveur rappelant le pois^{{{(5+)}}}.

Les feuilles et les jeunes pousses sont consommées cuites comme un substitut d'asperge ou de céleri (c'est un excellent légume au goût sucré^{{{(5+)}}}) ou comme potherbe^{{{(dp*)}}} ; les jeunes pousses peuvent être ajoutées aux salades^{{{(0(+x))}}} (les feuilles doivent alors être consommées très jeunes, car elles deviennent vite fibreuses^{{{(5+)}}}).

Les racines, bulbes ou^{{{(0(+x))}}} tubercules^{5(+),27(+x)} sont transformés en farine en cuisine ; ils sont également bouillis et écrémés, cuits au four, utilisés en purée ou pour faire des beignets^{{{(0(+x))}}} ; ils ont un goût de noisette ; les jeunes tubercules sont les

meilleurs, mais la partie centrale des tubercules plus âgés est également bonne ^{{{(5+)}}}.(1*)

Les bourgeons de lys séchés doivent être trempés pendant 30 minutes avant d'être ajoutés à un plat. Ils sont utilisés dans les plats sautés ainsi que dans les soupes et les ragoûts. Les jeunes pousses peuvent être ajoutées aux salades. Les jeunes boutons floraux peuvent être bouillis. Ils sont utilisés pour aromatiser les aliments. La racine ou le bulbe peut être transformé en farine pour la cuisson. Ils sont également bouillis et crévés, cuits au four, écrasés ou transformés en beignets



(1*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire.(1*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire ^{{{(--5+)(dp)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (vol. 15: t. 483, 1930) [M.E. Eaton], via x

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (Tafeln, vol. 1: t. 131, fig. B, 1885), via x

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement ^{{{(0+x)}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable ^{{{(0+x)}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les forêts et les fourrés des prairies et près des ruisseaux entre 300 et 2500 m d'altitude en Chine. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan ^{{{(0+x)}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in forests and thickets in grasslands and near streams from 300-2500 m altitude in China. It suits hardiness zones 4-9. In XTBG Yunnan. In Sichuan ^{{{(0+x)}}.

- Localisation :

Africa, Asia, Australia, Bosnia, Britain, Canada, China*, Egypt, Europe, Eswatini, Hawaii, India, Indochina, Japan*, Korea, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Russia, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam ^{{{(0+x)}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bosnia, Britain, Canada, China*, Egypt, Europe, Eswatini, Hawaii, India, Indochina, Japan*, Korea, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Russia, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam ^{{{(0+x)}}.

- Notes :

Il existe environ 15 espèces d'hémérocalles. Composition chimique (fleurs): Protéine = 9,3%. Lipides = 25%. Cendres = 0,9%. Glucides = 60% (riche en sucre). Riche en vitamine A et en certaines vitamines B. Aussi mis dans la famille des Hemerocallidaceae^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 15 Hemerocallis species. Chemical composition (flowers): Protein = 9.3%. Fat = 25%. Ash = 0.9%. Carbohydrate = 60% (rich in sugar). Rich in Vitamin A and some B vitamins. Also put in the family Hemerocallidaceae^{{{(0(+x))}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31576> ;
- **"Plants For a Future" (en anglais)** : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hemerocallis+fulva> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-277643 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=18861> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 154, par Louis Bubenicek) ;**

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 262 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 550 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 513 ; 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, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf (var. kwanso) ; 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 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 110 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 136 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 260 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 127 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 318 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; 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 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 324 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 174 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 87 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 121 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 118 ; Sp. pl. ed. 2, 1:462. 1762 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 688 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 360 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 77