

# Hemerocallis minor Mill., 1768

Identifiants : 15839/hemmin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **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 graminea* Andrews 1802, ;

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



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

*Fleurs, feuilles, racine, épice*<sup>{{(0+\*)}}</sup>. 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 sautés*<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

*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 légume*<sup>{{(76+\*)}}</sup>.

*Les fleurs sont cuites à la vapeur puis séchées comme aliment traditionnel en Chine. Ils sont utilisés dans les soupes et les sautés. Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées. Les bulbes peuvent être cuits au four, cuits à la vapeur, rôtis ou sautés*



*néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.*

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



Par Trattinnick (Trattinick), L., *Thesaurus Botanicus* (1805-1819) *Thes. Bot.* [tt. 1-80] t. 50, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante de climat tempéré. Il pousse dans les forêts, les fourrés et les pentes herbeuses. C'est souvent dans les endroits humides le long des vallées. Il pousse entre 200 et 2600 m d'altitude dans le nord de la Chine. Il pousse en Mongolie intérieure en Chine. Il convient aux zones de rusticité 4-9*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : It is a temperate climate plant. It grows in forests, thickets and grassy slopes. It is often in wet places along valleys. It grows between 200-2600 m altitude in N China. It grows in Inner Mongolia in China. It suits hardiness zones 4-9*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

*Asia, Australia, China\**, Europe, France, Indonesia, Japan, Korea, Mongolia, Russia, SE Asia, Siberia, Slovenia<sup>{{(0(+x))}</sup>  
(traduction automatique)

*Original : Asia, Australia, China\**, Europe, France, Indonesia, Japan, Korea, Mongolia, Russia, SE Asia, Siberia, Slovenia<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe environ 15 espèces d'hémérocailles. Aussi mis dans la famille des Hemerocallidaceae*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : There are about 15 Hemerocallis species. Also put in the family Hemerocallidaceae*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hemerocallis\\_minor](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hemerocallis_minor) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-277668](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-277668) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=18870> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"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 <sup>0</sup>"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.*  
<https://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 or Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34