

# Leucas zeylanica (L.) W. T. Aiton

Identifiants : 18513/leuzey

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiales ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Leucas ;

- **Synonymes :** *Leucas bancana* Miq, *Leucas indica* (L.) Sm, *Leucas zeylanica* (L.) R. Br, *Leucasia zeylanica* (L.) Raf, *Phlomis gracilis* (L.) Salisb. [Illegitimate], *Phlomis zeylanica* L, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Ceylon leucas, , Brobos, Ceylon slitwort, Daun luka-luka, Dorpi, Getatumba, Goma madhupati, Guldora, Halkusha, Ketumbak, Kubo, Kulinnphul, Lenglangan, Pachepache, Pachi-pachi, Parbolang, Taw-hnan, Zhou mian cao ;



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

Parties comestibles : feuilles comme condiment, épice<sup>{{{0+}}}</sup> (traduction automatique) | Original : Leaves as condiment, Spice<sup>{{{0+}}}</sup> Il est utilisé comme arôme. Les jeunes feuilles sont mises au curry. Ils sont également cuits comme légume



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

W. T. Aiton, *Hortus kew. ed. 2, 3:409. 1811 (R. Brown, Prodr. 504. 1810, nom. inval.)* ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India. p 326* ; 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 1360* ; Chowdhury, M. & Mukherjee, R., 2012, *Wild Edible Plants Consumed by Local Communities of Maldah of West Bengal, India. Indian J.Sci.Res.3(2) : 163-170 (As Leucas indica)* ; Keng,, , 1978, *Labiatae in Flora Malesiana Series 1 Vol 8(2) p 338* ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China. p 132* ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 356* ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 196* ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Sakar, A. & Das, A. P., 2018, *The traditional knowledge on edible wild leafy vegetables of Rabha Tribe in Duars of North Bengal: a potential reinforcement to food security. Pleione 12(2): 275 - 281. 2018. ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 205 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 56* ; Thoa P. T. K., et al, 2013, *Biodiversity indices and utilization of edible wild plants: a case study of the Cham Island in Quang Nam Province, Vietnam. Journal of Research in Environmental Science and Toxicology 2(9) :167-174**