

Silene vulgaris (Moench) Garcke, 1869

(Silène enflé)

Identifiants : 30089/silvul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/07/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - **Clade :** Angiospermes ;
 - **Clade :** Dicotylédones vraies ;
 - **Ordre :** Caryophyllales ;
 - **Famille :** Caryophyllaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - **Règne :** Plantae ;
 - **Division :** Magnoliophyta ;
 - **Classe :** Magnoliopsida ;
 - **Ordre :** Caryophyllales ;
 - **Famille :** Caryophyllaceae ;
 - **Genre :** Silene ;
- **Synonymes :** *Behen vulgaris* Moench, *Cucubalus behen* Linnaeus (1753), not *Silene behen* Linnaeus (1753), *Cucubalus latifolius* Miller, *Cucubalus venosus* Gilibert, *Oberna behen* (L.) Ikonn, *Silene cucubalus* Wibel, *Silene inflata* Smith, *Silene inflata* var. *vulgaris* Turczaninow, *Silene venosa* (Gilibert) Ascherson, ?*Silene wallichiana* Klotzsch. 404. 1909, et d'autres ;
- **Synonymes français :** silène vulgaire, silène commun, claquet, claquet pétarde, behen blanc, claquel, clochette blanche, cornillet ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Bladder campion , Bai yu cao, Bearberry, Bibdughas, Bird's Eggs, Caricieddhu, Cavuledhdhu, Cavuraci, Coletas, Colleja, Cow-bells, Cucina, Dulma, EcibĀ¼cĀ¼, Erba striscia, Ghantolu, Gicir, Givisgan otu, Gvrk, Hlok, Kinnikinik, Maiden's Tears, Masturek, Pokalica, Pucalica, Pucavac obicni, Silene rigonfia, Strouthi, Tighecht, Tighighit, Toklubasi, Xatun, Yumurta ;



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

Feuille (jeunes et/ou tendres (dont pousses et tiges) : crues¹ ou cuites¹) comestibles.

Détails :

pousses et tiges tendres crues ou cuites comme potherbe^{(((dp*))⁽¹⁾}.

Les jeunes feuilles récoltées avant la floraison peuvent être consommées en potages, salades ou légumes, finement hachées pour être incorporées dans des omelettes. Les jeunes pousses de silène enflé sont tendres et croquantes. Leur saveur légèrement sucrée rappelle un peu celle des asperges puis des petits pois. Avec l'âge, les feuilles deviennent coriaces et amères, mais peuvent être cuites à la manière des épinards : soit blanchies d'abord, puis apprêtées par une deuxième cuisson, soit sautées rapidement à l'huile ou au beurre.

En Italie orientale (Frioul/Vénétie) le « Silene inflata » est appelé « Sclopit » ou « Sclupit » et considéré comme une herbe aromatique, ses feuilles sont consommées avant la formation des graines, finement hachées dans plusieurs plats

traditionnels frioulans : minestra allo sclupit, avec les spaghetti, ou les fruits de mer Saint-Jacques & Langouste.

Dans La Manche, région de l'Espagne, on préparait un gaspacho manchois veuf (gaspacho viudo) dont la base était constituée de feuilles de silène enflé.

En Castille-et-León (Espagne, au nord de Madrid), on prépare une omelette avec les feuilles de silène enflé, appelée Tortilla de Collejas.

Sur l'île d'Ibiza, les feuilles appelées "verdura", sont l'un des ingrédients du "Cuinat", un ragoût végétarien préparé à Pâques.

On trouve encore de la silène sur les marchés en Italie et il est cueilli dans le midi de la France, en Grèce et au Proche-Orient^{{{{Wiki}}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées comme vert. Ils sont également coupés, frits et utilisés dans les omelettes. Ils sont utilisés dans les soupes et bouillis et cuits. Blanchir les nouvelles pousses au fur et à mesure qu'elles sortent du sol réduit l'amertume. Les jeunes pousses de moins de 5 cm de haut sont cuites et consommées comme légume



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

- *Note médicinale : **
- *Usages médicaux : On lui attribue néanmoins une légère action stimulante douce sur le métabolisme. Les principales substances actives de cette plante sont des saponines (composés toxiques mais peu absorbés par le corps et éliminés par une cuisson prolongée), des mucilages, du sucre ainsi que de la vitamine C4. Les racines séchées étaient appelées behen album, et utilisées pour leurs propriétés cordiales et céphaliques^{{{{Wiki}}}}. ;*
- *Usages médicaux : Il est communément appelé « pétard », « péterolle », « péteux » au Québec puisqu'il est amusant de le faire éclater en pinçant son orifice, pour emprisonner l'air, avant de le frapper brusquement sur le dos de l'autre main. Pour la même raison, on l'appelle usuellement « claquet » et « pétarel » dans tout le sud de la France^{{{{Wiki}}}} ;*
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

De gauche à droite :

Par x, via lepotager-demesreves
Par x, via lepotager-demesreves

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les prairies, les broussailles entre 200 et 2700 m d'altitude en Chine. Il pousse dans des endroits humides. Il peut également pousser dans un sol sec et au bord des routes. En Argentine, il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude. Herbarium de Tasmanie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in meadows, scrub between 200â€“2700 m altitude in China. It grows in damp places. It can also grow in dry soil and beside roads. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Algérie, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Crète, Croatie, Chypre, République tchèque, Égypte, Europe, France, Grèce, Haïti, Himalaya, Inde, Irlande, Italie, Liban, Méditerranée, Mongolie, Maroc, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA, Asie du Sud-Ouest, Antilles^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Algeria, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Chile, China, Crete, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Egypt, Europe, France, Greece, Haiti, Himalayas, India, Ireland, Italy, Lebanon, Mediterranean, Mongolia, Morocco, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA, SW Asia, West Indies^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 500 espèces Silene^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 500 Silene species^{{{(0(+x))}}.

- **Arôme et/ou texture :** petit pois, âcre (gagne en amertume durant la saison)¹ ;

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sil%C3%A8ne_enf%C3%A9_\(en_fran%C3%A7ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sil%C3%A8ne_enf%C3%A9_(en_fran%C3%A7ais)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfa.org/user/Plant.aspx?LatinName=Silene_vulgaris ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2487840 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 15 et 16, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624â€“634 ; Ari, S., et al, 2015, Ethnobotanical survey of plants used in Afyonkarahisar-Turkey. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 11:84 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 46 ; Cakir, E. A., 2017, Traditional knowledge of wild edible plants of Iğdır Province (East Anatolia, Turkey). *Acta Soc Bot Pol.* 2017;86(4):3568 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; Ciftcioglu, C. G., 2015, Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus. *Agroforest Syst.* Springer ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 80 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 64 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 54 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta*

Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175â€“181 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., Yenen Bitkiler. *Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 74 ; *Fl. N. Mitt.-Deutschland* ed. 9:64. 1869 ; *Food Composition Tables for use in Africa* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 789 ; Gunes, S. et al, 2018, Survey of wild food plants for human consumption in Karaisalı (Adana-Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 607 (As *Silene cucubalus*) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops*. 1492 from a different perspective. *FAO Plant Production and Protection Series* No 26. FAO, Rome. p 263 (As *Silene inflata*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 291 ; https://en.wikibooks.org/wiki/Adventist_Youth_Honors_Answer_Book/Nature/Edible_Wild_Plants ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 130 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 244 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 101 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 573 (As *Oberna behen*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1734 ; Kumar, P. D., et al, 2015, *Ethnobotanical Knowledge and Usage of Wild Plants in Theog Forest Division, Himachal Pradesh, North Western Himalaya*. *The Journal of Ethnobiology and Traditional Medicine*. *Photon* 124(2015) 922-935 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 269 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 220 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Lu Dequan, Wu Zhengyi, Zhou Lihua, Chen Shilong ; Michael G. Gilbert, Magnus LidÃ©n, John McNeill, John K. Morton, Bengt Oxelman, Richard K. Rabeler, Mats Thulin, Nicholas J. Turland, Warren L. Wagner, *CARYOPHYLLACEAE, Flora of China*. ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 92 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 181 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. *Appetite* 47 (2006) 333â€“342 ; Orhan, I., et al., 2009, *Antiviral activity and cytotoxicity of the lipophilic extracts of various edible plants and their fatty acids*. *Food Chemistry* 115: 701-705 ; Ozbucak, T. B. et al, 2006, *The Contribution of Wild Edible Plants to Human Nutrition in the Black Sea Region of Turkey*. *Ethnobotanical Leaflets* 10: 98-103 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. *Western Australian Herbarium*. p 195 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *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> ; Polat, R., et al, 2017, *Survey of wild food plants for human consumption in Bingol, (Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 16(3) July 2017, pp. 378-384 ; Rana, P. K., et al, 2014, *Uses of Local Plant Biodiversity among the Tribal Communities of Pangi Valley of District Chamba in Cold Desert Himalaya, India*. *The Scientific World Journal*. Volume 2014, Article ID 753289, 15 pages ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995)*. *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. *Forum Nutr. Basel*, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds*. *Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. *Interworld Publications*. p 40 (As *Silene inflata*) ; Skoula, M & Sarpaki, A., 2005, *Traditional knowledge on the uses of wild plants in Crete, Greece*. ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 20 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Thakur, D., et al, 2017, *Why they eat, what they eat: patterns of wild edible plants consumption in a tribal area of Western Himalaya*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2017) 13:70 ; 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 (10 April 2000) ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon*. <http://www.wildedibleplants.org/>