

# Asparagus adscendens Roxb., 1832 (Asperge des sables maritimes)

Identifiants : 3464/aspads

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Asparagus ;

• **Synonymes :** *Asparagus ascendens* Hamilt. ? (qp\*) ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , musali shveta (hi), safed musli (hi), shahakul-hindi (local), sufed mush (local) ;



• **Note comestibilité :** \*\*

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

La plante est source d'une féculé nutritive qui peut être utilisée comme le salep (qui est obtenu à partir de diverses espèces d'orchidées)<sup>{{(5(+),{{(-27(+))}}</sup>. La partie de la plante qui est utilisée n'est pas précisée mais il s'agit plus probablement de la racine. Pour faire le salep, la racine est séchée et broyée en poudre. Les jeunes pousses sont probablement comestibles, utilisées comme des asperges<sup>{{(5(+))}}</sup>. L'*Asparagus ascendens*

Hamilt., originaire de l'Inde, produit des racines tubéreuses

dont on fait une sorte de salep nommé White Musli (Musli blanc). Délayé dans de l'eau, ce Musli constitue un agréable mucilage dépourvu de féculé et très estimé des indigènes<sup>{{(76(+x))}}</sup>.

Les jeunes feuilles sont utilisées comme légume. Les racines tubéreuses sont marinées

Partie testée : feuilles<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** \*

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



Par Kirtikar, K.R., Basu, B.D., *Indian medicinal plants, Plates (1918) Ind. Med. Pl., Plates vol. 5 (1918), via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante subtropicale à tempérée. Il est préférable dans un sol humide. Il peut pousser à l'ombre claire. Il pousse entre 500 et 1800 m au-dessus du niveau de la mer*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : It is a subtropical to temperate plant. It is best in moist soil. It can grow in light shade. It grows between 500-1,800 m above sea level*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Localisation :**

*Asie, Afghanistan, Himalaya, Inde, Iran*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : Asia, Afghanistan, Himalayas, India, Iran*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe entre 160 et 300 espèces d'asperges. Il est utilisé dans les médicaments locaux*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : There are between 160-300 Asparagus species. It is used in local medicines*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Asparagus+adscendens](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Asparagus+adscendens) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-274923](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-274923) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=407189> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 38, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 39 [YAsparagus ascendens ? (qp\*)], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 59 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 45 ; Bohra, N., et al, 2017, *Ethnobotany of wild edible plants traditionally used by the local people in the Ramnagar regions from Nainital District, Uttarakhand, India*. *Biolife* 5(1): 12-19 ; *Fl. ind. ed.* 1832, 2:153. 1832 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 80 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p11, 18

