

Asphodeline lutea (L.) Rchb., 1830 (Bâton de jacob)

Identifiants : 3519/asplut

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : *Asphodelus luteus* L. 1753 (=) basionym, *Asphodelus sibiricus* Schult. & Schult.f. 1829 (synonyme heterotypic mais nom illégitime selon TPL), *Dorydium luteum* (L.) Salisb. 1866 (synonyme homotypic mais nom invalide selon TPL) ;

- Synonymes français : asphodéline, asphodèle jaune, asphodéline jaune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Jacob's-rod (Jacob's rod), king's-spear (king's spear), yellow asphodel, aphodel, junkerlilja (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Racine (bulbe^{27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : légume^{27(+x)}]), fleur (fleurs^{5(+x)}) et feuille (jeunes pousses^{{{(5(+x))}}}) comestibles.

Détails :

Parties comestibles^{{{(5(+x))}}} : fleurs, feuilles; racines^{{{(5(+x))}}}.

Utilisations comestibles^{{{(5(+x))}}} :

Racine - rôtie. Cet aliment a été très apprécié par les Grecs de l'Antiquité, qui grillaient les racines comme les pommes de terre et les mangeaient avec du sel et de l'huile ou en purée avec des figues^{{{(5(+))}}} ; les racines ne sont pas très épaisses, mais sont abondamment produites et ont un goût de noisette agréable ; elles peuvent être récoltées à n'importe quel moment de l'année, mais sont utilisées de préférence lorsque la plante est en dormance en fin d'été et début d'automne ; elles ne se conservent pas bien et doivent être utilisées quelques semaines après la récolte^{{{(5(K))}}}

-Jeunes pousses - cuites^{{{(5(K))}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}). Certaines personnes trouvent qu'elles ont un goût très agréable. La plante entrera en croissance en fin d'été et automne, les jeunes pousses peuvent être récoltées avec modération tout au long de l'hiver.

-Fleurs - brutes. Une douceur délicieuse, elles sont un ajout très décoratif et savoureux dans le saladier, mais doivent être utilisées dès que possible après la récolte, car elles commencent à se décomposer rapidement ; les fleurs sont de très courte durée et sont ramassées de préférence en fin d'après midi - donc vous pouvez en profiter visuellement au cours de la journée et gastronomiquement dans la soirée^{{{(5(K))}}} ; il est dit aussi y avoir une forme à fleurs doubles⁵⁽⁺⁾, qui aura le double de la quantité de pétales, mais nous ne savons pas son nom^{{{(5(K))}}}.

Les racines sont grillées et mangées. Ils sont consommés avec du sel et de l'huile ou écrasés avec des figues. Les pousses fleuries sont mangées. Les jeunes tiges sont consommées crues comme collation. Les pousses sont pelées et grillées

Partie testée : fleurs^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Flowers^{{{(0(+x))}}}

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.

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885), via plantillustrations

Par Iconographia Taurinensis (1752-1868) Iconogr. Taurinensis, via plantillustrations

- Petite histoire-géo : Un des aliments des anciens grecs^{{{(27(+x))}}}.
- Autres infos : Plante d'importance historique^{{{(27(+x))}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Il est résistant au gel. En Méditerranée, il pousse sur les pentes rocheuses et dans les collines et les montagnes. C'est mieux dans les sols riches. Il résiste à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is frost hardy. In the Mediterranean it grows on rocky slopes and in hills and mountains. It is best in rich soils. It is resistant to drought. It suits hardiness zones 6-9^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afrique, Australie, Balkans, Bosnie, Croatie, Europe, Grèce, Italie, Méditerranée *, Afrique du Nord, Palestine, Sloénie, Turquie^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Balkans, Bosnia, Croatia, Europe, Greece, Italy, Mediterranean*, North Africa, Palestine, Slovenia, Turkey^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Il existe 19 espèces d'asphodéline. Aussi mis dans la famille des Asphodelaceae^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 19 Asphodeline species. Also put in the family Asphodelaceae^{{{(0+X)}}.}

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-83397> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Asphodeline_lutea ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-275397 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=5565> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 39, par Louis Bubenicek) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 45 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 84 (3): 327-338 ; 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 469 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 109 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 196 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) Acta Soc Bot Pol 83(3):175-181 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Fl. germ. excurs. 116. 1830 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 82 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 34 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 208 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 13 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 41 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Mäüller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74