

***Dioscorea polystachya* Turcz., 1837** **(Ignome de chine)**

Identifiants : 1380/diopol

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** *Dioscoreaceae* ;

- **Synonymes :** *Dioscorea batatas* Decne. 1854, *Dioscorea decaisneana* Carrière 1865, *Dioscorea divaricata* Blanco 1837 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), *Dioscorea opposita* auct. non Thunb. (*Dioscorea opposita* Thunb. : synonyme illégitime) ;
- **Synonymes français :** *ignome chinois, ignome coréen, ignome patate, ignome ailée, ignome patate* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *shu yu, Chinese yam, Chinese potato (Chinese-potato), cinnamon vine, imo (local), shan yao (cn transcrit), shu yu (cn transcrit), chinesische Yamswurzel (de), naga-imo (jp romaji), jams (sv)* ;



0μ (tubercules cuitsμ<0,<27

- **Note :** *****

- **Note perso :** *****

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Racineμ0(+x)μ (tubercules cuitsμ{{{0(5(+),+),{{{27(+x)μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)μ : légumeμ0(+x)μ] comestibleμ0(+x)μ. ;*

*Les tubercules sont frits, cuits au four, bouillis, transformés en purée et également tranchés/émincés et râpés puis ajoutés à d'autres platsμ{{{0(+x)μ (ex. : les soupes) ; une texture farineuse avec une saveur très agréable proche de celle de la pomme de terre ; ils se conservent bien et pendant longtemps et peuvent également être laissés dans le sol et récoltés au besoin en hiver ; il s'agit d'un tubercule de haute qualité, très convenable pour une utilisation comme aliment de base. Une fécule peut être extraite de la racine, même si ce n'est pas aussi bon à lier à d'autres aliments que l'amidon de *D. japonica*μ{{{5(+)}μ. Le fruit serait également comestible selon "PFAF" ("5") mais cela n'est pas très clair et nous n'avons pas trouvé d'autre sourceμ{{{(dp*)μ. Plante largement cultivée sous les tropiquesμ{{{27(+x)μ. ;*



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 10: p. 10, t. 973, 1855), via [plantillustrations.org](#)

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;

- **PASSEPORTSANTÉ.NET : Ignose :**
https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=igname_nu ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Dioscorea polystachya" : [pages](#), [images](#) / **"Ignose de chine" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ([*Dioscorea polystachya* Turcz. et *Dioscorea batatas* Decne.],en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 115 [Dioscorea batatas Decne.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 230 à 284 [Dioscorea batatas Decne., Dioscorea decaisneana Carrière, Dioscorea polystachya Turcz.], par A. Paillieux et D. Bois)* ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou 10(7):158. 1837 ; Ding Zhizun, Gilbert, M. G., *DIOSCOREACEAE, shu yu ke, Flora of China*, ; *Flora of North America*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 273 (As *Dioscorea decaisneana*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1755 (As *Dioscorea batatas*) ; *Dioscorea batatas* Decne. (synonyme selon TPL et GRIN) : ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 194 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 503 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 121 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Rev. Hort. ser.* 4, 3:243. 1854 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 658 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 177