Dioscorea communis (L.) Caddick & Wilkin, 2002 (Tamier commun)

Identifiants : 11518/diocom

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 01/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Dioscoreales ;***
    - ***Famille : Dioscoreaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Dioscoreaceae ;***
    - ***Genre : Dioscorea ;***
- ***Synonymes : Tamus communis L. (=) basionym, Tamus edulis Lowe ;***
- ***Synonymes français : tamier, herbe aux femmes battues, herbe de la femme battue, haut liseron, racine-vierge, raisin du Diable, sceau de Notre-Dame, vigne noire, reponchon, racine du sanglier ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black bryony, mandrake, tamoro, , AcÄ± filiz, AcÄ± ot, Adem otu, AkÄ±llÄ± sarmasÌ§Ä±k, Ã‡Ä±tÄ±rga filizi, Civdelle, Kuke, Rafane, Sprascene ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

Consommation localeµ{{{~~27(+x)µ. Les pousses sont consommées après avoir été bouilliesµ{{{0(+x)µ (ex. : comme potherbe ? (qp*)) ; une saveur résolument amèreµ{{{5(+)µ ; elles sont meilleures en changeant une fois l'eau de cuissonµ{{{~~0(+x),{{{5(+)µ ; les jeunes pousses sont ajoutées au pistic en Italieµ{{{0(+x)µ (plat spécial á base de 56 plantes sauvages, qui sont bouillies puis rissolées ensembleµ{{{(dp*)µ) ; elles sont également ajoutées aux ragoûts et aussi aux omelettes ou aux saladesµ{{{0(+x)µ. Les racines (tubercules) seraient également comestibles selon FOOD PLANT INTERNATIONAL ("0") mais les informations sont insuffisantes ; de plus elle est considérée, par certaines sources, comme trop âcre, pour être utilisée comme nourritureµ{{{(dp*)µ. ;
Les jeunes feuilles et tiges sont consommées crues ou bouillies et également utilisées dans les cornichons. Ils sont également cuisinés avec un œuf en omelette

Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Leaves{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
89.4	*115*	*28*	*1.4*	*0*	*37*	*1.2*	*0.6*

(1*)ATTENTION : les baies sont toxiques à cause de la présence de cristaux d'oxalate de calcium{{{~. Les pousses doivent être cuites ; toutes les parties de la plante contiennent des toxines{{{~ (saponines), éliminées/dégradés avec les eaux de cuisson ; voir lien pfaf/plantes d'avenir("5"), pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : les baies sont toxiques{{{0(+x) à cause de la présence de cristaux d'oxalate de calcium{{{~~~5(+). Les pousses doivent être cuites{{{0(+x) ; toutes les parties de la plante contiennent des toxines{{{~~~5(+),{{{27(+x) (saponines5(+)), éliminées/dégradés avec les eaux de cuisson{{{5(+),{{{~µ~~27(+x) ; voir lien pfaf/plantes d'avenir("5"), pour plus d'informations{{{(dp*).

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

Par Miller J. (Illustratio systematis sexualis Linnaei, t. 89, 1770-1777), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat méditerranéen{{{0(+x) (traduction automatique).

    Original : It is a Mediterranean climate plant{{{0(+x).

  - ***Localisation :***

    Croatie, Europe, Italie, Méditerranée, Turquie{{{0(+x) (traduction automatique).

    Original : Croatia, Europe, Italy, Mediterranean, Turkey{{{0(+x).

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

  - ***Tela botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-101529 ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/54350/#b ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_communis (en français) ***;***

  - ***5"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tamus+communis ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-239990 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=423869 ***;***

    dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" ([Tamus communis], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 298 [Tamus communis], par Louis Bubenicek) ;

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

    Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 492 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 (subsp. cretica) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 91 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 640 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution

59:1329-1347 ; 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 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Purseglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 97 ; 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, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; 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 ; Sp. pl. 2:1028. 1753