Dioscorea deltoidea Wall. ex Griseb., 1842

Identifiants : 11529/diodel

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yam , Aruwa, Ban tarul, Bhyakur, Bloin, Eghen ngenki, Gun, Gune kauro, Kamanduki, Kande vyakur, Keerish, Kencheong sangrik, Kildri, Kins, Kithi, Kitra, Kniss, Krish, Kriss, Kui goi, Kukur tarul, Kurkurtarul, Luanba, Peng-khe, Ridme, Rua ba, San jiao ye shu yu, Saplokha, Tar, Tarul, Tarur, Thaphu miyung, Vyakur ;***

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

  Racine$^{0(+x)}$ (tubercules cuits$^{\{\{\{0(5(+),+),\{\{\{27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: légume$^{0(+x)}$]) comestible$^{0(+x)}$.

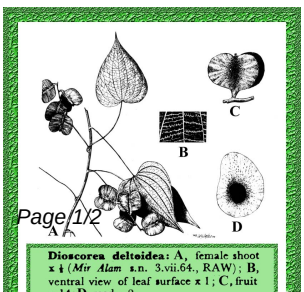
  Détails :

  Tubercules riches en amidon$^{\{\{\{27(+x)}$ mais légèrement amers donc ils sont généralement bouillis et mélangés avec de la cendre de bois puis cuits et consommés comme légume$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+),\{\{\{\sim\sim5(+)}$. Les tubercules sont également, à plusieurs reprises, bouillis, lavés puis cuits ; ils sont riches en saponines et utilisés comme savon$^{\{\{\{0(+x)}$.

  La racine tubéreuse est légèrement amère, elle est donc bouillie et mélangée à de la cendre de bois puis cuite et consommée comme légume. Les tubercules sont également bouillis, lavés puis cuits à plusieurs reprises. Ils sont également séchés puis bouillis. Il est également utilisé pour faire une boisson. Les tubercules sont riches en saponines - utilisées comme savon

  (1*)ATTENTION : toxicité potentielle ; une certaine prudence est conseillée. (1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: toxicité potentielle$^{\{\{\{27(+x)}$; une certaine prudence est conseillée$^{\{\{\{5(+)}$.

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



De gauche à droite :

Par M.Y. Saleem, via x
Par Dinesh Valke de Thane, Indes, via x

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Il est vendu sur les marchés locaux{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is sold in local markets{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale et subtropicale. Il pousse dans une forêt à larges feuilles entre 2000 et 3100 m d'altitude dans le sud de la Chine. Ils poussent dans tout le Népal de 300 à 3000 m d'altitude. Ils poussent dans des endroits ouverts et humides. Au Yunnan{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical and subtropical plant. It grows in broad leafed forest between 2000 and 3100 m altitude in Southern China. They grow throughout Nepal from 300-3000 m altitude. They grow in moist open places. In Yunnan{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Asie, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Pakistan, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Thailand, Vietnam{{{0(+x)}.

- *Liens, sources et/ou références :*

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

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240063 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14197 *;*

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 116, par Louis Bubenicek) ;

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 174 ; Aryal, K. P. et al, 2009, Uncultivated Plants and Livehood Support - A case study from the Cheopang people of Nepal. Ethnobotany Research and Applications. 7:409-422 ; Bhandari. M. R. & Kawabata, J., 2005, Bitterness and Toxicity in Wild Yam (Dioscorea spp.) Tubers of Nepal. Plant Foods for Human Nutrition. 60:129-135 ; Bhandari, M. R., Kasi, T. and Kawabata, J., 2003, Nutritional evaluation of wild yam (Dioscorea spp.) tubers of Nepal. Food Chemistry 82:619-623 ; BHARGAVA, ; Chi, V. L. et al, 2007 , Root and Tuber Crops in Vietnam: Focus on yam germplasm. Ethnobotany Research and Applications. 5:259-272 ; Coursey, D.G., 1979, Yams, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 70 ; Ding Zhizun, Gilbert, M. G., DIOSCOREACEAE, shu yu ke, Flora of China, ; Flora of Pakistan www.eFloras.org ; GUPTA, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 273 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 202 ; C. F. P. Martius, Fl. bras. 3(1):43, in nota. 1842 (Kunth, Enum. pl. 5:340. 1850) ; Negi, K.S., 1988, Some little known wild edible plants of U.P. Hills. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 2 pp 345-360 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Uprety, Y., et al, 2012, Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal. Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine 8:16