

Persicaria bistorta (L.) Samp.

Identifiants : 23722/perbis

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Polygonaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygonales ;
- Famille : Polygonaceae ;
- Genre : Persicaria ;

• **Synonymes :** *Bistorta abbreviata* Kom, *Bistorta camea* (K. Koch) Kom, *Bistorta elliptica* (Willd. ex Spreng.) Kom, *Bistorta ensigera* (Juz.) Tzvelev, *Bistorta lapidosa* Kitag, *Bistorta major* Gray, *Bistorta nitens* (Fisch. & C. A. Mey.) Kom, *Bistorta officinalis* Delarbre, *Bistorta officinalis* Raf, *Bistorta pacifica* (Petrov ex Kom.) Kom. ex Nakai, *Bistorta plumosa* (Small) Greene, *Bistorta subauriculata* Kom, *Colubrina intorta* Montandon, *Polygonum bistorta* L, *Polygonum bistortoides* Boiss, *Polygonum lapidosum* (Kitag.) Kitag, *Polygonum paleaceum* Wall. ex Hk. f ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Meadow bistort, , Bistort, Cimeneveligi, Easter ledges, English Serpentary, KacłŒja dresen, Linboina, Lingo boino, Mountain meadow bistort, Passion Dock, Pink plumes, Plume flower, Snakeroot, Snakeweed, Srcanica, Srcenjak, Syukl'yak, Wezownik ;



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

Parties comestibles : feuilles, graines, racine, rhizome^{((0+x))} (traduction automatique) | Original : Leaves, Seeds, Root, Rhizome^{((0+x))}
Les racines épaisses ou rhizomes, riches en amidon, sont séchées et moulues en farine. Ils peuvent être ajoutés aux ragoûts. Les pousses sont utilisées dans les soupes et les ragoûts. Ils sont utilisés pour le pudding du grand livre de Pâques. La racine et les jeunes feuilles sont cuites et consommées comme légume. Les jeunes feuilles sont mangées avec de l'huile. Les rhizomes peuvent être consommés crus ou cuits



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données :⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ainana, L. & Zagrebin, I., 2014, *Edible Plants Used by the Siberian Yupik Eskimos of Southeastern Chukotka Peninsula, Russia, (English translation)*. p 49 (As *Bistorta ellipticum*) ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 479 ; Cakir, E. A., 2017, *Traditional knowledge of wild edible plants of Igı̄tdär Province (East Anatolia, Turkey)*. Acta Soc Bot Pol. 2017;86(4):3568 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 (As *Polygonum bistorta*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1012 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 185 (As *Polygonum bistorta*) ; Flora of China @ efloras.org Volume 5 (As *Polygonum bistorta*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 511 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 21 (As *Polygonum bistorta* subsp. *plumosum*) ; Herb. port. 41. 1913 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 229 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> (As *Polygonum bistorta*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 172 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* (As *Polygonum bistorta*) ; Jones, A., 2010, *Plants that we eat*. University of Alaska Press. p21 (As *Polygonum bistorta*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1797 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 67 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:21 (As *Polygonum bistorta*) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 97 ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, *Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species*. Economic Botany 55(3): 377-390 (As *Polygonum bistorta*) ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 423 (As *Polygonum bistorta*) ; Pieroni, A.,& Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 (As *Polygonum bistorta*) ; *Plants for a Future database, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1953, *Edible Plants of the Arctic*, Arctic 6:15-34, page 31 (As *Polygonum bistorta*) ; 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 (As *Polygonum bistorta*) ; SAYCE, ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 (As *Bistorta officinalis*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p14, 33 ; UPHOF,