

***Cucurbita ficifolia* Bouché, 1837**

(Courge de siam)

Identifiants : 10202/cucfic

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 : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Cucurbitales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**
- **Genre : Cucurbita ;**

- **Synonymes : *Cucurbita melanosperma* A.Braun ex Gasp. 1847 ;**

- **Synonymes français : chilacayote, courge à feuille de figuier (courge à feuilles de figuier), melon de Malabar, boule de Siam, courge à choucroute, courge à confiture de cheveux d'ange, courge à graines noires ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Asian pumpkin, fig leaf gourd (fig-leaf gourd), pie melon, seven year melon, Malabar gourd , pantana (Canaries), sambo (Colombie et Équateur) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*))}, fleur (fleurs^{0(+x)}) et feuille (pousses^{(dp*)/extrémités et feuilles^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.}

Détails :

Plante cultivée comme potagère^{(((27(+x)}. Légume^{0(+x)}. Les fruits mûrs se conservent indéfiniment. Cueillies encore jeunes, les Courges de Siam peuvent être apprétées et mangées comme les Concombres, dont elles n'ont d'ailleurs pas le goût. Nous en avons fait cet usage et nous avons obtenu un mets agréable et délicat. Aux Canaries, on cultive la Courge de Siam comme légume sous le nom de Pantana. En Espagne, à Cuba, dans l'Amérique du Sud, on en fait des confitures estimées, qui portent le nom de Cabellos de Angel ou Cheveux d'ange^{(((76(+x)}. Feuilles, pousses et extrémités cuites (ex. : comme pothérage) ? (qp*).

Chair filandreuse, douce.

Usage : Les mêmes que les pâtes, en choucroute, confiture

Les jeunes fruits peuvent être consommés crus et les fruits mûrs sont bouillis. La chair du fruit mûr est utilisée pour préparer des bonbons. Ils sont coupés en morceaux, trempés dans du citron vert pendant 12 heures puis lavés et bouillis avec du sucre et des brindilles de pomme. Les graines peuvent être grillées et mangées. Les jeunes tiges sont mangées. Les fleurs sont cuites et mangées

Partie testée : fruit^{(((0+x)) (traduction automatique)}
Original : Fruit^{(((0+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90	170	0	2.0	0	0	7.0	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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



Par inconnu, via wikipedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{(((0+x))}.

- Distribution :

Il convient aux hautes altitudes. Il peut tolérer des températures basses mais pas des gelées. Il pousse entre 1 000 et 3 000 m d'altitude en Amérique du Sud. Aux Philippines, il dépasse 1 700 m au-dessus du niveau de la mer. Il a besoin de températures du sol supérieures à 15 ° C pour que les graines germent. Il convient aux zones de rusticité 8-11^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : It suits high altitudes. It can tolerate low temperatures but not frosts. It grows between 1,000 and 3,000 m altitude in South America. In the Philippines it grows above 1,700 m above sea level. It needs soil temperatures above 15°C for seeds to germinate. It suits hardiness zones 8-11^{(((0+x))}.

- Localisation :

Afrique, Andes, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Bolivie, Amérique centrale, Chili, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Équateur, Éthiopie, France, Allemagne, Guatemala, Honduras, Inde, Japon, Kenya, Macédoine, Mexique *, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Philippines, Portugal, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Tanzanie, Venezuela^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Andes, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Bolivia, Central America, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, East Africa, Ecuador, Ethiopia, France, Germany, Guatemala, Honduras, India, Japan, Kenya, Macedonia, Mexico*, North America, Pacific, Panama, Peru, Philippines, Portugal, SE Asia, South America, Tanzania, Venezuela^{(((0+x))}.

- Notes :

Il existe 25 espèces de Cucurbita {{(0+x) (traduction automatique)}.

Original : There are 25 Cucurbita species {{(0+x)}.

- *Nombre de graines au gramme : 3 ;*

- *Liens, sources et/ou références :*

- *Le monde des Cucurbitacées :* <http://cucurbitophile.fr/var/9000/var.php> ;
◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cucurbita_ficifolia ;

dont classification :

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. *Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Arellanes, Y., et al, 2013, *Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:8 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 106 ; Castillo, R. O., 1995, *Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management*. *Crop Science* 35:355-360 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 134 ; Cruz, I. M., et al, 2015, *Edible fruits and seeds in the State of Mexico*. *Revista Mexicana de Ciencias Agricolas*. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 441 ; Esquinas-Alcazar, et al, 1983, *Genetic Resources of Cucurbitaceae*. International Board of Plant Genetic Resources. ; Estrada-Castillon, E., et al, 2014, *Ethnobotany in Rayones, Nuevo Leon, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 10:62 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 86 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 259 ; Grubben, G.J.H., 2004. *Cucurbita ficifolia* Bouchâ. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 15 October 2009. ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18, 74 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171. ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1774, 1858 ; Nee, M., 1990, *The Domestication of Cucurbita (Cucurbitaceae)*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 3, Supplement: *New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants*. pp. 56-68 ; Pena, F. B., et al, 1998, *Los quelites de la Sierra Norte de Puebla, Mexico: Inventory Y Formas de Preparacion*. Bol. Soc. Bot. Mexico 62:49-62 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 188 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, *Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables*. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 165 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 449 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 161 ; 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) ; Vael, L., 2015, *Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon*. Universiteit Gent. ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 161 ; Verh. Vereins Befourd. Gartenbaues Kounigl. Preuss. Staaten 12:205. 1837 ; Whitaker, T.W., & Bemis, W.P., 1979, *Cucurbits, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 65 ; Yang, Si-Lin and Walters, T. W., 1992, *Ethnobotany and the Economic role of the Cucurbitaceae of China*. *Economic Botany*, Vol. 46, No. 4, pp. 349-367