

# Trichosanthes cucumerina L., 1753 (Concombre serpent)

Identifiants : 39492/tricuc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **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 : Trichosanthes ;

- **Synonymes :** *Trichosanthes anguina* L., *Trichosanthes brevibrachteata* Kundu, *Trichosanthes pachyrrhachis* Kundu, et d'autres ;

- **Synonymes français :** patole, serpent végétal, gourde serpent, courge serpent, angourie à longs fruits, couleuvre végétal, concombre végétal ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** annual gourd, snake gourd, serpent gourd, jangli-chachinda (hi), ban-patol (ban patol, bn), padwal, chichinga/chichinge (bengali), potlakaaya (telugu), pathola (cinghalais), pudalankaai (tamoul), dhunduli (assamais), paduvalakaayi (kannada), padavalanga (malayalam) ;



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

Ses fruits sont moins gros que ceux de l'espèce précédente; ils sont striés de blanc et de vert à la maturité. Ils contiennent une pulpe rouge qui est mangée ordinairement en carry (ou cari, type de plats réunionnais), avant maturité. Ce fruit est très amer et cependant, d'après Roxburgh, il entre dans le régime des Hindous, qui l'estiment même d'autant plus que son amertume est plus grande, sans doute parce qu'ils lui attribuent des propriétés anthelminthiques (Naudin)<sup>{{(76(+x))}}</sup>.

Les fruits longs et immatures sont consommés cuits. Parfois, un goût amer se produit, mais cela disparaît avec l'ébullition. Ils peuvent être cuits au four, farcis ou utilisés dans les currys et les ragoûts. Les fruits ne sont pas comestibles lorsqu'ils sont mûrs. Les jeunes feuilles sont consommées cuites

Partie testée : haricot<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Bean<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
97	0	0	0.2	0	0	0.2	0.1



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

- **Autres infos :** Originaire des Indes orientales, Ceylan, Java et l'Australie occidentale<sup>{{{76(+x)}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*C'est un légume tropical modérément utilisé. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, on le voit le plus souvent dans le Sepik ou dans les jardins des Sepik*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a moderately commonly used tropical vegetable. In Papua New Guinea it is most commonly seen in the Sepik or in gardens of Sepik people*<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il est commun dans les basses terres tropicales humides jusqu'à 500 m. Il ne tolère pas les sols secs et nécessite une bonne réserve d'humidité dans le sol, mais est sensible à l'engorgement. La température optimale de croissance est de 30 à 35 ° C avec un minimum de 20 ° C. Il se produit dans l'ensemble des Philippines à des altitudes basses et moyennes jusqu'à 1200 m. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : A tropical plant. It is common in the humid tropical lowlands up to 500 m. It does not tolerate dry soil and requires a good moisture reserve in the soil, but is sensitive to water-logging. The optimum temperature for growth is 30-35°C with a minimum of 20°C. It occurs throughout the Philippines at low and medium altitudes up to 1200 m. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan*<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Chine, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée-Bissau, Guyane, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Irak, Côte d'Ivoire, Japon, Kenya, Libéria, Madagascar, Malaisie, Maldives, Maurice, Myanmar, Népal, Nigéria, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest,*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Cameroon, Caribbean, Central Africa, China, Côte d'Ivoire, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea-Bissau, Guyana, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Ivory Coast, Japan, Kenya, Liberia, Madagascar, Malaysia, Maldives, Mauritius, Myanmar, Nepal, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, St Lucia, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa*<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Notes :**

*Trichosanthes anguina est un nom correct ainsi que Trichosanthes cucumerina*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Trichosanthes anguina is a correct name and also Trichosanthes cucumerina*<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Nombre de graines au gramme :** 44112 ;

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Trichosanthes\\_cucumerina\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Trichosanthes_cucumerina_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Trichosanthes\\_cucumerina\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Trichosanthes_cucumerina_(source_en_anglais)) ;
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Schlangenhaarg\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Schlangenhaarg_(source_en_anglais)) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-9201112](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-9201112) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=40106> ;

dont livres et bases de données : <sup>76</sup>Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 641 à 642, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 42 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science.* ; Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 649 (Also as *Trichosanthes anguina*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press.* p 223 (As *Trichosanthes anguina*) ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International.* p 51 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72* (Also as *Trichosanthes anguina*) ; Bot. Bihar Orissa 3:388. 1922 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books.* p 1020 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z)* p 2217 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press.* p 48 ; Ching, L. S. & Mohamed, S., 2001, *Alpha-Tocopherol Content in 62 Edible Tropical Plants. J. Agric. Food Chem. 2001, 49, 3101-3105* ; Chowdhury, M. & Mukherjee, R., 2012, *Wild Edible Plants Consumed by Local Communities of Maldah of West Bengal, India. Indian J.Sci.Res.3(2) : 163-170* ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia.* p 144 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books.* p 1428 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, *Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 9 No. 2 pp 299-310* (As *Trichosanthes anguina*) ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, *Growing Native vegetables in Nigeria. FAO Rome,* p 97 ; Esquinas-Alcazar, et al, 1983, *Genetic Resources of Cucurbitaceae. International Board of Plant Genetic Resources.* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 89 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service,* ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation.* p 66 (As *Trichosanthes anguina*) ; *Food Composition Tables for use in East Asia FAO* <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 739 ; Furusawa, T., et al, 2014, *Interaction between forest biodiversity and people's used of forest resources in Roviana, Solomon Islands: implications for biocultural conservation under socioeconomic changes. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 10:10* ; Gangte, H. E., et al, 2013, *Wild Edible Plants used by the Zou Tribe in Manipur, India. International Journal of Scientific and Research Publications, Volume 3, Issue 5* (As *Trichosanthes anguina*) ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands.* p 532 ; Guite, C., 2016, *Study of wild edible plants associated with the Paite Tribe of Manipur, India. International Journal of Current Research. Vol. 8, Issue 11, pp. 40927-40932* (As *Trichosanthes anguina*) ; *Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta.* p 86 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 712 (As *Trichosanthes anguina*) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House* p 57 (As *Trichosanthes anguina*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft.* p 874 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 336 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon.* p 464 (As *Trichosanthes anguina*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico.* p 190 (Also as *Trichosanthes anguina*) ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus.* p 92 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal or Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109* (As *Trichosanthes anguina*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 109 (As *Trichosanthes anguina*) ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357* ; Misra S. & Misra M., 2016, *Ethnobotanical and Nutritional Evaluation of Some Edible Fruit Plants of Southern Odisha, India. International Journal of Advances in Agricultural Science and Technology, Vol.3 Issue.1, March- 2016, pg. 1-30* ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science.* p 455 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India. Brazilian Journal of Biological Sciences, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81* (As *Trichosanthes anguina*) ; Murakami, A. et al, 2014, *Screening for the In Vitro Anti-tumor-promoting Activities of Edible Plants from Malaysia. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 64:1, 9-16.* (As *Trichosanthes anguina*) ; Nyadanu, D., et al, 2015, *Agro-biodiversity and challenges of on-farm conservation: the case of plant genetic resources of neglected and underutilized crop species in Ghana. Genet. Resourc. Crop Evol. 62(7) ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint.* p 211 (As *Trichosanthes anguina*) ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan.* p 38 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown* p 90 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium.* p 221 (*Trichosanthes cucumerina*) ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG.* p 551, 550 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre.* p 572 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons, Longmans.* p 136 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka. HARTI, Sri Lanka.* p 165 (As *Trichosanthes anguina*) ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html* p 7 ; Shah, G.L., 1984, *Some economically important plant of Salsette Island near Bombay. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 5 No. 4 pp 753-765* (As *Trichosanthes anguina*) ; Shaheen, N., et al, 2013, *Food Composition Table for Bangladesh. University of Daka.* p 24 (Also as *Trichosanthes anguina*) ;

Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 184 ; SHORTT, ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 79 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 242 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2* p 687 ; Smith, P.M., 1979, *Snake gourd*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 176 ; Sp. pl. 2:1008. 1753 (Also as *Trichosanthes anguina*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 269 ; Sujanapal, P., & Sankaran, K. V., 2016, *Common Plants of Maldives*. FAO & Kerala FRI, p 276 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 79 (Also as *Trichosanthes anguina*) ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 187 ; 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](http://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 366 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 217 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; WATT, ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 253 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 127 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 79 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 187 ; 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](http://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 366 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 217 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; WATT, ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 253 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 127 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China*. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; 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 (Also as *Trichosanthes anguina*)