

Benincasa hispida (Thunb.) Cogn., 1881 (Courge à la cire)

Identifiants : 4396/benhis

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 ;
- Tribu : Benincaseae ;
- Genre : Benincasa ;

- Synonymes : Cucurbita hispida Thunb. 1784 (=) basionym, Benincasa cerifera Savi 1818, Cucurbita cerifera Fish. (synonyme selon DPC) ;

- Synonymes français : gourde chinoise, melon d'hiver, courge blanche, frêne calebasse, courge cireuse, bidao, bénincasa, pastèque de Chine, gourde cendrée, courge cendrée, courge chinoise à la cire, bénincasa cérifère ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ash gourd, ash-pumpkin (ash pumpkin), Chinese preserving-melon, Chinese-watermelon, wax gourd, white gourd, white-pumpkin (white pumpkin), winter-melon, winter gourd, dong gua (cn transcrit), jit kua (cn transcrit), mo kuey (cn transcrit), tang kuey (cn transcrit), tse tgwa (cn transcrit), tung kua (cn transcrit), Wachskürbis (de), petha (in), kundur (id), t?gan (jp romaji), donga (ko transcrit), kundor (ms), kundur (ms), abobora-d'agua (pt), calabaza blanca (es), melon blanco (es), vaxpumpa (sv), alu-puhul (si), puchchini (local), pusani-kai (local), vella pusani kai (th), bidao (vi) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (fruits^{0(+x),2(+),27(+x)} immatures^{27(+x)} [nourriture/aliment^{{{2(+)} : légume^{27(+x)} ; et/ou assaisonnement^(dp*), feuille^{0(+x)} et fleur^{0(+x)} comestibles^{0(+x)} .

Détails :

Fruits utilisés en Inde, confits dans du vinaigre, comme condiment. Plante cultivée en particulier au Japon^{{{27(+x)}. Le Bénincasa cérifère est un aliment délicat, léger, qui, préparé comme le Concombre, lui est, à notre avis, bien préférable. Les auteurs qui en ont parlé avant nous expriment la même opinion^{{{76(+x)}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

La chair blanche est ajoutée aux plats sautés. Les graines sont frites et mangées. Les jeunes feuilles et les boutons floraux peuvent être cuits et consommés. Les jeunes fruits sont utilisés comme légume. Les fruits mûrs sont pelés, coupés en morceaux et confits

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)
92	118	28	0.7	0	15	0.6	0.6



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

- Note médicinale : ***

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



Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A., domaine public), via wikimedia

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Ces gourdes sont cultivées dans la plupart des endroits où les Chinois ont déménagé et où le climat est suffisamment chaud. Ils sont principalement cultivés près des villes côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée pour être vendus aux Chinois. Ils vendent à un prix élevé. Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. These gourds are grown in most places where Chinese have moved and where the climate is warm enough. They are mainly grown near coastal towns in Papua New Guinea for sale to Chinese. They sell for a high price. Leaves are sold in local markets^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux conditions tropicales chaudes de plaine. Il fait mieux dans les zones sèches ou les saisons plus sèches. Ils sont raisonnablement tolérants à la sécheresse. La meilleure température pour la culture est de 23 à 28 ° C. Ils ont besoin d'un sol bien drainé. Ils font mieux avec un pH de 6,5. Il pousse au Népal jusqu'à 1400 m d'altitude. Au Yunnan^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It is suited to warm, lowland, tropical conditions. It does better in dry areas or drier seasons. They are reasonably drought tolerant. The best temperature for growing is 23-28°C. They need a well-drained soil. They do best with a pH of 6.5. It grows in Nepal up to 1400 m altitude. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Samoa américaines, Asie, Australie, Bangladesh, Botswana, Cambodge, Afrique centrale, Chine, Congo, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Polynésie française, Guam, Guyana, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Marquises, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Salomon Îles, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tahiti, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, American Samoa, Asia, Australia, Bangladesh, Botswana, Cambodia, Central Africa, China, Congo, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji, French Polynesia, Guam, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Tahiti, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il n'y a qu'une seule espèce *Benincasa*. Parce que les porte-greffes sont résistants à plusieurs ravageurs, ils sont parfois utilisés comme porte-greffes pour la greffe sur d'autres plantes de la famille des citrouilles^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There is only one *Benincasa* species. Because the rootstocks are resistant to several pests they are sometimes used as rootstocks for grafting on other pumpkin family plants^{{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 28/32 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Benincasa_hispida ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2673135 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6746> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 48, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 53 à 56, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références : Bois, Bretschneider, Candolle A. & C. (de), Guénot, Firminger, Genies, Jones, McMillan, Menninger, Mensier, Messiaen, Mueller, Robinson W., Uphof, Usher, Virtual Science Centre, Willis :: Bubenicek, Bates & Robinson R.W., Economic botany

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

Wax gourd references *Benincasa hispida* ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 71 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 203 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 57 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 66, 182 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 142 ; Brown, W.H., 1951-1957., Useful plants of the Philippines. Department of Agriculture and Natural Resources. Technical Bulletin 10. 3, Volumes. Manila. p 359-361 ; Burkill, I.H., 1935, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. p 255 (As *Benincasa cerifera*) ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 45 & 51 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 57 ; A. L. P. P. de Candolle & A. C. de Candolle, Monogr. phan. 3:513. 1881 ; Deshpande, A.A., Bankapur, V.M., & Venkatasubbaiah, K.A., Studies of Floral Biology of Snake Gourd (*Tricosanthes anguina* L.) and Ash Gourd (*Benincasa hispida* Thunb. Cogn.) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 84 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 170 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 50 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 108 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 141 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 107 ; Grubben, G.J.H., 2004. *Benincasa hispida* (Thunb. ex Murray) Cogn. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 14 October 2009. ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 699 (As *Benincasa cerifera*) ; Hedrick, U.P.(ed), 1919, Sturtevant's Edible Plants of the World. Dover p 96 (As *Benincasa cerifera*) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 691 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 59 ; 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 1775 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 83 ; Leon, J., 1968, Fundamentos Botánicos de Los Cultivos Tropicales p 290 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 331 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber

Press. Portland, Oregon. p 108 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 105 ; Nadapuri, K.S., and Singh, J., 1967, *Studies on floral biology of ash gourd. (Benincasa hispida Thunb. Cogn.)* Journ. Res. Lundiana 4:523-537. ; Neal, C.M., 1965, *In Gardens of Hawaii*. Bishop Museum Press. p 811 ; Niwano, Y. et al., 2009, *Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro*. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 183 ; Ochse, J.J., Dijkman, M.J., Soule, M.J. & Wehlburg, C., 1961, *Breadfruit. in Tropical and Subtropical Agriculture*. p ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 81 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 547, 546 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 569 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 93 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops:Dicotyledons*, Longmans. p 101 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 (As *Benincasa cerifera*) ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 293, 702 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 165 ; Smith, P.M., 1979, *Wax gourd*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 175, 177 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 264 (Drawing) ; Tanaka, T., 1976, *Tanaka's Cyclopedia of Edible Plants of the World*. Keigaku Publishing, Tokyo. ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 29 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 48 ; Tindall, H.D., 1968, *Commercial Vegetable Growing* Oxford p 164f. ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 147 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 156 ; 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 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 85 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 175 ; *Wealth of India*, 1959, Council of Scientific and Industrial Research, New Delhi p 173 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 30 ; Yang, Si-Lin and Walters, T. W., 1992, *Ethnobotany and the role of the Cucurbitaceae of China*. *Economic Botany*, Vol. 46, No. 4, pp. 349-367 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 261