Cucumis africanus L. f., 1781

Identifiants : 10099/cucafr

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/06/2024

- ***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 : Cucumis ;***
- ***Synonymes : Cucumis hookeri Naudin 1870 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild cucumber, horned cucumber, jelly melon , Duno, Etanga, Huhaqn, Konkomba, Lekatane, Magabala, Mapukupuka, Mogabala, Monyaki, Monyaku, Moshishiwau, Mugaika, Mukake, Mutete, Nku, Toa, Tshinyagu, Uhufafa, Isendlenja, Umaselwane, Uthangazana ;***

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

  Feuille (jeunes feuilles$^{0(+x),\{\{\{19(+)}$ fraîches [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$]) et fruit (fruits$^{0(+x),19(+)}$ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)}$ {confits$^{19(+)}$ au vinaigre$^{\{\{\{(dp*)}$}) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Les jeunes feuilles fraîches sont consommées comme une plante potagère par de nombreuses populations rurales. Arnold et al. (1985) ont constaté que les feuilles sont riches en calcium, fer, acide nicotinique et vitamine C. Les fruits ont une composition nutritionnelle globale légèrement supérieure à celle du concombre et ils sont recherchés comme source d'eau par les Khoisans du Kalahari et dans d'autres zones sèches. R.Marloth, le célèbre botaniste sud-africain, a noté sur son échantillon numéro 10040 (actuellement à l'Herbier national d'Afrique du Sud), qu'il avait acheté des "agurkies" dans un magasin au Cap en Janvier 1921. Il trouva la saveur légèrement acide et l'odeur de la pulpe semblable à de vrais concombres. Les fruits non amers de C. africanus ont été confits et mis en conserves au Cap à partir de la fin du 17ème siècle ; des recettes, pour ces spécialités, se retrouvent dans plusieurs publications, par exemple "Rood" (1994)$^{\{\{\{19(+)}$. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

  Les jeunes feuilles sont consommées comme une potagère. Les fruits amers sont parfois consommés crus. Ils sont également cuits et filtrés

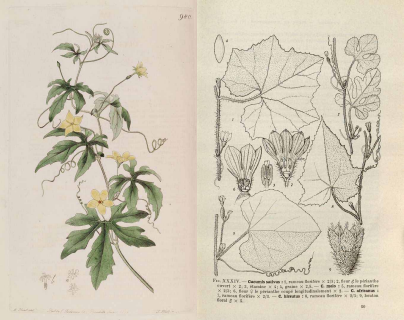
  Partie testée : feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Leaves$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
92.2	*90*	*22*	*1.3*	*0*	*81*	*12.1*	*0.3*

⚠

(1*)ATTENTION : selon Meeuse (1962)µ, il existe trois types de fruits avec des quantités croissantes d'une substance amère {{{19(+) toxique à fortes doses et/ou concentration la cucumine{{{19(+) (une cucurbitacine) qui provoque l'amertume du fruit ; des incidents d'empoisonnement de l'homme et du bétail ont été enregistrés (Watt & Breyer-Brandwijk 1962){{{19(+).
(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: selon Meeuse (1962)µ, il existe trois types de fruits avec des quantités croissantes d'une substance amère {{{19(+) toxique à fortes doses et/ou concentration$^{{{{(dp*)}}}}$ la cucumine{{{19(+) (une cucurbitacine) qui provoque l'amertume du fruit$^{{{{(dp*)}}}}$; des incidents d'empoisonnement de l'homme et du bétail ont été enregistrés (Watt & Breyer-Brandwijk 1962){{{19(+).

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



De gauche à droite :

Par Botanical Register (vol. 12: t. 980, 1826), via plantillustrations
Par Flore de Madagascar et des Comores, Cucurbitace?es (vol. 185: p. 145, 1966), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une culture importante en Afrique du Sud$^{{{{0(+x)\ (traduction\ automatique)}}}}$.

    Original : It is an important crop in South Africa$^{{{{0(+x)}}}}$.

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il pousse dans des sols sableux secs et profonds. Il pousse dans les zones chaudes et arides avec une saison sèche marquée. Il pousse entre 150 et 2 115 m d'altitude. Ce n'est pas courant au Swaziland. Il peut pousser dans des endroits arides$^{{{{0(+x)\ (traduction\ automatique)}}}}$.

    Original : A tropical plant. It grows in deep dry sandy soils. It grows in hot arid areas with a marked dry season. It grows between 150-2,115 m above sea level. It is not common in Swaziland. It can grow in arid places$^{{{{0(+x)}}}}$.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Angola, Botswana, Afrique centrale, Afrique de l'Est, Eswatini, Lesotho, Mozambique, Namibie, Afrique du Sud, Afrique australe, Swaziland, Zambie, Zimbabwe$^{{{{0(+x)\ (traduction\ automatique)}}}}$.

    Original : Africa, Angola, Botswana, Central Africa, East Africa, Eswatini, Lesotho, Mozambique, Namibia, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Zambia, Zimbabwe$^{{{{0(+x)}}}}$.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 25 à 30 espèces de Cucumis$^{{{{0(+x)\ (traduction\ automatique)}}}}$.

    Original : There are about 25-30 Cucumis species$^{{{{0(+x)}}}}$.

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

- ***PROTA4U :*** https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Cucumis&p=Cucumis+africanus#Synonyms ***;***
- ***[19]PlantZAfrica (en anglais) :*** https://www.plantzafrica.com/plantcd/cucumafric.htm ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746878 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12544 ***;***

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

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

Arnold, T.H., Wells, M.J. & Wehmeyer, A.S., Khoisan food plants: taxa with potential for future economic exploitation, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V.,(Eds.) 1985, Plants for Arid Lands. Unwin Hyman, London, p 73 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 85 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 79 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 75 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 237 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses https://www.sntc.org.sz/flora/ ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 100 ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa. in Smartt, L. & Haq. (Eds) Domestication, Production and Utilization of New Crops. ICUC p 189 ; Quin, 1959, ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 15th April 2011] ; Silberbauer, 1965, 1972, 1981, ; Story, 1958, ; Suppl. pl. 423. 1782 ("1781") ; Swaziland's Flora Database https://www.sntc.org.sz/flora ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 156 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza. p 40