

Luffa acutangula (L.) Roxb., 1832 (Courge éponge anguleuse)

Identifiants : 2087/lufacu

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Cucurbitaceae ;
- Synonymes : Cucumis acutangulus L. 1753 (=) basionym, Luffa foetida Cav. 1791 ;
- Synonymes français : louffa, luffa, courge éponge, pipengaille, courge-torchon, luffa anguleux, papengaye (papangaye), pipengaille à côtes, gourde anguleuse, courge-éponge du Papangaye, éponge végétale, torchon, liane torchon ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : angled gourd, angled loofah, dishcloth gourd, kak kuey, see kua, sinkwa towel gourd, Chinese-okra (Chinese okra), ribbed gourd, ribbed loofah, ridged gourd, silky gourd, strainervine, papengaye (in), torui (hi), jhinha (bn), long Okra, M'Counive (Gabon), quang dong si gua (cn transcrit), gerippte Schwammgurke (de), tokado-hechima (jp romaji), ljufa (ru translittéré), kantgurka (sv) ;



- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits μ 0(+x),27(+x) μ immatures μ 0(+x) μ jeunes μ 27(+x) μ cuits μ 0(+x),27(+x) μ {bouillis, cuits à la vapeur ou sautés μ 0(+x) μ [nourriture/aliment μ 0(+x),27(+x)] {comme légume μ 0(+x),27(+x) μ }} ; graines mûres μ 0(+x) μ cuites μ (dp*)(0(+x)) μ {grillées μ 0(+x) μ [nourriture/aliment μ et/ou{0(+x)} μ collation μ 0(+x) μ] ; et extrait μ (dp*)(0(+x)) μ graines : huile μ 0(+x) μ , feuille (feuilles {cruées ou cuites} μ 0(+x) μ [nourriture/aliment μ 0(+x)] {en salade ou comme légume μ 0(+x) μ }} et fleur (fleurs {boutons/bourgeons floraux} μ 0(+x) μ [nourriture/aliment {beignets} μ 0(+x)]) comestibles μ 0(+x) μ ;

Feuilles, fruits, légume, graines, graines - huile μ 0(+x) μ .

Fruits μ 0(+x),27(+x) μ immatures μ 0(+x) μ jeunes μ 27(+x) μ consommés cuits comme légume μ 0(+x),27(+x) μ ou en soupes μ 0(+x),27(+x) μ ; les arêtes/crêtes sont enlevées avec un couteau éplucheur ; les fruits sont bouillis, cuits à la vapeur ou sautés ; ils peuvent être ajoutés aux soupes, ragoûts et currys.

Les feuilles sont comestibles ; elles peuvent être consommées en salade ou cuites comme légume μ 0(+x) μ (ex. : potherbe μ 0(+x) μ).

Les bourgeons floraux sont trempés dans la pâte et sautés.

Les graines mûres sont grillées, salées et consommées comme collation μ 0(+x) μ ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres usages : Fruit mûr utilisé comme éponge végétale μ (dp*) μ ;
- Autres infos : Plante cultivée en Inde, en Chine et au Japon μ <27(+x) μ ;
- Nombre de graines au gramme : 07-oct ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [Domaine public], via Wikimedia Commons

Nouvelles Archives du Muséum d'Histoire Naturelle (vol. 1: t. 6, 1865) [Riocreux], via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- https://en.wikipedia.org/wiki/Luffa_acutangula (source en anglais) ;

- "musings of a kitchen witch" (en anglais) : <https://nuannaarpoq.wordpress.com/thalassas-herbal/luffa/> ;
- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60227/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- [INPL](http://inpl.nps.gov) (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Luffa acutangula" : [pages](#), [images](#) | "Courge éponge anguleuse" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 180, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 498 à 501, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin*. International Foundation for Science. ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 339 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 214 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; 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 1392 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 41 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 46 ; Dalziel, J. M., 1937, *The Useful plants of west tropical Africa*. Crown Agents for the Colonies London. ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 87 ; Fl. ind. ed. 1832, 3:713. 1832 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 60 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 534 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 111 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands*. A Compendium. Food Plants International Inc. p 139 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 370 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 388 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 706 ; 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 87 ; 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 1719 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 81 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980m *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 24 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 335 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 299 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 190 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 47 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 201 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 95 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 76 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 545, 544 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 102 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 568 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 409 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 128 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 ; *Royal Botanic Gardens, Kew* (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL)* database. Published on the Internet; <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 368 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 180 ; Smith, P.M., 1979, *Angled loofah*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Soladoye, M.O. & Adebisi, A.A., 2004. *Luffa acutangula* (L.) Roxb. [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 19 October 2009. ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 176 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 268 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2002, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia

*Issue 48 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 173 ; 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) ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 18 ; Walters, T. W., 1989, Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 232 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 89*