

Momordica charantia L., 1753 (Margose à piquants)

Identifiants : 4754/momcha

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**

- Famille : Cucurbitaceae ;
- Nom complet : Momordica charantia subsp. charantia ;

- **Synonymes français :** margose, concombre amer, momordique, pomme de merveille, poire balsamique, concombre africain, courge amère, melon amer, paroka, mangé coolie, petite margose à piquants, momordique à feuilles de vigne, caïqua du Pérou, melon de San-Gaétano (melon de San Gaetano), courgette africaine, pomme de coolie (pomme coolie), margose épineuse, poire de merveille ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** balsam-apple, balsam-pear, bitter gourd, bitter-cucumber (bitter cucumber), bitter-melon, carilla gourd, pandipane (local), gatole (local), Momordique papareh (local), papareh herya (local), karela (hi), karala (bn), khu qua (ku gua) (cn transcrit), amerikanische Bittergurke (de), Balsambirne (de), Bittergurke (de), karela (in), paria (id), yeoju (ko transcrit), peria (ms), bálsamo (es), balsamito (es), cundeamor (es), bittergurka (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) 0(+x)µ : fruit, feuilles, épice, légume 0(+x)µ.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) 0(+x)µ :
 - les jeunes fruits amers sont cuits et mangés ; ils sont cuits, farcis, frits ou picklés (marinés dans du vinaigre) ; ils sont utilisés dans les soupes, les ragoûts et les plats sautés ;
 - la masse de la graine du fruit mûr est utilisée comme arôme alimentaire ;
 - les feuilles sont cuites et consommées comme aromatisant ; les pousses et les feuilles tendres sont parfois consommées 0(+x)µ.

Nous devons à l'obligeance de M. Édouard Wilmann, membre de la Société des Botanistes français, des renseignements précis sur l'usage qu'on en fait à la Réunion :

« Ce fruit, qui atteint une longueur moyenne de 0,07m à 0,10m, se cueille et s'emploie toujours avant maturité. Mûr, il ne vaut rien au point de vue culinaire. Quelques-uns l'aiment tout tendre, d'autres le préfèrent lorsqu'il a déjà quelque consistance ; il est, en tout cas, excellent jusqu'à la maturité. »

« Pour la table, on le prépare :

En achards : Il suffit de retirer les graines et de mettre le fruit, fendu en deux sur la longueur, dans la sauce préparée à cet effet : vinaigre, huile d'Olive, Gingembre, Ail, Piment, sel, etc.

On y ajoute ordinairement : Concombre, Choux, Carottes, Mangues, etc. ;

En rougaille : On coupe par rouelles, toujours après avoir éliminé les graines, et l'on assaisonne avec jus de Citron, Piment, Gingembre, etc. ;

En cari : On fait cuire le fruit, partagé en deux, avec du lard frais ou salé, du poisson frais ou salé ; avec ou sans la poudre de cari, mais avec les condiments ordinaires de la cuisine créole. »

Dans l'Inde, on mange le fruit coupé par tranches, et frit ; mais il est nécessaire de le faire cuire préalablement dans l'eau pour lui enlever toute son amertume. Nous devons dire que nous avons tenté sans succès d'introduire dans nos Pickles les fruits de la petite Margose à piquants. Leur extrême amerlume les rend impropres à cet usage 76(+x)µ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 06-août ;

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Momordica charantia*" : [pages](#), [images](#) / "*Margose à piquants*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 368 à 373, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bitter cucumber references ; 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 39 ; 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 ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4365* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 378 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press.* p 216 ; Atato, A., et al, 2012 *Especies lianescentes a fruits comestibles du Togo. Fruits.* 67(5): 353-368 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing,* p 705 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany,* 43(2): 307-369 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila.* p 152 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew.* ; Burkill, I.H., 1935, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula.* p 1510 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press.* p 42 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica.* p 155 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4.* pp. 363-386 ; Cooper W & Cooper W T, 1994, *Fruits of the Rain Forest. RD Press* p 194 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia.* p 140 ; CRÉAC'H, ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden. Periplus* p 28 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia, Fontana.* p 66 ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, *Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:33 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian.* p 440 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 88 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome* p 365 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982)* p 167 ; *Flora of Pakistan. www.eFloras.org* ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation.* p 64 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew.* p 22 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation* p 109 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc.* p 142 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands.* p 385 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 417 ; Henty, E.E., & Pritchard, G.S., 1973, *Weeds of New Guinea and their control. Botany Bulletin No 7, Division of Botany, Lae, PNG.* p 97 ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea.* p 44, 45 ; Herklots, G.A.C., 1972, *Vegetables of South East Asia. London* ; http://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 708 ; Jackes, B.R., 2001, *Plants of the Tropics. Rainforest to Heath. An Identification Guide. James Cook University.* p 48 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House* p 56 ; *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 90 ; 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 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences.* 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1732, 1813 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm (As var. abbreviata)* ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables, John Murray, London,* p 87 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO.* p 165 ; *Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta.* p 84 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants. Timber Press.* p 183 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda.* p 398 ; *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 322 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico.* p 69, 190 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris.* ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus.* p 92 ; Morton, J.F., 1967, *The balsam pear - an edible, medicinal and toxic plant. Econ. Bot.* 21:57-68. ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, *Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO.* p 31 ; Njoroge, G.N. & van Luijk, M.N., 2004. *Momordica charantia L. [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. ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 205 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 87 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 36, 57, 66, 104 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 77 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 543, 544 ; 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 444 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; PROSEA handbook Volume 13 *Spices*. p 277 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops:Dicotyledons*, Longmans. p 132 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 264 ; READ, ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 90 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 166 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 77 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 74 ; Smith, P.M., 1979, *Bitter gourd*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 40 ; Sp. pl. 2:1009. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 263 (Drawing) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 59, 60 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 411 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2000, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 27; 2003 Issue 60 Report. 2003 Issue 12 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 51 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 179 ; 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 Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. *Economic Botany* 62:574-593 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 250 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 207 ; Walters, T.W., & Decker-Walters, D.S., 1988, *Notes on Economic Plants. Balsam pear (Momordica charantia, Cucurbitaceae)* *Economic Botany*. 42(2), p 286-288. ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; WATT, ; *Wealth of India*, 1959, *A Dictionary of Indian raw materials and industrial products*. Council of Scientific and Industrial Research, New Delhi. ; Williams, K.A.W., 1999, *Native Plants of Queensland Volume 4*. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 276 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 168 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 95 ; 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 260