

***Trichosanthes anguina* L., 1753**

(Courge serpent)

Identifiants : 3344/triang

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** *Boraginaceae* ;
- **Synonymes :** *Trichosanthes cucumerina* L. var. *anguina* (L.) Haines (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;
- **Synonymes français :** *trichosanthe couleuvre*, *serpent végétal*, *patole*, *angourie à fruit long* (*angourie à long fruit*, *angourie à longs fruits*), *concombre végétal*, *concombre serpent* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *club gourd*, *serpent gourd*, *serpent-cucumber*, *snake gourd*, *viper's gourd* , *beloes* (*local*) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Cette espèce, au rapport de M. du Petit-Thouars, est cultivée à l'île de France pour ses fruits ; on les cueille lorsqu'ils sont à demi-mûrs; dans cet état, étant coupés en petits morceaux, cuits et assaisonnés convenablement, ils forment un légume sain et agréable au goût (Lamk. loc. cit.). Cette espèce classique est très connue depuis le temps de Linné, est cultivée dans la plupart des jardins botaniques ; mais elle a quelque peine à venir sous le climat de Paris. Ses fruits, ordinairement doux, sont comestibles dans l'Inde et pourraient être employés chez nous, lorsqu'ils sont jeunes, aux mêmes usages économiques que ceux du Concombre (Naudin, loc. cit.)μ{{76(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Trichodesma_zeylanicum (source en anglais) ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Trichosanthes anguina*" : [pages](#), [images](#) | "*Courge serpent*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 638 à 641, par A. Paillieux et D. Bois) ;