

Lagenaria siceraria (Molina) Standl., 1930 (Gourde)

Identifiants : 17794/lagsic

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- 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 : Lagenaria ;
- Nom complet : Lagenaria siceraria var. siceraria ;

- Synonymes : Lagenaria vulgaris Ser. 1825 ;

- Synonymes français : gourde, gourde commune, courge calebasse, cougourdon, cougourde, cougourdette, calebasse liane, calebasse gourde (ou gourde calebasse ? (qp*)), gourde pèlerine [Groupe Typica], courge-bouteille (courge bouteille) [Groupe Typica], courge-massue (courge massue) [Groupe Clavata], calebassier, gourde bouteille [Groupe Typica], gourde massue [Groupe Clavata], calebassier grimpant, courge pèlerine [Groupe Typica], gourde pèlerine [Groupe Typica], courge siphon [Groupe "Curled-Neck"], gourde siphon [Groupe "Curled-Neck"], gourde de pèlerin [Groupe Typica], courge de pèlerin [Groupe Typica], gourde de Corse, courge col de cygne, gourde col de cygne, gourde poire à poudre [Groupe Powder Horn], courge poire à poudre [Groupe Powder Horn], gourde poire [Groupe Pyrifera], courge massue très longue [Groupe Longissima], gourde nichoir [Groupe 'Bird Cage'], gourde des pèlerins [Groupe Typica], courge massue d'Hercule [Groupe Clavata], gourde plate de Corse [Groupe Depressa], courge plate de Corse [Groupe Depressa], gourde plate [Groupe Depressa], gourde sauvage, gourde tabatière, gourde trompette, grande calebasse d'Afrique, petite gourde de Guinée, petite gourde du Brésil, trompette, upo ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitter bottle gourd, bottle gourd, calabash, calabash gourd, white-flower gourd, calabash cucumber, trumpet gourd, woo lo kua (cn transcrit), hu lu glua (cn transcrit), hu lu (cn transcrit), Flaschenkürbis (de), gewöhnlicher Flaschenkürbis (de), Kalebasse (de), dudhi (in), hy?tan (jp romaji), bag (ko transcrit), Kulturpflanze (ko transcrit), cabaco (pt), acocote (es), cajombre (es), calabaza (es), guiro amargo (es), flaskkurbits (sv), longe (an), ghia (hi), lauki (hi), dolma (tr) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit^{0(+x)} (jeunes fruits^{{{{0(+x)}},{{{27(+x)}}}}} cuits^{0(+x)} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {comme légume^{{{{0(+x)}},{{{27(+x)}}}}} ; graines^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} et/ou masticatoire^{27(+x)} ; et extrait^{{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} graines : huile^{{{{0(+x)}},{{{27(+x)}}}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {huile alimentaire^{{{{0(+x)}},{{{27(+x)}}}}} et feuille (jeunes pousses et feuilles^{{{{0(+x)}}}} comestibles^{0(+x)}).

Détails :

Graines, feuilles, fruit, légume^{{{0(+)}}}. Jeunes fruits^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} consommés localement^{{{27(+)}}} cuits^{0(+)}}} comme légume^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} ; la peau et les graines sont supprimées ; ils peuvent également être cuits à la vapeur, frits ou marinés.

Les jeunes pousses et feuilles sont comestibles ; elles sont souvent préparées avec du lait ou du lait de noix de coco pour améliorer la saveur ; elles sont également mélangées avec d'autres feuilles comestibles (ex. : cuites comme potherbe ? (qp*)).

Les graines^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} sont parfois consommées^{{{0(+)}}}, utilisées comme masticatoire^{{{27(+)}}} ou à la base d'une huile alimentaire^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}}.

Les jeunes fruits sont bouillis comme légume. La peau et les graines sont enlevées. Ils peuvent également être cuits à la vapeur, frits ou marinés. Les jeunes pointes et feuilles sont comestibles. Ils sont souvent cuits avec du lait ou du lait de coco pour améliorer la saveur. Ils sont également mélangés avec d'autres feuilles comestibles. (Les vieux fruits sont utilisés comme récipients et les graines ne sont normalement pas comestibles.) _ x000B Les graines sont parfois consommées. Ils donnent une huile comestible

Partie testée : graine fraîche^{{{0(+)}}} (traduction automatique)

Original : Seed fresh^{{{0(+)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
97	0	0	0.2	0	0	0.1	0.2



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

- Note médicinale : **
- Usages médicaux : Les vieux fruits sont utilisés comme récipients^{{{0(+)}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 5: t. 325, 1827) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il se produit occasionnellement dans de nombreuses régions pour les conteneurs. En tant que légume, il n'est important que dans certaines régions, par exemple Mendi. C'est un légume courant et populaire au Bangladesh. Les graines sont consommées comme nourriture de famine^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea, it occurs occasionally in many areas for containers. As a vegetable it is only important in some areas eg Mendi. It is a common and popular vegetable in Bangladesh. The seeds are eaten as a famine food^{{{0(+)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à 2700 m d'altitude sous les tropiques. Il pousse mieux dans un climat chaud et humide. Il est sensible au gel. Il préfère le plein soleil. Au Népal, il atteint environ 2200 m

d'altitude. Il pousse mieux avec une température nocturne de 17-23 ° C et des températures diurnes de 28-36 ° C. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows from sea level up to 2700 m altitude in the tropics. It grows best in a warm humid climate. It is sensitive to frost. It prefers full sunlight. In Nepal it grows to about 2200 m altitude. It grows best with a night temperature of 17-23°C and day temperatures of 28-36°C. It can grow in arid places. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 10-12^{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Angola, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Bhoutan, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, Chili, Chine, RD Congo, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Timor oriental, Égypte, Érythrée, Eswatini, Éthiopie, Fidji, FSM, Gabon, Gambie, Ghana, Guam, Guatemala, Guyane, Guyane, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Japon, Kenya, Corée, Laos, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Marquises, Mauritanie, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Namibie, Népal, Nouvelle-Zélande, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Serbie, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, Singapour, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Soudan, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tadjikistan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe ^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Bhutan, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, Chile, China, Congo DR, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, East Timor, Egypt, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Fiji, FSM, Gabon, Gambia, Ghana, Guam, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Japan, Kenya, Korea, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Marquesas, Mauritania, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, New Zealand, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Rwanda, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Serbia, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Sudan, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe 6 espèces de Lagenaria. Ce sont des vignes tropicales^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 6 Lagenaria species. They are tropical vines^{{{0(+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme :** 44112 ;

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

- **Le monde des Cucurbitacées :** <http://cucurbitophile.fr/var/9048/var.php> <http://cucurbitophile.fr/esp/051/esp.php> ;
- **plantZAfrica :** <https://www.plantzafrica.com/plantkim/lagensic.htm> ;
- **PROTA4U :** <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=lagenaria&p=Lagenaria+siceraria> ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37414> ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lagenaria_siceraria (en français) ;
 - <https://hu.wikipedia.org/wiki/Lop%C3%B3t%C3%B6k> (source en hongrois) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Calabash> (source en anglais) ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lagenaria_siceraria ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2342950 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21385> ;

dont livres et bases de données : ⁰ "Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek) ;

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

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. ; Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4373 (As *Lagenaria leucantha*) ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 313 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 214 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 108 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 614 ; 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 1316 (As *Lagenaria leucantha*) ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur p 74 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 792 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 9 No. 2 pp 299-310 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 87 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 343 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 172 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 58 ; 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 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 138 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 26 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 349 ; Henty, E.E., 1980, Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 44 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 704 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2, p 44, 85 ; 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 1736 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 85 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 143 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 76 ; Liengola, I. B., 2001, A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo. Syst. Geogr. Pl. 71:687-698 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 334 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 283 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 190 (As *Lagenaria leucantha*) ; Martin, M.A., 1971, Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 108 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 292 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morimoto, Y. & Mvere, B., 2004. *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>}. Accessed 16 October 2009. ; Musinguzi, E., et al, 2006, Utilization of Indigenous Food Plants in Uganda: A Case Study of South-Western Uganda. AJFAND Vol. 6(2) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming Books. p 46 (Also as *Lagenaria leucantha*) ; Ocho, D. L., et al, 2012, Assessing the levels of food shortage using the traffic light metaphor by analyzing the gathering and consumption of wild food plants, crop parts and crop residues in Konso, Ethiopia. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 8:30 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 190 (As *Lagenaria leucantha*) ; Okigbo, B.N., Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 38 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 108 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 549, 548 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 101 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 572 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 393 ; 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/WestIndies> ; Powell, J.M., Ethnobotany. In Pajmans, K., 1976, New Guinea Vegetation. Australian National University Press. p 110 ; Publ. Field Columbian Mus., Bot. Ser. 3:435. 1930 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 124 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 263 (As *Lagenaria vulgaris*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 107 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 169 ; Shava, S., 2000, The Use of Indigenous Plants as Food by a Rural Community in the Eastern Cape: an Educational Exploration. Masters Thesis Rhodes University. p 65 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 175 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 267 (Drawing) ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, Tropical Vegetables and their Genetic Resources, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 50 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 171 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 152 ; 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) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium.* p 195 ; 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 223 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza.* p 46 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa,* Macmillan. p 100 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122.* p 204 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae. Economic Botany* 43(3): 297-313 ; Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species ; Whitaker, T.W., & Bemis, W.P., 1979, Cucurbits, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London.* p 64 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust.* p 148 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables. Hyland House.* p 86 ; 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*