



150

nom vernaculaire	français	Kiwano
	créole	Kiwano
	anglais	Kiwano, African horned cucumber, horny cucumber, jelly melon
	espagnol	Kiwano, kino, milú, pepino africano
	allemand	Horn-Gurke, Kiwano, Hommelone

origine	Afrique et Arabie (Yémen).
habitat	Le kiwano se cultive principalement au sud et au centre de l'Afrique, mais aussi aux États-Unis, en Europe (Espagne, Portugal, France), en Israël, au Chili, en Australie et en Nouvelle-Zélande.
type	Le kiwano, n'est pas une création, mais une espèce naturelle, originaire d'Afrique centrale. C'est une plante tropicale de la famille des « Cucurbitaceae », une liane qui pousse à ras du sol (rampante) ou sur des supports (grimpeuse).

Son nom scientifique est « *Cucumis metulifer* ». C'est une plante de la famille des « Cucurbitaceae », tout comme les courges (giromon, potiron, courgette, citrouille...), les parokas, les christophines, les melons, les pastèques, les concombres et du même genre que ces derniers : le genre « Cucumis » qui comprend une trentaine d'espèces et parmi elles :

« *Cucumis melo* », le melon cultivé et de nombreuses espèces sauvages, fiche n°85,  
 « *Cucumis sativus* », le concombre (et le cornichon), fiche n°48,  
 « *Cucumis anguria* », le concombre des Antilles, fiche n°122,  
 « *Cucumis metulifer* », le concombre épineux « kiwano ».

L'appellation « kiwano » une dénomination commerciale provenant de Nouvelle-Zélande qui s'inspire du nom du kiwi (lui-même nommé selon l'oiseau, emblème national de ce pays - voir fiche n°73) et qui en est devenue le nom d'usage le plus courant. En Afrique australe, il est encore appelé « melon - ou concombre - à corne » de par son aspect. En Californie il est appelé « blowfish fruit » pour sa ressemblance avec le poisson-globe (diodon).

### utilisations

Le kiwano se consomme cru, à la petite cuillère, coupé en deux soit, dans la longueur soit dans la largeur. Sa peau est orangée et sa pulpe d'un vert translucide. Il peut servir de base pour un sirop de salade de fruits : il se marie avec tous les fruits exotiques ou d'Europe, mais aussi avec du poisson ou des viandes blanches.

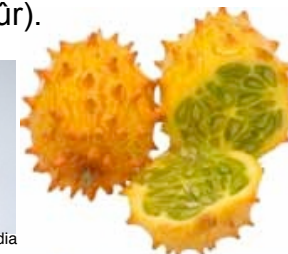
Il peut être consommé en jus, servir à la préparation de cocktails, de sorbets et de confitures.

Le fruit sauvage est, avec le concombre sauvage « *Acanthosicyos naudinianus* », la seule source d'eau pendant la sécheresse dans le désert du Kalahari (« Grande Soif » en Tswana; ce désert se déploie sur le Botswana, la Namibie et l'Afrique du Sud).

À l'état naturel, le kiwano contient des traces de « cucurbitacine » qui rend le fruit extrêmement amer. Ces composés sont toxiques aux mammifères, et provoquent des vomissements, coliques et fortes diarrhées. Toutefois ceux de culture, achetés sur les marchés, en sont dépourvus et ne sont donc ni toxiques ni amers.

**fleur** Fleurs jaunes (mâles et femelles) similaires à celles du paroka puis des courges.

**fruit** **Kiwano** (aussi appelé métulon ou melano). Fruit de couleur orange, mesurant environ 10 cm de long. Sa peau est parsemée d'épines. L'intérieur du fruit est vert et contient de nombreuses graines, sa pulpe est légèrement gluante. Le jus a un goût de concombre (fruit peu mûr) de banane et de kiwi, (fruit mûr).



photos Wikipedia