



155

nom vernaculaire	français	Guajilote
	créole	Kann Jamaïk
	anglais	Candletree, cucumber tree (Australie)
	espagnol	Cuajilote (Mexique, Costa Rica), huachilote, guineito (République dominicaine).
	allemand	Gurkenbaum

origine	Amérique centrale (partie nord) : Mexique, Belize, El Salvador, Guatemala, Honduras.
habitat	On le trouve spontanément dans les forêts de feuillus au centre et au sud du Mexique. Mais il est aussi cultivé pour ses fruits. Il a été importé en Australie comme arbre décoratif et pour ses fruits, où il porte le nom de < cucumber tree >. S'il a envahi les forêts humides du nord du Queensland, supplantant les arbres locaux, il n'est pas toutefois considéré comme plante invasive
type	Le guajilote est un petit arbre pouvant mesurer de 4 à 9 m de haut. Son tronc est trapu et recouvert d'une écorce épaisse et craquelée. Ses branches comportent des petites épines. Ses feuilles, trifoliées mesurent de 4 à 8 cm de long. Le guajilote porte (tout comme cacaoyer, le bilimbi...) ses fleurs et donc ses fruits sur son tronc (cauliflorie) et sur ses branches (ramiflorie).

Son nom scientifique est « *Parmentiera aculeata* » de la famille des < Bignoniaceae >.

Au Venezuela, on le nomme < camburito > pour son fruit qui ressemble à une banane (cambur = banane en vénézuelien).

Au Mexique, son nom est différent en fonction des régions : Morelos = cuaxiloc, cuaxilotl (*náhuatl*) ; Oaxaca = tson tesa nión (*amuzgo*); Puebla = coxilotl, ixochigo (*náhuatl*); Quintana Roo = kat (*maya*); San Luis Potosí = tsote (*tenek*); Yucatán = kat kut, kat kuuk, katku'uk, pepino kat.

**fleur** Les fleurs sont solitaires ou en groupes et poussent directement sur le tronc ou les extrémités des branches. Les fleurs mesurent de 5 à 6 cm de long. Elles sont en forme de trompette, de couleur crème-verdâtre lignée de traits brun-violet.

### utilisations

Le fruit du guajilote est un fruit juteux, dont le goût sucré rappelle celui de la canne à sucre. Riche en vitamine A, il peut être mangé cru ou cuit.

Il est aussi utilisé pour réaliser des pickles ou des conserves.

Toutefois, son utilisation est pratiquement limitée aux zones où il prospère.

Il est également utilisé comme aliment pour le fourrage d'où son nom anglais : cow-okra (gombo à vache).

Le fruit, l'écorce et les racines sont utilisés par les guérisseurs mexicains dans le traitement de certaines maladies du rein.

### fruit Guajilote ou caiba :

Le fruit de couleur jaune-vert devient jaune à maturité. Il est cylindrique, parfois courbe et avec d'épaisses côtes charnues. Il peut mesurer jusqu'à 17 cm de longueur et de 3 cm de diamètre. Parfois plus long, de 20 à 30 cm de long, de forme allongée comme un concombre. Les deux types sont juteux avec une saveur de canne.

