

Gombo

Abelmoschus esculentus

Abelmoschus esculentus

Gombo

Nom binominal

Abelmoschus esculentus

(L.) Moench, 1794

Classification phylogénétique

Le **gombo** (*Abelmoschus esculentus*), appelé **cabo** à l'île de la réunion, **calou** en Guyane, **okra** en Louisiane^[1] et plus généralement dans le sud des États-Unis, est une espèce de plante tropicale à fleurs appartenant à la famille des *Malvaceae*, originaire d'Afrique.

Son fruit est une capsule de forme pyramidale récoltée verte et employée comme légume et comme condiment. Sa section transversale montre cinq carpelles qui forment un pentagone régulier. Sa peau est couverte de soies duveteuses.

Noms vernaculaires : il est aussi appelé *corne grecque*, *bamya* (Grèce), *m'loukhyya* au Maroc, *okra* ou *gnawia* ou *ganaouia* (Algérie et Tunisie), *lalo* ou *bamya* en Turquie, *quiabo* au Brésil, *kalalou* ou *gombo*, *calalou* pour le fruit et *lalo* pour les feuilles en Haïti, *lalo* aussi à l'île Maurice, *dongó dongó* en république démocratique du Congo.

Le nom de « gombo » est issu du bantou de région angolaise *ki-ngombo*^[2].

Synonyme :

- *Hibiscus esculentus* L.

1 Description

Le gombo est une grande herbe, annuelle, à la tige érigée pouvant atteindre 2 m 50 de haut^[réf. nécessaire].

Les feuilles sont palmatilobées, de gabarit suborbiculaires, à 5-7 lobes irrégulièrement serretés. Elles sont portées par un long pétiole (jusqu'à 35 cm)^[réf. nécessaire].

Les fleurs solitaires, axillaires, sont formées d'un calice spathacé, à 5 dents, de 5 pétales de 3-4,5 cm^[réf. nécessaire], jaunes ou jaunâtres, tachés de pourpre à la base, de 5 carpelles et d'étamines soudées.

Le fruit est une capsule de 8-25 cm de long^[réf. nécessaire], poilue, anguleuse, ovoïde-lancéolée, longuement pointue.



Fleur et fruits en gros plan



Feuilles

2 Histoire

Cette plante était cultivée par les Égyptiens, puis importée en Europe par les Maures espagnols au XII^e siècle^[réf. nécessaire]^[1]. Elle fut introduite au XVII^e siècle en Amérique par les esclaves. Les esclaves et maîtres parlant le créole utilisaient ce mot pour parler des plantes en

général^[1]. Elle est consommée dans la quasi-totalité de l'Afrique tout au long de l'année^[réf. nécessaire]

3 Utilisation



Panier de gombos



Section transversale du fruit



Une soupe miso avec des gombos

3.1 Usage alimentaire

Le fruit contient une substance mucilagineuse (de texture gélatineuse) utile pour épaissir soupes et ragoûts. On conseille généralement de choisir des gombos bien colorés de moins de 10 cm de long afin qu'ils ne soient pas durs^[réf. nécessaire]. Le gombo se mange cru ou cuit et il fait partie de nombreux plats créoles, africains ou japonais. Il entre notamment dans la fabrication du *calalou* antillais.

Il se marie bien avec la tomate, l'oignon, l'igname, le poivron ainsi qu'avec le curry, la coriandre, l'origan, le citron, le vinaigre et d'autres épices comme le ras el hanout. Il est fréquemment utilisé dans la cuisine méditerranéenne, et notamment les cuisines grecque et chypriote.

Il est également la base du *gombo* : soupe cadienne typique de Louisiane^[1], dans laquelle le fond est constitué de mélange de céleri, poivron vert et oignon que l'on fait revenir avec les gombos coupés en rondelles. D'autres préparations typiques du sud des États-Unis sont les gombos braisés à la tomate et les rondelles de gombo frites.

Il est également utilisé dans des sauces avec de la viande blanche ou du poulet.

Fragile, le gombo se conserve deux à trois jours au réfrigérateur dans un sac de papier. Séché, il peut se conserver pendant plusieurs mois.

Les graines mûres, grillées, peuvent être utilisées en guise de café^[3]. Le gombo est une spécialité de la Côte d'Ivoire^[réf. nécessaire] où il est souvent utilisé en sauce sur du riz blanc.

Les jeunes feuilles peuvent être consommées comme des épinards ; elles sont parfois données au bétail comme fourrage^[3].

3.2 Usage médical/médicinal

Le mucilage du gombo a été utilisé pour accroître le volume sanguin. Les feuilles servent parfois de cataplasmes et sont utilisées pour leur propriétés émollientes et sudorifiques, et dans le traitement de la dysurie^[3].

Le gombo a également été utilisé à l'île de La Réunion. C'est ainsi que dans son journal, en date du 22 mai 1829, De Lescouble^[4] décrit les oreillons et propose le remède universel et souverain de l'époque. « Céleste a le mal du mouton depuis hier. Elle a la joue et le cou extrêmement enflés et souffre beaucoup. Je lui ai mis des cataplasmes de feuilles de gombo ».

3.3 Usage industriel et artisanal

Le même mucilage est utilisé dans la fabrication de papier glacé, comme agent de collage, ainsi que pour la fabrication de confiseries^[3].

Les fibres de l'écorce peuvent être utilisées localement

pour la confection de cordelette, de papier et de carton^[3].

4 Production

Ce légume est cultivé partout sous les tropiques.

5 Voir aussi

- *Petits blancs au manioc et à la sauce gombos*, un film sénégalais de Moussa Bathily (1987)

6 Références

- [1] Zachary Richard, Sylvain Godin et Maurice Basque, Histoire des Acadiennes et des Acadiens de la Louisiane, Lafayette, Université de Louisiane à Lafayette Press, 2012, 130 p. (ISBN 9781935754183), p. 80
- [2] <http://www.cnrtl.fr/definition/gombo>
- [3] (fr) J.S. Siemonsma et C. Kouamé, « *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench », sur *prota.org*, PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l’Afrique tropicale), 2004 (consulté le 21 février 2012)
- [4] Renoval de Lescouble J-B. Journal d’un colon de l’île de Bourbon (1811-1838). L’Harmattan. Editions du Tramail, Saint-Denis.
- Jacques Fournet, Flore illustrée des phanérogames de Guadeloupe et de Martinique, Gondwana editions, Cirad, 2002
Tome 1 : ISBN 2-87614-489-1 ; Tome 2 : ISBN 2-87614-492-1





7 Annexes

7.1 Références taxinomiques

- Référence JSTOR Plants : *Abelmoschus esculentus* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Catalogue of Life : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Flora of China : *Abelmoschus esculentus* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Madagascar Catalogue : *Abelmoschus esculentus* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Flora of Pakistan : *Abelmoschus esculentus* (en) (consulté le 1 août 2014)

- Référence GRIN : espèce *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence INPN : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench, 1794 (+ statut + description) (fr) (consulté le 1 août 2014)
- Référence ITIS : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (fr) (+ version anglaise (en)) (consulté le 1 août 2014)
- Référence NCBI : *Abelmoschus esculentus* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence The Plant List : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (en) (Source : KewGarden) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Tropicos : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (Syn. *Hibiscus esculentus* L.) (en) (+ liste sous-taxons) (consulté le 1 août 2014)
- Référence uBio : *Abelmoschus esculentus* L., 1794 (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Tela Botanica (Antilles) : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (fr)
- Référence Tela Botanica (La Réunion) : *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (fr)

7.2 Liens externes

- Origines du gombo
- Recettes tunisiennes
-  Portail de la botanique
-  Portail des plantes utiles
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie
-  Portail de l'Afrique

8 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

8.1 Texte

- **Gombo** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gombo?oldid=115206453> *Contributeurs* : Jgremillot, Abrahami, Koyuki, P-e, Spedona, Phe, Jackjeff, MedBot, Phe-bot, Ollamh, Valérie75, Korrigan, Σ :-ζ)Ξ, Pixeltoo, MisterMatt Bot, Garulfo, David Berardan, Cln-id, Callisto, Zyzomys, Palpalpalpal, Emijrp, Amsetien-frwiki, Channer, Millot, TED, Ludovic89, 08pb80, Pautard, Rosier, Hexabot, Ji-Elle, Lama-delama, Thijs !bot, Makhoul, Chaoborus, Maloq, Escarbot, Wimmiden, Creasy, Xhienne, Remike, MirgolthBot, Salecabot, Dfeldmann, CommonsDelinker, VonTasha, Eric94, Federix, Red Castle, Anonyme973, AmaraBot, SieBot, Durifon, MystBot, Gerard cohen, JLM, Wanderer999, Ange Gabriel, Vlaam, Mathieuw, DumZiBoT, Pancrat, Estirabot, ZiziBot, Maxgalopin, Pahure, Ppkjlcinq, NjardarBot, Luckas-bot, GrouchoBot, ArthurBot, Almabot, Bagauzere, Xqbot, RibotBOT, Rubinbot, Alex-F, Skull33, PhilBois, TobeBot, Cinera-ma14, EmausBot, ZéroBot, Philmarin, LinedBot, MerlIwBot, LoveBot, OrlodrimBot, Makecat-bot, Afrik1, Totorobot, Xapitoun, Addbot, AméliorationsModestes, InvNat, Maobattantu12 et Anonyme : 37

8.2 Images

- **Fichier:Abelmoschus_esculentus_FruitandFlower.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/9f/Abelmoschus_esculentus_FruitandFlower.jpg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Travail personnel (own photographic work) *Artiste d'origine* : B.navez
- **Fichier:Abelmoschus_esculentus_feuilles.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a5/Abelmoschus_esculentus_feuilles.jpg *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Pancrat
- **Fichier:Africa_(orthographic_projection).svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/86/Africa_%28orthographic_projection%29.svg *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Martin23230
- **Fichier:Bucket_of_raw_okra_pods.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/32/Bucket_of_raw_okra_pods.jpg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : USDA (<http://www.usda.gov/oc/photo/96cs2488.htm>) *Artiste d'origine* : Bill Tarpenning
- **Fichier:Confusion_colour.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6f/Confusion_colour.svg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Bub's
- **Fichier:Foodlogo2.svg** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Foodlogo2.svg> *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Original *Artiste d'origine* : Seahen
- **Fichier:Icône_botanique01.png** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icône_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transfer was stated to be made by User:Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia
- **Fichier:Miso_soup_with_okra_and_nagaimo_by_yomi955.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/45/Miso_soup_with_okra_and_nagaimo_by_yomi955.jpg *Licence* : CC BY 2.0 *Contributeurs* : Flickr *Artiste d'origine* : yomi955
- **Fichier:Okra_(Abelmoschus_esculentus)_cross-section_-_20080613.png** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/12/Okra_%28Abelmoschus_esculentus%29_cross-section_-_20080613.png *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel. *Artiste d'origine* : Jmprouty.
- **Fichier:Question_book-4.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Question_book-4.svg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Created from scratch in Adobe Illustrator. Originally based on Image:Question book.png created by User:Equazcion. *Artiste d'origine* : Tkgd2007
- **Fichier:Sunflowers.JPG** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/09/Sunflowers.JPG> *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Trojanbackoncommons

8.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0