

- Histoires de légumes - **COURGES ET CIE**



Les courges se répartissent en plusieurs genres bien distincts, autant botaniquement qu'historiquement. Celles que nous connaissons et que nous consommons aujourd'hui, vous l'avez peut être deviné, sont originaires d'Amérique centrale. Il s'agit des **courges, citrouilles, potirons, potimarrons, pâtissons** et autres **coloquintes**, du genre **CUCURBITA**. Les archéologues en ont retrouvé des traces au Mexique plusieurs millénaires avant notre ère. Au départ, ce seraient les graines que les hommes utilisaient. Les courges contenaient alors très peu de chair et servaient principalement d'ustensile de cuisine, d'instruments de musique, de gourdes... Peu à peu, la domestication a entraîné l'augmentation de la taille des fruits, et parallèlement l'usage de la chair. Les colons, impressionnés par la variété des formes et des couleurs de ces légumes, aussi par leur capacité de conservation, les ramènent en Europe au XVII^e siècle où ils sont rapidement adoptés.

Avant les courges d'Amérique, il existait déjà en Europe des légumes appelés «courges» ou «gourdes» cultivés depuis la préhistoire. Il s'agit du genre **LEGENARIA**. C'est la fameuse **courge bouteille**, elle serait originaire d'Afrique et aurait rapidement fait le tour du monde. Un périple qu'elle a pu réaliser grâce à la robustesse de son écorce renfermant des graines capables de germer après un séjour d'un an dans de l'eau de mer! Son usage en tant qu'aliment est resté rare, le fruit était considéré comme médiocre (d'après des écrits datant de la Grèce antique). à partir du XVII^e siècle, les **courges d'Amérique** ont donc remplacé ces **courges calebasses** sans trop de difficultés, au point que le genre **LEGENARIA** tends à se raréfier aujourd'hui.

Et maintenant accrochez-vous! nous allons tenter de décortiquer brièvement le genre **CUCURBITA**. Les **CUCURBITA** se répartissent en cinq espèces domestiquées depuis bien avant JC. Les deux principales sont la **Cucurbita pepo** et la **Cucurbita maxima** :

La **cucurbita pepo**, la plus ancienne et la plus diversifiée, a par exemple donné la **citrouille**, la **courgette**, le **pâtisson** et la **courge spaghetti**. Les **citrouilles** et les **pâtissons** sont d'ailleurs les premières espèces consommables décrites par les botanistes européens. Quand à la **courgette**, décrite seulement à partir du XIX^e siècle, elle serait une création européenne à partir de croisements.

La **cucurbita maxima** est l'espèce qui comprend les **potirons**, les **potimarrons** et les **courgettes rondes**. Les **pepo** et **maxima** sont les deux premières espèces à être entrées en France, et c'est la fameuse **citrouille** qui s'est imposée en première dans la gastronomie.

On ne parlera pas ici des autres genres de cette grande famille des cucurbitacées : **CITRULLUS, CUCUMIS, SECHIUM** et autres petits noms savoureux derrière lesquels se cachent encore 1000 espèces de **melons, pastèques, concombres, chayottes**... Mais voici une banque de données très complète vers laquelle je vous renvoie si vous souhaitez vous perdre dans le monde des cucurbitacées : <http://cucurbitophile.fr/index.php>

