



61

nom vernaculaire	français	Pommier malacca, jambosier
	créole	Pòm Malaka
	anglais	Malay apple
	espagnol	Manzana malaya
	allemand	Wasserapfel



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Syzygium malaccense* » de la famille des < Myrtacées >. Dans cette même famille botanique on retrouve entre autres le bois d'Inde (n° 23), le giroflier (n°62), le pommier rose (n°70), le goyavier (n°137) et le framboisier « *Syzygium samarangense* » (n°135), avec lequel il est souvent confondu.

Il est appelé < jambos > à la Réunion, où il est assez rare.

fleur

Mars - avril.

La fleur comporte un très grand nombre d'étamines rose-fuchsia (environ 500) lui donnant un aspect de pompon.



photo LMHTAG

utilisations

La chair de la pomme malacca mûre est croquante et a une saveur douce et parfumée.

La pomme malacca est consommée fraîche, crue, en fruit de bouche, ou dans les salades de fruits.

Elle permet de réaliser des jus et boissons (liqueurs) et du « vin de table » rouge et blanc à Porto Rico (*sirop additionné de levure mis en tonneaux pour fermentation de 3 mois à 1 an*).

À la Jamaïque et dans les autres îles anglophones, on réalise des pies avec les fruits peu murs cuits (*fruits compostés avec un clou de girofle et du gingembre, avant de les enfermer d'une pâte sucrée -dessous, dessus- cuite au four*).

Généralement, les pommes malacca sont cuites avec d'autres fruits plus acides afin de compenser leur douceur, pour confectionner des sauces, des compotes (fruits au sirop), des gelées et des confitures.

En Asie, on pèle les fruits avant de les cuire. La peau, elle, est cuite à part avec des pétales de groseille (fiche n°66), pour la colorer davantage.

Les fleurs, couleur fuchsia, sont comestibles et peuvent être ajoutées aux salades pour apporter une touche de couleur.

En Indonésie, les bourgeons et les très jeunes feuilles sont consommés en légumes (crus ou cuits).

origine	Asie du Sud-Est (Indonésie, Malaisie).
habitat	Malaisie et toutes les zones tropicales du globe. On trouve le pommier malacca depuis des temps reculés dans les îles de l'océan Pacifique (îles Fidji et Hawaï). De Malacca (sud-ouest de la Malaisie) les Portugais l'amènèrent à Goa (état de l'Inde, situé sur la côte sud-ouest). De là, il se propagea dans toute l'Afrique de l'Est. Il a été introduit à la Jamaïque en 1793 (et improprement appelé < otaheite apple > nom anglais de la prune de cythère), puis s'est répandu aux Petites Antilles au cours du 19ème siècle. Il est utilisé comme arbre fruitier, ornemental et d'ombrage de Java aux Philippines, au Vietnam, au Bengale et dans le sud de l'Inde.
type	Grand arbre de forme pyramidale pouvant atteindre une hauteur de 12-15 m. Son feuillage est persistant, ses feuilles peuvent atteindre 50 cm de long. Son écorce gris clair est rugueuse.

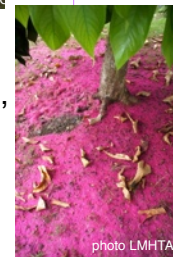


photo LMHTAG

fruit Pomme malacca.

Le fruit est une baie en forme de poire de 2,5 à 4 cm de long, à l'aspect lustré et brillant, qui passe de couleur blanche à rose pâle ou rouge vif, puis rouge-bordeaux. Sa chair est blanche et contient un gros pépin brun clair, granuleux.

fructification

Mai - juin.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG