

La combava



Le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut, citron combera, kaffir lime) est un agrume du sous-genre papeda dont le nom provient des anciennes cartes maritimes où l'île indonésienne de Sumbawa, à l'est de Bali dans l'archipel de la Sonde, dans la mer des Moluques, est nommée Combava par les marins occidentaux. Il est originaire de ces îles.

Combava est le nom de l'arbre, *Citrus hystrix* et de son fruit.

La feuille de combava est un condiment usuel dans la cuisine de l'Asie méridionale, et du sud de l'océan Indien, dont La Réunion. Depuis la décennie 2010, son utilisation devient fréquente en Grande-Bretagne sous l'influence du green curry du chef Jamie Oliver largement médiatisé, et de par le monde chez les restaurants thaïlandais.

L'arbre de petite taille est épineux (d'où son nom hystrix), ses feuilles ont le pétiole largement ailé des papeda, le fruit est sphérique d'un diamètre de 4 à 6 cm avec une écorce grumeleuse caractéristique. Le fruit et la feuille sont riches d'une huile essentielle fortement parfumée, d'un parfum rappelant la citronnelle. «Le fruit globuleux est verruqueux.

Le combava n'est pas une plante domestiquée, mais une plante sauvage cultivée dont il existe des hybrides naturels. Cette plante est cultivable en pot, à condition de la rentrer pendant la saison froide (rusticité -2°C)

Catégorie: Citrus

Famille: Rutaceae

Genre: Citrus

Espèce: hystrix

Zone Géographique d'Origine: Asie du sud est

Zones Climatiques: Littoral subtropical, sud de l'Italie et îles

Port: Arbuste

Feuilles: Feuilles persistantes

Colore Foglie: Verde 

Période de Floraison: Gennaio / Febbraio / Marzo / Settembre / Ottobre / Novembre / Dicembre



Fleur: Corymbe

Colore Fiori: Bianco

Sol: Moyennement acide / Moyenne sol

Besoins en Eau: Eau moyenne

Exposition à la Lumière: Demi ombre / Plein soleil

Forme: Palissées / En cone à l'envers / Tige / En buisson

Colore Frutti: Verde Giallo

Parfumé: oui