

Agave shrevei Gentry, 1942

Identifiants : 373/agashr

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Asparagales ;
 - **Famille :** Asparagaceae ;
 - **Sous-famille :** Agavoideae ;
 - **Tribu :** x ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** Agave ;
 - **Section :** Ditepalae ;
 - **Nom complet :** Agave shrevei subsp. shrevei Gentry 1942 ;
- **Synonymes :** x (=) basionym ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** , mescal ceniza (es) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15°C à -18°C, selon les variétés ? (qp*) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Tronc (bulbe μ (dp*) μ (tête μ 160(+x) μ) μ cuit : roti μ 160(+x) μ (fosse-cuisson μ 167(dp*) μ) [base boissons/brevages μ 167(+)(dp*) μ ,{{2(+) μ fermenté(e)s μ 167 μ (+)(dp*) μ : "sugui" ou "tesguino" comme on l'appelle généralement à travers la Sierra Madre μ {{167(+)(dp*) μ] et fleurs (hampes florales μ {{160(+x) μ cuites μ (dp*) μ : roties μ 160(+x) μ [nourriture/aliment μ {{(dp*) μ] ; et fleurs cuites : bouillies [nourriture/aliment μ {{160(+x) μ] comestible.(1*) ;

μ (dp*) μ il s'agit là, d'un copié-collé de la comestibilité de 2 sous-espèces : Agave shrevei subsp. magna Gentry 1982 et Agave shrevei subsp. matapensis Gentry 1972. ;



Précautions à prendre :

Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*) μ <(dp*) μ).

- **Petite histoire :** Les Tarahumaras cueillaient les fleurs non ouvertes d'A. shrevei en période de pénurie alimentaire et enlevaient les ovaires. Ils mettaient les fleurs, sans ovaires, sur le toit de la maison du jour au lendemain ; dans la matinée, ils collectaient les fleurs, qui, selon eux, étaient alors plus douces/sucrées (pourquoi elles étaient plus douces/sucrées n'est pas connu). Les Tarahumaras cuisaient et lavaient consciencieusement les fleurs pour enlever toute amertume, puis les broyaient avec du maïs cuit à la chaux pour être transformées en tortillas. μ <167 μ (+x) ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

De gauche à droite :

Par cobalt123, via flickr

Par Stan Shebs, via Wikimedia Commons

• **Liens, sources et/ou références :**

- https://en.wikipedia.org/wiki/Agave_shrevei (source en anglais) ;

- **PALMARIS** : <https://www.palmaris.org/html/agavshrevei.htm> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60665/#b> ;
- **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en espagnol)** : <https://es.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en français)** : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezca> ;
- **Processus d'élaboration du Mezcal (en espagnol)** : <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;
- [TAD \(en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Agave shrevei" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 160"Food Plants of the Sonoran Desert" (livre en anglais, pages 31 et 33, par Wendy C. Hodgson), 167"Agaves of Continental North America" (livre en anglais, pages 453, 454, 456 et 457, par Howard Scott Gentry) ;