

Agave shrevei Gentry, 1942

Identifiants : 1092/agashr

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Agave ;
- Section : Ditepalae ;
- Nom complet : Agave shrevei subsp. shrevei Gentry 1942 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Agave shrevei subsp. shrevei ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mescal ceniza , 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^(dp*) (tête^{160(+x)}) cuit : roti^{160(+x)} (fosse-cuisson^{167(dp*)}) [base boissons/brevages^{167(+)(dp*),{{2(+)}}} fermenté(e)s^{167μ(+)(dp*)} : "sugui" ou "tesguino" comme on l'appelle généralement à travers la Sierra Madre^{{{167(+)(dp*)}}}) et fleurs (hampes florales^{{{160(+x)}} cuites^(dp*) : roties^{160(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}] ; et fleurs cuites : bouillies [nourriture/aliment^{{{160(+x)}}] comestible.(1*)

Détails :

^(dp*) 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.

Partie testée : tige de fleur^{{{(0(+x))}} (traduction automatique)

Original : Flower stalk^{{{(0(+x))}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	295	4.68	0	0	0	0



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

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par cobalt123, via flickr

Par Stan Shebs, via wikimedia

- **Petite histoire-géo :** 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.¹⁶⁷(+x)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale¹⁶⁷ (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant¹⁶⁷.

- **Localisation :**

Australie, Mexique, Amérique du Nord¹⁶⁷ (traduction automatique).

Original : Australia, Mexico, North America¹⁶⁷.

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

- **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/Mezcal> ;
- **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) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294208 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1734> ;
- **TAD (en anglais) ;**

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) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Gentry, H. S. 1972. The agave family in Sonora. U.S.D.A. Agric. Handb. 399. (Agave Sonora) ; Gentry, H. S. 1982. Agaves of continental North America. (Agave NAmer) ; Laferriere, J. E., et al, 1991, Use and Nutritional Composition of Some traditional Mountain Pima Plant Foods J. Ethnobiol. 11(1):93-114

