

# Cucurbita argyrosperma Huber., 1867 (Courge du mexique)

Identifiants : 10193/cucarg

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Cucurbita ;
- Nom complet : Cucurbita argyrosperma var. argyrosperma ;

- **Synonymes :** Cucurbita mixta Pangalo 1930 [Cucurbita argyrosperma subsp. argyrosperma] ;

- **Synonymes français :** cushaw, courge argyrosperme, courge des Indiens sédentaires ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cushaw [subsp. argyrosperma], green-stripe cushaw [subsp. argyrosperma var. callicarpa], Japanese pie pumpkin [subsp. argyrosperma var. callicarpa], silver-seed gourd [subsp. argyrosperma var. argyrosperma], white cushaw [subsp. argyrosperma var. callicarpa], Ayote [subsp. argyrosperma] (de), ayote [subsp. argyrosperma] (es), calabaza pinta [subsp. argyrosperma] (es), calabaza pipiana [subsp. argyrosperma var. stenosperma] (es), pipián [subsp. argyrosperma] (es), silverfröppumpa [subsp. argyrosperma] (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit (fruits<sup>0(+x)</sup> et graines<sup>0(+x)</sup>) comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Légume<sup>0(+x)</sup>.

Les fruits sont consommés bouillis, cuits au four ou frits. Ils sont transformés en tartes et en pain. Les graines sont consommées crues ou grillées ou moulues et transformées en sauces. Ils sont également utilisés pour faire une boisson. Les fleurs peuvent être mangées. Attention: Les fruits sont amers et doivent être transformés en faisant bouillir plusieurs changements d'eau pour éliminer les cucurbitacines amères avant de les manger



La germination des graines produit une substance toxique dans son embryon. La germination des graines produit une substance toxique dans son embryon<sup>{{(5+)}}</sup>.



Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 132 (As *Cucurbita mixta*) ; Cobby, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 137 (As *Cucurbita mixta*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 86 (As *Cucurbita mixta*) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops*. 1492 from a different perspective. *FAO Plant Production and Protection Series No 26*. FAO, Rome. p18, 63 ; C. Huber freres & Co., *Catalogue de graines pour 1867:8*. 1867 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1857 (As *Cucurbita mixta*) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 334 ; Nee, M., 1990, *The Domestication of Cucurbita (Cucurbitaceae)*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 3, Supplement: *New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants*. pp. 56-68 ; *Plants For A Future database*, *The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 120 (As *Cucurbita mixta*) ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 602 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 164 (As *Cucurbita mixta*) ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 162 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 (As *Cucurbita mixta*) ; Whitaker, T.W., & Bemis, W.P., 1979, *Cucurbits*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 64 (As *Cucurbita mixta*) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 119 (As *Cucurbita mixta*) ; Yang, Si-Lin and Walters, T. W., 1992, *Ethnobotany and the role of the Cucurbitaceae of China*. *Economic Botany*, Vol. 46, No. 4, pp. 349-367