

Journée de la Culture 2017, 1 octobre 2017, Maison St-Louis

À : Société d'Histoire de Varennes pour ses 10 ans

De : Francine Desmarteau

L'HISTORIQUE DU MAÏS

**ACCOMPAGNÉ DE POÈMES JAPONAIS (haïku : poème à trois lignes)
(tanka : poème à cinq lignes)**

Après avoir passé l'été à sillonner les routes de campagne à vélo en Montérégie et au Centre du Québec, je me suis arrêtée et j'ai porté une attention particulière à nos champs de maïs.

J'ai concocté un mélange de deux cultures, la culture du maïs et la culture japonaise à saveur sucrée. Je rends hommage à une des plus anciennes cultures.

Étymologie : Le mot maïs vient du mot arawak Marise, qui a évolué en Maysi et Mahiz par les Indiens Caraïbes, indigènes des Antilles. Le Larousse mentionne que le terme provient d'un mot haïtien. Notons que l'île d'Haïti était peuplée d'indiens Arawaks durant l'époque coloniale en 1492 : il est donc vrai que le mot se retrouve implanté dans la culture haïtienne depuis plusieurs siècles mais il existait bien avant en Amérique du Sud où les Arawaks étaient originaires.

Autre nom bien connu : le blé d'Inde, appellation ancienne qui a encore cours au Québec. C'est Christophe Colomb qui, croyant avoir débarqué aux Indes, appela ce légume blé d'Inde mais le vrai nom est maïze, soit l'appellation iroquoise d'origine.

POÈME :

**EN TERRE D'AMÉRIQUE
CES TIGES DE MAÏS D'UNE DROITURE
COMME DE FIERES SENTINELLES
JE RÊVE
JE PENSE À MES ANCÊTRES**



Le maïs a traversé l'océan, en Europe on l'appelait blé d'Espagne parce que les Espagnols venus aux Amériques, à l'époque des grandes découvertes, introduisirent sa culture dans leur pays natal.

Champlain, en 1616 le surnomme Mingan, mot qui a été dévolu à cette terre sise sur la rive nord du St-Laurent où il avait fait escale.

Pendant le règne des Turcomans, en Perse, on retrouve le maïs sous le nom de blé turc.

La culture du maïs, cet épis aux couleurs d'automne, remonte à plus d'un millénaire avant Jésus-Christ. Les Iroquois avaient élu la déesse du maïs comme une des trois déesses de la culture et des jardins, avec la courge et le haricot.

POÈME :

**ÉPLUCHE, ÉPLUCHONS, ÉPLUCHEZ
ODEUR SUCRÉE
UN ENFANT DÉCOUVRE
SA PREMIÈRE ÉPLUCHETTE
LA TRADITION SE TRANSMET**



Tantôt nourriture, tantôt monnaie d'échange, le maïs fait partie de la vie quotidienne. En fumant les soies qui sortent de l'épi, on en faisait un combustible. Enfilés, les grains garnissaient les colliers et autre parures. Le germe se transformait en huile ou beurre de cuisson. Les feuilles servaient à bourrer les matelas, confectionner des poupées, des mocassins et des masques rituels. Les Iroquois croyaient au pays des chasses éternelles qui les attendait par delà la mort et ils ensevelissaient leurs morts avec des jarres de maïs et de riz sauvage afin qu'ils puissent se sustenter durant leur long voyage. Enfin et non le moindre, les grains peuvent se transformer en alcool. Question alcool, les Américains ont créé le bourbon qui est tout simplement un alcool de maïs bien fermenté. Les amérindiens ont été les premiers à goûter l'ivresse d'un maïs bien fermenté. Les Américains n'ont fait qu'en raffiner la recette d'origine.

POÈME :

**GRAIN DE MAÏS
PETITE PERLE DORÉE
JOYAU DES AMÉRINDIENS**



Culture du nord, on la retrouve aussi en Amérique du sud. En effet, lorsque les premiers navires français battirent pavillon devant Callao et Lima au XVIII^e siècle, on leur fit boire de la chicha, un alcool fait de maïs fermenté et de jus d'ananas. On le retrouve encore dans la fabrication de la bière et du gin.

Fils du soleil, en pays Aztèque, ces grains proviennent de l'astre du jour qui, dans sa bonté aurait fait tomber une pluie de petits grêlons d'or sur cette partie du monde pour donner à l'homme sa ration quotidienne.

Cultivé près des habitations, le maïs fait partie intégrante de la vie sociale et religieuse des tribus iroquoises et huronnes. Juste avant la plantation du maïs au printemps, on bénit le champ pour assurer une moisson abondante. La tradition veut qu'une jeune fille et sa famille participent à cette cérémonie ancestrale.

POÈME :

**LE MAÏS A VOYAGÉ
AU DÉBUT DE LA COLONIE
MAÏS ÉCLATÉ MAÏS FLEURI**



Si les colons du Canada apprirent dès les premiers temps la culture et l'importance de cet épi, ceux des États –Unis firent des tentatives mitigées jusqu'au XIX e siècle et entreprirent l'exploitation plus intensément après la Guerre de Sécession.

Encore aujourd'hui dans l'Est de la Côte d'Ivoire, la fête du maïs réunit toute la population à Yézimala (Bondoukou) en juillet. Le maïs est réduit en pâte Aïtiu et façonné en boules de la grosseur d'une orange moyenne. On les vend ainsi préparées dans tout le pays.

Aussi, le maïs est un fondement de la cuisine basque depuis 1523. Si Christophe Colomb rapporta les grains de maïs en douce France, c'est a Gonzalo de Percazteguy d'Hernani que nous devons cette petite révolution dans la cuisine basque. C'est ainsi que cette céréale se transforma en : Méture = un pain de maïs et Taloa = un gâteau de maïs.

À cette époque, le maïs jouait un rôle tellement important qu'il faisait partie intégrante des grandes manifestations comme celle de Zuberoa, un danseur costumé en cheval blanc qui incarnait Zamari Churia, l'Esprit du maïs lors de cette mascarade.

POÈME :

**ANNONCE DE L'AUTOMNE
À MA PORTE, ÉPIS DÉCORATIFS
LA RUE EST NOIRE DE MONSTRES
MAÏS ET CITROUILLE
HALLOWEEN**



Propriétés médicinales d'hier à aujourd'hui

Peu de graminées offrent autant de possibilités thérapeutiques que le maïs dans son ensemble; en effet, les grains, l'épi, les soies, la fécule et la semoule ont chacune leurs propriétés.

Régulatrice de l'intestin et du foie sa richesse en fibres favorise le transit intestinal. Les Américains du sud-est consomment régulièrement des grits (une sorte de gruau) au petit déjeuner pour diminuer le taux de cholestérol et accroître les fonctions intestinales.

Diurétique : la purée de maïs active la fonction urinaire.

Cas d'œdème : bouillir des épis de maïs frais sans grains et en faire une tisane.

Démangeaisons : un peu de fécule de maïs délayée avec une goutte d'eau pour faire une pâte et appliquer quelques minutes.

Diarrhée : une à deux c. à thé dans un verre d'eau froide préalablement bouillie et le boire tel quel. (Il est facile d'apporter un petit sac rempli de fécule en voyage dans les pays où l'eau, les fruits et les légumes constituent une source de problème)

Renforce la fonction des reins : infuser une petite poignée de soie d'épi dans une tasse d'eau bouillante et laisser infuser 20 min. filtrer et boire tiède avec 1 c. à thé de miel.

Et de nos jours : le maïs est une grande culture durable servant à l'Éthanol.

POÈME :

**MAÏS BIEN AIMÉ
AUX MILLES VERTUS
QUELLE PRESTANCE
DANS NOS CHAMPS
ÉLOGE À TON PASSÉ ET À TON AVENIR**



Recherche : Ernest Smith, artiste iroquois de la tribu des Tsonnontouans, 1935 Musée de Rochester (New-York) Cote MR 511 Zea mays. Origine : Amérique