



## *Quand le maïs conquiert l'Amérique*

*Céréale domestique  
par excellence, le maïs n'a jamais  
été trouvé à l'état sauvage.*

*Ayant germé au Mexique, il se  
répand sur le continent, traversant  
la Préhistoire, semant de ses grains  
chaque lieu où s'établit un groupe  
humain hiérarchisé. Un héritage  
notoire de la civilisation aztèque.*

*dont on apprend au passage  
qu'elle nous a aussi légué un met  
moins répandu...  
la dinde au chocolat.*

Depuis ce 12 octobre 1492 où Christophe Colomb arrive dans l'île de Guanahani, l'homme blanc européen, dans les cours, les cabinets et les bibliothèques, cherche partout à construire une vision du monde conforme aux récits qui lui parviennent. Pour le Génois, l'île d'Ayti est Cipango. La longue côte de Cuba, explorée en 1493, est une partie de l'Asie, par laquelle on peut accéder au royaume du Grand Khan. À la cour d'Isabelle la Catholique, l'humaniste Pierre Martyr d'Anghiera s'émerveille de la découverte de ce "nouvel hémisphère de la Terre". Colomb lui-même, à son voyage de 1498, pressent "un autre monde", proche de l'Orient mais distinct, hors de l'univers décrit par Ptolémée. À son quatrième périple, il cherche à dépasser ce monde pour parvenir à la Chersonèse d'or du géographe antique. Il se heurte aux côtes de l'Amérique centrale et à leurs tempêtes, revient à la Jamaïque, y attend un an des renforts et retourne pour toujours en Espagne en 1504. À cette époque, d'autres navigateurs ont suivi sa trace. Le Florentin Amerigo Vespucci, en particulier, a parcouru les côtes de l'Amérique du Sud. Il affirme dans ses lettres se trouver en présence d'un Nouveau monde et, en 1507, un nommé Martin Waldseemüller, typographe à Saint-Dié, dans les Vosges, rédigeant une préface pour une *Cosmogonie* qu'il imprime, décide de donner à ce monde le nom d'América.

Les voyages se multiplient. La Méditerranée caraïbe est explorée. La même année 1507, Juan Diaz de Solis et Vincente Yanez Pinzón abordent au Yucatan, domaine des Indiens mayas. Presque chaque année apporte sa découverte. En 1513, l'Espagnol Vasco Núñez de Balboa traverse l'isthme de l'Amérique centrale et atteint le Pacifique. En 1518, Juan de Grijalva découvre la richesse de la civilisation aztèque qui domine alors le Mexique. Il ne faut qu'un an pour mettre sur pied une expédition de conquête qui part de Cuba en 1519, sous les ordres de Hernán Cortés, et renverse l'Empire aztèque en deux ans. L'exploitation des Indiens est instaurée et leur population décimée par ce régime en deux décennies.

Plus au sud, l'exploration de la côte ouest de l'Amérique du Sud est commencée, peu après la conquête du Mexique par Cortéz. Elle est le fait de Francisco Pizzare et Diego de Almagro, qui renversent au Pérou l'Empire inca entre 1531 et 1535.

Deux grandes cultures périssent dans cette première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle sous les coups des conquistadores. Elles étaient l'aboutissement d'une longue histoire, commencée des millénaires avant notre ère, avec la découverte et la domestication de plantes originales qui permirent de nourrir les hommes. Ces plantes sont le maïs et le haricot, l'association alimentaire typique des Amériques, comme le riz et le soja est celle de l'Asie, et le pain et le fromage celle de l'Europe.

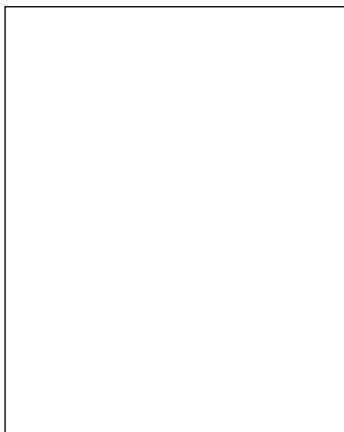
### *La plante de la civilisation*

Le maïs est une plante étrange. Le promoteur de la pomme de terre en France, Antoine Parmentier, faisait remarquer qu'il ne poussait spontanément nulle part, *"pas même dans son pays natal"*. En effet, aussi loin que l'on soit remonté à ce jour, le maïs ne se rencontre jamais à l'état sauvage. Pourtant, il fut utilisé comme tel par des chasseurs-cueilleurs à l'origine, aux alentours de dix mille ans avant notre ère. On peut penser que, vers moins 7000 avant J.C., sa culture commence dans la région de Tehuacan, au nord de la Sierra Madre de Oaxaca (Sud du Mexique). À partir de là, on suit, par les fouilles préhistoriques, l'évolution de sa domestication par l'homme depuis le plus ancien petit épi primitif, daté de moins 5500 ans avant le Christ, en passant par des milliers d'exemplaires préhistoriques aboutissant au maïs que devaient consommer les Indiens du Nouveau continent à l'arrivée des Espagnols.

En réalité, cette céréale naît à la limite entre la zone tempérée du Sud du Mexique et la zone tropicale d'Amérique centrale et semble bien adaptée aux deux climats. À partir de là, elle se répand aussi bien au sud qu'au nord et l'on peut constater que son apparition coïncide avec le développement de groupes humains de plus en plus nombreux et hiérarchisés.

Dans l'Amérique du Sud andine, le maïs arrive au deuxième millénaire avant J.C.. Il occupe d'abord les hautes terres puis descend vers le littoral, démontrant encore sa capacité d'adaptation. Là aussi, c'est la plante de la civilisation, et avec elle se renforcent les sociétés d'agriculteurs, à l'origine de l'expansion de cultures complexes et d'empires étendus. Vers l'Amérique du Nord, la céréale est introduite au milieu du deuxième millénaire. Elle n'y est pourtant qu'un appoint. Les Indiens du lieu consomment le sureau des marais, la courge, le tournesol et surtout un gibier abondant, qu'ils chassent à l'arc. Ce n'est que des siècles plus tard que la céréale mexicaine recouvre tout le continent, jusqu'au fleuve Saint-Laurent. Des groupes d'agriculteurs cultivant le

Christophe Colomb.



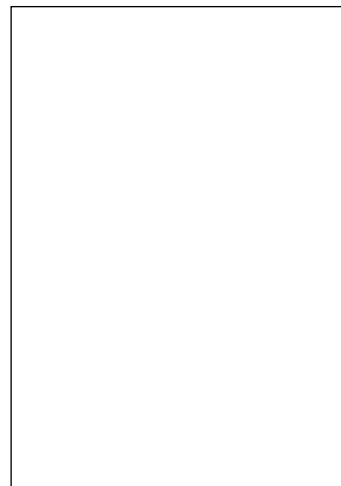
maïs sont ici encore à l'origine de sociétés hiérarchisées autour du Mississippi. Mais les groupes de chasseurs semi-sédentaires ne méconnaissent pas la plante et l'utilisent à l'occasion. Ainsi, les pèlerins du *Mayflower*, en 1620, apprirent des Indiens du lieu à cultiver le maïs et à s'en nourrir, complétant leur régime d'un volatile inconnu d'eux, le dindon. Ce dernier, depuis la préhistoire, était domestiqué par les Indiens de l'Amérique centrale et était, au cours des millénaires, remonté vers le nord. C'est ainsi qu'aujourd'hui, ces pères pèlerins de l'Amérique anglo-saxonne se rappellent à la mémoire des étatsuniens de notre temps le jour de *Thanksgiving* par la consommation d'une dinde. Le *corn bread*, ou pain de maïs, est par ailleurs un souvenir de l'hospitalité indienne offerte aux puritains débarqués un jour de novembre 1620, du côté du cap Cod. L'aventure se termina comme on sait. Les Indiens sont dans des réserves.

Le contact de l'Amérindien avec l'Européen fut finalement une catastrophe. Les Aztèques le savaient depuis un siècle, puisqu'ils avaient accueilli Cortez aimablement avant d'être massacrés, exploités et exterminés. Eux aussi, comme toute l'Amérique, se nourrissaient du maïs et de son inévitable compagnon depuis la Préhistoire, le haricot, utilisé comme complément nécessaire pour réaliser l'apport des huit acides aminés indispensables à la nourriture de l'homme et pas tous présents dans le maïs. Les plus anciens haricots ont été trouvés au Pérou, dans la grotte de Guitarrero. Ils ont été datés entre moins 9000 et moins 7500 ans avant J.C.. Ils voisinaient avec des courges, autres piliers du régime alimentaire des Amériques.

### *Du fleuve Saint-Laurent au Chili*

On peut donc conclure que le Mexique a donné aux Indiens le maïs et le Pérou les haricots. L'aventure commence sans doute dans ces deux zones avec la "néolithisation" des sociétés, c'est-à-dire la transformation des chasseurs-cueilleurs en horticulteurs. Au Pérou, ces derniers mettent en culture des haricots et des courges vers moins 7000 ans. Au Mexique, les premiers horticulteurs sèment du maïs vers moins 6000 ans. Dans les deux régions, ils accompagnent ces aliments essentiels de tomates, de courges, d'avocats. Ils expérimentent aussi le chocolat, la chayotte et de plus en plus de fruits. Ils domestiquent divers animaux, le lama au Pérou, le dindon au Mexique et le cobaye et le chien dans les deux régions.

Ces embryons de sociétés agricoles se renforcent. Maïs, haricots et autres produits se répandent hors de leur lieu de naissance. Les espèces se multiplient et se diversifient, s'adaptent à des climats divers et l'on arrive à trouver, du Saint-Laurent au Chili, le triptyque alimentaire américain par excellence composé du maïs, des haricots et des courges.

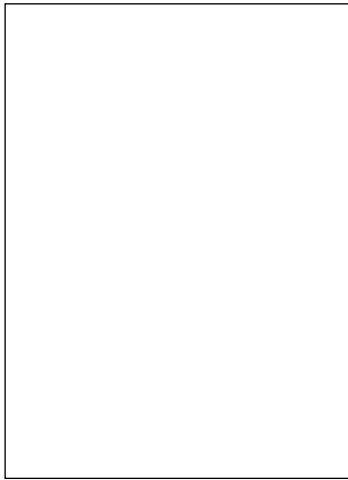


Francisco Pizarro.

Dans certaines régions d'altitude des Andes, la pomme de terre est plus aguerrie. Le tubercule adoptait alors plusieurs formes et de multiples couleurs. Les Indiens conservaient ces pommes de terre en plein air. Elles gelaient la nuit et séchaient le jour, conservées par cette alternance de congélation et de dessiccation. Il suffisait de les tremper dans l'eau avant de les cuire et de les manger. À côté du maïs et de la pomme de terre, les Andes offraient une céréale riche en protéines, le quinoa, qui ressemble au millet dont notre Occident gavé nourrit les petits oiseaux qu'il met en cage. Dans les régions tropicales, il se consommait aussi de la patate douce, des

arachides, originaires du Brésil, et du manioc doux. En effet, l'apport nutritionnel était par ailleurs suffisant et point n'était besoin de manger le manioc amer plus nourrissant des Indiens de la forêt, avec toutes les manipulations dont nous avons parlé dans le précédent numéro.

Pour le reste, à part ceux de l'Amérique septentrionale, qui chassaient volontiers, ni les Indiens du Mexique, ni ceux du Pérou ne mangeaient beaucoup de viande. Les protéines animales étaient rares chez eux. Ils ne connaissaient ni le lait, ni le fromage, ni les œufs, ni les huiles. Ils consommaient un peu de poisson et de gibier d'eau et la volaille favorite au Mexique était le dindon. Une recette de dinde au chocolat, souvenir des lointains aztèques, est aujourd'hui un des fleurons de la gastronomie du pays, peut-être y reviendrons-nous. À part cela, les animaux domestiques parfois présents à leur table étaient le cobaye et le chien.



Hernán Cortés.

Les Indiens n'avaient pas encore accédé à la civilisation de la crotte comme élément décoratif des trottoirs, et n'avaient pas la cruauté de confier leurs cochons d'Inde à des marmots crétinisés par la télévision. En âmes simples et de bon sens, ils les mangeaient, ce qui était beaucoup plus sain au plan psychologique et physiologique. Au reste la chose était rare et il se concoctait, dans les Andes et les sierras mexicaines, beaucoup plus de galettes de maïs aux haricots que de cobaye rôti ou de pot-au-feu de chien. Nous aurons peut-être à évoquer, un jour prochain, si les amis des animaux nous prêtent vie, la confection de ces galettes avec les mortiers de pierre volcanique et les plaques de terre cuite qui faisaient et font encore le charme de la cuisine indienne du terroir, avant le moulin électrique et la cuisson au gaz. ■