

À la recherche des origines de la citrouille et de la courge au Québec

Comment la citrouille et la courge se sont-elles retrouvées sur les tables québécoises ? Il n'y a pas de réponse simple à cette question. L'histoire de la citrouille et de la courge illustre, peut-être mieux que pour tout autre légume, la façon dont notre alimentation a évolué au Québec, et même partout en Amérique du Nord. Leur consommation semble être le fruit de multiples influences, dont certaines puisent leurs racines dans la culture autochtone. Les courges et les citrouilles ont été domestiquées pour la première fois il y a plus de 10 000 ans, principalement dans ce qui est aujourd'hui le Mexique, bien qu'il existe aussi des exemples de domestication en Amérique centrale et dans les Andes.

Elles sont faciles à cultiver et très adaptables et leurs graines se conservent bien. Elles constituaient un aliment de base pour de nombreuses cultures autochtones avant même l'arrivée des Européens sur le continent, souvent cultivées en association avec le maïs et les haricots – une méthode de culture connue que l'on associe aux Iroquois et connue sous le nom des Trois Sœurs.

En 1535, lors de son voyage sur le fleuve Saint-Laurent, Jacques Cartier a vu des champs de courges, probablement une variété de courge à col tordu. Champlain, en 1605, lors d'un voyage en Nouvelle-Angleterre, écrivit qu'on lui avait servi « de petites courges grosses comme le poing, qu'on mangeait en salade comme des concombres, et qu'elles étaient excellentes ». Or, il est possible que ces deux explorateurs aient déjà connu la courge, du moins sous forme de citrouille.

Christophe Colomb a rapporté des courges et des graines de citrouille après son voyage de 1492, et elles se sont répandues rapidement en Europe au XVI^e siècle. En France, la citrouille était largement cultivée dans les jardins, même si elle restait probablement un légume réservé aux classes aisées.

Le goût pour la citrouille est peut-être arrivé en Angleterre par la France, comme en témoigne une recette de « tarte à la citrouille »

figurant dans « The Compleat Cook » des années 1650. Ces recettes étaient censées provenir des cuisines de la reine Marie, épouse de Charles Ier, née Henriette Marie. Parmi les ingrédients de cette tarte figuraient les épices habituelles pour la citrouille, mais aussi du romarin, du persil, de la marjolaine, des pommes, des groseilles et « autant de sucre que vous le voulez », une recette bien différente de la tarte que nous connaissons aujourd'hui. █

On trouve des recettes pour préparer la citrouille et la courge dans les premiers écrits canadiens mentionnant l'alimentation, ainsi que dans les premiers livres de cuisine. Apparemment, Marie de l'Incarnation utilisait la courge pour faire de la soupe, tandis que Louis Hébert cultivait des « sitrouilles » parmi d'autres légumes et herbes aromatiques. Un ouvrage de 1825, largement diffusé au Québec mais imprimé en France, « La cuisinière bourgeoise », ne mentionne pas la courge (« courge », que le naturaliste suédois Pehr Kalm avait pourtant remarquée en abondance dans les jardins de la Nouvelle-France lors de sa visite en 1749). On y trouve cependant une recette de potage à la citrouille (« Potage à la citrouille ») avec la consigne d'ajouter un morceau de beurre « aussi gros qu'un œuf » à la citrouille cuite, ainsi que du lait et du sucre. Plus tard, « La Cuisinière canadienne » (1840), publiée à Montréal, ne mentionne la citrouille qu'une seule fois, avec quelques conseils pour faire des confitures de citrouille, soit avec un sirop de sucre, soit avec de la mélasse. █

Dans le premier livre de cuisine canadien en anglais, intitulé avec charme « A Cook Not Mad » (1831) (« Un cuisinier mais pas un fou »), on trouve les premières recettes du pays pour la tarte à la citrouille et le pouding à la citrouille. Cet ouvrage était une réimpression d'un livre de cuisine américain paru l'année précédente. Moins de dix ans plus tard, en 1840, paraissait « The Frugal Housewife's Manual », considéré comme le premier livre de cuisine en anglais écrit et publié au Canada (par « A.B. » de Grimsby, en Ontario). Bien qu'il ne contienne pas de recettes de courges à proprement parler, l'auteure donnait des conseils sur les meilleures variétés à cultiver au jardin (Valparaiso, courge d'hiver à col tordu, courge d'été à col tordu, courge d'été à col tordu), ajoutant que « la courge Lima Cocoanut, cuite au four, est considérée comme ayant le même goût que la pomme de terre « Caroline ». █

Quelques décennies plus tard, au Québec, le livre de cuisine « Household Recipes, or Domestic Cookery, by a Montreal Lady » (1865) mettait davantage en valeur les courges et les citrouilles. L'auteure, Constance Hatton Hart, descendante des Hart arrivés à Trois-Rivières en 1763, suggérait de servir la courge cuite simplement, avec du beurre, du sel et du poivre. Sa tarte à la citrouille ressemblait à celle qu'on aime déguster aujourd'hui, mais sa recette de pouding à la citrouille – assez raffinée – présentait une combinaison de saveurs aujourd'hui désuète. Outre les épices habituelles pour la citrouille, le pouding était préparé avec du beurre et de la crème... ainsi que du vin, du brandy et de l'eau de rose. |

Références |

Articles |

Cartier, Champlain, and the Fruits of the New World: Botanical Exchange in the 16 th and 17 th Centuries, Victoria Dickenson, 2008 : |
<https://www.erudit.org/fr/revues/scientia/2008-v31-n1-2-scientia2574/019753ar.pdf> |

As North American as Pumpkin Pie: Cookbooks and the Development of National Cuisine in North America, 1796-1854, Rachel A. Snell, 2014: |
<https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/2014-v5-n2-cuizine01533/1026771ar/> |

The History of Squash”, de Ryan Pankau, University of Illinois Extension, 2017: |
<https://extension.illinois.edu/blogs/garden-scoop/2017-11-22-history-squash> |

Les courgettes, Michel Lambert, dans le blogue : Quebec cuisine depuis 12,000 ans! |
<https://quebecuisine.ca/aliments/les-courgettes/> |
Domestication History of the Squash Plant K. Kris Hirst, Domestication History of Squashes (Cucurbita spp), 2019: |
<https://www.thoughtco.com/domestication-history-of-the-squash-plant-172698> |

Livres de cuisine historiques |

The Compleat Cook, W.M, London, UK, 1658 |
<https://www.foodsofengland.co.uk/book1658compleat.html> |

A Cook Not Mad, publié par J. Macfarlane, Kingston, ON, 1831 |
https://archive.org/details/cihm_89823 |

La Cuisinière bourgeoise, Joseph Menon, 1825 |

<https://www.canadiana.ca/view/oocihm.95315/15>

La Cuisinière canadienne, auteur anonyme, publié par Louis Perrault, 1840
<https://www.culinaryhistorians.ca/wordpress/wp-content/uploads/2021/04/La-cuisinie%CC%80re-canadienne.pdf>

The Frugal Housewife's Manual, "A.B." de Grimsy, Ontario, 1840
<https://archive.org/details/frugalhousewives00abof/page/60/mode/2up>

Household Recipes, or Domestic Cookery, Constance Hatton Hart, 'A Montreal Lady', 1865
https://archive.org/details/cihm_91705/mode/2up

Recherche – Rédaction:
Julie Miller, coordonnatrice, RPAQ / QAHN

