

Histoire de légume :

La « fausse citrouille » Algonquin

Cette citrouille que nous aimons tant n'en est **pas une**, au sens botanique, mais nous continuerons à l'appeler ainsi pour éviter la confusion. En effet:

- sa **forme allongée** n'a rien à voir avec la forme sphérique d'une vraie citrouille; et
- sa chair très sucrée n'a **pas la texture filandreuse** de la chair des véritables citrouilles.

Sous une fausse identité

Qui l'a appelé *citrouille* le premier ?

Bien malin celui ou celle qui répondra à cette question !

Grâce aux travaux de recherches d'**Ashley Barbosa**, étudiante en Études indigènes de l'Université Wilfrid Laurier en Ontario, nous en savons beaucoup plus sur cette **variété patrimoniale** bien de chez nous.

Oui, car en plus de ne pas être une citrouille, elle n'est **pas Algonquine**, mais Algonquienne. En effet, Mme Barbosa a découvert en 2017 que sa culture était le fait de la tribu **Abénakis**.

Cette dernière confusion s'explique facilement :

- les tribus Algonquin et Abénakis font partie des **Algonquiens**, le nom donné à l'ensemble des tribus partageant la langue des Algonquins.

Au fil des ans, on a fort probablement déformé le nom de cette variété qui devait être à l'origine « *courge algonquienne* ».

Une variété du terroir

On croit que sa **culture en terres québécoises** est très ancienne puisqu'avant la colonisation, le territoire des Abénakis de l'Ouest s'étendait jusqu'au Centre-Sud de la province.

- Encore aujourd'hui, au Québec, le territoire de la Nation Waban-Aki de la Première Nation des Abénakis commence au fleuve Saint-Laurent, entre **Sorel et Bécancour**, et descend en s'élargissant vers la Nouvelle-Angleterre. Il recouvre ainsi une partie du Centre-du-Québec, de l'Estrie et de la Montérégie-Est.

Comme la majorité des peuples autochtones, les Abénakis cultivaient selon la **technique des trois sœurs** (courge-maïs-haricot), mais ils y ajoutaient le **tournesol**.

La **chair** de la citrouille Algonquin était traditionnellement consommée en soupes, en ragoûts et dans des plats de légumes. On pressait ses **graines** pour en extraire une huile qui servait à la cuisine, mais aussi à faire des colorants pour les divers besoins artistiques de la tribu.

La grande expédition

Cette courge a voyagé vers l'Ouest en grande compagnie, celle des membres de l'expédition **Lewis et Clark** au début du 19^e siècle.

En raison de son **excellente conservation** et de sa **valeur nutritive élevée**, elle comptait parmi les denrées emportées par l'expédition.

Lewis et Clack en ont même échangé avec les **Amérindiens Mandan**, qui vivaient alors sur les bords du Missouri et de ses affluents, les rivières Heart et Knife. Ces échanges expliquent en partie pourquoi on l'a retracé chez d'autres tribus.

Un trésor alimentaire à préserver

Un peu plus petite que la variété Long Pie, cette **courge allongée** en forme de courgette passe du vert foncé à une belle couleur orange à maturité.

Cependant, la récolte se fait dès que la portion du fruit qui touche le sol **commence à changer** de couleur; le mûrissement se poursuit longtemps après la cueillette.

Sa chair **non filandreuse** possède un merveilleux goût de **noisette sucrée**. Les fruits conservés sur plusieurs mois après la récolte continuent à mûrir en devenant de plus en plus sucrés.

La citrouille Algonquin remporte donc toujours **beaucoup de succès** en purées, en soupes, en soufflés, en muffins et en tartes !