

Revue quadrimestrielle

Belgique - België

P.P. – P.B.

5000 NAMUR

BC31165



QUETZAL-INFO

— NICARAGUA —

Des moulins pour le maïs...



Quetzal-Info n°8

Mars 2010

Editeur Responsable : Denis Péters, a.s.b.l. Quetzal
35, Rue de la gare de Naninne
B-5100 NANINNE

Editorial

Chers amis,

Les projets avancent petit à petit...

Nous continuons à avoir des contacts fréquents avec Yader via skype lors de nos réunions mensuelles ainsi que par courriel. Il se présentera à vous dans les pages suivantes.

Pour les moulins, on n'attend plus que la connexion par la Compagnie d'électricité. Celle-ci exige que les terrains sur lesquels seront réalisées les connexions soient bien légalisés....Ce qui n'était pas encore le cas.

Pour solutionner ces problèmes juridiques et administratifs, nous avons fait appel à l'association Tierra y Vida qui se montre assez efficace et avec laquelle nous avons également des contacts fréquents via courriel ou téléphone.

Afin de rencontrer tous nos interlocuteurs et surtout les associations, Marie-Jeanne se rendra sur place en avril.

Encore un grand merci à tous ceux qui ont manifesté leur générosité au cours des derniers mois.

Nous avons prévu la fête nica le dimanche 1 août. Bloquez la date dès à présent! Nous comptons sur votre présence.

L'équipe Quetzal

Pourquoi soutenir le projet d'un moulin à maïs?



Depuis toujours et presque partout dans le monde, malgré l'heure moderne, le travail à la maison reste l'apanage de la femme dans la plupart des pays en voie de développement.

Sans machine à laver le linge, sans eau potable à l'intérieur des maisons, sans cuisinière et sans électroménagers, la grande majorité des femmes nicaraguayennes vivent une situation très différente de celle de la femme des pays développés. C'est surtout vrai à la campagne où la distribution des rôles Homme/Femme reste souvent figée. Pendant que l'homme va travailler aux

champs, pour sa propre culture ou pour celle de quelqu'un d'autre afin d'avoir deux euros à la fin de la journée pour acheter le sucre ou autre article élémentaire, la femme reste au foyer, s'occupe des enfants et fait tourner la boutique.

Les femmes se lèvent très tôt le matin, allument le feu et réchauffent les restes de la veille afin de servir le déjeuner aux enfants qui partent à l'école, à leur mari et à leurs fils qui partent labourer les champs.

Une fois la maison « vide », il y a beaucoup des choses à faire : passer un coup de balai sur sol de la maison en terre battue, donner à manger aux poules, aux cochons..., laver la vaisselle, s'occuper des plus petits qui ne vont pas à l'école, Il faut laver le linge à la main sur une pierre à la rivière ou au puits qui se trouve souvent à des kilomètres des maisons. Il faut ramasser et fendre du bois pour allumer le feu qui permet de préparer le pain quotidien, la tortilla de maïs et cuire les haricots.

Le soir venu, il arrive que l'on bavarde en égrainant le maïs, en séparant les grains des épis, Ensuite, il faut que les femmes fassent cuire le maïs très longtemps dans l'eau avec de la cendre afin de ramollir la peau des grains. En cuisant le maïs dans le coin du feu, les femmes cuisent aussi les haricots, réchauffent le fer à repasser afin de repasser les vêtements des enfants qui iront à l'école le lendemain, tout en veillant à continuer à alimenter le feu.

Une fois que le maïs est cuit, les femmes doivent aller chercher l'eau, loin de la maison, pour le rincer. Une fois que le maïs est rincé, commence le long et pénible travail de la moulure. Dans chaque maison, il y a dans le coin d'une table un petit moulin manuel qui permet de moudre une première fois le maïs. Les enfants avant d'aller à l'école ou en revenant sont de corvée pour aider maman en donnant quelques tours au moulin, mais c'est maman qui fait le plus gros du travail et puis, c'est encore maman qui devra le remoudre à la main sur une pierre afin d'obtenir une pâte très fine qui permettra de faire « la Tortilla ». La tortilla sera cuite sur le « Coma » (plat en terre cuite très plat) avant de la garder dans un essuie.

Quand on pense combien ce travail de la femme est pénible (encore plus sous la chaleur tropicale), il est facile de comprendre tout l'avantage d'un moulin de maïs dans une communauté comme El Paso. Au lieu de passer son temps à donner des tours de moulin manuellement, chaque femme confiera cette lourde tâche au moulin électrique qui moud le maïs en quelques minutes. C'est aussi un endroit où les femmes pourront se rencontrer, partager leur quotidien, échanger des idées...

Voilà pourquoi Quetzal soutient le projet d'installation de moulins à maïs.

Domingo Laguna

Et si nous cuisinions nica ?

Le maïs est donc un ingrédient de base de l'alimentation des nicaraguayens. Domingo nous a montré quelle énergie les femmes devaient déployer pour obtenir cette précieuse pâte de maïs. Parmi les recettes des anciens, il y a la fameuse recette du *nacatamales*. Comme nous voulons mettre en évidence l'importance des moulins à maïs pour la collectivité, nous allons vous donner cette recette espérant que vous mettez vous aussi la main à la pâte, occasion de mieux vous rendre compte du travail des femmes d'El paso, de San Pedro, de Punta de Agua et de Las Tapias et des autres villages et d'apprécier la cuisine locale.

Traditionnellement, on utilise des grains de maïs traités par un processus qui s'appelle «Niquezar» pour obtenir la farine. Ce processus est long et demande beaucoup de travail aux femmes nicaraguayennes.

Dans cette recette des *nacatamales*, nous allons utiliser de la farine de maïs industrielle qui donne un résultat similaire.

Ce plat est typique du dimanche matin lorsqu'on a tué le cochon le samedi. C'est un plat très « nourrissant » !



Ingrédients pour les nacatamales :

- 500gr de maseca (farine -et non féculé- de maïs que l'on peut trouver notamment dans les magasins africains)
- 32 g d'achiote (épice non indispensable, ou épice espagnole)

- 1 poivron vert ou rouge émincé
- 3 oignons émincés
- 3 éclats d'ail émincés
- 1 kg de viande (porc, poulet ou dinde) coupée en petits dés ou lamelles
- 200 gr de lard gras coupé en petits dés ou lamelles
- ½ kg de côte de cochon jeune
- 1kg de gras (on peut l'obtenir lors de la cuisson de la viande, du lard gras et des côtes en les faisant revenir à la poêle)
- Le jus de deux oranges ou de 2 citrons
- Des feuilles de bananier d'environ 25 x 40 cm (ou, à défaut, pour nous, des feuilles de papier sulfurisé).
- Mettre les feuilles de bananier dans l'eau bouillante pendant 2 bonnes minutes pour que celles-ci puissent être manipulables et ne se cassent pas lors du travail. (pour nous qui utiliserons du papier sulfurisé, ce sera une étape de moins !)
- Ficelle de cuisine
- 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles
- 4 tomates coupées en rondelles
- 6 oignons émincés
- 1 sachet de raisins secs
- 500 g de riz préalablement lavé

Procédure de préparation

Faire cuire la viande, le lard et les côtes ensemble dans une poêle.

Mixer l'achiote. (Pour nous, il nous suffira de mettre quelques épices en pot)

Prendre le kilo de farine de maïs, le mélanger avec 150 g d'eau tiède, le kilo de saindoux obtenu lors de la friture de la viande, le jus d'orange et l'achiote mixé de manière à obtenir une pâte consistante comme celle d'une pâte à pizza. Ajouter du sel selon votre habitude culinaire.

Mettre sur le plan de travail une feuille de bananier (pour nous, ce sera du papier sulfurisé). Y étaler au centre +-150 g de pâte en un rond d'environ 20 cm de diamètre. Déposer au milieu du rond, de la viande, 4 rondelles de tomate, 4 petits dés de lard cuit, des tranches de pommes de terre crues, deux petites côtes, un peu d'oignon, quelques raisins secs et un peu de riz lavé et du poivron. Refermer le rond de pâte sur la garniture comme si on fabriquait une enveloppe. Fermer ensuite la feuille de bananier en repliant le 1/3 de droite sur le 1/3 central, puis le 1/3 de gauche sur le tout. Replier ensuite les bords sur le tout et bien ficeler.

Mettre dans une casserole de l'eau salée selon votre goût et y déposer tous les nacatamales. Les faire cuire pendant 40 minutes à feu doux et +-2h à feu moyen pour que tous les ingrédients soient bien cuits.

Servir les nacatamales bien chauds dans une assiette avec comme accompagnement du pain et une tasse de café chaud.

Un mot de Yader



Hola a todos ! Mi nombre es Yader Jiron, soy nicaragüense, soy ingeniero civil y arquitecto. Trabajé por varios años para una alcaldía en Holanda, en el año 2007 regresé a Nicaragua con mi esposa y mi hija, tenía la idea de ceder parte de mis conocimientos a los jóvenes profesionales nicaragüenses. En mi afán de pasar mis conocimientos acepté un trabajo como docente en el año 2007 en la Universidad del Valle. Desde el mes de octubre del año 2008, trabajo para Quetzal, me entusiasma muchísimo el tipo de trabajo que se realiza en las comunidades, es precisamente el tipo de trabajo que yo andaba buscando, me gusta ayudar al desarrollo de mi país, pero sobre todo asistir a las directivas de las asociaciones para el desarrollo de las comunidades rurales. Mi trabajo consiste en asesorar técnicamente a las asociaciones en sus proyectos, brindándoles información tecnológica para escoger el producto que llene todas sus exigencias y necesidades.

Bonjour à tous ! Je m'appelle Yader Jiron. Je suis nicaraguayen et j'ai fait des études d'ingénieur civil. J'ai travaillé pendant plusieurs années pour une entreprise en Hollande. En 2007, je suis rentré au Nicaragua accompagné de mon épouse et de ma petite fille. J'avais envie de mettre mes connaissances au service des jeunes nicaraguayens et j'ai travaillé à l'université « del Valle ».

Depuis octobre 2008, je travaille pour Quetzal et je suis enthousiasmé par ce travail avec les communautés locales. C'est précisément ce type de travail que je recherchais. J'aime travailler au développement de mon pays et surtout fournir de l'aide aux équipes responsables de la gestion des associations qui travaillent au développement des communautés rurales.

Mon travail consiste à fournir une aide technique pour la mise en place des projets en apportant des informations technologiques nécessaires à la réalisation complète des projets en respectant toutes les exigences et les contraintes.

De la Belgique au Nicaragua....

*« Il est si long le voyage sur un sol inconnu,
Il est si long l'autre rivage
Que tu cherches les pieds nus » M. Scouarnec*

C'est si loin, le Nicaragua ! Comment pouvoir comprendre ce que vivent les gens là bas ? Comment les aider à réaliser leurs projets ?

Nous remuons ciel et terre pour amener l'eau potable à San Pedro. C'est vrai que les familles qui vivent là se trouvent vraiment dans une situation précaire et attendent avec impatience le jour où l'eau potable sera accessible facilement. Elles comptent sur nous pour cela mais n'est ce pas plutôt au gouvernement à régler ce problème d'autant plus que pour les associations et pour nous qui essayons de les aider, c'est très compliqué : imaginez les démarches pour pouvoir creuser et placer des canalisations sur deux kilomètres le long de la route en tenant compte des autorisations à avoir, de l'état délabré de la route et de la saison des pluies et il n'y a pas que le problème mineur des canalisations, il y a tout le reste!

Même réflexion concernant les moulins à maïs : Les femmes passent un temps inimaginable à cuire le maïs, à le moudre et à le remoudre. Quetzal est en train d'achever l'installation des 2 moulins mais encore une fois est-ce notre rôle ? Oui si personne d'autre ne prend en charge d'aider les petites associations et oui encore parce que les moulins changent radicalement la vie des femmes de là bas et qu'il est temps que ces femmes là puissent être moins accablées de travail. Mais de nouveau, nous nous posons la question du long terme. La moindre petite association doit aller déclarer à la DGI tous les 15 jours « ses rentrées financières » et cela même si elle n'en n'a pas ou si peu....Le pays ne facilite pas les choses : amendes pour les retards, obligation de se déplacer pour déclarer les comptes ce qui entraîne la perte d'une journée de travail, des frais de déplacement....Plutôt que de faciliter et de promouvoir l'existence des petites associations, ce qui serait un moyen de stimuler l'esprit d'entreprendre, au Nicaragua, c'est tout le contraire qui se passe....Quetzal intervient financièrement pour aider les associations à survivre, à se mettre administrativement en ordre. Est-ce un bien, est-ce un mal ?.....Quand les associations pourront-elles devenir autonomes dans un pays aussi hostile, si peu soucieux du développement des petites communautés rurales !

Nous n'avons pas les solutions à tout. Nous nous posons des questions et dans l'urgence, nous essayons de faire pour un mieux. Le rêve serait qu'au Nicaragua et partout dans le monde, les gouvernements se chargent de promouvoir une vie digne pour chacun en facilitant l'éducation, en veillant à la santé et en stimulant toutes les initiatives. Espérons.



Notez bien dans votre agenda la date du dimanche 1^{er} août 2010 !
Nous nous retrouverons comme chaque année autour d'un repas nica, dans la bonne humeur et le plaisir de nous retrouver ensemble. Invitez aussi vos amis et connaissances et la fête soit complète.

Cette année, nous mettrons à l'honneur un plat dans lequel on trouve cette fameuse farine de maïs qui occupait jusqu'à ce jour une si grande place dans la journée de travail de ces femmes que nous avons appris à connaître et avec lesquelles nous avons tissé tant de liens d'amitié.

Nous vous rappelons que la cotisation, en tant que membre sympathisant, est de 5€ pour l'année 2010 et peut dès à présent être versée sur le compte

Quetzal asbl n° 068-2435818-78

avec la mention « Quetzal-Info » et votre adresse E- mail.

Ces cotisations seront intégralement utilisées dans les projets soutenus par Quetzal.

<http://www.quetzal-asbl.org>
info@quetzal-asbl.org