



Autour du Monde avec un Chilli

Author: Nayan Chanda

Illustrator: Priya Kuriyan

Translator: Dr. Priti Bhatia

Level 4

Le soleil venait de plonger derrière les cocotiers, de manguiers et les sapotilliers qui entouraient la maison d'Appu. Le ciel était encore teinté de rose. Une lumière douce baignait le potager où la famille cultivait des aubergines, des tomates et des gourdes. Des vols d'oiseaux traversaient le ciel en rentrant chez eux.

La mère d'Appu préparait du curry de poisson pour le dîner et avait besoin des piments verts frais. Appu, âgé de douze ans, était allé au jardin pour ramasser des piments verts mûrs et brillants quand, soudain, il entend une voix profonde qui dit «Je suis tellement content que ta famille aime mes offrandes.»

Appu sentit ses cheveux se dresser sur la tête. Il se tourne pour voir qui s'était approché de lui sans faire de bruit. Il lui semblait que la voix forte et douce venait de la plante feuillue des piments qui lui venait jusqu'aux genoux. "Ne t'effraie pas. Je m'appelle Ajar Uchu, mieux connu comme l'esprit des piments", dit cette voix.



"Tu arroses les plantes tous les jours et tu prends soin des plantes. Je suis content que m'aimes et m'admires. Je me trouve à des milliers de kilomètres de chez moi, donc, j'apprécie vraiment tout ce que tu fais pour moi.

Appu prend quelques minutes pour se remettre. Il vient d'entendre parler une plante! Appu demande, "D'où viens-tu?"

"De très, très loin, des Amériques. Plus précisément, du Mexique", répond Ajar Uchu.

Appu n'a aucune idée de l'endroit où se trouve le Mexique. Avant qu'il puisse poser d'autres questions, sa mère l'appelle de la cuisine, "Appu, j'ai besoin de ces piments tout de suite".

Ajar Uchu dit: "Tu dois y aller maintenant, je suppose. Reviens demain et je t'en dirai plus long. Mais s'il te plaît, ne raconte à personne ce dont nous avons parlé. Je te raconterai l'histoire de notre voyage en Inde et dans le monde entier. "

Toujours étourdi, Appu hocha la tête et s'enfuit. Cette petite plante dans le potager venait de loin - du Mexique!

"Qu'est-ce qui t'as pris si longtemps?", demande Ma. Appu se souvient de ce que Ajar Uchu avait dit. "Oh ... J'ai réperé tant de tomates qui ont grandi sur la plante depuis la dernière fois", dit-il. Il apprendrait par la suite que la plante de tomate venait, elle aussi, du même endroit que le piment.

Appu ne s'attarde pas pour goûter les quelques morceaux de poisson que Ma venait de frire. Il court dans sa chambre et prend le petit globe qu'il avait reçu lors de son dernier anniversaire. Il le tourne avec impatience pour voir où se trouve l'Amérique du Sud. C'était de l'autre côté du globe. Il retrouve rapidement le pays qu'Ajar Uchu avait mentionné: le Mexique. Incroyable! pense Appu.

Le lendemain, la journée semblait traîner pour Appu. Il suit ses cours distraitement, et termine ses devoirs au début de la soirée en ne pensant qu'à une seule chose - la plante parlante. Juste avant le coucher du soleil, il remplit l'arrosoir et se dirige vers le jardin.

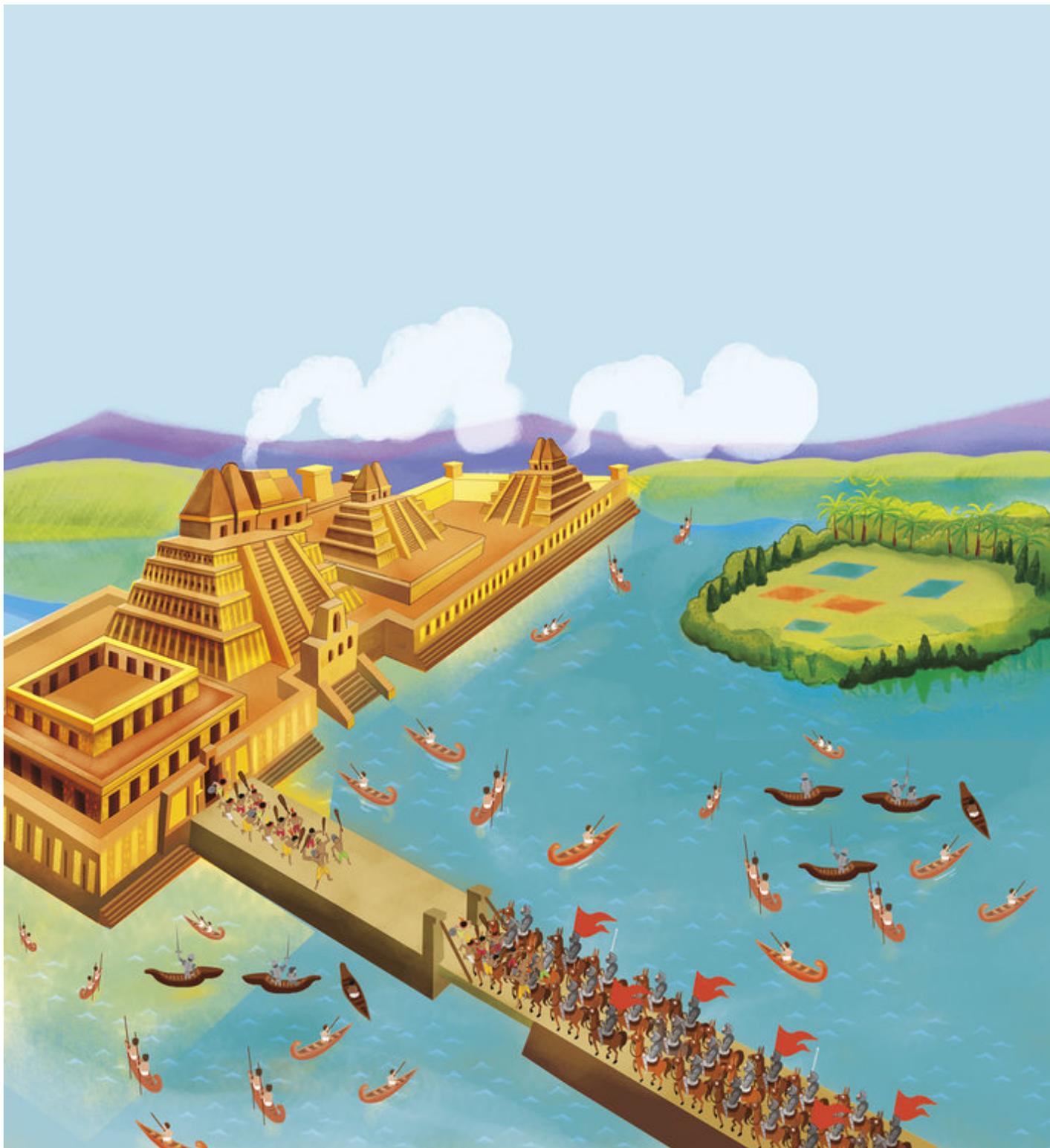
Il arrose les aubergines, épinards, tomates, et les courges, avant d'arriver au piment. Juste après qu'il ait terminé d'arroser les piments portant de nombreuses gousses verts, dont certains devenaient rouges, Ajar Uchu commence à parler: " Ahhh! C'est si rafraîchissant après une journée si chaude! Merci, Appu!" Et Appu s'agenouille avec impatience pour écouter son histoire

«Il y a des milliers d'années», raconte Ajar Uchu, «les dieux incas régnaient sur les vastes montagnes et les forêts qui s'étendaient sur l'Amérique du Sud. Ils ont envoyé quatre frères pour aider les gens qui habitaient cette région. Les Incas cultivaient du maïs, pomme de terre, avocat, tomate et de nombreux autres fruits et légumes." Ajar Uchu était l'un des frères envoyés par les dieux pour« pimenter» la vie des gens. Son esprit habite dans les plantes de piment qui sont devenues l'un des fruits les plus populaires.

"Oui", raconte la voix à Appu, "le piment est en fait un fruit, bien qu'on a l'impression que c'est un légume. Bien qu'il ne soit pas doux comme les autres fruits, il produit des graines à partir desquelles poussent de nouvelles plantes de chili. De cette façon, l'esprit d'Ajar Uchu continue d'exister. Le piment est devenu très populaire en tant que condiment pour épicer la farine de maïs et les pommes de terre de la région. Les rois ont exigé que les Aztèques et les Incas rendent hommage à cette plante en leur offrant des piments mûrs et séchés ".

"Qu'est-ce qu'un hommage? demande Appu.

-C'est une sorte de taxe qu'on paye au roi," répond Ajar Uchu.



Empire aztèque et inca

Dans le pays de Mexique, comme on l'appelle aujourd'hui, vivait une civilisation encore plus ancienne créée par les Aztèques. Ils parlaient une langue commune - le nahuatl. Il y a environ 700 ans, ils étaient un empire. Ils cultivaient le maïs, piment, avocat et d'autres fruits. Ils cultivaient aussi le coton fin pour tisser de beaux vêtements et ils avaient abondamment d'or pour fabriquer des bijoux. Ils avaient construit leur capitale, Tenochtitlan, au beau milieu d'un lac.

Les Espagnols conquièrent la capitale aztèque de Tenochtitlan



Plus au sud, sur la montagne des Andes (le Pérou d'aujourd'hui), vivait un autre peuple - les Incas - qui adorait le dieu du soleil, et croyait qu'un de ses fils était Ajar Uchu. Ils ont construit un grand empire qui s'étendait presque jusqu'à l'extrémité sud de l'Amérique du Sud. L'hommage qu'on offrait aux puissants rois incas pouvaient prendre la forme d'or, de produits agricoles, comme les piments, ou même la main d'œuvre.

Les Incas ne savaient pas fabriquer des roues, mais ils ont construit 25 000 milles de routes! Ils portaient de lourdes pierres pour construire de grands monuments en les roulant sur des bûches. Peut-être qu'ils n'avaient pas besoin de roues pour les chariots car ils n'avaient ni chevaux ni buffles pour les tirer - ils n'avaient comme bêtes de somme que des lamas, des animaux qui ressemblent aux chèvres,

Aztèque
Maya

"Oh, tu parles des Peaux-Rouges!" exclame Appu, surpris et ravi de sa propre découverte. "Colomb était très déçu que ces *Indiens* n'avaient pas de poivre à vendre. Mais ils lui ont montré des différentes variétés de piment qu'ils cultivaient. Il les a goûtés et a constaté qu'ils étaient aussi piquants que le poivre indien. Il appelait ce minuscule fruit le poivre chilli et remplit ses sacs pour les ramener en Espagne ", déclare Ajar Uchu. Cela fait rire Appu de penser que Colomb est venu chercher du *Kali Mirch* et a ramené chez lui du *hari mirch* et *lal mirch* au lieu du poivre noir!

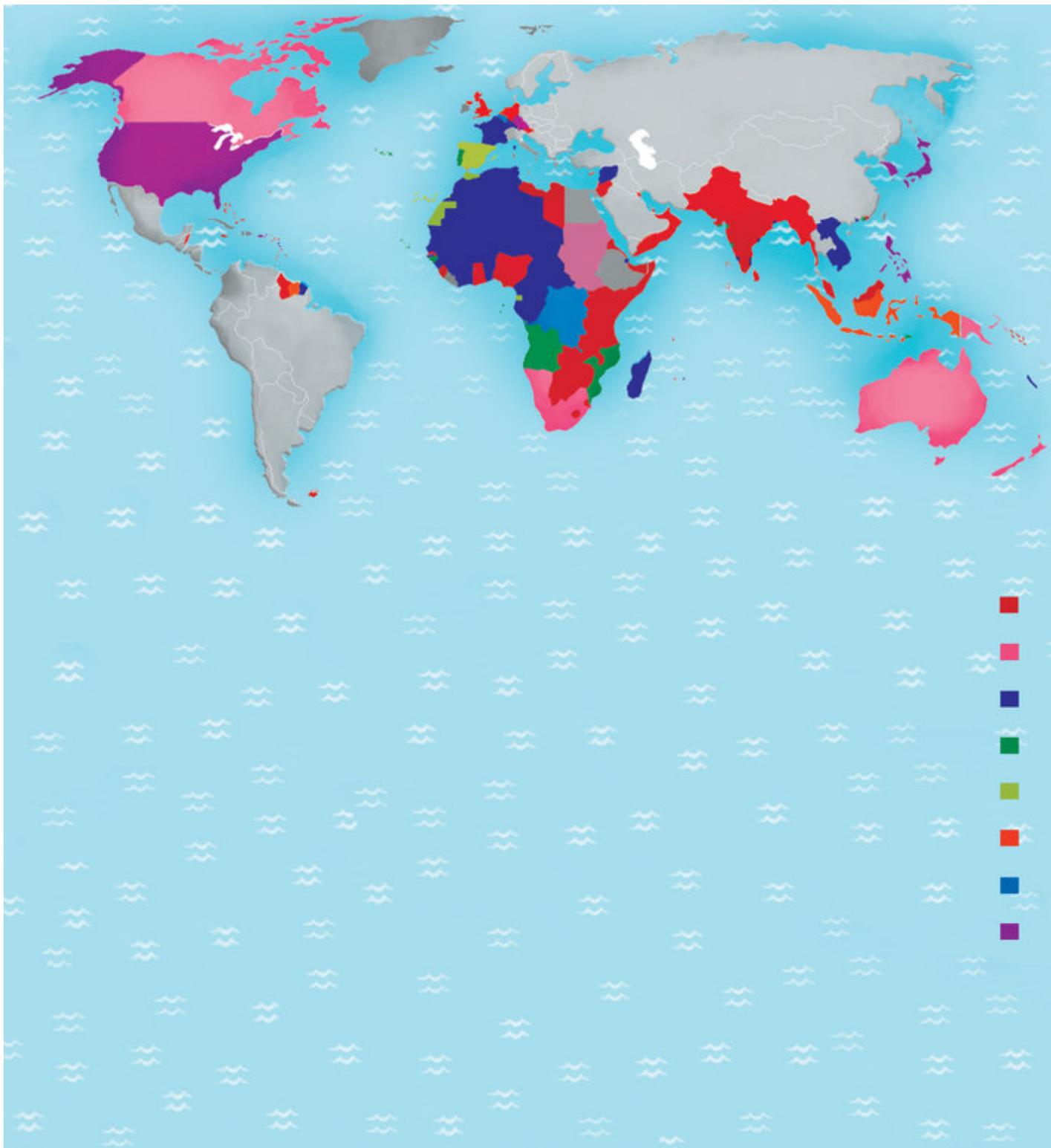
Christophe Colomb rencontre les «Indiens»!



Après avoir arrosé les plantes, Appu salue Ajar Uchu. Appu est ravi lorsque ce dernier exclame : « Ah! Il faut que je te raconte davantage sur l'Age de la Découverte. »

Cela avait l'air d'être presque aussi intéressant qu'un nouveau jeu sur ordinateur! Une grande carte du monde commençait à prendre forme et les pays du Portugal et de l'Espagne ont commencé à briller.

"La passion de Européens pour le poivre, explique Ajar Uchu, remonte à deux mille ans. Déjà, pendant l'empire romain, les riches aimaient ajouter des épices à leurs plats de viande, surtout le poivre parfumé. Et ils étaient à payer des prix élevés pour acheter quelques grammes de cette épice. Des marins arabes et grecs courageux se sont mis en route pour le Kerala en traversant la mer d'Arabie pour acheter du poivre noir avec l'intention de l'échanger pour d'autres articles et des pièces d'or. Ils avaient l'intention de faire de gros profits en vendant ce poivre aux riches en Europe."



Empires européens
Depuis longtemps, les Européens ont joui du poivre que les Arabes ramenaient de l'Inde. Les Portugais et les Espagnols avaient développé des navires et des outils de navigation qui ont rendu plus facile le voyage en haute mer et ils se sont mis en route pour l'Inde en traversant l'Atlantique.

- Royaume-Uni
- Les Dominions britanniques
- La France
- Le Portugal
- L'Espagne
- Les Pays-Bas
- La Belgique
- Les Etats-Unis

La carte des empires du monde en 1945. La carte n'est pas à l'échelle 12/32

Christophe Colomb est finalement arrivé en Amérique (1492) et Vasco da Gama en Inde (1498). Ils ont mis en place des postes commerciaux et ont progressivement colonisé des pays entiers en utilisant le pouvoir des armes et la ruse. Désirant acquérir des territoires riches en ressources agricoles et minéraux, les Britanniques, Hollandais, Belges, Français, Danois et Italiens ont également commencé à diviser le monde en colonies. Pour éviter des conflits entre les pays chrétiens, le pape a même dessiné une ligne imaginaire sur le globe permettant à l'Espagne et au Portugal de s'approprier de la terre de chaque côté de cette ligne. Les Britanniques et les Hollandais ont ignoré cette ligne quand ils ont décidé de se joindre à ces deux pays pour coloniser d'autres régions du monde. L'Inde est restée le joyau de la couronne de l'empire colonial britannique jusqu'en 1947, quand elle a obtenu son indépendance.

Christophe Colomb atterrit dans l'île des Caraïbes de San Salvador



L'empire romain

Un grand empire s'est développé à partir d'une toute petite ville-Etat fondée près de Rome, la capitale actuelle d'Italie. Des conquêtes ont permis à cet empire de s'agrandir. Les empereurs romains ont régné sur cet empire pour environ 500 ans. L'empire romain comportait des citoyens de nombreuses races parlant plusieurs langues. Un des empereurs romains était même d'origine africaine. La vie civile était paisible et organisée. Cela a été rendue possible par un système juridique élaboré.

L'Empire romain s'étendait autour de la Méditerranée, 117 CE. Carte non à l'échelle.

La richesse créée par les impôts a été utilisée pour maintenir une grande armée et pour le luxe pour la classe dirigeante. Beaucoup d'articles importés, comme les soies chinoises et les épices indiennes étaient les produits les plus populaires. Après que l'Empire romain s'est répandu à l'Egypte d'aujourd'hui, le commerce avec l'Inde a fleuri. De grandes quantités de pièces d'or et d'argent ont été envoyées en Inde pour acheter des épices. Le fait que les Romains gardaient ces épices dans poivrières en argent fait preuve de leur importance. Un marché spécial pour les épices a été construit à Rome, et la rue la plus à la mode de la ville s'appelait la Rue des Epices.

Pourquoi les Européens étaient-ils si passionnés du poivre? Les grains ronds ordinaires du poivre noir que les gens achetaient à l'épicerie du village en Inde pour quelques roupies, on les vendaient pour des kilogrammes d'or en Europe. Pourquoi? "C'était la rareté de l'objet", déclare Ajar Uchu. Des marchands l'ont amené d'un pays très lointain et mystérieux. Pendant des mois, ils ont traversé pendant un océan périlleux et ensuite ils ont pris une caravane de chameaux pour traverser les vastes déserts. Le poivre rendait la nourriture plus savoureuse, mais on a découvert qu'elle avait aussi une valeur médicinale. Plus important encore, le poivre était le produit le plus précieux qu'on pouvait utiliser pour montrer aux gens combien on était riche. Les rois et la noblesse mettaient de petites quantités de poivre dans de délicats petits sacs en satin et les donnaient aux autres comme une faveur. Ainsi, lorsque Colomb a promis au roi espagnol qu'il lui donnerait le titre du «Seigneur des épices», cela signifiait qu'il serait reconnu comme un monarque très riche.



Mais ceux qui se passionnaient pour le poivre ne savait que faire lorsque l'empire ottoman islamique, qui se trouvait dans la Méditerranée orientale, a connu un essor, car cet empire contrôlait les voies commerciales qui menaient en Inde. Au XV siècle, les constructeurs de bâtiments avaient appris à construire de meilleurs navires dont les voiles pouvaient mieux se faire propulser par le vent. Les marins connaissaient mieux les mers. Mais les vastes étendues d'eau et ce qui se trouvaient de l'autre côté, restait un mystère.



L'empire Ottoman

Inspiré par l'islam, un peuple nomade, parlant le turc, originaire de l'Asie centrale sous la direction d'Osman Bey, a tenté de conquérir les terres des non-musulmans. Son successeur Mehmed II a mené une armée victorieuse pour prendre Constantinople, capitale de l'empire byzantin en 1453. Au cours des siècles suivants, l'Empire ottoman turc (le nom vient du fondateur, Osman) est devenu le plus grand empire islamique, s'étendant du nord de la Méditerranée jusqu'en Egypte et au Yémen.

La prise de Constantinople par l'empire Ottoman

Bien qu'ils étaient des musulmans fervents, les sultans turcs ont demandé l'avis des experts de différentes religions pour développer une économie forte. L'armée turque avait créé une fanfare perfectionnée à l'aide de grosses caisses, de triangles et de cymbales, instruments faisant partie intégrale de la musique classique occidentale. Ils étaient même inspirés par Mozart. Sans le vouloir, l'armée turque a apporté aux Européens un produit nouveau: le café. Ils ont laissé les fèves de café dans des sacs qu'ils avaient cédés lorsqu'ils ont abandonné leur siège de Vienne.

Wolfgang Amadeus Mozart, compositeur de musique classique occidentale

Maritime, boussole, construction de bâtiments



L'essor de l'empire ottoman a poussé les Européens à trouver une route différente vers l'Inde. A cette époque-là, ils avaient une meilleure connaissance des océans et possédaient une meilleure technologie maritime. Les Portugais, pionniers de la navigation maritime, avaient développé de meilleures cartes et possédaient des connaissances astronomiques leur permettant de naviguer la côte atlantique de l'Afrique. Ils espéraient arriver au Kerala, le pays des épices, en traversant l'océan Indien depuis l'extrémité sud de l'Afrique. Auparavant, les Indiens et les Arabes fabriquaient des bâtiments en cousant des planches de teck avec la fibre de coco. Les marins arabes avaient compris que la seule manière de s'occuper des vents était d'utiliser les voiles triangulaires en latex. Les Européens avaient aussi appris des Chinois



Pour naviguer sans soleil, sans lune ou sans étoiles, les Portugais avaient développé une boussole marine magnétique, inventée par les Chinois. Les Européens ont également développé l'astrolabe pour évaluer plus précisément leur position en haute mer. Pendant qu'ils naviguaient, guidés par la boussole, ils étalaient de longues cordes avec des nœuds à une distance spécifique pour mesurer la distance et la vitesse auxquelles ils se déplaçaient. C'est pourquoi, même aujourd'hui, les bateaux à vapeur et à moteurs diesel mesurent encore leurs voyages en nœuds plutôt qu'en milles ou kilomètres.

“Imaginons que tu sors avec une lampe de poche dans une nuit sombre, dit Ajar Uchu. Lorsque tu allumes la lumière, tu peux voir une partie de route et les faibles lumières qui existent aux deux côtés de cette route. Mais tu ne peux pas voir au-delà du petit cercle qui est illuminé par ta lampe, car le reste est tout sombre et inconnu. C'est ainsi que les marins se sentaient quand ils se rendaient au grand large. Pendant des années, les cartographes se sont servis des opinions des marins pour obtenir une meilleure idée des mers.”

Il y avait un plus grand nombres de régions marquées inconnues que connues. Les marins ne voulaient pas naviguer dans les océans car c'était trop risqué, étant donné qu'ils ignoraient les dangers qui les attendaient. Une fois, lors d'une tempête, les vagues étaient plus grandes qu'un immeuble à trois étages et auraient facilement pu avaler les navires. Ce qui s'est passé bien souvent. Des milliers d'hommes se sont noyés ou ont été naufragés. Et pourtant, ils n'ont jamais cessé d'essayer de traverser les mers pour trouver ce qui était de l'autre côté. Pourquoi?

Il y avait suffisamment d'hommes riches qui étaient prêts à financer de telles aventures. Ils espéraient que les épices ou l'or ou l'argent que les marins ramenaient de leurs voyages leur apporteraient plus d'argent qu'ils dépensaient. Les Européens, en particulier les Espagnols et les monarques portugais, voulaient bénéficier du commerce lucratif en naviguant directement vers l'Inde. Les Portugais ont tenté de descendre vers le sud, le long de la côte atlantique d'Afrique, et de trouver une voie à l'est en direction de l'Inde. Cette tentative de trouver une route qui menerait aux épices et richesses de l'Inde a eu pour conséquence plusieurs naufrages et des milliers de morts. Mais enfin, ce sont ces mêmes tentatives qui ont fait arriver Vasco de Gama en Inde.

Vous connaissez déjà Christophe Colomb, un capitaine de navire originaire de la ville italienne de Gênes, n'est-ce pas? Il a fait une erreur grave en pensant que, puisque la Terre était ronde, s'il voyageait vers l'ouest sur l'Atlantique, poussé par des vents saisonniers, il atteindrait assez vite le Japon et l'Inde.

Outre l'ignorance totale des territoires qui se trouvaient de l'autre côté de l'océan Atlantique, Colomb a fait une erreur grave qui s'est avérée très chanceuse. Colomb n'a pas calculé

"Il pensait que c'était beaucoup plus petit qu'il le croyait. S'il avait connu vraie la distance entre l'Europe et le continent asiatique, il aurait peut-être abandonné la tentative.

Être au large pour couvrir une grande distance nécessiterait non seulement plus de nourriture et d'eau potable, mais aussi un plus grand équipage et un navire beaucoup plus énorme. Colomb a finalement persuadé la Reine d'Espagne, Isabella, que le voyage à destination de l'Asie serait plus court en traversant l'Atlantique que la route qu'avaient prise les Portugais. Avec la bénédiction et l'argent de la Reine, Colomb a commencé son voyage, au printemps de 1492, en emmenant avec lui un convoi de trois petits navires - la Santa Maria, la Nina et la Pinta - à une destination inconnue. Après plusieurs semaines de voyage au sud-ouest de ce qui semblait être un océan sans fin, l'équipage s'est commencé à s'inquiéter car on allait bientôt manquer de nourriture et d'eau potable.

Enfin, par une nuit éclairée par la lune, le marin qui veillait depuis le haut du mât, s'écria: «Terre, terre!» Le lendemain matin, les marins ont débarqué sur un territoire sur lequel aucun autre Européen n'avait mis les pieds jusqu'alors."

Ils ont rencontré des gens curieux sans vêtements, parlant une langue que personne ne comprenait. C'était San Salvador, une île des Caraïbes, mais Colomb était persuadé qu'il était arrivé en Inde. Il pensait que les gens qui les rencontraient sur le rivage étaient évidemment des Indiens.

"Celui qui a effectivement atteint l'Inde, six ans après le voyage de Colomb, était Vasco da Gama , poursuit Ajar Uchu. Il avait dirigé une flotte portugaise commandée par le roi du Portugal. Quatre navires et 170 marins sous son commandement ont contourné l'extrémité de l'Afrique. Leur voyage, qui a duré dix mois, s'est terminé à Calicut. C'était le bon endroit pour prendre du poivre!"

(Route du premier voyage de Vasco da Gama en Inde, 1497 à 1499. Carte n'est pas à l'échelle.)

"Vasco da Gama a demandé au roi Zamorin de Calicut:" Voudriez-vous me laisser rapporter des plantes de poivre chez moi? " Zamorin a souri et a déclaré: «Oui, vous pouvez rapporter des plantes, mais vous ne pourrez pas rapporter notre soleil et notre pluie. Les Portugais ont vite découvert la véracité de ces mots. Au lieu d'importer du poivre, les Portugais se sont installés en Inde, capturant Goa d'un dirigeant indien en 1510.

Goa s'est rapidement transformé en un grand poste commercial transmettant des tonnes de poivre en Europe. Le roi de Portugal et pas celui de l'Espagne, est devenu le seigneur des épices.

Par un coup du sort, les vents forts des océans ont obligé un autre capitaine portugais qui tentait de trouver la voie maritime vers l'Inde, de changer de direction, Il s'est retrouvé sur le littoral oriental de l'Amérique du Sud. Ce pays s'appelait le Brésil. Ce pays a été transformé en colonie portugaise et s'est avéré être la source de nombreux produits alimentaires nouveaux qui ont été introduits en Inde.



Au moment où les grands navires sont partis de Goa emportant du poivre, clous de girofle, cardamomes et d'autres épices, les Portugais ont apporté avec eux de nouveaux fruits, légumes et animaux de l'Amérique du Sud. Le Brésil avait des piments et d'autres produits, les Espagnols possédaient l'ananas et les noix de cajou - appelé cajou - et des arbres de caoutchouc. Très vite, les navires emportant les produits brésiliens sont partis pour Lisbonne, la capitale portugaise, d'où ils ont été mis sur des navires qui allaient commencer leur long voyage à destination de Goa.

(Vasco da Gama arrive en Ind 26/32

"L'un des noms du piment à Goa était «le poivre de Pernambuco» d'après le port brésilien d'où le piment est arrivé. Ajar Uchu s'arrête et prend un air dramatique. Goa! C'était la porte d'entrée du monde entier vers l'Inde".

Goa brillait et, en fermant ses yeux, Appu imagine l'agitation du port lorsque tant de navires et de marins sont arrivés portant des tenues différentes!

"Quand les graines de piment sont arrivées à Goa, elles ont été accaparées par les commerçants", dit Ajar Uchu en regardant l'expression d'Appu. Ce piment a ajouté tant de saveur et de goût à la nourriture que les piments piquants sont devenus très populaires. On le consommait dans partout en Inde occidentale et on les appelle *Govai-mirchi*.

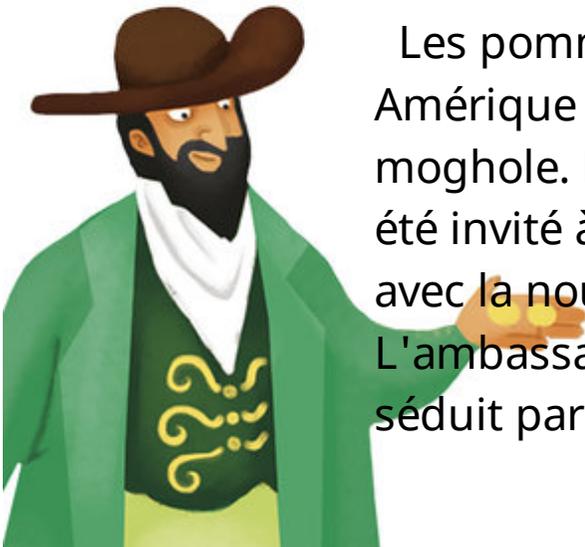
La diffusion de différentes variétés de piments s'est fait très rapidement - longs, ronds, gros et trapus et de couleurs différentes - partout en Inde et au Sri Lanka. Il se peut que ce piment soit arrivé au Sri Lanka par voie maritime, car il existait déjà un commerce entre le Bengale et le Sri Lanka qui prenait cette route maritime. C'est peut-être pour cette raison que les Bengalais l'appellent le chilli *Lanka*, dit Ajar Uchu. Mais est-ce que le chilli est resté en Inde? Non, il a voyagé vers l'ouest! Les commerçants l'ont emporté en Asie centrale et en Turquie et en Hongrie. En Hongrie, ils ont produit une nouvelle variété de chili qui s'appelle le paprika. Celui-ci est devenu l'ingrédient préféré de la cuisine hongroise. C'est ainsi que le paprika hongrois est devenu célèbre.

Ainsi, l'une des premières plantes sauvages à être domestiquée par les êtres humains dans le lointain Mexique il y a près de 9,000 ans, est devenue un ingrédient tellement fondamental qu'il

De cette manière, Goa est devenu un lieu que le monde entier voulait découvrir! Toutes les deux semaines, l'empereur Jahangir envoyait un fonctionnaire de sa cour à Goa pour voir quel nouveau produit venait d'arriver du «Nouveau Monde», car c'est comme ça qu'on appelait l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud. Pendant une de ces visites, ce fonctionnaire a ramené des ananas et un oiseau étrange - la dinde. L'empereur Jahangir a commandé le peintre de sa cour de faire un tableau de ces objets bizarres. Sur l'ordre de l'Empereur, un jardin spécial a été créé à Agra pour cultiver des ananas pour le palais. Le nom brésilien original de l'ananas était ananas et c'est ainsi qu'il était connu à Agra.

Les pommes de terre qu'on ne se trouvaient qu'au Pérou en Amérique du Sud, ont aussi été introduites dans la cuisine moghole. Lorsque l'ambassadeur britannique, Sir Thomas Roe, a été invité à un banquet au palais, le plat principal avait préparé avec la nouvelle plante tubéreuse - la pomme de terre.

L'ambassadeur, qui n'avait jamais goûté un tel légume, avait été séduit par la pomme de terre.





Dans un pays où un grand nombre de personnes sont végétariens, l'arrivée de nouveaux produits comme le maïs, la tomate, le gombo, les haricots rouges, les patates douces, les cacahuètes et l'avocat était considéré comme un pur hasard. Ils avaient maintenant tant de légumes, mais aussi toute nouvelle gamme de fruits. La papaye, le litchi, la goyave, la pomme canelle, le chiku ou la sapota (son nom d'origine au Mexique est Chicosapotee) ont trouvé leur place dans le panier alimentaire indien qui était déjà si riche et varié.

(Des marchands à un port de Goa)

"Les étrangers auraient certainement pris des produits qui se cultivaient ici, a dit Appu.

"Bien sûr, a déclaré Ajar Uchu. C'était la passion des Européens pour le poivre indien qui a lancé la recherche de nouvelles routes maritimes. Et une fois qu'ils sont arrivés ici, les Portugais ont découvert tant les mangues irrésistibles que les noix de coco et les ont plantées au Brésil. Maintenant, la mangue est un fruit important au Brésil et au Mexique."



"Mais, bien avant que les Portugais ne débarquent ici, l'Inde avait déjà fourni une autre culture qui est arrivée aux îles des Caraïbes et l'Amérique du Sud et les a rendus riches. C'est la canne à sucre. La canne à sucre est arrivée en Inde il y a très longtemps depuis l'Asie du sud-est et les Indiens ont développé des techniques qui les ont aidés à la transformer en jus de canne en sucre. Les moines bouddhistes chinois, qui sont venus en Inde au septième siècle, ont été intrigués par ce qu'ils appelaient la «pierre douce». Le puissant empereur chinois Taizhong a envoyé un ambassadeur à la cour de l'empereur Harshavardhan lui demandant d'envoyer des artisans pouvant enseigner aux Chinois la manière de fabriquer le sucre. Deux personnes sachant fabriquer le sucre, accompagnant ces moines bouddhistes, se sont rendus en Chine pour y introduire la cultivation de la canne à sucre et sa fabrication. Le sucre était l'un des articles importants qu'on exportait au Moyen-Orient. Les commerçants arabes ont emporté la canne à sucre et l'ont introduit comme une culture dans l'île de Chypre dans la région méditerranéenne. Les Européens ont tellement aimé le sucre que les Espagnols l'ont considéré une opportunité commerciale excellente. Ils ont ramené de force des esclaves en provenance d'Afrique et les ont obligés de travailler sur les cultivations du canne de sucre, qu'ils ont ensuite exportée dans le monde entier ".

Appu était intrigué par cette histoire. "Donc, nous avons donné du sucre à l'Amérique du Sud en échange de chilli!", il exclame.

Quand le soleil commence à peindre le ciel en rouge, Appu savait que Ma l'appellerait bientôt, Ajar Uchu a terminé en disant: "Tu comprends maintenant comment nos vies, et la nourriture que nous mangeons, sont liées au reste du monde. Les aliments ont voyagé sans passeport! Le monde est lié par tout ce que nous mangeons."

Appu réfléchissait encore à la première fois qu'il a entendu la voix d'Ajar Uchu. Dans son potager, sa famille cultivait tant le chilli et la tomate que le chiku et la papaya. Appu remercie alors Ajar Uchu, d'être devenu son ami et de lui avoir raconté ces histoires fantastiques, et monte dans sa chambre. Il prend une feuille de papier et, avec ses crayons, il écrit 'Vishwa bagicha' - le jardin du monde. Ensuite, il l'emporte avec lui pour le montrer à sa mère, en lui disant qu'il voulait le mettre sur la porte du jardin.

Sa demande surprend Ma. « Pourquoi ? demande-t-elle.

-C'est une longue histoire. Je vous la raconterais ce soir après que Baba soit rentré », dit Appu en souriant.

Story Attribution:

This story: Autour du Monde avec un Chilli is translated by [Dr. Priti Bhatia](#). The © for this translation lies with Dr. Priti Bhatia, 2020. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Based on Original story: '[Around the World With a Chilli](#)', by [Nayan Chanda](#). © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Images Attributions:

Cover page: [A surprised boy talking to a red chilli plant](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 2: [A red chilli plant, with one chilli talking.](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 3: [A surprised boy talking to a chilli plant](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 5: [A red chilli plant in the corner](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 7: [Palace in the middle of a water body under attack](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 8: [The map of Mexico](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 10: [Native Americans meeting courtiers besides a sea](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 11: [A native american standing with a stick in the corner](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 12: [The map of the world](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 13: [A group of people meeting besides a sea shore from colonial times](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Images Attributions:

Page 14: [Map of Rome and its empire in 117 CE](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 16: [Sculptures and artistic pieces made out of metal](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 17: [Invasion of Constantinople by the Ottoman empire](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 18: [Man playing the piano in a ball room full of dancers](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 19: [Man holding aloft a round golden instrument](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 20: [A ship with white sails in the ocean](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 21: [A ship with white sails in the ocean at night](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 23: [A ship sailing in the background](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 24: [Vasco da Gama's route when he sailed to India](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 25: [An old courtier with a flag behind him](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 26: [A man standing in a boat at a sea harbour full of other boats and ships](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 28: [A royal courtier holding something in his hand](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

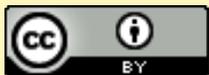


This book was made possible by Pratham Books' StoryWeaver platform. Content under Creative Commons licenses can be downloaded, translated and can even be used to create new stories - provided you give appropriate credit, and indicate if changes were made. To know more about this, and the full terms of use and attribution, please visit the following [link](#).

Images Attributions:

Page 29: [A royal courtier at a port talking to traders](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 30: [An army soldier stretching his hand to take something](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 32: [A red chilli plant](#), by [Priya Kuriyan](#) © Pratham Books, 2015. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Autour du Monde avec un Chilli

(French)

Le chilli, ou le piment, a une histoire fascinante, qui nous envoie faire un tour du monde. Il est vrai que qu'il s'agit d'une histoire de ce piment piquant, mais c'est aussi une histoire des guerriers courageux et des commerçants, des mers agitées et de terres nouvelles. Amusez-vous bien avec cette histoire écrite par un spécialiste célèbre de la globalisation.

This is a Level 4 book for children who can read fluently and with confidence.



Pratham Books goes digital to weave a whole new chapter in the realm of multilingual children's stories. Knitting together children, authors, illustrators and publishers. Folding in teachers, and translators. To create a rich fabric of openly licensed multilingual stories for the children of India and the world. Our unique online platform, StoryWeaver, is a playground where children, parents, teachers and librarians can get creative. Come, start weaving today, and help us get a book in every child's hand!

This book is shared online by Free Kids Books at <https://www.freekidsbooks.org>
in terms of the creative commons license provided by the publisher or author.

Want to find more books like this?



<https://www.freekidsbooks.org>
Simply great free books -

Preschool, early grades, picture books, learning to read,
early chapter books, middle grade, young adult,
Pratham, Book Dash, Mustardseed, Open Equal Free, and many more!

Always Free – Always will be!

Legal Note:

This book is in CREATIVE COMMONS - Awesome!! That means you can share, reuse it, and in some cases republish it, but only in accordance with the terms of the applicable license (not all CCs are equal!), attribution must be provided, and any resulting work must be released in the same manner.

Please reach out and contact us if you want more information: <https://www.freekidsbooks.org/about>

Image Attribution: Annika Brandow, from You! Yes You! CC-BY-SA.

This page is added for identification.