Maissinviljely alkoi Hondurasissa, Guatemalassaja Meksikossa 8000-9000 vuotta sitten. Vanhimmat arkeologien löytämät maissintähkät ovat 500-6000 vuotta vanhoja. Väli-Amerikasta maissinviljely alkoi levitä muualle mantereelle noin 1500 eaa.

Intiaanit valmistivat maissia monella tapaa. Maissia paahdettiin avotulella, ja sitä syötiin suoraan tähkästä. Kuivatetuista jyvistä tehtiin maissijauhoa. Karkeasta jauhosta tehtiin puuroa. Hienommat jauhot sekoitettiin veteen, ja niistä leivottiin leipiä ja tortilloja, jotka paistettiin avotulen ja kuumien kivien päällä. Tortillojen sisään laitettiin chilillä maustettua linnunlihaa tai kalaa.

Kun eurooppalaiset rantautuivat uudelle mantereelle reilut 500 vuotta sitten, maissia viljeltiin eteläisessä Kanadasta Karibianmeren saarille ja Chileen asti. Maissi muodosti jopa 80 prosenttia Väli-Amerikan intiaanien ruokavaliosta.

Vanhimmat löydetyt paahdetut popcornit ovat 3000 vuotta vanhoja. Ne löysi arkeologi Herbert Dick vuonna 1948 hylätystä kivisuojasta Uudessa Meksikossa. Kaksi vuotta myöhemmin Dick kaivoi samoista luolista vielä 299 maissinjyvää, joista kuusi oli osin tai täydellisesti poksahtanut.

Maissi oli intiaaneille elintärkeä kasvi. Monet heimot rukoilivat maissijumalia, järjestivät viljelys- ja sadonkorjuujuhlia, tanssivat maissitansseja ja lauloivat maissilauluja. Joidenkin heimojen parissa maissia pidetään pyhänä ruokana.

Kristoffer Kolumbus purjehti ensimmäisen kerran Atlantin yli uuteen maailmaan vuonna 1492. Hän kirjoitti nähneensä Bahamalla erikoisen kasvin. Kolumbus kuvasi sitä lupiinin kokoiseksi ja sen viljaa pyöreäksi kuin herne. Viljasta tehtiin hienoa vehnäjauhoa muistuttavaa jauhoa, josta leivottiin maukasta leipää. Kolumbuksen kirjoitus oli ensimmäinen eurooppalainen maininta maissista.

Espanjalainen löytöretkeilijä ja valloittaja Hernán Cortés tutustui maissiin valloitusretkellään Meksikoon vuosina 1519–20. Cortés kirjoitti, että paukkumaissi oli atsteekeille tärkeä ravinnon lähde ja että popcornia käytettiin myös päähineiden, kaulakorujen ja patsaiden koristeluun. Se oli hyvän tahdon ja rauhan symboli.

Espanjasta Meksikoon matkannut fransiskaani **Bernardino Sahagún[[1]](#footnote-1)** kertoi 1580-luvulla asteekkiheimon metsästyksestä ja kalastuksen jumalasta nimeltä Opochtli. Jumalan kunniaksi vietetyissä juhlissa heiteltiin popcornia (***mumuchitl***) ilmaan, ja sitä satoi taivaalta kuin rakeita. **Juan de Torquemada**[[2]](#footnote-2), toinen Meksikossa vaikuttanut fransiskaani , kirjoitti vuonna 1615 atseekkien sodanjumalan kunniaksi , järjestetyistä juhlista, joissa tämän temppelissä palvelevat neitsyet asettivat päähänsä popcornista tehdyt nauhat.



Kuva Bernardino Sahagún



Kuva Juan de Torquemada

Gargcicaso de Vega raportoi 1500-luvulla. Että inkat söivät *camchaa*, paahdetusta ja jauhetusta maissista valmistettua puuroa. Bernabé Copo , Perussa 1600-luvun alussa vaikuttanut lähetyssaarnaaja, kirjoitti perulaisten paahtavan *pisancallaksi* kutsuttua maissia, kunnes sen jyvät paukahtivat. Paukahtaneita jyviä nautittiin makeisten tavoin. Félix de Azara raportoi 1700-luvun lopulla löytäneensä maissilajikkeen, jonka jyvät rasvassa kuumennettaessa paukahtavat ja jotka sopivat täydellisesti naisten hiuskoristeeksi. Hän myös raportoi hiuskoristeiden maistuvan hyviltä.

Englantilaiset uudisraivaajat viettivät Plymouthissa ensimmäisiä sadonkorjuujuhlia vuonna 1612 sopuisien naapureidensa wampanoag- intiaanien kanssa. Aterian päätteeksi intiaanipäällikkö Massasoitin veli Quadequina kaatoi pöydälle peurannahkaisesta säkistään popcornia.

Intiaanien tarjoaman popcornin on täytynyt olla mautonta, koska sitä ei ollut maustettu voilla ja suolalla. Se oli myös kylmää ja sitkeää, sillä sitä oli säilytetty säkissä. Silti uudisraivaajat ihastuivat paahdettuihin maissinjyviin, ja intiaanit toivat heille jatkossakin popcornia tuliaisiksi.

Intiaanit käyttivät maissin paahtamiseen keramiikka-astioita ja lämmitettyjä kiviä. Pian uudisasukkaat valmistivat omia, ohuesta rei’itetystä metallilevystä tehtyjä kuumennuspannuja. Uudisraivaajat söivät popcornia myös aamiaiseksi sokerin ja kerman kanssa. Näin saivat alkunsa maissipohjaiset aamiaismurot.

Kun kylvöaika koitti, intiaanipäällikkö Massasoit opetti uudisraivaajille, kuinka maissia viljeltiin. Mullasta muotoiltiin pieni kumpu, johon istutettiin viisi maissin siementä ja laitettiin lannoitteeksi viisi kalaa. Ilman tätä taitoa Plymouth Rockin uudisraivaajat olisivat kuolleet nälkään ensimmäisenä vuotenaan. He oppivat intiaaneilta erilasia tapoja hyödyntää maissia tähkistä valmistettiin leluja, suojalehtiä käytettiin patjantäytteenä, kaluttuja tähkiä käytettiin polttopuuna ja maissia syötettiin myös karjalle.

1600-luvulla elänyt Rhode Islandin osavaltion perustaja Roger Williams kertoo intiaanien syöneen *nocakea*, joka oli paahdetuista maissinjyvistä tehtyä jauhetta. Intiaanit kantoivat sitä nahkaisissa repuissaan ja nauttivat kolmesti päivässä kahdesta kolmeen ruokalusikallista veteen sekoitettuna. Kerran Williams marssi parinsadan intiaanin kanssa toistasataa kilometriä metsän läpi, ja kaikilla oli selässään tai vyötäisillään pussillinen jauhetta. Matkalla maittava kenttälounas saatiin sekoittamalla jauhetta puroveteen.

1600-luvun lopussa ranskalaiset löytöretkeilijät kertoivat irokeesi-heimon popcornin käytöstä Yhdysvaltain suurten järvien seutuvilla. Popcornia paukuteltiin saviruukuissa käyttäen apuna kuumaa hiekkaa. Ranskalaiset osallistuivat heimon illalliselle, jossa tarjoiltiin popcornista valmistettua keittoa ja olutta.

Jotkut intiaaniheimot valmistivat popcornia jopa niin, että se saatiin pysymään kiinni maissin tähkässä ja nautittiin suoraan siitä. Winnebago-intiaanit työnsivät tikun maissin läpi ja pitivät maissintähkää tulen lähellä

1. Bernardino Sahagún [↑](#footnote-ref-1)
2. Juan de Torquemada [↑](#footnote-ref-2)