



PHOTO : LEO MEIER/VILÉDON TRANNIES

DIXIÈME PARTIE

## MIEL, RÉSINE ET NECTAR

### LE MIEL

Nord australien, fin de la saison sèche (septembre ou octobre) ; alors que se lèvent les vents chauds de sud-est, le peuple aborigène épie les premiers indices marquant le début de la saignée des ruches. L'éclosion des fleurs de gommiers, d'acacias et des bruyères de Darwin (*Calytrix spp.*) laisse présager une abondance de miel ; dès lors, les Aborigènes, pris de frénésie, se mettent en chemin. Le nectar sucré et le miel bénéficient dans la cuisine aborigène du même prestige que la pâtisserie française en Europe. Bien sûr, il ne s'agit pas d'aliments de base, mais la valeur énergétique de ces substances est indéniable ; ils sont irrésistibles aux yeux des Aborigènes du Nord du continent et de l'Australie tout entière. Fleurs de grévilléas, hakéas et banksias des terres arides sont dépouillées de leur nectar afin de confectionner des breuvages sucrés ; on déluge les fourmis à miel terrées dans leur forteresse à un mètre de profondeur pour dévorer la matière précieuse stockée dans leur abdomen.

Le miel jouit d'un tel prestige que la collecte et la gestion des stocks font l'objet de cérémonies et de rites en tous genres et sont décrits dans la mythologie. Dans l'est de la terre d'Arnhem, les lois de la parenté séparent les communauté en deux moitiés, *dhuwa* et *yirritja*, et tous les végétaux, animaux et autres créations, obéissent à la même classification. Au nord-est de la terre d'Arnhem, entre

Ci-dessus : Marinka Nungala Marshall se délecte du nectar sucré d'une fleur de grévilléa du désert (*Grevillea juncea*).

Rachel Yunupingu, les mains pleines de « chewing-gum du bush », ces goutelettes de résine exsudées par les « pruniers » sauvages de la terre d'Arnhem.  
PHOTO : JENNIFER BAKER



Mararu écorce un mélaleuque pour confectionner un récipient à miel.  
PHOTO : JENNIER PAKES

Yirrkala et Maningrida, l'être ancestral Miel, ou Wuyal, membre de la moitié *dhuwa*, découvrit le premier « sac à sucre » ; peintures, chants et cérémonies racontent ses aventures qui rythment aujourd'hui la quête, la collecte et le partage du miel. Le « peuple sac à sucre » du Temps du Rêve chassait le kangourou et abattait en chemin d'énormes arbres pour y trouver du miel. Ces arbres sont devenus les rivières et les cours d'eau d'aujourd'hui.

La terre d'Arnhem abrite six espèces d'abeilles, deux dites *dhuwa* et quatre dites *yirritja*, différentes de par la nature et la qualité même de leur miel. Les ruches trônent au sommet des eucalyptus, dans les palétuviers et dans les termitières. *Niwuda*, une abeille du type *yirritja*, particulièrement agressive, s'attaque parfois aux yeux de ses « prédateurs ». Le miel des *niwuda* est légèrement sucré, mais moins que celui des *yarrpany*, petites abeilles aux mœurs tranquilles. Deux autres abeilles de la classe *yirritja* produisent elles un miel extrêmement aigre : les *milnhirri*, qui bâtissent leur ruche dans les palétuviers *manyari*, et les *barngitji*, abeilles jaunes qui logent elles près du sol, parfois même dans des termitières.<sup>1</sup> Les abeilles de type *dhuwa* comptent les *yarrpany*, petites et pacifiques, aux ruches haut perchées dans les arbres, et les *lirrawar*, légèrement plus grosses, dont le foyer est bien plus modeste. Les *dhuwa* produisent un miel extrêmement sucré.<sup>2</sup>

Le miel doit toujours être partagé. Dans certaines communautés, il est interdit au chasseur d'en consommer ; la satisfaction de sa gourmandise repose sur la générosité de ses proches.

Pister les abeilles sauvages jusqu'à leur ruche exige un certain savoir-faire et une vue perçante. Quelle que soit la technique utilisée, le chasseur doit avoir une connaissance parfaite des mœurs et de l'architecture des ruches de chaque espèce. Dick Roughsey a su évoquer dans son autobiographie l'euphorie du chasseur de miel :

L'abeille porte le nom de Wongabel, et sa ruche celui de « sac-à-sucre ». On peut observer le manège des abeilles autour d'un petit trou percé dans un arbre creux. L'entrée de ce sanctuaire se réduit parfois à un petit tunnel de cire, en forme d'entonnoir. On dirait une narine ; nous l'avons d'ailleurs baptisé « nez du sac-à-sucre ». Il nous arrive de pister un petit lézard noir ; ce locataire des arbres à miel se poste à l'entrée des ruches pour happer de temps à autre une abeille. Si l'on frappe l'arbre, les abeilles réagissent en émettant un bourdonnement intense. Une lune diurne est un mauvais présage ; ces jours-là, les abeilles ne quittent jamais leur ruche.

On abat systématiquement un arbre à miel. Sauf s'il s'agit d'un arbre colossal ; on perce alors un trou exactement sous la source du bourdonnement des abeilles. On plonge ensuite un bâton dans la ruche en l'agitant en tous sens ; le miel finit par dégouliner par ce canal de fortune dans un récipient d'écorce.<sup>3</sup>

La traque des abeilles jusqu'à leur ruche est particulièrement ingénieuse. Les chasseurs attirent d'abord les abeilles ; en entaillant par exemple l'écorce d'un arbre dont le parfum frais attire les insectes. On s'arrange ensuite pour fixer à l'abdomen de l'une d'entre elles un petit morceau de plume blanche ou un bout de toile d'araignée, faciles à repérer. Les chasseurs n'ont plus qu'à la suivre.



Dans leur quête de miel, les Aborigènes parviennent à pister les minuscules abeilles jusqu'à leur ruche, haut perchée dans les arbres. David Malangi a sélectionné un arbre et va bientôt passer à l'abattage.  
PHOTO : LEO METER/VELDSIN TRAINS

Le miel se récolte dans des bacs d'écorce de mélaleuque confectionnés sur place. Tout le monde en profite pour festoyer, surtout les enfants. On fait cuire des galettes à la braise avant de les tremper encore chaudes dans le miel frais.

Grâce au miel, les Aborigènes du Kimberley, dans le Nord-Ouest australien, n'ont jamais manqué de sucre. Un écrivain remarqua cependant la mauvaise dentition de ces communautés par rapport à celles du centre, conséquence d'un abus de sucre.<sup>4</sup> On doit à l'anthropologue Kim Akerman l'identification de trois espèces d'abeilles spécifiques au nord du Kimberley : *namiri*, *narra* et *wanangka*. chez les Ngarinjin et les Worora. Les *namiri*, productrices d'un miel sirupeux, semblable à la mélasse, bâtissent leur ruche dans la terre, sous les rochers, dans les fourmilères ou les trous d'arbres. Les *wanangka* résident dans les arbres ; pour les Aborigènes, ce miel, légèrement plus liquide, a la consistance d'une « confiture fraîche ». Le miel des *narra* enfin, très fluide, est « très frais et coulant ».

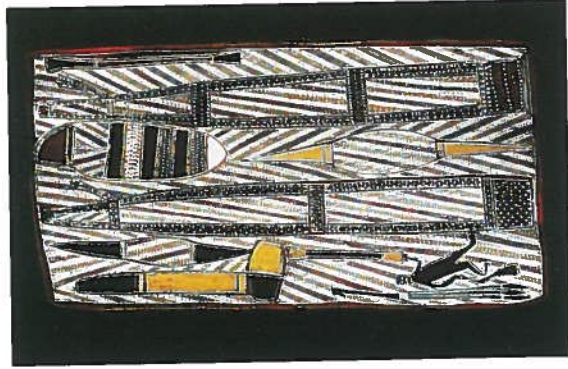
Dans la région de Kimberley, le miel est bien plus qu'une gourmandise ; son rôle alimente la mythologie, l'art et les rites.<sup>5</sup> Autrefois, il était un produit d'échange de première importance et la cire servait à de multiples usages : imperméabilisation des paniers d'écorce, fixation des haches de pierre aux manches.

Le miel est collecté dans la ferveur à des fins rituelles ; pour l'occasion, les Aborigènes se mettent en route dès l'aube, avant que la chaleur ne pousse les abeilles à montrer le bout de leurs ailes. Une vue perçante et une « connaissance parfaite de la proie » permettent aux chasseurs de localiser l'entrée des ruches très haut dans les arbres ou de surprendre un trafic d'abeilles près d'un trou ou d'un noeud d'arbre. On fracture sans peine les ruches de terre et sélectionne avec soin les gâteaux de miel.

Dans le Kimberley, deux outils spécifiques servent à collecter le précieux nectar ; des outils à peu près identiques existent en terre d'Arnhem. Pour éviter tout gaspillage, on place sous la ruche éventrée un *jirgam*, sorte de tampon de fibres végétales ou « éponge », destiné à absorber le surplus de miel. Le même accessoire est utilisé pour récupérer les ruches vides. Dans le creux des arbres, c'est le *katjin* qui fait office d'« éponge à miel ». Il s'agit d'une sorte de longue spatule ; outil baptisé *bongbirri* ou *lawari* à Ramalinging. On introduit l'accessoire dans le creux de l'arbre jusqu'à la ruche. Le miel libéré s'écoule d'un *jirgam* dans un panier d'écorce, l'unique ustensile des Aborigènes du Kimberley pour le transport de l'eau et du miel.

Pas de panier d'écorce en terre d'Arnhem, mais des sacs de pandanus finement tressés, les *binba*, ou encore des bacs de mélaleuque. On exprime le miel du *jirgam* après trempage pour en tirer une boisson sucrée.

Abeilles et ruches sont des thèmes récurrents dans les peintures rupestres des grottes du Kimberley ; les mythes quant à eux évoquent la collecte et le partage du miel. Ainsi cette légende du Temps du Rêve : les abeilles ancestrales *Namiri* et *Wanangka* se réfugièrent au Kimberley, poursuivies par des nuées de mouches. Ne sachant où s'établir, elles virevolèrent d'un arbre à l'autre, abandonnant en chemin leur cire. Elles élurent enfin domicile à Larinjam, site où l'on peut admirer une peinture rupestre figurant une abeille du *Dreaming*. Ces peintures balisent les haltes des êtres ancestraux Abeilles.<sup>6</sup> Généralement, ces peintures



« Bush honey », peinture sur écorce de Ray Munyal, Ramingining. Le mythe du miel est l'une des clés de l'univers aborigène. À chaque clan ses abeilles ; une culture qui repose sur des schémas sacrés représentés par des symboles comme le bâton à miel, la ruche et ses alvéoles, les abeilles, les haches et l'être ancestral Chasseur de Miel lui-même.

PHOTO : REG MURRIBIN/WELDON TRANNIES



Miel du bush. La ruche est dévalisée : miel, cire, grains de pollen et même cadavres d'abeilles.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

On rapporte le miel au campement dans un récipient d'écorce fabriquée sur place, repliée et nouée à ses deux extrémités.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

représentent les ruches en coupe avec l'entrée, les réserves de pollen, celles de miel et les rayons de cire.

Le miel n'est jamais cuit ni associé à d'autres aliments ; il se consomme toujours cru. Pour preuve, cette autre légende du Temps du Rêve :

L'Engoulevent argus avait collecté une bonne quantité de miel. Occupé à confectionner une lance, l'Égothèle ne put résister à tant de douceurs ; tout ceci devait être cuit sans tarder. Il enveloppa le nectar d'une écorce qu'il glissa dans un four de terre. L'Engoulevent argus se précipita, épouvanté à l'idée que le miel allait perdre toute sa saveur. Dans sa grande colère contre la stupidité de l'Égothèle, il frappa le malappris de son gourdin et le répudia. Depuis, le miel doit être consommé cru.<sup>7</sup>

Dans le Kimberley, comme en terre d'Arnhem, le miel occupe une fonction sociale majeure. Miel, viande et graisse sont les offrandes traditionnelles du futur mari à ses beaux-parents ; on fait également don de miel à une communauté en visite. Il est très mal vu de ne pas offrir le miel, ou de ne pas le partager ; les schémas complexes d'échanges et de commerce du Kimberley incluent toujours le précieux nectar dans les transactions. Les femmes d'un même groupe familial sont chargées de le collecter avant l'arrivée des visiteurs. « Elles sortent chaque jour et stockent le miel dans des récipients d'écorce par litres entiers. »

Cette culture du miel s'exprime également chez les Aborigènes du Kimberley par des utilisations médicinales. Les membres de la communauté « nettoient leurs intestins » en absorbant du miel en grosse quantité ou en buvant des litres de pollen mélangé à de l'eau. Le miel consommé en excès provoque une sensation de soif ; le mélange miel/eau ou pollen/eau consommé en abondance a des effets tout à fait remarquables.



Ulpundu, fille de Mararu, savoure avec délice du miel du bush, l'un des aliments les plus populaires du bush australien.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

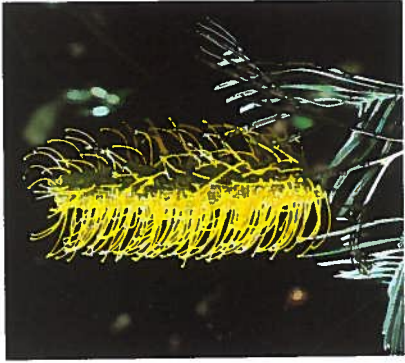
### NECTAR, RÉSINE COMESTIBLE ET BREUVAGES

Des témoignages de colons européens font état de multiples breuvages concoctés dans le Sud-Est du continent, de nectar collecté ou sucé à même les fleurs et de manne prélevée sur les feuilles d'eucalyptus. Le grand gommier à feuilles d'osier du Victoria et de Tasmanie fut surnommé « gommier à manne » par les colons en raison de son extraordinaire production ; une sécrétion décrite comme « une substance bizarre mucilagineuse et sucrée ».<sup>8</sup> Cette substance est sécrétée sur les feuilles par les insectes, notamment les cigales, sous forme de nodules blancs. On consommait la manne en morceaux ou mélangée à de l'eau. Un autre type de manne, ou *leerp*, colle aux feuilles de l'*Eucalyptus dumosa* dans les paysages de mallee du Victoria, de Nouvelle-Galles-du-Sud et d'Australie-Méridionale.

Les pupes de plusieurs espèces d'insectes, serties dans de minuscules dômes jaune clair, teignent les feuilles d'une couleur blanchâtre. On décollait la manne des feuilles pour la consommer telle quelle ou la boire, avec un peu d'eau.

*Grevillea* sp. On suçait ou concoctait des boissons sucrées à base de fleurs de grévilles, hakéas, xanthorrhées et banksias.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Le grévilléa à épis laineux (*Grevillea eriostachya*), riche en nectar ; Ayers Rock.

PHOTO : DIANA CONROY

### NECTAR

Au printemps, les fleurs à nectar tapissent le bush depuis le littoral jusqu'au désert. Les Aborigènes cueillent ainsi des brassées de callistémons, grévilles, banksias, hakéas et xanthorrhées dans le seul but d'aspirer le nectar des fleurs. Dans différentes régions, on concocte des espèces de liqueurs ou boissons par simple macération des fleurs dans l'eau. Lorsque le menu manque de piment, le nectar sucré vient délicieusement le relever, à la fois au niveau gustatif et olfactif. Dans le Queensland, quand le paysage est encore nappé de rosée et enveloppé d'un air frais et parfumé, hommes et femmes font provision de fleurs ; plongées dans l'eau, ces fleurs donnent un nectar des plus reconfor-

tant.

Thelma Minor Djambijimba, comme tous les enfants du désert, profite d'une sortie dans le bush pour sucer le nectar sucré des fleurs de grévilles.

PHOTO : LES MEERWALDYN TRANNIES



Dans le Centre et l'Ouest de l'Australie, on cueille les fleurs de l'hakéa à liège (*Hakea suberea*) pour les pétrir dans un *coolamon* ; on se débarrasse ensuite des fleurs et on mélange ce substrat à de l'eau.

Dans le Victoria, *Banksia marginata* représente une source généreuse en nectar, sucé à même la fleur, ou consommé après macération dans l'eau. En terre d'Arnhem, on se délecte de la même façon des fleurs de *Banksia dentata* et *Grevillea pteridifolia*.

### RÉSINE

Les résines exsudées par le bois-de-fer, les acacias et les filaos constituent un excellent apport en glucides ; on les consomme à même l'arbre, sous forme de boulettes ayant la consistance du caramel, ou en gelée, mélangées à de l'eau. Excepté les résines des casuarinas, sucrées, la plupart sont insipides ; tous les enfants du Nord en raffolent et ne manquent jamais une occasion d'en abuser. On trouve des résines comestibles sur tout le continent.



On extrait de la résine de nombreuses essences endémiques à travers tout le continent. Rachel Yunupingu en collecte régulièrement près des marécages de Yirrkala.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les enfants du désert ont baptisé les exsudats sucrés de certains arbres du désert « sucettes du bush ».

PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIES

Charles Mountford fut un jour témoin d'une cérémonie dans les monts Mann, au nord de l'Australie-Méridionale, sur le site sacré de Malili, être ancestral Femme chez les Pitjantjatjara.<sup>9</sup> Cette ancêtre fit halte ici même jadis ; après avoir dégusté différentes espèces de résines, elle en laissa tomber quelques gouttes à terre qui aussitôt se métamorphosèrent en dômes rocheux. Chacun de ces rochers représente aujourd'hui l'essence vitale d'une résine particulière. Les Aborigènes polirent ces dômes à la pierre tout en psalmodiant un chant censé disperser l'essence vitale de la résine (la poussière du rocher) pour en bénéficier sans restriction en d'autres lieux, au cours des saisons à venir.

Le Sud-Est abrite des centaines d'espèces d'acacias implantés dans différents écosystèmes. À la fin de l'été, les Aborigènes incisent l'écorce des arbres pour libérer la résine. Autrefois, on laissait macérer cette résine dans une eau additionnée d'une substance sucrée telle que miel, manne ou nectar de fleur. Les communautés des terres ancestrales du Nord préparent aujourd'hui encore toutes sortes de breuvages selon la même recette ; l'auteur lui-même a pu en savourer à Yirrkala en 1985. Dhuwandjika rajouta que l'on pouvait mélanger la résine à de l'eau et du miel pour obtenir une espèce de gelée, propre à la conservation.

Souvent, après une battue, quand chacun attend avec impatience sa part de gibier, les jeunes enfants s'en vont en quête de ce que le peuple du désert nomme les « sucettes du bush » et escaladent les arbres pour picorer cette résine qui calmera leur faim.

### BREUVAGES ALCOOLISÉS

On croit à tort que les Aborigènes ne disposent pas de boissons alcoolisées au rang de leurs breuvages traditionnels. Certes, on sait qu'ils appréciaient le nectar de certaines fleurs macérées dans l'eau, mais des témoignages de colons mentionnent également certaines préparations à base de nectar et de résine provoquant des états d'euphorie.

À Bunbury, dans le Sud-Ouest de l'Australie, une boisson, la *mangaitj*, se préparait par macération des inflorescences ou de cônes de xanthorrhées dans des cuves d'écorce. On laissait fermenter cette mixture plusieurs jours, après quoi les Aborigènes se montraient plutôt euphoriques et volubiles.<sup>10</sup> Basedow raconte que le peuple de la rivière Roper se concoctait une eau-de-vie à base de pandanus fermenté.<sup>11</sup> On broyait le fruit du *Pandanus spiralis* entre de lourdes pierres avant de faire macérer un certain temps la pulpe dans l'eau pour en « extraire le plus de suc possible ». On laissait ensuite fermenter cette mixture plusieurs jours. On obtenait ainsi une sorte de « grog rafraîchissant », assez proche du cidre, légèrement alcoolisé. Ce breuvage était préparé à l'avance pour les cérémonies et les membres de la communauté en ingéraient plus qu'à l'accoutumée, ce qui les mettait dans un état de gaieté inhabituel.

Xanthorrhées de la forêt tropicale de Washpool, Nouvelle-Galles-du-Sud. On aspirait autrefois le nectar des inflorescences ; dans certaines régions, on laissait fermenter ce nectar pour en tirer une boisson légèrement alcoolisée.

PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIES



PHOTO : GUNTHER DEICIMANN

## ONZIÈME PARTIE

# LES ANIMAUX TERRESTRES

La chasse, en particulier la chasse au gros gibier (kangourous, wallabies, émeus), a toujours légitimé le statut de l'homme aborigène ; elle assure son prestige au sein de la communauté.

La viande occupe une place de choix dans le régime alimentaire aborigène. Bien que la plupart des espèces soient aujourd'hui protégées, on tolère les chasses aborigènes au nom de certaines traditions. Homme et animal sont membres d'un même univers. Tous les animaux descendent des êtres ancestraux de la Création et chaque Aborigène se considère en fait comme apparenté à l'une ou l'autre espèce. Il nomme ces proches parents « totems ». On n'abat et ne consomme que rarement des animaux dits totémiques. Les membres d'une communauté chasseront ainsi volontiers le varan, alors que quelques centaines de kilomètres plus loin, le même animal, ayant valeur de totem, sera épargné. Pour nombre d'Aborigènes, l'art de chasser et d'abattre un kangourou a une signification majeure ; c'est d'ailleurs la première épreuve que doit affronter un jeune garçon au cours de son initiation. À Papunya, en 1980, quatre hommes me firent remarquer à terre un dessin du Rêve Oignon du Bush ; sorte d'« autel » sur lequel le jeune candidat devait déposer le butin de sa première chasse.

Ci-dessus : Échidné, Territoire-du-Nord.

Les Aborigènes étaient autrefois des carnivores invétérés. Dans le Nord, les gastronomes attendent la saison du renouveau, époque où la chair des renards-volants est sucrée et odorante.

PHOTO : LEO MEERWALDEN IN TRANSIT



Walter Pukutuwara rapporte un kangourou à sa famille. L'animal a été nettoyé et troussé selon les règles. Les méthodes d'abattage et de cuisson du kangourou, ou *malu*, font l'objet de lois sacrées très strictes.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES

La chasse est indissociable de la religion et de la coutume. Les règles d'abattage, de préparation, de cuisson et de partage de la viande obéissent à des lois édictées par les êtres ancestraux. Celui qui les bafoue le fait à ses risques et périls. Aujourd'hui, la jeune génération aborigène rechigne à respecter les codes de leurs aînés. Mais s'ils ne subissent pas le terrible châtiment sanctionnant toute transgression, les contrevenants sont cependant soumis au feu de multiples moqueries, luttes et querelles ; des tracas qui finissent par dissuader quiconque de passer outre les interdits alimentaires traditionnelles.

Autrefois, toutes les espèces du continent australien étaient chassées et consommées. Dans les régions désertiques, outre les kangourous, wallabies, wallaroos, émeus, dingos, lézards, phalangers, échidnés et bandicoots, on sait que les Aborigènes se laissaient tenter par les wombats, dasyures, « taupes » marsupiales et toutes sortes de volatiles – talégalles, perruches, cacatoès, rapaces diurnes et nocturnes, cassicans, canards, corbeaux – mais aussi des serpents.

La viande fraîche est toujours appréciée, même s'il est plus facile de puiser aujourd'hui ses glucides sous forme de farine, disponible en magasin. La chasse a pris une tout autre dimension du fait de la multiplication des armes à feu et de la rarefaction de viande fraîche ; les conserves représentant un succédané. On chasse les animaux introduits : buffles, bovins, cochons et, dans le désert, lapins sauvages ; certains mois, le gibier représente jusqu'à 20 % des aliments fournis par le bush. Une étude récente a montré que dans l'ouest de la terre d'Arnhem, les animaux sauvages comprenaient pour 90 % dans le régime alimentaire d'une *outstation*.<sup>1</sup>

On sait que le viande de gibier est en règle générale plus pauvre en lipides que celle du bétail. Des analyses ont révélé que la consommation du foie, du cœur et autres abats complétait de manière substantielle l'apport en vitamines A et B, en acide folique et en une forme de vitamine C (contenue dans le foie) résistante à la cuisson.

#### KANGOUROUS, WALLABIES ET WALLAROUS

Partager le quotidien des Aborigènes de l'Australie profonde implique nécessairement une participation à la chasse au kangourou. Je cédai donc à la coutume et partis en expédition pour la journée en compagnie de Walter Pukutuwara et de sa famille ; le but, ramener de la viande de kangourou pour nourrir tout ce petit monde et, en ce qui me concerne, trouver la force d'immortaliser l'aventure sur la pellicule. Ce périple, pourtant modeste, prit vite des allures d'épopée. Nous quitâmes Amata, dans le nord-ouest de l'Australie-Méridionale, tôt le matin, pour une interminable virée qui devait nous conduire à un jet de pierre d'Ayers Rock, avant de regagner finalement Amata, à 10 heures du soir.

Ce type d'expédition, aujourd'hui inhabituel, réveille l'euphorie des Aborigènes, chasseurs dans l'âme, dès lors qu'ils disposent d'un véhicule, d'une arme et d'une proie. Nous revînmes avec sept kangourous qui devaient suffire à nourrir presque toute la communauté. Toute à mon



Armé de lances et d'un woomera, un chasseur se tient à l'affût tandis que d'autres rabattent le kangourou dans sa direction.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES

écœurement devant cette cargaison macabre, je m'étonnai pourtant du respect avec lequel les hommes traitaient ces dépouilles et du cérémonial dont elles furent l'objet. Même si, de retour au camp, les femmes procédèrent au partage de la viande, leur rôle pendant la chasse au kangourou avait été minime ; elles avaient préféré s'éloigner du véhicule pour traquer les lapins dans leurs terriers.

La chasse au kangourou est silencieuse, même si parfois les hommes communiquent entre eux à grands renforts de sifflements et de gesticulations. Toute battue est œuvre collective ; l'un des hommes tient le rôle du leurre, tandis que l'animal effarouché attend sans bouger, hypnotisé. Les chasseurs en profitent pour l'approcher, avant de s'immobiliser dès que l'animal tourne son regard dans leur direction. Un kangourou blessé par lance ou balle est aussitôt achevé d'un coup violent sur la nuque. Dès que l'animal est tué, on l'éviscère en pratiquant une petite incision sur l'abdomen. On referme cette incision à l'aide d'un bâtonnet maintenu par l'intestin grêle. Les pattes sont ensuite disloquées et la carcasse ramenée au camp sur la tête du chasseur ou, plus fréquemment, dans le coffre du 4 x 4.

À ce stade, les Aborigènes du Kimberley procèdent autrement ; estomac, intestin grêle et foie sont extraits, nettoyés et ébouillantés. L'estomac vide est farci de graisse et de sang avant d'être roulé comme du boudin noir et cuit au four de terre, avec le kangourou. L'animal est jeté sur un feu vif et retourné à plusieurs reprises jusqu'à ce que sa robe noircisse. On retire

alors la carcasse du feu pour mettre la chair à vif. En principe, on tranche la queue de l'animal avant de le cuire.

On prépare ensuite le four, une fosse de forme rectangulaire, à peu près de la taille du kangourou. On allume un feu vif avec de grandes quantités de bois de façon à obtenir une bonne couche de braises. La carcasse est disposée sur le dos et la queue est placée à ses côtés. On recouvre entièrement l'animal de braises, puis de terre ; seuls ses pieds alors dépassent. Le temps de cuisson varie en fonction de la faim des convives, soit de trois quarts d'heure à quatre heures. La viande peut mijoter dans la fosse toute une nuit ; au retour des chasseurs, elle sera cuite à point.

Une fois l'animal extrait du four de terre, les hommes se rassemblent pour découper la viande selon l'usage. Les femmes restent elles en retrait et attendent le bon vouloir des hommes de la famille. C'est « l'heure des hommes ».<sup>2</sup> Dans le désert, une fois la panse de l'animal découpée, on se délecte de son sang ou le récupère dans une gamelle qui passera de mains en mains. On partage également les reins, le cœur et les poumons. L'homme doit ensuite découper la carcasse, chaque morceau de viande revenant de droit à un parent choisi en fonction de ses liens de parenté avec le chasseur. En règle générale, le chasseur est le plus mal loti. Il doit compter sur la chasse d'un proche pour hériter à son tour d'un morceau noble.

La chasse n'est pas qu'une question d'adresse, elle sollicite également le talent d'imitateur des chasseurs. Les Aborigènes sont des experts en la matière, tant sur le registre vocal que gestuel ; ils reproduisent à s'y tromper cris d'oiseaux, voix et comportements humains. Les chasseurs piègent ainsi l'éméu en exploitant la curiosité naturelle de l'animal, irrésistiblement attiré par ces « semblables ». Juchés dans les arbres, les Aborigènes attirent les oies en poussant un fameux « honk, honk, honk », avant de les abattre à coups de pierres et de gourdins. Ils parviennent également à faire sortir le bernard-l'hermite de sa coquille avec un « drrr » aigu émis par frottement de la langue contre le palais ; un chasseur pourra déloger un bandicoot de son terrier en imitant le sifflement du serpent. Les signes de la main viennent renforcer cette tactique vocale. Au début du siècle, Walter Roth évoqua un langage des signes élaboré, utilisé par certaines communautés du nord Queensland ; les chasseurs parvenaient ainsi à communiquer entre eux sur de grandes distances et ce sans jamais alerter leur proie.<sup>3</sup>

Les chasseurs ont souvent recours aux rituels magiques. Les armes elles-mêmes sont souvent badigeonnées de sang de kangourou, sculptées ou peintes comme des objets de culte. Cette décoration n'a pas qu'une fonction ornementale ; elle associe l'arme aux êtres ancestraux, lui insuffle puissance et précision. Glorifiées par le chant, propulseurs de lance et lances toucheront leur cible à coup sûr.

S'ils peuvent abattre un kangourou d'un seul coup de lance, les Aborigènes disposent également de techniques de chasse bien plus astucieuses. Ils construisent ainsi des affûts à proximité des points d'eau pour

Les pointilles délimitent les lignes de découpe traditionnelles de la viande de kangourou.



terrasser l'animal qui vient s'y abreuver. Près des pistes empruntées par le gibier, on élève des clôtures de broussailles pour tendre des embuscades.

Dans un groupe, les femmes et les enfants, ou d'autres chasseurs, battent le bush pour rabattre la proie.

Cette technique est parfois mise en œuvre pour capturer les wallarous, ces adorables marsupiaux qui gambadent sur les rochers du désert. Les kangourous par contre ne sont guère à l'aise sur les affleurements rocheux et ne s'y aventurent guère ; par contre, les wallarous sautent d'une roche à l'autre à une telle vitesse que ni les hommes, ni leurs chiens ne parviennent à les rattraper. Les Pitjantjatjara misent donc sur leur connaissance du mode de déplacement de l'animal. Le wallarou redoute les plaines et opte toujours pour le plus court chemin entre chaque colline. Les Aborigènes connaissent ces trajectoires par cœur ; il leur suffit de se dissimuler derrière les arbres jalonnant ces pistes. D'autres hommes se chargent de rabattre l'animal vers les chasseurs embusqués ou, à l'occasion, allument des feux pour piéger la proie avant de l'abattre.

Les mêmes techniques étaient autrefois appliquées pour la chasse au wallaby sur les plateaux sablonneux du golfe de Carpentarie. Les plages du golfe sont ceinturées d'étroites bandes végétales, encadrées de terrain découvert ; une configuration entretenue par les brûlis de la saison sèche. Les wallabies, dissimulés dans la forêt le reste de la journée, viennent à la nuit et au petit matin brouter l'herbe de ces clairières. En imitant l'abolement du dingo, des chasseurs rabattent les wallabies sur les hommes embusqués dans des affûts spécialement conçus à cet effet.

## LES ÉMEUS

Généreux en viande et de chair délicate, l'éméu est une proie de choix. Ses gros œufs vert foncé sont tout aussi prisés et chaque ponte est une aubaine. L'une des techniques de chasse à l'éméu les plus courantes consiste à étourdir la bête en jetant des plantes narcotiques dans ses points d'eau favoris. Les communautés du désert recourent le plus souvent à *Duboisia hopwoodii*. Abruti, l'oiseau s'éloigne du point d'eau en titubant ; les chasseurs surgissent alors de hautes broussailles. *Prostanthera striatiflora* fait également office de stupéfiant. Comme l'explique Maudie Peterson, les points d'eau du mont Liebig restent de ce fait pollués jusqu'aux nouvelles pluies.

En 1927, Spencer et Gillen eurent l'occasion d'observer une autre technique de chasse à l'éméu. On rabattait la proie vers des fosses creusées à proximité des aires de pâtures, recouvertes de branchages. Parfois, une lance était fichée au fond du trou pour empêcher l'animal de s'échapper.

La cuisson de l'éméu est sensiblement la même que celle du kangourou, à la différence que le sang du volatile, une fois celui-ci plumé et éviscéré, sert à mouiller la chair. Le four de terre est tapissé d'herbes ou de feuilles ; la carcasse est parfois farcie de pierres brûlantes. Chez les Pitjantjatjara, une ancienne technique de cuisson consiste à dépecer entièrement l'éméu



Éméu, près de Birdsville, Queensland. Les Aborigènes apprécient particulièrement ces gros oiseaux pour leur chair délicate et leurs énormes œufs verts.  
PHOTO : REG MATHESON/WELDON TRANNIES

pour cuire sa peau à part, truffée de plumes. Une pratique pour le moins curieuse qui survécut jusque dans les années 1950.

Préparer et cuire un émeu selon la méthode Pitjantjatjara demandait de la patience. On attachait les pattes et la tête de l'oiseau de façon à ce que la dépouille puisse facilement être transportée sur les épaules du chasseur. On creusait ensuite une fosse et préparait l'animal pour la cuisson. Pour ne pas souiller la carcasse, on la déposait sur un lit de feuilles et de branches. Une fois plumé, une fine incision était pratiquée le long des pattes jusque derrière l'anus afin de le dépecé entièrement. On retirait ensuite la peau, comme un pull-over, avant de la farcir d'herbes et de plumes. L'incision était refermée au moyen de deux bâtonnets et la peau roulée dans les flammes jusqu'à ce qu'elle gonfle et roussisse.

La dépouille elle-même était vidée de ses intestins avant d'être rebouchée avec des plumes ou des bâtonnets. La tête de l'oiseau était rentrée dans la carcasse, via une incision pratiquée dans le cou ; on faisait ensuite cuire l'oiseau avec la peau farcie au four de terre 30 minutes ou plus, selon sa taille. On jetait enfin les plumes de la farce avant de passer à table.

Les chasseurs Aborigènes ont une préoccupation majeure : les mouches. On dépose toujours les intestins assez loin du campement pour que les abats et le sang attirent les nuées de mouches loin du site du pique-nique. Les mouches préfèrent de loin les abats à tout aliment cuisiné ; le campement reste donc relativement, et pour un temps, épargné.

### PHALANGERS, BANDICOOTS ET ÉCHIDNÉS

En règle générale, les petits marsupiaux sont cuits à feu vif. Après les avoir vidés, on les jette directement sur la braise. La cuisson fait l'objet de tous les soins ; il ne faut rien perdre de la précieuse graisse de l'animal.

On délodge les bandicoots de leur cache ou de leur terrier en imitant le sifflement du serpent ; les phalangers sont eux débusqués dans les arbres à l'aide de longs bâtons crochus. On déterre les échidnés, brûle leurs épines et on les « déshabille » avant de les cuire à la braise. Ces épines servaient autrefois de poinçons pour transpercer la peau des phalangers.

### RENARDS-VOLANTS

Les renards-volants sont consommés par tous les Aborigènes du Nord. On en trouve de vastes colonies dans les zones de forêts denses et les mangroves. Ces animaux se nourrissent des fleurs et des fruits de certains arbres ; imprégnée de ces parfums, leur chair offre une saveur délicate et sucrée.

Les renards-volants sont en principe délogés de leur juchoir à l'aide de longs bâtons ; éventuellement, on allume un feu au pied de l'arbre pour les enfumer. Cette fumée finit par engourdir l'animal qui tombe lourdement à terre. Dans la journée, la vigilance de l'animal est amoindrie ; on en profite alors pour l'assommer d'un coup de bâton bien lancé. On dépèce d'abord la chauve-souris avant de découper ses ailes duveteuses. On saisit ensuite ces petites carcasses à la braise ou au four de terre. La chair tendre, assez



Peinture sur écorce de la région de Maningrida représentant un phalanger volant, jadis intensivement traqué pour sa chair.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES

Varan du désert occidental.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES



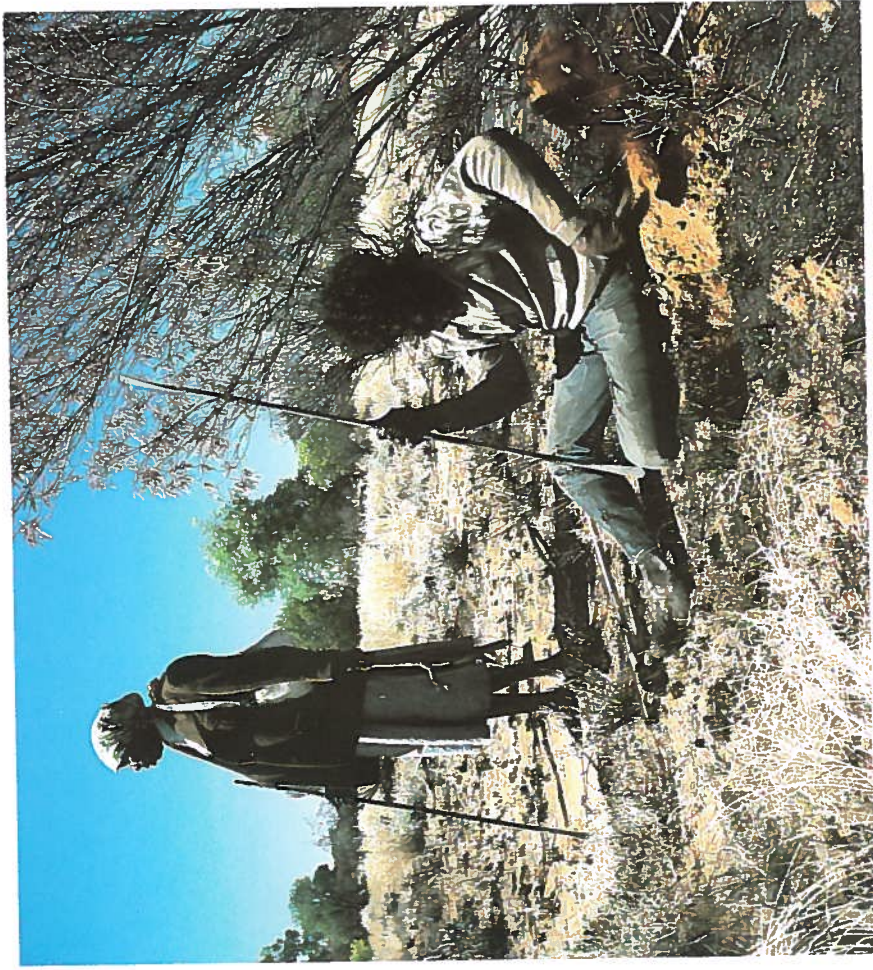


Dragon, Gammon Ranges, Australie-Méridionale. En période de disette, on consommait toutes sortes de petits reptiles.

PHOTO : JENNIFER NAKES

Dans une zone à acacias mulga et de Kempe, près de Papunya, Entalura Nangala et son mari, Don Jungarraï, délogent des varans de leurs terriers.

PHOTO : REG MORRIS/NAVELDON TRANNIES



Les enfants accompagnent leurs parents et s'initient à la chasse au varan en recherchant près des terriers des empreintes ou du sable humide. On enfonce des bâtons à fouir dans la terre tout autour de l'entrée principale ; aussitôt repéré, le reptile est attrapé par la queue.

PHOTO : REG MORRIS/NAVELDON TRANNIES

Ces reptiles peuvent creuser leur terrier dans toutes les sens pour s'enfuir sans passer par la grande porte. Pour repérer d'éventuelles galeries, les femmes piquent dans la terre un bâton à fouir en métal, tout autour du terrier. Dès que le bâton rencontre un vide, le travail commence. On élargit l'entrée et l'animal est finalement délogé de sa tanière par la queue. Un sable humide met les femmes sur la bonne piste et signale la proximité de la proie. Comme l'une d'elles me l'a expliqué, « le varan fait pipi de peur ».

Varans et lézards capturés dans le désert sont brièvement saisis sur la braise. Leur chair est tendre, un peu plus difficile à mâcher que celle du poulet et aussi plus grasse. Les Aborigènes des régions désertiques chassent et consomment bien d'autres reptiles dont différentes espèces de serpents, scinques et geckos.



Les femmes Pitjantjatjara comme Nellie Patterson sont des expertes de la chasse au lapin. Des leur introduction sur le continent, les rongeurs saccagèrent le paysage. Dans les régions désertiques près d'Amata et Ayers Rock, leur prolifération est devenue un réel problème : d'un autre côté, l'animal représente une ressource en viande appréciable dans les *ouistations*.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

## GIBIER INTRODUIT : LAPINS, BUFFLES, COCHONS

Milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ; on lâche une poignée de lapins dans les environs de Geelong. Depuis lors, les « rongeurs » se sont reproduits de façon dramatique, causant des ravages dans certaines régions du continent. Dans le sud du désert d'Ayers Rock, la nuit, les phares des voitures en croisent des colonies entières. Le continent est presque totalement recouvert par les terriers de ces lapins qui, aujourd'hui, ont quasiment effacé du paysage les marsupiaux de même taille, comme le bilby (ou bandicoot) à longues oreilles. Les bilbies représentaient jadis l'une des principales ressources alimentaires des communautés ; position occupée à présent par les lapins, dans l'assiette aborigène comme dans le paysage australien.

Les Pitjintjatjara raffolent du lapin. Les femmes les capturent en les délogant de leur terrier, comme elles le font pour les varans. On tue l'animal en lui tordant le cou, après quoi on le dépèce pour le cuire à la braise.

Dans le Nord, c'est le buffle d'eau qui met aujourd'hui l'environnement en danger ; avec sa fâcheuse manie de se vautrer dans les billabongs et les marécages, l'animal finit par menacer le fragile équilibre végétal des milieux pré-aquatiques. Les cochons sauvages font peser les mêmes menaces sur les régions du Cap York et en terre d'Arnhem, où ils prospèrent.

Même si la viande de buffle est très appréciée en période de disette, les Aborigènes n'en raffolent pas, excepté ceux des *ouistations*. On chasse ici à l'arme à feu ; le buffle comme le cochon sauvage se font cuire en pièces au four de terre.

## LES OISEAUX

Les oiseaux sauvages ont toujours figuré au tableau de chasse des Aborigènes qui les cuisent à la braise. Dans le centre de l'Australie, chez les Warlpiri, l'anthropologue Mervyn Meggitt a recensé trente espèces consommées de façon périodique.<sup>4</sup> Ce palmarès mentionnait également différentes variétés de pigeons, dont la colombine longup et la colombine wonga. Dans le Nord de l'Australie, les oiseaux représentaient une part importante du régime alimentaire ; des proies le plus souvent chassées à proximité des billabongs et autres points d'eau. Canards sauvages et canarots semipalmées s'inscrivaient régulièrement au menu. Dans les clairières, les jeunes enfants capturaient de petits oiseaux comestibles à la fronde et au lance-pierre. Des armes utilisées aujourd'hui encore par les Aborigènes des régions forestières pour la chasse aux espèces porteuses de plumage sacré : loriquets, carpophages argentés, cacatoès noirs et autres volatiles protégés, abattus uniquement à l'occasion des grandes cérémonies rituelles.

*Ci-contre :*  
Jabiru d'Asie, immature, nord de l'Australie. Les communautés lointaines de la terre d'Arnhem chassent périodiquement les grands oiseaux aquatiques, surtout ailleurs protégés.

PHOTO : LEO MEIER/VELDON TRANNIES



Buffle sculpté dans du « bois-de-lait », Yirrkala, Territoire-du-Nord.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES



On piège ou l'on abat d'un coup de lance le grand barramundi qui peuple les criques et les estuaires du Nord.  
PHOTO : GUNTHER DELCHMANN

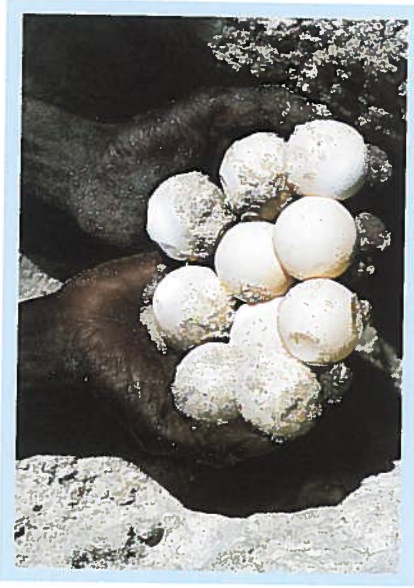


PHOTO : DAVID ISAACS

## DOUZIÈME PARTIE

# ANIMAUX MARINS ET POISSONS

### LA CAPTURE DU POISSON

Le poisson représente la principale source en protéines et l'alimentation de base de toutes les communautés aborigènes côtières et riveraines d'Australie :

En tant que peuple de la mer, notre vie tout entière est régie par l'océan et ses marées. Avec une seule marée par jour, nous devons passer d'une pêche diurne à une pêche nocturne, et inversement au changement de marée. Les anciens connaissaient tout de la mer et de ses richesses. Ils savaient quand et où capturer le saumon, débusquer bancs de mullets et de poissons-lunes, les mérions bien charnus et tous les autres.<sup>1</sup>

Mythes et récits exaltent le rôle du poisson et de la pêche. Les êtres ancestraux Poisson et Animaux Marins, comme leurs équivalents terrestres, modelèrent les fleuves, les baies et les criques du Nord. Une légende originaire de l'île de Milingimbi raconte les aventures de l'être ancestral Requin Géant, créateur du bras de mer séparant Milingimbi du continent. À l'ouest de la terre d'Arnhem, c'est l'être ancestral Barramundi Géant qui, dans son errance, se fraya un chemin à travers les gorges gréseuses, accouchant ainsi des méandres de la rivière. Dans le Sud-Est, la légende de l'être ancestral Perche de Murray explique de la même façon la formation des lacets et des contours de la rivière Murray.

Ci-dessus : Œufs de tortue.



Peinture sur écorce d'un barramundi par Barrdayal de Maningrida, Territoire-du-Nord. C'est ce grand poisson, être ancestral du Temps du Rêve, qui modèla les méandres de la rivière Liverpool au cours de son périple.

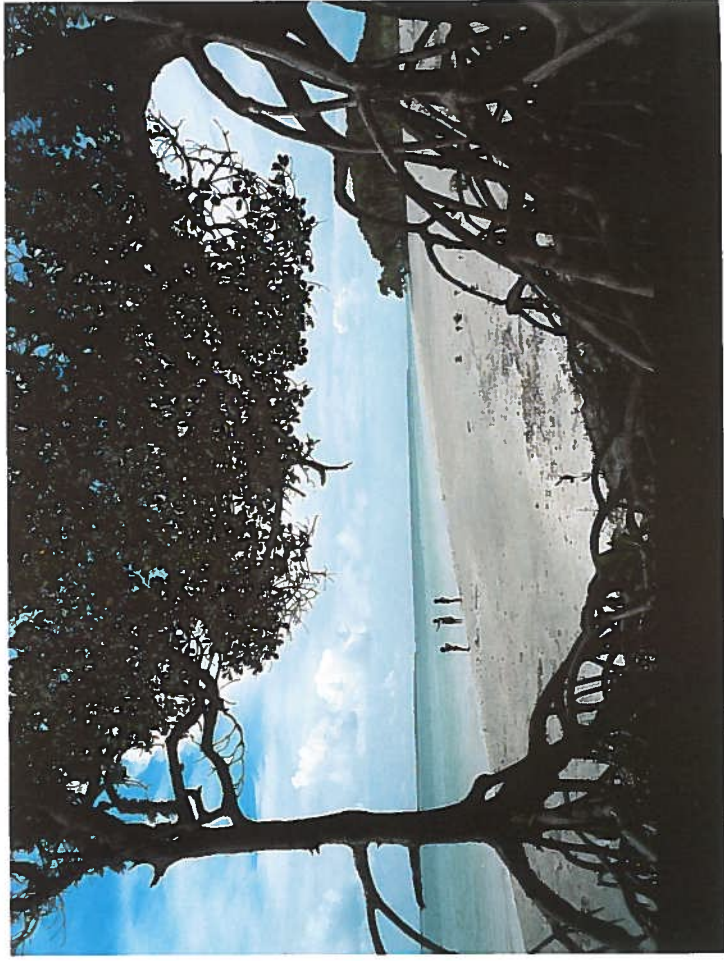
PHOTO : REG MURRISON/VELDON TRANNIES

Jadis, le poisson pullulait : c'était avant le développement des villes et cités modernes. Les récits des premiers colons évoquent des eaux limpides et des bancs de poissons visibles depuis les récifs sablonneux. Les techniques de pêche étaient caractérisées par leur grande diversité et les pêcheurs aborigènes disposaient de tout un arsenal d'accessoires en bois, fibres végétales et os.

Les Aborigènes consomment aujourd'hui toutes sortes de poissons. Barramundi, mullets, poissons-chats, requins, labres, barracudas, poissons-scies, lutjans, capitaines, corégones, carangues à grosse tête, albulas, sardines, brèmes, orphie, maigres, mérus, mérus selle-de-cheval, carangues et maque-reaux peuplent les eaux septentrionales. Dans le Sud-Est, les Aborigènes ont hérité de la connaissance des différentes espèces et perpétuent, avec des filets, des hameçons et des lignes de facture moderne, des techniques de pêche ancestrales.

Les colons européens se montrèrent piètre pêcheurs en comparaison des Aborigènes. Ces derniers rabattaient le poisson vers des nasses ou le transperçaient d'un coup de lance dans des eaux peu profondes ou depuis un canoë. Les lances présentaient des différences selon les proies et les régions. La plupart étaient équipées de deux à six dents durcies et affûtées, fixées à un manche long et léger. Les modèles utilisés depuis les canoës étaient aiguisés et renforcés à une extrémité, armés d'une pointe d'os ou de bois à l'autre. Ces armes de lancer faisaient également office de godille.

Une autre technique de pêche, pratiquée dans les eaux limpide, associait plongée et pêche à la lance. À sa décade, la Darling River perdait son aspect boueux et laiteux. Thomas Mitchell mentionne d'ailleurs sa « superbe limpidité, ses grands fonds sillonnés par les bancs d'énormes poissons, flottant tels des oiseaux



Plage de Dhabila, site de pêche et aire de repos favori des familles de Ramingning.

PHOTO : REG MURRISON/VELDON TRANNIES

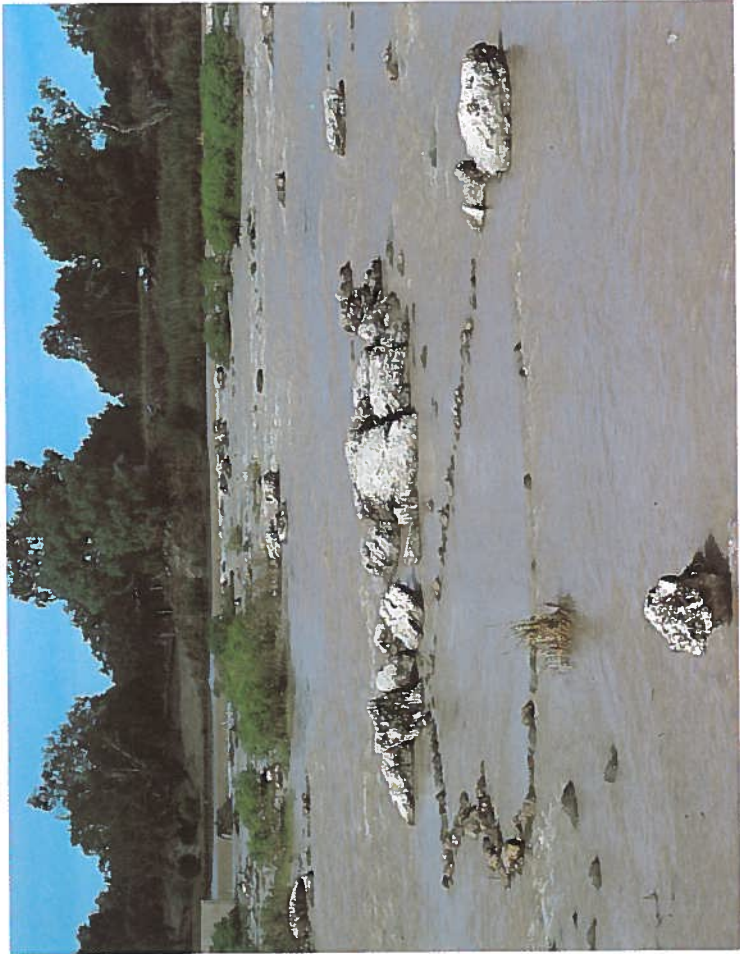
Pêche à la lance sur Archer River, Aurukun, Queensland.

PHOTO : REG MURRISON/VELDON TRANNIES

en plein ciel. »<sup>2</sup> Les Aborigènes nageaient jusqu'aux zones les plus profondes de la rivière avant de disparaître silencieusement dans les flots sans provoquer aucun remous. Poisson et pêcheur remontaient ensuite en surface sans même rider la surface de l'eau. Mitchell ne put que déplorer la maladresse de ses propres hommes, pourtant fins pêcheurs, face à tant de savoir-faire. Il raconte qu'un jour, à Fort Bourke, un Aborigène « remarquant les difficultés de M. Lama à s'emparer d'un poisson, s'approcha de la rive pour lui lancer une de ses prises avant de continuer son chemin, à bord d'une fragile embarcation d'écorce. »

Un choc de cultures qui nous ramène à cette expérience plus récente dont le but était de confronter l'aptitude des Noirs et des Blancs à évoluer dans l'environnement australien. La chaîne de télévision Willesee envoya au cœur de la terre d'Arnhem un commando constitué de militaires australiens chargés de se mesurer à des Aborigènes originaires de Ramingning, conduits par David Gulpilil. Il s'agissait de « survivre dans la nature, d'un point à un autre, en un temps donné ». Comme ce fut le cas un siècle auparavant, les « experts en survie », héritiers des explorateurs du siècle dernier, ne purent rivaliser avec les Aborigènes.

Les pêcheurs construisaient autrefois des nasses à poissons au bord du littoral et des rivières du Sud-Est australien. Ils érigeaient des constructions de pierre élaborées ou dressaient des barrages sommaires de broussailles et d'argile. Certains de ces ouvrages sont encore visibles aujourd'hui, d'autres ont été



Vestiges d'un site de nasses  
aborigènes sur Darling River, à  
Brewarrina, Nouvelle-Galles-du-Sud.

PHOTO : REG MORRISON/AELEDON TRAINIES



Plage de Hay Point, ouest du Cap  
York ; Ina Hall, Graham Coconut,  
Godfrey et Gordon posent avec un  
jeune requin fraîchement harponné.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Page ci-contre :

Pour nombre de familles aborigènes  
du littoral septentrional,  
l'embarcation passe bien avant  
la voiture. Stanley Ngakyunkwokka  
pêche le poisson-chat à l'aide  
d'une simple ligne sur la rivière  
Archer, Cap York.

PHOTO : REG MORRISON/AELEDON TRAINIES

emportés par les eaux. En Nouvelle-Galles-du-Sud, des nasses à poisson jalonnaient les rivières Bogan, l'amont de Lachlan et l'aval de Murrumbidgee. Mais les installations les plus remarquables restent de loin celles de Brewarrina. Elles remonteraient au Temps du Rêve et seraient l'œuvre de Baiame, l'être ancestral, qui apprit à son peuple la manière d'utiliser une nasse. La région devint alors le cadre d'immenses pêches collectives, ces nasses procurant assez de nourriture pour nourrir cinq cents convives.

On bâtissait ces nasses avec des pierres prélevées dans le lit de la rivière ; on dressait un mur, en disposant les plus grosses roches en bas, les plus petites au sommet. La rivière était ainsi barrée en plusieurs endroits pour former un labyrinthe de poches d'eau de différentes tailles. En remontant le fleuve, le poisson se retrouvait piégé dans ces enclos de pierre dont l'accès se présentait face à sa trajectoire. Dès que la nasse contenait suffisamment de poissons, on s'empresait de refermer le piège avec quelques rochers ; il suffisait d'attendre la baisse des eaux pour cueillir le poisson. On transperçait les gros spécimens d'un coup de lance pour éviter qu'ils ne se débattent et ne dévorent leurs congénères plus petits. Deux nasses sont toujours installées à Arawarra, au sud de Grafton sur la côte septentrionale, et à Point Plomer, près de l'embouchure de Hastings River. À marée haute, le poisson pénétrait dans la nasse via une ouverture aussitôt colmatée pour l'empêcher de fuir. Il y a une quarantaine d'années, les Aborigènes du littoral nord pêchaient encore de cette façon.

Sur toutes les rivières, on déployait des filets de fibre végétale. Dans le sud-Est, ces filets, de 3 m de large sur 1,5 m de hauteur en moyenne, étaient équipés de piquets à chaque extrémité. Deux hommes étaient chargés de maintenir le filet, tandis que d'autres rabattaient les poissons vers l'enclos. Il ne restait



On rapporte le poisson au campement dans des paniers tissés à la main.

PHOTO : REG MORRISON/ALDON TRANNIES

plus qu'à se baisser pour les saisir par les ouies ou à les transpercer à la lance. Parfois, le poisson était rabattu vers des eaux peu profondes où il était capturé à l'aide de petites « épuisettes ». Certains filets étaient immenses : en 1830, Charles Sturt ne put remonter plus avant la Darling River, bloqué par quatre-vingt dix mètres de mailles. Ces filets sont toujours aussi précieux et réparés sitôt endommagés. Les Aborigènes utilisaient également des filets articulés ; on en fabrique encore au centre et à l'ouest de la terre d'Arnhem et au Cap York. Dans le Sud-Est, ils se présentaient sous forme de deux immenses cerfs-volants noués à leur base. En terre d'Arnhem, on parle de « filets-papillons », son mouvement évoquant des battements d'ailes. On s'en servait comme d'épuisettes pour pêcher les petits poissons des eaux peu profondes.

Les Aborigènes du Nord de l'Australie connaissent parfaitement les habitats et les mœurs des poissons qui peuplent les rivières, les estuaires et les océans. L'économie de la pêche joue un rôle capital dans la vie de tous les peuples traditionnels. Au Cap York, on trouve de petits filets en forme de sacs faits de fibres d'acacia (*Acacia latifolia*) ou de palmier (*Livistona australis*), fixés à une structure ovale en jonc. On emploie les mêmes modèles, à mailles plus fines, pour capturer les crevettes de différentes tailles. Au nord-est de la terre d'Arnhem, des groupes de femmes traversent les points d'eau peu profonds et les rivières en poussant des barrages mobiles de buissons et de branches.

On élevait jadis en travers des fleuves des murs de branchages et de bois de trente mètres de long, percés de quelques ouvertures munies de filets. Cette technique permettait de capturer en saison des bancs entiers de barramundis. Dans le Nord de l'Australie, on fabriquait digues et barrages de pierres et de boue. L'ouvrage était pourvu d'une petite brèche de façon à ce que l'eau puisse s'écouler, ouvrant sur un panier de fibres. Le moment venu, on hissait le poisson, piégé sur une plate-forme de brindilles, feuilles et fibres, située sous la brèche.



Dans les estuaires intertidaux, on capture le poisson à l'aide de filets. Ici à Maningrida, un groupe d'enfants rabat le menu frein vers James lyuna, armé d'un filet articulé pliable.

PHOTO : REG MORRISON/ALDON TRANNIES



James lyuna équipé d'un filet traditionnel en fibre végétale tissée à la main ; Liverpool River, Maningrida.

PHOTO : REG MORRISON/ALDON TRANNIES

La pêche à la ligne se pratiquait dans de nombreuses régions. Certains modèles d'hameçons étaient particulièrement ingénieux, hérissés de croissants de nacre, de carapace de tortue, parfois agrémentée de barbillons d'os, de coquilles de moules d'eau douce, de morceaux de bois et de jonc taillés. On pouvait encore améliorer l'efficacité de l'outil à l'aide d'accessoires acérés comme des serres de rapace ou des barbillons de poisson-chat. Larves, crevettes, vers, petits crabes et moules servaient d'appât, parfois après avoir été consciencieusement mastiqués avant d'être fixés au hameçon ou au barbillon. Une technique spéciale consistait à attacher une toile d'araignée à la ligne en laissant dépasser l'abdomen de l'animal gonflé d'une substance gluante, de façon à ce qu'il flotte à la surface de l'eau. Si un petit poisson venait à y mordre dedans, ses mâchoires s'y collaient aussitôt.

Au fil du temps, les hameçons en métal prirent le dessus. On les confectionnait auparavant à partir d'ongles et autres matériaux de récupération ; les colons constatèrent néanmoins l'intérêt croissant des Aborigènes pour les hameçons manufacturés. Dans la région de Kalumburu, dans le Kimberley, tout comme au Cap York entre autres, la pêche à la ligne est devenue une affaire de femme ; les hommes pratiquent quant à eux la pêche à la lance depuis leurs embarcations. On a toujours pratiqué la pêche nocturne ; des témoignages évoquent ainsi les



À Aurukun, les filets de fibre sont encore tissés à la main, mais les femmes préfèrent opérer depuis les plages avec des modèles plus modernes.

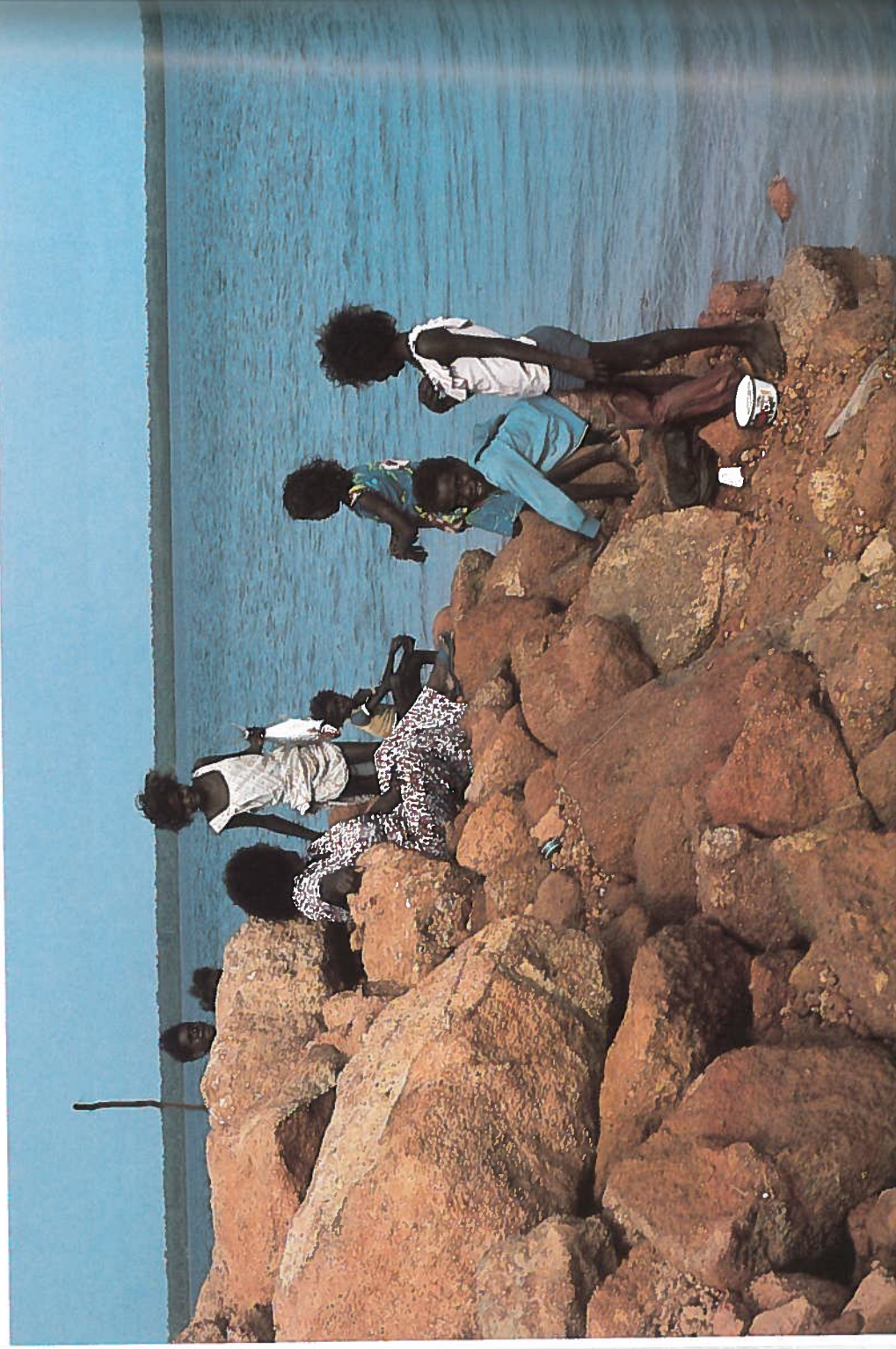
PHOTO : JENNIFER ISAACS

Partie de pêche dans les eaux claires du golfe de Carpentarie. Thancoupie et un groupe d'enfants de Weipa pêchent depuis une jetée de rochers de bauxite.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

eaux de Botany Bay constellées de feux allumés dans des foyers de boue à bord des canoës, et ressemblant à des essais de lucioles. Les Aborigènes attiraient le poisson en surface à l'aide de torches d'écorce. Des colons stupéfaits ont raconté la sortie nocturne de deux pêcheurs à bord d'une frêle embarcation où brûlait un feu dans un foyer de boue. Lorsque le poisson s'approchait, il était aussitôt transpercé à la lance et cuit sans attendre, souvent à bord du canoë. Ces équipées nocturnes ont toujours cours aujourd'hui. Sur les plages, on allume de grands feux pour attirer le poisson vers le littoral avant de le transpercer d'un coup de lance, de le capturer au filet ou au harpon.

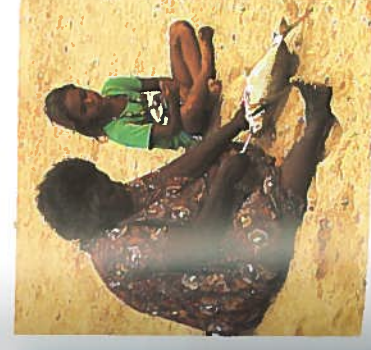
Dans toute l'Australie, on avait coutume d'empoisonner les points d'eau avec différents végétaux du bush pour y étourdir le poisson. La majorité des informations dont nous disposons concerne les espèces du Cap York où l'on recueillait entre autres à *Barringtonia racemosa*. L'écorce était d'abord martelée entre deux pierres pour obtenir une mixture que l'on jetait dans l'eau. Le Cap York disposait d'autres anesthésiants végétaux tout aussi efficaces sélectionnés dans les genres *Derris* et *Tephrosia*, dont la *Derris uliginosa* et la *Tephrosia rosea*. On « assaisonnait » ainsi l'eau douce de tiges de *Derris* ; les racines de *Tephrosia* broyées étaient elles répandues dans des mares d'eau salée, additionnées d'une « purée » de fourmilères de fourmis couseuses. On laissait mariner toute une nuit branches et feuilles d'*Eucalyptus microtheca* jusqu'à ce que l'eau devienne noirâtre et odorante. Étourdi par les principes actifs des substances toxiques contenues dans les feuilles, l'écorce et les racines, le poisson flottait en surface ou évoluait totalement désorienté, offrant une prise facile au pêcheur.



Mawalan Marika s'occupe de la carangue à grosse tête qu'il vient de capturer à Yelangbara, sous l'œil de toute la famille.

Les gros poissons sont ouverts, vidés et cuits sur le dos, à la braise.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les femmes de Weipa excellent dans la pêche à la ligne. Gertie Motton, sous le regard attentif de Jamita, sa petite-fille, vide une carangue fraîchement sortie de l'eau.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

## LA CUISSON DU POISSON

Les techniques de cuisson du poisson, déterminées par l'espèce et la taille de la prise, sont sensiblement les mêmes à travers tout le continent. En règle générale, on vide les petits spécimens avant de les cuire à la braise ; les plus gros sont ouverts en deux puis déposés sur la braise. Les observations faites par Tom Petrie dans le Queensland, au début du siècle, sont encore pertinentes :

On écaillait le poisson à l'aide d'un coquillage avant de le jeter entier sur les braises. On enfonceait ensuite un doigt sous la tête du poisson à peine cuit, au niveau de la nageoire, pour en extraire les viscères. C'est ainsi que l'on cuisait le poisson.<sup>3</sup>

Les grosses prises se font cuire au four de terre et parfois emballées dans des papillotes de grandes feuilles.

La pastenague et le requin sont accommodés différemment. La chair de ces animaux marins n'est pas particulièrement prisee ; les Aborigènes la jugeant « trop salée », selon Banduk. En fait, pastenagues et requins sécrètent des substances azotées qui donnent à leur chair un parfum ammoniacal particulier. On dresse un feu que l'on laisse se consumer jusqu'à obtention d'un amas de braises. On y jette ensuite la pastenague ou le requin, sur le dos. La bête, à peine saisie, est retirée du feu et nettoyée. Banduk poursuit :

On conserve les deux lobes du foie dans un creux de sable frais. Après quoi, on dispose la pastenague retournée sur les braises ; une fois cuite, on la



Maudie Bennett vient de harponner une pastenague dans les mangroves. Ces poissons, savoureux, doivent être préparés et cuits avec le plus grand soin. La plupart des Aborigènes filtrent ou pétrissent sa chair dans de l'eau fraîche avant de la mélanger à son foie pour confectionner des « boulettes de poisson ».

PHOTO : VIC CHERIKOFF

retire du feu et on la dépose sur une natte. Il faut avoir à portée de main de l'eau douce, dans un coquillage éventuellement ou un petit récipient ; on extrait alors le fiel du foie, ou « *milguminy* » (vésicule biliaire). On « épluche » ensuite la chair que l'on place sur la natte. On l'imprègne d'un peu d'eau, tout en pressant, pétrissant et goûtant régulièrement. L'eau doit purger le poisson de tout son sel. Il faut rajouter de l'eau aussi souvent que nécessaire, jusqu'à dessaler entièrement chaque morceau. On étale ensuite cette chair, rajoute le foie et malaxe. On roule ensuite ce mélange en boulettes, foie et chair réunis. Enfin, on déguste le tout en famille.

Le foie et la chair du requin subissent le même sort ; les peintures représentant pastenagues et requins dans le nord-est de la terre d'Arnhem mettent toujours le foie en évidence. L'organe est censé être hautement énergétique ; on en donne aux nourrissons, aux personnes âgées ou édentées. Il constitue en effet un excellent apport en fer et en vitamines A et D.

POISSONS LES PLUS CONSOMMÉS

EAUX SEPTENTRIONALES : QUEENSLAND, TERRITOIRE-DU-NORD, NORD DE L'AUSTRALIE OCCIDENTALE

| NOM COMMUN             | AUTRE APPELLATION                                                              | NOM SCIENTIFIQUE                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barramundi             | Perche géante                                                                  | <i>Lates calcarifer</i>                                                                                 |
| Barramundi (eau douce) | Saumon de Dawson                                                               | <i>Scleropages leichardtii</i>                                                                          |
| Mulet                  | River,saratoga                                                                 |                                                                                                         |
|                        | Plusieurs espèces, dont le mulet cabot, le muge, le mulet céphale (20 espèces) | <i>Mugil cephalus</i> (le plus répandu)<br><i>Liza vaigiensis</i> (Mulet moripo, muge à queue tronquée) |
| Poisson-chat           | Poisson-chat anguille                                                          | <i>Tandanus tandanus</i> (le plus répandu)<br><i>Neoarius australis</i> (poisson-chat bleu)             |
|                        | poisson-chat à queue fourchue (8 espèces)                                      |                                                                                                         |
| Requin                 | Nombreuses espèces                                                             |                                                                                                         |
| Labre géant            | 6 espèces                                                                      | <i>Cheilinus undulatus</i>                                                                              |
| Barracuda              | Bécune                                                                         | <i>Sphyræna barracuda</i>                                                                               |
| Poisson-scie           | Requin-scie                                                                    | <i>Pristis zijsron</i>                                                                                  |
| Lethrinus bleuté       | Empereur pailleté                                                              | <i>Lethrinus nebulosus</i>                                                                              |
| Saumon                 | Capitaine                                                                      | <i>Eleutheronema tetradactylum</i>                                                                      |
| Maquereau chevalier    | Carangue leurre                                                                | <i>Scomberoides lysan</i>                                                                               |
| Carangue à grosse tête | Carangue géante                                                                | <i>Caranx ignobilis</i>                                                                                 |
| Albule commun          | Banane de mer                                                                  | <i>Albula vulpes</i>                                                                                    |
| Sardine                | Pilchard                                                                       | <i>Sardinops neopilchardus</i>                                                                          |
| Brème                  | Plusieurs espèces                                                              | <i>Acanthopagrus berda</i> (la plus répandue)<br><i>Hemiramphus</i> spp.<br><i>Ablennes hians</i>       |
| Demi-bec               | Nombreuses espèces                                                             | <i>Argyrosomus holopidotus</i>                                                                          |
| Orphie                 | Demi-bec                                                                       | <i>Epinephelus</i> spp.                                                                                 |
| Maigre doré            | Courbine dorée                                                                 | <i>Plectroploma maculatum</i>                                                                           |
| Mérou                  | Plus de 20 espèces                                                             | <i>Caranx</i> spp.                                                                                      |
| Vieille Saint-Silac    | Mérou selle-de-cheval                                                          | <i>Scomberomorus commersoni</i> (le plus répandu)                                                       |
| Carangue               | Nombreuses espèces                                                             |                                                                                                         |
| Thazard                | Nombreuses espèces                                                             |                                                                                                         |

EAUX MÉRIDIONALES : NOUVELLE-GALLES-DU-SUD, VICTORIA, TASMANIE, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE, SUD-OUEST DE L'AUSTRALIE

| NOM COMMUN   | AUTRE APPELLATION | NOM SCIENTIFIQUE                                       |
|--------------|-------------------|--------------------------------------------------------|
| Truite noire |                   | <i>Platycephalus fuscus</i>                            |
| Labre        | Brème argentée    | <i>Acanthopagrus australis</i> ,<br><i>A. butcheri</i> |
| Lutjan       | Brème noire       |                                                        |
|              | Lutjan rouge      | <i>Chrysophrys auratus</i>                             |



Écorce sur peinture de deux pastenagues par Maralwanga, artiste Gunwinggu, Maningrida, Territoire-du-Nord. On peut distinguer les deux lobes du foie, pétris avec la chair une fois cuits.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRANNIES