

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

NOM COMMUN	AUTRE APPELLATION	NOM SCIENTIFIQUE
Girelle noire	Luderrick	<i>Girella tricuspidata</i>
Mulet	Plusieurs espèces	<i>Mugil cephalus</i>
Tassergal		<i>Pomatomus saltatrix</i>
Maigre doré	Courbine dorée	<i>Argyrosomus hololepidotus</i>
Saumon	Saumon australien	<i>Arripis trutta</i>
Hareng	Perche goujonnière	<i>Arripis georgianus</i>
Carangue		<i>Caranx spp.</i>
Perche de Murray		<i>Maccullochella peelii</i>
(eau douce)		
Perche dorée	Ventre jaune	<i>Macquaria ambigua</i>
(eau douce)		
Perche argentée		<i>Bidiyanus bidiyanus</i>
(eau douce)		
Poisson-chat		<i>Tandanus tandanus</i>
(eau douce)		



Site du Rêve Poisson-Chat.  
Écorce sur peinture de Ngaimmira,  
ouest de la terre d'Arnhem.

PHOTO : REG. MORRISON/VÉLÉDON TRANNIES

## MAMMIFÈRES MARINS

Les Aborigènes font la distinction entre poissons à écailles, petites créatures marines et gros « gibier », comme tortues, dugongs, dauphins et baleines. La langue elle-même exprime nettement cette classification. En terre d'Arnhem, on dispose de termes spécifiques pour les animaux à coquilles et pour ceux à double nageoire caudale ou dorsale. On capture cinq espèces différentes de tortues dans les eaux septentrionales : tortue verte (*Chelonia mydas*), tortue à dos plat (*Chelonia depressa*), tortue bâtarde (*Lepidochelys olivacea*), tortue à écailles (*Eretmochelys imbricata*) et tortue caouanne (*Caretta caretta*). Le dugong, superbe mammifère marin à l'origine du mythe de la sirène, fait lui aussi partie du menu. Au siècle dernier, on se délectait sur tout le littoral sud-est de la chair des baleines. Lorsque l'une d'entre elles s'échouait, la nouvelle se répandait comme une traînée de poudre et les communautés se retrouvaient pour festoyer à ses dépens.

Les langues et dialectes aborigènes disposent de termes choisis qui témoignent de leur grande connaissance de la faune marine et des différents stades de développement de chaque espèce. Ainsi, on a recours à deux mots distincts pour signifier œufs de tortue, selon qu'ils ont été déposés dans le sable ou prélevés sur la dépouille d'une tortue fraîchement abattue. Un autre terme sert à désigner une tortue femelle particulièrement riche en graisse. Les dugongs sont eux aussi catégorisés. Les dugongs femelles pleines de l'île Elcho sont appelés *ngarumirr* ; les petits non sevrés sont désignés par un nom précis, tout comme les jeunes fraîchement sevrés, les dugongs âgés enfin, portent le nom de *war-*

*ranaka*. Le terme *djungguwangu* désigne une colonie de dugongs, et *djimbaypay* une grande colonie.<sup>1</sup>

Aux dires de Dick Roughsey, la chair du dugong est particulièrement savoureuse et cuite, rappelle le goût du porc.

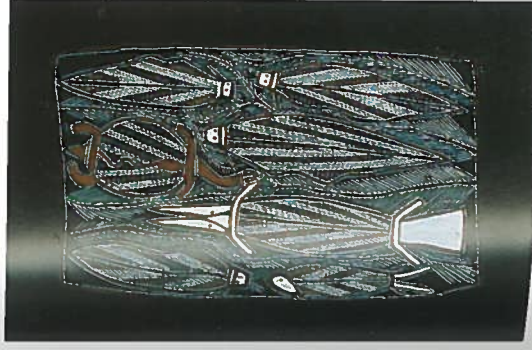
Ces vaches marines se déplacent par troupeaux de dix. On les capturait au filet ou on les abattait d'un coup de lance, depuis un radeau. À marée haute, les dugongs remontaient cours d'eau et rivières pour se rassasier d'algues et de mousses. On pouvait alors les épier et les entendre, à la nuit, reprendre leur souffle en surface, gémissant doucement et rameutés par le sifflement d'un dugong dominant plus âgé. Quand la rivière en contenait suffisamment, les hommes embarquaient sur leur radeau et gagnaient l'embouchure, pour y poser leurs immenses filets en écorce d'hibiscus. Longs de 30 m de long sur 15 de large, ils étaient tendus en travers du cours d'eau et fixés à deux pieux. En amont, d'autres hommes descendaient à leur tour la rivière en radeau ou canoë en faisant le plus de vacarme possible. Les dugongs terrorisés fuyaient aussitôt vers la mer... pour aller se jeter directement dans le filet que les pêcheurs repliaient à la hâte.

Au large, on chassait au harpon traditionnel. Ces harpons étaient attachés à d'épaisses cordes de plus de soixante-dix mètres de long, faites avec des matériaux résistants, comme la fibre d'hibiscus. Ce type d'armes est encore utilisé en terre d'Arnhem. Parfois, on se servait d'un rémora pour mener le canoë ou le bateau jusqu'à la proie. Dès qu'on apercevait un dugong bien dodu, on attachait un rémora au bout d'une ligne avant de le jeter par-dessus bord. Le poisson filait droit sur sa victime et tirant sur la ligne indiquait aux pêcheurs la position du dugong. Les harpons aborigènes traditionnels n'avaient pas pour but de tuer ; on visait le flanc et laissait l'animal tirer sur la corde jusqu'à épuisement.

Au Queensland, une autorisation spéciale permet aux Aborigènes de pêcher le dugong à Hopevale, sur le littoral occidental du Cap York. La chasse se déroule essentiellement au cours des vacances de Noël, lorsque les familles migrent de l'intérieur des terres vers les plages, au nord de Cape Bedford. Récemment, en une seule année, près de vingt autorisations ont ainsi été délivrées. Des autorisations dont bénéficient également les Aborigènes du littoral de la terre d'Arnhem et du golfe de Carpentarie ; par contre, cette chasse est strictement interdite en d'autres lieux où l'animal est protégé.

## TORTUES

La chasse à la tortue rappelle celle du dugong. Les tortues débarquent sur les côtes avec les moussons de sud-est et se hissent sur les plages pour y déposer leurs œufs. Pendant la ponte, les pêcheurs se dirigent au large à bord de canoës et attendent patiemment leur retour. Une fois le harpon fiché sur la bête, les pêcheurs sautent de leur bateau ou de leur canoë pour la retourner. C'est dans cette position qu'on ramène l'animal sur le rivage. On parle de tortues « trois-hommes » ou « quatre-hommes », etc., selon le nombre de bras nécessaire à l'opération.



Peinture sur écorce de poissons et d'une chelodine à long cou réalisée par Alex Djirngubulu, Ramingining. On reconnaît le poisson-chat anguille, le saumon, le poisson-chat et l'orphie.

PHOTO : REG. MORRISON/VÉLÉDON TRANNIES



Des feuilles spéciales, *djilkka* dans le nord-est de la terre d'Arnhem, sont jetées dans le four de terre pour aromatiser la chair de tortue.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Au cours d'une récolte d'œufs de tortues, il arrive que l'on tombe sur des jeunes que les Aborigènes guident vers la mer.

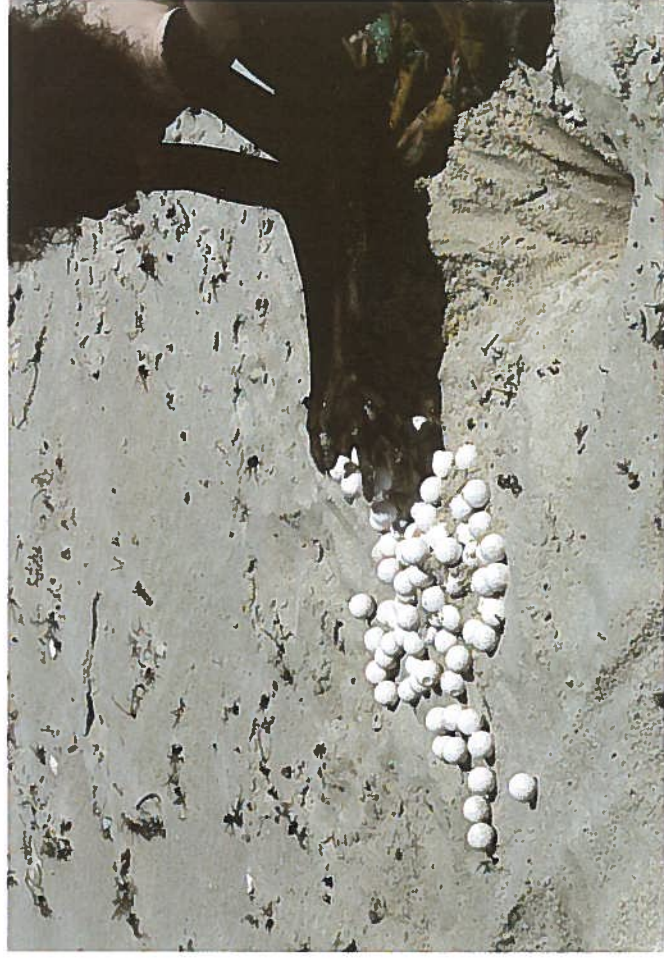
PHOTO : DAVID ISAACS

Il existe une façon bien particulière d'accommoder les grosses tortues. On tranche d'abord la gorge, tout près du plastron de la cuirasse et l'on retire par cette incision intestins, foie et graisse. Un grand feu est préparé, du type four de terre, surmonté de pierres ou de blocs de termitière. La tortue est renversée sur le sable ; on farcit sa cavité intestinale des pierres ou des blocs de termitières brûlants. On rebouche l'incision au niveau du cou au moyen d'un tampon de feuilles, les *djilkka* à Yirrkala. La cuisson de la viande prend environ deux heures ; entretemps, on nettoie et cuit intestins et foie, éventuellement les œufs. Les œufs sont grillés à la braise et dégustés en entrée pendant que l'animal finit de cuire. Le plastron (carapace inférieure) est ensuite arraché ; le dos de la tortue fait office de plat de service pour la chair et les jus. À ce stade, les pattes de l'animal sont découpées et aussitôt jetées sur la braise.

Les œufs de tortue sont extrêmement prisés pour leur saveur, leur valeur nutritionnelle et leur qualité désaltérante. Les Aborigènes procèdent en pisant les empreintes des tortues jusqu'à leur nid. Banduk raconte :

La tortue tente d'abuser les chasseurs en construisant ici et là de faux nids. Parmi eux se trouve le bon. L'animal creuse un trou de 70 cm à 1 m de profondeur avec ses deux nageoires avant et y dépose ses œufs, avant de les recouvrir de sable et de retourner à la mer. On recherche les nids au bâton ; s'il s'enfonce sans peine dans le sable, on sait que les œufs ne sont pas loin.

Ces œufs ont une coquille tendre et après cuisson, si le jaune durcit, le blanc reste liquide. Les Aborigènes les gobent souvent crus pour étancher leur soif.



Page ci-contre :  
Pêche au harpon.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Dhuwandjika déterre des œufs de tortue enfouis dans le sable blanc de Yelangbara.

PHOTO : JENNIFER ISAACS





Cayakminy Marika ramasse des huîtres sur les rochers de Yelangbara.  
PHOTO : DANFER ISAKS



PHOTO : GOTT WHARION

### TREIZIÈME PARTIE

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Ici et là, sur l'immense bande côtière australienne gisent des restes de coquillages, vestiges mémoriaux de festins aborigènes. De fantastiques monticules de coquilles, ou *middens*, se dressent encore sur certaines plages isolées. Certains, comme ceux de Weipa sur le littoral occidental du Cap York, atteignent près de 10 m de haut. D'autres forment les strates inférieures des dunes battues par le vent et la pluie, parfois victimes des dérapages intempestifs des 4 x 4 de surfers et autres touristes. Des *middens* jalonnent même les plages des banlieues où la marée montante arrache parfois au sable un outil d'os ou de pierre.

Les Aborigènes exploitent aujourd'hui encore toutes les ressources alimentaires du littoral. En terre d'Arnhem et au Cap York, femmes et enfants font le plein de coquillages sur les rochers, les bassins, les bancs de sable et les mangroves intertidales ; on les déluge de leur cache de vase, on les capture à même le sol ou sur les racines des arbres. Dans certaines régions du Nord, à marée montante, c'est les pieds dans l'eau que les femmes vont à la « pêche ». Après avoir localisé un banc de coquillages, accroupies, elles fouillent le sable jusqu'à ce que les eaux atteignent leur poitrine !

Ci-dessus : Monticule géant de coquillages (5 à 7 m de haut), Oomingan, près de Mission River, Cap York.



À marée basse, des coquilles de bivalves des mangroves jonchent les marécages d'Aurukun. Ce sont là les restes de repas aborigènes pris au cours de la chasse.

PHOTO : REG MORRISON/VELDWIN TRAININGS



Juta Point, ouest de la terre d'Arnhem ; après avoir mis au jour un gisement de coques, ou *dilyama*, Delilah en remplit son sac de nylon tressé main.

PHOTO : DIANNE MOON

En étudiant ces monceaux de coquilles, les archéologues ont pu collecter de précieuses informations sur l'évolution du régime alimentaire aborigène à travers les siècles. Il est surprenant de constater la similitude des coquillages consommés de nos jours avec ceux qui apparaissent en strates sur ces amas de vestiges alimentaires. Les buttes de coquillages de Weipa offrent différentes architectures ; certaines sont circulaires, d'autres s'étirent en longues corniches. Les *middens*, derrière les plages ou entre plages et marécages de mangroves, sont essentiellement constitués de coquilles de coques (*Anadara granosa*). Ils marquent l'emplacement d'anciens campements, escalas dans la migration des communautés à la saison des pluies ; il s'agissait en effet de pallier le manque de végétaux et de tubercules en se rabattant sur les coquillages du littoral.

Les observations de Betty Meehan dans *Shell Bed to Shell Midden* peuvent s'appliquer aux mœurs alimentaires des femmes aborigènes de tout le Nord de l'Australie.<sup>1</sup> En règle générale, selon la saison, le temps et les marées, on se nourrit dans une région donnée essentiellement de deux ou trois espèces de coquillages. Chez les Anbara, dont Betty Meehan a partagé le quotidien, le gastéropode *Telescopium telescopium*, résident prospère de la vase des mangroves, constitue certes un aliment de base, mais il ne bénéficie pas du même prestige que le bivalve *Tapes hiantina*, extrait du sable à marée basse.

Juste après les gastéropodes, ce sont les gros bivalves que convoitent les femmes du Cap York. Bien sûr, on ne fait guère la fine bouche avec les gastéropodes, mais si l'on découvre un banc de grosses huîtres de mangrove, on s'empressera de les ramasser. Tous les Aborigènes s'accordent à privilégier la variété dans le régime alimentaire ; mais ce sont essentiellement les femmes âgées et les enfants qui veillent à améliorer le quotidien en récoltant ici et là toutes sortes de coquillages. Au Cap York, on ramasse ainsi, entre autres gourmandises, *Volegalea wardiana*, *Trisidos yongei*, *Placuna pla-*

centa, *Conus figulinus*, *Hadta bipartita*, *Hyothisa quirites*, *Lioconcha sulcatina* et autres « pipis » dont le *Marcia liantina*.

Sur les bancs de sable du Nord, uniquement accessibles les jours de « marée royale », on récolte également deux gastéropodes géants, le strombe (*Syrinx aruanas*) et le bénitier (*Melo amphora*). Sitôt la chair ingurgitée, les coquilles sont reconverties. Celles du strombe permettront ainsi de charrier de l'eau ; en terre d'Arnhem, on les équipe même de poignées de fibres végétales. Au Cap York, les coquilles du bénitier font parfois office d'ustensiles de cuisine, de récipients pour faire chauffer ou bouillir de l'eau. Des éclats de coquilles servent à confectionner des manches ; au Cap York, les *woomeras* (armes de jet) sont renforcés par des morceaux de coquille de bénitier.

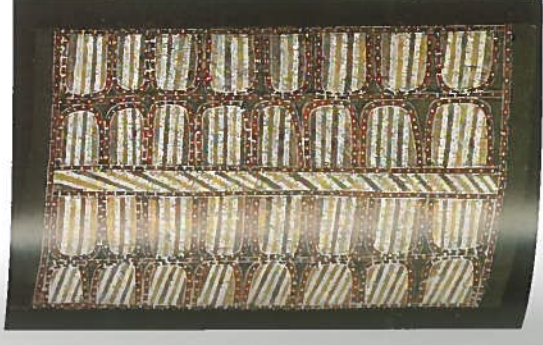
En règle générale, tous les fruits de mer sont cuits avant consommation ; les techniques varient par contre en fonction des espèces. On utilise parfois des coquilles vides pour tapisser le fond du four de terre dans lesquels on cuisine une multitude de coquillages à l'occasion des grandes cérémonies. Les Aborigènes qui campent sur les plages ou à proximité des mangroves, en dévorent d'énormes quantités, de 500 g à 1 kg par convive.

Sur les terres où l'exploitation aborigène des ressources côtières a survécu aux activités européennes (exploitation touristique, pollution domestique ou industrielle), la diversité et la valeur nutritionnelle des coquillages contiennent d'alimenter le régime quotidien des communautés. On ne peut pas en dire autant de la bande côtière sud-est. Les moules qui, dans les années 1950, pullulaient aux abords de Philip Bay, ont disparu depuis une bonne génération ; les huîtres qui colonisaient les rochers des criques de Sydney Harbour sont bien moins nombreuses, et sont impropres à la consommation du fait de la pollution. Une évolution qui ne semble pas perturber outre mesure mes amis du Nord qui, en visite à Sydney, ne manquent pas de récolter les huîtres par centaines ; elles représentent, à leurs yeux, l'unique ressource alimentaire du bush disponible en ville. Cuites selon la méthode traditionnelle, elles semblent ne présenter aucun danger.

On peut ramasser et consommer des centaines de coquillages australiens, mais les Aborigènes n'en collectent que certaines variétés à des périodes précises de l'année, leur saveur variant avec les saisons.<sup>2</sup> En terre d'Arnhem, à la fin de la saison des pluies, lorsque les fruits sont mûrs, le littoral abonde en coquillages. On déniche entre autres des *Tapes hiantina* (90 % de la récolte dans certaines zones). Au plus fort de la mousson, les grandes marées arrachent parfois aux profondeurs des moissons entières de coquillages ; dans les *outstations* de la terre d'Arnhem, les petits clans croquent soudain sous une abondance de coquillages qu'il faut consommer sans attendre, car leur fraîcheur ne résiste pas bien longtemps à la moiteur ambiante. On se prépare avec enthousiasme à la générosité des vents et des marées. Les communautés de l'ouest du Cap York évoquent ces années où ils vivaient de la libéralité du bush, de ce temps où les grandes marées disaient leur manne.

Peinture sur écorce de Lipawanga représentant le Réve Huître : bancs d'huîtres stylisés, ouest de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER ISAKS



En juin et juillet, au milieu de la saison sèche, quand dans les mangroves on ramasse encore nérîtes et *Telescopium*, d'autres variétés viennent supplanter celles de la saison des pluies. Sur le littoral de la terre d'Arnhem et du Cap York, on s'intéresse surtout aux *Telescopium telescopium* et *Terebralia palustris* qui se ramassent facilement à la surface de la vase des mangroves, ou juste en dessous.

Dernièrement en visite au Cap York, Thancoupie et moi-même avons ramassé des paniers entiers de coquillages dans les mangroves de Cairns. Entre autres trouvailles, des bivalves *Batissa violacea*, des gastéropodes, des *Terebralia palustris* et des nérîtes noirs (*Nerita lineata*). Une façon pour Thancoupie, citadine de Cairns, de renouer avec le bush.

Les étendues de mangroves près de Cairns font office de garde-manger pour Thancoupie. Elle y collecte de savoureuses huîtres de vase, ou acul.

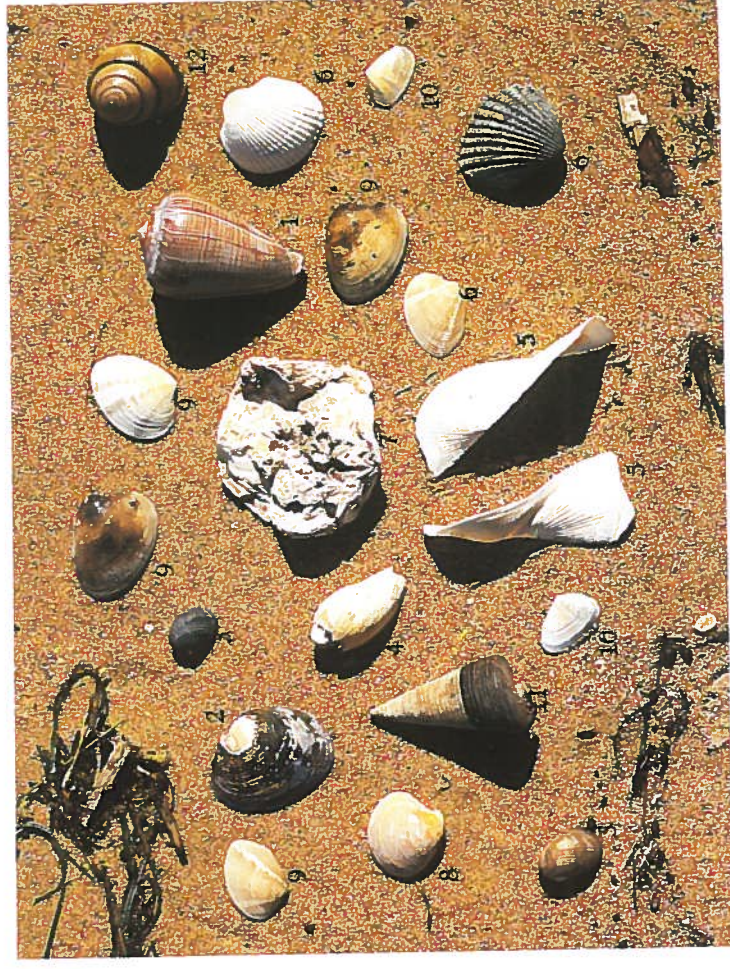
PHOTO : JENNIFER ISAACS



## BIVALVES

### HUÎTRES DE VASE *Batissa violacea* ; *Polymesoda coaxans*

Ces bivalves, parmi les plus prisées, gisent à l'abri des regards dans la vase gris-noir des mangroves. L'enchevêtrement des branches en décomposition et des racines-échasses protège les colonies d'huîtres du courant des fortes marées. Les femmes tomberont sur un spécimen isolé ou sur un vrai filon. Tête baissée et arc-boutées, elles fouillent méthodiquement ce terrain de chasse du bout des ortels et de la plante du pied ou à l'aide d'un long bâton à fouir, d'une machette ou d'une tige de métal. En heurtant une huître, l'outil émet un bruit sourd caractéristique. Dans la boue desséchée ou sur les lits de sable déposé par le ressac, une pointe de coquille trahit



Spécimens de coquillages comestibles du littoral nord. L'appellation aborigène est en vigueur à Weipa, dans le nord du Queensland.

- 1 « Congol », *Conus figulinus*
- 2 « Acul », *Batissa violacea*
- 3 « Drangol », *Nerita lineata*
- 4 « Arrani », *Melo amphora*
- 5 « Fundul », *Trisidos yongei*
- 6 « Kumbuk », *Anadara aliena*
- 7 « Kaanhuc », *Hyotissa quiritis*
- 8 « Evite », *Lioconcha sulcatina*
- 9 « Armeg », *Marcia liantina*
- 10 « Pipi », *Donax cuneatus*
- 11 « Tha'arr », *Terebralia palustris*
- 12 *Xanthomelon pachystylum*, escargot de jungle

PHOTO : MICHAEL COURNEY



On allume au-dessus des coquillages un feu vif qui se consume en quelques minutes. On retire ensuite les bivalves entrouverts, de façon à ne rien perdre de leur jus.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



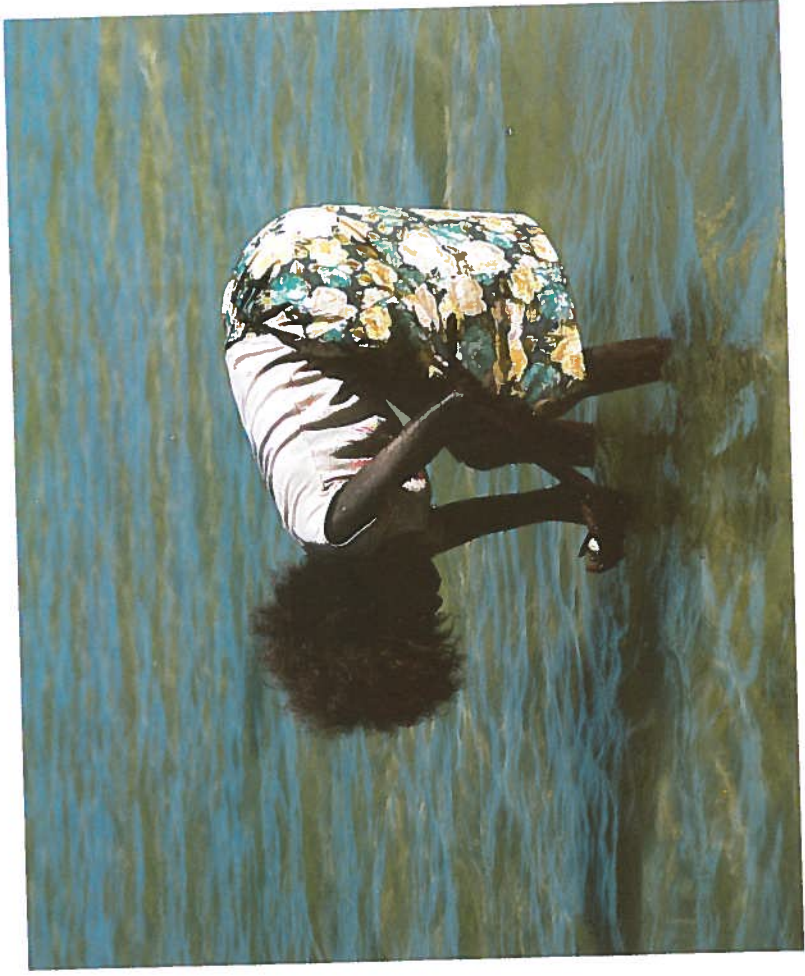
parfois l'huître, aussitôt déterrée. Le bivalve peut atteindre la taille de la paume de la main.

Sur tout le littoral nord, la cuisson des bivalves reste la même, à quelques variantes locales près. Lavés et débarrassés de leur vase ou de leur sable, les coquillages sont alignés, talons vers le haut, lèvres vers le bas. Dans certaines régions, on les dépose à même le sable; Thancoupie de son côté préconise la méthode Weipa qui consiste à les disposer sur un lit de feuilles sèches et de brindilles. On allume un feu vif au-dessus des coquillages, ici à base de feuilles de bambous et de petites branches sèches de casuarinas. Le feu est capital – une cuisson trop lente donnera une chair coriace. Le feu doit être vif et s'éteindre en 3 à 5 minutes. On balaie ensuite d'un coup de branches vertes de casuarinas les brindilles et cendres calcinées, avant d'ouvrir les bivalves pour les consommer chauds. À l'intérieur, la chair délicieuse de ces « huîtres de vase » nage dans son jus. C'est un plat gastronomique au même titre que les crabes de vase.

### PIPIS, OLIVES DE MER *Marcia spp.*

Les Aborigènes sont de grands amateurs de pipis, également inscrits au menu de certains restaurants. Ces bivalves, appâts pour les uns, aliments pour d'autres, abondent sur les plages du Queensland. Je me souviens avoir ramassé des pipis sur les rives de l'île Stradbroke ; chaque reflux de vague en apportait son lot.

Les Aborigènes sont passés maîtres dans la capture des pipis. Il faut creuser vite et avoir une vue perçante. Dès que la marée change et à chaque fois qu'une vague vient lécher la plage, les pipis s'enterrent plus profondément dans le sable humide. Ils s'enfoncent à la verticale, ne laissant en surface



Dhuwandjika a l'affût des bulles de pipis enlouis dans le sable des eaux claires du golfe de Carpentarie.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



On fait souvent griller les coquillages au bord de feu, avant de les servir sur un lit de feuilles.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

qu'un petit trou et de minuscules bulles. Extrêmement rapides, ils peuvent s'enfouir à 30 cm en quelques secondes à peine.

À l'est de la terre d'Arnhem, Dhuwandjika procède à marée haute. Debout dans l'eau derrière les vagues mourantes, elle traque les bulles dans le sable sous l'eau limpide. Au moindre signe, elle plonge sa main dans le sable.

Les pipis, comme la plupart des ressources marines, ne prospèrent que périodiquement. On fait en général ouvrir ces petits bivalves au faitout ; éventuellement, on les grille doucement sous la cendre, au bord de feu.

## HÙITRES

*Hytotissa spp.*

Appréciées par tous les gastronomes de la planète, les huîtres sont indifféremment consommées crues ou cuites. L'Australie en compte plusieurs espèces. Les Aborigènes les préfèrent généralement cuites ; encore faut-il ramener sa « moisson » au campement, les pêcheurs ayant l'habitude d'en gobeter une demi-douzaine sur le chemin du retour. L'un des spécimens les plus prisés, la grosse huître à lèvres noires, colonise les îles au large du littoral septentrional. On se régale également des *Saccostrea tuberculata* et des *Lopha folium*.

Il existe trois méthodes de récolte. On peut percer ou éclater la coquille à l'aide d'un instrument lourd pour en extraire la chair juteuse, transvasée dans des bols ou des pots. On procède parfois à de véritables razzias sur les sites pour ramener les huîtres par seaux entiers au campement. Une troisième technique s'applique aux espèces colonisant les racines des man-

groves. On tranche alors carrément la racine et ce chapelet d'huîtres est rapporté au campement, en principe sur la tête des femmes. Les coquilles étant très acérées, les huîtres sont emmaillottées, ce qui n'empêche pas les petites coupures.

On cuit les huîtres à la braise en les retournant fréquemment. Une technique simple mais délicate. Il est essentiel qu'une fois ouvertes, les huîtres aient gardé leur jus ; dans le cas contraire, la cuisson est ratée. On extrait la chair des huîtres cuites en pulvérisant la coquille supérieure à l'aide d'une pierre ou d'un instrument en métal.

## VERS DES MANGROVES, TARETS

*Terodo spp.*

Les vers de mangroves, ou tarets ainsi qu'on les nomme ailleurs, sont le fléau des embarcations à coque de bois ; la bête grignote en effet le matériau au-dessous de la ligne de flottaison. Même si elle ressemble à un vers, cette créature peu ragoûtante appartient en fait à la classe des mollusques bivalves. Au gré de l'évolution, sa coquille plate s'est transformée en une minuscule paire de plaques abrasives en bout de tête. Ces vers colonisent les racines des mangroves intertidales, notamment les racines aériennes qui pénètrent dans la boue.

Dhabila, centre de la terre d'Arnhem : la famille Malangai en pleine collecte de vers, cueillis sur les racines des mangroves. Ces « vers », en fait des bivalves, sont de grands amateurs de racines. Un mets recherché, consommé cru aussi bien que cuit.

PHOTO : REGA MURRUMVAELDIN TRANNIES



Se déplacer dans cet environnement n'a rien d'évident. Au cours d'une expédition avec des amies originaires de Ramingining, les femmes finirent par me laisser loin derrière ; leurs pieds s'enfonçant à peine dans la vase, elles franchissaient les enchevêtrements de racines, en sautant simplement de l'une à l'autre. Un exercice au-delà de mes forces ; je me suis donc contentée de patienter à la bordure des mangroves, tandis que les femmes faisaient provision de vers à l'aide d'une petite hache servant à trancher le bois.

Il existe deux types de vers de mangroves : un spécimen blanc et petit et un autre, allongé et gris rosé. Le petit se fait cuire ; consommé cru, il provoque des irritations de la gorge. On les ébouillante simplement dans une grande coquille, sur la braise. Le jus de cuisson fait lui office de bouillon. Les vers longs rosés s'avalent tout crus. Ces curiosités (30 cm de long et 2,5 cm de large) arborent un « capuchon » et des « dents » qu'il faut retirer, tout comme la queue, avant consommation. Avant de gober le ver entier, les entrailles de la bête sont en principe aspirées, puis jetées. La plupart des Aborigènes de la terre d'Arnhem considèrent ces vers comme un mets de choix, mais je dois reconnaître que je ne leur ai trouvé aucun goût, si ce n'est celui du bois putréfié, peu délicat.

#### LES GASTÉROPODES

##### ESCARGOTS DE MANGROVE

*Telescopium telescopium* ; *Terebralia palustris*

Ces escargots, logeant dans ou sur la boue des mangroves, comptent parmi les coquillages les plus surprenants du régime alimentaire aborigène. Une fois cuite, leur chair prend une couleur vert vif d'un aspect peu ragoutant. Les Aborigènes, eux, s'en délectent. Ces gastéropodes, appelés *congol* au Cap York, prospèrent dans les zones de mangrove aux alentours de Cairns où on les cueille à marée basse. On les lave avant de les faire griller à la braise, mijoter au-dessus d'un feu vif, ou de les ébouillanter. Une fois grillés ou cuits, on les installe opercule vers le haut pour préserver leur eau. La chair cuit alors littéralement dans son jus : une vraie cocotte minute !

L'ouverture du coquillage demande un certain tour de main. On retire les escargots du feu avant d'effriter la coquille brûlante et friable tout autour de l'opercule ; on libère ainsi peu à peu la chair verdâtre hélicoïdale. On incise parfois la coquille en son centre, ce qui permet de découvrir la chair en séparant délicatement les deux moitiés.

Dans certaines régions de la terre d'Arnhem et sur l'île Bathurst, on ingurgite ces coquillages sans même les nettoyer ; par contre, il faut « peler » avant consommation ceux des mangroves de Cairns. Thancoupie maintient la chair verdâtre cuite entre le pouce et l'index et de son autre pouce sépare les gonades crèmes de la substance verdâtre et visqueuse de l'appareil digestif. C'est cette masse de couleur crème que l'on consomme. La substance verdâtre est jetée, peut-être parce que trop imprégnée par l'environnement dans lequel évolue le gastéropode.



Les escargots des mangroves, ou *congol*, du genre *Telescopium* nichent dans la boue sur les racines des mangroves aux environs de Cairns, Queensland. Après cuisson, la chair turquoise est extraite et « pelée » avant consommation.

PHOTOS : JENNIFER ISAACS



##### CRABES DE VASE

*Scylla serrata*

Comme les huîtres, les crabes se retrouvent sur toutes les tables du monde. Largement consommés en Australie, ils restent toutefois des mets d'exception. Les communautés du littoral s'en délectent comme d'une nourriture de base, facilement disponible.

Les crabes de vase, comme leur nom l'indique, logent dans des terriers creusés dans les boues intertidales, en lisière des mangroves ; ils sont particulièrement nombreux dans les régions tropicales habitées. Le chasseur de crabe rappelle un peu le chasseur de varan du désert. Une fois la cache localisée, les femmes enfoncent des bâtons dans la boue à une certaine distance de l'accès au terrier jusqu'à repérer leur proie, aussitôt déterrée. Le crabe passe alors directement à la casserole. On le dépose sur le feu jusqu'à ce qu'il vire à l'orange avant de consommer chair et intestins, sans oublier les sucs, le corail et les œufs.

Atkapenya d'Arurukun, un crabe de vase à la main. Ce mets de choix représente une nourriture de base facilement accessible. On les récolte à certaines saisons, lorsque leurs et plantes indiquent qu'ils sont à point, à savoir bien charnus.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRAINNIES



On grille les crabes de vase dans leur carapace sur la braise jusqu'à ce qu'ils virent à l'orange.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRAINNIES

NÉRITES NOIRS *Nerita lineata*

Les petits nérites noirs, ou *drangol*, vivent accrochés aux racines des mangroves.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

ESCARGOTS DE JUNGLE *Xanthomelon pachystylum*

Ces escargots enfouis sous les litières de feuilles aux pieds des arbres sont considérés comme des douceurs au Cap York et en terre d'Arnhem. On les fait juste saisir à la braise pour en extraire la chair, comme pour les nérites ou les bigorneaux. Dans l'ouest de la terre d'Arnhem, les coquilles sont décorées de motifs en pointillés. Rassemblées en « grelots », elles rythment les danses à l'occasion des cérémonies.



Les escargots de jungle se dissimulent dans la litière végétale des forêts. On les consomme périodiquement en terre d'Arnhem comme au Cap York après les avoir saisis à la braise.

PHOTO : LEO MIEB/VELDON TRAINIES



## CRUSTACÉS

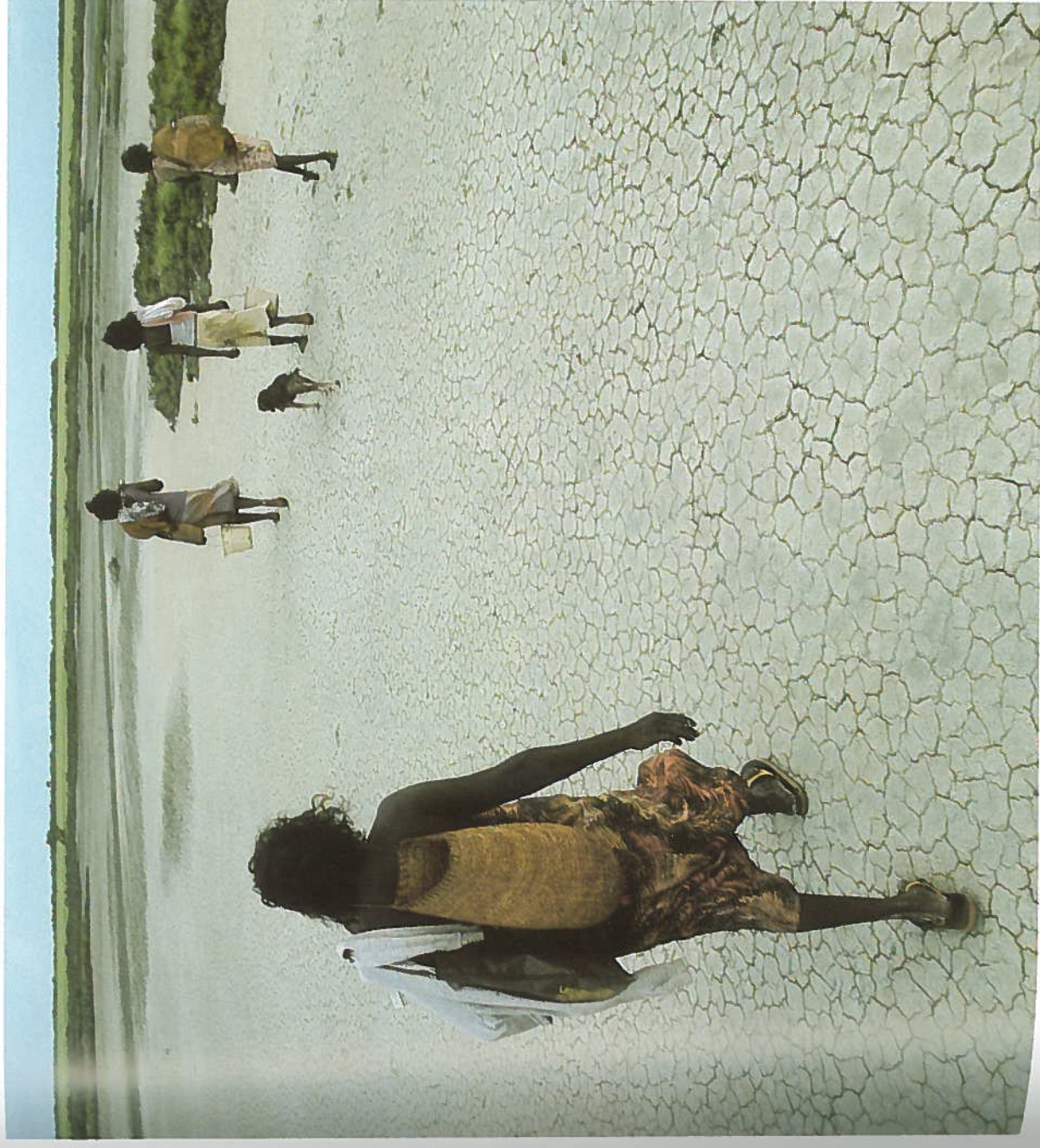
ÉCREVISSSES *Cherax spp.*

Les écrevisses des estuaires et des cours d'eaux ont toujours fait le régal des Aborigènes. Des espèces particulièrement imposantes (jusqu'à 25 cm) sont toujours ramassés par les enfants du bush. La pollution, la surexploitation des terres et l'introduction de prédateurs, telles les carpes et les truites, ont fait fortement diminuer leur population ; cependant, elles sont aujourd'hui élevées artificiellement et proposées au menu des restaurants.

En Tasmanie, on suppose que les Aborigènes ne consommaient pas de poisson, mais que les femmes plongeaient pour pêcher des écrevisses de mer, aliment de base riche en protéines dans les régions côtières.

Côte de la terre d'Arnhem ;  
Elsie Gambada et d'autres femmes  
de Yathalamara traversent une saline,  
chargées de paniers, haches, sacs  
et couteaux. Direction la mer et  
les nourritures providentielles  
des plages et mangroves.

PHOTO : REG MORRISON/VELDON TRAINIES







QUATORZIÈME PARTIE

## LA FAUNE DES BILLABONGS ET DES MARÉCAGES

Dès la fin de la saison sèche, les points d'eau du nord tropical reviennent peu à peu à la vie pour se métamorphoser en des lieux délicieusement frais et sereins, et en de généreuses réserves de nourriture. Au début de la saison des pluies, les canards sauvages s'affairent à bâtir leur nid ; oies, grues brolgas et jabirus sont de retour. Les eaux des billabongs voient resurgir les chélodines (tortues) à long cou après une saison sèche d'hibernation dans la boue. Une ceinture claire de troncs de mélaleuques signale d'ordinaire la présence d'un billabong. L'air est lourd et humide ; une vague odeur de végétation en décomposition plane, même si l'eau reste pure, souvent tapissée de nénuphars blancs, roses ou bleus. Femmes et enfants plongent et replongent, à la recherche de chair de tortue, de serpents ou de cornes de nénuphars.

### OIES, CANARDS, IBIS ET OISEAUX AQUATIQUES

Les fusils claquent maintenant à proximité des billabongs et des marécages, là où jadis prévalait l'ingéniosité des chasseurs. Dans le Sud-Est du continent, les Aborigènes tendaient d'immenses filets sur lesquels on rabattait à grand bruit des nuées d'oiseaux aquatiques. Toujours dans le Sud-Est, les chasseurs

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

Les billabongs et marécages, cernés des troncs clairs de mélaleuques :  
des oasis généreuses en nourriture.

PHOTO : LEO MEIER/VELDON TRANNIES



Marécage à mélaleuques, nord-est de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

opéraient parfois avec plus de fantaisie ; ils nageaient sous l'eau le plus discrètement possible pour se faufiler juste au-dessous d'un canard barbotant en toute innocence. D'un geste vif, le chasseur saisissait les pattes de l'animal et l'attrait sous l'eau. On capturait les oies en imitant le cri de leurs congénères. Une fois descendues de leur perchoir, on leur assénait un coup de gourdin fatal ; dans certaines régions, un boomerang faisait l'affaire.

Le boomerang, une des armes aborigènes les plus sophistiquées, manquait rarement sa cible ; les oiseaux étaient visés quand ils se posaient sur l'eau ou prenaient leur envol. On lançait cet engin dans un mouvement dirigé vers le bas, en visant le sol. Il remontait ensuite, assommant ou tuant au passage un des volatiles.

L'ethnologue Donald Thomson a décrit avec talent la saison de la ponte de l'oie en terre d'Arnhem. Les chasseurs et leur clan migraient alors vers les zones marécageuses dans l'attente de la nidification. Des flottilles entières de canoës d'écorce s'enfonçaient sur ces eaux pour débusquer les oies et leurs œufs. La nuit venue, les chasseurs amarraient leurs embarcations à des plates-formes spécialement aménagées à la surface de l'eau où ils festoyaient et prenaient un peu de repos.

Aux abords des billabongs et des marécages, on chasse également pélicans, ibis et canards, abattus généralement d'un coup de fusil, puis ramenés au campement pour y être plumés et cuits. Les gros oiseaux tels que pélicans, ibis et grues brolgas se faisaient autrefois cuire au four de terre. De nos jours, on les ébouillante dans d'immenses faitouts.

Les nénuphars (*Nymphaea sp.*) s'épanouissent en toute liberté sur les billabongs et les marécages et sont très appréciés des Aborigènes qui en consomment toutes les parties.

PHOTO : LEO MEIERVELDONI TRANNIES



Peinture sur écorce de canarottes semipalmées et de leur nid, Ramingiting, centre de la terre d'Arnhem.

PHOTO : REG MARRRIN/AVELDON TRANNIES

## CHÉLODINES À LONG COU *Chelodina spp.*

Dans tout le Nord de l'Australie, la chair des chélodines à long cou jouit d'un immense prestige. La plupart des tortues d'eau douce sont des espèces à cou reptilien, rétractant leur tête sous leur carapace en dessinant un S.

À l'approche de la saison sèche, quand les points d'eau sont presque taris, les femmes fouillent la boue humide et souple du bout des orteils dans une étrange chorégraphie... jusqu'à ce que leur pied rencontre une résistance et trahisse la proie. Les chélodines sont des proies exceptionnellement faciles. À la saison humide, lorsque les points d'eau sont pleins, les femmes doivent plonger pour traquer les tortues entre les roseaux ; parfois, elles épient simplement la surface des eaux calmes pour y voir émerger la petite tête ronde de l'animal venu reprendre de l'air.

Les billabongs sont souvent éloignés des campements, c'est pourquoi les femmes cuisent leur butin sur place, même si l'on rapporte toujours quelques prises au foyer. On place la tortue sur les flammes après lui avoir tordu le cou ; certains spécimens, plus gros et agressifs, sont carrément jetés vivants sur le feu. Après 10 minutes de cuisson sur le dos, on retire



Elsie Ganbada et d'autres femmes de Yathalamatra chassent les chélodines à long cou hibernant dans la boue. Une fois repéré, du bout du pied ou à l'aide d'un levier, l'animal est attrapé par le cou et rapporté au campement dans des paniers de pandanus tissés.

l'animal des flammes. On pratique alors une incision sous le cou pour le vider. Le gros intestin est nettoyé et jeté sur les braises ; un mets croustillant et savoureux, assez proche de la peau de poulet grillée. On replace ensuite la tortue sur la braise et on laisse cuire, 20 minutes de chaque côté. Pour servir la chair, la tortue est mise sur le dos ; on découpe alors le plastron au niveau de la fixation à la carapace. Le plastron est enlevé d'un seul tenant, laissant la chair intacte dans la carapace qui fera office de récipient. La viande est ensuite découpée en morceaux. On boit enfin les jus stagnants dans cette carapace, désormais plat de service où chaque membre de la famille puise à sa faim.

La chair de tortue est aussi grasse que savoureuse ; on consomme l'animal tout entier, à l'exception de la tête. Parfois, on transporte les tortues cuites pour les conserver un jour, voire plus. Récemment en terre d'Arnhem, une chasse infructueuse nous laissa tous affamés. Une femme sortit alors de son sac un « en-cas », une tortue entière cuite, capturée le jour précédent et qu'elle avait apportée, pour de ne pas être prise au dépourvu...

PHOTOS : LEO MEIERVELDON TRANNIES





### SERPENT AQUATIQUE, ACROCHORDE

Les Aborigènes capturent et consomment toutes sortes de serpents, mais le serpent aquatique reste l'un de leur préféré. Cet énorme reptile bedonnant et inoffensif réside dans les lagunes et les marais ; ce sont en principe les femmes qui le capturent tout en chassant la tortue. On en voit souvent de petits spécimens végéter dans les casseroles ; ils serviront d'animal domestique aux enfants ou passeront à la casserole. Leur peau est rugueuse comme du papier de verre.

Une fois capturé, on gobe la tête du serpent et on brise sa nuque d'un coup sec avant de le jeter entier sur la braise.

Fogg Dam, Territoire-du-Nord.  
On profite souvent d'une chasse à la tortue pour capturer des serpents aquatiques. On brise la nuque d'un coup sec en maintenant la tête entre les dents.

PHOTOS : GUNTHER GEICHMANN



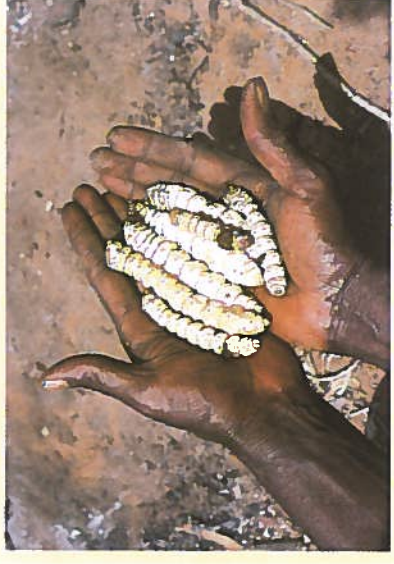


PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIS

## QUINZIÈME PARTIE

# INSECTES ET LARVES

Les Aborigènes raffolent des insectes et de leurs larves. Les larves comestibles se dénichent aussi bien dans les arbres vivants que dans les branches et les racines des arbres morts. Certains écrivains, au jugement faussé par leur propre aversion, considèrent la consommation d'insectes comme un pis-aller, et estiment que « dans les régions arides, lorsque la nourriture vient à manquer, le peuple pour survivre doit se rabattre sur l'infimement petit ». Ce type d'allégations est abusif. Certaines espèces d'insectes et larves n'ont rien d'un « pis-aller », mais sont au contraire des mets de premier choix. Parmi elles, la larve du cossus, de la taille d'un doigt, et les fourmis à miel, gonflées de nectar.

Toute étude de la consommation de larves et insectes ne peut occulter les festins royaux de papillons qui se tenaient jadis dans les monts Bogong, au sud de la Nouvelle-Galles-du-Sud. Les tribus Omeo-Monaro du pays Bogong sont aujourd'hui presque éteintes, par contre les papillons migrent par milliers dans ces mêmes abris rocheux d'altitude où des centaines d'Aborigènes se régalaient autrefois de leur chair hautement nutritive.

De novembre à janvier, ils étaient plus de sept cents à se retrouver pour des banquets somptueux d'*Agrotis infusa*, des noctuelles, réfugiées dans les

Ci-dessus : Larves de cossus cuites, un aliment de base savoureux pour les Aborigènes du désert.



Les papillons Bogong estivent par millions dans les régions froides montagneuses de Canberra et du sud de la Nouvelle-Galles-du-Sud.  
PHOTO : VIC CHERINI/YF

crevasses des rochers et les grottes. Chaque crevasse était tapissée de fantasmagoriques essaims. Les Aborigènes délogeaient les papillons à l'aide d'un bâton et les recueillait sur une peau de kangourou ou un linge en fibres végétales tressées déposé sur le sol de la grotte ou sur la terre en dessous du rocher. On faisait cuire ces insectes en les roulant doucement dans les cendres brûlantes ; on vannait ensuite délicatement les dépouilles dans un filet pour séparer ailes et têtes des corps. La portion de chair était plus que congrue, pas plus grosse qu'un grain de blé cuit. Parfois, on pilait les papillons en un gâteau qui apparemment pouvait se conserver plusieurs jours. Des récits évoquent ces insectes « savoureux et sucrés, avec un arrière-goût de noix ».

Les papillons Bogong ont une forte valeur nutritive. Des témoins racontent que les Aborigènes retraits de leurs banquets dans les montagnes, la peau luisante et le ventre rebondi. Dans son ouvrage, *The Moth Hunters*, Josephine Floods a réuni divers témoignages sur les festins de papillons Bogong, récits étonnants qui présentent les chasses intensives de cet insecte, pratique apparemment unique en Australie.<sup>1</sup>

#### LARVES NON IDENTIFIÉES

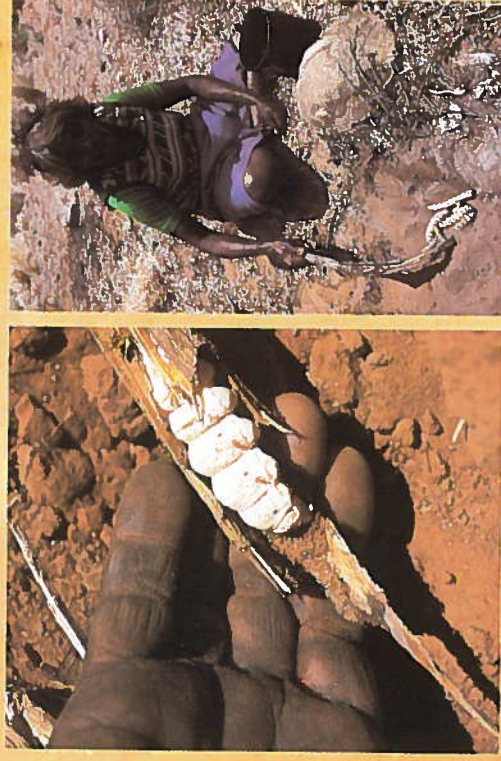
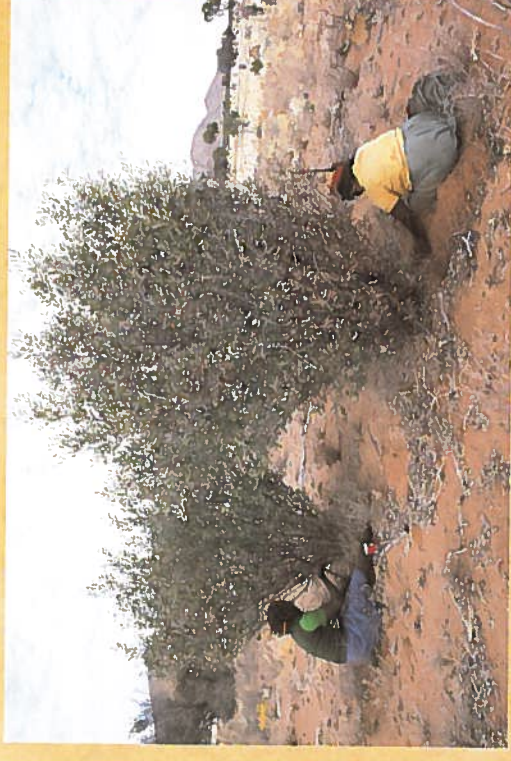
Il semblerait que toutes les grosses larves blanches, celles des arbres et des buissons, soient comestibles à des degrés divers. En Tasmanie, les longues larves du bois, hôtes des vieux troncs et des banksias, faisaient le bonheur des palais aborigènes. Les Européens qui les ont goûtées leur ont trouvé un goût de « noix ou d'amandes ».<sup>2</sup> On collectait et cuisinait sous la cendre les chrysalides nichées au pied des gommiers du Victoria, probablement des chrysalides de chenilles processionnaires. Toujours au Victoria, les Aborigènes détachaient les larves des arbres pour les consommer vivantes, « avec le même bonheur qu'éprouve un homme blanc à déguster une huître ».<sup>3</sup> Les chasseurs étaient équipés de petits outils en bois munis de crochets qu'ils enfonçaient dans l'arbre pour en déloger leurs proies. On débouchait une autre espèce, énorme et dodue, vivant sur les berges des marécages. Elle était attachée à son trou et cuite avant d'être consommée.

Au Queensland, d'anciens récits mentionnent des larves comestibles habitant de vieux troncs de noyers, de jeunes gommiers bleus et le pied des xanthorrhées.<sup>4</sup> Les chasseurs fouillaient le sol en quête d'indices laissés par les insectes térébrants, grattaient la terre jusqu'à découvrir l'entrée de la galerie ou des feuilles mortes de xanthorrhées, preuve que les larves avaient entamé leur œuvre de destruction.

#### LARVE DE COSSUS *Cossidae spp.*

Les larves de cossus, les insectes les plus consommés par les Aborigènes du désert, occupent une place de choix dans l'alimentation des femmes et des enfants. Si les hommes en raffolent, ils ne sont pourtant que rarement de corvée de « chasse ». Ce sont les femmes et leurs enfants qui s'en chargent et dévorent en chemin une bonne partie de la récolte, toute crue.

Martinka Nungala, de Papunya, grignote des larves de cossus fraîchement déterrées.  
PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIES



Linda Sideek et Rebecca Kamilyna traquant les larves dans les racines de l'acacia de Kempe (*Acacia kempeana*).

PHOTO : HAROLD WELDON/WELDON TRANNIES

Les larves se mangent crues ou à peine cuites, sous la cendre.

PHOTO : HAROLD WELDON/WELDON TRANNIES

Les larves de cossus occupent les racines supérieures des buissons de l'*Acacia kempeana*, *Acacia de Kempe* ou « buisson à larves », aux abords d'Alice Springs et en Australie centrale. Femmes et enfants font toujours halte devant un bosquet susceptible d'abriter des larves de cossus. L'accessoire idéal est une barre en métal formant une spatule à son extrémité, qui exige moins d'effort que les anciens bâtons à four pointus en bois de mulga. Les femmes, à genou sous les branches, plantent leur barre ou leur bâton dans les racines. Encore faut-il au préalable deviner la trajectoire en décodant les secrets de la terre desséchée ; l'exercice requiert savoir-faire et expérience. Les chasseuses tournent ensuite autour du buisson en forçant sur les racines jusqu'à ce qu'elles cèdent, signe de la présence de larves. Des morceaux de racine sont déterrés, puis détaillés à l'aide d'une petite hache. Une larve bien grasse peut atteindre 10 cm de long sur 2 cm de diamètre, mais la plupart sont moins impressionnantes.

Après une bonne chasse et un petit en-cas de quelques spécimens, les femmes rapportent le reste de la moisson au campement dans des *coolamons* traditionnels en bois, des casseroles ou d'autres récipients encore (parfois même dans leurs poches !). Cette chasse aux larves de cossus est une fête pour les enfants. Ces petites bêtes dégorgent un jus aqueux brunâtre sur les mains des « cueilleuses ». Mes amies me déconseillèrent pourtant d'essayer ces taches ; la teinture prouvait que je m'étais « comportée en vraie *kunga* (femme), apte à trouver de la nourriture dans le bush ». Au mont Liebig, les femmes me confièrent que les larves de cossus « étaient grasses en été. Une seule suffisait alors à vous requinquer. »

La cuisson des larves est rapide. Elles sont rapidement saisies, puis, à l'aide d'un long bâton, on les fait délicatement rouler dans la cendre brûlante. Les larves se mettent alors à gonfler, leur peau se boursoufle. J'ai eu plusieurs fois l'occasion de déguster ces douceurs dignes des meilleures tables, exclusivement australiennes. Leur peau est croustillante, comme celle du poulet grillé, et l'intérieur ferme et jaunâtre rappelle la consistance de l'œuf frit. Quant à leur saveur, elle est proche de l'amande.

#### FOURMIS À MIEL *Melophorus bagoti*

Les fourmis à miel comptent parmi les créatures les plus fascinantes de la nature. Pour résister à la sécheresse, les ouvrières récoltent le miellat et le nectar des insectes et psylles pour en nourrir d'autres ouvrières, porteuses attirées de nectar, ou « pots à miel », dont le tergum et le sternum se voient en ombres chinoises dans leur abdomen, totalement dilaté. Ces fourmis balonnées, sans défense, sont maintenues à l'abri de la sécheresse dans des galeries souterraines ; de temps à autre, elles régurgitent un peu de leur nectar pour alimenter les autres fourmis ouvrières.

Les femmes du centre de l'Australie, notamment celles des régions désertiques des monts Macdonnell, vont chercher ces fourmis dans leur nid, sous les mulga, pour les dépouiller de leur miel stocké dans un abdomen atteignant parfois la taille d'un grain de raisin. La fourmière consiste en une



Le désert aux abords de Papunya est le pays des fourmis à miel. Des femmes, sous l'œil de leur progéniture, fouillent la terre rouge puis creusent jusqu'à un mètre de profondeur pour parvenir à la chambre latérale de la fourmière, repaire des savoureuses « bouchées » de nectar.

PHOTO : LEV MIEER/WELDON TRANNIES

Graffitis sur les murs d'un magasin de Papunya.

PHOTO : LEV MIEER/WELDON TRANNIES

