



South Alligator River, Territoire-du-Nord.

PHOTO : REG MURRISON/WILDAN TRANNES

Sur tout le littoral, on consomme davantage de poissons de mer et d'eau douce que d'animaux terrestres et d'oiseaux ; ceci dit, œufs, chair de kangourous, wallabies, varans, casoars, canards, mégapodes et talégalles sont toujours les bienvenus. La côte ouest du Cap York et le nord-est de la terre d'Arnhem sont les terres traditionnelles de la chasse au dugong.²

On distingue deux saisons dans le Top End – terre d'Arnhem, Cap York et Nord-Ouest de l'Australie : la saison des pluies (le *Wet*) et la saison sèche (le *Dry*). La saison des pluies correspond à la période des moussons qui voit les rivières enfler et les plaines submergées. À la saison sèche, le couvert végétal dépérit et des incendies éclaircissent le scrub. Pour les Aborigènes, les distinctions climatologiques sont plus élaborées. Dans le Nord, ce peuple compte six saisons, chacune définie par des caractéristiques météorologiques distinctes, des mutations végétales bien précises et la disponibilité de nourriture animale et végétale.

Dans les années 1930, l'ethnologue Donald Thomson signa une étude qui fit date sur les saisons et l'alimentation des Aborigènes de la péninsule du Cap York.¹ Plus récemment, Stephen Davis, enseignant sur l'île Milingimbi au large du littoral de la terre d'Arnhem¹, s'intéressa au rôle des saisons chez les Aborigènes du centre de la terre d'Arnhem. Ces deux travaux s'accordent sur bien des points et soulignent la parfaite symbiose existant entre les communautés aborigènes et leur environnement naturel.

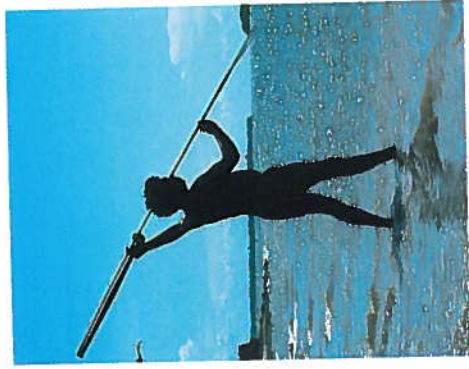
Au cœur de la terre d'Arnhem, l'année débute à la fin de la saison sèche par *Dhuludur* (octobre/novembre), lorsque les premières gouttes de pluie ramènent les plaines à la vie. « Le tonnerre mâle rétrécit les points d'eau, le tonnerre femelle délivre *Dhuludur*, la pluie ». Pour la première fois depuis la fin de la saison des pluies, en avril, les grandes marées inondent les plaines. À marée basse, d'énormes tritons et bénitiers gisent sur les bancs de sable. Parfois, un feu de brousse éclate, attisé par la violence de vents intermittents venant gonfler un vent dominant de sud-ouest. L'arrivée du langrayen à ventre blanc marque l'imminence de la pluie. Bientôt, kangourous et wallabies mettent bas ; les petits se nourrissent des tendres pousses jaunes qui pointent du sol avant de verdir.

C'est une saison importante, synonyme de renouveau. L'eau reste pourtant une denrée rare ; on perce les troncs des méleuques, gorgés d'eau. Certains fruits arrivent à maturité ; on déterre les dernières ignames-panais avant les pluies. L'heure est venue de récolter les ignames bulbifères. Les points d'eau renaissants attirent les premiers dendrocygnes ; comme les grues brolgas et les jabirus, c'est ici qu'ils vont bâtir leur nid. Jour après jour, la pluie n'en finit plus de tomber ; les grues brolgas entament leur chorégraphie, la boue des billabongs taris se lézarde, et pour les chélodines à long cou l'hibernation est terminée.

Les Wikmonkan du Cap York occidental et le peuple du centre de la terre d'Arnhem comptent eux cinq saisons principales, classées en fonction des signes, des vents, des fruits et de la pluie. *Turrpak*, l'équivalent de *Dhuludur*, est la saison de la foudre, de la pénurie de plantes comestibles et de l'air encore lourd. L'herbe roussie a effacé toutes traces d'ignames, mais il y a profusion de « prunes » nonda, mûres à point ; plus tard, on les stockera avec les ignames, les bulbes et les tubercules.

Les rivières en crue inondent les mangroves du Cap York

PHOTO : REG MURRISON/WILDAN TRANNES



Chaque jour, les Aborigènes du littoral pêchent dans les eaux poissonneuses du golfe de Carpentarie.

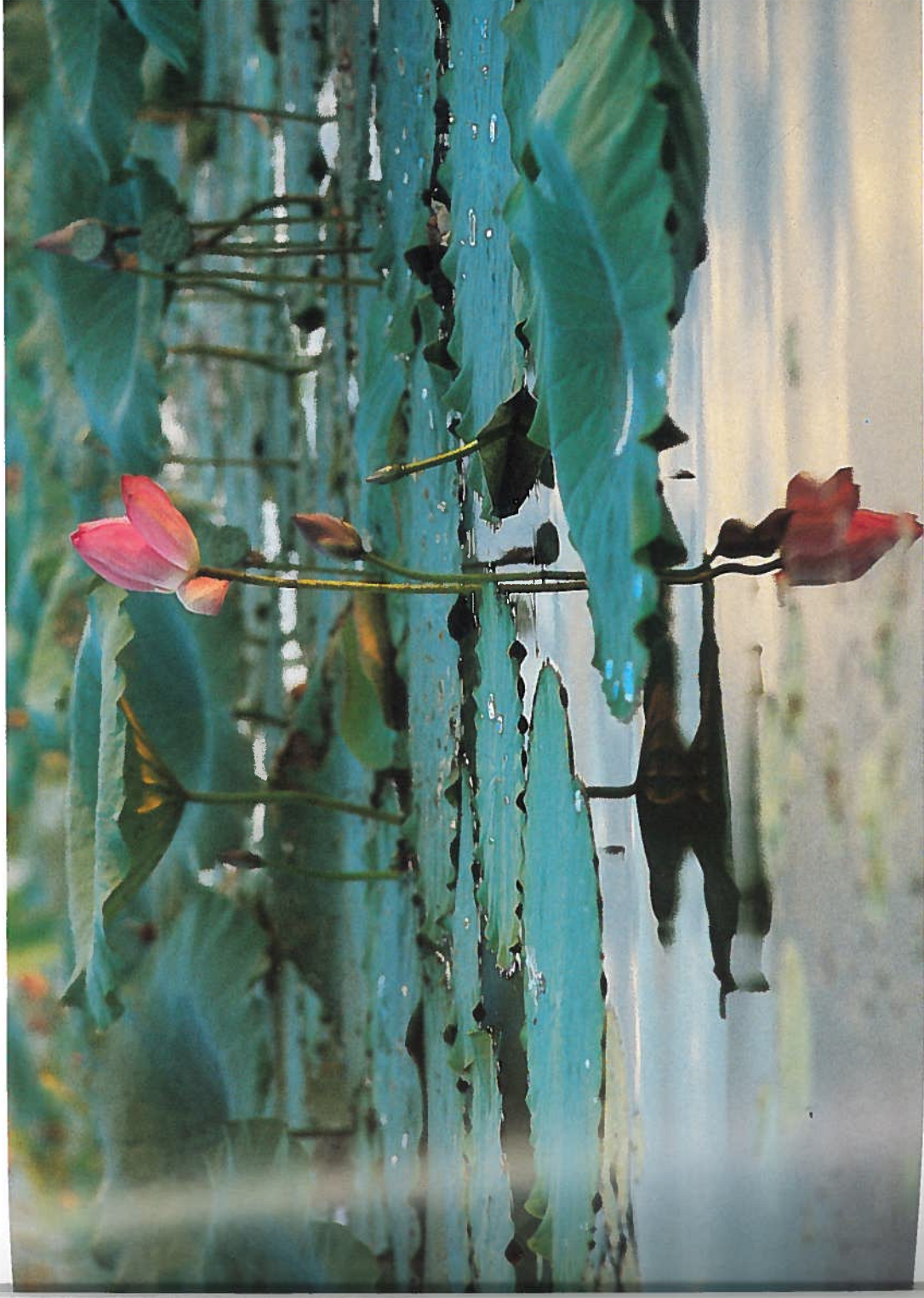
PHOTO : REC. MURRIBIN/VELDON TRANNIES

Pour les Wikmonkan, *Karp* (fin décembre/début mars) correspond au plus fort de la saison des pluies. Dans le centre de la terre d'Arnhem, la même saison porte le nom de *Barramiiri*. Le paysage est submergé et les cours d'eau en crue font déborder les marécages ; la circulation entre communautés devient impossible. C'est l'époque du renouveau du règne végétal dans son ensemble. On trouve quelques petits fruits comme le vitex glabre (*Vitex glabrata*), une « pomme » sauvage (*Syzygium suborbiculare*) et quelques variétés de figues. La « liane-à-bœuf » (*Entada phascoloides*) fait de temps à autre partie du menu, tout comme les « prunes » nonda séchées ou les ignames bulbifères, conservées depuis les saisons précédentes. Pour les communautés établies le long des cours d'eau, poissons, crustacés et crabes constituent alors l'essentiel du régime alimentaire. Au fur et à mesure que la saison des pluies s'estompe, les hommes puisent leurs protéines dans les œufs du gibier d'eau, des tortues marines et des crocodiles.

Les loriquets à tête bleue traversent le nord-est de la terre d'Arnhem et des nuées de cacatoès banksiens affluent pour se rassasier de graines et de noix. Dans les mangroves, les vers sont bien charnus, mais la collecte est contrariée par des essaims entiers de moustiques. Les eaux submergent la plaine ; une aubaine pour piéger le barramundi dans les hautes herbes avant de le transpercer d'un coup de lance. Aux dernières gouttes de pluie, la grenadille du bush (*Passiflora foetida*) s'épanouit, signe annonciateur de *Mayalitha*, saison de la floraison. Dans le bush, la nourriture est rare, mais durant *Mayalitha* – en gros, février et mars – les plantes en fleurs embaument ; les oiseaux nectarivores prennent d'assaut herbes et graminées. Les alouettes de Java nidifient à même le sol et rythment de leurs chants chaque heure du jour et de la nuit. Après la pluie, les géopélies zébrées se rassemblent aux abords des flaques. Les graminées sont à présent mûres et alimentent de leurs graines les perruches du voisinage, annonçant ainsi *Midawarr*, saison de la grenaison et des premiers fruits.

La saison débute par un vent de nord-est, bientôt orienté est. L'océan s'apaise et l'air se fait plus limpide. Quelques tempêtes viennent bien perturber cette quiétude, mais par temps calme, la mer est d'huile et la tortue devient une proie facile. Les fleurs de *Mayalitha* sont tombées et les fruits sont à présent mûrs. C'est le moment de déterrer tubercules et bulbes, notamment ignames-panais et bulbifères ; on cueille fruits et baies. *Midawarr* sonne la maturité des noix (ou graines) de cacas que les femmes ramassent sans compter avant de les détouxiquer ; on les fait ensuite cuire sous forme de « pains » destinés aux repas de cérémonie. Les nénuphars tapissent les billabongs et les graminées commencent à ployer sous le poids des graines. Cette saison, généreuse en nourriture, voit le bush délivrer ses plus riches récoltes. Dans la péninsule du Cap York, c'est *Ontjin*, la grande récolte des légumes (mars à juillet). Des légumes tout à fait singuliers. Ici, les mangroves de palétuiviers blancs et noirs abondent, tout comme un rhizome, l'arrowroot polynésien (*Tacca leontopetaloides*), ramassé et préparé en un gâteau de féculé.

Au plus fort de la saison sèche, en mai, juin et juillet, les ressources alimentaires se font rares. Une saison qui en terre d'Arnhem porte le nom de *Dharratharramiiri* et dans la péninsule du Cap York, celui de *Kaiyum*. Les vents couchent les graminées presque flétries, les premiers feux embrasent le bush ; *Dharratharramiiri* s'ins-



De superbes fleurs de lotus tapissent les billabongs du parc national de Kakadu. Ces billabongs attirent les familles aborigènes et offrent une nourriture abondante.

PHOTO : WELDON TRANNIES



Serpent aquatique. Chassés pour leur chair, ces reptiles vivent dans les points d'eau d'Australie septentrionale.

PHOTO : LEO MIERZVA/LEON TRAV

taille. Les nuits se font plus fraîches, les matins brumeux et, à nouveau, les vents tournent. À présent, les vents de sud-est s'orientent sud/sud-est. Les marais salants s'assèchent et se craquèlent. Dans le bush, on trouve encore quelques ignames ; dans les billabongs, on cueille bulbes, fleurs et tiges de nénuphars. Le seul fruit disponible est la « prune » verte (*Terminalia ferdinandiana*). Insectes et oiseaux s'apprêtent à quitter les lieux. Par contre, les reptiles se multiplient ; on se nourrit de la chair de serpents aquatiques, pythons d'eau (*Liasis fuscus*), serpents bruns royaux et pythons olive (*Liasis olivaceus*).

Dans les boisements clairs, on récolte le miel ; en cette saison, la chair tendre des chauve-souris frugivores, ou renards-volants, que l'on trouve perchées sur les figuiers baniens géants, est très recherchée. On ramasse toutes sortes de crustacés et de coquillages. En pleine saison *Dharratharrmirri*, le bush est avare en nourritures terrestres ; l'océan par contre abonde en poissons et devient le terrain de chasse de prédilection de la terre d'Arnhem. Les tortues, elles aussi, font encore partie du tableau de chasse. La chute des fruits rouges du pandanus et la maturité du morinda à feuilles de citronnier (*Morinda citrifolia*) marquent la fin de *Dharratharrmirri*, bientôt relayé par *Rrarrandharr* – qui durera d'août à octobre.

Pendant *Rrarrandharr* – ou *Kaiyim* dans la péninsule du Cap York – les tortues de mer viennent pondre sur les longues plages de sable et leurs œufs sont très prisés. La chasse bat son plein : bandicoots, kangourous, wallabies, grues brolgas, oies et émeus sont bien en chair. C'est l'époque de la récolte et de la consommation des graines du kurrajong rouge (*Brachychiton paradoxum*.) Le miel, collecté dès la floraison des eucalyptus, est un mets de choix. De jeunes crocodiles marins, nés à la saison des pluies, font un somme agrippés à la carapace de leur mère. On déniché les escargots terrestres (*Xanthomelon pachystylum*) enfouis sous les racines en décomposition qui jonchent le sol de la forêt. Dès que les chauves-souris frugivores ont délaissé les manguiers aux abords des campements, on se met en quête de vers de mangroves, coquillages et poissons de récifs. Un nouveau cycle s'annonce avec le tonnerre de *Dhuludurr*.

Aujourd'hui, les familles aborigènes du Nord achètent une grande partie de leur alimentation mais continuent à consommer différentes espèces d'ignames, de graines de scirpes, de nénuphars et de fruits sauvages. Œufs et miel viennent à l'occasion enrichir le menu. Les Aborigènes piègent ou chassent encore poissons et coquillages, tortues d'eau douce, oiseaux, wallabies, serpents et lézards. En 1948, Margaret McArthur, membre d'une expédition scientifique australo-américaine en terre d'Arnhem, s'intéressa aux habitudes alimentaires des Aborigènes du Nord. Ses recherches montrent que la majorité des aliments répertoriés à l'époque restent, aujourd'hui encore, cueillis et consommés à travers toute la terre d'Arnhem.

LE SUD-EST TEMPÉRÉ

L'essentiel de nos connaissances sur l'alimentation des communautés aborigènes du Sud-Est, avant l'arrivée des Européens, nous vient de notes rédigées par des explorateurs du XIX^e siècle, Edward John Eyre, Thomas Mitchell et Charles Sturt en tête. Le bush était alors une terre d'abondance. Les rivières regorgeaient d'écrevisses et de toutes sortes de crustacés ; les forêts en bord de cours d'eau abritaient de nombreuses espèces de matsupiaux et de lézards, de serpents et d'échidnés, d'émeus et

Ecrevisse, parc national de Lamington, Queensland
Autrefois, tous les Aborigènes d'Australie se régalaient de cette chair délicate

de talégalles. On chassait également le gibier d'eau et toutes sortes d'oiseaux dont on collectait les œufs ; on consommait larves d'insectes et miel sauvage. Ici comme ailleurs en Australie, les ignames, cuites ou crues, s'inscrivaient en tête du menu des Aborigènes. Dans la forêt, on cueillait une multitude de fruits : quandongs, « oranges » sauvages, figes et citrons, « prunes », fruits de succulentes (*Carpobrotus glaucescens*) et framboises sauvages. On buvait le nectar des graminées et de plusieurs espèces de cresson ; le cœur des palmiers se dégustait cru.

Comme dans d'autres régions, le ramassage des coquillages, la pêche et la chasse des petits animaux, la cueillette et la préparation des végétaux comestibles étaient des activités réservées aux femmes ; les hommes de leur côté pêchaient les poissons de grande taille et traquaient le gros gibier, émeus et kangourous essentiellement. Les techniques de pêche étaient astucieuses et hautement sophistiquées. On bâtissait des barrages et on installait de grandes nasses de pierre sur le littoral et dans les rivières. Lianes et autres fibres végétales servaient à tisser d'immenses filets (plus de 300 m de long), avec flotteurs et lests de pierre.

On avait également recours aux filets pour capturer kangourous, émeus et petits oiseaux. Les oiseaux aquatiques finissaient leur vol dans des filets tendus en travers des cours d'eau. En aval, les femmes rabattaient les canards en fouettant bruyamment l'eau. De leur côté, les hommes lançaient leur boomerang pour simuler le vol d'oiseaux prédateurs ou imitaient le cri des faucons. Armes de jet, ces boomerangs servaient aussi à tuer les volatiles.

Les communautés affluaient en masse sur le littoral pour profiter de ses largesses. Un récit, transmis de génération en génération chez les Aborigènes de Nouvelle-Galles-du-Sud, évoque des cueillettes et des festins extraordinaires ; traditions confirmées par des découvertes archéologiques. À Durras North, sur la côte méridionale de Nouvelle-Galles-du-Sud, des quantités fantastiques d'ossements de puffins à bec grêle témoignent de festins organisés ici régulièrement, à l'occasion de la migration de ces oiseaux. À l'été, à Wombah, sur la côte septentrionale, les communautés se regroupaient pour des orgies d'huîtres bien grasses. Les premiers colons évoquent des banquets réunissant 200 à 300 individus.

L'hiver venu, la collectivité se divisait en clans : jeunes hommes en cours d'initiation et groupes familiaux réunissant l'époux, les femmes et les enfants. Chaque groupe passait les mois les plus frais dans les zones forestières et les plaines verdoyantes, au-delà des rivières ; on débûsquait les petits mammifères de leur terrier et capturait wallabies, kangourous et émeus, au filet ou au piège. On consommait tubercules et graines, aussi riches en protéines que les aliments des estuaires et du littoral.

Hôte des Ngemba vivant au niveau du cours central de la Darling River, un colon eut l'occasion d'apprécier l'une des nombreuses techniques utilisées pour la chasse à l'émeu. Le chasseur leurrait l'animal au moyen d'un appeau taillé dans un branche creuse d'eucalyptus, polie à la pierre. L'une des extrémités de l'outil était obturée par un tampon de résine, percée d'un petit trou. Le son obtenu pouvait attirer les émeus de très loin. À l'approche du gibier, des chasseurs étaient chargés de rabattre les animaux vers un immense filet tendu entre les arbres. Une autre technique, élaborée par des chasseurs astucieux, consistait



L'émeu faisait autrefois l'objet d'une chasse intensive ; l'animal reste encore aujourd'hui largement consommé. Sa curiosité naturelle lui est souvent fatale.

PHOTO : WELDON TRANNIES

à miser sur la curiosité naturelle de l'émeu. Sur la plaine, un chasseur allongé sur le dos agitait ses jambes en l'air ; intrigué, l'oiseau approchait. Un second chasseur bondissait alors pour s'en saisir et le tuer.

À l'ouest de Darling River, on accède aux vastes prairies des régions les plus arides de Nouvelle-Galles-du-Sud. Cette zone, aujourd'hui dégradée par le pâturage, appartenait jadis à une vaste ceinture verdoyante courant du nord à l'est du continent. C'est ici, dans le bassin de la Darling, que les Bagundji mirent en place une véritable économie de collecte de graines de millet (*Panicum*). On récoltait la plante par ballots que l'on battait sur des rondins ou piétinait dans des fosses. On retirait la poussière et la terre en vannant le tout dans de larges plateaux d'écorce. Les graines se conservaient dans des sacs de peau ; un récit parle même de graines de pourpier enveloppées d'herbes et enduites de boue. À travers toute la Nouvelle-Galles-du-Sud occidentale et le Queensland, des vestiges d'impressionnantes meules en pierre témoignent de l'importance des graines dans la société aborigène. Les communautés du désert continuaient à stocker des graines.

Dans le Sud du continent, on n'a jamais défini autrement les saisons que par le printemps, l'été, l'automne et l'hiver. Néanmoins, climat et végétation échappent d'une année sur l'autre à une classification aussi tranchée ; hivers humides et froids, étés chauds et secs, printemps tempérés et automnes frais, chaque saison se confond en effet avec l'autre. Les Aborigènes de la terre d'Arnhem et du Cap York ont une façon d'appréhender les cycles saisonniers sans doute plus fidèle à la réalité : la saison des fleurs, des vents et des herbes couchées, la saison de la pluie et la saison de la grande récolte des fruits. Si une partie considérable des connaissances aborigènes en matière d'environnement est perdue à jamais, nous nous devons de protéger les vestiges d'une culture qui continue à jouer un rôle fondamental dans la conservation du patrimoine australien.



Spatules à bec jaune.

PHOTO : REG MORRIS/WELDON TRANNIES



PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIS

TROISIÈME PARTIE

LES HOMMES, LA FLORE, ET LA FAUNE

Les Aborigènes ont une connaissance intime de leur environnement. On pense, à tort, qu'avant l'arrivée des Européens, ce peuple était voué à une errance sans fin, condamné à trouver la nourriture lui permettant de survivre aux rigueurs de cette terre. En réalité, chaque clan ou groupe linguistique vivait dans une zone bien définie, legs d'une loi ancestrale édictée au Temps du Rêve. Si le clan avait une connaissance précise des ressources de sa terre, les régions environnantes lui étaient en revanche mal connues. On a démontré pourtant que, même en cas d'événements climatiques exceptionnels – au cours des années de sécheresse par exemple, ou lors de fortes moussons, dans le Nord – les Aborigènes étaient en mesure d'élaborer différentes stratégies pour assurer leur survie.

LE FEU

C'est probablement à travers l'utilisation du feu que les Aborigènes nouèrent – et continuent d'entretenir – des rapports privilégiés avec le règne végétal. Sans être à proprement parler des fermiers, les Aborigènes montrent toutefois une aptitude certaine à modifier leur environnement naturel et, jusqu'à un certain point, à contrôler les ressources alimentaires, en recourant à la technique

Ci-dessus : Un varan, nord du Queensland.

des brûlis sur de petites parcelles bien délimitées. On sait ici que le feu permet d'accroître la productivité des sols. Dans le Centre et le Nord de l'Australie, les brûlis sont suivis de cérémonies totémiques destinées à stimuler la pousse des végétaux comestibles. Ces feux permettent à nombre de plantes comestibles d'éclore ; ainsi, dans le Nord de l'Australie, des espèces comme les cycas renaissent littéralement de leurs cendres. Dans le Nord, vers la fin de la saison sèche, les tribus brûlent des parcelles de terre au gré de leurs déplacements. Les Aborigènes disent que c'est ainsi qu'ils prennent soin de leur terre. Le feu sert également à communiquer entre clans ou à défricher le sol. Il joue un rôle important dans la chasse aux animaux des plaines herbeuses.

Ces incendies sont généralement circonscrits à de petites zones. En pratiquant une rotation de ces zones de brûlis, les communautés disposent de différentes plantes à mesure que les sols se régénèrent. Les grands incendies, de nos jours fréquents dans le Sud-Est de l'Australie et dans la péninsule du Cap York, n'ont rien à voir avec la pratique de brûlis traditionnelle des Aborigènes.

L'expression « agriculture du bâton de feu », que l'on doit à Rhys Jones, définit assez bien le rôle du feu dans les rapports des Aborigènes avec leur environnement.¹ Jones a partagé un temps la vie des Gidjingali en terre d'Arnhem. Les Gidjingali disposent de deux mots pour feu : *bol* concerne le foyer, ou feu domestique, *mindjogork* fait référence au feu de bush. Jones remarqua qu'en période de brûlis, le clan, avide de nouveaux aliments, se déployait hors des campements, brûlant les hautes herbes afin de dégager le terrain pour faciliter sa progression et débusquer le gibier. En une seule après-midi, un petit groupe d'hommes parvint ainsi à rapporter 50 kg de varan et 10 kg de chélodine à long cou. Vers la fin de la saison sèche, le groupe avait fait brûler autour du campement une superficie équivalant à une demi-journée de marche, notamment les prairies et les savanes arborées, mais aussi les forêts d'eucalyptus. Jones, fasciné par le savoir-faire de ces « fermiers au bâton de feu », écrivait :

Ce peuple gère les feux avec circonspection ; il s'appuie sur des coupes-feux naturels tels que des sols déjà brûlés ou des marécages, et règle le départ des feux sur les changements de vents survenant dans la journée ou sur l'heure à laquelle la rosée du soir finira par les étouffer.²

Les recherches de Jones concluent en la nécessité absolue du feu pour la survie aborigène. La forêt ombrophile de Tasmanie, et sa canopée si dense, abritait peu de ressources comestibles exploitables. Cependant, grâce aux brûlis, la forêt dense a en partie laissé place à toute une « mosaïque complexe de buissons, bruyères et petits végétaux », écosystème exceptionnel et précieux en termes de plantes et d'animaux comestibles. En Tasmanie, comme dans le Sud-Est de l'Australie, on consommait le rhizome d'une fougère (*Pteridium esculentum*), laquelle colonisa les zones forestières récemment brûlées. S'il paraît évident que les Aborigènes se sont parfaitement adaptés à l'environnement australien, il est tout aussi vrai qu'ils ont su plier cet environnement à leurs besoins.



Retour vers Ramangining : des femmes traversent des plaines récemment brûlées, chargées de tortues et d'écorces de méleuques. Les brûlis permettent de multiplier les ressources alimentaires.

PHOTO : LEO MIEP/VELDIN TRANNIES

UNE AGRICULTURE OPPORTUNISTE

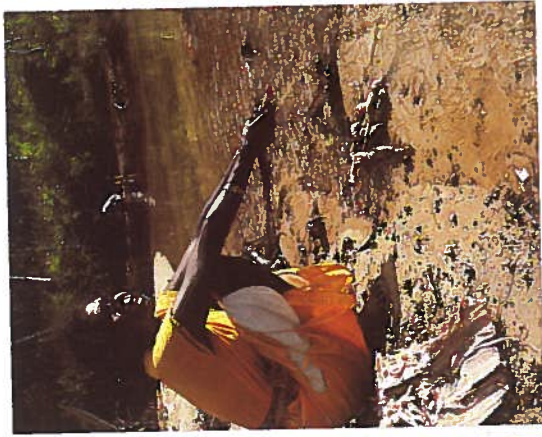
La protection de l'environnement telle qu'on l'entend ne peut s'appliquer à la gestion aborigène des terres. Toutefois, les communautés jouent indirectement un rôle de conservateurs des ressources naturelles en ne prélevant que des produits consommés sur le champ et en bannissant tout gaspillage. En période de sécheresse, on se contente de ce que la nature peut offrir et on s'efforce de constituer des réserves. Certains mythes font état d'une pratique courante consistant à replanter quelques morceaux d'ignames et autres légumes-racines dans le but d'assurer à la communauté des réserves alimentaires permanentes.

Aujourd'hui encore sur l'île Bathurst, en terre d'Arnhem et au Cap York, les Aborigènes perpétuent cette coutume et laissent toujours en terre un bout de tubercule. Chez les Tiwi, sur l'île Bathurst, une partie de l'igname est ainsi replantée ; ceci dans le but d'amadouer l'esprit de l'igname. Voici ce que les vieilles femmes inculquent aux enfants en bas âge qui les accompagnent dans leur cueillette à l'igname : « Lorsque tu déterras une igname, tu dois toujours en laisser un petit bout en terre... si tu la déterras entièrement, son esprit se fâchera à tel point qu'ici, plus jamais elle ne repoussera. »³

La petite « igname-pissenlit », ou *myrnong*, aliment de base dans le Victoria et la Nouvelle-Galles-du-Sud, faisait autrefois l'objet d'une cueillette intensive. En 1909-1910, Isaac Batey publia ses mémoires de petit garçon confronté au quotidien du peuple aborigène, au milieu du XIX^e siècle.⁴ Il y mentionne des monticules de *myrnong*, et évoque notamment le versant d'une crête en contrebas de « Sideline Gully », dans le Victoria. Plusieurs monticules légèrement espacés avaient été aménagés perpendiculairement à la crête. Batey en conclut qu'il s'agissait de lots cultivés à seule fin de récolter le *myrnong*. Selon lui, on se trouvait là face à une sorte de « jardinage opportuniste » déterminé par le fait que « les Aborigènes avaient parfaitement conscience de la nécessité de retourner la terre pour stimuler la pousse de l'igname ». Plus loin, Batey raconte :

J'étais tout jeune alors dans cette « station » (Glen Junction), et je me rappelle très bien les femmes chargées de brassées de *myrnongs* blanches fraîchement lavées et épluchées. Le goût était agréable, la texture croustillante, mais la chair par trop aqueuse.

Rhys Jones commenta lui aussi ce phénomène de « jardinage opportuniste » en mettant en évidence la corrélation des sites de campement Anbarra avec la présence d'arbres fruitiers.⁵ À l'époque où Jones et Betty Meehan vivaient avec les Anbarra, dans l'ouest de la terre d'Arnhem, les Aborigènes ramassaient une « pomme » rouge sucrée unique (*Syzygium suborbiculare*), au pied d'arbres poussant sur les plages. Une fois le fruit consommé, on jetait ses grosses graines, de la taille d'un œuf, sur un bout de terre défrichée dans l'épaisseur d'une litière d'aiguilles de casuarinas. Quatre mois plus tard, des anthropologues campant sur le site remarquèrent qu'un certain nombre de graines avaient germé. En fait, les Aborigènes avaient constaté que les graines



Banduk Marika lavant des ignames-panais dans un cours d'eau près de Yirrkala.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

de cette pomme savoureuse donnaient des fruits, exactement comme dans un verger ; ainsi, « la boucle était bouclée ».

Durant des décennies, les Aborigènes observèrent les enseignants, fonctionnaires et autres équipes d'agents administratifs évoluer au sein de leur communauté ; ils apprirent ainsi les rudiments du jardinage, et parfois ceux de l'agriculture. Au cours d'une traversée du désert avec un groupe d'hommes Pintubi, Dick Kimber put apprécier l'euphorie de ses compagnons découvrant des arbres fruitiers sur un site sacré.⁶ Un Pintubi ramena le fruit de l'un de ces arbres pour le mettre en terre près de chez lui, au campement. Avec justesse, Kimber nota que c'était moins le fruit que l'homme voulait s'approprier que l'essence même du site sacré dont il provenait. Le fruit de cet arbre venait en quelque sorte imprégner la terre du vieil homme d'une valeur spirituelle.

RÈGLES ET TABOUS

Pour les Aborigènes, les relations entre les hommes, la flore et la faune sont empreintes de spiritualité. Coutumes, rites et lois traditionnelles accompagnent les actes de cueillette, de cuisson et de consommation des aliments. Peut-être s'agit-il là d'un moyen indispensable de gestion des ressources dans cet environnement pour le moins hostile ; peut-être certains tabous alimentaires trouvent-ils leur origine dans les traditions médicinales aborigènes.

Dans le désert, renverser de l'eau est un acte sacrilège. Un acte également lourd de conséquences sur le plan pratique. Avant la venue des Européens, au cours des années de sécheresse, les Aborigènes devaient charrier l'eau dans de simples *coolamons* posés sur leur tête, parcourant parfois plus de vingt-cinq kilomètres jusqu'au campement. Aujourd'hui encore, dans le Nord, les femmes de Weipa transportent de l'eau fraîche depuis les billabongs jusqu'à la plage, en veillant bien à ne pas perdre la moindre goutte du précieux liquide. Une couche de feuilles faisant office de bouchon empêche l'eau de se renverser pendant la marche et préserve sa pureté en la protégeant des mouches.

La consommation de certains types de viandes fait l'objet de véritables tabous. Des interdits qui prennent effet au cours de l'initiation des jeunes garçons, aux premières règles d'une jeune fille ou durant la grossesse, l'accouchement et l'allaitement. Ces tabous remonteraient à l'époque du Temps du Rêve, et chants et légendes rappellent les dangers auxquels s'exposent les hors-la-loi. Sur l'île Bathurst, chez les Tiwi, les parents proches d'une perimée décédée sont déclarés *pukumani*, ou tabous, et ne peuvent entrer en contact avec le moindre aliment avant l'accomplissement de certaines cérémonies funéraires. Ils sont alors nourris à la main par les non *pukumani*. De tels tabous, héritages de la loi traditionnelle, restent toujours vivaces dans les communautés aborigènes contemporaines.

Seuls les Aborigènes ont le pouvoir de déclarer telle zone ouverte à la chasse et d'en interdire d'autres, sites d'aliments sacrés ou de secrets tribaux. Dans le Top End, en terre d'Arnhem, certains secteurs de la forêt sont censés



Sur les pas de leur mère, en quête de nourriture, les enfants détectent infailliblement les baies comestibles du bush.

PHOTO : REG ALBIRISAN/VELEKIN TRAINIENS

héberger des esprits malveillants ; les femmes ne s'y aventurent jamais. Des ignames sacrées poussent par endroits, plantées là par les êtres ancestraux féminins. Les Djankawu, ancêtres créateurs de l'est de la terre d'Arnhem, traversèrent le pays depuis Yirrkala jusqu'à Ramingining, fichant leurs batons fousseurs dans la terre au fur et à mesure de leur progression. Des chants racontent comment les puits nés de ces trous donnèrent vie aux arbres sacrés. Les ancêtres mirent également en terre des attributs, aujourd'hui connus sous le nom d'« ignames sacrées », semblables à un tubercule d'igname coiffé de plumes, rappelant la tige et le feuillage de la plante. Selon la légende, les hommes déroberent aux femmes cet attribut sacré et la connaissance même de son existence. C'est pourquoi aujourd'hui, la gent féminine se voit interdire de poser les yeux sur ces attributs et si par malheur, l'une d'elles vient à déterrer une igname sacrée, elle s'expose à bien des représailles.

C'est en toute impunité qu'aux abords des villes, les premiers colons européens violèrent de nombreux sites sacrés aborigènes ; encore aujourd'hui entrepreneurs, voyageurs et touristes inconscients profanent des terres sacrées. Il peut s'agir de lieux où reposent des ancêtres totémiques, où réside quelque esprit ancestral sous la forme d'une plante ou d'un animal. Avant de fouler la terre d'un autre, la moindre des choses est de demander son autorisation. Le peuple aborigène chasse encore sur cette terre dont il connaît chaque piège et chaque zone de chasse.

Presque tous les procédés d'abattage et de cuisson des animaux, tout comme ceux de la découpe, sont hérités de légendes qui remontent au Temps du Rêve. Dans le Sud-Ouest, survit chez les Kulin un conte sur Kurburu, le koala :

L'ancêtre koala, Kurburu, formidable glouton, volait sans cesse au peuple Kulin eau et breuvage de résine. Un jour, le clan collecta une grande quantité de résine qu'il mélangea à de l'eau dans des coupelles de bois, les tarnuks. Kuburu déroba ces tarnuks et se réfugia sur les plus hautes branches d'un eucalyptus ; comme il grimpaît encore et toujours plus haut, l'arbre n'en finissait pas de grandir jusqu'à devenir l'arbre le plus haut de Victoria. Bunjil, l'autour-aigle, l'esprit créateur, fut appelé à l'aide ; après avoir dépêché deux de ses messagers chargés de ramener l'eau et d'abattre Kurburu, Bunjil fit don aux Kulin du secret de la cuisson du koala. Il leur recommanda de faire toujours cuire Kurburu sans le dépecer, et de ne jamais retirer sa peau pour quelque raison que ce soit. Il rajouta qu'il fallait briser les pattes du koala avant la cuisson, de façon à l'empêcher de s'enfuir dans les arbres en emportant avec lui les tarnuks.⁷

La découpe de la viande, notamment celle du kangourou, est régie par la loi. Il s'agit là d'une affaire d'hommes et c'est un sujet toujours sensible dans les relations entre les sexes.

Dans la péninsule du Cap York, il est interdit à un jeune garçon en cours d'initiation de consommer la chair des petits marsupiaux comme celle des



Kurburu, l'ancêtre koala, un grand gourmand, volait systématiquement l'eau des Kulin avant de s'échapper sur les plus hautes branches d'un gommier.

PHOTO : LEO MELERVALEKIN TRANNIS

phalangers. La légende suivante dissuade sans appel les garçons tentés de transgresser la loi :

Un jeune initié et un de ses compagnons, plus jeune, partirent en chasse. Ils trouvèrent sur leur chemin des phalangers – le garçon initié chercha à s'en rassasier, mais le petit garçon s'écria : « N'y touche pas, tu viens juste de terminer la cérémonie d'initiation ; cette viande t'est interdite. » Le plus âgé répliqua alors : « Peu importe, mangeons sans nous soucier du reste ; nous sommes trop affamés. » Ils s'assirent et commencèrent leur repas. Soudain, le chant du serpent Arc-en-ciel résonna. Les garçons tentèrent de s'enfuir, mais furent finalement dévorés par le serpent, toujours tapi en ce lieu.⁸

Une autre règle essentielle veut que les aliments soient stockés et partagés. La voracité et l'absence de partage de la nourriture peut en effet devenir problématique, comme le rappelle cette histoire racontée à Yirrkala :

Deux êtres ancestraux, Djirid le martin-pêcheur et Damala l'autour-aigle, se préparaient à la pêche. Le jeune fils de Djirid recherchait quant à lui des crabes et des poissons au bord de l'eau. Affamé, il s'empressa d'allumer un feu pour faire cuire ses prises. Son père et Damala eurent beau quémander une part de ce festin, Djirid dévora le tout sans partager.

Par représailles, les deux hommes ravalèrent leur colère et n'offrirent rien de leur pêche suivante au jeune garçon. Celui-ci supplia, pleura avant de griffer son corps d'une étrange façon. De ses plaies surgirent des plumes et le garçon se métamorphosa en martin-pêcheur. Les deux hommes se changèrent eux aussi en oiseaux avant de s'envoler avec lui.⁹



Au temps de la Création, un jeune garçon se couvrit soudain de plumes avant de se métamorphoser en martin-pêcheur.

PHOTO : LEO MELERVALEKIN TRANNIS



PHOTO : JENNIFER ISAACS

QUATRIÈME PARTIE

TECHNIQUES DE CUISSON

De prime abord, les techniques de cuisson utilisées par les Aborigènes semblent d'une déconcertante simplicité. C'est sans doute la raison pour laquelle les descriptions que l'on en donne généralement omettent de souligner la richesse et la pertinence des procédés mis en œuvre en fonction des aliments. On évoque ainsi des « animaux jetés entiers sur le feu et mangés presque crus » ou des « gallettes cuites au charbon de bois ». En fait, à chaque aliment correspond une technique de préparation et de cuisson spécifique. Les pratiques les plus courantes consistent à faire griller au charbon de bois, à cuire sous la cendre, à l'étouffée dans un four de terre ou à ébouillanter. Certains mets – tortues, raies pastenagues et requins – ont un mode de préparation bien particulier.

GRILLER À LA BRAISE

C'est la technique de base pour la cuisson de la viande. On fait ainsi griller sur la braise la plupart des viandes, y compris poissons et petites tortues, pour une consommation immédiate ; mais les Aborigènes préfèrent généralement une viande cuite au four de terre. Parfois, la viande grillée est ensuite cuite longuement sous une couche de braises et de cendres.

Ci-dessus : Cuisson du poisson-chat. L'animal est vidé, puis retourné sur la braise.

La palette est placée sous la cendre chaude, débarrassée de la braise. On la cuit d'un côté avant de la retourner et de l'enfourer à nouveau sous les cendres pour une cuisson en profondeur.

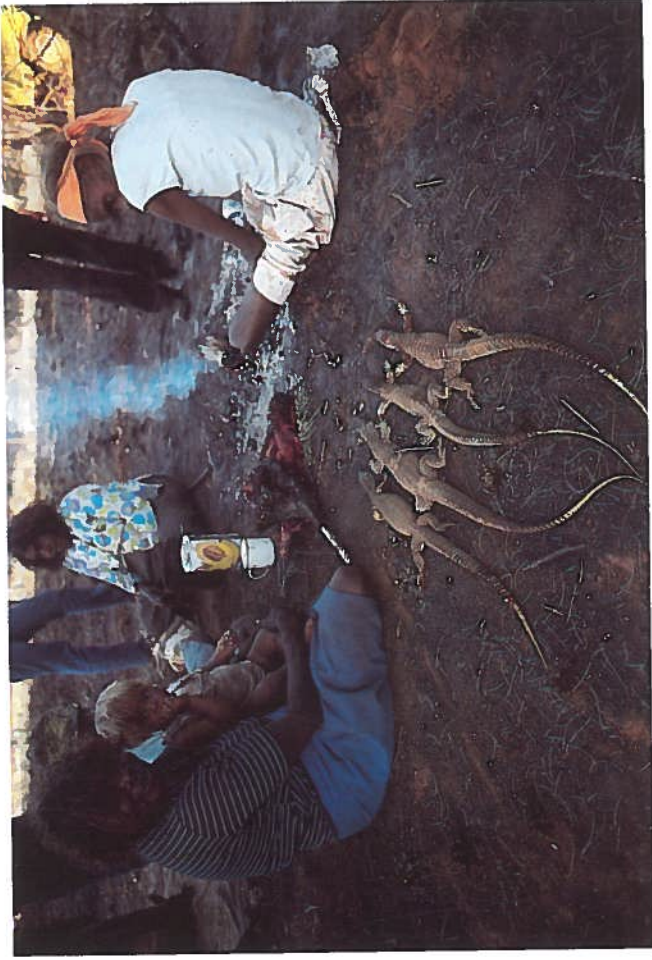


On dépose les varans entiers sur les braises rougeoyantes en retournant les bêtes de temps à autre pour obtenir une peau plus croustillante. On parfume la cuisson sous la cendre.

PHOTO : REG MURRISON/WALDIN TRAINING

Ada Andy Napaltjarri et d'autres membres de la communauté de Papunya s'apprêtent à se régaler de varans et d'une patte de kangourou cuits au four de terre.

PHOTO : REG MURRISON/WALDIN TRAINING



Un animal fraîchement tué – kangourou ou lapin par exemple – est d'abord jeté dans les flammes d'un feu vif. On tourne et retourne la bête pour faire flamber son pelage. Environ 10 minutes plus tard, on retire l'animal du feu pour l'éviscérer et le dépecer à l'aide d'un outil acéré. On remet ensuite la bête sur le feu, qui entre-temps a été réduit en un lit de braises. Après 20 minutes de cuisson, on retourne l'animal. Cuite ainsi, la chair du gros gibier, celle des wallabies par exemple, reste presque crue, saignante mais chaude. Le sang chaud, badigeonné sur les armes pour en accroître l'efficacité, fait également le régal des hommes.

La même technique de cuisson rapide est utilisée pour les petites chélo-dines à long cou, les serpents, les varans et les poissons. On fait cuire à point la chair des serpents, des varans et des tortues ; la viande épaisse du kangourou est en général servie saignante aux chasseurs affamés. Associée à une cuisson lente sur les braises, la grillade permet d'obtenir une viande juteuse sous une peau coriace, calcinée par les premières flammes. La chair du gibier exige une mastication active – d'où l'excellente dentition des Aborigènes. D'autres aliments, notamment les crustacés, sont cuits brièvement à la braise, jamais sur la flamme.

CUISSON SOUS LA CENDRE

C'est le procédé utilisé pour la cuisson des galettes, des pains aux graines et des noix, ainsi que des tubercules, « cornes » et racines. Le choix du bois est ici capital ; nombre de buissons endémiques renferment des substances irritantes et certaines cendres sont impropres à la cuisson. L'acacia est en revanche sans risque et brûle rapidement.

Certains aliments, comme les larves de cossus, sont tout simplement roulés dans les cendres chaudes ; d'autres, comme les galettes ou les varans, sont déposés sur la terre chauffée par la cendre, puis recouverts de cendres plus

chaudes. Parfois, on creuse de petits trous sous les cendres que l'on couvre encore de cendres et de braises. On glisse ignames et petits légumes, « bananes du bush » par exemple, dans les trous de ce four de terre miniature, avant de les recouvrir d'une nouvelle couche de cendres et de braises.

À L'ÉTOUFFÉE, DANS UN FOUR DE TERRE

Les fours de terre diffèrent d'une région à l'autre. Les Aborigènes vivant près des rivières Murray, Murrumbidgee, Lachlan et Darling se servaient de fours de terre assez semblables à ceux utilisés aujourd'hui par les communautés de la terre d'Arnhem ou du Cap York. Au XIX^e siècle, Beveridge décrivait ces « *blackfellows ovens* » (fours des gueules noires) en ces termes :

Une fois sur le site, ils se mettent en devoir de creuser un trou d'environ 3 m de diamètre sur près de 2 m de profondeur ; on émiette consciencieusement en fin cailloutis les blocs d'argile extraits du trou. Une fois le trou suffisamment profond, on s'applique à le balayer ou le broser à l'aide de branchages ou gerbes d'herbes ; on le remplit ensuite jusqu'à ras bord, parfois un peu plus, du bois que les femmes (les *Lyooors*) ont entre-temps ramassé et taillé. On dépose ensuite sur le bois le cailloutis d'argile réservé avant d'allumer le feu ; sous l'effet de la chaleur, les billes d'argile cuisent et se transforment en briques, bien évidemment chauffées au rouge.

Beveridge explique ensuite l'utilisation de ces « briques » :

On retire rapidement du trou les briques brûlantes à l'aide de deux bâtons maniés comme des pinces. On balaie sans attendre les cendres avant de déposer une fine couche d'herbe humide au fond du trou. On installe ensuite sur cette litière végétale le phalanger, ou un autre gibier, avant de recouvrir la bête d'une nouvelle couche d'herbe plus humide et de tasser l'ensemble au moyen des briques d'argiles rougeoyantes. On étale enfin sur ce foyer une fine couche de terre de façon à ce que la vapeur ne puisse s'échapper !

Pour Beveridge, cet « appareil » de cuisson n'avait rien à envier aux batteries les plus sophistiquées. Dans le Sud-Est, ces fours servent toujours plusieurs fois ; un peu partout dans les prairies, des monticules témoignent d'ailleurs de cette tradition culinaire.

En terre d'Arnhem, les fours de terre restent le procédé privilégié de cuisson du gros gibier. On creuse la fosse à proximité du lieu de capture. Des vestiges de fours sont encore visibles sur les rives sablonneuses des cours d'eau ou à l'ombre des arbres, près des plages. Les Aborigènes vont de préférence cuisiner sur les sites où se trouve déjà le gros du matériel de cuisson, roches lisses ou débris de fourmière durcis par les flammes. En chemin, ils détaillent de larges bandes d'écorce de méléleuque qui serviront à couvrir le four.

Ils creusent alors une fosse de plus de 60 cm de profondeur, dans laquelle ils allument le feu. Des pierres ou des blocs de fourmières sont ensuite disposés au-dessus de la fosse. Au fur et à mesure de la combustion, ces pierres chutent dans la fosse, avec cendres et braises. On déblait rapidement cendres et braises pour ne laisser au fond du trou qu'une couche uniforme de pierres chaudes.



On fait en général cuire les coquillages à la braise, à l'écart des flammes. On les retire dès qu'ils commencent à suer.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Sous le regard vigilant de Thuncouple, on retire les papillotes de feuille enveloppant les aliments du *cup-mari*, le four de terre du Cap York.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

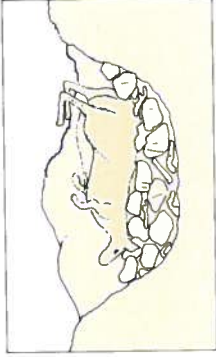
On cuit ainsi viandes, légumes, poissons et tortues. On enveloppe la nourriture de feuilles de mélaeleuque ou on la dépose à même les pierres. Il ne faut rien perdre de la vapeur qui se dégage de l'aliment ; on recouvre donc la fosse d'écorce de mélaeleuque, puis de terre. Le four est surveillé par des membres du clan chargés de signaler toute fuite de vapeur. Dans ce cas, on s'empresse de colmater les trous avec de la terre. Une viande bien cuite est tendre, à point et propre ; si un peu de terre tombée du « couvercle » du four vient la souiller, la cuisson est considérée comme ratée.

La cuisson au four de terre peu paraître grossière. Différents éléments, comme la taille du gibier ou des légumes, déterminent pourtant la dimension de la fosse, le nombre de pierres et le temps de cuisson. Il faut veiller à ce que le premier feu chauffe en profondeur pierres ou blocs de fourmilère. Impossible de rouvrir le four en cours de cuisson, la vapeur s'échapperait. Le procédé nécessite donc beaucoup de savoir-faire, d'expérience et une excellente connaissance du feu ; les « cuisiniers » doivent également jouer des muscles (il faut creuser, déménager le bois et les pierres). En fait, ceci nous rappelle un peu l'ingéniosité déployée par nos grands-mères face à la complexité des fourneaux d'antan.

Près des cours d'eau, on utilise essentiellement des pierres ; sur le littoral, on fait cuire les crustacés dans des fours tapissés de coquilles de coquillages. Pour les cuissons en clairières et en prairie, on remplace les pierres par des morceaux de fourmilères.

Dans de nombreuses régions, ces techniques traditionnelles se sont modernisées. Une cérémonie réunissait dernièrement une trentaine de convives à Hay Point près de Weipa, dans le nord du Queensland. Thancoupie, Joyce Hall, Thelma et Gertrude avaient d'abord confectionné un *cup-mari*, le four de terre traditionnel du Cap York. Au menu, poisson frais pêché en bord de plage et légumes cueillis sur le littoral – ignames et patates douces. Toutes les pratiques traditionnelles furent respectées, hormis le fait que la nourriture fut au préalable enveloppée dans des feuilles d'aluminium. Fort heureusement, l'étanchéité de ces papillotes laissait à désirer, et poissons et légumes s'imprégnèrent ainsi de cet arôme unique de feuilles et de fumée propre à la cuisson en four de terre.

Les femmes avaient d'abord creusé une fosse d'environ 45 cm de profondeur sur 60 cm de côté. Un feu de la taille de la fosse avait été allumé à l'aide de petit bois et de rondins d'une dizaine de centimètres de diamètre. On avait ensuite déposé au-dessus du feu des blocs de roche – de la bauxite ramassée sur la plage. Une fois les pierres chaudes et le bois calciné, les cuisinières s'étaient empressées de balayer les cendres et de tapisser la fosse de quelques pierres. Elles avaient alors disposé poissons et légumes sur les pierres et les braises avant de recouvrir le four d'écorces de mélaeleuque lestées et de terre chaude. En cas de fuite, la fosse était aussitôt colmatée hermétiquement. Le temps de cuisson du poisson et des légumes au *cup-mari* est d'environ 20 minutes ; par contre, il faut plusieurs heures, une fosse plus importante et des pierres plus nombreuses pour cuire le gros gibier.



Four de terre traditionnel de la terre d'Arnhem. Les pierres brûlantes et les braises tombent dans la fosse ; la vapeur se dégageant de la viande est piégée par des bandes d'écorce de mélaeleuque recouvertes de terre.



Dans la région de Cap York, les grandes feuilles tendres de l'*ar-rem-i* ou arbre-à-piques (*Macaranga tanaris*) servent à confectionner des papillotes pour la cuisson au *cup-mari*.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



1



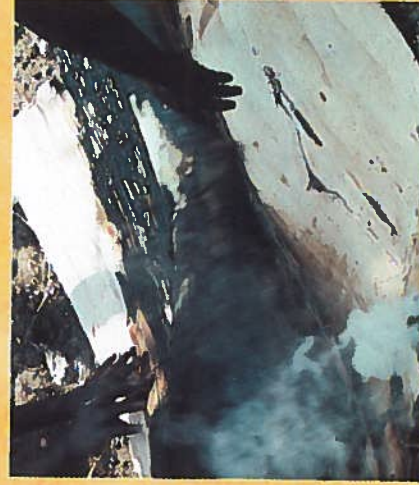
2



3



4



5



6

Le *cup-mari* traditionnel du Cap York. Les papillotes traditionnelles de mélaeleuque ou de feuilles ont été suppléées par l'aluminium, mais le four de terre reste encore la technique de cuisson préférée à l'occasion des grands festins.

1 Un grand feu allumé dans la fosse à fini par ne laisser que braises et pierres rougeoyantes, ici des blocs de bauxite ramassés sur la plage. La fosse est nettoyée. On y dépose ensuite les aliments en papillote sur les pierres brûlantes avant de recouvrir de braises.

2/3 Les bandes d'écorce de mélaeleuque permettent de piéger la vapeur.

4/5 On recouvre hermétiquement l'écorce de terre ou de sable brûlants pour prévenir toute fuite de vapeur.

6 Le temps de cuisson varie en fonction des aliments. Il faut compter environ une demi-heure pour les légumes et le poisson, plusieurs heures pour les grosses pièces de viande.

PHOTOS : JENNIFER ISAACS

La technique du four de terre est une pratique très courante chez les peuples d'Océanie ; habitants du détroit de Torres, Maoris, indigènes des îles du Pacifique et Papous de Nouvelle-Guinée y ont recours. En terre d'Arnhem comme dans la région du Cap York, on relève les aliments avec quelques herbes, même si les plantes aromatiques sont plutôt rares. Joyce Hall évoque une pratique qui consiste à déposer la viande sur des feuilles de filao ou de casuarina, en guise de « poivre et de sel ». À Yirrkala, on trouve des feuilles « spéciales four de terre », les *djilka*, disposées dans le foyer avec la viande ou employées pour aromatiser la chair de tortue.

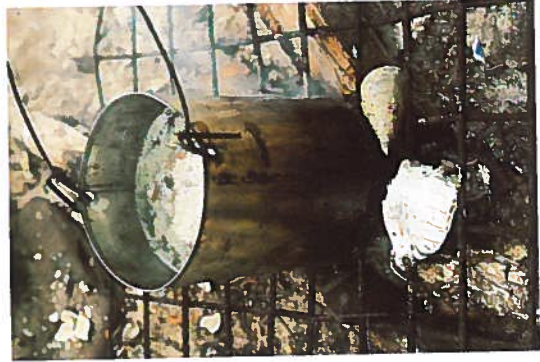
On sert la nourriture cuite au *cup-mari* sur des feuilles ou des assiettes de mélaleuque. Au Cap York, les immenses feuilles tendres et plates de l'*ar-rem-i* ou arbre-à-piques (*Macaranga tanaris*) servent à confectionner des papillotes et font aussi office d'assiettes. Détachées des tiges de jeunes arbres, des bandelettes d'écorce servent à ficeler les papillotes ou à confectionner les anses des baquets en bois d'eucalyptus.

On sélectionne les feuilles avec le même soin que le bois de service. Le critère de sélection étant la proximité des ressources alimentaires, une surface plane, et probablement le parfum. Les femmes connaissent l'éventuelle toxicité des feuilles au contact de certains aliments et se limitent donc à des espèces connues.

L'ÉBULLITION

Les Aborigènes achètent aujourd'hui en magasin les gamelles, les grands chaudrons en aluminium et les gobelets qui leur permettent de faire bouillir de plus grandes quantités de viande et de nourriture. De fait, les foyers de terre se font plus rares et les repas quotidiens sortent plus souvent des casseroles. Sur les plages du Nord de l'Australie, se déroulent parfois des festins d'un autre âge. À Yirrkala, l'auteur a ainsi pu goûter à de la chair de dugong bouillie (500 g de viande provenant de l'animal, découpé et ébouillanté dans de vieux bidons en fer blanc), à des œufs de tortue bouillis et à du canard sauvage plumé et ébouillanté, pattes et tête comprises. Les pattes de kangourous subissent le même sort ; dans les campements de l'*outback*, le spectacle de pieds et de griffes dépassant d'un récipient n'a rien d'extraordinaire. Les coquillages sont, eux aussi, parfois bouillis.

Dans les familles nombreuses, on récupère le bouillon de viande ou de fruits de mer pour agrémenter de copieux ragoûts de riz. Ce plat traditionnel se prépare en versant légumes et riz directement dans le bouillon, avec la viande. On laisse mijoter ce ragoût vingt-quatre heures avant de le servir aux jeunes enfants et aux autres membres de la famille à leur retour au campement. Mais cette nouvelle technique de cuisson n'a pas supplanté les techniques traditionnelles ; on y a surtout recouru dans les grandes communautés sédentaires, lesquelles s'approvisionnent désormais dans les commerces.



Ces gamelles servent à la fois de marmites et de théières.

PHOTO : REG. MURRIN/WALDIN TRANNIES



En terre d'Arnhem, légumes et viande sont enveloppés dans des bandes d'écorce de mélaleuque avant d'être cuits au four de terre.

PHOTO : LEO MIEB/WALDIN TRANNIES



PHOTO : JENNIFER ISAACS

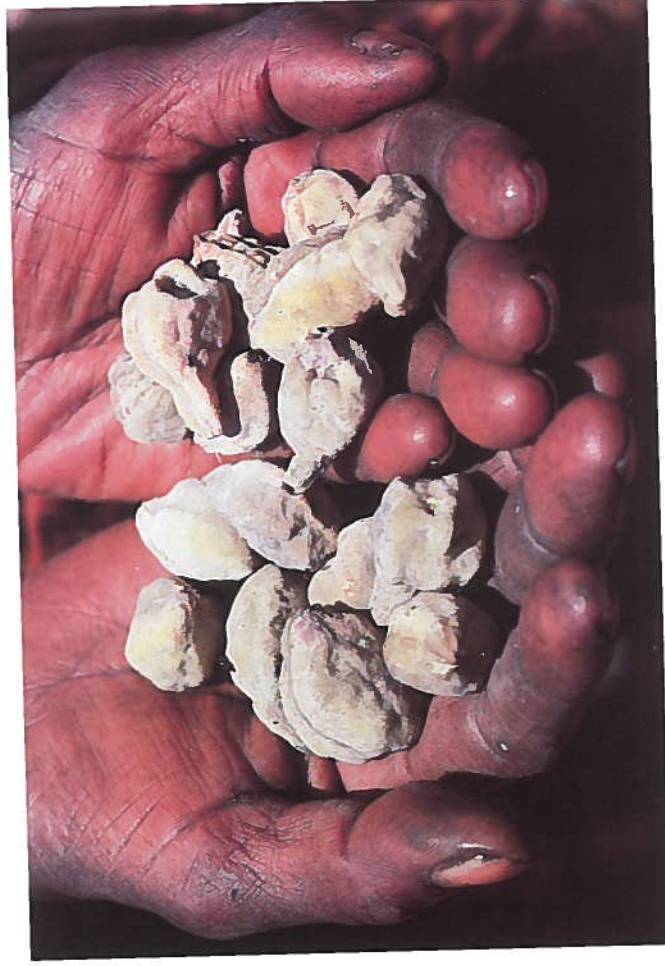
CINQUIÈME PARTIE

LES FRUITS

Arbres, buissons, arbustes et plantes grimpantes... l'Australie est un verger extraordinaire. Des centaines d'espèces s'inscrivent au menu des communautés aborigènes tout au long de l'année ; d'autres par contre ne sont que saisonnières. En cas de sécheresse, pluies diluviennes ou autres caprices météorologiques, certains fruits disparaissent purement et simplement du paysage. Les « pruniers » nonda, qu'on trouve un peu partout dans le nord du Queensland fructifient généralement et leurs « prunes » constituent, en saison, une ressource alimentaire de base ; dans le désert, ce sont les quandongs qui alimentent les différentes communautés, Pitjanijajara et Pintubi entre autres. Les enfants connaissent en général par cœur les sites de cueillette de chaque fruit ; au cours des randonnées quotidiennes en famille, ils errent, explorent à leur guise lits de ruisseaux et ravines, hors des sentiers battus. Aujourd'hui encore, il n'est pas rare de voir un enfant rapporter au campement des brassées entières de fruits et autant de baies de toutes sortes. Ces fruits ont souvent une fonction apéritive, et sont destinés à sucrer et à relever une alimentation par ailleurs insipide. On les cueille généralement au cours d'une chasse aux varans ou dans le désert torride, à l'occasion d'une collecte de graines destinées à la confection

Ci-dessus : Les baies gorgées d'eau de divers guis permettent aux Aborigènes de se rafraîchir au cours de leurs expéditions.

* Prune » de Davidson, « prune » d'Ilwawarra, « Lillypilly » et noix de singe rouges. Fruits et noix sauvages des régions semi-tropicales et tempérées sont largement cultivés dans les parcs et jardins.



Fruits du badamier (*Terminalia carpentariae*). Un goût proche de celui de notre pêche, en version déshydratée.

PHOTO : LEO MEIER/AELDON TRANNIS



Les « bates-pommes » (*Billardiera scandens*) poussent à l'état sauvage dans les régions boisées du Sud-Est de l'Australie. Leur saveur est plus sucrée quand elles sont récoltées une fois détachées de la plante.

PHOTO : JENNIER BAKER

de galettes. La « prune » verte de la terre d'Arnhem, aujourd'hui reconnue pour sa teneur exceptionnelle en vitamine C,¹ permet aux chasseurs de se rafraîchir au cours des battues ; les Aborigènes l'apprécient davantage pour ses vertus thérapeutiques qu'alimentaires.

Des analyses menées à grande échelle ont conclu à la fadeur de la plupart des fruits australiens par rapport aux variétés pulpeuses et riches en sucre familières à nos palais. On ne trouve ainsi sur ce continent aucun équivalent de la mangue, de l'ananas ou de la papaye. Pour apprécier à leur juste valeur les fruits du bush, il convient donc d'éduquer notre sens gustatif aux saveurs qui, de tous temps, ont fait le bonheur des Aborigènes : amertume, aigre et forte acidité. Ces fruits, en général peu sucrés, renferment souvent une multitude de graines qui leur confèrent cette texture craquante si particulière. Qualité qui n'a pas rebuté les tout premiers explorateurs.

Les fruits australiens furent baptisés à la va-vite d'après les essences fruitières familières aux Européens. C'est la raison pour laquelle on trouve aujourd'hui nombre de « prunes », « pêches », « cerises » et « pommes » sauvages présentant quelques ressemblances d'aspect ou de couleur avec leurs homonymes du vieux continent. Dans le Sud-Est de l'Australie, de nombreux fruits entrent dans la composition de conserves, confitures et breuvages d'été nutritifs.

Il ne s'agit pas de promouvoir une exploitation intensive des fruits du bush australien. Une connaissance approfondie des produits consommés par les Aborigènes nous permettrait toutefois de survivre dans cette nature austère en cas de besoin. En outre, il serait peut-être temps de nous adapter à cet environnement, de dépasser ce handicap, conséquence de notre héritage alimentaire européen.



Fleur de « mangue » du bush ; l'arbre, de bonne taille, porte une multitude de petits fruits.

PHOTO : LEO MIEGAW/ELDON TRANNIES

« MANGUE » DU BUSH *Planchonia careya*

Dans toutes les clairières des forêts du Queensland et du Territoire-du-Nord. Ces arbres, au port élégant, sont chargés de longs fruits oblongs, virant du jaune au vert à maturité ; leur chair pulpeuse renferme une multitude de graines. Les étamines rayonnantes des fleurs nommées *jungara* ou *dhang* à Ramingning, sont tressées sur des cordelettes pour réaliser les bijoux des jeunes filles. Le goût de ce fruit rappelle celui du coing.

« PRUNE » SAUVAGE *Buchania obovata*

Ces petits fruits verts, de 1 à 2 cm de diamètre, appelés *munydujudj* à Yirrkalá, se consomment crus après extraction des graines. Les grappes de prunes sauvages, communes dans le nord du pays, arrivent à maturité de novembre à janvier. Parfois conservée séchée, comme nos pruneaux, cette prune peut être réhydratée si nécessaire.

SANTAL LANCÉOLÉ *Santalum lanceolatum*

Ce fruit, plus petit que le quandong, est communément appelé prune rouge au vage dans le Centre de l'Australie ; une fois à maturité, il vire du rouge au pourpre foncé.

L'arbre, de la famille des santalacées, pousse un peu partout en Australie ; il connaît par endroits des applications médicinales (fumigations). Dépassant rarement 1 m dans les zones désertiques, il atteint jusqu'à 2 m dans les zones à mulga, aux abords des cours d'eau. En plein désert, il est dénué du parfum caractéristique du bois de santal. Les Warlpiri le connaissent sous le nom de *mukaki*. Ses fruits, riches en eau, contiennent protéines et lipides.



Shirley Muyku, oustation de Yathalamara, près de Ramingning. Les fleurs de « mangue » du bush, ou *dhang*, servent à confectionner colliers et bandeaux.

PHOTO : LEO MIEGAW/ELDON TRANNIES

BADAMIER *Terminalia carpentariae*

L'arbre, de grande taille, peuple toutes les forêts septentrionales. Une fois mûr, le fruit a vaguement l'aspect d'une pêche desséchée avant d'arriver à maturité ; sa saveur rappelle celle de la pêche déshydratée. À Ramingning, le fruit porte le nom de *mardungudj*.



De nombreux arbres fruitiers connaissent toutes sortes d'utilisations. À Yirrkalá, on exploite l'écorce du badamier (*Terminalia carpentariae*) pour ses vertus thérapeutiques.

PHOTO : JENNIFER ISAKS

RHODOMYRTE À GROS FRUITS *Rhodomyrtus macrocarpa*

Ce fruit rouge et charnu est particulièrement dangereux ; sa chair est colonisée par un champignon qui peut entraîner la cécité. Les Aborigènes, en cueilleurs avisés, savent quand le consommer sans risque. Prudence, donc !

« PRUNE » VERTE *Terminalia ferdinandiana*

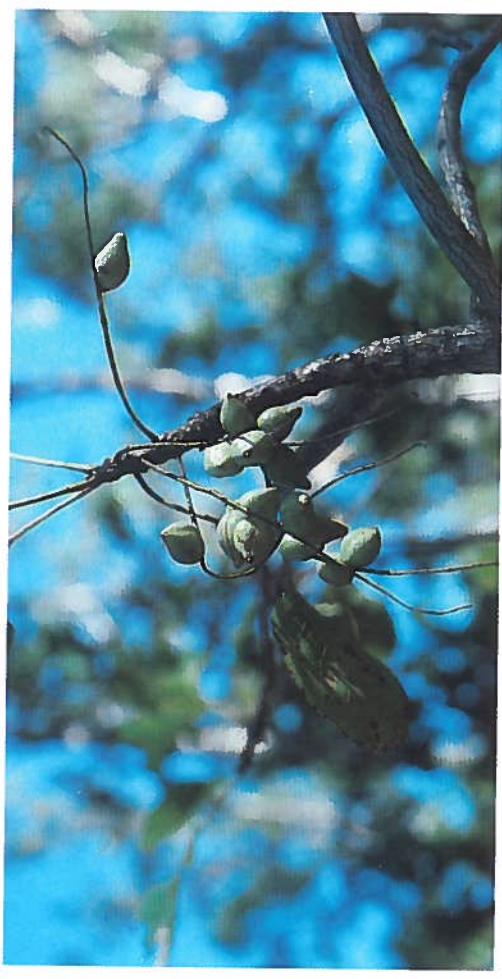
Ce petit fruit est très répandu du Nord-Ouest de l'Australie jusqu'à l'est de la terre d'Arnhem, où on le connaît sous le nom de *muringa*. Cette « prune » posèderait la plus forte teneur en vitamine C au monde. Les recherches menées par le service de nutrition de l'université de Sydney, sous la conduite du docteur Jennie Brand, ont démontré que le taux d'acide ascorbique contenu dans ces fruits était cinquante fois supérieur à celui de tout autre agrume. Les *Terminalia*, ou badamiers, arbres tropicaux géants et élancés à feuillage vert clair, s'élèvent jusqu'à 10 m de hauteur. Le fruit, d'environ 2 cm de long et 1 cm de diamètre, cache un gros pépin. Jennie Brand et son équipe comparent son aspect et sa saveur à ceux de la groseille à maquereau.

Ces fruits acidulés ne constituent pas une nourriture de base, mais les enfants aborigènes les dévorent la saison venue. Énergétiques, rafraîchissants et désaltérants, les adultes eux s'en délectent au cours des battues. Au cœur de la terre d'Arnhem, ce fruit est plus apprécié pour ses propriétés médicinales que gustatives, à juste titre semble-t-il.



La « prune » verte (*Terminalia ferdinandiana*) est probablement la source naturelle de vitamine C la plus riche au monde. Ces fruits aigres ne figurent pas dans l'alimentation de base des Aborigènes ; ils sont avant tout prisés pour leurs vertus thérapeutiques et leur qualité rafraîchissante.

PHOTO : VIC CHERNOFF



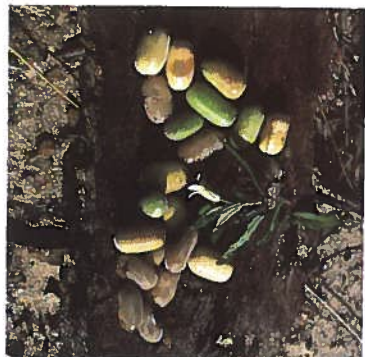


RAISINS SAUVAGES *Ampelocissus acctosa* ; *A. gardinera*

Omniprésents dans le Nord du continent. En terre d'Arnhem, dans le golfe de Carpentarie et sur l'île Mornington, les fruits apparaissent au tout début de la saison des pluies. Cette vigne grimpante s'épanouit chaque année dans les boisements clairs, les forêts humides ou à proximité des plages, à partir de racines vivaces. Les grappes de fruits se consomment à maturité ; on détérre les racines (*dabum-dabum* chez les Lardil) desséchées de la plante fletrie pour les faire griller.

Raisin d'Australie
(*Ampelocissus acctosa*).

PHOTO : YIC CHERIKOFF



« Baie-pomme » (*Billardiera scandens*). À noter, la saveur sucrée du fruit blet.

PHOTO : JENNIFER BAAS

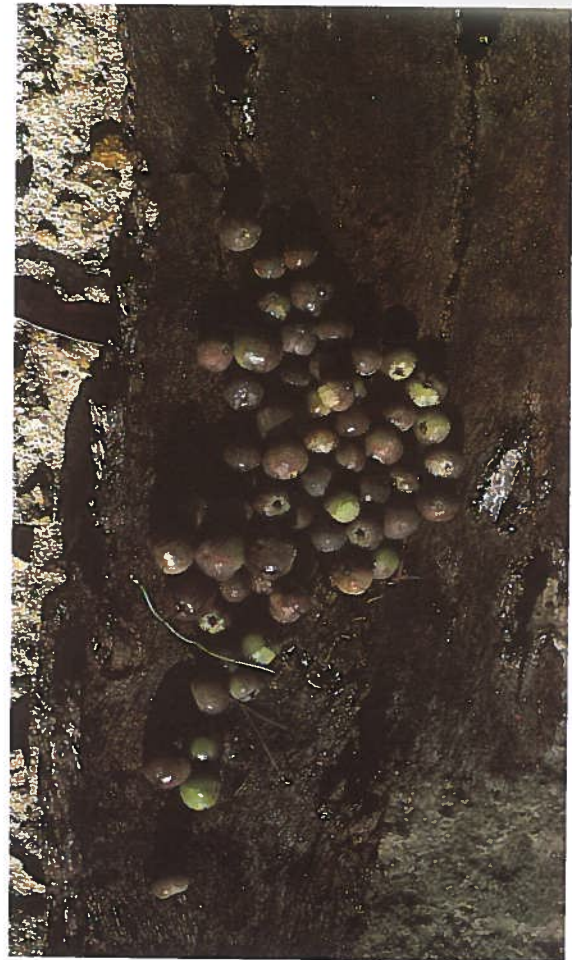
« BAIE-POMME » *Billardiera scandens*

L'une des nombreuses plantes grimpantes à fruits comestibles des États du Sud-Est. Cette volubile arbore des fleurs crème tubulaires qui font place à des fruits charnus de plus de 2 cm de long. La pulpe sucrée des baies rondes, vertes ou jaunes, renferme de petites graines. Une fois mûres, les baies se détachent du buisson et se ramassent donc essentiellement à terre.

« LAURIER » *Cassyltha melantha*

Les tiges élancées de ce parasite commun colonisent en masse dense leur support, allant jusqu'à étouffer leur hôte infortuné. Une fois que les tiges ont adhéré à leur « proie » au moyen de crampons, la plante se détache du sol.

La cuscute donne de petits fruits à noyau couronnés de restes de calices, à la chair parfumée et piquante. Particulièrement délicate et rafraîchissante, la variété aux tons vert rougeâtre de la région de Hawkesbury, Nouvelle-Galles-du-Sud. Autres appellations : « cheveux du diable » ou « barbe-de-moine ».



Petits fruits d'un « laurier » grimpant parasite (*Cassyltha melantha*) du Sud et de l'Est australien.

PHOTO : JENNIFER BAAS



Le « laurier » (*Cassyltha melantha*) de la région de Hawkesbury Nouvelle-Galles-du-Sud

PHOTO : JENNIFER BAAS



Baies d'exocarpus. Ici, une variété jaune (*Exocarpus latifolius*). Ci-contre, une des nombreuses espèces d'*Exocarpus*.

PHOTO : VIG CHERIKOFF



Tomates du désert. Les fruits de solanacées sont très prisés dans les régions arides. Selon qu'ils sont consommés crus ou secs, ces fruits portent le nom de « raisin » du bush, « tomate » ou « raisin » du désert. Certains sont toxiques ; mieux vaut interroger un Aborigène avant de les consommer.

PHOTO : LEO NIETRAVÉLDON TRANNIS



EXOCARPUS À FEUILLES DE CYPRÈS *Exocarpus cupressiformis*

L'un des fruits les plus populaires du Sud-Est australien tire son nom anglais *cherry* (cerise) *ballart* de l'appellation aborigène – *ballie* et *ballat* à Gippsland, *pallert* au lac Condah et *balad* dans l'extrémité sud du promontoire de Wilson.

L'arbre (3 à 7 m de haut) prospère dans les forêts d'eucalyptus. En pleine croissance, ses fines branches retombantes lui donnent un faux air de cyprès pleureur. Les fruits sont petits et typiques, chaque petite graine est supportée par un gros pédoncule charnu que l'on prend pour le fruit lui-même. Le fruit est consommé pour sa chair sucrée, quand il vire au rouge profond ou au rose.

« TOMATES » DU BUSH, « RAISINS » DU BUSH *Solanum spp.*

« Raisin » du désert	<i>yakajiri</i>	<i>Solanum ellipticum</i>
« Raisin » du bush	<i>kampurarpa</i>	<i>S. centrale</i>
« Tomate » du bush	<i>wanakiidji</i>	<i>S. chippendalei</i>
« Tomate » du désert	<i>ngaru</i>	<i>S. petrophilum</i>
« Fruit jaune »	<i>albaraji</i>	<i>S. cleistogamum</i>
	<i>yipirtitiri</i>	<i>S. cleistogamum</i>
« Fruit jaune »	(Sud-Est australien)	<i>S. esuriale</i>

De nombreuses espèces de solanacées sont apparentées à la belladone ; certaines renferment de la solanine, un alcaloïde toxique présent dans les pommes de terre vertes (également de la famille de la belladone). Ces variétés représentent une ressource alimentaire vitale dans le désert.

Le peuple Pitjantjatjara se montre particulièrement friand de deux espèces particulières de solanacées : *kampurarpa*, ou « raisins » du bush et du désert, (*Solanum centrale* ou *S. ellipticum*) et *ngaru*, ou « tomate » du désert, (*S. petro-*

philum). Une fois mûrs, les fruits de ces espèces font penser à de petites tomates vertes ; le *ngaru* offre cependant une saveur légèrement plus amère. Ces fruits présentent l'avantage de mûrir à des périodes différentes de l'année – de décembre à janvier pour le *ngaru*, de juillet à août pour le *kampurarpa*. Le *ngaru* finit par pourrir sur le buisson ; en se desséchant, le *kampurarpa* prend des allures de raisins secs, cueillis tout au long de l'année. On récolte les deux variétés aussi bien fraîches que sèches. Le *ngaru* se cueille tout simplement à même le buisson une fois mûr ; par contre, on ramasse les *kampurarpa* à terre après avoir secoué le buisson. Avant de consommer le *ngaru*, on le débarrasse de ses graines à l'aide d'un petit bâton acéré et aplati, sorte de spatule, d'environ 15 cm de long. Un simple mouvement du poignet suffit à séparer le fruit des graines pour ne garder que la chair et la peau. Au cours des battues, les chasseurs consomment de grandes quantités de *ngaru* ; à leur retour, ils en rapportent quelques poignées au campement.

Les Pitjantjatjara préparent les *kampurarpa*, ces raisins secs du désert, de la même façon que les Warlpiri du Nord, sous forme de boulettes. À l'aide d'une pierre à moudre, on pile les fruits secs imprégnés d'eau sur une pierre plate. On obtient ainsi une purée de graines brunâtre, modelée ensuite en boulettes,



« Raisins » du bush ou *kampurarpa* (*Solanum centrale*). Se consomment secs ou pilés en une pâte grenue, sous forme de boulettes séchées.

PHOTO : REG NIETRAVÉLDON TRANNIS

« Raisins » et « tomates » du désert de la famille des solanacées sont des aliments de base très recherchés.

PHOTO : HAROLD WELDON NIETRAVÉLDON TRANNIS





Fleurs mauve pâle de la « tomate » verte (*Solanum chippendalei*).
PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIES

éventuellement séchées au soleil pour une meilleure conservation. Les *ngaru* se consomment crus ou déshydratés, après séchage près d'un feu ou au soleil. C'est l'un des principaux aliments stockés par les communautés du désert. Attachés à des bâtons, les fruits sont entreposés dans les arbres ou transportés en guise d'en-cas dans le bush. Quand elles ne sont pas stockées, ces « tomates » du désert déshydratées sont pilées et modelées en boulettes, comme les *kampurarpa*.

Plus au nord dans la zone aride, chez les Warlpiri, la *wanakidji* (*S. chippendalei*), ou « tomate » verte, se consomme soit crue (débarrassée de ses graines noires) soit déshydratée. Les peaux séchées au soleil sont conservées en « chapelets » et viennent améliorer l'ordinaire hors saison.

Les brûlis stimulent la pousse de *Solanum centrale*. De plus, les Aborigènes irriguent les parcelles fruitières en canalisant les cours d'eau après de fortes pluies. Les femmes du désert cueillent encore les fruits de différentes espèces de solanacées au cours de leurs expéditions ; mais, leur gourmandise n'y résistait pas, elles n'en ramènent que quelques poignées au campement (à l'exception des « tomates » du désert).

Dans les régions plus arides du Victoria, les baies jaunes d'une espèce proche, *Solanum esuriale*, se consomment crues ou cuites.

Les analyses des fruits de ces solanacées ont révélé une bonne teneur en glucides et des taux variables de protéines, vitamine C et thiamine.

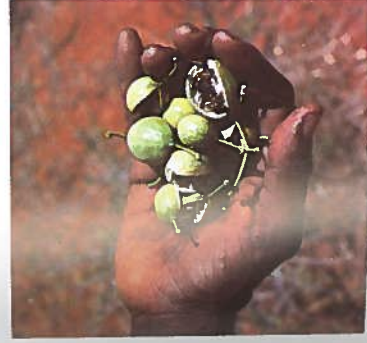


« Prunes » des forêts du Queensland nord. *Planchonella australis* présente une chair violette et une peau pourpre foncée. Une fois blets, les fruits perdent leur amertume.
PHOTO : VIC CHERRIART

Câprier, *Capparis* sp. chargé de fruits.
PHOTO : JEANNIE DEWITT



Fruits d'un câprier (*Capparis lasiantha*) ou *aturra*.
PHOTO : JEANNIE DEWITT



CÂPRIER DE MITCHELL *Capparis mitchellii*

Un délice pour les communautés du désert ! Ce petit fruit porté par un gros buisson ne pousse qu'en été, et encore ponctuellement. Comparé à d'autres fruits, il est peu énergétique et sa teneur en eau et en glucides est faible ; il offre en revanche une bonne teneur en vitamine C et en thiamine.

« PRUNE » DE BURDEKIN *Pleiogynium timorense*

Cet arbre commun de la famille des manguiers peut atteindre 20 m de haut. Son fruit pourpre foncé, semblable à un mini potiron, mesure environ 5 cm de long. On peut en apercevoir dans les jardins de Brisbane, comme à Cairns et Yorkey's Knob. Le fruit se consomme bien mûr ; l'idéal consiste à patienter quelques jours après la cueillette. Les Aborigènes le conservent dans le sable plus de deux semaines avant consommation.