

FIGUIERS *Ficus spp.*

Les Aborigènes consomment toutes sortes de figues indigènes. Même si toutes sont théoriquement comestibles, seules quelques-unes offrent une saveur et une texture plaisantes. Certaines figues poussent par paires à la base des feuilles, d'autres en grappes sur des branches dénudées. Leur taille varie du pois à 5 cm de diamètre.

Le figuier de Moreton Bay, très répandu sur la côte Est, porte des petits fruits violacés d'environ 2 cm de diamètre, tout juste comestibles. Les figues du figuier « papier-de-verre », plus courantes dans le Nord, sont nettement plus appétissantes. Les feuilles de cet arbre (*Ficus opposita*) sont extrêmement rugueuses, d'où son nom vernaculaire ; les Aborigènes s'en servaient autrefois pour affûter lances et boomerangs.

Le figuier des rochers (*Ficus platypoda*), ou *wijirri* à Warlpiri, au fruit bien plus alléchant, fait le régal de tous les Aborigènes des régions arides entre l'Australie-Occidentale et la Nouvelle-Galles-du-Sud. L'espèce pousse essentiellement dans les crevasses des affleurements rocheux où stagnent eau et terre, mais également au pied des rochers où un cours d'eau fertilise le sol. Les arbres isolés, souvent volumineux, sont parfois porteurs de milliers de fruits. Avant maturité, les figues sont jaunes avant de virer au rouge, orange ou brun. On les consomme en général crues, à même l'arbuste. Des études ont montré qu'elles étaient relativement riches en protéines et en lipides, et contenaient quelques oligo-éléments. Le figuier des sables (*Ficus superba*), commun dans le nord-est de la terre d'Arnhem, produit des fruits atteignant jusqu'à 2 cm de diamètre ; ils sont consommés verts, même s'ils sont moins amers une fois bruns, à maturité. Cet arbre croît sur le sol sablonneux près des plages et à proximité de l'eau douce.

Une autre espèce, le figuier à grappes (*Ficus racemosa* var. *glomerata*) peuple les forêts du Queensland nord et du Territoire-du-Nord. Ses fruits poussent en grosses grappes attachées à des tiges ligneuses qui pendent le long du tronc. Les Aborigènes consomment ces figues dès que l'occasion se présente, même si leur saveur laisse à désirer. *Ficus racemosa* présente malgré tout une forte teneur en eau, quelques protéines et lipides.

Au cours d'une randonnée en forêt à Ramminging, en plein cœur de la terre d'Arnhem, Elsie Ganbada me montra un arbre imposant chargé d'une multitude de figues en grappes, prospérant sous un remarquable figuier banian : « Voici l'arbre à *ngatha*. Les anciens en consommaient autrefois. Aujourd'hui, nous n'en mangeons qu'en période de disette ». Sceptique, un des hommes, Charlie Djota, ajouta : « Il faut être une « femme-démon » pour goûter à ces fruits-là ».

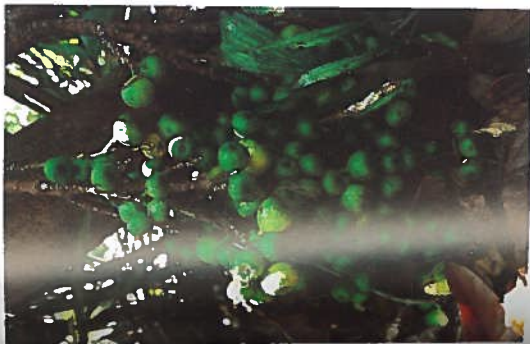
KONKLEBERRY *Carrisa lanceolata*

Ces gros buissons vivaces des régions désertiques se couvrent de fruits après la pluie. La saison des fruits dure très peu de temps, mais les baies se ramassent également une fois desséchées. Désignées sous différents noms par les Aborigènes, dont *marnitji*, elles constituent un excellent complément alimentaire.



Une fois mûres, les figues des rochers (*Ficus platypoda*) arborent un rouge intense.

PHOTO : REG MORRIS/NAELKIN TRAINIES



Figues en grappes, dans une poche de forêt ombrophile à proximité de Ramminging, Territoire-du-Nord.

PHOTO : LEO MEER/NAELKIN TRAINIES

Les figuiers des rochers (*Ficus platypoda*) croissent toujours à même les affleurements rocheux, généralement aux abords d'une fissure ou d'un point d'eau.

PHOTO : LEO MEER/NAELKIN TRAINIES

PHOTO : DIANA GINSKY

« POMME » SAUVAGE *Syzygium suborbiculare*

Ce petit arbre au feuillage rouge vif et vert caractéristique se rencontre essentiellement sur les berges des rivières et les falaises côtières du nord de l'Australie, notamment dans la région du Cap York. Ses « pommes », tout comme les « fruits noirs », agrémentent le menu des enfants au cours des mois de mousson, de décembre à février.

« BANANE » DU DÉSERT *Leichhardtia australis*

Cette variété de « banane » du bush, *yuparli* chez les Warlpiri, pousse essentiellement en Australie centrale. Ses petites tiges grimpantes colonisent de jeunes arbres ou vont se loger dans les crevasses rocheuses, à proximité des lits de rivière taris, dans les formations de spinifex. Les fruits ressemblent à de petits *chokos* secs. Les Aborigènes font cuire les *yuparli* mûrs avant consommation ; par contre, on avale tout cru jeunes cosses, fleurs et feuilles. On les prépare aussi avec d'autres légumes, sous la braise. Le goût rappelle étrangement celui de la courgette, relevé d'un soupçon de potiron et d'haricot. On apprécie autant sa chair verte que son cœur pulpeux et grenu, extrait après cuisson. Crue, la pulpe ressemble à celle du fruit du kapokier.

« Banane » du désert (*Leichhardtia australis*). Les jeunes cosses vertes se consomment crues, tout comme les fleurs et les feuilles. À leur maturité, les cosses brunâtres sont légèrement grillées sous la braise ; le fruit a un arrière-goût de courgette, mâtiné de potiron et d'haricot.

PHOTO : LEO MEIER/AVELDON TRANNIES



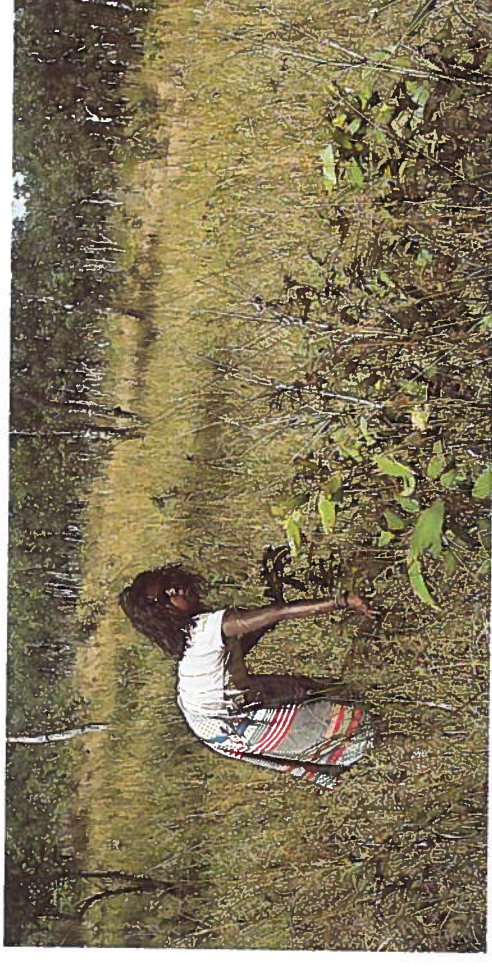
Chair fibreuse et comestible d'une « banane » du désert cuite.

PHOTO : LEO MEIER/AVELDON TRANNIES



Environns de Yirrkala ; Uljundu cueille des baies d'êmeu sur un *Grewia retusifolia*.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



« BAIE D'ÉMEU »

Grewia retusifolia

Cet arbrisseau s'épanouit dans les zones ombragées et herbeuses des forêts clairsemées. Peu charnus, ses petits fruits, rouge foncé ou orange, renferment quelques graines. Le goût de ces baies est agréable et rappelle celui des fruits grenus du tamarinier ou du figuier. Le fruit est repertorié depuis l'expédition de Ludwig Leichhardt ; l'explorateur en rapporta des caisses entières en Europe et passa maître dans l'art de concocter des boissons rafraîchissantes en portant le fruit à ébullition : « Ce breuvage est le meilleur que nous ayons goûté au cours de notre périple », écrivait-il. La plante connaît également des applications médicinales.

Au cours d'une récente expédition dans le bush, les enfants descendirent de voiture pour se précipiter sur les baies et s'en régaler.

« FRUITS NOIRS »

Terminalia muelleri ; *T. melanocarpa*

On en trouve dans toute la péninsule du Cap York, notamment au bord des plages septentrionales de Cairns. L'arbre porte de petits fruits noir bleuté de la taille d'un ongle ; selon Thancoupie, on ne le consomme « que par gourmandise ; les enfants en raffolent. Excellent contre la soif ». Le « fruit noir » apparaît au plus fort de la période de moussons, lorsque fruits et légumes se font rares. Avant l'apparition des épiceries, ils offraient une source appréciable, bien que modeste, de fruits frais.

MORINDA À FEUILLES DE CITRONNIER

Morinda citrifolia

Très populaire en terre d'Arnhem pour la teinture jaune extraite des racines de l'arbre et exploité par les femmes dans le tissage du pandanus.

Comestible, le fruit charnu (de la taille de la paume de la main) possède d'indéniables vertus médicinales. On divise sa pulpe transparente en quartiers. Sa chair, blanc grisé, dégage une odeur tenace ; son goût rappelle un peu celui du Roquefort. Pour les Aborigènes de l'est de la terre d'Arnhem, le fruit porte différents noms, *burukpili* ou *guminyi* entre autres.

Poignée de baies d'êmeu.

Une saveur qui évoque celle des fruits de tamarinier ou de la figue.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Fruits du morinda à feuilles de citronnier (*Morinda citrifolia*).

PHOTO : REG MORRIS/AVELDON TRANNIES



PHOTO : LEO MEIER/AVELDON TRANNIES

Cuisson de « bananes » du désert. On place les cosses à même le sable brûlant avant de les recouvrir de braise. En se fendant, le fruit libère la pulpe. Toutes les parties de la « banane » sont comestibles.

« Pomme » rouge de la terre d'Arnhem, *Syzygium sp.*

PHOTO : DIANNE MOON

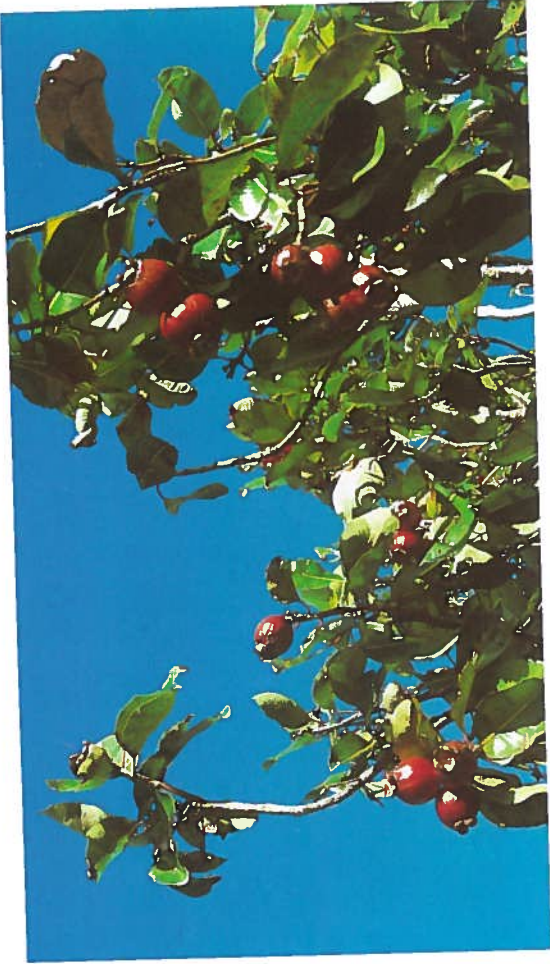
Les fruits rouges et les graines du santal quandong tapissent le sol au pied de l'arbre (Centre de l'Australie).

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Le santal « quandong » parasite les racines d'autres espèces. L'arbre est ici muni d'une « échelle » destinée à faciliter la cueillette des fruits.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



« POMME » SAUVAGE *Syzygium sp.*

Cette grosse « pomme » rouge à gros noyau prolifère dès la fin de la saison sèche. C'est l'un des fruits préférés des Aborigènes de la terre d'Arnhem.

SANTAL « QUANDONG » *Santalum acuminatum*

Les quandongs occupent une place à part parmi les arbres fruitiers du désert ; place justifiée par la taille des fruits rouge vif, leur saveur et leur texture agréables. Les arbres poussent le plus souvent sur les zones à spinifex et mulga, isolément ou en petits bosquets. Le gros fruit rond est particulièrement apprécié des Aborigènes du désert ; les arbres, qu'ils soient en fruits ou non, sont souvent pourvus d'une sorte d'échelle – en fait, la branche d'un autre arbre calée à mi-hauteur du tronc pour faciliter la cueillette. Les quandongs cultivés dans les jardins d'Alice Springs comptent beaucoup d'amateurs, touristes Aborigènes en tête.

Mûre, la chair rouge du quandong, peu juteuse mais sucrée, se consomme telle quelle, mais on la fait également sécher pour la stocker. La coutume veut que l'on ramène au campement des poignées de quandongs, en offrant aux anciens ou plus simplement à la famille.

Les graines servent à confectionner accessoires ornementaux ou colliers. Le noyau de certains spécimens contient une amande savoureuse. Ces amandes oléagineuses se consomment soit crues, soit pilées ; leur huile est alors employée à des fins cosmétiques comme émoullient, au même titre que l'huile d'amandes douce et de noyaux d'abricot en Europe. Les Aborigènes savent parfaitement faire la différence entre les fruits qui possèdent un « bon » noyau, et ceux qui peuvent s'avérer toxiques.

Le fruit, plutôt acide, est riche en glucides et surtout en protéines comparé à la plupart des autres fruits. Chez certaines communautés du désert, on lui accorde une telle valeur alimentaire que le CSIRO, le plus important organisme de recherche publique en Australie, envisage la possibilité d'une production commerciale.

Fruits du santal « quandong » (*Santalum acuminatum*)

PHOTO : LEO MEIER/ALDON TRASPUP





Les fruits de « lillypilly » (*Syzygium spp.*) peuvent être roses, blancs ou pourpres. Les Aborigènes des régions méridionales d'Australie se régalaient jadis des variétés roses et blanches.

PHOTO : VIC CHERIKOFF



Framboises (*Rubus sp.*).

PHOTO : JENNIFER ISAACS



« LILLYPILLY »

Acmena spp., *Syzygium spp.*

Les Européens connaissent ce vaste groupe d'arbres et d'arbustes depuis leurs premières rencontres avec la flore australienne, probablement même depuis la toute première expédition menée par James Cook au cours de laquelle Joseph Banks répertoria un certain petit fruit rouge. Les fruits en grappes du « lillypilly », semblaient à des baies, coriaces, moelleux et parfois aigres, offrent une couleur crème teintée de rose ou de rose foncé, voire de pourpre. On les consomme crus. Autrefois, les colons en faisaient des confitures ; aujourd'hui encore, quelques spécimens s'épanouissent dans les jardins des banlieues australiennes.

Dans le Victoria, le « lillypilly » pousse essentiellement dans les ravines d'East Gippsland tout comme à l'extrême sud du promontoire de Wilson. En Nouvelle-Galles-du-Sud, on le rencontre fréquemment en lisière des forêts tropicales du littoral nord, près de Lismore. Ces arbres peuvent exceptionnellement atteindre jusqu'à 20 m.

FRAMBOISIER À PETITES FLEURS

Rubus parviflorus

Petits fruits rouges consommés crus, courants dans les forêts sclérophylles humides du Victoria et de Nouvelle-Galles-du-Sud. Le buisson reste peu productif, mais ses fruits viennent agréablement et enrichir en vitamines le régime des Aborigènes au cours de la chasse ou de la cueillette.

« PRUNIER » DE DAVIDSON

Davidsonia pruriens

Ce petit arbre tropical (12 m de haut pour les plus grands) arbore de petites fleurs et des feuilles pennées hérissées d'un duvet légèrement irritant. Ses « prunes », d'environ 5 cm de long, sont pourpres et extrêmement acides. Ses gros fruits, pourpres à l'extérieur, violets à l'intérieur, font d'excellentes gelées.

« PRUNE » NONDA

Parinari nonda

Les « prunes » nonda du Queensland nord font l'unanimité ; le terme aborigène nonda est d'ailleurs intégré dans l'appellation botanique de l'espèce. L'arbre lui-même, relativement imposant, développe un port retombant. Parce qu'il nourrit autrefois des communautés entières de septembre à octobre, le fruit est particulièrement estimé. Les prunes brun miel se ramassent en principe à terre. Quand elles sont encore fermes, leur pulpe laisse une sensation amère et désagréable sur la langue, un peu comme une banane verte ; mais après quelques jours au soleil, ce fruit tendre est un véritable délice bien qu'il soit étonnamment peu juteux.

Longtemps la « prune » nonda resta l'un des principaux fruits séchés et conservés par les Aborigènes du Cap York ; aujourd'hui encore, les arbres situés à proximité des campements sont soigneusement entretenus. L'amande de la « prune » nonda, broyée et filtrée, donne un lait hautement nutritif. D'après Thancoupie et sa sœur, Joyce Hall, les femmes Weipa cueillaient systématiquement ces fruits pour les nourrir en période de sevrage. Cette « noix lactée » constitue un ersatz de lait appréciable dans une culture qui ne pratique pas la traite des animaux et où les nourrissons sont arrachés un peu trop tôt au sein de leur mère, supplantés par de nouveaux venus.

Le fruit est séché jusqu'à ressembler à une prune déshydratée, puis cassé entre deux pierres, et son amande blanche broyée. On presse ensuite le tout avant de faire macérer dans un récipient d'écorce. Le lait obtenu, filtré au moyen de tamis d'herbes fines, est donné aux enfants et aux personnes âgées.

Broyage des « prunes » nonda à la pierre.



Les amandes pilées macèrent dans l'eau avant de donner une sorte de lait.

PHOTOS : JENNIFER ISAACS

« Prunes » nonda (*Parinari nonda*) du Queensland nord. Ce fruit très répandu assurait jadis la survie de communautés entières. Se consomme aussi-tôt tombé de l'arbre ou se conserve. Une fois secs, les fruits sont pilés ; on fait ensuite macérer cette purée de pulpe et d'amande pour obtenir un lait clair, aliment de choix des nourrissons.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les cycas prospèrent dans les sous-bois des forêts sclérophylles de la terre d'Arnhem.
PHOTO : LES HERBARIUMS TRANNIES



PHOTO : LEO MEIER

SIXIÈME PARTIE

LES NOIX

Le continent australien regorge de noix savoureuses. Les plus grandes concentrations d'arbres à noix se trouvent dans les forêts et les forêts tropicales, notamment dans le Queensland, où le peuple aborigène récolte, prépare et consomme plus de dix espèces.¹

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Noyer des Moluques | <i>Aleurites moluccana</i> |
| Araucaria d'Australie | <i>Araucaria bidwillii</i> |
| « Noyer » jaune | <i>Beilschmiedia bancroftii</i> |
| « Marron » de Moreton Bay | <i>Castanospermum australe</i> |
| Graines de cycas et zamiers | <i>Cycas</i> |
| « Amande » du Queensland | <i>Elaeocarpus bancroftii</i> |
| « Noyer » noir | <i>Endiandra palmerstonii</i> |
| Liane-à-bœuf | <i>Entada phaseoloides</i> |
| Noix de singe | <i>Hicksbeachia pinnatifolia</i> |
| Noix de macadamias | <i>Macadamia sp.</i> |

Un certain nombre de ces végétaux sont toxiques ; leur chair doit être longuement pilée et lavée. Certaines noix, parmi les plus courantes, comme les noix de macadamias, sont collectées puis travaillées sur des pierres spéciales.

¹ Ci-dessus : Noix d'araucaria d'Australie, de macadamias et amandes de quandongs.

C'est au cours du défrichage des forêts tropicales du Queensland que l'on a découvert ces vestiges d'une culture jadis vivace : larges « plans de travail » judicieusement taillés de façon à pouvoir caler les noix, et marteaux de pierre.

On compte en terre d'Arnhem quatre grandes variétés de « noix » :

Noix de pandanus
Pandanus spp.

Graines de cycas
Cycas armstrongii

Noix de kurrajong rouge
Brachychiton paradoxum

Noix de sterculia « arbre à arachides »
Sterculia quadrifida

Dans le Sud-Est du continent, les palmiers macroziamas produisent des noix toxiques qui doivent macérer avant consommation, comme les graines de cycas de la terre d'Arnhem et du Cap York.

Dans le nord-ouest de la région de Kimberley, en Australie-Occidentale, c'est le baobab qui porte la noix la plus impressionnante, de la taille d'un œuf d'émeu.



Noix de singe
(*Hicksbeachia pimantifolia*).
PHOTO : VIC CHERIKOFF

« MARRON » DE MORETON BAY *Castanospermum australe*

L'arbre est recouvert de cosses renfermant de grosses graines traitées pour produire une farine débarrassée de saponine. Ce « marronnier » des forêts tropicales du Queensland produit un fruit insipide, mais riche en protéines, lipides et fibres. On fait macérer les amandes avant de les piler pour confectionner des gâteaux qui sont ensuite grillés.

« Marron » de Moreton Bay
(*Castanospermum australe*).
Les noix sont grillées, ouvertes et lavées abondamment pour éliminer toute toxine avant consommation.

PHOTO : VIC CHERIKOFF



LIANE-À-BŒUF *Entada phaseoloides*

À l'image du « marron » de Moreton Bay, la noix de la liane-à-bœuf, appelée *dhapul* à Weipa, doit être détachée. Les noix (ou graines) de cet arbre des forêts claires se trouvent en toutes saisons. Dans un premier temps, on ouvre la coque brune coriace pour dégager l'amande. On fait ensuite griller les amandes avant de les râper ou de les réduire en une poudre mise à macérer quelques jours et cuite à nouveau. Cette purée qui macère dans des sortes de filets est régulièrement pressée pour en exprimer toute l'eau. D'après Joyce Hall, « les vieilles femmes s'asseyaient sur les filets remplis de *dhapul* pour accélérer le processus ».

Une des recettes les plus courantes consiste à préparer des papillotes farcies d'un mélange de *dhapul* et de *n'omb* (rejets de palétuvier) avant cuisson au *cup-mari*.

CYCAS *Cycas armstrongii*

On trouve des bosquets de cycas dans les boisements clairs arides du Nord-Ouest australien, du Cap York et de la terre d'Arnhem. Il s'agit de plantes basses, produisant chacune une trentaine de grosses graines disposées en étoile à la base de branches ressemblant à celles du palmier. Les noix se collectent facilement. Les femmes les récoltent en général en groupe avant de les casser et de les piler. Les cycas prolifèrent après chaque feu ; la pratique des brûlis dans les régions boisées et herbeuses de la terre d'Arnhem a permis d'en stimuler la production de façon conséquente. Une ressource alimentaire précieuse, puisque apte à la conservation.

Cycas (*Cycas armstrongii*)
de la terre d'Arnhem.

PHOTO : LEO ALBER/ALFELMAN TRANNIES



Les noix accrochées à la base
des frondes, chutent à maturité.
Les amandes pilées, lavées et
fermentées servent à confectionner
des gâteaux de cérémonie.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Non traitées, les noix sont fortement toxiques. Au début du XIX^e siècle, nombre d'explorateurs souffrirent d'empoisonnement pour avoir succombé à leur charme vénéneux. Ces noix sont également toxiques pour le bétail, qui développe une forme de maladie nerveuse, la « tremblante », s'il vient à brouter dans un secteur à cypripède. Cette toxine, la macrozamine ou la cypripidine, provoque des tumeurs du foie, des reins, des intestins et du cerveau, une année environ après l'ingestion. La « tremblante » s'accompagne également d'une dégénérescence de la moelle épinière. Chez l'homme, la consommation de cypripède non traitées provoque des vomissements et diarrhées si violents qu'il est impossible d'en ingérer des quantités susceptibles de provoquer les mêmes troubles que ceux observés chez l'animal. Le bétail semble, en revanche, pouvoir les avaler sans effets secondaires immédiats, d'où accumulation dans l'organisme de la toxine incriminée.

Les Aborigènes ont eux-mêmes mis au point des méthodes de traitement et de cuisson permettant de consommer ces noix sans risque. Les cypripèdes poussent en bosquets et portent une multitude de fruits : 1,3 kg de noix peuvent être récoltés sur une parcelle de 10 x 20 m.

Les fruits du zamier, un festival de couleurs et un petit air d'ananas. Le zamier nain pousse dans le Sud-Est de l'Australie. Aliments de base du régime aborigène, les graines doivent impérativement être traitées avant consommation.

PHOTO : VIC CHERIKOFF



Cycas, centre de la terre d'Arnhem. Une espèce stimulée par les brûlis.

PHOTO : LEO MIEBÄVELDIN TRANNIS

ou quatre jours supplémentaires. À ce stade, les noix fermentées forment une masse mousseuse et odorante. On exprime le liquide de ce mélange qui est ensuite pilé à la pierre jusqu'à obtention d'une pâte. Chaque femme possède sa propre pierre à moudre, souvent laissée sur le site jusqu'à la prochaine utilisation.

La mouture tirée du pilage est extrêmement épaisse. On l'enveloppe dans de petites papillotes de feuilles de mélatouque, ficelées de fibres de pandanus. On cuit ensuite longuement chaque papillote dans de mini-fosses creusées sous les cendres brûlantes. On retire enfin les papillotes des cendres avant de les ouvrir. Le « pain » de cypripède se conserve plusieurs mois ; au centre de la terre d'Arnhem, ni les femmes ni les enfants ne peuvent en manger, sauf autorisation exceptionnelle accordée par les anciens. Il s'agit là d'un aliment rituel préparé par les femmes à l'attention des hommes participant à des cérémonies sacrées. On ignore dans quelle mesure la cuisson permet de neutraliser les toxines.

Le peuple aborigène connaît le caractère toxique des graines de cypripède. En les décortiquant, les mains des femmes se teintent d'une substance grisâtre qu'il faut laver à grande eau et à plusieurs reprises. Chacune d'elles veille à ce que cette substance ne vienne, par mégarde, empoisonner une tasse de thé ou contaminer l'eau du campement.

NOIX DE ZAMIER (OU BURRAWANGS)

Macrozamia spiralis ; *M. miqueli* ; *M. communis*

Un certain nombre de zamiers peuplent les monts Macdonnell, au centre de l'Australie (*Macrozamia macdonnellii*). Ce sont les seules cycadacées que ne consomment pas les Aborigènes.

Le zamier nain, présent dans la ceinture de forêts ombrophiles du Sud-Est australien, porte des fruits assez proches de l'ananas. On en consomme les graines après les avoir nettoyées, puis cuites.

PANDANUS

Pandanus spp.

Les cartes postales de l'Australie tropicale usent et abusent de la silhouette du pandanus pour illustrer le paradis des plages septentrionales. Ce « palmier », aux ramifications particulières et aux feuilles lancéolées, reste pour les Aborigènes une plante importante, qu'ils utilisent de diverses façons. On dénombre plusieurs espèces de pandanus, souvent difficiles à identifier au premier coup d'œil, même si le *Pandanus spiralis* est de loin le plus imposant. Les « noix », ou amandes, extraites de gros cônes, se dégustent soit crues, soit cuites. La partie charnue de la base du fruit mûr peut aussi se râper ou être mise à macérer avant consommation. Également comestible, la partie intérieure tendre et blanche des jeunes feuilles, parfois découpées en lanières et tressées en paniers indispensables à la cueillette et au filtrage des aliments.

Le fruit, lourd, coriace et ligneux, d'environ 20 cm de diamètre, est constitué de plusieurs quartiers, chacun renfermant des graines. Les graines s'extraitent une fois le fruit rouge à terre. Cette tâche, exténuante, nécessite une hache ou une machette pour fendre les coques ligneuses. Un véritable travail de forçat pour

Pandanus aux cônes mûrs.



Chez les Lardil, aujourd'hui sédentarisés sur l'île Mornington, dans le golfe de Carpentarie, les feuilles de l'arbre sont nouées, ce qui est une façon de s'approprier le pandanus et de décourager les convoitises. Si des traces de pas apportent la preuve d'un larcin, le propriétaire fiche une lance dans l'une de ces empreintes pour jeter un mauvais sort au voleur.

Des études menées à l'université de Sydney ont démontré la teneur élevée en protéines (entre 24 et 34 %) et lipidiques (44 à 49 %) des amandes de pandanus.

STERCULIA « ARBRE À ARACHIDES » *Sterculia quadrifida*

Connu dans l'est de la terre d'Arnhem sous le nom de *balk-balk*, l'arbre produit l'une des noix les plus savoureuses du continent ; aucune préparation n'est nécessaire avant consommation.

Les noix se développent sur de petits arbres dans des cosses épaisses et coriaces de la taille d'une pièce de cinq francs environ. Chaque cosse renferme en moyenne quatre grosses noix, noires et luisantes. Les cosses, d'abord vertes, virent à l'orange vif ou au rouge une fois à maturité, avant de prendre une teinte brunâtre. On récolte ces noix ovales mûres ou encore vertes. Lors des battues, hommes, enfants et femmes font sauter l'enveloppe noire d'un coup d'ongle avant de gober la noix crue. Banduk affirme que ces noix n'ont jamais constitué un aliment de base, tout juste une gourmandise.

« NOIX DE CAJOU » DU BUSH *Semicarpus australiensis*

Appelées *ganyawu* à l'est de la terre d'Arnhem, ces noix poussent sur des arbres interdits aux enfants en mal d'escalade ; tronc et branches renferment, en effet, une sève extrêmement irritante susceptible, au moindre contact, de déclencher des réactions cutanées allergiques.

Prises dans une substance coriace non comestible, semblable à de la gelée, les noix sont également dotées d'une peau toxique que l'on doit brûler. Préparation de *ganyawu* selon une recette de Banduk :

Préparer un feu assez loin du camp, à cause de la fumée. Bien étaler les braises, y placer les *ganyawu* entières et recouvrir de braises supplémentaires ; laisser cuire 15 minutes environ. Éviter de rester à proximité du brasier durant la cuisson pour que le vent ne rabatte la fumée sur votre visage et n'agresse votre peau. Sortir les noix du feu une fois cuites et les éplucher sans les toucher pour préserver vos mains. Les fruits, absolument délicieux, ont un arrière-goût de noix de cajou crues. On peut éventuellement les piler après cuisson et permettre ainsi aux personnes édentées de s'en régaler.

Chaque mère préparant des *ganyawu* doit se laver les mains avec soin avant de toucher son nourrisson. On se frictionne de seiche et d'eau avant de se « savonner » avec quelques feuilles du « fruit de la passion » du bush.



La recherche de nourriture donne l'occasion de ramasser tout ce qui pourra servir à confectionner des ustensiles. Les feuilles vertes de pandanus serviront à tisser paniers, tapis et tamis pour le filtrage des aliments.

PHOTO : LEO MIERAVELKIN TRANNIES



« Arachides » du bush (*Sterculia quadrifida*), ou *balk-balk* pour les Aborigènes de Yirrkala. De délicieuses petites noix à consommer sans préparation.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

pouvoir récolter quelques poignées d'amandes ; peut-être est-ce la raison pour laquelle le nombre d'auteurs ont estimé, à tort, que le pandanus n'occupait qu'un rôle marginal dans le régime alimentaire des Aborigènes. En réalité, ces amandes sont considérées comme un mets de choix. Lorsqu'il est en fruit, le pandanus s'inscrit chaque jour au menu, même s'il n'est pas une ressource alimentaire de base ; pour ne pas se trouver à court de fruits, on en récolte et on en hache presque quotidiennement.

L'Aborigène ne jette rien du fruit du pandanus. Sa base présente un mésoderme fibreux semi-charnu que l'on mastique pour en extraire la fécule. On casse les noix pour libérer l'amande, qu'on consomme telle quelle. Dans la région de Cap York, on fait griller le fruit encore vert. Ce procédé de cuisson permet de réduire les risques d'irritations de la gorge que l'ingestion de la base du fruit est susceptible de provoquer. On peut également faire macérer la pulpe dans un peu d'eau pour obtenir une boisson sucrée. Il est bon de rappeler l'expérience que fit Ludwig Leichhardt il y a plus de 140 ans. Ayant remarqué des restes de pandanus dans un campement aborigène, il suivit l'exemple de ses hôtes, éplucha au couteau l'extrémité tendre du fruit avant d'ébouillanter sa pulpe. L'infusion qu'il obtenue était agréable et « sans effets indésirables sur les intestins ». Leichhardt nota dans son journal que les indigènes semblaient vivre essentiellement de graines de *Pandanus spiralis*. On plaçait les fruits à cuire sous la cendre chaude avant de les faire macérer dans des *coolamons* remplis d'eau pour les remettre enfin sur la braise.²

Le pandanus, dont la silhouette est familière le long des côtes tropicales australiennes, a une multitude d'usages pour les Aborigènes.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les graines de pandanus sont incrustées dans une coque lignieuse.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

ARAUCARIA D'AUSTRALIE (OU BUNYA) *Araucaria bidwillii*

L'impressionnant araucaria d'Australie, qui peut atteindre 80 m de haut, peuple les montagnes du sud-est du Queensland et du nord de la Nouvelle-Galles-du-Sud. L'arbre porte d'énormes cônes chargés de noix. Il fructifie chaque année, mais c'est tous les trois ans qu'il donne les meilleures récoltes. Jadis, des Aborigènes de clans différents se retrouvaient par centaines pour faire bombance de ses fruits. Ces festins rappellent ceux organisés dans les régions alpines autour de la larve d'un papillon de nuit, le bogong. Les Aborigènes sortaient de ces fêtes et cérémonies à plat unique généreusement repus. Constance Petrie, dans un ouvrage consacré aux mémoires de son père, *Tom Petrie's Reminiscences*, affirme que la prononciation « bunya » est fautive. Il faudrait en effet prononcer à la manière des Aborigènes, « bon-yi ». ³ Andrew Petrie, grand-père de Tom et « découvreur » de l'arbre, offrit quelques spécimens de l'essence à un certain M. Bidwill. C'est celui-ci qui prit l'initiative de les expédier en Angleterre à des fins de classification ; d'où l'origine du nom botanique de l'*araucaria* d'Australie.

La récolte des cônes est très physique : un homme enroule une liane autour du tronc, noue ensuite cette corde autour de sa taille et escalade ainsi l'arbre pas à pas. Quelques entailles facilitent parfois l'ascension. Les noix se consomment aussi bien crues que cuites et les Aborigènes se réunissaient pour s'en régaler jusqu'à la fin de la saison. Autrefois, ces rassemblements donnaient lieu à des cérémonies d'échanges ; les différentes communautés en profitaient pour se transmettre leurs chants et leurs danses. Ces fêtes, qui se succédaient lorsqu'un aliment donné abondait en une certaine région, avaient l'avantage de faciliter la circulation des rites et des cycles de chants d'un bout du continent à l'autre.

Noix d'araucaria en forme d'amande et « marrons » de Moreton Bay. Les noix de bunya sont délicieuses aussi bien crues que cuites, mais les « marrons » de Moreton Bay doivent être traités avant consommation.

PHOTO : DIANA CONRY



Les forêts d'araucarias du Queensland sud réunissaient autrefois des centaines d'Aborigènes, venus y faire des festins de noix.

PHOTO : WEDDON TRAVIS

Dans le Centre de l'Australie, le kurradjong du désert, *Brachychiton gregorii*, assure le même apport en noix que le kurradjong rouge dans le Nord. Les peuples du désert appliquent une méthode ingénieuse pour se débarrasser du duvet toxique des noix ; ils les récupèrent tout simplement autour des points d'eau dans la fiente des corneilles, déjà débarrassées de leur duvet irritant ; ne reste qu'à les cuire et les décortiquer. Après cuisson sous la cendre, on les épiluche et on les pile pour confectionner une sorte de galette.¹

Une autre variété de kurradjong, *Brachychiton populneum*, le kurradjong noir, s'épanouit sur les versants rocheux de Nouvelle-Galles-du-Sud et dans le Victoria ; les agriculteurs s'en servent comme de pâture en période de sécheresse. Jadis, c'étaient les peuples du désert qui les consommaient. Selon l'analyse de l'université de Sydney, ces graines possèdent une teneur en lipides de 25 % et en protéines de 18 %, ce qui en fait un aliment extrêmement énergétique.

NOIX DE BAOBAB

Adansonia gregorii

L'arbre porte le nom de baobab dans la région du Kimberley, en Australie-Occidentale. Ses caractéristiques : un tronc bulbeux immense et de grosses noix de la taille d'un œuf d'émou. Ces noix se récoltent à maturité, avant de devenir trop coriaces.

Les Aborigènes consomment graines et moelle soit crues, soit, après macération dans l'eau, nappées d'un peu de miel. D'anciens témoignages évoquent graines et moelle pilées, cuites sous forme de pain. La moelle séchée a une saveur acidulée.



Le baobab d'Australie-Occidentale porte d'énormes noix de la taille d'un œuf d'émou ; la moelle a un arrière-goût acidulé.
PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les noix de baobab sont gravées de figures animales totémiques et autres motifs ; une fois sèches, on les utilise comme maracas pour accompagner les danseurs.
PHOTO : REG MURRISH/AVELDON TRAINIES



Les délicieuses noix des différentes espèces de kurradjong doivent faire l'objet d'une préparation minutieuse. Cosses et fleurs du kurradjong rouge (*Brachychiton paradoxum*), terre d'Arnhem.
PHOTO : LEO MEERAVELDON TRAINIES

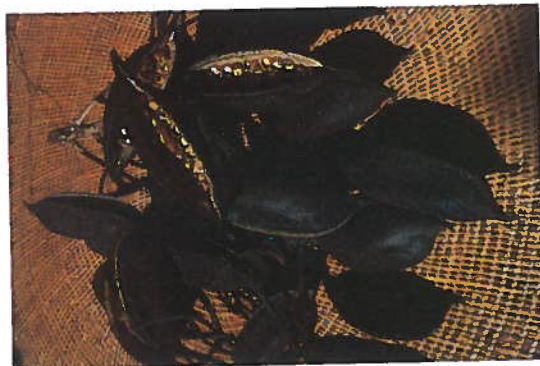
KURRAJONGS *Brachychiton* spp.

- Kurradjong rouge *Brachychiton paradoxum*
- Kurradjong du désert *B. gregorii*
- Kurradjong noir *B. populneum*

Répanodus à travers le continent, ces arbres élevés à l'allure typique produisent des graines dont la plupart étaient autrefois consommées par les Aborigènes.

En terre d'Arnhem, dans la région du Cap York et en Australie-Occidentale, le kurradjong rouge se couvre de fleurs rouges caractéristiques dès la chute de ses feuilles ; les noix qui apparaissent à ce stade font encore le régal des communautés du Nord. Savoureuses, elles nécessitent toutefois quelques précautions. On récolte les cosses vertes et à maturité, ou lorsqu'elles sont brunes. Vertes, ces cosses sont collectées en quantité et cuites sous la cendre. Une fois les cosses ouvertes, on s'attèle à la corvée de pluches des noix avant de passer à table. La garniture interne de la cosse, extrêmement toxique, se retire entièrement ; mieux vaut se laver abondamment les mains après tout contact.

Les cosses brunes renferment des graines (ou noix) jaunes vif. À ce stade de maturité, on fait cuire les noix avec leur enveloppe. Le gardien du feu doit s'assurer de façon à ne pas être exposé à la fumée. La garniture corrosive, une fois cuite, est séparée des graines par friction, à la main. Le vent emporte les « poils » irritants et, là encore, il faut éviter de se trouver sous le vent. D'après Banduk, la moindre erreur peut entraîner la cécité ; elle a elle-même perdu une petite sœur qui avait eu le malheur d'ingérer quelques noix avec leur garniture.



Les noix jaunes de kurradjong se manipulent avec prudence ; la garniture duvetueuse des cosses est en effet irritante.
PHOTO : JENNIFER ISAACS



Banduk Marika : nettoyage d'ignames-panais (*Dioscorea transversa*), ou *gajigari*, à First Creek, Yirrkala.
PHOTO : JENNIFER ISAACS



PHOTO : JENNIFER ISAACS

SEPTIÈME PARTIE

RACINES, BULBES ET TUBERCULES

Le peuple aborigène déterre, prépare et consomme les parties souterraines de multiples végétaux australiens, en particulier les ignames. Les bulbes des orchidées et autres tubercules, comme le *murrnong* (igname-pissenlit), occupaient autrefois une place de choix dans l'alimentation des communautés du Sud-Est.

En terre d'Arnhem, on se nourrit essentiellement d'ignames-panais et bulbifères (*Dioscorea spp.*) ; dans les déserts du centre, les tubercules les plus recherchés sont le *yala* (*Ipomoea costata*), l'« igname »-crayon (*Vigna lanceolata*) et le souchet bulbeux (*Cyperus bulbosus*). Racines et tubercules ont une valeur nutritive équivalente à nos pommes de terre et carottes, mais les produits du bush contiennent davantage d'oligo-éléments.

Déterrer une igname requiert savoir-faire et patience, notamment en l'absence de feuilles, lorsqu'il ne reste plus de la plante que quelques vrilles desséchées. Il faut une certaine dose de patience pour « pister » la plante, surtout dans les zones rocailleuses où elle disparaît sous le sol et entre les rochers. On déniche le tubercule non pas à l'endroit où le pied pénètre le sol, mais souvent bien plus loin. Les Aborigènes sont des experts en la matière : ils creusent généralement en biais, de sorte que le trou, profond d'un mètre ou plus, débouche à l'oblique sur le tubercule. Il est capital que le tubercule lui-même

Ci-dessus : tubercules de scirpes (*Eleocharis dulcis*), une dentrée aussi vitale que savoureuse.

reste intact ; une igname, même volumineuse, doit être déterrée sans être abîmée, seule la partie supérieure de la tige est sectionnée et laissée en terre. Garder le tubercule entier a souvent une signification rituelle. Sur un plan plus pratique, une peau intacte empêche l'igname de se dessécher quand on la cuit à la braise ou au four de terre et permet de retenir tout l'arôme de son jus.

Une histoire populaire chez les Gunwinggu, à l'ouest de la terre d'Arnhem, rend compte de la fierté des femmes récoltant des ignames selon les règles. Un groupe de femmes se mit ainsi en route, bâtons fouisseurs en main, afin de récolter des ignames-panais, un de leurs aliments préférés. Ces ignames, d'environ 45 cm de long et 10 cm de diamètre, très sucrées, se consommaient aussi bien crues que cuites. Les femmes creusèrent profondément la terre. Certaines furent plus chanceuses que d'autres. Comme le jour tombait, toutes reprirent le chemin du campement, quelques-unes les mains vides. Le temps de la cuisson et du partage venu, les femmes malchanceuses, honteuses et désespérées, dirent qu'elles préféreraient quitter le campement et disparaître dans les cieux. Les autres femmes répliquèrent avec bonté « Nous aussi, nous voulons vivre là-haut, là où notre peuple peut nous voir – nous vous accompagnons. » Toutes se transformèrent alors en étoiles. Les Gunwinggu affirment que la nuit tombée, certaines étoiles brillent, d'autres pas. Les premières sont les femmes qui eurent la main heureuse ; les autres, les femmes qui s'en revinrent au campement bredouilles !

IGNAME-PANAIS

Dioscorea transversa

Cette espèce d'igname, appelée *ganguri* à l'est de la terre d'Arnhem, constituait autrefois le principal apport en glucides de la terre d'Arnhem et du Cap York. Parfois extra-fines, les ignames de cette plante volubile peuvent atteindre sous terre jusqu'à 1 m de long ; d'autres, fourchues, ont la taille d'un avant-bras. On consomme les petites ignames crues, mais plus souvent cuites. Au tout début de la saison sèche, on reconnaît l'igname-panais à ses feuilles vert foncé en forme de cœur, nettement nervurées ; vers la fin de l'année, les feuilles ayant pris une teinte jaunâtre ou simplement disparu, on repère l'igname grâce à ses graines qui pendent par grappes, encloses dans des capsules brunes ailées.

La récolte des ignames reste la prérogative des femmes. C'est par groupes composés de membres de la même famille qu'elles s'enfoncent dans le bush équipées de filets et d'outils de fouissage – « pied de biche », machettes ou lames de fouissage, longues et robustes. En terre d'Arnhem, le traditionnel bâton à fouir en bois est aujourd'hui obsolète ; pourtant, si elles trouvent un coin de terre généreux, les femmes préfèrent encore confectionner le même type d'outil, à l'aide de la branche ou du tronc d'un jeune arbre. On visite d'abord les terres meubles, faciles à travailler, zones sablonneuses proches du campement. Dans le nord-est de la terre d'Arnhem, les femmes connaissent par cœur les bons coins à ignames. Les boisements clairs à proximité des routes font depuis longtemps leur bonheur ; on revient donc encore et toujours sur les mêmes sites de cueillette dès que l'on pense y trouver des ignames d'un calibre idéal.



Les ignames-panais, *ganguri*, sont lavées et déposées sur des feuilles d'écorce de mélaleuque avant cuisson au four de terre. Leur saveur, légèrement sucrée, rappelle un peu celle de la pomme de terre.

PHOTO : JENNIFER INSAKS



Au cœur des forêts denses, on détecte la présence de l'igname-panais grâce à ses feuilles en forme de cœur, et à la saison sèche, à ses capsules de graines brunes ailées.

PHOTO : JENNIFER INSAKS



Avec un œil infatigable, les femmes pistent les rejets dans l'herbe jusqu'à trouver l'endroit où ils pénètrent la terre. Elles débarrassent alors le sol de ses hautes herbes, creusent un trou étroit et oblique à l'aide de leur bâton, machette ou couteau, à environ 60 cm du « nid » supposé du tubercule. Le succès pourtant n'est pas toujours au rendez-vous, et certains tubercules sont enfouis si profondément qu'il ne sert alors à rien de s'acharner. Au cours d'une récente expédition, ma sœur (ma sœur d'après la loi aborigène) Dhuwandjika, sa fille Mararu et sa sœur Banduk, fouillèrent une parcelle boisée près de l'aéroport de Nhulunbuy ; leur butin, 1,5 kg de tubercules, en une demi-heure ! Lorsqu'elles extraient l'igname de terre, les femmes laissent toujours la tige principale et un petit morceau de tubercule en place avant de reboucher le trou ; il faut que le tubercule se régénère.

Une fois débarrassé du gros de ses filaments, le *ganguri* est lavé et séché avant cuisson. Les femmes creusent un petit four de terre de 30 cm de profondeur et du diamètre du faitout. La fosse est ensuite tapissée de braises sur lesquelles on dépose les ignames avant de les recouvrir de cendres, de braises et de terre chaude. Les ignames, cuites au bout de 20 minutes, sont ensuite déposées sur un plat de feuilles dans lequel chacun puise à sa faim. Ces ignames, très fermes et savoureuses, ont une fois épluchées une saveur proche de celle de la patate douce.

Ce sont les mêmes ignames que l'on consomme au Cap York, mais Thancoupie se montre plus exigeante quant à la période de récolte. Elle cultive cette espèce dans son jardin de Cairns et n'en déterre jamais avant que les feuilles ne soient jaunes, signe que « l'igname a perdu toute son eau » ; condition *sine qua non* pour un tubercule agréable au goût. Un autre truc infailible consiste à attendre que les herbes à graines soient mûres. « Sonne alors le temps de la récolte. »

LISERON DU DÉSERT *Ipomoea costata*

Le liseron (ou igname) du désert, ou *yalla*, est l'une des ressources alimentaires de base du centre de l'Australie. Le tubercule, difficile à localiser sous terre, peut atteindre jusqu'à 90 cm ; on le repère à ses stolons, ou tiges dormantes. Près des cours d'eau, l'igname prend des dimensions monstrueuses. Les tubercules ronds mesurent entre 12 et 20 cm de long et 5 à 18 cm de large ; un seul plant peut porter jusqu'à vingt ignames.

Le tubercule se cuit sous la braise. On déblaie ensuite ces braises avant de déposer les ignames à même la terre brûlante et de les recouvrir de cendres ; compter 20 minutes environ de cuisson, selon la taille. On épluche le légume une fois cuit ; les enfants consomment ou mâchonnent parfois les pelures. Cette peau a un goût prononcé, assez proche de la patate douce, en moins sucré.

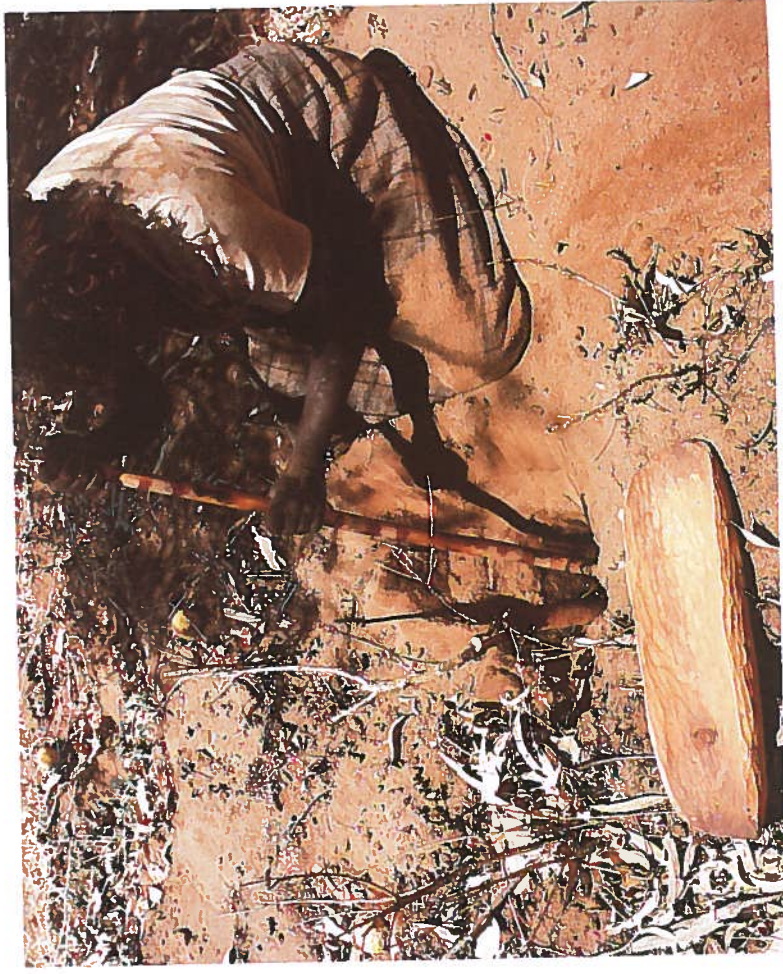
Ces ignames offrent un taux d'humidité remarquable, et contiennent quelques protéines et lipides.



Les ignames des régions désertiques, ou *yalla* : un aliment de base. On consomme également les racines pivotantes des jeunes plants.
PHOTO : ILO MURRAY/ILLUSTRATIONS

Désert occidental : en quête d'ignames, Wendy Napananga creuse le sable d'un cours d'eau tari.

PHOTO : ILO MURRAY/ILLUSTRATIONS



Feuilles en forme de cœur de *Dioscorea bulbifera*.
PHOTO : V. G. CHEBIKOFF

IGNAME BULBIFÈRE *Dioscorea bulbifera*

L'igname bulbifère pousse dans les forêts épaisses ou sur les sols très sablonneux. Ce tubercule, appelé *jitama* à l'est de la terre d'Arnhem, plutôt rond, charnu et recouvert d'une multitude de racines fibreuses, exige une préparation plus élaborée que celle de l'igname-panais.

L'igname bulbifère se fait soit bouillir, soit griller sous les cendres ; elle est ensuite épluchée, râpée, pilée et plongée dans l'eau une journée entière. Le « gâteau » obtenu est plutôt roboratif. « Il donne un coup de fouet » affirment mes amis qui le dévorent au petit-déjeuner.

LISERONS *Ipomoea spp.*

Le liseron indigène commun est très recherché pour sa racine pivotante comestible. Les tiges d'un certain nombre d'espèces portent des fleurs particulières pourpres, mauves ou roses ; on en trouve un peu partout sur les plages du continent. Les épaisses racines pivotantes d'*Ipomoea gracilis* et d'*I. brasiliensis* sont cuites sous la cendre.

Les racines d'*I. graminea*, ou liseron à feuilles de graminées, très énergétiques, sont riches en eau, glucides et protéines ainsi qu'en lipides et oligoéléments.



L'igname bulbifère (*Dioscorea bulbifera*) de la terre d'Arnhem et du Cap York est recouverte de racines fibreuses ; à lessiver et cuire avant consommation. Sa saveur est légèrement épicée.
PHOTO : V. G. CHEBIKOFF

Ce sont les mêmes ignames que l'on consomme au Cap York, mais Thancoupie se montre plus exigeante quant à la période de récolte. Elle cultive cette espèce dans son jardin de Cairns et n'en déterre jamais avant que les feuilles ne soient jaunes, signe que « l'igname a perdu toute son eau » ; condition *sine qua non* pour un tubercule agréable au goût. Un autre truc infailliable consiste à attendre que les herbes à graines soient mûres. « Sonne alors le temps de la récolte. »

LISERON DU DÉSERT *Ipomoea costata*

Le liseron (ou igname) du désert, ou *yala*, est l'une des ressources alimentaires de base du centre de l'Australie. Le tubercule, difficile à localiser sous terre, peut atteindre jusqu'à 90 cm ; on le repère à ses stolons, ou tiges dormantes. Près des cours d'eau, l'igname prend des dimensions monstrueuses. Les tubercules ronds mesurent entre 12 et 20 cm de long et 5 à 18 cm de large ; un seul plant peut porter jusqu'à vingt ignames.

Le tubercule se cuit sous la braise. On déblaie ensuite ces braises avant de déposer les ignames à même la terre brûlante et de les recouvrir de cendres ; compter 20 minutes environ de cuisson, selon la taille. On épluche le légume une fois cuit ; les enfants consomment ou mâchonnent parfois les pelures. Cette peau a un goût prononcé, assez proche de la patate douce, en moins sucré.

Ces ignames offrent un taux d'humidité remarquable, et contiennent quelques protéines et lipides.

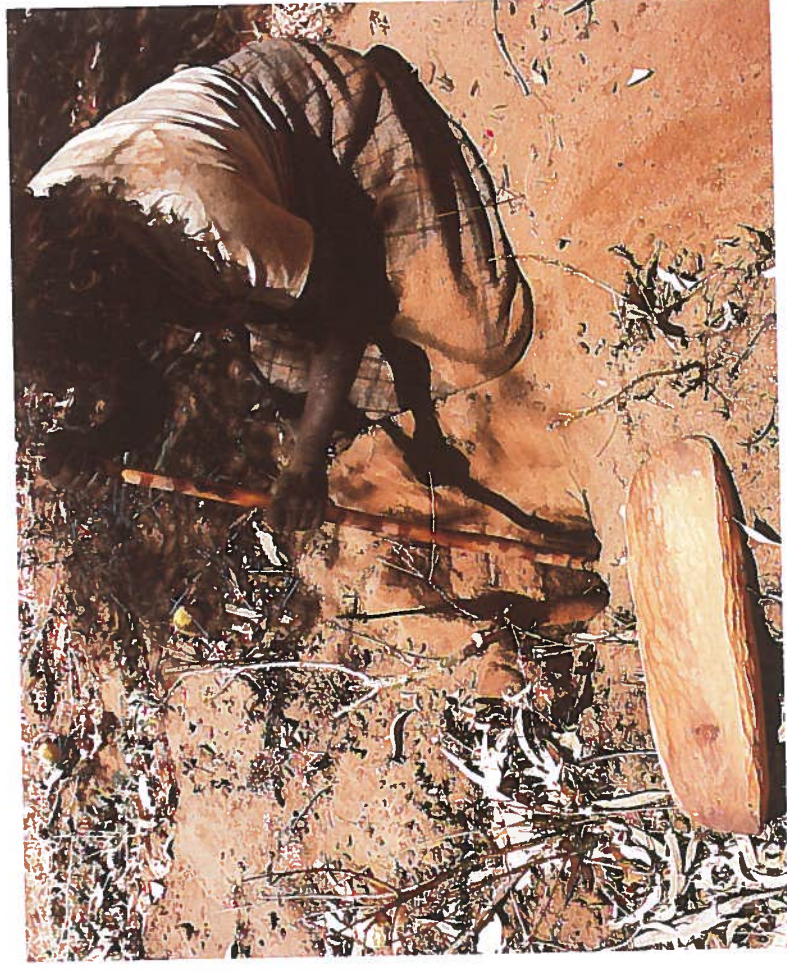


Les ignames des régions désertiques, ou *yala* : un aliment de base. On consomme également les racines pivotantes des jeunes plants.

PHOTO : ILO MEHREZ/WILSON TRANNIS

Désert occidental : en quête d'ignames, Wendy Napananga creuse le sable d'un cours d'eau tari.

PHOTO : ILO MEHREZ/WILSON TRANNIS



Feuilles en forme de cœur de *Dioscorea bulbifera*.

PHOTO : LUC CHERIKOFF

IGNAME BULBIFÈRE *Dioscorea bulbifera*

L'igname bulbifère pousse dans les forêts épaisses ou sur les sols très sablonneux. Ce tubercule, appelé *jitama* à l'est de la terre d'Arnhem, plutôt rond, charnu et recouvert d'une multitude de racines fibreuses, exige une préparation plus élaborée que celle de l'igname-panais.

L'igname bulbifère se fait soit bouillir, soit griller sous les cendres ; elle est ensuite épluchée, râpée, pilée et plongée dans l'eau une journée entière. Le « gâteau » obtenu est plutôt roboratif. « Il donne un coup de fouet » affirment mes amis qui le dévorent au petit-déjeuner.

LISERONS *Ipomoea spp.*

Le liseron indigène commun est très recherché pour sa racine pivotante comestible. Les tiges d'un certain nombre d'espèces portent des fleurs particulières pourpres, mauves ou roses ; on en trouve un peu partout sur les plages du continent. Les épaisses racines pivotantes d'*Ipomoea gracilis* et d'*I. brasiliensis* sont cuites sous la cendre.

Les racines d'*I. graminea*, ou liseron à feuilles de graminées, très énergétiques, sont riches en eau, glucides et protéines ainsi qu'en lipides et oligo-éléments.



L'igname bulbifère (*Dioscorea bulbifera*) de la terre d'Arnhem et du Cap York est recouverte de racines fibreuses ; à lessiver et cuire avant consommation. Sa saveur est légèrement épicée.

PHOTO : LUC CHERIKOFF