

Dhuwandjika Marika en pleine cueillette de tubercules des scirpes (*Eleocharis dulcis*), abondants sur la terre marécageuse du nord de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER INAMES

#### SCIRPE *Eleocharis dulcis*

Ce jonc élané prolifère dans les marécages du nord tropical. Les tubercules se développent dans la tourbe noire et lourde des marécages. La plante s'épanouit à la saison des pluies et l'on déterre les tout premiers tubercules fin mai, début juin, à l'assèchement des marais. On les consomme encore en terre d'Arnhem, où ils portent le nom de *rakay*. Dans la région du Cap York, ils deviennent le *ganj* et sur l'île Mornington, les Lardil le surnommement *panja*.

Les zones généreuses en *panja* sont par tradition propriétés des Lardil. Selon l'usage, on signale son « bien » en nouant les joncs par gerbes, une coutume connue sous le nom de *goobal*. Le *panja* est disponible presque toute l'année.

Les vieux tubercules, plus foncés, sont grillés ; les plus jeunes se consomment parfois crus. Après extraction, les femmes les entassent dans des récipients d'écorce ; vient ensuite le rinçage, puis une cuisson de quelques minutes sous la cendre d'où on les retire à l'aide de bâtons. On frotte ensuite les tubercules entre ses mains pour en détacher l'enveloppe. C'est aux communautés du Cap York, où l'on conserve des gâteaux de *ganj* plus de deux semaines, que l'on doit le développement du pilon et de la pierre à moulin pour ce type d'aliments.

#### « IGNAME »-CRAYON

*Vigna lanceolata*

Chez les Guparbingu, au cœur de la terre d'Arnhem, le *limbuk*, ou *gingin*, reste inscrit au menu tout au long de l'année. Ce petit tubercule effilé a le goût de la patate douce. La plante porte des feuilles ovales réunies par bouquets de trois.

Dans les régions désertiques du centre, les espèces du genre *Vigna* sont considérées comme des ignames. Ici, la variété se présente sous forme de plante rampante et colonise les sols souples, modérément humides, des berges des cours d'eau. La plante développe une fine tige pivotante de 20 cm de long, consommée crue ou grillée. Des analyses ont démontré sa forte teneur en eau, protéines et glucides ainsi qu'en oligo-éléments, soit un profil identique à celui de la patate douce.



*Limbuk* ou *gingin*, l'« igname »-crayon (*Vigna lanceolata*) ; centre de la terre d'Arnhem.

PHOTO : LEO MEIJER/WILDLIFE TRANNIS

#### SOUCHET BULBEUX

*Cyperus bulbosus*

Ce petit oignon de carex développe des tubercules de la taille d'une échalote, fixés à des racines superficielles. Les Waripiri connaissent ce tubercule sous le nom de *janmarda*, chez les Arrente on parle du *yelka* et chez les Pijantjatjara, de *nyiri*. Consommés crus ou cuits, les tubercules peuvent se conserver longtemps, à condition d'être stockés sous terre. Leur enveloppe coriace se retire avant consommation. Dans certaines régions, on enfouit les tubercules sous un feu de spinfex, jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. L'arrivée de la pluie marque la pousse des tubercules ; on attend néanmoins un mois de plus pour les récolter à maturité. Les femmes affirment que les oignons sont impropres à la consommation dans leur première phase de croissance, soit aux premières pluies.



On consomme les souchets bulbeux, ou *yelka*, (*Cyperus bulbosus*), soit crus soit cuits, après en avoir retiré l'enveloppe coriace.

PHOTO : LEO MEIJER/WILDLIFE TRANNIS

*Mirna amularra*, d'après Kubañji Ngvarrayi. Peinture contemporaine Amajjera d'Utopia, représentant le Rêve Igname-crayon. Tous les aliments ont une signification religieuse.

PHOTO : LEO MEIJER/WILDLIFE TRANNIS





Frappés par la ressemblance de la pelure du bulbe avec le papier, les Pitjantjatjara ont baptisé papier et livres *nyiri*. Ils sont riches en eau, ont une bonne teneur en protéines et contiennent quelques lipides et oligo-éléments.

#### HIBISCUS GRIMPANT (OU « CAROTTE DU BUSH »)

*Abelmoschus moschatus*

Ce petit tubercule épointé, ressemblant à un mini panais, doit son appellation vernaculaire à sa saveur de carotte. Dans la langue Djinang, au centre de la terre d'Arnhem, le tubercule prend le nom de *marrakangkalay*. Rarement inscrit au menu, il est cependant très prisé pour sa saveur, une fois cuit sous la cendre ou au four de terre, associé à d'autres légumes et ignames.



« Carotte du bush » (*Abelmoschus moschatus*) du centre de la terre d'Arnhem.

PHOTO : LEO MEHR/WELDON TRANNIS

Elsie Gamba et sa prise, une carotte du bush, Yathalamara, centre de la terre d'Arnhem. Il faut parfois creuser la terre jusqu'à 1 m de profondeur à l'aide d'un bâton à fouir rigide pour extraire le tubercule intact.

PHOTO : LEO MEHR/WELDON TRANNIS



Peinture sur écorce représentant des tubercules comestibles, Milingimbi, Territoire-du-Nord.

PHOTO : REG MORRISON/WELDON TRANNIS

#### AMORPHOPHALLUS GLABRE

*Amorphophallus glabra*

Ce légume, une « igname » pour les Aborigènes de la région, est en fait le corme d'un « lis » jaune poussant à la lisière des forêts denses de la terre d'Arnhem. On le récolte en principe à la saison sèche, quand ses tiges verticales et desséchées sont facilement identifiables. Ce gros corme, rond et rebondi, de la taille du poing, n'a pas un goût très délicat.

La plante est un thème récurrent dans les peintures de David Malangi, propriétaire d'un vaste domaine sur lequel elle prospère, à proximité de Ramingining, au centre de la terre d'Arnhem. Le bulbe, *kanawarangi* ou *lowiya* en langue Djinang, doit être cuit dans un four de terre ou à la braise toute une nuit, au risque, comme l'affirme Malangi, « d'enflammer la bouche au point de ne plus pouvoir émettre un seul mot. »

En 1948, la première expédition scientifique en terre d'Arnhem évoquait la cuisson de l'*Amorphophallus* en ces termes :

La procédure normale (à Melville Bay et Port Bradshaw) débutait par la préparation du four de terre, tôt le matin. On déposait sur une épaisse couche de pierres brûlantes des grandes feuilles vertes avant d'y installer les racines ; on étalait alors une nouvelle couche de pierres brûlantes, d'autres feuilles vertes et enfin de l'écorce de mélaleuque et du sable en guise de couvercle. On attendait le lendemain matin pour ouvrir le four... Avant cuisson, ce corme dégage une saveur des plus acides et laisse une désagréable sensation de brûlure dans la bouche.<sup>2</sup>

#### IGNAME-PISSENLIT

*Microseris scapigera*

L'igname-pissenlit (10 à 30 cm de haut) est une vivace endémique proche de notre pissenlit. Ses racines charnues constituaient autrefois l'un des plats de résistance des Aborigènes du Victoria. La récolte se faisait à grande échelle sur les berges, notamment des rivières Yarra, Murray et Maribymong, où les Aborigènes surnommaient la plante *murrnong*. Le tubercule blanc laiteux était alors soit lavé, râpé et consommé cru, soit lavé et grillé dans des paniers de fibres végétales. Sa saveur est plutôt sucrée, avec quelques variantes amères selon les saisons.<sup>3</sup>

Aujourd'hui rare dans les zones urbanisées, la plante se trouve dans le bush de certaines régions du Sud de l'Australie.

#### IGNAMES

*Dioscorea spp.*

Au nord de l'Australie-Occidentale se trouvaient autrefois des parcelles d'ignames ou *ijekka*. Les tubercules prospéraient à tel point, qu'en période de récolte, les Aborigènes campaient sur place sous d'éphémères huttes d'écorce. Il fallait creuser très profondément la terre pour accéder à ces ignames de belle taille.

Un jour de 1850, Thomas Brown, les frères Berger et A. C. Gregory, éleveurs d'États, menaient leurs troupeaux vers le sud de Geraldton quand ils croisèrent deux cents hommes, femmes et enfants aborigènes en pleine cueillette d'*ijekka*. La communauté défendit à présent son territoire. Les colons, armés de fusil de chasse à double canon finirent par avoir le dessus ; en 1856, *ijekka* avait totalement disparu.



## ORCHIDÉES

Partout en Australie, on consomme le petit tubercule de toutes sortes d'orchidées, y compris les espèces des genres *Caladenia*, *Cryptostylis*, *Diuris*, *Dipodium*, *Geodorum*, *Glossodia*, *Lypermathus*, *Microtis*, *Prasophyllum*, *Pterostylis* et *Thelymitra*.

L'« orchidée épiphyte du Queensland » *Cymbidium canaliculatum*, joue également une fonction alimentaire. On consomme le « fruit », ou pseudo-bulbe, soit cru soit râpé et bouilli. La plante, riche en amidon, a hérité du surnom d'arrowroot indigène.

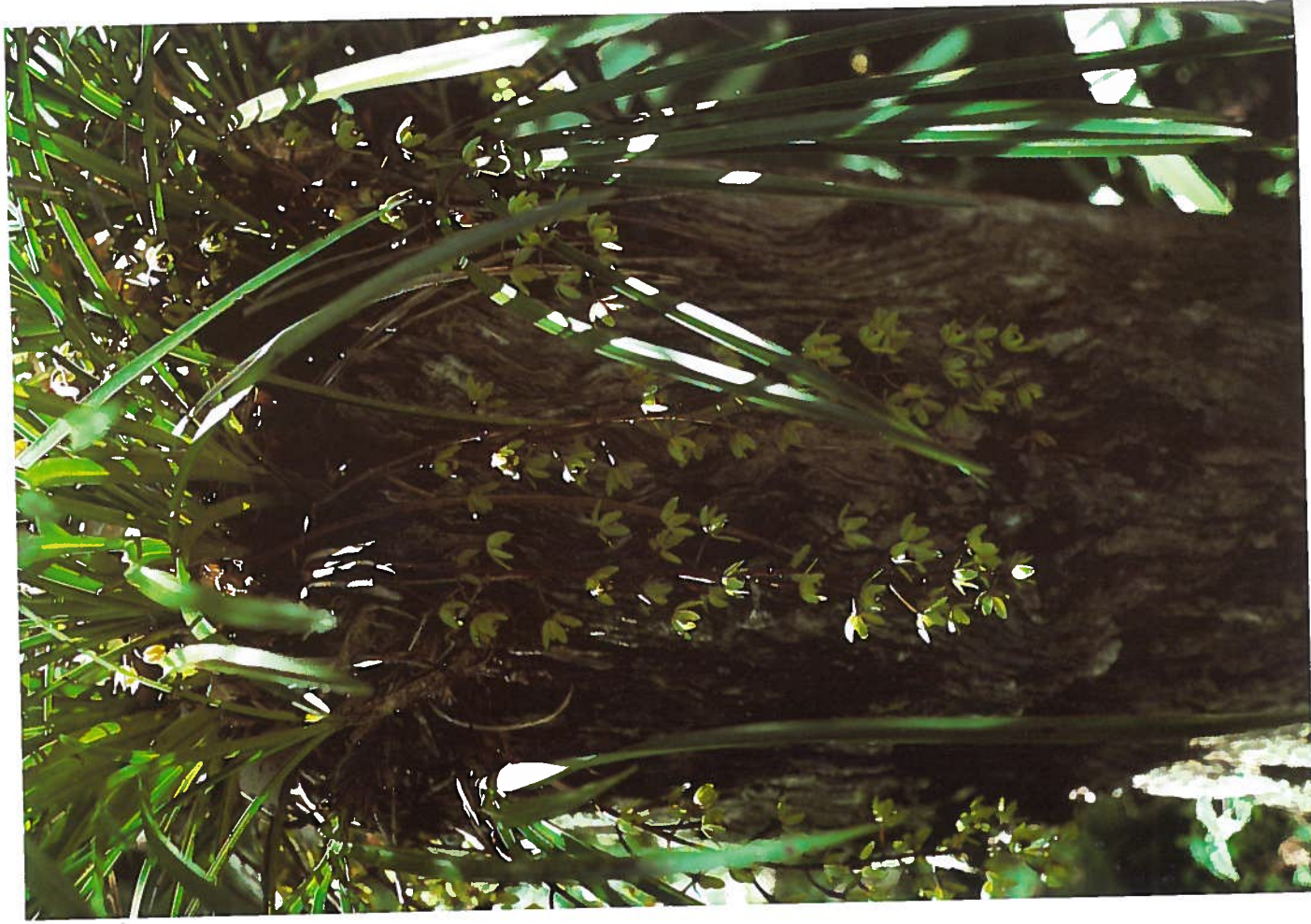


Orchidée des rochers.

PHOTO : VIC CHERKOFF

Orchidées épiphytes du genre *Cymbidium* : le pseudo-bulbe se consomme cru ou cuit ; un plat de résistance bienvenu en période de disette.

PHOTO : DIANA CONROY



## ARROWROOT POLYNÉSIIEN

*Tacca leontopetaloides*

C'est dans le journal de l'explorateur Ludwig Leichhardt que l'on trouve l'origine du nom vernaculaire de l'espèce :

J'ai testé différentes méthodes pour rendre un tant soit peu comestibles les pommes de terre consommées par les indigènes, mais leur amertume écoeurante a résisté et aux grillades et à l'eau bouillante ; j'ai finalement pilé et lavé l'objet en question et obtenu une fécule insipide. Mais en faisant épaisir cette fécule dans de l'eau chaude, comme avec l'arrowroot, j'ai enfin obtenu un aliment très agréable au goût, pas assez sucré néanmoins pour le rendre parfaitement délicieux.<sup>4</sup>

Le tubercule prospère à travers le Top End, dans le Territoire-du-Nord, mais seuls les Aborigènes du Cap York savent le récolter et le traiter. On ne consomme pas le tubercule à proprement parler, seulement sa fécule que l'on extrait et cuit sous forme de gâteaux. Une technique de préparation proche de celle mise en œuvre en Papouasie-Nouvelle-Guinée.

La plante croît dans des zones semi-ombragées, à proximité des cours d'eau. À Weipa, elle s'épanouit au pied des crêtes sablonneuses, à environ un kilomètre des plages. L'arrowroot développe un double tubercule, un plus ancien et desséché, le second blanc et frais. On ne récolte que le jeune tubercule ; l'autre est remis en terre pour se reproduire. La récolte démarre après la saison des pluies, une fois la pousse des feuilles achevée. Les tubercules sont collectés tout au long de la saison sèche ; seule une tige nue et brune signale alors la présence de la plante.

Sur la côte ouest du Cap York, les peuples Weipa et Aurukun ne récoltent plus guère aujourd'hui d'arrowroots, mais évoquent par contre avec plaisir les grands festins organisés en son honneur, ces ripailles venant clore le labeur de semaines entières de cueillette.

En principe, après plusieurs jours de cueillette, les femmes récoltent de pleins filets de tubercules. Elles lavent ensuite les légumes avant de les laisser sécher au soleil. On fait alors macérer le tubercule pour le débarrasser de son extrême amertume ; un travail accompli près d'une source d'eau vive, de préférence une rivière.

On râpe ensuite l'arrowroot au-dessus d'un récipient à l'aide d'un couteau ou de l'arête acérée d'un coquillage. On utilisait autrefois pour ce travail un récipient en écorce d'eucalyptus, aujourd'hui remplacé par un banal saladier en émail. L'arrowroot râpée est ensuite filtrée à travers un tamis de feuilles tressées ou d'herbes, débarrassées au préalable de toutes graines et poussières. On laisse ensuite reposer cette eau filtrée, blanchâtre et riche en d'amidon. On répète l'opération, jusqu'à exprimer totalement l'amidon du tamis.

À mesure que l'amidon se dépose, on goûte son eau que l'on changera encore et encore jusqu'à ce qu'elle perde toute son amertume. L'eau est ensuite filtrée et la poudre d'amidon mise à sécher au soleil ; avec un coquillage en guise de cuillère, on piochera dans cette « farine » pour confectionner des gâteaux ou des galettes d'environ 20 cm de diamètre.



Alice Mark, de Weipa, nous montre le double tubercule d'une arrowroot.

PHOTO : GLEIF AVIARTON



La technique de cuisson de ces galettes a de quoi étonner. On ne les fait pas véritablement cuire, seulement saisir à la braise. La galette est ensuite aussitôt humidifiée dans un coquillage rempli d'eau, avant de retourner sur la braise. On fait brunir la galette 10 minutes de chaque côté, avant de la sortir du feu. Cette « croûte » grillée se consomme aussitôt. On réhumidifie ensuite la galette, etc.<sup>9</sup>

#### TUBERCULE DE NÉNUPHAR *Nymphaea* sp.

La terre d'Arnhem abrite trois variétés de nénuphars au cœur de ses marais et billabongs. Leurs tubercules se font griller sous la cendre. À Yirrkala, le nénuphar bleu porte le nom de *wak wak*, le rose celui de *dhatum* et le blanc est appelé *burpa*. Ce sont les femmes qui pataugent dans les marécages ou les billabongs et fouillent des mains et des pieds la vase pour en extraire le précieux butin. Banduk raconte :

Nous passons la majorité du temps dans l'eau, entre femmes. Les enfants restent avec nous, à moins qu'ils ne rejoignent le campement accompagnés d'une parente, leur grand-mère ou leur tante. Nous devons travailler dans la vase et repérer la plante sous l'eau. Puis, il faut la lessiver pour bien dégager les « noix ». Il suffit ensuite de cuire les tubercules sous les braises 10 à 15 minutes. Après cuisson, on peut éventuellement les piler en une pâte farineuse. C'est un aliment idéal pour les jeunes enfants ou les personnes âgées édentées.

Les tubercules traités sont riches en glucides et fibres et renferment un taux important de protéines et d'eau, de lipides et d'oligo-éléments.

#### LOTUS ROSE *Nelumbo nucifera*

Le lotus diffère du nénuphar en ceci que les feuilles fixées à la tige se développent au-dessus de l'eau. Sa grosse fleur rose abrite des capsules de graines brunes caractéristiques.

On consomme les rhizomes du lotus, notamment à l'ouest de la terre d'Arnhem. Ces rhizomes, riches en fibres, sucrés et agréables au goût, ont une excellente valeur énergétique et un taux de glucides important.

#### ÉRYTHRINE-CHAUVE-SOURIS (ARBRE-CORAIL)

*Erythrina vespertilio*

Les racines fibreuses des jeunes plants de l'ininti, *Erythrina vespertilio*, entrent parfois au menu des Waripiri, Pintubi, Alyawara et autres clans du désert. Ce grand arbre, qui atteint parfois 10 m de haut, pousse au bord des cours d'eau du désert.

Les racines de l'*Erythrina*, tout comme d'autres tubercules du désert (*Leichhardtia australis*, *Clerodendrum floribundum* et *Boerhavia diffusa*) sont grillées, puis râpées ou pilées à la pierre à moudre afin de séparer la pulpe du cœur fibreux. On ne consomme que la peau et la pulpe.

Graines de nénuphars, tiges et tubercules des espèces du genre *Nymphaea* sont comestibles.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



C'est en pataugeant dans la vase que les femmes collectent les tubercules de nénuphars ; on les nettoie ensuite à grande eau dans des tamis tressés de feuilles de pandanus. Saisis à la braise, les tubercules sont ensuite épluchés avant consommation. On peut aussi bien les piler pour en faire des gâteaux, régal des enfants et des personnes âgées.

PHOTO : LEO MUIH/WILDLIFE TRAVELLERS

Ci-contre : Fleur de lotus (*Nelumbo nucifera*). Plante principale des billabongs de l'ouest de la terre d'Arnhem, aux rhizomes comestibles.

PHOTO : LEO MUIH/WILDLIFE TRAVELLERS



Les arbres-corail, ou *ininti*, sont très recherchés par les femmes du désert occidental, moins pour les tubercules des jeunes arbres, que pour leurs fameuses graines rouge vif. Celles-ci servent à confectionner colliers, bandeaux et plastrons arborés lors des danses par les femmes et les enfants. La racine est rarement consommée.

GINGEMBRE INDIGÈNE *Hornstedtia scottiana*

Aphrodisiaque, ce gingembre est un mets de choix chez les Aborigènes. On trouve cette plante aromatique dans les régions marécageuses ; le fruit, en forme de cœur, se développe à même le sol. Il renferme des graines que l'on enveloppe dans de petits sachets, mâchonnés avec délice. Une saveur très sucrée.

FOUGÈRE *Pteridium esculentum*

Dans certaines régions du continent, la fougère commune est devenue nuisible ; c'est souvent la première plante à renaître après les feux. Le fin rhizome farineux

est comestible de la fin de l'été jusqu'à l'automne, à condition d'avoir été détoxiqué. Certains Aborigènes pilent ces rhizomes pour en extraire la féculé, cuite ensuite sous forme de gâteau, le rhizome lui-même étant extrêmement fibreux.

MASSETTES *Typha spp.*

Les massettes poussent dans les eaux peu profondes des petits cours d'eau, rivières et marécages. La plante prolifère au cours des mois les plus chauds, atteignant parfois 2,5 m de haut.

Le rhizome glutineux, autrefois grillé, alimentait en féculé, sucre et fibres les communautés du Victoria et de Nouvelle-Galles-du-Sud. D'après l'explorateur Thomas Mitchell, les massettes représentaient l'aliment de base des communautés de la rivière Lachlan. Pataugeant dans les marécages, les Aborigènes récoltaient la plante en gros bouquets rapportés au campement dans des paniers posés en équilibre sur la tête.

Les massettes (*Typha* spp.) sont répandues à travers tout le continent australien. Autrefois, la saison venue, les Aborigènes consommaient leurs rhizomes cuits.

PHOTO - DIANA CONROY





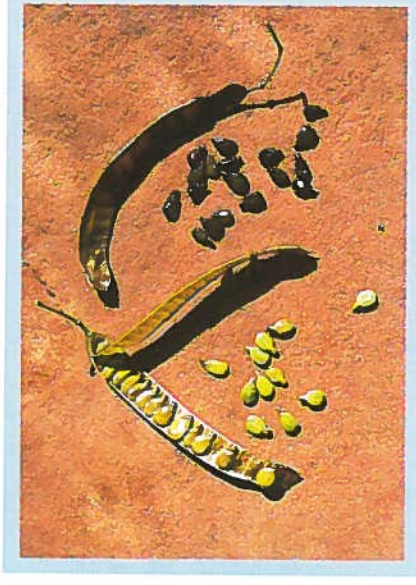


PHOTO : LEO MEIER/WELDON FRANKIES

## HUITIÈME PARTIE

# GRAINES ET GALETTES

C'est dans les rayons des épicereries que les Aborigènes se fournissent aujourd'hui en farine complète et en farine avec levure incorporée. Il n'empêche que les galettes à base de graines de graminées, de buissons, d'herbes ou d'arbres constituent encore pour les communautés du désert central une importante ressource alimentaire. Autrefois, on exploitait sur ces terres austères les graines de quelque quarante-cinq espèces végétales. Les graminées et essences comestibles de la terre d'Arnhem, du Cap York et des régions côtières n'en traitent par contre que rarement au menu ; il est vrai qu'à portée de mains, d'autres nourritures abondaient, fruits et fruits de mer notamment.

Piler les graines de graminées est la survivance d'une technique ancestrale. On a ainsi découvert à l'ouest de la Nouvelle-Galles-du-Sud, près de Lake Mungo (site aujourd'hui inscrit au patrimoine mondial de l'humanité), des pierres à moudre datant de quelque 15 000 ans. En terre d'Arnhem et dans la région du Kimberley, on a mis au jour des vestiges plus anciens encore.

Il faut rechercher l'origine de la consommation des graines dans la mythologie. Deux anciens, originaires de la région de Katherine, Territoire-du-Nord, ont ainsi donné une description troublante des fondements mythologiques de la collecte et du traitement de sorghos sauvages (*Sorghum*

Ci-dessus : Deux sortes de graines comestibles, produites par l'acacia du désert.

Cuisson en famille de galettes à base de graines, région du mont Liebig. On procède à l'abri d'un hangar en toile pour empêcher que le vent ne rabatte brindilles et braises sur la pâte.  
PHOTO : LEO MEIER/WELDON FRANKIES



intrins et *S. plumosum*) sur leur terre. Ces hommes, des communautés Tagoman et Wårdaman, assistèrent le scientifique Arndt dans ses recherches, mandaté alors à Katherine par le CSIRO. Arndt entregistra les conversations des deux hommes évoquant la légende du sorgho :

L'esprit Morkul-kau-luan fit don au peuple de l'aliment « herbe haute », ou *morkul*. Cet esprit présentait une silhouette légèrement ramassée et un long nez pointu. Il se déplaçait dans les hautes herbes tel un fantôme – seul son long nez parfois dépassait, tel l'épi de l'herbe. Il gardait ses paupières mi-closes pour se protéger des piqûres. Bardé d'une large ceinture de cheveux humains, il avait une voix tonitruante que l'on pouvait parfois entendre quand le vent faisait onduler les vastes étendues de *morkul*!

Une peinture représente Morkul-kau-luan sur un affleurement gréseux, près de Katherine. C'est ici qu'est censé reposer l'esprit... ce que revendiquent ailleurs d'autres peintures rupestres figurant le même personnage.

Différentes espèces d'acacias produisent des graines comestibles. On les collecte en principe à pleine maturité, encore serties de leur cosse friables accrochées aux branches. Pour séparer les graines des cosses, les femmes arrachent les graines à même le buisson ou cueillent des brassées de branches qu'elles empilent sur un bout de terre dégageé ou un drap. Armées de bâtons, elles battent ces branches énergiquement jusqu'à ce que toutes les graines se détachent. On fouette ensuite les cosses au bâton pour libérer les dernières graines ; cosses récalcitrantes et graines sont enfin vannées dans un plat creux en bois ou un *coolamon*. On laisse de côté les cosses vertes, trop difficiles à travailler.

Les graines de graminées, bien plus petites, offrent une importante ressource alimentaire, même si elles représentent rarement un aliment de base. Les Pitjanjatjara et Jankuntjatjara exploitent essentiellement le millet (*Brachiaria sp.*) et l'éragrostis laineux (*Eragrostis eriopoda*.) On collecte également les graines de *Panicum decompositum*, ou panic australien, *kaltu kaltu* pour les Pitjanjatjara.<sup>2</sup>

Les graines de graminées sont très petites ; la plus grosse, celle du millet à épis, ne dépasse pas 2 mm de diamètre, les autres sont encore plus ténues. La plus petite de toutes, celle du pourpier, rappelle la poudre à canon. Les graines d'acacia se collectent d'octobre à décembre ; celles des graminées parviennent à maturité un peu plus tard, de janvier à mars. Dans chaque région cependant, les collectes restent aléatoires et dépendent entièrement des précipitations annuelles.

On procède en détachant à la main graines ou inflorescences battues au-dessus d'un *coolamon*. Les femmes aborigènes récoltent également les graines autour des fourmières. Certaines fournis du désert ne résistent pas en effet à ces nourritures tombées du ciel ; après avoir dévoré une partie de la cosse, elles abandonnent la graine au seuil de leur forteresse. En l'absence de graminées porteuses de graines, les femmes se rabattent donc systématiquement sur les fourmières.

On débarrasse les graines de leur glume. Avec certaines espèces, dont le *Panicum decompositum* et l'*Eragrostis eriopoda*, on procède simplement par friction des graines à la main, le vent se chargeant d'éliminer la vannure. Pour les graines plus coriaces, on a recours à une technique bien plus élaborée. On verse balles et graines dans un trou creusé dans le sable au pied d'un arbre. Prenant ensuite appui sur l'arbre, les femmes foulent consciencieusement le tout avant la phase de vannage.<sup>3</sup>

En règle générale, la plupart des graines sont pilées avant consommation, soit à sec, soit humides, selon la variété : on pile ainsi à sec les graines coriaces de l'acacia, celles des graminées sont humidifiées. Pour le pilage à sec, on recourt d'abord au feu. On fait griller les graines sous la cendre avant de les vanner, de les asperger d'eau pour enfin les moudre sur une pierre taillée à cet effet. Seules les graines les plus dures doivent être broyées au marteau de pierre après un passage au feu. On ne peut en effet piler des graines encore closes. Les variétés plus tendres sont simplement mouluées avec un peu d'eau et réduite en une pâte consommée crue, ou confectionnée en pains, plus exactement en galettes.



Graines mûres noires de nénuphar (*Nymphaea sp.*) : gourmandise des adultes comme des enfants.

PHOTO : LEO AGIER/VELUXIN TRAINIES



Peinture de la graine de mulga totémique, Ayers Rock.

PHOTO : DIANA CONROY



ACACIA MULGA (OU MULGA) *Acacia aneura*

Vingt espèces d'acacia du désert produisent des graines comestibles. Mais les principales ressources alimentaires restent l'acacia mulga (*Acacia aneura*) et l'acacia de Kempe (*A. kempeana*) tous deux poussant en formations denses dans les régions du désert central. Le mulga ne donne des graines à profusion que lorsque la pluie est suffisante ; il se pare alors d'une couleur verte, bien plus attrayante que son habituel gris pâle. À la recherche de graines de mulga, Maude Peterson, originaire du mont Liebig dans les Macdonnell, scruta l'horizon avant de m'avouer « Dans nos expéditions, notre préférence va toujours au mulga vert. »

Les arbustes portent des cosses de 2,5 à 3,75 cm de long renfermant trois graines. On récolte ces cosses sur l'arbre avant de les battre et de les vanner. Certains témoignages font mention de graines de mulga macérées ou grillées avant pilage ; une étude récente fait état de graines d'acacia, *ouwintamar*, pilées et consommées sans aucune cuisson préalable dans la région d'Ashburton, en Australie-Occidentale.<sup>3</sup>

Pour les Pitjantjatjara et autres peuples apparentés plus au sud, le mulga porte le nom de *wanari*. Ici, les graines mûres sont pilées en une farine grossière, puis malaxées en une pâte consommée crue. On concocte un breuvage assez proche du thé en pilant et faisant infuser les multiples petites pousses rouges cirieuses (*wama*) des ramilles de l'arbuste. Chaque clan possède bien sûr ses propres recettes.



Mulga (*Acacia aneura*) au gris-vert typique.

PHOTO : DIANA CONROY

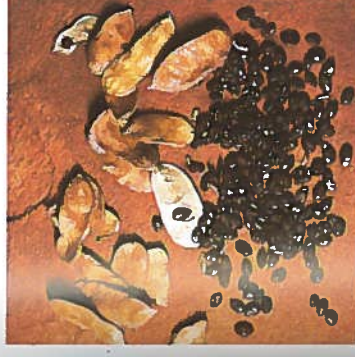
Simpsons Gap, Australie centrale. Les acacias, dont ceux de Kempe, (*Acacia kempeana*), prospèrent dans les régions désertiques et portent de nombreuses graines comestibles.

PHOTO : DIANA CONROY



C'est le vent qui se charge de séparer balles et graines.

PHOTO : LEO MEERAVLEDDIN TRANNIES



Graines et cosses de mulga (*Acacia aneura*).

PHOTO : LEO MEERAVLEDDIN TRANNIES

Les Warlpiri s'intéressent à d'autres graines d'acacia, comme celles d'*A. cowleana* ; des graines vannées, cuites en tas sous la cendre puis à nouveau triées avant d'être pilées avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une bouillie sucrée.<sup>6</sup> Les Pitjantjatjara, entre autres graines et aliments à base de graines, raffolent d'*A. estrophliolata*, l'acacia bois-de-fer, dont les graines broyées dans un peu d'eau font le régal des enfants ; également au menu, les graines d'*A. ligulata*, ou *acaciawatarakas*, qui subissent le même traitement que celles du mulga. Certaines graines coriaces (*A. murrayana*, ou *tjunijula*, et *A. tetragonophylla*, ou *wakalpuka*) sont d'abord grillées avant d'être pilées.

Toutes les analyses menées par l'université de Sydney ont démontré la richesse en nutriments des graines d'acacias en révélant une valeur énergétique et une teneur en protéines et lipides équivalentes au blé et au riz, parfois même supérieure à certaines viandes.



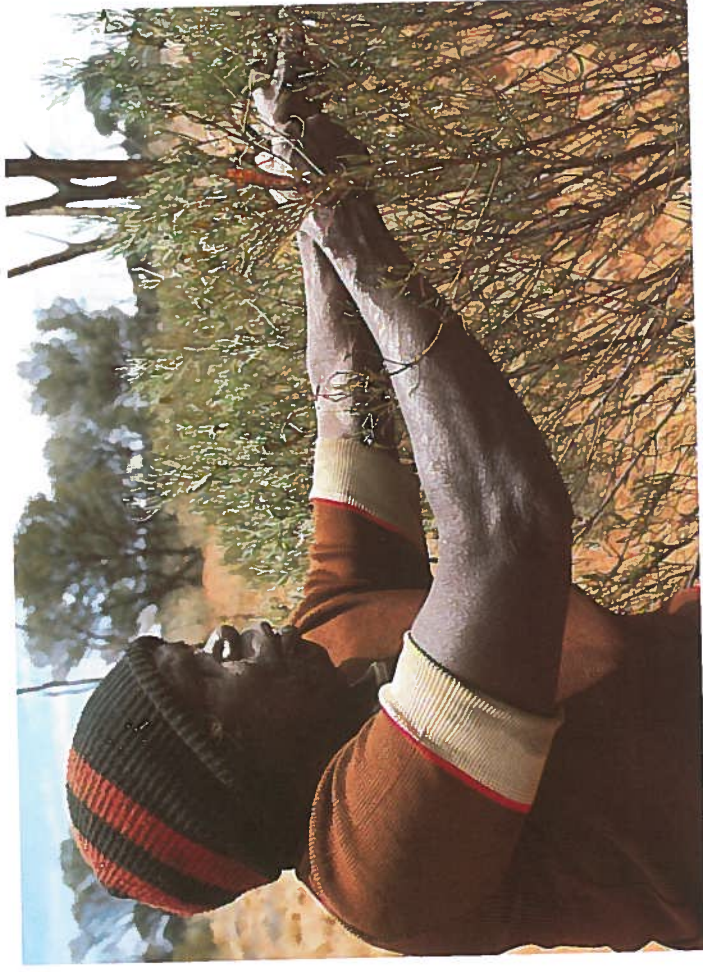


Les graines à capuchon jaune d'*Acacia tetragonophylla* sont d'abord grillées puis réduites en farine.

PHOTO : LEO MEIER/WELDKIN TRAINNIES

Molly Nungarai en pleine collecte de graines sur un acacia de Kempe, au bord de la route reliant Papunya au mont Liebig.

PHOTO : LEO MEIER/WELDKIN TRAINNIES



#### ACACIA DE KEMPE (OU « BUISSON À LARVES ») *Acacia kempeana*

Ces buissons, plus bas et étalés que les mulga, peuplent les plaines à spinifex. La plante doit son surnom aux larves de cossus logées dans ses racines, mets populaire chez les Aborigènes du désert.

On prépare les graines de l'acacia de Kempe comme celles du mulga. Chez les Pitjantjatjara, ces graines, ou *wintalka*, sont pilées en une pâte additionnée d'eau, consommée crue.

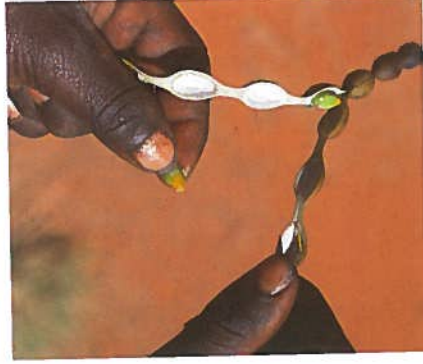


Graines brunes de l'acacia de Kempe (*Acacia kempeana*), mûres à soultait.

PHOTO : LEO MEIER/WELDKIN TRAINNIES

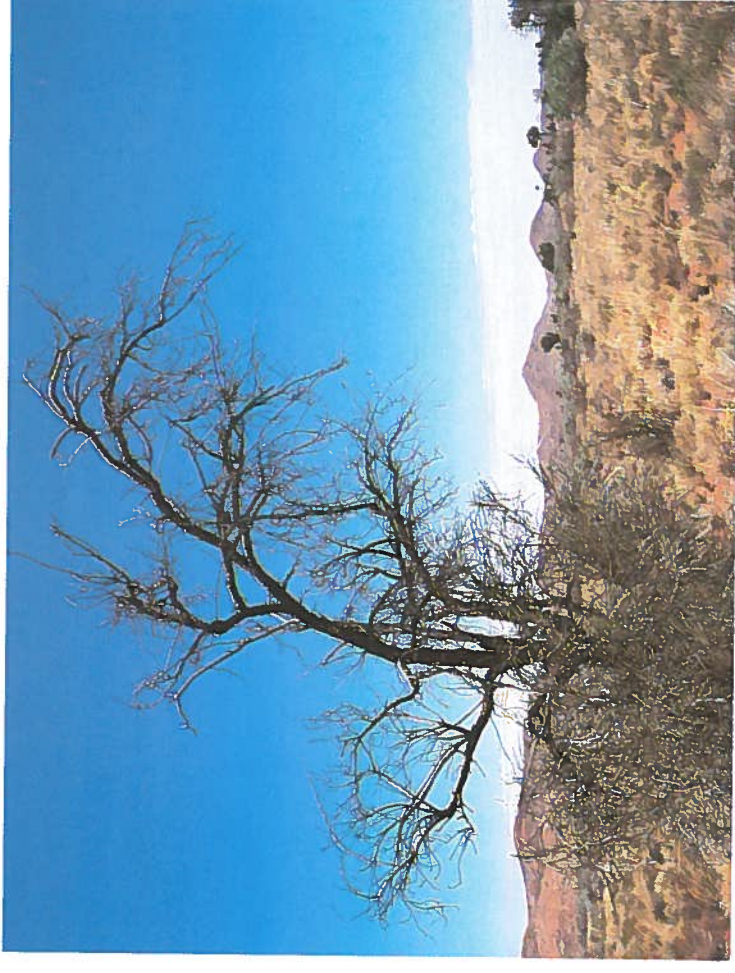
Les savoureuses fèves vertes, d'*Acacia coriacea*, ou *irkilli* chez les Pintubi.

PHOTO : LEO MEIER/WELDKIN TRAINNIES



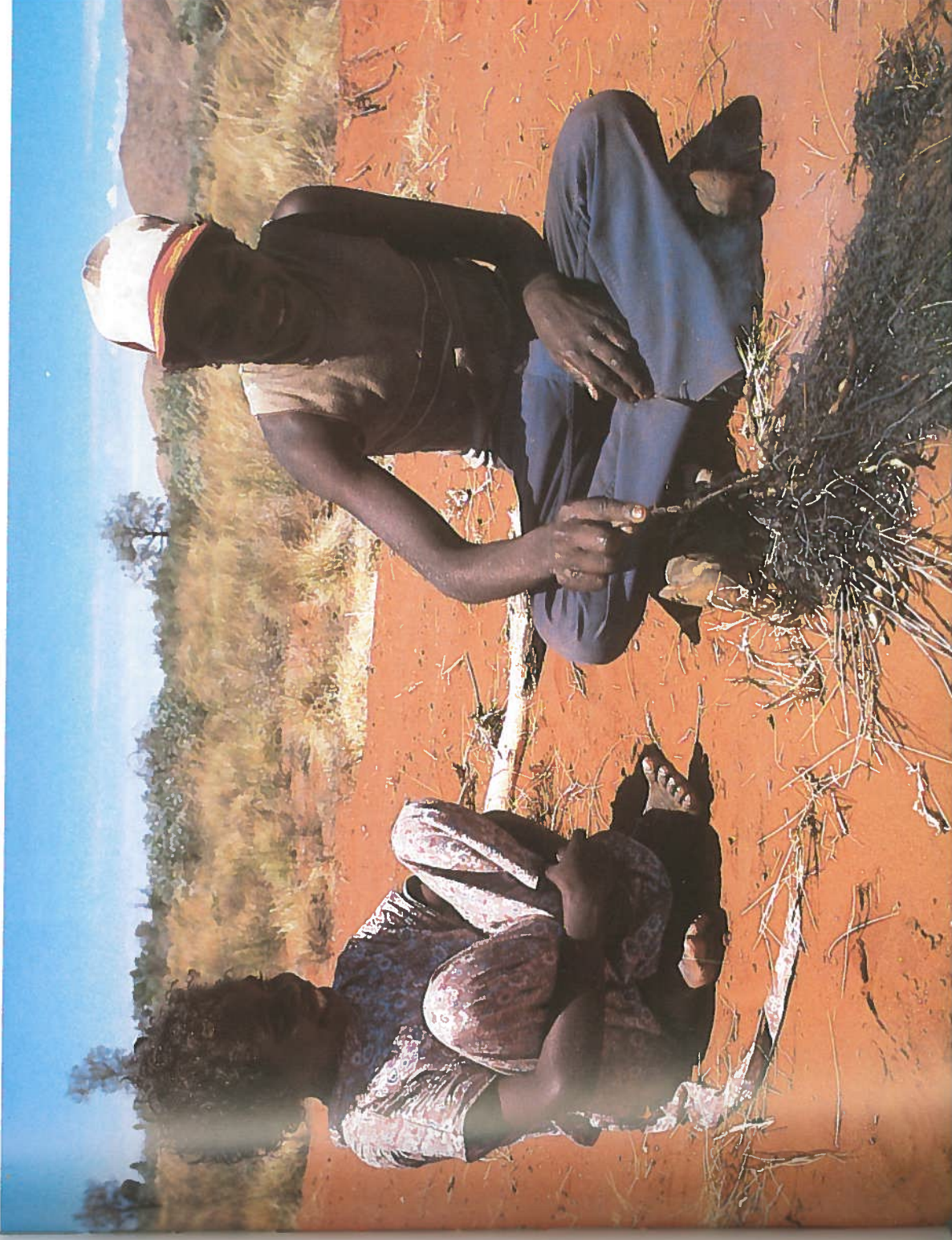
L'acacia « *irkilli* », à la silhouette typique, renaît de ses cendres après un feu. L'arbre offre une profusion de graines – ou fèves – vertes.

PHOTOS : HAROLD WELDA/WELDKIN TRAINNIES



Frâches ou sèches, les graines *irkilli* se font cuire. Frâches, et encore dans leur cosse, on les roule délicatement dans la cendre et les flamme ; sèches, elles sont grillées puis pilées jusqu'à obtention d'une bouillie.

PHOTO : LEO MEIER/WELDKIN TRAINNIES





Dans les régions à spinifex, on apprécie l'exceptionnelle valeur nutritive de ces fèves vertes qui affichent une excellente teneur en eau et en protéines, en lipides et glucides, en fibres et oligo-éléments. Une fois noires et desséchées, les fèves offrent une remarquable valeur énergétique, un taux de protéines élevé, une teneur incomparable en glucides, fibres, quelques lipides et oligo-éléments.

#### GRAINES DE GRAMINÉES *Panicum spp.* ; *Brachiaria spp.* ; *Eragrostis spp.*

Outre les graines des arbres et buissons, les Aborigènes exploitaient différentes graines nutritives de graminées, herbes et succulentes, espèces pour la plupart éphémères, dont la fructification est favorisée par les sols remués ou stimulés par les brûlis.

Les graminées des genres *Panicum*, *Brachiaria* et *Eragrostis* sont les espèces dominantes, plus communes encore dans le centre, notamment au bord des cours d'eau, dans les plaines inondables et les zones à mulga. Ces graines sont minuscules, mais chaque touffe en produit en abondance.

Le millet à épis, *Brachiara miliiformis*, produit des graines de 2 mm de diamètre légèrement brillantes ; celles des espèces du genre *Eragrostis*, ou *wanguni*, aliment de base des Pintubi, sont plus minuscules encore. Ces deux variétés sont pilées avec un peu d'eau et cuites à la cendre sous forme de galettes.

#### HERBE DE MITCHELL *Astelba pectinata*

Cette graminée doit son nom au major Thomas Mitchell, explorateur de la Nouvelle-Galles-du-Sud occidentale et initiateur du pastoralisme dans la région. C'est après avoir longé les rivières Bogan, Darling, Lachlan et Murrumbidgee que Mitchell témoigna de la « culture intensive » de cette graminée chez les Aborigènes. Un jour de 1835, l'explorateur aperçut sur les berges de la rivière Darling des gerbes d'herbes séchant au soleil, à perte de vue. Il s'agissait en fait des « entrepôts » du peuple Bagundji, les « capitalistes » de la graine. Celles-ci étaient récoltées, pilées et travaillées en galettes. Longtemps après le départ des communautés, on découvrit d'importants stocks de graines.

Une fois les éleveurs installés et dès que les Bagundji cessèrent de soumettre les plaines aux brûlis, la graminée disparut du paysage. Les vestiges de cette économie du grain se retrouvent ici et là dans la majorité des *outstations* de l'*outback* – des pierres à moudre plates et usagées, abandonnées en raison de leur poids sur des sites stratégiques, jusqu'à la prochaine saison. Nombre d'entre elles ne furent jamais réutilisées.

#### POURPIERS *Portulaca oleracea* ; *P. intraterranea*

Plantes herbacées courantes sur le littoral et jusqu'à l'intérieur des terres désertiques, où elles poussent sur les berges sablonneuses des rivières. Ces succulentes à tiges rampantes portent des feuilles charnues ovées d'environ 2 cm de long. À l'été, apparaissent de petites fleurs jaunes, bientôt remplacées par des capsules renfermant une multitude de graines noires minuscules qui, entassées, font penser à des grains de sable noir. Chaque plant produit une quantité

Linda Sideek, de Papunya, cueille une petite plante du genre *Portulaca*.  
PHOTO : JENNIFER ISAACS



importante de graines que l'on collecte sans effort en suspendant seulement la plante entière au-dessus de lits d'écorce ou de peau. Les graines, une fois libérées, sont consommées fraîches ou stockées.

Dans les régions désertiques, on conserve les graines des graminées et des plantes herbacées relativement longtemps de façon à constituer des réserves alimentaires suffisantes en cas de sécheresse.

#### RIZ SAUVAGE *Oryza sativa*

Dès la fin de la saison des pluies, le riz sauvage prolifère sur les plaines marécageuses du golfe de Carpentaria. Les Aborigènes traitent alors les grains par trempage avant de retirer la balle à la main dans des récipients d'écorce. Éventuellement, on fait brûler le tout pour libérer les grains que l'on retirera des cendres avant de les cuire, une fois pilés et mélangés à de l'eau. Ces grains de riz ressemblent fortement au riz brun, en plus petit. Également consommé en terre d'Arnhem.

#### NARDOO *Marsilea drummondii*

Une variété de fougère très répandue sur le continent. Elle pousse parfois dans les sols secs aux abords des lacs, mais s'épanouit le plus souvent en milieu aquatique où elle développe quatre feuilles, comme le trèfle, qui flottent à la surface de l'eau. Les spores, produits sous forme de sporocarpes de la taille d'un petit pois, avaient autrefois une fonction alimentaire. Le journal de Burke et Wills, explorateurs, évoque d'ailleurs des pains de nardoo qui calmèrent leur faim à défaut d'enchanter leurs papilles.

On ne collecte et consomme le nardoo que depuis peu, mais certains témoignages sur son traitement indiquent que les Aborigènes pilaient les sporocarpes entre des pierres pour dégager l'enveloppe noire. On additionnait ensuite d'eau la poudre jaune obtenue, comme base de galettes. Il s'agit là d'un aliment des temps de disette, plus coupe-faim que nutritif.

#### ARROCHE NUMULAIRE *Atriplex nummularia*

Buisson vivace au feuillage gris-bleu et à tiges frêles, très productif, pouvant atteindre 3 m de haut. Dans les régions les plus arides de l'intérieur des terres, y compris au Victoria et en Nouvelle-Galles-du-Sud, ses graines sont pilées en une farine pétrie sous forme de galettes.

#### GALETTE

La mémoire, le parfum et le goût des galettes maison évoquent pour chaque Aborigène le foyer, la famille et le bush. À chaque communauté sa recette. Ainsi, dans le Nord, les gâteaux aux « noix » sont plus courants que les galettes à base de graines, très prisées dans le désert, même s'il arrive que l'on utilise une farine de riz sauvage.



Le pourpier, familier des terres australiennes. Les graines et les feuilles sont comestibles.  
PHOTO : VIC CHERIKOFF



Les galettes aux graines de nardoo (*Marsilea drummondii*) : un aliment précieux en période de sécheresse.  
PHOTO : REG MORRISON/VEDDIN TRANNIES



Dès leur arrivée, les colons européens firent commerce de farine, de sucre et de thé avec les Aborigènes. Une pratique fortement critiquée, à juste titre. Ainsi dans les régions désertiques, l'utilisation de farine raffinée, idéale pour des galettes légères et savoureuses, eut des conséquences funestes. Là où on devait autrefois parcourir de longues distances pour collecter quelques grammes de graines, le commerce de la farine eut pour effet de sédentariser les communautés à proximité des nouveaux centres de distribution alimentaire. De récentes recherches menées par l'université de Sydney ont confirmé que les graines d'acacias et de graminées endémiques possédaient une valeur nutritive exceptionnelle, de loin supérieure aux farines raffinées. La santé des Aborigènes en fait d'ailleurs aujourd'hui les frais : obésité, malnutrition et mauvais état sanitaire général...

Parallèlement à l'évolution du mode de vie aborigène, au développement de la sédentarisation des communautés à proximité des villes, ce peuple a conservé ses méthodes traditionnelles de cuisson de pains et galettes, malgré le changement de matière première. On cuit aujourd'hui encore les galettes sous la cendre dans les fours de terre, aussi bien que sur des plaques chauffantes ou au four.

#### GALETTE DE GRAINES DU DÉSERT

Les femmes Pijantjatjara d'Ernabella, dont Winifred Hilliard partage la vie depuis des décennies, confectionnent une multitude de pains avec différentes sortes de graines. Le pourpier, ou *wakati* chez les Pijantjatjara, tout

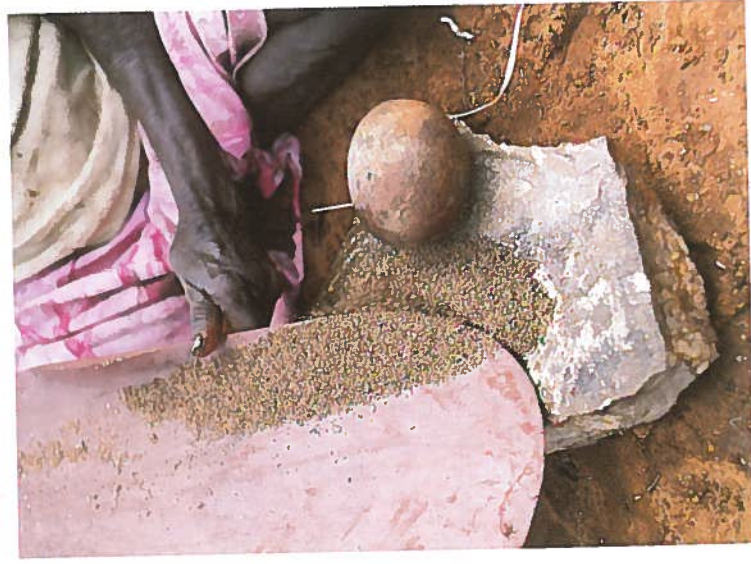


Mont Liebig : Wendy Napananga savoure une galette brune à base de graines sauvages.

PHOTO : LEO MEIER/VELDON TRANNIS

On pile les minuscules graines avec un peu d'eau pour former une pâte épaisse, déposée sur un lit de cendres chaudes. On tourne et retourne la galette, recouverte de cendres chaudes et de braises, jusqu'à cuisson complète.

PHOTO : LEO MEIER/VELDON TRANNIS



comme différentes graminées du genre *Panicum*, occupe ainsi une place privilégiée. Recette d'une galette, rapportée par Winifred Hilliard :

On nettoie et vante les graines selon un procédé simplissime, dit *kanini*. Les graines sont versées dans un récipient creux tenu à deux mains, auquel on applique un léger mouvement de va-et-vient. Les graines se déportent d'un côté du récipient et toutes les poussières de l'autre. Il est essentiel de débarrasser les graines de graminées de toutes leurs impuretés. On les transvase d'un récipient tenu à environ 45 cm du sol dans un autre ; procédé qui permet au vent de disperser les enveloppes. On peut éventuellement recouvrir les graines d'eau et soumettre le récipient à un mouvement de va-et-vient.

On pile ensuite le pourpier imprégné d'eau un rocher plat à l'aide d'une petite pierre à moudre ronde sur ; la pâte obtenue est prête à consommer. Les graines de la graminée subissent le même traitement ; on les consomme alors soit sous forme de pâte, soit de petits pains, cuits à la braise. Une fois le sol du foyer bien chaud, on retire les braises ; on ajoute quelques brindilles de *mulga* pour obtenir de fines cendres blanches sur lesquelles on dépose le pain. On recouvre ensuite ce pain de brindilles qui se consumeront en une cendre fine. On recouvre enfin le pain de braises rougeoyantes pendant une demi-heure.<sup>7</sup>

Les Pintubi appliquent la même technique de cuisson, avec quelques variantes. Molly Nungarai, vieille femme experte en la matière, confectionna quelques galettes à notre intention. Elle se livra d'abord au vannage des graines, non pas en les transvasant d'un plat dans un autre, mais en les



La matière première des galettes : des graines de graminées pilées.

PHOTO : LEO MEIER/VELDON TRANNIS



projetant en l'air de façon à ce que le vent emporte les balles. Une fois les graines triées, Molly récura sa batterie à l'eau – pierre de support, plate, et pierre à moudre, ronde – pour en éliminer le sable. Elle disposa ensuite les graines en petit tas, au centre de la pierre de support. Molly pétrit ses graines aspergées d'eau en une pâte liquide dégoulinant de la pierre de travail dans un *coolamon*, placé juste en dessous. Puis elle disposa la pâte pétrie en galette sur les cendres chaudes.

En plus des cendres chargées de cuire la pâte en profondeur, un feu de brindilles saisit la face supérieure de la galette, aussi efficacement qu'un grill. Molly retourna sa galette. À l'aide d'un bâton, elle débarrassa cette surface croustillante de ses cendres, l'incisa sur toute sa circonférence, avant de retourner le pain avec dextérité au moyen de deux bâtons faisant office de pinces. À nouveau, elle recouvrit sa galette de fines cendres et de braises pour parfaire la cuisson.

Cette galette dorée avait une saveur prononcée et légèrement cendrée, proche du pain de seigle, malgré le sable qui avait pénétré la pâte au cours du pilage. La moitié d'un pot de confiture rempli de graines (de la taille de graines de luzerne) avait suffi pour préparer une galette d'environ 2 cm d'épaisseur sur 11 cm de diamètre.

#### GALETTE DE FARINE SANS LEVAIN

Une seule et même recette pour Wendy Napananga, originaire du mont Liebig, dans le désert occidental, et Dhuwandjika, de Yirrkala. Wendy ramasse d'abord sa farine en dôme dans un *coolamon*, forme un puits dans lequel elle verse un peu d'eau avant de malaxer délicatement jusqu'à obtention d'une pâte extrêmement collante. Elle saupoudre ensuite cette pâte de farine jusqu'à pouvoir l'étirer en une galette qu'elle dépose sous la cendre. Elle ne pétrit que légèrement sa pâte, juste assez pour mélanger les graines à l'eau, sans trop l'aérer.

Dhuwandjika, préfère de son côté le *coolamon* au récipient en aluminium, mais a recours à la même technique de cuisson. Elle repousse les braises au bord du feu et étale les fines cendres chaudes. La pâte sèche (différente de la qualité fondante et liquide des galettes de graines sauvages) est placée sur les cendres blanchâtres. Environ une minute plus tard, le temps que la pâte durcisse légèrement, Dhuwandjika recouvre la galette des cendres réservées, puis de braises. Après 15 minutes de cuisson (selon la taille de la galette), on répète l'opération pour l'autre face. Dhuwandjika procède à l'identique pour des galettes enrichies de lait en poudre (incorporé à la farine) ou à base de farine complète.

Pour tester la cuisson, la cuisinière débarrasse la galette de ses braises et la tapote avec un bâton, en tendant l'oreille. Si l'intérieur est encore humide, le son émis est sourd ; une bonne galette fraîche, légère et croustillante à souhait donne un son plus clair. Un son en principe salué par les piaffements de gourmandise de toute la famille...



Weipa Jean George tapote une galette légèrement dorée pour en éliminer les cendres.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Cuisson d'une galette sous la cendre : un moment privilégié pour Wendy Napananga. Ces galettes sont délicieuses avec de la mélasse et accompagnées d'un thé noir.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Le choix du bois est capital. Mieux vaut un bois se consumant vite et ne laissant pas de cendres trop astringentes. On utilise parfois du bois dur, à condition qu'il soit bien sec et de petit calibre, de façon à ce qu'aucune sève n'imprègne la galette. Certains bois produisent une cendre extrêmement irritante pour la peau, notamment les essences aux vertus thérapeutiques. La cendre du *manyarr* (*Avicennia marina*), sert par exemple à confectionner un onguent contre la gale.

La galette des « gardiens de bétail » ne se fait pas cuire sous la cendre. La pâte, préparée de la même manière, est partagée en boulettes saisies à la braise.

Avec la sédentarisation, nombre de femmes ont opté pour une cuisson « propre », à savoir une plaque chauffante montée sur un foyer de pierre. Au Cap York, on rajoute une petite cuillerée de levure pour faire lever la pâte et dans le Queensland, le lait de noix de coco remplace parfois l'eau. Si l'on opte pour la cuisson sur plaque, le feu doit être à température idéale pour éviter que la croûte de la galette ne noircisse. Mieux vaut une chaleur modérée qui saisit et dore la galette uniformément.

L'Australie ne connaît depuis la colonisation que des recettes européennes de galettes et de gâteaux. Pourtant, rien n'égale une galette à base de miel sauvage (remplacé par la mélasse raffinée par les colons) et un thé traditionnel, l'en-cas type du bush.





PHOTO : JENNIFER ISAACS

## NEUVIÈME PARTIE

# LES LÉGUMES VERTS

Les Aborigènes se nourrissent du bush consomment relativement peu de légumes frais ; néanmoins, tous disposent de végétaux susceptibles d'enrichir leur alimentation et de leur apporter les nutriments indispensables. Ainsi, dans les régions côtières et forestières, on se nourrit essentiellement du bourgeon terminal et du cœur de différentes variétés de « palmiers » (*Livistona*, fougères arborescentes et *Archontophoenix cunninghamiana*). On consomme également sur ces terres, comme dans les zones tropicales, les tiges, jeunes pousses et cornes des roseaux et des joncs ; dans le désert, on apprécie particulièrement les bourgeons de fleurs et les jeunes feuilles de végétaux, comme la « banane » du désert. Également au menu, les fèves vertes d'*Acacia coriacea* et d'*A. farnesiana*.

L'appellation « légume vert » est un héritage de la vieille Europe servant à distinguer les tiges et feuilles des fruits, graines et racines. Néanmoins, en étudiant de plus près ces nourritures végétales, il semble que les Aborigènes disposent effectivement de légumes verts à proprement parler.

Ci-dessus : Janita Mouton, de Weipa : cueillette de nempuhars à tiges comestibles.

Fougères arborescentes, gorge de Camarvon, Queensland. On consomme le bourgeon terminal de nombreux « palmiers », dont ceux du genre *Livistona*, et les fougères arborescentes du genre *Dicksonia*.

PHOTO : BEC MARRIS/AVIATION TRAINS





Massettes (*Typha* sp.). Les jeunes pousses blanches de cette plante aquatique commune sont comestibles.

PHOTO : DIANA CONRY

#### MASSETTES

*Typha* spp.

Ces plantes aquatiques se reconnaissent facilement à leur épi floral brun en forme de cigare situé en bout de tige. Les jeunes pousses sont récoltées blanches ou vertes par les Aborigènes des régions marécageuses du sud de l'Australie-Occidentale et des plaines des rivières Murray et Darling de Nouvelle-Galles-du-Sud.

#### ÉPINARD DE NOUVELLE-ZÉLANDE

*Tetragonia tetragonoides*

Les communautés aborigènes du Sud-Est, notamment des régions côtières, consommaient autrefois les feuilles vertes de ce végétal à tiges craquantes et à feuilles triangulaires, paré d'inflorescences jaunes. Les jeunes pousses se dégustent comme des légumes verts, cuites ou crues. En 1772, Joseph Banks rapporta en Angleterre quelques spécimens du végétal, aussitôt baptisé « légume de Botany Bay ».



Les plants de pourpier affectionnent le lit des rivières taries du désert.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

#### POURPIER

*Portulaca oleracea*

Les Aborigènes utilisent couramment les graines du pourpier pour confectionner des galettes tandis que feuilles et tiges constituent un légume vert de premier ordre. La plante, très courante sur le continent, a longtemps été à l'honneur dans les terres. À noter, son intéressante teneur en mucilage.

Une battue avec les Pintubi fut l'occasion de faire provision de pourpier. Les plants furent pilés entiers, tiges et feuilles, sur une pierre de support plate jusqu'à obtention d'une épaisse bouillie verte. On en fit des boulettes aussitôt consommées. Wendy Napananga fit remarquer qu'on pouvait éventuellement faire sécher cette pâte pour la réhydrater ultérieurement. Une préparation plutôt acide et amère.



Linda Sideek, de Papunya, pile feuilles et tiges de pourpier en une pâte verdâtre modelée en boulettes ou encore séchée.

PHOTO : LEO MIER/WALDAN TRANNES



## XANTHORRHÉE

*Xanthorrhoea australis*

Cette xanthorrhée australienne – « *blackboy* » pour les Australiens blancs – était jadis une plante comestible polyvalente dont les Aborigènes du Victoria et de Nouvelle-Galles-du-Sud consommaient aussi bien le nectar des fleurs que les feuilles basses et les pousses.

La plante prospère essentiellement sur les landes à bruyère sablonneuses, à la lisière des forêts, notamment sur les Grampians du Victoria et dans la région de Hawkesbury, en Nouvelle-Galles-du-Sud. La gerbe tenant lieu de feuillage se développe soit au ras du sol, soit au bout d'un tronc, indifféremment court ou long. On détermine l'âge du végétal d'après la hauteur de son tronc. D'anciennes photographies montrent des Aborigènes escaladant ces « arbres » deux fois plus grands qu'eux. Aujourd'hui, de tels spécimens sont extrêmement rares.

On faisait autrefois macérer les épis fleuris de la plante pour en tirer une boisson sucrée. On consommait également la partie basse et tendre des feuilles, voire le bourgeon terminal, même si cela avait pour effet de condamner la plante. Les hautes tiges des épis de fleurs (1,50 m de long environ) faisaient des hampes de lance légères et efficaces. On les fixait à la base de la pointe de la lance pour accroître sa longueur et de ce fait, sa portée. L'extrémité de la lance était, elle, en bois dur apte à résister à l'impact.

Cette plante superbe fait aujourd'hui partie des espèces protégées ; des spécimens cultivés décorent nombre de jardins paysagers.

## FOUGÈRE ARBORESCENTE AUSTRALE

*Dicksonia antarctica*

Les fougères arborescentes, comme d'autres fougères du même genre, peuplent les ravines et les forêts tropicales de toute l'Australie. Le savoureux tissu tendre et moelleux qui occupe le haut du tronc, riche en fécule, se consomme cru ou cuit. Retirer cette moelle condamne néanmoins la plante. Les autres fougères arborescentes de consommation traditionnelle appartiennent au genre *Cyathea*, avec onze espèces prospérant dans les ravines humides du Sud-Est de l'Australie. On fendait autrefois le tronc pour en extraire sa moelle farineuse, consommée crue ou cuite. Un peu partout, ses frondes intactes représentaient une ressource alimentaire de base ; on devait auparavant les faire griller pour en extraire l'acide chitinique.

Fougères arborescentes des Grampians, Victoria. On consommait les jeunes pousses grillées afin d'en détruire les toxines.

PHOTO : REG MORRIS/IN



## PALMIER-ÉVENTAIL (« CŒUR DE PALMIER »)

*Livistona benthamii*

La terre d'Arnhem abrite deux grandes espèces de palmiers du genre *Livistona* : *Livistona humilis*, ou *dhalipi* à Yirrkala, et *L. benthamii*, ou *gulwirri*. On s'intéresse à ce dernier pour son « cœur », l'un des « légumes » les plus populaires du Nord de l'Australie. Un attrait qui a pour conséquence de détruire de nombreux arbres ; mais en général, on ne s'attaque dans un bosquet qu'aux palmiers d'une certaine hauteur. On le consomme cru aussi bien que cuit ; il est craquant, avec un arrière-goût de noisette.

Dans le Sud-Est du continent, c'est le palmier-éventail d'Australie (*Livistona australis*) qui ralliait autrefois tous les suffrages ; on récoltait et consommait crues les feuilles naissantes de la partie sommitale.

Xanthorrhées (*Xanthorrhoea* sp.). Australie-Méridionale. Les épis fleuris servaient jadis à concocter un breuvage sucré. Les tendres bases foliaires étaient également consommées.

124

PHOTO : REG MORRIS/IN



« PALMIER À FEUILLAGE DÉCOUPÉ » *Hydriastele wendlandiana*

Dans le Nord de l'Australie, on découpe la partie du tronc située près des frondes et les jeunes pousses dont on consomme le cœur cru, une fois épluchées. Dans les zones marécageuses, on ne l'exploite qu'à la saison sèche.

PALMIER D'ALEXANDRE *Gronophyllum ramsayi*

Le cœur de ce palmier – ou *bulmurk* – nourrit les communautés des régions forestières humides comprises entre Yirrkala et l'ouest de la terre d'Arnhem. Au cœur de la terre d'Arnhem, j'accompagnai un jour la famille de Malangi pour une expédition aux alentours de Yathalamara. Notre destination : un coin de forêt abritant un figuier banian sacré. À la lisière de cette forêt se dressait un superbe bosquet de palmiers parfaitement développés, même si on devinait à plusieurs signes qu'ils avaient été « visités », notamment à cette litière de palmes entre les spécimens les plus excentrés. Elsie Ganbanda se mit en devoir de prélever quelques cœurs de palmiers à grands coups de machette. Elle donna ses directives : ne toucher qu'aux palmiers de 2 à 3 m de haut et laisser tous les autres.

On tranche le tronc à 50 cm environ du sol avant d'élaguer feuilles et écorce. Mise à vif, la moelle du tronc est ensuite découpée en morceaux. On jette l'extrémité, mais consomme sur place le cœur du palmier. Les enfants croquent ce légume comme une pomme. Devant mon inquiétude quant à l'avenir des palmiers en ce petit coin de forêt, Elsie s'empressa de me rassurer : sa famille n'en récolte que rarement et les Aborigènes « prennent le plus grand soin de la nourriture issue du bush. » Elle m'affirma qu'à chaque fois qu'un palmier était abattu, un autre renaissait aussitôt.



## NÉNUPHARS

*Nymphaea spp.*

Ces vigoureuses plantes aquatiques prospèrent dans tous les billabongs et marécages d'Australie. La technique de cueillette des Aborigènes, et des enfants en particulier, a souvent fait l'objet de photographies ; images idylliques d'un peuple en parfaite symbiose avec son environnement, goûtant aux fruits de l'Eden. Les nénuphars de la terre d'Arnhem arborent une couleur blanche, rose ou bleue. Les tiges des trois variétés sont comestibles, tout comme les graines des inflorescences et le corne. On avale les graines à même la fleur, par contre, on épluche les tiges avant consommation. On rapporte fréquemment ces tiges au campement dans de grands filets ; éventuellement, on les machonne en chemin pour étancher sa soif. Le goût des graines noires rappelle celui des graines de pavot ; les tiges sont elles imprégnées des saveurs mêmes du billabong : parfum très net de marécage, mélange d'humus et de végétation.

Les nénuphars ne jouent pas qu'un rôle alimentaire ; ce sont aussi les étoiles du matin. Dans l'est de la terre d'Arnhem, l'esprit des morts accompagne la lumière de Barnambirr (étoile du matin) dans leur voyage pour l'île de Baralku. Le nénuphar est le symbole même de cette étoile ; la tige représente l'ascension de Barnambirr vers le ciel, la fleur incarne sa lumière.

Ci-dessus et ci-contre : La famille de David Malanga, originaire de Yathalamara, en pleine récolte de jeunes palmiers (*Gronophyllum ramsayi*) sur leur terre ancestrale, au cœur de la terre d'Arnhem. La délicieuse moelle du tronc fait l'unanimité.

PHOTO : LEO MEIER/ALDON TRAINIES



PALETUVIER ROUGE *Bruguiera gymnorhiza*

Les Aborigènes consomment les hypocotyles de certains palétuviers, notamment dans la région du Cap York. À la saison des pluies, les communautés sont confinées à l'intérieur de territoires moins vastes et la nourriture se fait rare. Fort heureusement, les plages offrent d'autres ressources. Thancoupie explique : « À la saison des pluies, nous parcourons les plages pour faire provision de cette nourriture rejetée par la marée : *n'omb* (*Bruguiera gymnorhiza*) et liane-à-bœuf, *oudhapul*, (*Entada phaseoloides*) entre autres. »

Le palétuvier rouge, arbre relativement haut, peuple les sols sablonneux et la vase des zones intertidales des côtes tropicales. On le distingue à son écorce coriace gris foncé, à ses pneumatophores noueux et ses racines piliers. Ses fleurs ont des lobes rigides vert rougeâtre formant un calice en clochette ; on les trouve souvent parmi les débris des lasses de mer. Les graines germent sur l'arbre, puis les hypocotyles – ou racines – verts (semblables à de petits gom-bos) tombent avant d'être emportés. C'est à ce moment qu'on les récolte pour les consommer après un traitement des plus complexes. La plante, très riche en tannin, doit d'abord être lessivée. On cuit les *n'omb* au *cup-mari* avant de les épilucher. On pile ensuite le légume en une pulpe mise à macérer. Ce mélange sera filtré à travers un tamis d'herbes pour exprimer l'excès d'eau, puis cuit à nouveau ou mélangé à du *dhapul* précuit, avant d'être consommé.



Palétuviers, île d'Hinchinbrook, Queensland.

PHOTO : LEO MEIER/WILDON TRANNIES



Les hypocotyles comestibles des palétuviers doivent être traités avant consommation. Ceux de *Bruguiera gymnorhiza*, ou *n'omb* à Weipa, viennent souvent compléter une pâte à base de liane-à-bœuf (*Entada phaseoloides*).

PHOTO : JENNIFER BEACS

Lac salé bordé de mangrove, Australie-Occidentale.

PHOTO : REG ALBRECHT/WILDON TRANNIES

PALETUVIER BLANC *Avicennia marina*

Sur l'île de Mornington, dans le golfe de Carpentarie, on enfouit les cosses des fruits de « l'arbre à canoë » sous la cendre pendant une heure. Elles sont ensuite épiluchées et mises à macérer dans l'eau toute une nuit avant consommation.

La majorité des communautés du littoral disposant de mangroves sur leurs terres tribales consommaient probablement ce végétal.



Dhuwadjika Marika et sa petite-fille Ulpundu, cueillent des nénuphars dans un marécage à mélanges sur les terres ancestrales des abords de Yirrikala, est de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER BEACS