

L'ARBRE A LIQUEUR

M. Fulbert Dumonteil, un écrivain d'une verve humoristique très particulière a écrit sous le titre ci-dessus, un article aussi instructif que spirituel sur les curieuses propriétés d'une variété de sagoutier.

Il s'agit d'un arbre vraiment singulier auquel certainement on ferait payer licence s'il poussait au Canada au lieu de croître aux îles Moluques dont il est la merveille botanique. C'est une curieuse espèce de palmier Sagou.

Ce végétal de ressource et de friandise, véritable échanson des forêts, verse aux insulaires une liqueur excellente qui, légèrement fermentée, se conserve longtemps.

Ce doux breuvage au délicat arôme se distille des pédoncules des régimes du palmier récemment coupés. On nomme cette liqueur abondante et parfumée *Anisa*. C'est presque anisette ! On la recueille dans des vases de bambou attachés aux branches de l'arbre fontaine, au-dessous d'une incision qu'on a soin de rajeunir tous les jours. — Façon assez ingénieuse de tourner le robinet. La cruche se remplit toute seule.

D'après une revue scientifique, cette source végétale coule sans interruption pendant deux mois. Pour empêcher la liqueur de s'aigrir au moment de la fermentation, l'indigène y mêle quelques morceaux d'un bois très amer qui pousse dans le voisinage du palmier distillateur. La quantité de liquide qui coule chaque jour du précieux réservoir est d'environ dix pintes ce qui fait six cents pintes en deux mois. Après ce laps de temps la source est tarie, la pièce vide, le tonneau à sec.

Rien de pittoresque et d'étrange, pendant la récolte, comme ce palmier liquoriste à la fois alambic et barrique, avec ses laboratoires aériens et ses petits tonneaux suspendus pour ainsi dire aux branches du curieux végétal. Il ne manque qu'une enseigne sur sa tige hospitalière : *Bar gratuit. A la renommée du Sagou distillateur. Anisa super fine.*

On a remarqué que l'écoulement de la liqueur est beaucoup plus considérable la nuit que le jour, bien que l'ascension de la sève soit favorisée par la chaleur du soleil. Cela tient à ce que les vapeurs de la nuit, absorbées par les feuilles du palmier, se mêlent aux sucs de l'arbre et les rendent plus abondants. En revanche, la liqueur recueillie pendant la nuit est moins délicate et moins sucrée. En y

mettant de l'eau, la nuit "baptise," en quelque sorte, la liqueur du sagou, et c'est ainsi que la falsification se rencontre jusque dans les forêts sauvages des Moluques.

A qui se fier si, pour avoir du naturel, on ne peut compter sur la nature elle-même ?

L'*Anissa* est surtout délicieuse vers le soir. C'est alors que l'indigène se dirige de préférence vers l'arbre à liqueur comme on va au bar pour prendre un apéritif.

L'heure du Sagou est son "heure d'absinthe."

Les insulaires des Moluques qui sont absolument étrangers aux combinaisons chimiques de feu M. Chevreul, arrivent à extraire les partis sucrées du Palmier sagou par la simple évaporation. Le sucre qui est de couleur brune, assez semblable à celle du chocolat, reste au fond du vase.

Lorsqu'on le casse après la dessiccation complète, il laisse voir des grains jaunâtres et brillants. Aussi peut-on présumer que le raffinage, amenant un degré suffisant de cristallisation, pourrait donner à ce sucre une qualité très supérieure.

C'est ainsi que l'arbre liquoriste est doublé d'un arbre-épiciier.

Sans nul doute, les onctueuses et fines liqueurs de France n'ont pas à redouter la concurrence de la pauvre *Anissa* des forêts vierges. A coup sûr, l'indigène des Moluques n'en sait pas aussi long que trappistes, chartreux, carmes, bénédictins et autres pieux liquoristes de la haute distillerie religieuse. Chacun fait ce qu'il peut et boit ce qu'il aime.

Le palmier sagou rend aux insulaires d'autres services que celui de charmer leur palais par la douceur d'un fortifiant breuvage. Des filaments de cet arbre, tressés avec habileté, on fabrique des cordes d'une souplesse et d'une solidité admirables, avec son bois on bâtit de jolies cases, avec ses feuilles on façonne des toits, avec sa racine on sculpte des fétiches et des divinités, petits dieux de poche et d'étagère qui sont adorés comme les autres.

Dans le voisinage de l'arbre à liqueur pousse un végétal précieux qui donne à manger comme le palmier sagou donne à boire. C'est le palmier cycas dont l'amande, grillée comme les marrons, est un mets excellent, une pâte savoureuse et substantielle, sorte de petit pain naturel, pétri par la nature.

Le palmier sagou et le palmier cycas dont les racines se touchent quelquefois et dont les rameaux se confondent, sont deux arbres bénis

qui se complètent ! dans son feuillage, l'un offre des petits verres et l'autre des petits pains.

L'ALIMENTATION EN ASIE

Le riz est aussi commun en Asie que le blé chez nous. C'est le fond de la nourriture de l'Indien. Avec un bol de riz cuit à l'eau, le Chinois passe une journée. On sait que celui-ci ne se sert pas de fourchettes, mais de petits bâtonnets pointus, en ivoire, avec lesquels il pique les grains ou les bouchées de riz.

Cependant le Chinois un peu aisé se donne parfois le luxe d'un plat de viande. Voici, d'après Tissot, quels sont les plats les plus recherchés à Pékin : "le nid d'hirondelle coupé en fils, les crevettes à la sauce, les œufs de pigeons ou de vanneaux pochés, les jaunes de crabes en ragoût, les gésiers de moineaux, les yeux et les boyaux de moutons en bouillon, les pâtes au gras, le canard au bouillon, les carpes en matelotte avec du gingembre, les éperlans frits, le poulet rôti, les moelles de mouton, les holothuries en bouillon, les ailerons de requin, les pousses de bambous au jus, les racines de nénuphars au sucre.

On peut y ajouter les chiens, les singes, le porc, et l'alligator, sans compter l'huile de ricin qui se met dans la salade, ni l'assafœtida qui s'emploie comme assaisonnement !

"Parmi les hors-d'œuvre, dit M. Antonini, les œufs pourris ont droit à une mention spéciale. Il faut deux ou trois ans à un Européen pour supporter l'odeur de ce hors-d'œuvre indispensable à tout repas soigné. Après ce temps, non seulement il n'est plus incommodé par un parfum *sui generis*, mais encore il mange avec plaisir de ces œufs. A vrai dire, le nom qu'on leur donne répond bien à l'odeur, non à la chose. On emploie pour préparer ce hors-d'œuvre, des œufs de canard que l'on met en tas ; puis on les recouvre d'une épaisse couche de chaux et de cendres mêlées. Cette couche dégage une certaine odeur et durcit comme un ciment. Après environ trente jours, on la brise : les œufs se trouvent odorants, verts, et cuits durs. Coupés par filet, ils paraissent sur toutes les tables afin d'aiguiser l'appétit des Chinois."

Le Chinois n'aime pas le lait, tandis que son voisin, le Tartare, en tire le principal de sa subsistance. Par contre, il adore le thé, boisson saine et agréable, surtout lorsqu'elle est préparée avec autant de soin qu'en Chine.

Dans le sud de l'Asie nous retrouvons