

# La route à Al Halfiah, voyage aux marais de Al Imara

> Reportage et photos de Walid  
Abdul Amir Alwan

Le nom de la ville de Missan ou Al Amara, ville sumérienne du sud de l'Irak, accoudée calmement à l'éternel fleuve du Tigre, vient de l'araméen "mi assen", signifiant "eau de lagunes". Dans cette ville, coexistent les Chrétiens, les Mandéens et les Musulmans, en se partageant leurs moments de bonheur ou de malheur, ainsi que leurs fêtes religieuses. C'est une ville qui a donné naissance à des intellectuels, hommes de lettres, poètes, et artistes irakiens, et qui approvisionne toutes les régions de l'Irak des meilleures variétés de poissons et d'oiseaux. De cette ville, on a commencé notre voyage à Halfiah et ses marais.

## Halfiah et ses marais

La région de Macharra ou Halfiah, dépendante administrativement de Kahla, est située à 21 km du centre de la ville de Al Imara, où le marais de la zone fait partie de la zone sud du marais al Haouiza, le plus grand de l'Irak; dont les eaux sont réparties entre ce dernier et l'Iran, et la superficie en Irak atteint 2863 km<sup>2</sup>. Nous ont accompagné dans cette visite, le responsable du conseil des marais de la région, et l'un des membres de ce conseil qui nous y a emmené dans sa voiture. C'est une petite ville de campagne, traversée par un fleuve sur lequel est dressé un petit pont en fer qui est pratiquement son centre. A notre arrivée à cette ville, notre accompagnateur garé sa voiture dans une petite place près du fleuve, et on a pris un pick-up qui nous mena au marais, sur une piste de 35 km.

Dès notre sortie de Mocharra, on a observé à droite de notre route, un cimetière des Mandéens, qui avaient tout un quartier à eux dans cette région. Cette route, est une piste d'une largeur ne dépassant pas 6 mètres qui passe par différents villages éparpillés de par et d'autre. On peut, de notre véhicule, observer le mode de vie des gens de cette région: une femme prépare son pain près d'un four en pisé traditionnel (tennour), une autre est sur le bord du marais entrain de laver vêtements et vaisselle, un homme au milieu du marais transportant sur sa barque des roseaux, le bétail (vaches, moutons ) entrain de paître dans la nature; des hordes de chiens, dont ▶



Marais de Soudah

هور السوداء



Enfant portant des roseaux

طفل ينقل القصب

certains dorment et d'autres sont assis, veillant sur le bétail et les gens.

L'observation de groupes de vaches obstruant la voie, de temps à autre, est quelque chose d'habituel ici; ce qui oblige le chauffeur du pick-up à s'arrêter momentanément pour leur permettre de traverser la route. Ce bétail est souvent accompagné de plusieurs personnes, souvent jeunes, des garçons et des filles.

Puisque la société dans cette région est encore régie suivant les traditions et coutumes arabes, tels que l'accueil chaleureux des hôtes, nous étions tenus parfois à descendre de notre véhicule pour saluer les gens aux bords de la route qui insistaient pour nous inviter à leur modeste demeure afin de partager leur repas ou au moins boire avec eux un verre de thé. Mais, nous dûmes nous en excuser, étant pressés d'arriver au marais principal, qu'ils surnomment le "marais Soudah".

Cette situation se répéta plusieurs fois, ce qui nous a un peu stressé, du fait du retard pris. Ce qui risquait de compromettre la réalisation de notre programme; à savoir atteindre le marais Soudah et retourner à la ville d'Al Imara le même jour. Le président du conseil des marais nous proposa, soit de déjeuner chez un des habitants locaux, soit de le faire au bord du marais. Nous optâmes, bien sûr, pour le second choix, plus romantique et moins embarrassant pour les habitants locaux. Aussi, a-t-il demandé du pain à une famille; ayant rapporté du centre ville du poisson, des fruits et des boissons gazeuses.

Notre accompagnateur nous demanda si nous avions mangé auparavant ce genre de pain, à base de farine de riz. On lui répondit que non. Il se dirigea alors vers une demeure et en rapporta une quantité de cette farine pour en faire du pain au bord du marais.

Le combustible utilisé dans cette région diffère même de celui utilisé dans le centre ville. Les gens ici font usage du "mattal", amas d'excréments des vaches et des buffles asséchés, pour que la mauvaise odeur disparaisse, dont on retire une partie par la charrue et on en forme des boules qui sèchent complètement et deviennent une bonne source d'énergie. Il est utilisé habituellement pour la cuisson des repas et du pain (Tennour) et le chauffage. Le pain a un caractère sacré dans cette région et dans le centre de cette province: toutes les familles, y compris les riches, veillent strictement à préparer leur pain chez elles dans le tennour en pisé ou dans celui modern chauffé par gaz. Les gens ne cessent de ressasser que "la maison qui



Village sur la route de Halfiah

قرية على الطريق إلى هور الحلفاية



Route proche du marais de Soudah

الطريق المجاور لهور السودة



Groupe de bovins

قطيع من البقر

achète son pain du souk, perd la baraka éternellement".

### Al Khirayte

Le roseau et le papyrus constituent les bases de cette région. Le premier, qui est une plante aquatique jaune, atteint 5 à 6 m et se trouve toujours au milieu du marais. Il est utilisé pour la construction des huttes et comme aliment pour

les vaches et buffles. Quant au papyrus, c'est une plante aquatique souple, atteignant jusqu'à 3 m, qui est utilisée aussi dans la construction, pour la couverture des huttes.

Cette région est célèbre par la fabrication d'un gâteau appelé "al khirayte", à base de feuilles enroulées qu'on trouve dans le papyrus qui comprend à son faite une fleur dotée de graines de pollinisation. Avant l'éclosion des ▶

fleures, les femmes cueillent ces graines, les font bouillir dans de l'eau avec des dattes ou du sucre, les assèchent et les mangent. Ce produit, de couleur jaune pâle, est très apprécié par les habitants du sud et du centre de l'Irak, notamment de Bagdad, la capitale. Tous les visiteurs de la ville d'Al Imara reviennent avec ce produit qu'ils offrent à leurs parents et amis.

### Vers le marais Soudah

Le marais Soudah, signifiant le marais noir, est le plus grand marais de la région. L'origine de cette appellation n'est pas connue. Il se peut que cela soit pour le distinguer du marais Al Bida, (marais blanc), ou peut être en raison de la couleur de son eau qui tend vers le noir. Notre accompagnateur nous indiqua que les habitants des lieux croient qu'il y a des nappes de pétrole juste en dessous de ce marais, et que les huiles qui s'en dégagent rendent l'eau noirâtre. De même, nous précisa-t-il, les poissons qui s'y trouvent sont plus gros que ceux des autres marais et leur goût est meilleur, car ils s'alimentent dans ces eaux mélangé à l'huile de pétrole !!

Sur notre route nous étions passé près de nombreux villages, Al Khouite, Zouida, Al Har, Achoutate, Mouilha, et Al Ouinah. Ce qu'il y a de beau sur cette route, c'est la présence de vastes marais recouverts de nénuphars blancs, appelés localement "zahir al batt" (parfum d'oies), qui imprègnent les lieux de leur parfum. Outre leur doux parfum et leur belle couleur, ils sont l'aliment préféré des oies, très nombreux dans la région. Des femmes cueillent ces fleurs qui apparaissent au printemps et en extraient un parfum.

### Les pêcheurs

La pêche est le principal métier exercé par les habitants d'Al Halfiah. Son revenu est leur principale ressource. Le marais Soudah en concentre l'essentiel de cette activité. Les pêcheurs recourent à plusieurs méthodes de pêche, dont l'utilisation de grands filets le jour, la pêche dite "sarraj", qui se fait de nuit (les pêcheurs vont au milieu du marais avant la tombée de la nuit munis de sarraj (lampe d'huile), une partie d'entre eux se met au fond de la barque et rame avec force pour faire bouger les poissons et d'autres au devant munis de Fella – outil local de pêche



Villages sur la route

قرى على الطريق



Pont à Halfiah

جسر ناحية المشرح (الحلفاية)



Tentative de chasse en vain

محاولة لصيد الطيور لم تكلل بالنجاح

– attrapent les poissons, notamment les gros qu'ils voient aisément).

### Mieux vaut entendre Al Maidi que de le voir

Il semble que ce dicton, qui dévalorise Al Maidi, mot singulier dont le pluriel est Ma'dan, ne s'applique pas aux habitants de cette région, appelés Ma'dan, dont les études historiques ont montré qu'ils sont d'origine sumérienne,

connus pour leur hospitalité et respect à l'égard de leurs hôtes. Aussi, dès que ces habitants se rendent compte qu'une personne est étrangère – les gens de cette région se connaissent parfaitement malgré les distances entre leurs villages – ils s'empressent de lui offrir tout ce qu'ils peuvent, malgré leur pauvreté manifeste. L'assèchement des marais avait fortement affecté leur vie: disparition de la plupart des poissons, non venu des oiseaux qui ▶

habituellement y venaient d'Asie et de Sibérie en hiver; ainsi que la salinité de son sol qui a limité la culture du riz dont elle était célèbre, étant donné que ce produit est cultivé dans des zones inondées d'eau. Malgré, cela ces habitants essayent de montrer que leur situation est bonne par fierté.

Quant aux femmes de cette région, malgré leurs conditions difficiles, leur vie dure et leurs énormes responsabilités domestiques – que certains hommes sont incapables de faire – puisqu'elles participent à la pêche, pénètrent au fond des marais pour chercher herbes, roseaux et papyrus vendent les produits laitiers, elle sont accueillantes vis-à-vis des hôtes. Dans l'absence des hommes, elles accueillent elles mêmes les hôtes. Elles sont caractérisées par une beauté naturelle et la plupart des jeunes portent le "niqab" (voile sur le visage), suivant les coutumes et traditions de cette région.

### Notre dernière étape

Sur notre route vers le marais Soudah, en nous arrêtant pour saluer certaines des connaissances de notre accompagnateur, deux parmi eux, sachant que notre destination est ce marais, se sont proposés pour nous accompagner en vue de nous protéger d'éventuels risques. Le premier, prit de chez lui un kalachnikov et le second s'arma de son fusil de chasse. Après avoir dépassé le point de contrôle de la police, à une centaine de mètres, nous nous trouvâmes au bord du marais Soudah.

Delà, on ne peut voir la limite du marais, tellement il est grand. Les côtés droit et gauche de ce marais sont entourés d'une intense forêt de roseaux et de papyrus aux hauteurs diverses, empêchant de voir plus loin. La couleur de son eau et noirâtre, en raison, probablement, des multiples arbustes de son fond, ou comme l'avait affirmé notre accompagnateur, en raison des nappes de pétrole situées dans son fond. Il y avait une dizaine de barques flottant sur ses eaux, dont un genre appelé "machahif", les plus usités en raison de leur légèreté et de leur capacité à circuler dans les cours d'eau. Ces barques ne dépassent pas 2 mètres de long, mais n'ont pas de rame. On ne put donc les prendre pour explorer le fond du marais. Heureusement, un groupe de pêcheurs était venu et nous proposa de nous emmener avec lui à bord de sa barque à moteur.

Le capitaine nous indiqua que leur activité de pêche dure jusqu'à l'aube du jour suivant. Ainsi, ils vont au fond du marais, jusqu'à la frontière avec l'Iran où il y a du poisson en abondance. De gros poissons tels que le barbot et tanche, et

d'autres de petite taille, tels que l'anhinga roux, la carpe. Toutefois, ces pêcheurs se sont plaints de l'usage de la dynamite dans la pêche auquel recourent certains pêcheurs.

L'ambiance était calme dans ce marais; on entendait le gazouillement des oiseaux et les coassement des crapauds; seul élément perturbateur, le bruit du moteur de la barque. Cette dernière, vacillait à l'approche des roseaux. Le capitaine insista pour qu'on l'accompagne dans son opération de pêche, mais on a dû nous excuser, pour ne pas perturber sa pêche et faute de temps.

Après avoir quitté le marais, nous avons essayé de chasser quelque gibier avec notre fusil de chasse; mais en vain. Entre-temps, nos compagnons ont commencé à préparer le déjeuner, en lavant le poisson et en allumant le feu pour le griller.

Quant au Sayyah (pain local), on le prépare en mélangeant la farine avec de l'eau et en formant une pâte qu'on découpe en boulettes. On subdivise chacune de ces dernières en deux (d'une épaisseur de 5 cm environ) qu'on met sur une plaque métallique posée sur le feu pour les faire cuire.

Sans exagérer, on peut affirmer que ce plat de poisson grillé du marais de Soudah, est le meilleur plat de poisson qu'on a dégusté de notre vie. En effet, malgré les moyens rudimentaires de sa préparation (grillade du poisson et cuisson du pain) et malgré l'absence de conditions hygiéniques, le goût délicieux de ce poisson, la beauté du lieu, et l'accueil chaleureux des habitants, ont fait que ce plat sera marqué à jamais dans notre mémoire, et nous rappellera peut-être à revisiter ce marais. ■



Marais de Soudah

هور السوداء



Barque de pêche sur un petit marais

زورق صيد في هور صغير