



Tjupi Tjuluurpa, Réve Fourmi à Miel, peinture contemporaine signée Entalura Nangala représentant le périple des êtres ancestraux Fourmis à Miel vers la grotte de Warumpi.

PHOTO : REG. MORRIS/WELDON TRANNIES

galerie verticale de 1,8 à 2,4 m de profondeur et en galeries horizontales donnant sur des chambres abritant les pots à miel. Les femmes doivent creuser profondément pour collecter une seule poignée de ces précieux insectes.

Les fourmis à miel abondent aux abords de Papunya, « fourmi à miel » en aborigène – ou plus exactement, Réve Fourmi à Miel ; de nombreuses peintures aborigènes contemporaines de Papunya représentent le périple de l'être ancestral du peuple de la Fourmi à Miel, en route vers Papunya.

L'INCIDENCE DES INSECTES SUR LES PLANTES

L'activité des insectes sur les végétaux génère toutes sortes de substances comestibles, dont les galles des acacias et le *lerp*, exsudations croustillantes collées aux feuilles de gommiers. Ce *lerp* sucré, ou manne (pour lui rendre son appellation biblique), était jadis très prisé des Aborigènes sur tout le continent, notamment dans le Sud-Est où l'on se délectait de sa saveur douce et en confectonnait différents breuvages (voir chapitre 10). Le peuple Arrente (Aranda) du centre de l'Australie collecte toujours cette substance. C'est ce qu'apprennent les enfants de Yipirinya des écoles primaires d'Alice Springs au cours d'excursions pédagogiques dans le bush, où les anciens les initient à la nourriture traditionnelle Arrente. On surnomme ici cette substance « pain de sucre », en Arrente, *merne peralke*.

Les galles du « bois-de-sang » (*Eucalyptus terminalis*) sont produites par *Apiomorpha pomiformis*, un insecte qui se nourrit des sucs de l'arbre. La

« Pain de sucre » Ces boulettes sucrées et croustillantes sont déposées sur les feuilles de gommiers par les insectes.

PHOTO : HAROLD WELDON/WELDON TRANNIES



Les galles du « bois-de-sang » sont formées par des insectes. Au cours des battues, on collecte ces galles que l'on incise pour libérer une petite quantité fort rafraîchissante de suc, ainsi qu'une larve comestible.

PHOTO : LEO MEIER/WELDON TRANNIES

femelle creuse une galerie sous l'écorce, provoquant ainsi une irritation du végétal qui par réaction développe cette galle. La larve, qui peut sucer mais ne peut mordre, passera le reste de sa vie emprisonnée dans cette chape de galle.

Presque tous les grands *Eucalyptus terminalis* des monts Macdonnell portent d'anciennes galles. Seules les galles fraîches et mûres, légèrement teintées, hébergent des larves juteuses dans un enclos aqueux. Les vieilles galles brunâtres sont desséchées et ne sont pas comestibles. Au cours des grandes expéditions, les jeunes galles font office de rafraîchissement ; elles renferment en effet l'équivalent d'une cuillerée de liquide et une larve juteuse, enserrée dans une enveloppe interne comestible. Chez les Pitjantjara, ces galles portent le nom de « pommes du désert », à Alice Springs, de « noix de coco sauvages ».

Dans les régions désertiques, des insectes plus petits produisent sur les mulga (*Acacia aneura*) des galles consommées entières.

FOURMIS COUSEUSES

Au nord-ouest de l'Australie, dans la région du Kimberley, au début de la saison des pluies, les racines se font plus aigres. Pour les rendre plus agréables au goût, les Aborigènes broient des fourmis couseuses pour « citronner » légèrement les bulbes pilés de *Microstemma*.⁵