

Anciennes traditions sous un nouveau jour

■ Par Khampheuy Chanthavong

Le riz est cultivé au Laos depuis des siècles. Nos aïeux ont appris autrefois l'art de produire du riz et l'ont transmis à leurs enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants, à travers les générations jusqu'à aujourd'hui. Les habitants du Laos sont originaires de différents groupes ethniques, possédant leurs traditions et leurs particularités culturelles propres, mais la majorité d'entre eux – plus de quatre cinquièmes – cultive du riz, tout en ayant développé au fil du temps des méthodes culturelles différentes entre le haut-plateau et la plaine.

Ban Khong: le riz est la base de l'existence

Le village de Ban Khong est situé dans la plaine de la province de Houaphan, à plus de six cents kilomètres au nord de la capitale Vientiane. Il rassemble quelque trente foyers. Les villageois habitent ici dans des conditions modestes, et vivent de l'agriculture et des ressources de la forêt environnante. Les maisons sont bâties le long du fleuve Pern, qui permet aussi aux paysans d'irriguer les champs.

Les paysans cultivent du riz et élèvent des animaux. Les rizières profitent de l'eau du fleuve et des pluies. Bien sûr, l'eau est suffisante durant la saison des pluies mais les paysans doivent quand même amener l'eau du fleuve dans les champs pour en en-

Au Laos, la culture du riz est très ancienne. Mais tradition ne veut pas dire immobilisme. Récemment, la méthode de culture du riz a connu deux évolutions importantes: d'individuelle elle est devenue solidaire, et de manuelle elle s'est mécanisée.



Augmenter la productivité est une priorité pour le gouvernement: un conseiller agricole sur le terrain.

lever les boues et le sable, ainsi que pour maintenir un niveau constant d'eau. Ils utilisent pour cela une pompe circulaire, qui répand ou retire l'eau des champs selon les besoins.

La culture du riz humide commence au début du mois de mars suivant le calendrier international, soit début avril selon le calendrier laotien. Les riziculteurs commencent la saison des cultures par une activité appelée «sap thieo na», qui consiste à creuser des fossés autour des champs. Cela facilitera le travail des labours plus tard.

Un système d'entraide

Ensuite, les paysans de Ban Khong sèment le riz dans des lits à semis. Vingt à vingt-cinq jours plus tard, les semis sont devenus des petits plants de riz qui pourront être transplantés dans les rizières labourées. Le repiquage se dit «pak dam» en laotien; tout le village y participe, aussi bien les femmes que les hommes. Ce système est appelé «karn suoy hao hang gam», qui peut se traduire par «échange de travail entre les villageois».

Concrètement, cela fonctionne ainsi: une famille – les grands-parents, parents et

enfants – commence le «pak» sur son champ avec le soutien des voisins; quinze à trente personnes travaillent ensemble. Durant la journée de travail, la «famille hôte» s'occupe du repas de midi; les invités apportent leur propre riz – le plus souvent du riz gluant (voir p. 15); les accompagnements et les boissons sont offerts par la famille hôte.

La famille bénéficiaire de l'aide du voisinage note exactement combien de personnes sont venues. Par exemple, si trois personnes d'un foyer précis sont présentes, cela signifie pour la famille d'accueil de devoir aller à trois lorsque son tour viendra dans le travail communautaire. Si elle ne peut pas alors offrir trois aides, elle doit prier les autres voisins de la représenter. Ou aider le foyer concerné durant la récolte. Des semailles jusqu'à la récolte, toutes les étapes du travail sont menées en communauté par les villageois. Chaque famille fournira autant d'aide qu'elle en aura reçue.

Plus vite ensemble

Il y a quelques décennies, les familles paysannes de Khong travaillaient encore individuellement sur leurs champs. Avec pour conséquence des travaux qui n'avançaient

que lentement, spécialement durant le «pak dam», une activité qui nécessite beaucoup de temps. Le repiquage devait s'étendre entre mai et début juillet; s'il se prolongeait, le rendement diminuait parce que le cycle naturel de croissance des plants de riz n'était pas observé. Pour les grandes familles, il était possible de terminer le travail à temps; mais les plus petits foyers, comptant peu de forces de travail, arrivaient

rarement à suivre les saisons et récoltaient toujours du riz de moindre valeur.

Les riziculteurs de Khong ont mis en place un système plus efficace. Depuis que les travaux des champs se font en commun, chacun obtient un meilleur rendement. De plus, cette méthode renforce la solidarité entre les villageois; elle est aussi plus joyeuse que le travail individuel, comme l'attestent les chants que l'on entend sur les champs.



On laboure encore dans de nombreux endroits avec des bœufs, bien que les techniques agricoles se modernisent.

Les machines amènent à nouveau des changements

Dans l'intervalle, la méthode de travail communautaire est pratiquement devenue une tradition. On a donc essayé, avec succès, de répandre les techniques modernes, comme les pompes mécaniques, les tracteurs et les batteuses mécaniques. Ces machines supplantent lentement les anciennes techniques de production du riz – à nouveau au détriment du travail communautaire.

Par exemple le battage du riz à la main. Pour ce faire, les femmes mettaient le riz sur une grande pièce de tissu à même le sol. Les villageois utilisaient des fléaux de bois pour séparer le grain de l'enveloppe. Ce travail était aussi exécuté en commun par les villageois. Ici aussi, les maîtres de maison offraient le repas aux personnes venues aider, qui s'organisaient parfois en deux équipes – une de jour et une autre de nuit. Cette activité était très appréciée. Aujourd'hui, ce type de travaux disparaît de plus en plus à cause des nouvelles techniques. Il ne reste que quelques personnes âgées pour appliquer les méthodes communautaires.

Khampheuy Chanthavong est conseiller agricole auprès du service national de conseils pour l'agriculture et la foresterie. ■

Riz gluant et autres saveurs

Il n'y que peu de pays dans le monde où les gens mangent du «Khao Niao», du riz gluant. Le Laos est l'un d'eux. Le riz gluant est la principale nourriture de près de 90% des Laotiens. Seuls quelques rares groupes ethniques préfèrent le riz habituel.

Pour préparer le riz, il faut un «houat», une marmite en bambou. Le riz y est cuit à la vapeur. On y dépose ensuite la marmite dans le récipient contenant le riz, qui est aussi en bambou. Les mets les plus appréciés pour accompagner le riz sont: le tartare, une salade de viande, de la viande crue, de la soupe, de la viande grillée, des légumes à la vapeur ainsi qu'une salade de papayes et de viande, qui sont autant de spécialités laotiennes que l'on mange depuis des générations. A la préparation de mets s'ajoute un ingrédient qui ne doit en aucun cas être oublié: le «pa daek», la sauce de poisson laotienne, qui accompagne tous les plats possibles et qui donne du corps à la cuisine laotienne.

Lors des repas, différentes spécialités sont servies sur une table basse ou une tablette en bambou. On s'assied en rond sur le sol, autour des plats. Les hommes s'installent en tailleur, les femmes plient leurs jambes de côté comme le veut la coutume. Durant le repas, les membres de la famille échangent des idées et en profitent pour éduquer leurs enfants qui sont tous réunis. Comme on mange ensemble, et que les rires et les plaisanteries ne manquent pas, le repas laotien a une saveur toute particulière.

Si les plats laotiens sont délicieux, ils sont aussi nourrissants et sains. Les produits sont pour la plupart biologiques car ils ne contiennent aucun produit chimique. Les légumes proviennent principalement de petites fermes privées, dont les exploitations sont proches de la nature, et la viande est celle d'animaux nourris naturellement.

Leena Xayakham est conseillère agricole auprès du service national de conseils en agriculture et sylviculture. ■

