

APPRENDRE EN MANGEANT : LES ENFANTS ET L'ALIMENTATION A BAN NAKHAM, VILLAGE TAI DAM DU NORD-LAOS

Natacha Collomb¹

L'alimentation constitue une préoccupation et une occupation centrales dans la vie des habitants de Ban Nakham, un village de riziculteurs tai dam du Nord-Laos. La question de la subsistance est celle qui vient en premier à l'esprit, car quasiment rien de ce qui est consommé n'est acheté, presque tout étant produit, cueilli, pêché ou chassé. Mais nous savons, comme les Tai Dam le savent, que se nourrir est aussi une pratique sociale. Dans cet article, après avoir rapidement traité de l'alimentation en général, j'introduirai la question de l'alimentation comme médiateur d'apprentissage chez les jeunes enfants. L'idée est qu'en mangeant les enfants apprennent un certain nombre de savoirs qui peuvent être d'ordre relationnel, technique, sensori-moteur et cognitif. Ces apprentissages débutent dès la venue au monde et se poursuivent sans doute, dans une certaine mesure, toute la vie durant. Je limiterai cependant cette étude aux cinq premières années de la vie durant lesquelles l'enfant est considéré comme incapable de pourvoir à ses propres besoins alimentaires.

CONTEXTES NATIONAL ET LOCAL, LE LAOS ET LES TAI DAM AU LAOS

Le Laos est un tout petit pays très peu peuplé² enclavé entre, au nord la Chine, à l'est le Viêt-Nam, au sud le Cambodge, à l'ouest la Thaïlande et au nord-ouest la Birmanie. Il présente une configuration géographique mixte avec d'une part des zones de plaines situées en bordure du Mékong et d'autres fleuves moins importants, et d'autre part des montagnes (cordillère annamitique, massif indochinois) qui recouvrent près des deux tiers du pays. L'économie est essentiellement de type agraire puisqu'on estime à 80% le nombre de personnes vivant de l'agriculture. Le riz constitue l'alimentation de base. On pratique au Laos deux types de riziculture : de plaine et irriguée, de montagne et sur brûlis.

Le peuplement du Laos est pluriethnique avec quatre grands groupes ethnolinguistiques représentés. En 1995, les Tai-Kadai représentaient 66 % de la population totale, parmi lesquels 52% de Lao, dominants numériquement, économiquement et politiquement. Les Môn-Khmer, plus anciens habitants du pays, formaient 22 % de la population totale, les Miao-Yao et les Tibéto-Birmans, plus récemment (19^{ème} siècle) descendus depuis la Chine, respectivement 6 % et 2,9 %³.

Les Tai Dam avec lesquels je travaille depuis 1996 appartiennent au groupe majoritaire tai-kadai, mais ne représentent pas plus de 2 % de la population totale du pays. Outre une langue de même famille, ils partageaient avec les Lao, jusqu'à la révolution communiste (1975), un même type d'organisation politique

¹ Doctorante en anthropologie, Université Paris X - Nanterre

² La population totale du Laos est évaluée en 2006 à un peu plus de 5,7 millions d'habitants pour une surface de 236 800m² (World Gazeeter : <http://gazetteer.de/wg.php?x=&men=gpro&lng=fr&dat=32&geo=-123&srt=npan&col=adq>, consulté le 27/11/2006).

³ Goudineau & Evrard 2005, pp. 39-40

« à emboîtement » ou « galactique » centré autour de l'unité territoriale et politique du *muang* (pays, royaume, district) et affiliant des villages de composition ethnique diverse dans une relation de domination et de clientélisme. Contrairement aux Lao, les Tai Dam ne sont pas bouddhisés, mais pratiquent le culte aux ancêtres et croient en une vaste catégorie d'entités, les *phii*, qui regroupe des divinités célestes démiurges féminines et masculines, des esprits tutélaires (de la maison, du village), des esprits « de la nature » (de la forêt, de telle source, telle termitière...), des esprits malfaisants qui possèdent les humains, des esprits de malemort (femmes mortes en couches, enfants morts en bas-âge...), et les principes vitaux multiples et volatiles qui animent des parties du corps et des qualités de chaque individu.

Le système de parenté est de type patrilinéaire : les biens se transmettent essentiellement en lignée paternelle, les fils succèdent à leur père à la tête de la maisonnée et rendent un culte à leurs parents de la lignée patrilinéaire. La résidence est patri-viri locale, mais le couple nouvellement marié habite initialement, pour une durée minimale de trois ans, chez les parents de l'épouse, où, en général, naît le premier enfant. Les relations avec la lignée patrilinéaire de l'épouse restent, dans cette société, fondamentales. En témoigne le rôle rituel du père de l'épouse, ou, à défaut, de son frère aîné lors de la fondation d'une nouvelle maison : c'est lui qui en élève et en consacre le pilier principal, c'est lui qui fabrique et installe le foyer et l'étagère qui le surmonte.

Les habitations sont montées sur de hauts pilotis et construites en bois, en bambou et pour le toit, en herbe à pailote, ou, pour les familles les plus aisées, en tôle ondulée. Leur taille varie en fonction du cycle dans lequel se trouve la famille qu'elles abritent. Jusqu'au début du 20^{ème} siècle, certaines maisons regroupaient l'ensemble d'un lignage patrilinéaire localisé et mesuraient jusqu'à soixante mètres de long pour dix mètres de large. Aujourd'hui, dans le contexte que je connais le mieux qui est celui de Ban Nakham, village situé au nord du Laos dans la province d'Oudomxay, district de Muang Namo, les maisons les plus grandes ne dépassent pas une quinzaine de mètres de long et abritent au plus fort de leur cycle jusqu'à vingt habitants répartis sur quatre générations. Les plus petites maisons sont construites par un fils marié qui décide de s'établir à son compte, soit parce qu'il en a les moyens soit parce qu'il est en conflit avec ses parents ou que ces derniers sont décédés. Elles abritent un minimum de trois personnes : le couple et un enfant, une composition rare et éminemment transitoire.

LE VILLAGE DE BAN NAKHAM

Les Tai Dam sont originaires du sud de la Chine. Ils ne se sont installés au Laos que relativement récemment (18^{ème}, 19^{ème} siècles), fuyant le nord du Viêt-Nam où ils étaient installés depuis beaucoup plus longtemps (12^{ème} siècle). Les régions du Laos où les Tai Dam se sont installés en plus grand nombre sont les provinces septentrionales de Houaphan, d'Oudomxay et de Louang Namtha.

Mythe d'installation de Ban Nakham

Les villageois de Nakham racontent qu'il y a de cela un siècle et demi un chef tai dam originaire de Muang Theng, alias Diên Biên Phu, et ses trois frères cadets avaient pris la tête d'une vague de migrants qui fuyaient les exactions des Pavillons Noirs⁴ et le manque croissant de terres cultivables. La migration s'était

⁴ Pirates chinois (ho).

faite en deux temps, avec un premier arrêt d'une année dans la région de Muang Kwa, située dans l'actuelle province de Phongsaly. À partir de Muang Xay, les migrants avaient avancé tout droit en direction de la plaine de Namtha. En arrivant dans la vallée où se trouve aujourd'hui Nakham, un homme âgé, épuisé par le voyage, se serait écroulé de son cheval et serait mort. La forêt jouxtant le lieu de sa chute fut plus tard choisi pour y établir le cimetière, *paa hèèò*, du village. La vallée ainsi découverte par les quatre frères avait été autrefois occupée par un village *lū*, ainsi qu'en témoignaient les ruines d'une pagode. Sans doute frappé par ces deux histoires, celle vécue et celle dont il percevait les traces, le frère aîné décida d'y faire halte. Les migrants commencèrent par établir des maisons provisoires. Pour se nourrir ils plantèrent sur le flanc des montagnes des tubercules qui, dit-on, y poussèrent particulièrement vite et bien. On raconte que le village tire son nom de l'observation attentive du site auquel le frère aîné se livra avant de décider de s'y établir définitivement : *naa* signifie « rizière » et *khaam* « observer, scruter ».

Subsistance à Nakham

Ce récit est intéressant parce qu'il établit très clairement le lien entre la fondation du village et le rapport au terroir. Le village de Nakham occupe à ce titre une position assez marginale parmi les Tai de la région puisque sa situation dans un creux de vallée en moyenne altitude (800 m) ne lui permet pas de cultiver de grandes surfaces de rizières irriguées, ce qui est pourtant le type de culture traditionnel des représentants de ce groupe ethno-linguistique. Tous les villageois pratiquent donc également la riziculture sur brûlis, et il y a même une ou deux maisonnées sur les cinquante du village qui ne possèdent pas du tout de terre irrigable. Hormis le riz, les villageois cultivent un peu de maïs dont la récolte permet de faire la soudure en cas de pénurie de riz. Ils plantent et ramassent, dans les essarts, des tubercules et des courges. Ils entretiennent des jardins de légumes saisonniers et d'autres d'herbes aromatiques et de piments, et chaque maison dispose d'un petit verger, qui ne fait pas l'objet de grands soins, dans lequel on trouve des papayers, des bananiers, des goyaviers, des pamplemoussiers, et parfois, de-ci, de-là, un plan d'ananas. Beaucoup de denrées végétales sont cueillies en forêt (champignons, pousses de bambou et de rotin, fleurs, mais aussi racines, feuilles et écorces à faire bouillir...) ou aux abords des cours d'eau (fougères...).

Les villageois tai dam sont aussi des éleveurs. La composition du cheptel animal est variable en fonction de la richesse des maisonnées, mais consiste en général en quelques têtes de bovidés (buffles, zébus), quelques cochons, des poules et des canards. De rares familles se regroupent pour creuser et entretenir un étang où ils élèvent des poissons. Tous ces animaux ne sont consommés qu'à l'occasion des fêtes et des rituels, et, pour la volaille et les poissons, en période d'intense activité agricole. Le reste de l'alimentation carnée provient de la chasse, de la pêche et de la collecte qui sont pratiquées tous azimuts malgré les tentatives musclées de contrôle (surtout concernant la chasse) de la part des autorités du district.

Bien que les Tai Dam ne connaissent quasiment pas d'interdits alimentaires (hormis ceux qui sont liés à l'existence de grandes familles patronymiques) et consomment tout ce qui peut l'être, bien des repas ne consistent qu'en riz (variété glutineuse) et en légumes accommodés d'aromates et de piments. Quoiqu'ils se plaignent à l'occasion de cette monotonie, en particulier devant leurs invités envers lesquels ils s'excusent systématiquement, malgré le soin qu'ils ont apporté à la préparation du repas qui leur est destiné, de ne rien avoir à

leur offrir que des légumes, les villageois de Nakham sont dans leur majorité en situation d'autosubsistance. Quelques maisonnées parviennent à dégager un surplus de riz qu'elles vendent à des urbains, d'autres vendent un peu d'opium, presque toutes proposent à la vente, au bord de la route goudronnée qui mène à la ville, des produits forestiers carnés ou végétaux. Les revenus numéraires sont cependant très limités dans la majorité des familles et une grande infortune, comme une maladie grave, oblige parfois à vendre une tête de bétail ou à emprunter à un cousin plus aisé. L'argent sert à acheter du sel, du glutamate de sodium (qui entre dans la composition de tous les plats), des cigarettes, des vêtements, et, pour les deux ou trois maisonnées les plus aisées, de l'essence qui fera fonctionner la décortiqueuse à moteur.

Temps et composition des repas⁵

Dès cinq heures le matin, on entend, par tout le village, retentir le son sourd des grands pilons à pied installés sous chaque maison. La réserve de riz gluant décortiqué est ainsi renouvelée tous les jours. Le riz gluant constitue la base, on pourrait même dire le cœur, de l'alimentation tai dam. Comme dans toutes les langues tai et dans beaucoup de langues sud-est asiatiques, manger se dit d'ailleurs « manger du riz » (*kin khao*). Un repas sans riz est inconcevable ou relève de l'«en-cas » ludique, dont on dira alors qu'il s'agit de « manger jouer » (*kin iin*). On voit ainsi les parents tendre à leurs enfants qui se régalent en pleine journée d'un biscuit exceptionnellement rapporté de la ville une poignée de riz en leur disant « prend du riz et mange ! » (*kap khao kiin sii*). Des aliments ingérés sans riz sont censés causer des maux de ventre.

Il faut ici souligner que le village de Nakham ne dispose ni d'eau courante ni d'électricité. La cuisine se prépare au feu de bois et les aliments de la veille, dont il reste en général peu de chose, sont gardés jusqu'au lendemain dans un petit meuble garde-manger. En conséquence, le premier repas de la journée, qui relève plus du déjeuner que du petit déjeuner, est pris aux alentours de dix heures, après que le riz, qui est cuit en grande quantité à la vapeur, est prêt et qu'on a cuisiné ce qui l'accompagnera. En fonction de la saison, ce sera plutôt des pousses de bambou ou plutôt de la moutarde chinoise. Les premières sont préparées en saumure, rôties au feu, bouillies, ou cuites à la vapeur. La deuxième est préparée le plus souvent en soupe, parfois à l'étouffée et, beaucoup plus rarement car pour cela il faut disposer de graisse, sautée au wok. Si on a un peu de viande, du poisson ou encore quelques grenouilles ou autres escargots, ils seront ajoutés à la soupe ou cuisinés à part. Aux enfants, qui ont faim dès leur réveil, on offre une poignée de riz prélevée sur le feu et des restes ou un morceau de viande (souvent de l'écureuil ou de l'oiseau cuit et séché au feu) conservé à part exprès pour eux. Le repas de dix heures est pris en famille, autour d'une table basse, le plus souvent dans la cuisine ou, s'il n'y a pas de pièce spécifique, dans l'espace de la maison consacré à la cuisine. Les enfants de tous les âges participent à ce repas, bien qu'aujourd'hui, avec l'intensification de la politique de scolarisation soutenue par les financeurs internationaux, un en-cas substantiel (boulettes de farine de maïs) soit proposé sur le site de l'école.

Après ce premier repas pris en commun, chacun, au cours de la journée, pourvoit lui-même à ses propres besoins ou désirs. La première personne qui en éprouve l'envie ou la nécessité installe la table et sort les restes, se joint qui le souhaite. Les enfants de sept, huit ans se servent ainsi eux-mêmes dans le

⁵ Les repas spécifiquement destinés aux enfants seront abordés plus bas.

placard. Les aliments ne sont pas réchauffés et il est exceptionnel que quelque nouveau plat soit préparé.

Le repas du soir se prend relativement tôt, entre dix-sept et dix-huit heures. Il fait l'objet d'une nouvelle cuisson de riz et d'une nouvelle préparation d'aliments dont la nature et la quantité ne varient pas substantiellement par rapport au repas de la mi-journée. À nouveau, l'ensemble de la maisonnée est attablé.

Sans entrer dans les détails, notons que par contraste les repas de fête (souvent liés à la tenue de rituels) comportent toujours des aliments carnés ; ils réunissent des voisins et des parents d'autres maisonnées, ils se déroulent dans la pièce principale et la table est dressée sur de longues planches posées à même le sol et recouvertes de feuilles de bananier. Les repas de fête se prennent fréquemment à la mi-journée et plus rarement le soir. Selon le type de festivité et le nombre d'invités, leur préparation est plus ou moins longue et leur composition plus ou moins complexe. Comme les repas quotidiens, mais de manière plus formelle, hommes et femmes participent à leur préparation. Les femmes sont en charge des légumes, du riz et de la volaille, et de la cuisson, les hommes de la découpe du gibier, du cochon ou des bovidés et de la préparation des mets carnés crus. L'organisation des banquets répond aussi à des règles établies : les hommes mangent côté amont de la maison et de la table et les femmes côté aval. Les hommes et les femmes mûrs et âgés mangent au fond de la maison, le plus loin de la porte d'entrée. Les jeunes femmes préparent et servent le repas, elles se mettent à table un peu en décalé et dans la cuisine. Quant aux enfants, ils circulent et butinent entre tous ces espaces, mais s'y installent rarement, sauf quand le comité est plus réduit, que le rituel concerne exclusivement les membres de la maisonnée et de proches parents, ou qu'il leur est spécifiquement destiné.

LES ENFANTS ET L'ALIMENTATION

Nourrir et élever

Le lien des enfants à la nourriture transparaît particulièrement bien à travers l'usage d'une notion qui est celle de *liang*, terme qui peut être provisoirement traduit par « nourrir ».

Ce terme, commun aux langues tai, est en réalité hautement polysémique. Il sert à désigner des actions différentes : nourrir, élever, prendre soin de, rendre un culte à, adopter, la plupart du temps accomplies par des agents humains mais dont les destinataires sont parfois humains, parfois animaux, parfois esprits. En conséquence, on ne peut le traduire qu'en référence à un contexte spécifique d'énonciation. Cependant, il renvoie, me semble-t-il, toujours à une même intention : instituer et maintenir une relation fondée sur une certaine forme de *réciprocité à travers le don de nourriture*. Dans le contexte de la procréation et du soin aux enfants, l'établissement de cette relation de *liang* a pour visée ultime la préservation de la vie dans sa continuité et dans ses transformations : celle, tout d'abord, de l'enfant lui-même, puis, quand celui-ci sera adulte, celle de ses parents âgés dont il prend soin et de ses parents morts devenus ancêtres auxquels il rend un culte.

Prendre soin du nourrisson : par quoi cela commence-t-il ?

Les Tai Dam conçoivent que le fœtus est nourri *in utero* par l'intermédiaire de sa mère et c'est cette communication entre la mère et l'enfant qui est à l'origine des seules restrictions alimentaires auxquelles cette dernière est soumise avant l'accouchement. Il est ainsi vivement déconseillé à une femme enceinte de manger trop gras de crainte que l'enfant ne grossisse trop et que sa naissance ne soit difficile. La consommation de fruits doubles, qui est supposée pouvoir entraîner une naissance gémellaire, est elle absolument proscrite⁶. La considération pour le régime alimentaire de l'enfant, et d'ailleurs en général pour tout ce qui le concerne directement, ne commence cependant véritablement qu'après la naissance.

Suivant l'expulsion et une fois le cordon coupé, le nouveau-né est enveloppé de vieux tissus et déposé à terre dans un van ou sur un matelas. On ne s'en occupera plus avant que la mère soit elle même tirée d'affaire, c'est-à-dire une fois le placenta tombé. Il se passe donc plusieurs minutes avant que l'enfant et la mère n'entrent en contact et cela pour un bref instant seulement : le nouveau-né est déposé quelques secondes sur les genoux de sa mère avant de lui être repris et d'être redéposé à terre pendant que cette dernière fera sa première toilette.

Le premier aliment ingéré par l'enfant est une goutte d'alcool de riz distillé qui est offert à toutes les personnes présentes au moment de l'accouchement. Immédiatement après, une femme prépare une boisson avec de l'eau dans laquelle ont bouilli des plantes médicinales et du sucre. C'est dans cette boisson que l'on trempe du coton qui est ensuite pressé dans la bouche du nourrisson. La mère n'est pas la première femme à prendre soin de son nouveau-né, elle ne l'allait pas immédiatement et ne s'occupe, d'ailleurs pas exclusivement, de le faire boire qu'une fois lavée. Le premier bain de l'enfant, qui suit de peu celui de sa mère, n'est pas non plus donné par la mère, mais, le plus souvent, par une femme plus âgée, mère ou belle-mère de la parturiente. L'allaitement est systématiquement différé d'une part parce que le colostrum, dont on pense qu'il est acide et cause des maux de ventre, est tabou, et d'autre part parce qu'on attend plus qu'on ne suscite, au moyen de la succion, la montée de lait.

Inscrire le nouveau-né dans la communauté familiale et/ou villageoise, transférer des qualités

Les familles qui ne souhaitent pas faire allaiter un nourrisson par une femme qui n'est pas sa mère et qui ont donc recours, les premiers jours, à de l'eau sucrée, à l'eau de cuisson du riz ou encore en de rares cas à du lait concentré sucré acheté au marché sont peu nombreuses. Le plus souvent, ce refus est lié à une crainte de contagion soit de la nourrice vers le nouveau-né, soit dans le sens contraire, d'un nouveau-né qui présente des symptômes de maladie vers la nourrice et, à travers elle, vers son enfant.

Dans la plupart des cas cependant, les nourrissons prennent leurs premières tétées au sein d'une sœur ou d'une cousine de leur mère, moins souvent à celui d'une femme du côté paternel ou d'une voisine. La durée de ce relais de l'allaitement par une autre femme est variable. Les villageois l'associent au temps qu'il faut à la montée de lait, stimulée par l'ingestion d'eau chaude infusée de plantes, pour ce faire. On peut constater cependant que cette durée décroît au fur et à mesure des grossesses et est particulièrement longue dans les situations où élever (*liang*) un enfant s'est révélé problématique (succession d'enfants mort-

⁶ Les jumeaux ne sont pas, comme dans d'autres populations de la région, mis à mort. Cependant, la naissance gémellaire est considérée comme une anomalie parmi les humains, on la compare d'ailleurs à la naissance de chiens ou de cochons. Il arrive souvent qu'un des deux jumeaux soit donné en adoption.

nés ou morts en bas âge, grossesse qui a tardé...). On se trouve là dans un schéma très répandu chez les Tai Dam qui consiste à faire appel, pour introduire, faciliter, marquer ou orienter un passage (couper le cordon, donner le premier bain, coudre les vêtements du nouveau-né, nouer le chignon de la mariée, coudre la paraphernalia funéraire...) à des personnes renommées pour leur excellente moralité et pour leur savoir-vivre, lesquels consistent particulièrement en l'aptitude à élever de nombreux enfants bien portants et à savoir vivre en couple dans la longue durée. Quelque chose de l'ordre de la transmission se joue là, qui, en ce qui concerne l'allaitement, touche aussi bien la nouvelle mère que l'enfant. Chez la première, il s'agit d'une initiation à la capacité d'allaiter, la communication de ce savoir-faire, qui est aussi un savoir être dans son corps (produire du bon lait en abondance) se faisant « par contagion ». Ce n'est pas à proprement parler un apprentissage dans le sens où la nourrice profiterait explicitement de cette période pour donner des conseils et des instructions à la nouvelle mère. Ce sont bien plutôt des qualités qui circulent d'une femme à l'autre. Quant au nourrisson, il fait ses premières expériences au sein avec une femme expérimentée qui allaite elle-même depuis quelque temps son propre enfant, il prend ainsi de « bonnes habitudes » pour la suite⁷.

Hormis cette transmission de qualités et d'aptitudes à la mère et à son enfant, l'allaitement par une autre femme contribue également à élargir très tôt l'univers relationnel de l'enfant. L'allaitement par un tiers cesse d'être exclusif dès les premiers jours, mais, dans bien des cas, il se poursuit de manière sporadique jusqu'au sevrage. La motivation première en est la reprise des activités agricoles ou de collecte par les mères. À de rares exceptions près, les nourrissons ne sont pas emmenés en dehors du village dans des espaces où ils pourraient être exposés à l'attaque de mauvais esprits, et où, de manière beaucoup plus prosaïque, ils gêneraient leurs mères. Dès trois ou quatre mois, ils sont donc laissés pour des périodes de plus en plus longues aux soins d'autres personnes de la maisonnée, le plus souvent des grands ou arrière-grands-parents. Comme par ailleurs on ne laisse pas un nourrisson pleurer de crainte qu'il ne tombe malade, la personne en charge lui cherche fréquemment une nourrice de substitution. Il arrive même parfois qu'une grand-mère depuis longtemps ménopausée offre le sein à son petit-enfant en guise de consolation. Selon les dires de la plupart des villageois, c'est l'assouvissement du désir et du besoin de l'enfant qui prime sur toute autre considération. Pourtant, le lien de l'allaitement à l'attachement est pleinement reconnu. Selon certains, cet attachement ne se mettrait en place que tardivement, vers quatre mois, quand l'enfant devient capable de reconnaître les visages, et donc de distinguer celui de sa mère de celui d'autres femmes. Cette capacité nouvelle de l'enfant à différencier entre les personnes reçoit des interprétations diverses voire contradictoires : selon certaines mères, cela complexifie l'allaitement par une autre femme, l'enfant étant dès lors dans un lien plus exclusif avec sa mère, selon d'autres, c'est au contraire à partir de ce moment qu'il devient possible de confier l'enfant pour de plus longues périodes car ce dernier reconnaît désormais ses proches.

Nous avons vu plus haut une autre manifestation précoce de cette volonté d'inscrire l'enfant dans la communauté avec l'offrande d'alcool de riz à toutes les personnes présentes lors de l'accouchement qui débute par le nourrisson. Qu'incorporer l'enfant à la communauté passe par l'alimentation se voit aussi, au moment de la naissance, de deux autres manières. Quand l'accouchement se fait

⁷ Voir Hanks 1963 : 62.

imminent, le père doit s'activer pour, d'une part, rassembler le bois qui servira à alimenter le feu auprès duquel la nouvelle accouchée reconstitue son souffle et se purifie du « mauvais sang » de la parturition, et pour, d'autre part, couper et tailler les sections de bambou dans lesquelles sera cuit au feu, entouré d'une feuille de bananier, le riz gluant. Ce mode de cuisson du riz, qu'on appelle *khao lam*, est spécifique aux accouchements. Il permet à la mère de consommer un riz non contaminé par les autres membres de la maisonnée, et vice versa. Il ne constitue cependant pas une nourriture exclusive de celle-ci, mais doit au contraire être offert aux visiteurs qui ne peuvent en refuser la consommation. Là encore, on se trouve dans un schéma classique : tout rituel de transition, d'incorporation ou de séparation, comporte l'obligation d'offrir de la nourriture et l'obligation de l'accepter. Autre geste nourricier accompagnant la venue au monde comme, d'ailleurs, les funérailles : tous les visiteurs sont tenus d'amener avec eux un kilo de riz cru. Ce don de riz assigne au nouveau-né une place dans la communauté villageoise et lui assure la solidarité des villageois. Par ailleurs, il remplace symboliquement le travail que le jeune père ne peut effectuer pendant les cinq jours suivant l'accouchement. On dit en effet que si celui-ci partait aux champs et faillait à son devoir de préparation du *khao lam*, en grandissant, l'enfant ne serait jamais rassasié.

Le passage de l'allaitement aux aliments solides

Que l'allaitement revête une telle importance dans la constitution du lien social⁸ est manifeste dans la pratique de la compensation matrimoniale versée par le futur époux à ses beaux-parents, et en particulier à sa belle-mère, qui s'appelle littéralement le « prix du lait ». Une compensation similaire est d'ailleurs versée à la mère naturelle d'une enfant que l'on adopte.

L'allaitement est à la fois une pratique partagée, une pratique longue, avec un sevrage qui n'intervient qu'à la fin d'une nouvelle grossesse (c'est-à-dire en moyenne vers un an et demi), et une pratique intensive, le nourrisson étant mis au sein à la demande et en réponse à toute situation de détresse. En revanche, ce n'est que brièvement une pratique alimentaire exclusive. Dès un mois, le lait maternel peut être complété par du riz prémâché et cuit dans une feuille de bananier, bien que le plus souvent on attende pour ce faire que l'enfant ait trois ou quatre mois et « qu'il puisse se tenir assis ». Rapidement, de la viande prémâchée est ajoutée à ce régime, et, comme je l'ai noté plus haut, celle-ci deviendra une composante indispensable du repas des plus petits. Les légumes et les fruits sont introduits plus tard, quand l'enfant devient capable de mâcher par lui-même.

Alors qu'on ne peut pas dire que le nourrisson entretienne une relation exclusive avec sa mère, serait-elle celle de l'allaitement, la prééminence par ailleurs réelle de celle-ci s'atténue progressivement avec le processus du sevrage. Dans ces maisonnées fréquemment plurinucléaires, les enfants sont portés, nourris, câlinés, lavés, consolés, divertis par des parents autres que la mère et le père : un tel grand-père se lève la nuit pour bercer son petit-fils qui pleure beaucoup et soulager ses parents, une telle tante lave les uns après les autres les enfants de la maisonnée, une telle arrière-grand-mère nourrit tous ses arrière-petits enfants. Une autre caractéristique du maternage chez les Tai Dam est que c'est aussi un « paternage ». Les pères sont des pourvoyeurs de soins attentifs et actifs dont le rôle, il est vrai, s'accroît considérablement au moment du

⁸ Pour des questions de pure exposition, je ne traiterai dans cet article de la dimension affective de l'alimentation que de manière marginale.

sevrage. Ainsi, outre les techniques classiques visant à dégoûter l'enfant du sein maternel (application de teinture rouge, de médicament amer), le passage dans le giron paternel (ou parfois grand-parental) s'impose comme procédé efficace. C'est à la naissance du cadet cependant que cette transition s'affirme nettement avec le basculement, au coucher, de l'enfant nouvellement sevré de la place médiane qu'il occupait entre son père et sa mère à celle située sur le flanc droit de son père. Les enfants sevrés par le père entretiennent avec ce dernier des relations affectives très fortes et très physiques : à titre d'exemple, les villageois considèrent normal qu'ils aient besoin, pour s'endormir, de jouer avec le téton de leur père.

Repas d'enfants

Les enfants, dès tous petits, sont présents aux repas familiaux, parfois sur les genoux, parfois sur le dos d'un de leurs parents. Ces repas ne constituent pas pour eux l'apport alimentaire principal, mais plutôt un espace d'expérimentation et de découverte. C'est là qu'ils goûtent aux légumes ou qu'ils exercent leur résistance au piment. Un adulte, à l'écoute des désirs exprimé par l'enfant (qui tend la main, qui montre du doigt, qui prononce un mot) s'occupe de prélever un morceau dans le plat commun pour le lui donner. Vers deux ans, deux ans et demi, le mode de participation change avec l'enfant qui s'exprime de manière beaucoup plus verbale et affirmative et qui commence à véritablement se nourrir à ces repas communs. L'enfant puise lui-même son riz dans la courge évidée et séchée qui lui sert de contenant, il se sert de la soupe avec sa cuillère, il attrape une pousse de bambou au centre de la table. Mais il a encore besoin d'un adulte pour saisir les morceaux de légume ou de viande dans le bouillon et les déposer pour lui sur son coin de table. La manipulation des baguettes commence cependant à être maîtrisée, tout comme certaines techniques de consommation (épluchage des pousses de bambou amer rôties, par exemple).

Pour l'essentiel cependant, les jeunes enfants se nourrissent en dehors des repas, à chaque fois qu'ils ont faim. Pour les plus petits d'entre eux, la nécessité d'être nourri se manifeste par une altération de l'humeur et est testée par un adulte au moyen d'une communication de type iconique où un geste (réunir les doigts pour former une pointe et les agiter devant l'enfant) est associé à l'onomatopée « *mam mam* » qui renvoie à la prémastication des aliments (*maam*). Le geste de la main utilisé pour s'adresser à l'enfant est aussi celui par lequel on appelle les bovidés à venir manger du sel. Il est appris par les jeunes enfants qui, à l'occasion, suivent un parent jusqu'à l'enclos des buffles ou jusqu'aux rizières où paissent les zébus. L'adulte confie un morceau de sel à l'enfant et tient sa main dans la sienne dans la position décrite ci-dessus. Des associations sont ainsi mises en place entre des sensations, des gestes, et des activités qui concernent aussi bien l'enfant lui-même que son rapport aux autres, ici au gros bétail dont il faut souligner qu'il occupe une place considérable dans l'économie et la vie sociale tai dam en tant que capital à la fois potentiellement numéraire (par la vente) et toujours symbolique (comme animal de sacrifice).

Le temps et les conditions de nourrissage des tout-petits sont peu formalisés. On peut observer des situations très diverses : l'enfant peut être nourri de manière individuelle par un adulte qui le suit dans ses déplacements ou attend qu'il revienne prendre une bouchée entre chaque phase de jeu, ou encore plusieurs enfants de la maisonnée d'âges divers peuvent manger en même temps mais chacun selon des modalités qui varient en fonction de son âge. Aux plus grands sont confiés une poignée de riz gluant et un morceau de viande, aux plus petits

on prémâche chaque morceau. Les jeunes aînés sont sollicités par les adultes pour partager avec leurs cadets ou pour aller leur chercher un morceau de viande dans la cuisine. Malgré ces variations, ces repas d'enfants ont en commun une volonté de la part de l'adulte de nourrir correctement l'enfant sans pour autant lui imposer de contraintes (rester « à table », goûter à tout, finir son repas...) ce qui a pour corollaire une adaptation du parent à l'enfant bien plutôt qu'une attente d'adaptation de la part de l'enfant.

Manger pour jouer

L'aspect récréatif de l'alimentation est également développé chez les jeunes enfants soit via les adultes, soit au sein des groupes de pairs. Dans le premier cas, des aliments saisonniers cultivés ou collectés sont proposés en complément du riz ou de la viande. Les enfants apprécient particulièrement les courges et les tubercules qui sont simplement bouillies ou encore les melons ou la canne à sucre. Ces mets leur sont proposés au cours de la journée dans un moment de répit entre deux activités ou au retour des essarts ou des jardins. Les enfants sont avides de cette alimentation récréative et se montrent souvent impatients au point d'obtenir par les pleurs qu'un morceau de potiron, par exemple, soit prélevé à moitié cuit dans la casserole.

Par ailleurs, les enfants fourragent en petits groupes autour des maisons pour ramasser les fruits tombés et à l'occasion les faire tomber eux-mêmes. Les petits garçons, dès quatre, cinq ans partent avec un ou plusieurs aînés de deux ou trois ans à peine dans la forêt bordant le village pour y dénicher insectes, fruits ou racines. Les adultes ne semblent pas superviser ces activités, mais la transmission concernant les lieux où trouver des aliments, les chemins à suivre ou encore la comestibilité des aliments s'est faite à d'autres moments (sur le chemin des essarts ou les enfants dès deux, trois ans commencent à accompagner leurs parents, en route vers tel coin de pêche où les petits garçons suivent leur père...). Concernant le ramassage et la consommation immédiate de fruits et autres végétaux dans le village, une surveillance discrète, quasi invisible, est opérée par des adultes depuis le lieu où ils travaillent. Cette surveillance n'est d'ailleurs pas uniquement visuelle, les adultes écoutent les enfants autant qu'ils les regardent et s'adressent souvent à eux depuis l'intérieur de la maison alors qu'ils jouent sous les pilotis ou dans le verger attendant.

Apprendre à faire

En ce qui concerne la participation à la préparation des repas, elle progresse en qualité, mais augmente peu en intensité entre deux et cinq ans. Les enfants, et en particulier les filles, se mêlent aux activités des plus grands, mais beaucoup plus dans la phase de préparation : tri, épluchage, lavage que dans l'élaboration des plats eux-mêmes. Cette participation des enfants est en grande partie spontanée, jamais exigée, mais accompagnée, guidée, pour reprendre l'expression de Barbara Rogoff. C'est là une caractéristique des apprentissages dans le domaine de l'alimentation qu'on retrouve beaucoup moins dans d'autres savoir-faire tels la vannerie ou le tissage. Dans ces derniers cas, l'attitude des adultes relève plus d'une tolérance ressentie, ou exprimée, comme forcée. L'enfant manifeste le désir de faire et s'immisce dans la pratique de l'adulte qui, dit-il, lui cède l'accès aux outils et aux matériaux pour « avoir la paix ». Là où on voit une mère pré-éplucher des tubercules qu'elle donne ensuite à sa fille installée à ses pieds, les fillettes, pour lesquelles cependant on fabrique à l'occasion des outils miniatures, s'exercent, ou jouent, seules ou entre enfants, à égrener le coton ou encore à tisser une petite pièce multicolore. La participation

des garçons, ainsi que je l'ai suggéré, est moins importante que celle des filles. Ils jouent beaucoup plus en petites bandes et quittent plus l'espace domestique. Très tôt (quatre, cinq ans) cependant ils dénichent de petits oiseaux au lance-pierre, attrapent des grenouilles et pêchent dans les cours d'eau, rapportant ainsi à la maison les petits animaux qui seront réservés à la consommation des plus jeunes.

Conclusion : manger chez soi

Comme cela a été noté plus haut, les premiers enfants d'un couple naissent souvent dans la maison de leurs grands-parents maternels. Les liens affectifs avec ces derniers demeurent très forts même après le transfert dans la maison des grands-parents paternels. Cette double affiliation se donne à voir dans les espaces villageois investis par les enfants pour circuler ou se poser. Les affinités entre enfants suivent également quasi systématiquement le réseau de la parenté et en particulier cette portion de la parenté maternelle réunie sous le toit des grands-parents. Durant les premières années de l'enfance, il arrive que des petits passent la journée ou une partie de la journée chez leurs grands-parents maternels, en particulier s'il n'y a personne dans leur propre maisonnée pour s'occuper d'eux ou s'il se trouve chez les grands-parents des cousins de même âge avec lesquels ils ont été élevés. Ils y prennent donc des repas et/ou des encas. Cependant, assez tôt, et une fois encore en particulier pour les filles, une censure morale se met en place sur une circulation et des passages trop prononcés entre et dans les maisons autres que celle à laquelle on appartient de droit (la maison du père qui est aussi le plus souvent celle du grand-père paternel). On tolère qu'une petite fille de quatre ans aille jouer et grappiller de-ci, de-là, mais cette attitude est relevée et critiquée aux alentours de la cinquième année où manger chez les autres devient répréhensible. La fillette qui agit de la sorte se retrouve soudainement au centre de conversations d'adultes qui s'inquiètent de son avenir en ces termes : ne deviendra-t-elle pas une paresseuse habituée à trouver ailleurs et sans travailler ce qu'elle devrait travailler à procurer chez elle et pour les siens ? Ces conversations « au sujet de » s'adressent en fait à l'enfant elle-même qui est toujours à portée d'oreille. Les remontrances ne sont pas directement exprimées et on ne cherche pas à réprimer ou à punir, mais il s'agit d'une sanction morale d'autant plus forte qu'elle est exceptionnelle. Manger chez soi, c'est sans doute devenir partie de la maisonnée, l'incorporer, s'y attacher. Pour les filles, cette nécessité est d'autant plus cruciale que celles-ci ne resteront pas dans leur maison d'origine mais iront vivre chez leur époux, c'est-à-dire chez leurs beaux-parents. L'horizon d'une femme qui se marie est de devenir part intégrante de la lignée patrilinéaire de son époux, et cela se joue à travers une bonne capacité à générer de l'attachement, que ce soit celui qui nous unit aux autres ou celui que les autres ont envers nous. Cet attachement est produit et affirmé par le don à sa belle-famille de son travail et en particulier de celui dont la visée est l'apport de nourriture. Les conflits entre une bru et ses beaux-parents, qui opposent d'ailleurs le plus souvent bru et belle-mère, tournent autour de la mauvaise volonté que met la première à s'intégrer par le travail et par le partage à sa nouvelle maison et par la persistance ostentatoire de son attachement primordial à sa maisonnée d'origine. Les petites filles doivent apprendre très tôt les valeurs attachées au manger-ensemble pour pouvoir devenir de bonnes pourvoyeuses pour leurs enfants comme pour leurs beaux-parents. On revient ainsi à la notion introduite plus haut de *liang* : nourrir, élever, prendre soin, rendre un culte. Pour les garçons, qui, même lorsqu'ils habitent une maisonnée physiquement distincte

de celle de leurs parents, ne quittent pas le giron de leur patrilignée, l'apprentissage de la capacité à créer et à maintenir le lien à la maisonnée n'est pas nécessaire, d'où une plus grande liberté d'être et de circuler dans et en dehors du village.

BIBLIOGRAPHIE

BRUN, P. 2001. *Représentations, rites et pratiques actuels du post-partum au Laos*. DEA d'anthropologie. Université Lumière, Lyon-II. 72 p. (plus bibliographie et annexes).

CARSTEN, J. 1995. The Substance of Kinship and the Heat of the Hearth: Feeding, Personhood, and Relatedness among Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, Vol. 22, No. 2 (May), pp. 223-241.

CARSTEN, J. 1997. *The Heat of the Hearth. The Process of Kinship in a Malay Fishing Community*. Oxford : Clarendon Press ; New-York : Oxford University Press, 314 p.

Enfants et sociétés d'Asie du Sud-Est, éd. par KOUBI, J. & MASSARD-VINCENT, J. 1994, Paris : L'Harmattan, 376 p. (Recherches Asiatiques).

GOUDINEAU, Y. & EVRARD, O. 2005. Ethnicité et développement au Laos. *Le Laos doux et amer. Vingt-cinq ans de pratiques d'une ONG*, éd. par GENTIL, D. & BOUMARD, P. Paris : CCL-Karthala, pp. 37-55.

HANKS, J. 1963. *Maternity and its Rituals in Bang Chan*. Ithaca, New-York : Southeast Asia Program, Department of Asian Studies. 128 p. (Cornell Thailand Project. Interim Reports Series ; 6), Cornell University, Southeast Asia Program. Data Paper ; 51.

NGUYEN-VAN-LAHN. 1942. Pratiques et croyances laotiennes concernant la grossesse et l'accouchement. *Compte rendu des séances de l'année 1942 - Institut indochinois pour l'étude de l'homme*, tome V, Hanoi : Imprimerie G. Taupin, pp. 99-108.

PIKER, S. 1975. Changing Child Rearing Practices in Central Thailand. *Contributions to Asian Studies*, vol. 8, pp. 90-108.

RAJADHON, Phia Anuman. 1961. *Some traditions of the Thai : and other translations of Phya Anuman Rajadhon's articles on Thai customs*. Bangkok : Thai Inter-Religion Commission for Development and Suthirahoses Nagapradipa Foundation, 196 p.

ROGOFF, B. 1990. *Apprenticeship in Thinking. Cognitive Development in Social Context*. New York, Oxford : Oxford University Press, 242 p.