

Une cérémonie de commémoration à Thakhek

Le 31 décembre, nous partions, Somphrathai, sa gracieuse belle-fille Pè, son fils Nook et moi en direction de Thakhek à environ 350 km au sud de Vientiane. Une équipée dans une camionnette (4 places) appartenant à sa fille ainée. Les places arrière furent raides pour le dos du vieillard que je suis et qui s'était payé une hernie discale en octobre dernier. Parti à 13 h de Vientiane, il fallait entrer à Thakhek avant «chien et loup» sur une route qui a subi à certains endroits les affres des dernières saisons des pluies. L'impression a été que nous avons «volé» à destination.

En cours de route, le géographe que je demeure toujours a pu admirer un phénomène non pas rare mais relativement inusité : un phénomène assimilable à l'effet de Fohn. J'explique pour les non-initiés. Il s'agit de vents humides qui s'élèvent en altitude ; arrivés au sommet, les nuages sont à leur maximum. Comme ces vents redescendent, ils s'assèchent avec le résultat qu'au sommet des montagnes, les nuages forment un mur très tranché. Ce 31 décembre, les vents arrivaient assurément du Vietnam (donc de l'est) surmontant les montagnes de la chaîne annamitique pour nous donner ce phénomène particulier.

Pour les amateurs de grottes, on retrouve dans la chaîne annamitique essentiellement des formations karstiques ; tout près de Thakhek existent des grottes assez spectaculaires que je trouve assez mal connues et c'est dommage.

Arrivés assez secoués à Thakhek, nous descendions à notre hôtel habituel, l'Inthira que je vous recommande chaudement (Pour les curieux, voir www.inthira.com/hotel_about.php?hid=3) même si, durant notre séjour, une poutre de la salle à manger s'est écrasée devant notre table ; en rénovations, un ouvrier n'avait pas bien fixé la chose (Ici, la CSST est bien loin). Si j'ai échappé à la folle équipée, mon heure n'était donc pas plus encore venue (mon karma doit être à son meilleur et ce n'est pas encore le temps de me dresser un lit ; voir plus loin).

J'ouvre une parenthèse avant de décrire la cérémonie des 3 et 4 janvier pour vous parler un peu de Thakhek. Cette petite ville de province, où les touristes s'arrêtent malheureusement peu, est d'un charme fou, du moins dans son centre. Elle fait office de capitale de la province de Khammouane, qui compte plus de 360 000 habitants surtout des ruraux pour une densité moyenne de 22 habitants au km² (Celle du Laos est de 30) ; il faut cependant souligner que les montagnes peu peuplées à l'est devraient faire augmenter la densité de la population dans les plaines basses.

Une ville avec un petit air de suranné que dégage son architecture sino-française. D'ailleurs, l'Inthira loge dans un de ces bâtiments de l'époque coloniale. À quelques pas, en traversant une place que la municipalité est en train d'aménager, on retrouve le Mékong où le soir on marche paisiblement parmi toutes ces cuisinettes de rue spontanées offrant des grillades de poissons fraîchement pêchés du Mékong ; tout cela avec comme toile de fond, la ville de Nakhon Phanom en Thaïlande. Avec une bière lao (Une grosse à 1,50 \$ dans un bar ; la belle époque), le bonheur a été à son comble pour sauter dans l'année 2015.

Et parlons-en un peu de ce Mékong qu'on peut traverser aisément pour rejoindre sur l'autre rive la Thaïlande. À la hauteur de Thakhek, il a une largeur un peu plus grande que le Saint-Laurent à hauteur de Québec. Alors, on pêche le jour ; la nuit, ben ... on ne veut pas savoir. Nous avons vu

un bateau de croisière voguer tout lentement sur les eaux calmes à l'image de cette ville de tous les calmes.



Le quartier central de Thakhek.



La place publique donnant sur le Mékong

Mais Thakhek n'est pas qu'une charmante ville. C'est aussi le plaisir de retrouver ma belle famille lao où l'accueil est toujours très chaleureux malgré toute la réserve qu'on peut y remarquer ; il y a des signes qui ne trompent pas.



. Mon beau-frère Bapong et ma belle-sœur Saphit (arrière-plan droit), Somphrathai à gauche et son fils Nook et sa belle-fille Pé en avant-plan.

Un petit mot encore pour finir sur Thakhek. On ne chantera jamais assez le calme de la ville. Ici on range les trottoirs de bonne heure le soir. Et surtout, comme beaucoup de ces villes dans des pays en cours d'urbanisation, la promenade se fait en compagnie des bœufs et le réveil se fait au son du coq. Comme quoi, la ruralité n'est jamais très loin de l'urbanité.

Le 1 et le 2, Somphrathai est allée régulièrement à son village, Nongbok, à 30 km au sud de Thakhek laissant son mari se prélasser autour de l'hôtel. Une préparation dans les moindres détails de la cérémonie s'imposait. Et quelle préparation ! Il fallait rencontrer les autorités de Nongbok pour les impliquer ainsi que les bonzes de la pagode.

Quand je suis arrivé le 3 en après-midi à Nongbok, j'ai vu dans la cour de la maison paternelle, neuf lits alignés. Les neuf personnes décédées, certaines il y a plusieurs années, étaient invitées à venir se coucher dans chacun de ces lits afin de recevoir hommage et nourriture pour leur vie dans l'au-delà. J'ai compris que cela était possible puisque, m'a t'on dit, chaque stupa comprend une petite fenêtre d'où peut s'échapper l'âme du défunt.

Neuf lits donc. Du côté de Somphrathai, il y avait son père (décédé en 2011), sa mère (décédée en 2012) et son premier mari (décédé en 2001). Neuf bonzes sont venus dans l'après-midi officier les prières à l'intention de ces personnes honorées. Il faut signaler ici que, contrairement aux religions chrétiennes par exemple, les événements religieux principaux de la vie (mariages, décès, naissances, etc.) ne se déroulent pas à la pagode mais à la maison ; ce sont les bonzes qui se déplacent pour venir diriger les prières.



Les neuf lits.

Après quoi, un repas fut servi au son de la musique traditionnelle remixée à la moderne (un peu rock) ; sur la scène branlante faite probablement de palettes de transport (recyclage oblige), des jeunes filles sont là pour faire danser. Il y a intérêt à ne pas avoir trop bu de Lao Beer ou de Lao-Lao (l'alcool local, ma foi pas dégueu du tout pour du bon) car scène branlante et démarche mal assurée auront un effet immédiat ; on s'écroulera assurément ... de plaisir. Et comme un verre ne doit jamais être vide, il faut s'arranger pour ne pas vider le sien trop vite si on veut garder éventuellement son équilibre.



Et «swing la bacaisse dans le fond de la boîte à bois»; mes amis de la francophonie imagineront facilement le subtil sens de cette expression toute québécoise.

Ce qui m'a frappé davantage durant la cérémonie, ce sont l'usage des symboles retenus dont certains se retrouvent en usage dans les religions chrétiennes : l'eau purificatrice, le feu (chandelles) représentant la lumière, les chaudrons pour cuire le riz gluant (On dit en lao : «venez manger du riz» pour vous inviter à un repas comme quoi le riz revêt une signification quasi divine).

Les prières ont suscité chez plusieurs participants une vive émotion rappelant surtout chez les plus âgés des moments importants de leur jeunesse. Somphrathai m'a raconté que cette cérémonie lui a rappelé son grand-père paternel qui l'avait transportée de nuit sur son dos lors de bombardements des années '60 alors qu'elle n'avait pas dix ans ; elle gardait un souvenir très vif et très ému de ce grand-père protecteur.

Le party s'est continué fort tard et j'imagine que les neuf décédées ont jeté un regard bienveillant sur la fête.

Le lendemain, très tôt, rencontre toujours à la maison pour un dernier hommage aux personnes décédées. Encore ici, neuf bonzes venus prier sur les lieux. On leur a servi un repas qu'ils ont en partie pris dans chacun des lits ; je cherche la symbolique derrière ce geste.



Ici, un hommage particulier à l'intention du premier mari de Somphrathai ; on voit de gauche à droite, sa belle-fille Pé, sa fille Kookai, sa fille Ting et Somphrathai. Caché par le bonze, son fils Nook qui conduit en quelque sorte l'hommage à son père.

Vers 10 h, on défit tous les lits et hop direction Vientiane avec de multiples arrêts pour acheter ici du charbon de bois, là de la nourriture, ailleurs des cônes de raphia pour cuire le riz gluant, des balais locaux, et j'ai même ajouté mon grain de sel en suggérant l'achat de plats pour touiller le riz gluant pour Québec (Somphrathai les manquait cruellement à Québec ; évidemment au Québec, tu peux toujours chercher). Les bagages de retour commencent à se constituer lentement !!!