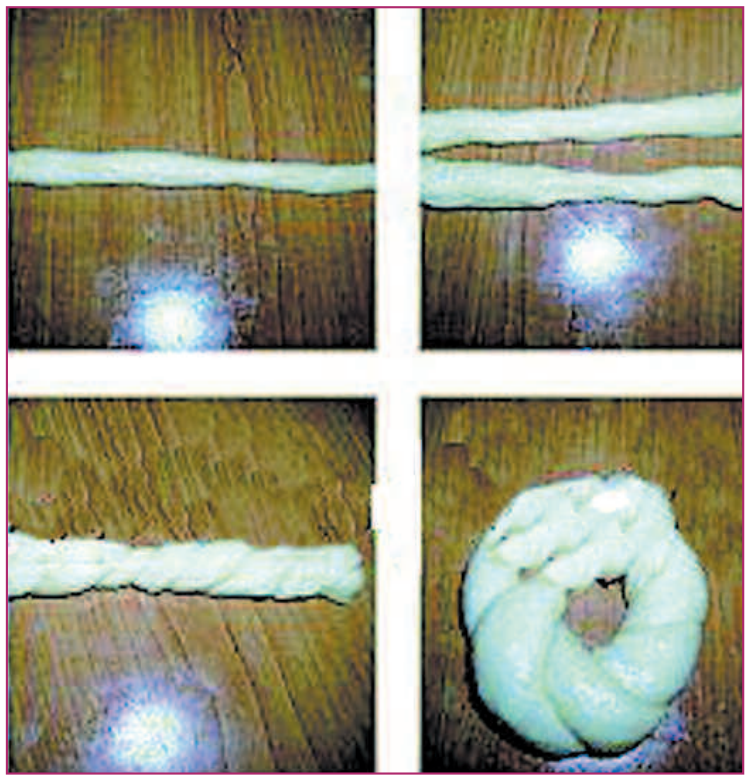
Soirmagazine

Les *kaïkaât* du bain prénuptial (*kaïkaât el hammam*)

Dans ce numéro, vous allez découvrir un gâteau qui s'est fait oublier, mais qui reste un symbole culturel cher aux familles algéroises d'antan. A l'occasion du bain de la mariée, les kaïkaât à l'aspect brioché s'offrent à l'intérieur du hammam aux invités, dans une ambiance de fête et s'accompagnent en général d'une boisson fraîche, cherbet.



Photos : D. R.

Par H. Belkadi

La période estivale arrive à pas de géant. Les familles algériennes, qui vont fêter le mariage de leurs enfants cet été, préparent cet événement avec minutie, ne négligeant aucun détail, même les gâteaux du bain prénuptial, les *kaïkaât bouchkara*. Entre tradition et modernité, elles pallient les deux pour contenter les jeunes et les moins jeunes. Dans cette famille des hauteurs d'Alger, on prépare un mariage et il ne reste plus qu'une semaine avant le jour J. Toutes les filles et les belles-filles sont réunies dans la grande maison. *Lla* Fettouma a confié à son aînée la confection des *kaïkaât bouchkara* pour le bain de sa petite-fille qui va convoler en justes noces. C'est une tâche on ne peut plus difficile, et il s'agit de ne pas rater ces fameuses «kaïkaât», car il va de la réputation de la famille.

L'histoire de ces fameux gâteaux secs remonte à très loin, au sein des familles algéroises dont chacune l'a héritée des générations précédentes. *Lla* Fettouma nous dit qu'elle se rappelle encore, elle avait à peine 8 ans, du vieux vendeur de *kaïkaât*, *ammi* Mokhtar, qui, à l'heure du café de l'après-midi, venait frapper à chaque porte des maisons de son quartier en criant à tue-tête et d'une voix stridente : «Kaïkaât ! kaïkaât !»

Il venait écouler sa marchandise bien enveloppée dans des sacs (*chkara*) en toile d'un blanc immaculé, d'où le nom de *bouchkara*. Alors, vite, les mères de famille envoyaient leurs chérubins qui se bousculaient pour rapporter ces délicieux bracelets dorés . «Ne vous tiraillez pas ainsi, il y en aura pour tout le monde !», ne cessait de répéter *ammi* Mokhtar, qui sortait de sa *chkara* (sac) ces fameux gâteaux, retenus par une longue ficelle que le vieillard s'empressait de dénouer puis de les céder un à un contre quelques menues pièces de monnaie. C'est ainsi que, petit à petit, cette pâtisserie, qui ne coûtait pas si cher, est devenue un rituel autour duquel toute la famille, les voisins et amis venaient se rassembler pour déguster ces célèbres *kaïkaât* dont l'odeur alléchante embaumait tout le quartier.

Aussi, les mères qui mariaient leurs filles ont pris l'habitude de les emporter au bain maure à l'occasion du bain de la mariée pour agrémenter une boisson chaude ou froide qu'elles offraient aux femmes qui accompagnaient le cortège prénuptial, mais aussi à toutes celles qui étaient étrangères à la famille et qui étaient présentes ce jour- là, car c'était un gâteau sec facile à réaliser, facile à transporter et surtout qui ne coûtait pas tant.

Après le rituel du bain, les femmes faisaient sortir la mariée avec des youyous à vous couper le souffle pour la faire asseoir au beau milieu de la grande salle où les tantes et les filles de la famille l'attendaient avec impatience.

Elles préparaient alors une boisson fraîche puis servaient les fameuses *kaïkaât bouchkara* à toutes les convives qui dégustaient les gâteaux en faisant des éloges sur celle qui les a préparés. «*Yaâtik essaha, kaïkaât mkhalfine, idoubou felfom.*» (Que Dieu vous bénisse).

C'est ainsi qu'au fil des années et des générations, *kaïkaât bouchkara* sont devenues les gâteaux fétiches, gâteaux porte-bonheur du bain de la mariée. ■

LA RECETTE

Kaïkaât bouchkara

Ingrédients

250 g de farine
2 cuillerées à soupe d'huile
1 cuillerée à soupe de sucre cristallisé
1 cuillerée à soupe de levure de bière
1 grand verre de lait chaud
1 petit verre de graines de sésame
Un peu d'eau de fleurs d'oranger
1 œuf

Préparation

- Mettez la farine dans un large récipient en bois. Ajoutez les deux cuillerées d'huile, puis bien mélangez la farine et l'huile entre la paume des deux mains jusqu'à ce que la farine devienne sablée.
- Ajoutez le sucre, mélangez puis incorporez l'œuf.
- Mélangez le tout.
- Ajoutez la levure de bière que vous aurez préalablement diluée dans le lait chaud. Ramassez le tout sans pétrir ; formez une gosse boule.
- Recouvrez-la d'un linge propre et laissez reposer la pâte dans un endroit fermé et chaud pendant 1 heure environ.
- Prenez un plateau qui va au four ; huilez-le. Une fois la pâte reposée (elle doit doubler de volume), confectionnez des boules de même volume. Mouillez les doigts avec un peu d'eau de fleurs d'oranger pour que la pâte ne colle pas puis prenez chaque boule et formez un long boudin de 15 cm.
- Faites une fente sur un des bouts du boudin.
- Rassemblez les deux bouts de façon à former des bracelets d'un même diamètre.
- Placez-les un à un dans le plateau et enfournez pendant 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, ils doivent gonfler et se fendiller.
- Faites-les dorer puis retirez-les du four.
- Laissez-les refroidir, puis servez-les avec un bon café chaud ou des boissons fraîches.

A nos lecteurs

Cette page est la vôtre. Si vous connaissez une recette du terroir : un plat, un gâteau ou une friandise que vous aurez puisée dans notre patrimoine culturel et social, partagez-la avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !