

**S**oirmagazine

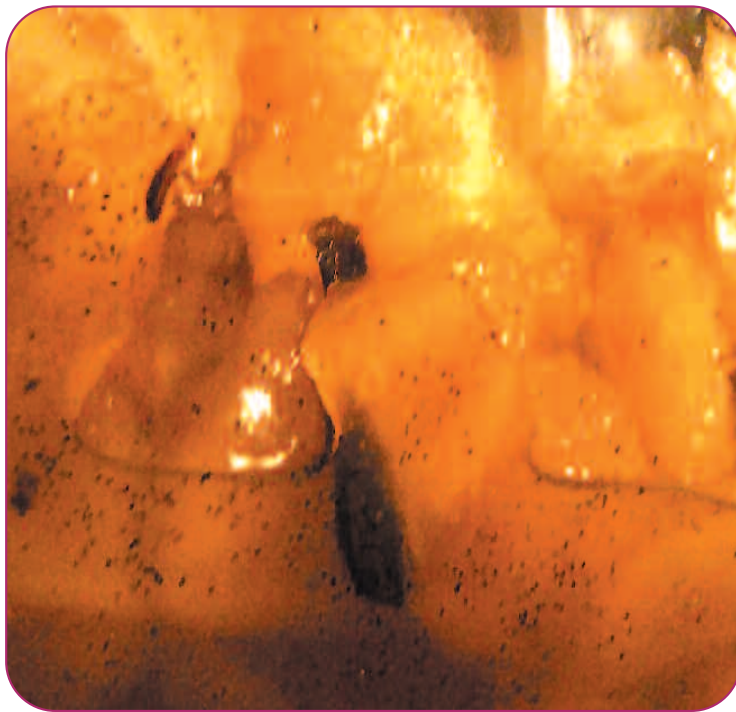
Vous découvrirez dans cette édition une douceur qui accompagne une tradition qui se pratiquait dans les vieilles familles algéroises, mais qui, hélas, se perd de nos jours. Comment et à quelle occasion nos mères et nos grands-mères confectionnaient cette confiture qu'il était indispensable, voire obligatoire d'avoir à la maison et qu'on offrait au rituel d'essadane (invitation officielle pour les fêtes).

Par H. Belkadi

Madjid se marie dans quelques jours. Tout est fin prêt pour accueillir ce moment tant attendu. Il ne reste plus que les invitations à faire. La liste est déjà établie. Khadidja se prépare à aller faire du porte-à-porte, les cartons d'invitation à la main, pour inviter officiellement les proches et les amis et voisins afin d'assister à la cérémonie du mariage de son fils.

Toute la famille est présente pour assister à l'ouverture officielle des invitations (essadane) qui devait avoir

## Maâdjoune essadane, une tradition des vieilles familles du Grand Alger



Photos : D. R.

lieu, faut-il le préciser, une semaine avant le jour «J».

Il était indélicat à l'époque d'inviter ses convives la veille, ou deux jours avant la fête. D'ailleurs, un dicton s'applique parfaitement à cette indécatesse «*khalti* Hadda adji ghada» (tante Hadda nous t'invitons pour demain).

Les familles algéroises conservatrices de l'époque confiaient la tâche de essadane à la laveuse de bain (*teyaba*). C'était la personne idoine, car elle connaissait toutes les femmes qui venaient prendre leur bain. A cette occasion, Khadidja a préparé une boisson à base d'eau de fleurs d'oran-

ger, de cannelle et de sucre qu'elle sert à toutes les femmes qui l'accompagnent avec des youyous stridents jusqu'à la sortie de la maison.

C'est son cadet qui l'accompagne lors de cette mission délicate et laborieuse. Alors, de quartier en quartier, de maison en maison, elle présente à chaque famille le carton d'invitation en priant les femmes de venir assister au mariage de son fils Madjid.

Pour la féliciter et la remercier de l'avoir invitée, chaque convive lui sortira son plus beau parfum et l'aspergera puis lui proposera un peu de confiture qu'elle aura préparée et

conservée pour de pareilles circonstances. Pourquoi de la confiture ? Eh bien c'est pour une question de gain de temps tout simplement. Khadidja doit aller inviter d'autres familles, elle n'a donc pas assez de temps pour prendre le café chez chacune d'elles et comme le veut la tradition chez nous, la personne qui entre dans un foyer algérien ne peut pas en ressortir sans avoir goûté à une douceur et la confiture est la douceur appropriée pour la circonstance. Ce sera généralement de la confiture de poires, d'oranges ou de pommes. Mais aujourd'hui, cette tradition commence à se perdre. La femme

moderne n'a plus le temps de se déplacer pour inviter sa famille et ses amis, elle le fera par téléphone, cet outil magique qui nous facilite la vie en nous faisant gagner du temps d'un côté, certes, mais de l'autre, il nous enlève le plaisir de se rencontrer et de perpétuer les habitudes et les traditions que nos parents et grands-parents pratiquaient avec amour dans un but noble et simple, celui de réunir les membres de la famille à chaque petite ou grande occasion et maintenir des liens familiaux forts et sûrs. Voici quelques recettes de confitures traditionnelles et actualisées. ■



### RECETTE À L'ANCIENNE

#### Ingrédients

- Un kilo de poires ou de pommes moyennes et fermes
- Un kilo de sucre cristallisé
- Deux verres d'eau
- Une cuillère à café de cannelle
- Un citron

#### Préparation

Peler les poires ou les pommes et leur conserver la tige ; les creuser délicatement à l'aide d'un couteau à pointe fine afin de retirer les pépins sans les endommager puis les citronner de toutes parts.

#### Cuisson :

Les faire cuire dans un verre d'eau tiède au début additionnée d'un jus de citron. Quand les fruits sont cuits (ils deviennent transparents), les retirer du feu et les

égoutter soigneusement dans un plat.

Par ailleurs, mettre le deuxième verre d'eau, le sucre et la cannelle dans un récipient à fond épais et faire cuire le sirop pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il épaississe.

Ajouter alors les fruits et continuer la cuisson à feu vif.

Remuer le récipient d'un mouvement de va-et-vient léger sans abîmer les fruits puis retirer du feu.

Laisser la confiture une nuit dans le sirop. Le lendemain, retirer les fruits délicatement et faire épaissir le sirop une deuxième fois. Remettre les fruits dans le sirop épaissi et laisser la confiture tiédir avant de la mettre dans un bocal en verre propre et sec.

Fermer le bocal une fois la confiture refroidie. Conserver au réfrigérateur.

## Confiture de poires-pommes

### RECETTE ACTUALISÉE

#### Ingrédients

- Un kilo de pommes ou poires.
- 500 g de sucre cristallisé
- Une cuillère à café de jus de citron

#### Préparation

Laver et peler les fruits en conservant la tige puis les mettre dans un grand récipient en verre. Saupoudrer de sucre puis ajouter le jus de citron. Laisser macérer au réfrigérateur toute une journée si vous avez commencé la préparation le matin, ou toute la nuit si vous avez commencé le soir.

#### Cuisson

Transvaser la macération dans un récipient à fond épais allant sur le feu. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ébullition pendant 30 minutes. Retirer du feu puis prélever les fruits dans un plat.

Faire épaissir le sirop à feu doux en faisant attention qu'il ne caramélise pas. Une fois épaissi et tiédi, replonger les fruits et laisser refroidir.

Mettre la confiture dans un bocal en verre propre et sec.

Conserver au réfrigérateur.

Cette méthode de préparation de confitures s'adapte à tous les fruits.

## 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 !

