Photos ; DR

Bahia, ce boute-en-train

Par Naïma Yachir

Bahia, la quarantaine bien entamée, le visage livide, les yeux cernés, traîne la jambe en faisant les cent pas dans le couloir de l'hôpital. Elle y séjourne depuis un mois où elle apprend à vivre avec les autres.

Bahia prend son mal en patience et fait de son séjour une petite cure de santé. Une maniaque de la propreté ; bien que l'hygiène soit irréprochable et la nourriture bonne, elle préfère les repas que lui apporte tous les jours sa belle-mère. S'étant liée d'amitié avec sa voisine de chambre, elle lui offre discrètement tous les matins la brioche servie au petit-déjeuner et lui emprunte sa petite résistance pour préparer son café. Et c'est elle qui fait son lit après avoir soigneusement aéré couverture et draps.

Ces derniers sont parfaitement tirés, dignes d'un lit de nouvelle mariée. Bahia, ce boute-en-train, a gagné la sympathie de ses congénères. Elle compatit avec toutes les malades du service et répond toujours présent pour prêter son joli sucrier en céramique tiré tout droit de son vaisselier ou encore son sèche-cheveux. Sans verser dans le commérage ni dans le dénigrement, elle connaît le mal de chacune des malades et parfois commente leurs déboires, comme ceux de Malika, cette jeune fille de 24 ans qui souffre d'hypertension artérielle après que son père eut convolé en secondes noces suite au décès de sa mère. «Je l'ai entendu la dernière fois, après un pic, lui en vouloir : "C'est à cause de lui que je suis là." Ah ! les hommes, ils sont tous pareils, une de perdue, dix de retrouvées. Il n'a pas attendu six mois. Je la comprends. Je souhaite qu'elle trouve chaussure à son pied, comme ça elle sera tranquille.»

Bahia se fait un point d'honneur à soigner sa tenue, les cheveux propres, ramassés en queue de cheval, un joli pyjama aux tons pastel toujours assorti à ses mules, et une robe de chambre rayée aux couleurs chatoyantes.

D'ailleurs, certaines malades avec lesquelles elle est devenue complice, pour la taquiner, l'ont affublée du sobriquet «L'arc-en-ciel», ça l'amuse plus que ça ne la vexe ; et elle s'en est accommodée. «Que voulez-vous, je déteste les couleurs sombres.»

Bahia passe de chambre en chambre en boitant pour s'enquérir de l'état de santé de chacune. Après un bonjour et les trois rituelles bises, une sur chaque joue, la troisième sur le front, auxquelles ont droit les plus âgées, elle prend place au pied du lit. «Alors, ça s'est bien passé l'examen du scanner ? Il ne faut surtout pas t'impatienter, les résultats sont longs, estime-toi heureuse, tu as pu avoir ton rendez-vous très vite.» Elle quitte ensuite la chambre et se dirige vers une autre.

«Tu fais tes valises, Zohra, ça y est, tu rentres au bercail ? Bon retour parmi ta famille. Moi, c'est reporté. Mon médecin n'a pas signé mon billet de sortie. On me garde encore. Ce sont mes deux garçons qui seront déçus.» Bahia est interrompue par une voix qui l'appelle. «Arc-en-ciel, tu peux venir une minute ? «Oui, j'arrive.» C'est Malika, qui, fraîchement sortie de la douche, la chevelure enturbannée, lui demande son sèche-cheveux. «Bien sûr, je te l'apporte.» Malika, un peu confuse : «Peux-tu me faire un brushing ?» «Bien-sûr. Tu vas où ?» Malika éclate de rire : «Je passe mon éco-cœur demain. Je ne vais tout de même pas y aller comme une chiffonnière !» Après la séance coiffure, Saliha se rappelle tout à coup qu'elle devait donner un peu de café à la mère (garde-malade) de cette jeune maman de 23 ans victime d'un accident vasculaire cérébral, quelques jours après son accouchement. Elle est là depuis plus d'un mois. Elle en profite pour avoir de ses nouvelles.

LES YEUX EMBUÉS, BAHIA REBROUSSE CHEMIN, ELLE N'A PLUS SOMMEIL. ELLE SE MET À LA FENÊTRE ET MURMURE : «QUE DIEU AIT SON ÂME, ELLE ÉTAIT JEUNE. QUE DEVIENDRONT SES PAUVRES ENFANTS ?»

Ratiba est clouée au lit, les yeux rivés au plafond. «Aujourd'hui elle n'a pas le moral, elle n'a pas mangé grand-chose. Son mari devait venir la voir, il a appelé pour s'excuser. Je crois que c'est cela qui l'a rendue malheureuse.» Les larmes aux yeux, Bahia retourne dans sa chambre, jette un coup d'œil sur son téléphone. «Il est 19h, le dîner va bientôt être servi.» C'est aussi le moment où règne une agitation particulière.

Les gardes-malades entrent en scène, et dans un va-et-vient incessant, entre le couloir et les chambres, s'affairent à préparer les couverts et à «mettre la table». Le dîner arrive. Ce sont les rares instants où on ferme la porte de sa chambre pour manger dans le calme et la discrétion. Bahia a eu droit ce soir à une bonne chorba *bidha*. Elle invite sa voisine à la partager avec elle. Le calme ne durera pas longtemps puisque, à présent, c'est le branle-bas-de combat, pour débarrasser les tables, laver et ranger la vaisselle.

La nuit, c'est le moment que redoute le plus Bahia car elle a du mal à trouver le sommeil, entre les voix des veilleuses de nuit qui portent et certaines malades qui ne trouvent pas le sommeil, en laissant la télévision en veille toute la nuit, oubliant qu'elles sont dans un hôpital. Heureusement, elle a ses stop-bruit.

Bahia s'assure que tout est bien à sa place, vérifie que ses voisines ne manquent de rien, car elle a toujours une petite friandise à déguster, ou une petite couverture pour les plus frileuses. Ah ! elle a failli oublier sa crème de nuit. Elle ôte ses bouchons de ses oreilles, saute du lit et se dirige vers la salle de bains avec sa trousse de toilette. Elle applique sa crème soigneusement sur le visage et les mains, se regarde une dernière fois dans la glace, puis rejoint son lit. Elle se glisse sous sa douillette couette, quand soudain des pleurs provenant du fond du couloir la font sursauter. Elle court et s'aperçoit que toutes les malades ont quitté leur chambre et se sont agglutinées dans le hall.

«Que se passe-t-il ?» demande-t-elle. «C'est Nafissa, elle était en réanimation depuis deux jours, elle vient de mourir.»

Les yeux embués, Bahia rebrousse chemin, elle n'a plus sommeil. Elle se met à la fenêtre et murmure «Que Dieu ait son âme, elle était jeune. Que deviendront ses pauvres enfants ?» ■

Voyage Culinaire

CHORBET EL KBAYEL, UNE SOUPE BIEN DE CHEZ NOUS

Par H. Belkadi

Cette semaine dans notre voyage culinaire, nous allons rester dans la région de Kabylie, et ce, pour vous faire partager une très vieille recette du patrimoine culinaire berbère que les autochtones avaient pris pour tradition de préparer à l'occasion de fêtes religieuses ou autres.

Et c'est lors de la fête de Yennayer que j'ai moi-même découvert cette recette originale, qui est une variante de la chorba traditionnelle algérienne qu'on prépare spécialement durant le mois de Ramadhan.

Certes, il existe différentes sortes de chorbas en Algérie et chaque région a sa touche particulière, mais la différence n'est pas très prononcée. Sauf que dans la région de Kabylie, la différence est de taille et le résultat est aussi surprenant que succulent.

De par les ingrédients qui rentrent dans la composition de cette variante de la chorba, la particularité réside aussi dans le choix des produits qui ajoutent à cette soupe toute sa consistance et son onctuosité. Ainsi, cette chorba kabyle se suffit à elle seule de par sa richesse en produits protéinés, en légumes et en condiments. On la présente simplement avec du pain fait maison et quelques figues sèches qui ajoutent à sa saveur une touche d'exotisme, étoffant ainsi sa saveur et son originalité. Lorsque je l'eus goûtée pour la première fois, je fus très curieuse de connaître le secret de cet arrière-goût légèrement acidulé qui m'est resté au fond de la gorge et que je recherchai à chaque cuillerée.

Allant m'enquérir auprès de mon hôtesse sur le secret d'une telle réussite, elle me répondit très simplement qu'elle tenait le mode d'emploi de sa mère qui elle à son tour le tenait de sa mère et que pour elles, il n'était pas plus simple que de suivre à la lettre les étapes avec les ingrédients de la recette traditionnelle, rien de plus.

Ingrédients :

- **20 g de levure de boulanger**
- **80 g de farine**
- **100 g de semoule grillée**
- **1 poignée de pois chiches trempés la veille**
- **500 g de viande de bœuf**
- **1 c. à s. de beurre**
- **1 oignon, 1 œuf**
- **1 verre à thé de riz**
- **1 bouquet de coriandre fraîche**
- **2 à 3 tomates fraîches**
- **1 courgette**
- **1 citron**
- **Quelques figues sèches**
- **Quelques dattes**
- **Sel, poivre**

Préparation : La veille, mélanger la levure dissoute dans un demi-verre d'eau, ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte assez molle. Laisser lever quelques heures dans un endroit chaud. Dans un récipient en verre ou en terre, mélanger le levain avec la semoule et réserver.Le lendemain, diluer le levain dans 10 cl d'eau tiède et réserver. Pendant ce temps, laver et couper la viande en petits morceaux et faire revenir la moitié dans le beurre avec l'oignon émincé ; saler et poivrer, ajouter les pois-chiches, mouiller avec 1/2 l d'eau tiède et laisser cuire pendant 1 heure environ. Lorsque la viande est cuite, laisser refroidir et réserver.

Prendre la viande restante, la saler et la poivrer, ajouter l'œuf puis former des boulettes et réserver. Faire cuire le riz à l'eau. Pendant ce temps, mettre le levain dans une terrine allant au feu, ajouter la coriandre ciselée, les tomates pelées et écrasées en coulis, le jus de citron, y verser la viande cuite avec la sauce et mouiller avec 1 l d'eau tiède. Ajouter les boulettes de viande et le riz, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire à feu modéré tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

La soupe doit être bien onctueuse. A la fin de la cuisson, présenter la chorba accompagnée de figues sèches et d'*aghroum* bien chaud. ■