



Photos : D.R.

# Bakhta, ou l'espoir d'une vie meilleure

Par Naïma Yachir

C'est sous sa tente plantée dans cette steppe qui lui a brûlé le visage, que Bakhta heureuse, reçoit ses invitées venues d'ailleurs. Elle est née dans cette immensité désertique et ne l'a jamais quittée. Ce jour-là, la nomade a sorti ces maigres pacotilles. Elle voulait ressembler à ces femmes de la ville.

Le gîte, qui abrite sa famille composée de plus de quinze personnes, a été érigé il y a un an. Le froid rude de l'hiver et la chaleur accablante de l'été, elles en ont fait leurs alliés. Ils y puisent leur courage et leur endurance. Bakhta est née sous la tente, tout comme ses huit frères, quelque part dans ce Sahara à plus d'une centaine de kilomètres de Ouled Djellal, dans la wilaya de Biskra. Les femmes qui occupent la maisonnée faite de tapis en poils de chèvre ne quittent pas leur bivouac.

Pendant que les hommes font paître leurs troupeaux de moutons, dont la race fait leur fierté, celles-ci s'occupent du «ménage» et de la restauration de leurs hommes. Bakhta n'a jamais vu un autre paysage que celui des vastes espaces arides où il pleut rarement. Ses souvenirs

se limitent à ses incessants déplacements à l'affût de pâturage. La ville, elle ne connaît pas, elle ne l'a jamais vue ; même pas Ouled Djellal qui se situe pourtant au-delà de l'horizon.

Depuis son adolescence, elle caresse le rêve de voir le goudron, le béton, les belles maisons, les immeubles, et tous ces gens qui grouillent. La seule jolie robe longue qu'elle possède et qu'elle cache jalousement pour l'exhiber les jours d'exception, c'est son frère qui la lui a rapportée de la ville.

«Le tube de rouge à lèvres et le fard à joue c'est une journaliste de passage pour un reportage qui me les a offerts. J'en prends soin comme la prune de mes yeux.» Elle cache aussi soigneusement une revue, et, dans ses moments d'évasion, se délecte de ses belles images qui

illustrent la vie moderne. Elle en feuillette les pages et rêve du jour où elle quitterait sa steppe. Ses hôtes sont bombardés de questions à propos de la vie, là-bas, dans la ville. «C'est magnifique, il y a de grands bâtiments, de vastes avenues, des voitures, et la nuit, les lumières brillent ; et puis il y a la mer. Les filles sont belles, elles portent de jolies tenues.» Elle se cache le visage, affiche un sourire et lance d'une voix à peine audible : «Et les garçons, ils sont beaux ?»

Bakhta, cette belle brune aux grands yeux noisette, aux traits fins, emmitoufflée dans ses vêtements ne laisse rien transparaître de son corps mince et élancé, sauf ses pieds. Elle se déplace avec agilité sur cette terre rugueuse qu'elle ne sent presque plus.

Sa mère ne cache pas sa tristesse en évoquant sa vie de nomade. Elle peut se confier, car les hommes sont loin, et puis les invités sont des étrangers qu'elle ne reverra peut-être jamais.

«J'avais seize ans quand je me suis mariée, j'habitais un gourbi à Ouled Djellal, et mon mari, un nomade, m'a offert une tente pour m'abriter et ce désert comme unique paysage. Aujourd'hui, j'ai 45 ans et je suis toute ridée par le soleil et le froid. Je passe mon temps à me déplacer avec ma famille, ce n'est pas une vie.

Mes enfants sont tous nés dans cette steppe, sauf le premier. J'avais 17 ans et je ne savais pas m'y prendre. Mon mari m'a emmenée dans une polyclinique à Ouled Djellal où j'ai accouché. Pour mes autres enfants, je me suis fait aider par ma belle-mère. Elle est morte à cent ans, c'était une accoucheuse réputée, et Dieu merci, cela s'est toujours bien passé.

Bakhta est mon unique fille, pour rien au monde je ne voudrai qu'elle subisse le même sort. Jamais je ne la marierai à un nomade.»

Bakhta acquiesce. «Je n'ai pas mis les pieds dans une école mais je me débrouille dans pas mal de choses. J'ai

juré que le jour où je sortirai de ce fin fond du monde, j'apprendrai à lire et à écrire. Pour moi, le savoir est la seule façon de se libérer, de ne plus dépendre des autres, je veux dire surtout des hommes. Je me rappelle, j'avais tout juste dix ans, mon petit frère en avait cinq, il a failli mourir, mon père était absent et ma mère n'a pas su lui donner la bonne dose de médicament. Je ne voudrais pas qu'un jour cela m'arrive. L'idée de quitter cet endroit me hante l'esprit. Je ne perds pas espoir. J'y arriverai avec l'aide de Dieu.»■

DEPUIS SON ADOLESCENCE, ELLE CARESSE LE RÊVE DE VOIR LE GOUDRON, LE BÉTON, LES BELLES MAISONS, LES IMMEUBLES ET TOUS CES GENS QUI GROUILLENT.

## Voyage Culinaire

Cette semaine dans notre voyage culinaire, nous allons partir dans la ville de Biskra pour y découvrir et partager ensemble une recette très prisée par les gens de la région surtout en période estivale.

Et pour cause, le plat est une salade très corsée à base de pain fait maison et de légumes d'été.

Ce mélange de poivrons, de piments et de tomates, ajouté d'une galette croustillante, le tout arrosé d'huile d'olive est un régal pour les papilles d'amateurs de plats relevés et piquants. Et c'est d'une façon très conviviale que nous a été présentée cette entrée froide, dans une grande *djefna* en bois, dans laquelle chacun des convives puisait à main nue bouchée après bouchée.

Notre hôte nous explique que cette recette est préparée lors du déjeuner de *sbah edkhoul* (four laâroussa). La famille du mari présente cette entrée bien corsée à la mariée pour lui donner vigueur et force. Ainsi, elle s'habitue aux plats traditionnels de la région qui sont réputés être très corsés et apprendra à cuisiner à

la manière de sa nouvelle famille. Ce qui fera d'elle un membre totalement intégré comme tous les autres, petits et grands, qui ne peuvent se passer de piment, ce légume fétiche qui est présent à toutes les sauces à longueur d'année.

D'ailleurs, les femmes, dans chaque foyer, préparent une sorte de petits piments verts marinés dans du vinaigre rouge qu'elles gardent dans des bocaux pendant 3 à 4 mois et qu'elles conservent pendant toute l'année.

Elles en préparent de grandes quantités pour leur consommation personnelle et il n'est pas commun de voir un foyer en manquer.

### LA RECETTE

#### Ingrédients :

- 3 belles tomates fraîches et bien mûres
- 4 à 5 piments verts frais
- 3 à 4 poivrons verts
- 4 à 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- Le jus d'un citron
- 1 verre à thé d'huile d'olive
- Sel/poivre

#### Pour la galette :

- 500 g de semoule fine
- 1 c. à c. d'huile végétale
- Sel, poivre, eau

#### Préparation de la galette :

Dans une terrine en bois, mettre la semoule, le sel et l'huile. Mélanger le tout puis mouiller avec de l'eau par petits jets jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Couvrir d'un film plastique et réserver.

Sur un tadjine, faire cuire la galette très légèrement sur les deux faces sans la laisser former une croûte et durcir. Lorsque la galette est cuite, la laisser tiédir puis l'émietter dans une assiette creuse. Pendant ce temps, laver les tomates, les éplucher et les couper en très petits dés. Couper aussi les poivrons et les piments verts en menus morceaux, éplucher les gousses d'ail et mettre tous les légumes dans un mortier en bois. Saler et poivrer puis ajouter l'huile d'olive et bien écraser tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène.

Mettre le tout sur feu très doux pendant 10 minutes en remuant puis réserver.

Par  
H. Belkadi



Prendre une *djefna* en bois, y verser la sauce des poivrons et tomates, verser le jus de citron, ajouter la galette émietée et mélanger le tout en aspergeant d'un peu d'eau chaude.

Continuer de bien mélanger en pétrissant jusqu'à ce que l'eau soit bien absorbée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, parsemer de coriandre fraîchement ciselée puis arroser d'huile d'olive.

Cette salade se présente dans le récipient où elle a été préparée. Elle peut accompagner une bonne *chorba frik* ou tout simplement se déguster seule. ■

## El batoute, un plat corsé qui nous vient du Sud