Il était une fois une jeunesse...

(1re partie)

Par Djillali Hadjebi, un lecteur

Un vent nouveau, plein d'espérance, soufflait sur tout le pays. L'heure était à la réappropriation des richesses nationales, à la mise en application des grands programmes à caractère socioéconomique, dits révolutionnaires et socialistes.

En militants convaincus, pleins d'enthousiasme et d'idéalisme, on adhérait totalement aux thèses du parti et aux programmes de l'Etat sur la redistribution des richesses du pays aux masses laborieuses. «Les usines aux ouvriers et la terre à ceux qui la travaillent…» étaient les mots d'ordre du moment.

D'un autre côté, l'Algérie, le pays du million et demi de martyrs, était à l'écoute de tous les opprimés, de tous les peuples en lutte pour leur indépendance, pour leur dignité. L'amitié et la solidarité n'étaient pas de vains mots chez un peuple qui avait enduré pendant plus d'un siècle le joug de l'oppression coloniale. Alger l'indocile, l'indomptable, la nouvelle Mecque de tous les combattants de la liberté, ouvrait grandes ses portes à tous les révolutionnaires. De la Sierra-Maestra au Delta du Mékong, de Ghaza à Soweto, des rizières asiatiques aux jungles africaines, on entendait résonner dans toutes les langues les chants des patriotes ; ces hymnes à la liberté qui sonnaient le glas du colonialisme, de l'apartheid, de l'impérialisme et de ses valets. Avoir vingt ans à Alger en ce temps-là, c'était être le témoin de la marche de l'histoire, de la révolution. C'était aussi se permettre les rêves les plus fous. Et on croyait tous à tout cela…

Après avoir passé une partie de la nuit à disserter sur le dernier discours du président Boumediene, les grands choix politiques du pays et les réformes à venir, on s'était réveillés avec une sorte de gueule de bois avec les paupières un peu enflées, lourdes par manque de sommeil, comme chaque fois qu'on tenait une petite réunion avec les autres camarades étudiants. Comme à l'accoutumée, dès les premières heures de la matinée, les rues d'Alger grouillaient de monde. Une foule de gens pressés allant et venant dans tous les sens occupait les trottoirs et les bas-côtés de la chaussée au grand dam des automobilistes.

Photos : DR

Après une nuit haut perchées sur les branches, les toitures et les terrasses des immeubles, des nuées d'oiseaux s'envolaient dans des gazouillements perçants alors que les pigeons gagnaient les places publiques dans de gracieux vols planés suivis de petits battements d'ailes tout en faisant entendre leurs premiers roucoulements. Fondant les eaux calmes du port en laissant dans leur sillage des vaguelettes couvertes d'écume blanche, des remorqueurs gagnaient dans des ronronnements sourds et continus de leur puissant diesel la rade où mouillaient plusieurs navires marchands qui attendaient leur tour pour décharger leur cargaison. Après les échoppes et les kiosques à tabacs et journaux, les premiers magasins levaient leurs rideaux dans de grands bruits métalliques, découvrant les devantures, les arrière-salles et les vitrines garnies de marchandises. Les cafés étaient pleins d'hommes accoudés sur les tables et les comptoirs. Afin d'être à l'heure à la fac nous étions obligés de jouer des coudes pour nous frayer un chemin à travers toute cette cohue. Quelques pas derrière nous, leur cartable à la main et le sourire aux lèvres, les filles avançaient les cheveux au vent et le pas alerte ; frêles silhouettes au milieu de tant d'autres, petits fonctionnaires, employés, ouvriers et simples particuliers venus de la banlieue ou de l'intérieur du pays jusqu'à la capitale pour retirer un document ou régler quelques problèmes administratifs. Les passants s'agglutinaient comme chaque matin devant les kiosques à journaux pour lire les manchettes et découvrir les dernières nouvelles. Comme tous les matins, on marqua nous aussi une petite halte.

> AVOIR VINGT ANS À ALGER EN CE TEMPS-LÀ, C'ÉTAIT ÊTRE LE TÉMOIN DE LA MARCHE DE L'HISTOIRE, DE LA RÉVOLUTION. C'ÉTAIT AUSSI SE PERMETTRE LES RÊVES LES PLUS FOUS. ET ON CROYAIT TOUS À TOUT CELA…

«Engagement massif des USA dans la guerre du Vietnam — Emploi des bombardiers géants B 52» titrait à la une *El-Moudjahid*. On pouvait lire aussi en pages intérieures : Yasser Arafat : «Une année déjà à la tête de l'OLP» ou entre autres sous-titres : «Nelson Mandela : le plus ancien prisonnier politique».

Arrivés en vue de l'université on pressa le pas. De la rue Didouche, on pouvait distinguer en surplomb les allées du campus pleines d'étudiants. Par petits groupes bruyants, ils rejoignaient déjà les amphithéâtres alors que des gouttelettes d'une pluie fine, encore éparse, commençaient à tomber sur la ville.

Telles des arènes espagnoles un jour de corrida, les amphis étaient pleins à craquer. Impossible de trouver une place même sur les petites marches des allées.

Les profs étaient obligés d'élever la voix pour se faire entendre. Faute de places certains étudiants assistaient au cours debout et prenaient par moments des notes alors que d'autres se contentaient des polycopies quand elles étaient disponibles. Depuis que l'école a été ouverte pour tous et rendue obligatoire, le nombre d'étudiants était chaque année en notable augmentation. Dans toutes les régions les établissements scolaires qui dataient de l'époque coloniale s'étaient avérés insuffisants, nettement en deçà de la forte demande ; ce qui donnait des classes d'environ cinquante élèves pour le primaire, le moyen et même le secondaire. Devant l'immensité des besoins des moyens importants avaient été accordés au secteur de l'éducation. Cependant, malgré tous les efforts des responsables les nouvelles infrastructures tardaient à voir le jour ou n'étaient livrées qu'au compte-gouttes. Régulièrement, entre deux conférences, entre un cours et un autre, particulièrement les après-midis, on montait à la Bibliothèque nationale qui se trouvait sur les hauteurs de la ville à quelques encablures de la Fac centrale. ■

(A suivre)

Voyage Culinaire — Adjidjet el batata en sauce blanche

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons partager ensemble une très vieille recette du terroir qui nous vient du centre d'Alger, et qui est connue aussi dans les villes de l'Ouest algérien mais sous une autre appellation.

En effet, cette recette est une des plus anciennes de nos plats traditionnels algériens. Elle s'est transmise de génération en génération et continue de se perpétuer jusqu'à aujourd'hui. A base de légumes et de viande, la recette de cette semaine reste incontestablement le plat incontournable du mois sacré de Ramadhan qu'on ne saurait oublier de préparer pour tous les membres de la famille, grands et petits. Je me rappelle que c'était un des premiers plats que ma mère nous préparait pour le f'tour, et pour cause toute la famille en faisait la commande et le réclamait dès les premiers jours du mois. Un succès assuré et tellement évident que ma mère n'hésitait pas à cuisiner ce plat une deuxième fois pour les férus de la recette. Et puis, la pomme de terre est un légume tellement aimé et apprécié par une majorité de personnes qu'on ne saurait s'en passer dans nos plats les plus copieux et les plus goûteux.

Accompagné de poulet ou de viande de mouton, cette variété de beignets en sauce reste, sans contexte, un régal pour les papilles des fins gourmets. Je me souviens aussi que lorsque ma mère faisait frire les beignets et qu'elle les mettait à égoutter dans le couscoussier, je profitais d'un moment d'inattention de sa part pour en prendre un encore brûlant et me sauvais loin des regards pour déguster tranquillement mon festin.

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre, 4 cuisses de poulet (selon le nombre de personnes), 1 oignon émincé, 1 c. à s. de *smen*, quelques branches de persil, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 1 jaune d'oeuf, du fromage blanc, 2 c. à s. de farine, sel, poivre, cannelle, de l'huile pour la friture.

Préparation : Dans un grand récipient allant sur le feu, faire bouillir les pommes de terre après les avoir bien lavées, dans une grande quantité d'eau à laquelle on aura ajouté ½ cuillerée à café de sel. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter, les peler puis les écraser à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer, ajouter le persil haché finement, le jaune d'œuf et le fromage. Bien mélanger le tout puis réserver.

Passer à la préparation de la sauce. Prendre une marmite à fond épais, couper l'oignon finement, le mettre à revenir avec les cuisses de poulet dans le *smen*, saler, poivrer, ajouter la cannelle et les pois chiches. Lorsque le poulet est doré, mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à recouvrir la viande et laisser cuire à couvert.

Pendant ce temps, préparer les galettes de pommes de terre. Mettre un peu de farine dans un récipient, former des boules, les enrober de farine et les aplatir sous forme de galettes. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la farce. Dans une poêle, faire chauffer l'huile de friture et y faire frire les galettes une à une et les égoutter sur du papier absorbant.

Au moment de servir, mettre les galettes dans le plat de service, les entourer des cuisses de poulet, ajouter les pois chiches et arroser de sauce. Parsemer de persil haché finement et décorer de quartiers de citron. ■