

Le pain, roi de la maïda

L'édition de cette semaine coïncide avec le premier jour du mois de Ramadan. A cet effet, nous parlerons d'une pratique ancestrale qui tient la route jusqu'à nos jours mais qui s'est actualisée, bien sûr, avec la modernité et tout ce qu'elle comporte comme bienfaits. Durant ce mois sacré, beaucoup de nos habitudes changent, comme celle relative à la consommation du pain, c'est de lui, justement, qu'il s'agit dans ce numéro.

Par H. Belkadi

Nos comportements, nos attitudes, notre mode de vie, et il y va se soi, nos rites culinaires aussi et surtout. Bon nombre de ménagères se verront changer leur mode de cuisson et troqueront leur cocotte-minute ou leur auto-cuiseur contre la fameuse *kdirat el fakhar* (fait-tout en terre cuite) qui, sans elle, elles ne pourraient réussir la *chorba frik* de ce mois sacré fort attendu, car elles sont persuadées que c'est cette terre cuite qui donne toute la saveur de la soupe que nos mères et grands-mères laissaient mijoter pendant des heures sur feu très doux, sans se presser ni se stresser, elles avaient tout leur temps.

Une autre habitude, celle du pain dont il est question dans cette page, et avec lequel on accompagnera la soupe. Cette habitude n'a pas tellement changé puisque nos aînées préparaient elles-mêmes le pain durant les trente jours de carême, à la maison. Le pain maison variait selon la région.

Pour l'Algérois et le Constantinois, c'était *khobz eddar*, un pain à base de semoule très fine cuit au four. Pour l'Oranie, c'était *matloua* ou *khobz khmira* (galette à base de semoule ou de farine levée). Aujourd'hui encore, beaucoup de femmes continuent de confectionner du pain maison durant le mois de carême. Ces femmes au foyer le font comme un rituel qu'elles ne pourront jamais occulter. Pour elles et leurs maris surtout, ils ne conçoivent pas manger, durant cette période, du pain acheté chez le boulanger du coin. Elles commenceront leur journée par accomplir cette tâche, où elles



Aujourd'hui encore, beaucoup de femmes continuent de confectionner du pain maison durant le mois de carême. Ces femmes au foyer le font comme un rituel qu'elles ne pourront jamais occulter.

mettront tout leur cœur, et serviront ce fameux pain à leur famille avec beaucoup de fierté. Seulement, toutes les femmes ne sont pas des femmes au foyer, et beaucoup travaillent et ont des horaires qui ne leur permettent pas de confectionner elles-mêmes le pain de ce mois de jeûne. Elles ont juste le temps de préparer le repas du *f'tour*, et c'est déjà bien. Alors, pour toutes celles-là, les maris devront se contenter du pain du boulanger. Mais pas n'importe lequel ! Ils consacreront tout le temps qui leur reste avant l'appel du muézin à la rupture du jeûne à rechercher ce fameux pain.

Et voici que commence la ruée vers la boulangerie réputée pour son meilleur pain.

«Il y en a une qui vient d'ouvrir à... Hier, j'ai acheté du pain maonis, je n'en ai jamais mangé d'aussi bon. Tu devrais en prendre, tu ne le regretteras pas. Paroles de connaisseur !» On sillonne les rues, on change de quartier, on va jusqu'à l'autre bout de la ville pour dénicher le top du top du pain ; et l'on se retrouve ainsi, avec des sacs pleins les bras : du pain ficelle, maonis, skoubidou, tréssé, au *sanoudj*, et j'en passe. Nullement découragés et toujours à l'affût du best, c'est une course effrénée que mèneront les hommes, car en général c'est à eux qu'incombe cette tâche, durant tout le mois. ■

Photos : DR



أحلى رمضان على نسمة

لأجل عيون كاترين
(30 حلقة)

في رمضان، ماكانش أفضل من نسمة