

S
oirmagazine

Batata f'liou, pour des envies secrètes

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire revivre une attitude que nos grands-mères ont perpétuée depuis des générations et qu'elles ont inculquée aux générations actuelles. C'est un geste humain et noble qui consiste à offrir aux femmes enceintes un repas ou une douceur, un mets quel qu'il soit, dont elles auraient envie en secret. Nous avons choisi pour elles batata fliou.

Par H. Belkadi

C'est la veille des noces de Soumeya, et toute la famille a été invitée à la soirée de l'henna. On attend la famille du marié qui va arriver incessamment. Les femmes sont parées de leurs plus beaux atours, toutes habillées de tenues traditionnelles aux couleurs chatoyantes. Elles se retrouvent après de longues dates, et c'est une occasion de donner des nouvelles de leurs familles et de leurs amis. Parmi les convives se



Photos : DF

trouve Khalti Hmama, une quinquagénère, tante paternelle de la mariée, qui ne cesse de parler. Tout le monde l'écoute avec une grande attention, et aucune des femmes présentes ne voudrait perdre un seul mot de ce qu'elle raconte.

Cette vieille dame a vécu toute son enfance et une partie de sa vie de femme à La Casbah d'Alger, dans la grande maison familiale. Elle parle des années qu'elle y a passées avec une grande nostalgie et une profonde amertume. Voisins et parents ne formaient

qu'une même famille, et personne n'avait de secret pour l'autre. On se disait tout et on se confiait du plus petit secret au plus sérieux. On était au courant de tous les événements, heureux ou malheureux, et on les partageait avec beaucoup de sincérité.

Khalti Hmama nous raconte une anecdote qui lui est arrivée et dont elle en rit aujourd'hui. Alors qu'elle attendait son premier enfant, elle avait à peine seize ans, et qu'elle vaquait à ses occupations comme à l'accoutumée, une odeur de menthe sauvage (flio ou pou-

liot) lui monta à la tête et emplit ses narines. Elle ne pouvait sentir autre chose que cette odeur qui envahissait tout son être.

Ses yeux brillaient d'un éclat perçant. Elle savait que l'odeur venait de chez la voisine qui habitait ouast eddar et elle cherchait un prétexte quelconque pour rentrer chez elle. Alors, elle prit une galette qu'elle avait préparée le matin au petit-déjeuner, la recouvrit d'un torchon propre et suivait l'odeur alléchante qui guidait ses pas.

Elle remonta un pan du rideau qui couvrait la porte d'entrée puis s'annonça en appelant sa voisine de son prénom. Cette dernière accourut vers elle, et lorsque Hmama lui tendit la galette, elle lui demanda timidement qu'elle était l'odeur qui se dégageait de sa cuisine. Comme tout le monde savait qu'elle était enceinte, elle lui prit la main et l'attira dans la cuisine où la tndjra fumait encore. Elle la fit asseoir devant la meida et lui servit une pleine assiette de batata fliou dont l'odeur embaumait toute la maisonnée.

Hmama ne se sentit pas de joie et était quelque peu gênée en même temps. Son envie était plus forte que tout et elle l'emporta sur sa timidité et sa réserve. Elle dégusta la succulente battata fliou surprise, qui lui paraissait encore plus bonne tant ce n'était pas elle qui l'avait préparé et dont l'envie se faisait sentir depuis déjà quelques jours. Pour une surprise c'en est une ! Et comme dit l'adage populaire « elle lui est sortie du paradis ! » ■

La recette

Batata fliou (ragoût de pommes de terre au pouliot)

Ingrédients

1 kg de pommes de terre
2 à 3 gousses d'ail.
2 bottes de menthe sauvage (fliou)
1 verre d'huile d'arachides
1 c à soupe de concentré de tomates
Sel, poivre, piment doux en poudre

Préparation

Laver et éplucher les pommes de terre puis les mettre dans un peu d'eau pour qu'elles ne noircissent pas.

Equeuter les feuilles de menthe sauvage et bien les laver à grande eau.



Dans une marmite allant sur le feu, mettre les pommes de terre après les avoir coupées en rondelles assez fines. Raper l'ail, ajouter le concentré de tomates, l'huile, le sel, le poivre et le piment doux. Faire revenir le tout, puis mouiller avec de l'eau



jusqu'à recouvrir les pommes de terre. Laisser cuire. Lorsque les pommes de terre sont à moitié cuites, ajouter la menthe sauvage puis terminer la cuisson.

La sauce devra réduire de moitié. Servir avec du pain maison.

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 puisés dans notre patrimoine culturel et social, partagez-les avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !