

Soirmagazine

Tbeikhet el khodra, un plat ancestral qui rappelle l'automne

Notre voyage culinaire de cette semaine nous emmène dans La Casbah d'Alger, l'antique quartier qui a su garder ses rites et ses traditions dans tous les domaines, particulièrement dans celui de la cuisine. Nous allons nous remémorer des plats que nous avons presque oubliés et que nos mères et grands-mères préparaient en cette saison automnale avec un rien d'ingrédients : une pomme de terre par-ci, une courgette par-là, quelques carottes, une tomate ajoutées à un bouquet d'herbes odorantes, et la tbeikha aux légumes était prête.

Par H. Belkadi

Nous sommes au milieu des années 1960, dans une famille algéroise très modeste dont le père travaille comme journalier au port d'Alger. La mère élève difficilement ses trois enfants, aidée de sa belle-mère qui fait de son mieux pour se rendre utile. Toute la famille partage une grande

chambre qui fait aussi office de cuisine. On y a aménagé un coin repas, tout cela dans une ambiance calme et sereine, sans heurt ni dispute.

Saliha, la maman, avait à peine vingt-cinq ans, et sa vie n'était pas des plus faciles. Son mari, Omar, n'avait pas un travail stable. Il se levait tous les matins aux aurores et s'en allait faire la queue à l'entrée du port, espérant quelque embauche. Si la chance

était avec lui ce jour-là, il rentrait le soir à la maison avec un panier plein de choses appétissantes et Saliha s'empresserait de cuisiner un bon plat autour duquel toute la famille se réunirait et dont elle se régalerait. Elle ne manquait pas aussi de mettre de côté quelques légumes et autres produits comme le café, le sucre, le savon, la farine, car son époux ne travaillait pas tous les jours, et elle était surtout une

femme prévoyante. Sa belle-mère n'hésitait jamais de lui faire rappeler la situation précaire que la famille vivait, et qu'une vraie femme devait savoir gérer son foyer avec le maigre revenu de son mari. C'était elle qui tenait les rênes pour mener à bien sa tâche au sein de son foyer.

Elle lui citait très souvent l'exemple de cette ancienne voisine qui habitait avec eux et dont le mari avait commencé de rien. En peu d'années, il était arrivé à construire sa propre entreprise et toute sa famille avait déménagé pour aller vivre dans un bel appartement en plein centre-ville, et cela grâce au soutien de sa femme qui était sage et très patiente.

Elle avait su soutenir son mari dans les moments difficiles sans lui faire sentir qu'il était incapable de subvenir à leurs besoins.

Elle avait toujours un plat fumant dans la cuisine pour ses enfants et c'était souvent un plat qu'elle cuisinait avec très peu de choses, qui ne coûtait presque rien, mais qui plaisait à toute la maison. «Tu te rappelles qu'elle nous envoyait souvent une pleine assiette pour nous faire goûter sa *tbeikhet el khodra* qui n'avait pas de pareille dans toute la grande maison. Va voir maintenant les plats qu'elle cuisine à sa famille ! Elle a su être patiente et Dieu l'a récompensée. C'est une vraie femme et je voudrais que tu lui ressembles.» ■



Photos : DR

La recette



Tbeikhet el khodra

Ingrédients :

1 pomme de terre
1 courgette
1 carotte
1 tomate
1 grosse aubergine
Quelques feuilles de cardes
3 ou 4 gousses d'ail
1 c à soupe de concentré de tomates
1 verre d'huile
1 bouquet de coriandre
Sel, carvi, piment de Cayenne

Préparation :

Laver et éplucher la pomme de terre, la carotte, les cardes et la courgette.

Les couper en petits dés. Ajouter l'aubergine coupée en plus gros morceaux ainsi que la tomate fraîche.
Mettre le tout dans un récipient allant au feu. Réserver. Dans un bol en verre, mettre l'ail râpé, le sel, le piment de Cayenne, le bouquet de coriandre, la tomate concentrée et l'huile. Bien mélanger les épices puis les verser sur les légumes.
Laisser mijoter pendant quelques minutes pour que les légumes s'imprègnent de la *dersa*. Mouiller avec de l'eau jusqu'à recouvrir les légumes. Laisser cuire à faitout fermé.
Lorsque les légumes sont cuits, parsemer d'une poignée de riz étuvé ou préalablement cuit. Laisser mijoter quelques instants. Couper le reste de la coriandre finement et la réserver au moment de servir.

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 !