Soirmagazine

Les écorchés vifs

Au cœur de la Kabylie tourmentée vivait recluse, sur une plateforme rocheuse dominant la chaîne du Djurdjura, une famille dont les maisons de pierre et au toit rouge prêtaient le flanc à la misère et au dénuement d'une région vivant de plein fouet une guerre sans merci qui avait pour théâtre ces montagnes qui résonnent encore aujourd'hui des cris de douleur, arrachés sous la torture à des militants dont l'idéal n'était que la liberté du pays et à n'importe quel prix.

Par Salem Hammoum

Photos : DR

Dans ces maisons fières sur leur piédestal rocheux, qui s'étend sur toute la montagne meurtrie et dont ne restent aujourd'hui que ruines et désolation, vivaient les membres de la famille Rachedi, dont la plupart, des hommes et même des femmes, qui ont choisi de consentir le sacrifice suprême pour que vive l'Algérie libre et indépendante, conformément au serment donné par les soldats de la liberté, ont disparu, ne laissant aucune descendance. Bien qu'éventrées et tristes, ces humbles habitations d'Aït-Semlal, rasées par l'aviation coloniale et les obus d'artillerie en signe de représailles pour leur engagement aux côtés de la révolution, continuent à braver l'injustice et le détournement du cours de l'histoire et à raconter ces familles qui les avaient jadis habitées.

Ces hommes et ces femmes, qui ont répondu à l'appel de la révolution, savaient le prix à payer pour l'indépendance. Mais que valait à leurs yeux la vie d'une personne ou d'une famille devant la vie de tout un peuple profondément attaché à son histoire et à son identité ? Et face à ce dilemme où il fallait trancher entre une vie d'asservissement à l'occupant ou l'indépendance, la famille Rachedi a vite fait son choix. Quitte à disparaître et à être rayée de la carte sans laisser de trace ni d'héritiers pour perpétuer une lignée qui avait fait la fierté de la région avec son courage, sa bravoure mais aussi son intelligence.

Cette détermination à recouvrer coûte que coûte l'indépendance se lisait dans les yeux de ces chouhada et chahidate partis jeunes alors qu'ils avaient tout pour être heureux : des maisons relativement belles et coquettes pour l'époque avec leur architecture traditionnelle conçue avec goût et harmonie, des figuiers et des oliveraies fructifiant sur de belles et vastes terres agricoles arrachées à la montagne et un métier qui leur assurerait une subsistance et un avenir assurés s'ils avaient choisi le camp de la compromission et de la lâcheté. La plupart de ces chouhada n'ont même pas eu de sépulture ; et de leurs tombes éparpillées çà et là à travers le territoire national, il ne reste que le souvenir. A commencer par le chahid Rachedi Amar, dit Amar Ath El Hadj, fils de Ali et Brahmi Yamina, chahida aussi. Issu d'une famille de paysans, il a connu une enfance dure faite de sacrifices et de privations. Son enrôlement au service militaire de 1943 à 1945 le forgea davantage dans sa perception qu'il avait de la vie et du fait colonial. C'est ainsi qu'il répondit à l'appel de l'ALN en 1955, dans la région d'Idjer, en compagnie des pionniers de la révolution que furent Amar Khodja Mhenna, Ferrat Ramdane et Hamadi Mohand Saïd, tous morts les armes à la main. Son expérience militaire et son sens aigu de la responsabilité lui valurent une promotion en tant que chef militaire avec à la clé plusieurs hauts faits d'armes dont il se sortit indemne avant de tomber au champ d'honneur en 1959 à l'issue d'une mémorable bataille dans la région de Port Gueydon (Azeffoun) en Kabylie maritime où il fut enterré dans une fosse commune avec onze de ses compagnons. Chargé du recrutement en 1956, il fut nommé sergent-chef adjoint de Ferrat Ramdane en 1957, puis adjudant de secteur en octobre 1957 avant d'être promu à un grade supérieur en 1959. L'une de ses missions cardinales fut la sensibilisation de la population d'Ath-Idjeur au djihad. Il cibla notamment les jeunes de la région ayant une certaine culture politique et dont la réputation de courage et de motivation à s'engager dans la lutte armée n'était plus un secret pour personne. Un atout pour la révolution considérant l'effet produit auprès de la population par cette frange de la société qui donnait un exemple de sacrifice. Ou encore le chahid Rachedi Mohand Ou Lounis, fils de Lounis et Ferrat Djohra, membre actif du FLN au grade de sergent-chef. Orphelin dès son jeune âge après avoir perdu son père durant la Seconde Guerre mondiale, il a connu les pires privations qui lui valurent de quitter précocement l'école de Sidi Aïch, seconde attache des Rachedi députés pour leur travail du cuir. Son attachement aux idéaux de liberté se renforça après l'extermination de huit membres de sa famille par les hordes coloniales et de ses oncles maternels Ferrat Amara, Hacene et Mhend ainsi que treize autres membres de sa famille maternelle vouant alors une haine irascible pour l'ennemi auquel il avait juré de faire payer ses crimes et ses exactions. Le courage et l'audace aidant, il réalisa à la tête de son commando des exploits guerriers qui resteront gravés à jamais dans les annales de la guerre d'Algérie. Certains de ces exploits ont été même relatés dans les mémoires de ceux qu'il avait combattus et qui ont consigné dans leurs écrits ces actions d'éclat. Le chef de la Wilaya III historique, le Colonel Mohand Oulhadj, dont il assura la garde rapprochée lors des grands événements, le prit même dans sa garde rapprochée, réussissant à déjouer une tentative de capture de Amghar durant l'opération Jumelles en créant une diversion non loin du refuge du Colonel Mohand Oulhadj. Pour le punir de ses exploits et de ses outrecuidances militaires, les soldats de l'armée coloniale commirent un crime humanitaire en extradant sa femme et en laissant mourir son unique bébé de la façon la plus atroce qui soit : après avoir été chargé sur un couffin comme une vulgaire marchandise, le nourrisson fut suspendu à une esse jusqu'à ce qu'il mourut de déshydratation.

> ***Yamina, cette sage-femme au fabuleux destin, a aidé à donner la vie à des dizaines d'enfants avant que la sienne ne lui soit ôtée, une nuit, après qu'elle eut assisté une femme dans un accouchement difficile.***

C'était le drame qui s'abattit sur le moudjahid qui, loin de se décourager et de se soumettre, fit boire le calice jusqu'à la lie aux soldats coloniaux français. Parmi ses opérations d'éclat figure la mise sur pied de la désertion de deux soldats du contingent qui rejoignirent aussitôt le maquis avec armes et bagages. Il tombera les armes à la main le 23 février 1961 lors d'une lâche embuscade avec quatre de ses compagnons. Le comble, c'est que ce valeureux chahid a été le grand oublié des baptisations puisque son nom ne figure sur l'enseigne d'aucune rue, établissement ou place publique. Ne pas évoquer la chahida Rachedi Yamina, dite *na* Yamina, serait impardonnable. Cette sage-femme au fabuleux destin a aidé à donner la vie à des dizaines d'enfants avant que la sienne ne lui soit ôtée une nuit, après, qu'elle eut assisté une femme dans un accouchement difficile. Elle fut cueillie par une rafale à sa sortie de la maison de la parturiente, non loin de la mosquée où fut tendue une embuscade. L'accoucheuse rurale savait les risques auxquels elle s'exposait en sortant la nuit. Mais le bonheur de donner vie, de mettre fin aux souffrances des parturientes et d'égayer les foyers étaient plus fortes. La mort de la dame plongea les habitants dans une profonde tristesse. Tous ces gens qu'elle a vu naître parfois dans des interventions périlleuses étaient peinés de la voir partir fauchée par des balles assassines qui lui ont arraché la vie. La saga des Rachedi mérite ainsi d'être écrite en lettres d'or dans les pages dorées de l'histoire de l'Algérie. Elle illustre le courage et l'amour pour la patrie qui coule dans le sang de cette famille forgée dans la soif de la liberté qui a animé tous ses membres au point de choisir de mourir pour leur pays que de vivre en courbant l'échine devant le mépris et la honte. Quitte à ne pas laisser de descendance, car les Rachedi voyaient en chaque Algérien un père, un fils ou un frère. Et c'est en cette fratrie-là qu'ils ont cru avant de s'engager dans la guerre, seule alternative pour se débarrasser du joug colonial.■

Voyage culinaire

El aïch bel gueddid, un voyage dans les Aurès

*Nous allons voyager cette semaine dans la région des Aurès, plus exactement dans la ville de Batna, pour y découvrir un plat traditionnel du terroir. Nous allons vous dévoiler les secrets de la cuisine chaouie dans la réalisation d'*el aïch *à la viande de bœuf séchée ou au poulet.*

Par H. Belkadi

Dans cette région de notre cher pays, le plat le plus connu et le plus prisé est sans aucun doute *el aïch bel gueddid*, un plat à base de pâte roulée à la main qu'on appelle communément petits plombs et que l'on trouve sur le marché. Bien sûr, *el aïch* est fait maison et il est confectionné par des mains expertes. Ces pâtes sont agrémentées d'une sauce rouge épaisse très piquante et de morceaux de viande séchée (*gueddid*).

Dans les familles les plus nanties ou dans celles aux revenus modestes, *el aïch bel gueddid* est celui que l'on offre à tout invité que l'on veut honorer. Il est aussi au menu des réunions familiales durant les soirées d'hiver les plus rudes. Et pour cause, l'Aurès est une région montagneuse où la saison de l'hiver perdure. Ses habitants sont confrontés à de longues soirées de pluie et de neige et doivent y faire face. Les plats que l'on y cuisine seront donc adaptés au climat et contribueront à surmonter cette période de l'année.

El aïch bel gueddid est aussi apprécié pour ses qualités nutritionnelles car c'est un plat qui contient une quantité importante d'ingrédients : des pâtes, des légumes, de la viande et bien d'autres choses encore. C'est pourquoi, il est très apprécié par les grands et les petits. C'est aussi un mets unificateur qui rassemble la communauté. Il la rassemble d'abord lorsqu'il faut sécher la viande. Une opération que les femmes s'appliquent à faire durant la saison chaude, pour la consommer en période de froid.

Les règles de séchage doivent être scrupuleusement respectées pour que la viande conserve son goût. Le tout c'est de ne pas l'exposer au soleil et la préserver de la poussière. Un rituel exécuté dans la joie et la bonne humeur. J'ai découvert ce plat par un pur hasard. Nous étions un groupe d'Algérois en visite dans cette région. Nous nous sommes arrêtés pour une pause-déjeuner dans un restaurant qui préparait des plats du terroir. Lorsque le garçon de salle vint nous réciter la liste de plats qu'il nous proposait, mon choix fut très vite fait et j'ai donc commandé l'incontournable *aïch bel gueddid*, ce plat dont j'avais entendu parler souvent et que n'ai jamais goûté à la manière chaouie. Il m'était impossible de manquer l'occasion qui se présentait à moi pour le déguster dans son contexte géographique. Je m'étais assurée au préalable que les pâtes étaient roulées à la main. Effectivement, il avait tout un autre goût que celui que je prépare à la maison, la viande séchée lui apporte une saveur particulière, celle des plats fouillés dans notre cuisine traditionnelle qui renaît de ses cendres. Sans vouloir faire de jeu de mots, *el aïch bel gueddid* se cuisinait d'antan sur un feu de bois. Après m'être repue, puis léché les babines, j'ai compris que le vrai *aïch* et le plus succulent, c'est celui de Batna. Je lui ai décerné la Palme d'or ! ■

La recette

Ingrédients

500 g de *aïch* roulé à la main
2 ou 3 morceaux de viande (bœuf, agneau, poulet)
3 ou 4 morceaux de viande séchée (*gueddid*)
1 cuillère à soupe de smen (beurre salé)
1 cuillère à soupe d'huile
1 gros oignon
2 courgettes
2 navets tendres
2 branches de céleri
4 petites carottes nouvelles
1 pomme de terre
4 gousses d'ail
3 tomates
1 verre de pois chiches
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de piment de Cayenne
1 piment vert
Sel, poivre

Préparation :

Dessaler les morceaux de viande séchée.

Dans le bas du couscoussier, faire revenir les morceaux de viande séchée et non séchée dans le smen, l'huile avec l'oignon et l'ail râpé ainsi que toutes les épices jusqu'à coloration de la viande.

Ajouter le céleri finement ciselé et les pois chiches trempés la veille. Bien mélanger pour que tous les ingrédients s'imprègnent de la sauce. Verser le coulis de tomates et mouiller avec 2 litres d'eau tiède.

Dans le haut du couscoussier, mettre *el aïch* préalablement enduit d'un peu d'huile. Mettre à cuire sur feu moyen. Lorsque les premières vapeurs se font sentir, retirer *el aïch* dans un grand plat. Mouiller avec un verre d'eau salée et 1 c. à s. d'huile ; laisser absorber puis remettre dans le couscoussier et laisser cuire. Répéter l'opération une deuxième et troisième fois sans saler l'eau. Vérifier la cuisson de la viande puis ajouter le concentré de tomates et le piment vert rincé. Verser ensuite *el aïch* dans la sauce et laisser cuire jusqu'à absorption totale de la sauce sans cesser de remuer avec une cuillère en bois pour que les grains de *aïch* ne collent pas. Vérifier que les grains sont cuits avant d'éteindre le feu.

On peut servir ce plat délicieux avec du lait frais.■