C'est ma vie

Ammi Makhlouf, le bourrelier

(2e partie et fin)

Nous avons rencontré ammi Makhlouf dans son vieil atelier en train de fabriquer pour la énième fois un bât. Il est là à le façonner de la même manière en exécutant les mêmes gestes. Il n'a rien perdu de son habilité.

Par Yazid Yahiaoui

Depuis plus de 75 ans, il travaille avec les mêmes outils : des couteaux pour couper le fil et jadis, les morceaux de cuir ; des ciseaux pour couper le tissu et même la jute ; le poinçon pour percer et faciliter le passage de l'alêne, le rembouroir métallique pour enfoncer la paille et l'étaler équitablement, la lime pour affûter ses outils, etc.

- Y a-t-il quelqu'un pour la relève ? demandons-nous à *ammi* Makhlouf.

- La relève ! pour faire quoi mon fils ? dira-t-il. Le métier ne fait plus vivre. Si mes enfants n'étaient pas assez intelligents pour exercer d'autres métiers et gagner leur vie convenablement, aujourd'hui, je serai bon à quémander. Croyez-moi mon fils, le métier de bourrelier ne fait plus vivre. J'ai passé ma vie à faire ça, et aujourd'hui, je me retrouve sans aucune ressource. Une bardaâ par-ci, une autre par-là et à un prix qui ne dépasse pas les 2000 DA; Crois-tu que je puisse vivre avec ça par les temps qui courent ? Non. Le métier a commencé à à disparaître depuis que les quatre-roues ont envahi même les montagnes. L'âne et le mulet ne font plus recette. Même les montagnards, qui jadis utilisaient le quadrupède comme moyen de locomotion, n'en ont plus besoin maintenant. Les routes sont tracées jusqu'au dernier village de la montagne. Le gaz de ville est presque partout, les écoles... Personne n'a besoin de l'âne aujourd'hui. Il y en a quelques-uns qui les demandent pendant la cueillette des olives, mais cela reste insuffisant.

Qu'en sera-t-il de ce métier ? Eh bien, il va disparaître. Personne et crois-moi, personne ne le regrettera. D'ailleurs, même en ce qui me concerne et malgré une certaine nostalgie, je t'avoue que la vie d'aujourd'hui est bien meilleure que celle d'antan. C'est vrai que dans le temps, les gens étaient heureux dans leur dénuement que le sont aujourd'hui les gens dans leur opulence, mais malgré cela, la misère de jadis était pénible.

Photos : DR

«Le métier a commencé à dispaître depuis que les quatre-roues ont envahi même les montagnes. L'âne et le mulet ne font plus recette. Même les montagnards, qui jadis utilisaient le quadrupède comme moyen de locomotion, n'en ont plus besoin maintenant.»

Les gens ne mangeaient pas à leur faim ; c'étaient les maladies qui les emportaient par dizaines, l'avilissement et l'asservissement régnaient en maîtres. Non mon fils, aujourd'hui, Dieu merci, nous avons recouvré notre indépendance, nous possédons des richesses et nous avons acquis une avancée technologique ; les routes, les bâtiments, le gaz de ville, l'instruction, le téléphone portable, l'informatique et l'Internet, il n'y a pas de comparaison à faire.

Pour tout vous dire, malgré la gaieté d'antan, je préfère la vie d'aujourd'hui. Dieu merci, j'ai vécu assez longtemps pour goûter à tous ces fastes.

Quant à la bourrellerie, eh bien ! qu'elle disparaisse. D'ailleurs, je vais te raconter une anecdote. C'était dans les années 1950, bien avant le début de la révolution de 1954. Un jour, une équipe d'experts français est venue voir mon père et moi à l'œuvre. Ils se sont présentés comme étant des représentants du gouvernement venus nous aider. Ils voulaient savoir comment on travaille pour, disaient-ils, nous aider en nous fabriquant des machines qui puissent nous faciliter la tâche. Ils étaient là pendant plusieurs heures, mais avant la fin de la journée, et voyant minutieusement comment on faisait ; quels étaient les moindres gestes que nous faisions pour fabriquer les bardaâ ou bâts, ils se sont ravisés en nous disant qu'aucune machine ne pouvait faire notre travail. Ils sont repartis, et depuis, je n'ai plus entendu parler, même ailleurs, d'une machine qui fabrique les bâts ou même les selles. C'est vous dire que notre métier était des plus nobles. Il fallait voir comment on fabriquait certaines selles avec du cuir, et certaines pièces de cuivre, c'était un régal. «La jeunesse perd les repères et ce n'est pas du tout rassurant pour l'avenir du pays.» *Ammi* Makhlouf marque un temps d'arrêt qui semble l'emporter vers un temps lointain, un temps où l'artisanat avait une valeur, où le produit fabriqué avec des mains expertes, des mains magiques, était valorisé et payé au prix fort. Et comme pour se confesser, il nous dira tout de go : «Aujourd'hui, bien que le bât et tous les accessoires comme la bride, le sanglon, les étrivières, les éperons soeint très demandés ailleurs et achetés par des gens pour les garder comme souvenirs de leurs ancêtres, chez nous, c'est à croire que l'acculturation a atteint un tel degré que les gens n'aiment plus évoquer leur passé ou même avoir des choses qui pourraient le leur rappeler. C'est dramatique. Ils ont abandonné d'une façon déconcertante certaines pratiques, certains habits, certaines habitudes culinaires, qui sont pourtant notre identité. Je veux parler du burnous, du haïk, de la robe kabyle ou *rouba,* comme on l'appelle, de la galette, du couscous, des crêpes, des nouilles, des plombs, de la chakhchoukha, et j'en passe ; que reste-t-il de tous ces mets ? Aujourd'hui, nos filles ne veulent même pas en entendre parler. Qui porte le burnous aujourd'hui ? Personne pratiquement. Tout ça est grave et dramatique pour notre pays. Le progrès oui, le développement oui, mais en préservant le passé. Cela ne se passe pas ainsi chez nous, et c'est dommage mon fils.» «Du haut de mes 93 ans, j'ai beaucoup de respect pour votre génération et les progrès que vous avez atteints grâce à l'instruction, mais croyez-moi, j'ai également beaucoup d'amertume. La jeunesse d'aujourd'hui perd facilement ses repères et ce n'est pas du tout bien pour l'avenir du pays. J'espère de tout cœur que je me trompe mon fils…» Nous avons écouté avec religiosité les paroles sages de *ammi* Makhlouf, et ce n'est que lorsqu'il nous pria de le laisser achever son travail et de nous souhaiter bonne chance que nous nous sommes rendu compte que nous étions là à écouter un vieillard, bourrelier de son état depuis… 75 ans. L'un des derniers témoins d'un métier en extinction… «Je n'ai pas de pension mais je remercie Dieu de m'avoir donné six enfants.» *Ammi* Makhlouf qui ne possède aucune pension ou retraite nous raconta, avant de le quitter, une anecdote. C'était au début des années 1980. Ayant une maladie chronique, il voulait savoir s'il ouvrait droit à la gratuité des médicaments. Oui, lui répondit-on, mais à condition de remplir un fichier auprès de la direction de l'action sociale de la wilaya.

Une fois sur place, le premier agent rencontré sur les lieux lui dira que pour pouvoir lui remplir la fiche, il doit d'abord ramener tel et tel papier, tel et tel extrait, tel et tel document et en arabe et la majorité depuis la commune de naissance, les Ouacifs… *Ammi* Makhlouf n'est jamais retourné à la DAS… ■

Voyage culinaire

L'escabèche de mon père

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire découvrir un vieux plat de saison, très apprécié par les amateurs de sardine fraîche. Cependant, l'escabèche, car c'est de ce plat qu'il s'agit, a été délaissé par les jeunes générations qui, par manque de temps ou de goût, se suffisent à des recettes beaucoup plus simples.

Par H. Belkadi

Pêchée depuis l'Antiquité, la sardine était autrefois consommée fraîche directement sur les quais des ports. Ce n'est qu'au XIXe siècle, en Bretagne, que la conserve des sardines dans de l'huile s'est réellement développée et que ce petit poisson d'une vingtaine de centimètres, au ventre argenté, a commencé à être cuisiné de différentes manières, selon la taille de la variété. La petite d'Italie, très peu grasse, est idéale pour les grillades. La moyenne, dont la chair est plus savoureuse et plus dense, est typique pour les fritures. Quant à la grosse de Bretagne, appelée aussi pilchard ou royan, elle se prête volontiers à la préparation en filets ou farcies.`Nos mères et grands-mères savaient comment choisir la bonne sardine à l'œil vif et sans tâche. Dès qu'elles revenaient du marché avec leurs poisson fétiche, elles se dirigeaient droit vers les cuisines pour préparer la belle et la parer avant de la cuisiner et d'en régaler toute la famille.

Elles ne la conservaient pas et préféraient la consommer rapidement, car non seulement elle perdrait de sa saveur, mais elle est en plus très fragile et supporterait mal d'être manipulée.

Très fraîches, nos mères ne vidaient pas les plus petites sardines. Elles se suffisaient simplement à les essuyer avant de les faire griller. En revanche, elles conservaient les plus grosses dans de l'huile sans risque. Mieux encore, le goût s'améliore avec le temps, surtout si on prend le soin de retourner de temps à autre la boîte dans laquelle elles sont conservées. Seulement, elles ne les mettaient jamais au réfrigérateur car le froid figerait l'huile et empêcherait le poisson de s'en imprégner.

On la dégustait avec ou sans citron, à la tomate ou dans une marinade au vinaigre, de préférence en hors d'œuvre ou en accompagnement de crudités. Elles nous recommandaient cependant de consommer ce poisson délicat et plein de bienfaits de préférence frais, grillé, sans ajouter de matière grasse, car c'est de cette façon qu'elle garde tous ses atouts et est la plus bénéfique et savoureuse. Elle peut aussi être poêlée ou encore préparée en escabèche, plat préféré de mon père, relevé d'ail, de piment, de thym et de persil. ■

Recette

Pour 4 personnes

18 petites sardines
1 carotte
3 oignons
4 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1/2 cuillère à café de thym séché
200 ml de vinaigre
farine
huile d'olive
sel, poivre

N. B. : Cette recette implique de laisser mariner les sardines 24 heures avant dégustation.

Ecailler et vider les sardines. Les essuyer, les saupoudrer de sel et de poivre puis de farine et les mettre dans un plat sans les coller.

Faire chauffer environ 1 cm d'huile d'olive dans une grande poêle. Quand elle est très chaude, faire frire les sardines pendant une à deux minutes (elles doivent être dorées).

Puis les poser sur plusieurs couches de papier absorbant.Quand toutes les sardines sont frites et égouttées, les disposer dans un plat.

Peler et couper l'oignon en fines rondelles. `

Peler et hacher l'ail puis peler la carotte et la couper en rondelles.

Dans une poêle, verser une rasade d'huile d'olive et faire revenir à feu doux pendant une dizaine de minutes, l'ail, l'oignon et la carotte. Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre.

Le verser doucement dans la poêle. Puis ajouter 100 ml d'eau, le laurier, le thym et un peu de sel.Porter à ébullition et laisser cuire pendant 15 minutes. Verser ce mélange encore bouillant sur les sardines, puis laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Laisser mariner pendant 24 heures avant de déguster accompagné de crudités de saison.