

*C'est ma vie*

## La nomade de Ouled Djellal

Le visage brûlé par le soleil, Messaouda, la vingtaine à peine entamée, accueille son invitée avec des yeux pétillants de joie. C'est sous sa tente plantée dans l'immense étendue steppique où elle est née et qu'elle n'a jamais quittée qu'elle reçoit ces exceptionnelles visiteuses venues d'ailleurs. Ce jour-là, la nomade a décidé de se faire belle. Elle voulait ressembler à ces femmes de la ville.

Par Naïma Yachir

Le gîte qui abrite sa famille composée de plus de quinze personnes a été érigé il y a un an. Le froid rude de l'hiver et la chaleur accablante de l'été, elles en ont fait leurs alliés. Ils y puisent leur courage et leur endurance. Messaouda est née sous la tente, tout comme ses huit frères, quelque part dans ce Sahara à plus d'une centaine de kilomètres de Ouled Djellal, dans la wilaya de Biskra.

Les femmes qui occupent la maisonnée faite de tapis en poils de chèvre ne quittent pas leur bivouac. Pendant que les hommes font paître leurs troupeaux de moutons, dont la race fait leur fierté, celles-ci s'occupent du «ménage» et de la restauration de leurs hommes. Messaouda n'a jamais vu un autre paysage que celui des vastes espaces arides où il pleut rarement. Ses souvenirs se limitent à ses incessants déplacements à l'affût de pâtu-

rage. La ville, elle ne connaît pas, elle n'a jamais vu ; même pas Ouled Djellal qui se situe au-delà de l'horizon. Depuis son adolescence, elle caresse le rêve de voir le goudron, le béton, les belles maisons, les immeubles, les gens qui grouillent. La seule jolie robe longue qu'elle possède et qu'elle cache jalousement pour l'exhiber les jours d'exception, c'est son frère qui la lui a rapportée de la ville.

«Le tube de rouge à lèvres et le fard à joue c'est une journaliste de passage pour un reportage qui me les a offerts. J'en prends soin comme la prunelle de mes yeux.»

Elle cache aussi soigneusement une revue, et, dans ses moments d'évasion, se délecte de ses belles images qui illustrent la vie moderne. Elle en feuillette les pages et rêve du jour où elle quitterait sa steppe. Ses hôtes sont bombardées de questions à propos de la vie, la-bas, dans la ville. «C'est magni-



Photos : DR

*“J’ai juré que le jour où je sortirai de ce fin fond du monde, j’apprendrai à lire et à écrire. Pour moi, le savoir est la seule façon de se libérer, de ne plus dépendre des autres, je veux dire surtout des hommes.”*

fique, il y a de grands bâtiments, de vastes avenues, des voitures, et la nuit, les lumières brillent ; et puis il y a la mer. Les filles sont belles, elles portent de jolies tenues.» Elle se cache le visage, affiche un sourire et lance d'une voix à peine audible : «Et les garçons, ils sont beaux ?» Messaouda, cette belle brune aux grands yeux noisette, aux traits fins, emmitoufflée dans ses vête-

ments ne laisse rien transparaître de son corps mince et élancé, sauf ses pieds. Elle se déplace avec agilité sur cette terre rugueuse qu'elle ne sent presque plus.

Sa mère ne cache pas sa tristesse en évoquant sa vie de nomade. Elle peut se confier, car les hommes sont loin, et puis les invités sont des étrangers qu'elle ne reverra peut-être jamais. «J'avais seize ans quand je me suis mariée, j'habitais un gourbi à Ouled Djellal, et mon mari, un nomade, m'a offert une tente pour m'abriter et ce désert comme unique paysage. Aujourd'hui, j'ai 45 ans et je suis toute ridée par le soleil et le froid. Je passe mon temps à me déplacer avec ma famille, ce n'est pas une vie. Mes enfants sont tous nés dans cette steppe, sauf le premier. J'avais 17 ans et je ne savais pas m'y prendre. Mon mari m'a emmenée dans une polyclinique à Ouled Djellal où j'ai

accouché. Pour mes autres enfants, je me suis fait aider par ma belle-mère. Elle est morte à cent ans, c'était une accoucheuse réputée, et Dieu merci, cela s'est toujours bien passé. Messaouda est mon unique fille, pour rien au monde je ne voudrai qu'elle subisse le même sort. Jamais je ne la marierai à un nomade.» Messaouda acquiesce. «Je n'ai pas mis les pieds dans une école mais je me débrouille dans pas mal de choses. J'ai juré que le jour où je sortirai de ce fin fond du monde, j'apprendrai à lire et à écrire. Pour moi, le savoir est la seule façon de se libérer, de ne plus dépendre des autres, je veux dire surtout des hommes. Je me rappelle, j'avais tout juste dix ans, mon petit frère en avait cinq, il a failli mourir, mon père était absent et ma mère n'a pas su lui donner la bonne dose de médicament. Je ne voudrai pas reproduire les mêmes erreurs.» ■

*Voyage culinaire*

## Badendjal m'chermel, un avant-goût qui annonce l'été

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous mener au cœur d'Alger la Blanche, dans les quartiers algérois de La Casbah, pour y découvrir une des spécialités des vieilles familles bien connues pour leurs plats riches et goûteux.

Par H. Belkadi

C'est un plat à base de légumes de saison, très utilisé dans la cuisine algérienne dès l'arrivée de l'été. Vous l'aurez reconnu, il s'agit de l'aubergine, ce légume dont le nom proviendrait du catalan albergina et qui a été introduit en Amérique du Sud au XVI<sup>e</sup> siècle puis au Proche-Orient et dans les pays méditerranéens au IX<sup>e</sup> siècle. C'est la pleine saison, et les aubergines remplissent les étals des marchés. Avec une peau luisante et écarlate, elle trône au milieu de ses «consœurs» et l'on ne voit qu'elle. Cuisinée de diverses façons, son goût légèrement amer reste

cependant présent, ce qui lui donne une touche particulière. C'est les vacances d'été, et Latifa, une jeune dame de quarante ans, va passer quelques jours en bord de mer avec son fils et son amie Saliha.

Latifa adore les aubergines. Elle en mangerait matin et soir sans jamais s'en lasser. Elle remplit un couffin de ce légume vénéré et se met en route.

Durant tout leur séjour, c'est elle qui s'occupera de cuisiner les repas, sa passion depuis son plus jeune âge. Elle s'en donne à cœur joie, et prépare différents plats d'aubergine : en salade, en beignets, en sauce blanche, en sauce rouge, avec ou sans viande, en gratin ou en sauce



piquante. Il ne se passe pas un jour sans que l'aubergine soit présente sur la table.

Latifa est très contente et profite de ce séjour pour faire le plein de son légume adoré si bien qu'elle ne se soucie guère du penchant culinaire de son invitée qui ne dit pas mot et se contente de subir les caprices de son amie. Ne voulant pas la vexer, Saliha, qui n'aimait pas trop

les aubergines, finissait quand même tous les plats d'aubergine que Latifa cuisinait amoureusement, si bien qu'à la fin du séjour, elle finit par apprécier ce légume qu'elle n'avait jamais aimé.

Aujourd'hui, quand les deux amies se rencontrent, elles évoquent avec de la joie et des éclats de rires ce séjour qu'elles ont surnommé «layali el badendjal». ■

*La recette***Ingédients**

1,5 kg d'aubergines rondes et fermes  
1 livre de tomates mûres  
1 piment vert  
6 gousses d'ail  
1 c.à.s de sel  
1 c.à.s de carvi moulu  
1 c.à.c. de poivre noir moulu  
Du vinaigre rouge et un peu de farine

**Préparation**

Lavez puis essuyez les aubergines. Pelez-les puis coupez-les en tranches épaisses dans le sens de la longueur. Saupoudrez-les de sel fin afin de bien dégorger pendant 10 minutes. Egouttez-les et passez-les dans la farine et faites-les frire dans un bain d'huile chaude en les retournant sur les

deux faces sans les brûler.

Retirez-les de l'huile puis étalez-les sur du papier absorbant et réservez. Dans une autre poêle, faire frire les tomates coupées en grosses rondelles.

Verser dessus trois cuillerées d'huile, ajouter le sel, le poivre, le carvi et l'ail haché.

Laisser mijoter à feu doux en retournant les tomates. Lorsqu'elles sont bien cuites, disposez-les sur les aubergines que vous aurez mises sur un plat de service.

Asperger avec un peu de vinaigre et disposer le piment vert frit et pelé. Servir tiède ou chaud, selon le goût. On peut accompagner ce plat avec du pain fait maison (rekhsis).