



SAUTES
D'HUMEUR

Tout vient à point à qui
sait attendre !



Adel est un jeune dynamique et sportif qui, contrairement à ses amis de 23 ans, travaille tous les jours même durant ce Ramadhan. Il se lève tôt et rejoint son poste de travail comme magasinier dans une entreprise de dis-

tribution de produits pharmaceutiques. Les journées se terminent ainsi à seize heures et Adel ne se laisse nullement terrasser ni par la faim ni par la fatigue. En revanche, sa grande faiblesse est la soif car durant les journées de jeûne, le jeune homme n'a qu'une seule obsession : avaler une boisson glacée, dont il emplirait son gosier sitôt l'appel du muezzin entendu. Et à seule fin d'apaiser cette envie folle de se désaltérer, à sa sortie du boulot, Adel écume les magasins en quête de la boisson qui sera dégustée ce jour-là.

Deux litres de soda au cola, un pack de jus de fruits, un fardeau d'eau gazeuse et parfois un litre ou deux de citronnade cherbet sont le lot quotidien de ce jeune homme qui s'empresse de mettre tout cela au congélateur.

Car pour apprécier ces breuvages,

Adel exige une température proche du zéro ; les liquides commençant à se cristalliser et forment, pour les connaisseurs comme Adel, le summum de la saveur d'une boisson gazeuse ou plate, qu'elle soit sucrée, édulcorée ou juste nature.

Ce jour-là, comme à l'accoutumée depuis le début du mois de Ramadhan, aux alentours de dix-sept heures, Adel a mis toute une panoplie de boissons ainsi qu'une bouteille de petit-lait au congélateur afin qu'elles atteignent, à l'heure de la rupture du jeûne, la température parfaite.

Il a également pris la peine de mettre quelques raisins et deux pêches à côté de ses bouteilles pour que tout soit prêt aux fins de désaltérer sa bouche asséchée. Il est 20h08, la table est dressée, les dattes et le lait servis et Adel com-

mence à déballer ses provisions ; il sort la grande bouteille de soda et les fruits qu'il pose délicatement sur la table, il choisit un grain de raisin bien charnu qui a l'air, à ses yeux, tout droit sorti du Paradis, il se sert un grand verre de limonade car il ne reste qu'une seule minute avant l'appel à la prière.

Deux secondes s'écoulent, la télé diffuse son habituelle lecture du Coran qui précède l'Adhan. Adel, sûr de lui, prend le grain de raisin et le croque savoureusement puis entame le soda glacé, au même moment, toute la famille, occupée à attendre la rupture du jeûne le regarde, ébahie, sa sœur rigole et son père le fustige du regard car Adel a mangé avant l'appel du muezzin. A cause de son impatience il avait confondu la lecture du Coran avec l'adhan.

Katya Kaci

VOYAGE
CULINAIRE

Par H. Belkadi

Mesfouf be zbib, la dernière
volonté d'une grande dame

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir ensemble un plat qui va nous mener dans l'ouest du pays, mais qui reste cependant très cuisiné dans presque toutes les régions d'Algérie. A base de semoule roulée à la main, ce plat sucré est servi aussi bien pour les repas de fête que lors de cérémonies mortuaires.

D'origine berbère, esseffa ou mesfouf — selon les régions — est une spécialité du Maghreb.

Il est aussi très consommé durant le mois sacré de Ramadhan pour le repas du s'hour.

J'ai moi-même découvert ce plat lors de la veillée mortuaire du troisième jour d'une grande dame que j'admirais beaucoup et qui s'est éteinte il y a à peine une quinzaine de jours durant ce mois sacré de jeûne. Selon les vœux de leur défunte

mère, ses filles ont présenté ce plat à tous les proches et amis qui ont voulu, par leur présence, compatir et partager avec elles leur douleur profonde.

La mère voulait que la veillée du troisième jour de sa mort soit marquée par un air de sérénité et de paix. Dans ses derniers moments, elle avait insisté pour que tout soit parfait et que les personnes venues lui rendre un dernier hommage prient pour son âme. ■



Ingrédients :

- 1kg de couscous fait maison
- 500g de raisins secs
- 100g de sucre glace
- ½ verre d'huile
- De la cannelle en poudre

- Du miel
- Du sel
- De l'eau
- Des amandes concassées pour décorer (facultatif)

La recette

Préparation :

Faire cuire le couscous deux ou trois fois à la vapeur de façon classique afin que le grain soit bien tendre.
Retirer le couscoussier de la marmite, asperger le couscous d'eau salée et l'égoutter soigneusement. Retourner le couscoussier dans une sahfa (vaste récipient creux). Laisser refroidir quelque peu puis enduire le couscous du demi-verre d'huile en veillant à bien ouvrir les grains avec les mains et réserver.
Rincer les raisins secs puis les faire cuire à la vapeur.
Mélanger alors les raisins secs au couscous puis enduire généreusement de beurre.
Au moment de servir, décorer avec le sucre glace, la cannelle et les amandes effilées.
Ajouter quelques morceaux de beurre frais.
Présenter ce plat tiède accompagné de petit-lait frais ou de lait caillé.

Publicité