Soirmagazine

Mme BOULAHBAL SAÏDA, CADRE À LA DIRECTION DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS, PSYCHOLOGUE À L'OFFICE DES ÉTABLISSEMENTS DES JEUNES DE KHENCHELA, AU *SOIRMAGAZINE* :

«L'autonomie acquise par la femme d'aujourd'hui lui permet de prendre des décisions en toute liberté»

Refaire sa vie à 50 ans, et plus quand on est veuve ou divorcée et parfois grand-mère, fait jaser les plus conservateurs. Pourtant, certaines femmes de ce XXIe siècle font fi des qu'en-dira-t-on et de l'ordre établi. Elles refusent de finir leur vie seules. Notre psychologue Mme Boulahbal Saïda nous apporte son éclairage sur cette nouvelle vision du couple.

Photos : DR

Par Naïma Yachir

***Soirmagazine* : Il n'est plus question de finir sa vie seule, les plus de cinquante ans se reconstruisent après un divorce ou la rupture de leur alter ego. Pourquoi aujourd'hui les femmes appréhendent-elles la solitude ?**

Boulahbal Saïda : Les femmes appréhendent la sollitude car elles ont peur de l'avenir et veulent coûte que coûte s'armer pour affronter la vie avec leur partenaire. C'est une assurance pour elles. Un homme c'est toujours rassurant.

Cette nouvelle vision des choses s'applique-t-elle à toutes les femmes ?

Pour certaines oui, mais pour d'autres le choix est difficile. Les enfants ne constituent plus une entrave pour revivre un autre amour.

Doit-on comprendre qu'ils ont, eux aussi, changer leur vision de la vie à deux, n'est-elle pas plus moderniste, tenterons-nous de dire ?

Les enfants d'aujourd'hui ne sont pas ceux d'hier. Les mamans divorcées ou veuves font de leur mieux pour inculquer cette culture à leurs enfants. Ces derniers comprennent mieux leurs mamans et essayent de ne pas constituer un blocage pour elles ; au contraire, ils aspirent à leur bonheur et ne veulent pas être la cause de leur malheur.

Les hommes sont-ils impliqués dans ce changement ?

Oui, ils sont impliqués d'une façon directe ou indirecte.

Le regard de la famille, de la société, a-t-il changé ?

La famille avec les grandes responsabilités qu'elle a en charge favorise cet aspect et son regard sur cette question a totalement changé. De plus, la grande autonomie qu'a acquise la femme d'aujourd'hui lui permet de prendre des décisions en toute liberté. ■

Voyage culinaire

Hrira de Sidi Bel-Abbès

Profitant de mon petit séjour dans la région de l'Oranie, je voulais partager avec vous les secrets de la cuisine de l'Ouest algérien que je découvre en même temps que vous et dont les recettes m'épatent et me séduisent fortement.

Par H. Belkadi

Je vous propose donc cette semaine une soupe très connue et prisée dans la coquette ville de Sidi Bel Abbès et qui est consommée au quotidien par les familles autochtones. Il s'agit de la hrira, une soupe dense et onctueuse qui nous vient de notre voisin le Maroc et qui a été adoptée d'une manière tout à fait spontanée par les pays du Maghreb, particulièrement l'Algérie, dont les habitants ont pris l'habitude de la cuisiner, particulièrement durant le mois sacré du Ramadhan. La recette que je vous propose cette semaine dans notre voyage culinaire a une particularité qui réside dans les condiments utilisés pour sa préparation. Lorsque Bakhtouta m'annonça qu'elle avait préparé une hrira pour le dîner qu'elle offrait en mon honneur, je ne fus pas très enthousiaste car la hrira était pour moi un plat familier que j'ai pris l'habitude de manger depuis maintenant plusieurs années.

C'est donc sans trop d'entrain que nous nous rendîmes chez notre convive quinous accueillit dans sa belle maison qui se caractérise par son style mauresque ancestral. Elle nous fit pénétrer dans une grande salle rectangulaire entourée de matelas en laine à même le sol revêtu d'un tapis traditionnel en pure laine hérité de sa grande tante. Au milieu de la grande chambre trônait une table basse en cuivre jaune scintillant. C'est ainsi qu'elle nous présenta sa fameuse hrira dans une soupière d'époque qui me laissa nostalgique quelques moments. Lorsque mon amie me demanda mon assiette pour me servir, je la priais de ne mettre qu'une seule louche. Je changeai vite d'avis car à la première cuillerée, je lui tendis mon bol et sans mot dire, elle me le remplit à ras.

La recette

Ingrédients :

- 250 g de gigot d'agneau ou de bœuf
- 70 g de pois chiches trempés la veille
- 3 branches de céleri
- 1 bouquet de coriandre
- 2 belles tomates
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1/2 c. à c. de rass el hanout
- 1/2 c à c de paprika
- 1/2 c. à c. de cannelle
- 1/2 c. à c. de gingembre
- 1 dose de safran
- 50 g de farine
- 1 c. à s. de vermicelles
- 1 poignée de menthe séchée
- 2 c. à s. d'huile végétale
- Sel, poivre
- 1 citron

Préparation :

Eplucher puis laver l'oignon, le céleri et la coriandre et mixez le tout.

Découper la viande en petits morceaux et les mettre dans une marmite. Ajouter la mixture des condiments et l'huile ainsi que toutes les épices.

Laver et peler les tomates puis les mixer et versez dans la marmite avec les pois chiches.

Mouiller avec 2 litres d'eau et laisser cuire pendant 45 minutes jusqu'à cuisson complète de la viande. Vérifier que les pois chiches sont bien tendres et qu'il y ait assez d'eau.

Verser en pluie les vermicelles et ajoutez la farine diluée dans un verre d'eau tiède.

Remuer avec une cuillère en bois la soupe pour que la farine s'y imprègne totalement et ne forme pas de grumeaux.

Laisser cuire sur feu réduit pendant 10 à 15 minutes supplémentaires. Parsemer de menthe sèche et arroser d'un filet de jus de citron au moment de servir. Accompagné de pain fait maison. ■