

# Une ode à la dolma oranaise

**O**n s'est retrouvés, Malek et moi, pour la dernière fois à la terrasse d'un café de la Porte Dorée à Paris, le 19 mars 2003. Il était accompagné de son éditrice, Françoise Truffaut, pour me dédicacer son livre fraîchement paru, *Les festins de l'exil*<sup>(\*)</sup>, dans l'espoir de le voir figurer sur la liste des auteurs algériens retenus par l'Anep pour l'Année de l'Algérie en France. Je garde encore ces mots gentils écrits «en souvenir de toutes les discussions passées et aussi des bons moments».

*Les festins de l'exil* est une sorte d'essai autobiographique construit sur l'acte de manger qui «mobilise et fait jouer ensemble, solidairement, quatre de nos cinq sens : la vue, le toucher, l'odorat et évidemment le goût. Je n'omets pas pour autant l'intervention de l'ouïe. Les rois ne passaient à table qu'aidés par les accents de quelque savante et stimulante musique de bouche composée spécialement pour cet usage.»

Le culte de l'art de la table n'interdit pas au passage la répulsion que lui procure «cette vision aussi vertigineuse qu'effrayante de la grande mastication» qui réduit le monde, l'univers et la vie à «un vaste processus d'ingestion et de digestion, une entre-dévoration généralisée, infinie, éternelle».

Au-delà de cette aversion philosophique pour la bouffe, tout le texte est une ode à l'art et au savoir-faire, aux saveurs du terroir qui lui collent à la peau comme des marques indélébiles. Ce sacré terroir qu'il aimait définir comme «le goût de la terre dans le goût de ce que l'on mange». Le goût est pour Alloula ce que l'odorat est pour le

héros du roman *Le parfum* de l'écrivain et scénariste allemand Patrick Süskind : «Qui maîtriserait les odeurs maîtriserait le cœur des hommes.»

Malek Alloula est resté nostalgique jusqu'à cette musique des vapeurs qui s'échappaient des marmites de la mère aux fourneaux : «Dans mon exil, cette musique me manque, comme me manque le majmar, ce "mijoteur" de mes plaisirs culinaires passés. Je me console en me disant que cette musique que j'ai bel et bien entendue ne peut disparaître sans laisser de traces. Elle est toujours là, en fait.»

Pour lui aussi, «la cuisine, sous forme de plats simples, voire frustrés, a emboîté le pas de ceux qui quittaient leur pays à la recherche d'avenir».

L'attachement maladif au terroir est tel qu'il se rêve en train «d'affréter un jet privé afin d'embarquer, en direction de Paris, ma mère, ses majmar, ses épices et ustensiles préférés».

Il garde de son enfance oranaise un culte pour son «plat divin» : la dolma : «Je voudrais être une dolma, pour ces dieux gourmets qui m'attendent et s'apprêtent à banqueter dans leur Olympe. Je commencerai par leur expliquer que ce mot arabe, tout au moins dans ma région, désigne très exactement un inoffensif et délicieux ragoût à base de pommes de terre et de boulettes de poisson.»

Pour ceux qui ne connaissant pas la recette, l'auteur rappelle l'ingrédient de base : «La chair de pageot frais, dont on a retiré arêtes et nageoires, patiemment et minutieusement raclée au couteau avant d'être tout aussi patiemment malaxée à mains nues.»

Le secret de la recette tient au mélange du pageot à des épices diverses et persil pour les apprêter

à une cuisson à feu doux dans la sauce rouge du ragoût : «Le plat tel que me l'a toujours servi ma mère lors de mes retours à Oran, est divin. A la fois léger, consistant et de très fin arôme, il laisse dans son sillage de si mémorables nostalgies que j'en ai fait le plat par excellence de ces virtuels festins de l'exil auxquels je me convie par la pensée et qui me font saliver d'abondance».

Ces délices culinaires sont d'autant mieux appréciés qu'ils proviennent d'une ville «insouciant, épicurienne, totalement extravertie, légère, joueuse, nonchalante, bon enfant, etc.» Une ville qui, en dehors du rire, a d'autres qualités cardinales, comme l'oubli et la convivialité.

On connaît les faveurs culinaires de l'auteur. Il reste à connaître ce qu'il ne supporte pas de voir à table : la melloukhia.

«Depuis une assez lointaine et piteuse mésaventure, je connais exactement la couleur et la texture du plat que j'honnis de tout mon être. Il me suffit de revoir ici et là cette couleur, posée au fond d'une assiette creuse, pour qu' aussitôt disparaisse toute envie de manger et que remonte du tréfonds de mon organisme une nauséuse vague phobique qui m'oblige à fermer les yeux et à fuir (...) Dans le Constantinois ainsi qu'en Tunisie, il est un mets que l'on réserve pour les grandes occasions ou aux hôtes que l'on veut particulièrement honorer. Melloukhia est le nom de cette préparation qu'un jour on posa très cérémonieusement devant moi, attendant que j'y goûte avec toutes les marques de la déférence reconnaissante. L'effet fut immédiat, irraisonné, foudroyant. L'apparition de cette gluante purée verte, fumante, baignant dans de l'huile d'olive et d'où émanait un arôme particulier me tétanisa totale-



Par Ammar Belhimer  
ammarbelhimer@hotmail.fr

ment.»

Le traumatisme provoqué en lui par la melloukhia est tel qu'il utilise l'expression «vert melloukhi» pour désigner «ce vert répulsif des eaux dormantes, marécageuses, dont l'obsessionnelle hantise (lui) demeure bien mystérieuse».

Comme s'il se voyait déjà partir un peu, Malek écrit en conclusion : «On raconte que Goethe agonisant formula un dernier souhait que recueillirent ceux qui l'assistaient : un peu de lumière», leur demanda-t-il avant de s'éteindre.

«J'aimerais pouvoir dire un jour par paraphrase : "Un peu plus de tissu blanc. Encore un peu plus".»

«Quand je prononcerai cette phrase, je saurai que l'exil aura alors cessé et que je serai de nouveau attablé sous l'une des tentes de sidi Ghalem, ce saint intercesseur.»

C'est fait : il aura la lumière et le tissu blanc. Pour l'éternité.

A. B.

(\*) Malek Alloula, *Les festins de l'exil*, Françoise Truffaut éditions, Paris, 2003, 127 pages.

Le Soir sur Internet :  
<http://www.lesoirdalgerie.com>  
E-mail : [info@lesoirdalgerie.com](mailto:info@lesoirdalgerie.com)

## POUSSE AVEC EUX !

Par Hakim Laâlam

[hlaalam@gmail.com](mailto:hlaalam@gmail.com)  
[@hakimlaalam](mailto:@hakimlaalam)



## Le baby-boom !

Ce que je trouve bien chez Ooredoo ? C'est qu'ils aient changé de nom. Il n'y a qu'une seule et unique...

... Nedjma, celle de Kateb Yacine.  
Et Yacine n'est pas qatari !

A côté, Madani Mezrag fait figure — triste figure — de vétéran, de papy gâteaux et de grabataire. De qui je parle ? De cette gamine de 7 ans qui s'est fait exploser dans un attentat-suicide au Nigeria. 7 ans, ya bouguelb ! Bientôt, ce n'est même plus à l'école primaire qu'ils iront les chercher leurs baby-kamikazes, mais à la crèche. Voire même à la maternité. Remarquez, c'est depuis longtemps déjà le programme des islamistes armés, qu'ils s'appellent Daesh, Al-Qaïda ou Khôl-Club and Co ! Mettre en place des usines à chair à canon. Recruter le plus possible de femmes, en faire des mères porteuses et procréatrices des futurs auteurs en couches des attentats qui secouent la planète mécréante. Le beau programme que voilà ! Les adultes réunis au coin du feu, là-haut au maquis, devisant tranquillement de l'avenir en voiles et vapeurs, et les mioches à peine nés, le cordon ombilical encore pendouillant au nombril prenant le chemin du marché le plus bondé de la ville, en bas. Tout le courage des frères barbus combattants résumé dans

cette division du travail terroriste. Avant, du temps pas si lointain où des spots à la télé nous demandaient d'être vigilants, de signaler tout comportement bizarre ou louche dans un endroit public, nous nous méfions de tout. Un sachet, un sac ou un cabas «oublié» dans un bus, et c'était le déclenchement de l'alarme générale. Mais aujourd'hui ? Ben ... aujourd'hui, faut élever le niveau d'alerte. Placer des vigiles dans les supermarchés, au rayon «couches» et laits pour nourrissons. Fouiller les poussettes de fond en comble et ne pas hésiter à les passer au bidule détecteur de poudre, vous savez, ce machin à antenne que les flics et gendarmes tiennent pointé vers votre voiture dans les check-points et dont je ne retiens jamais le foutu nom. Il faudra surtout réapprendre aux médecins pédiatres leur métier. Leur expliquer patiemment qu'un nouveau-né portant des plaies béantes sur les flancs, des trous de 9 mm Parabellum, ce n'est sûrement pas avec son hochet peint au portrait de Dora qu'il se les a chopés ! Kamikaze à 7 ans ! A quand la prise d'otages dans une maison de retraite et l'assaut donné par les forces de l'ordre contre les fœtus barbus, auteurs de cette prise d'otages ? Je fume du thé et je reste éveillé, le cauchemar continue.

H. L.