Soirmagazine

Fatima Ali-Messaiad, l'écologie au service de la guérison

Fatima Ali Messaiad est une femme artisan de 33 ans. Depuis mars 2015, elle a conçu manuellement une vaisselle à base de boue. 4 verres, 4 soucoupes, 1 cuillère et 1 fourchette composent son premier premier lot d'ustensiles. Une vaisselle en poterie qui désormais garnira sa table.

Photos : DR

Par Zaid Zoheir

En attendant d'autres innovations, les ustensiles modernes, à base d'inox et de verre, ont été jetés ou tout simplement offerts. Sa famille, composée de la maman et de 5 sœurs et un frère, semble suivre, elle aussi, le même chemin. Peu à peu, on accorde un intérêt exponentiel à tout ce qui semble archaïque aux yeux des adeptes de la modernité.

Ali-Messaiad Fatima, nous l'avons rencontrée lors de l'exposition de «El anamil al dahabia», qui s'est tenue les 13, 14 et 15 juin à la Bibliothèque communale de Chréa, à Collo. Timide et à l'approche conservatrice, Fatima réalise des produits artisanaux pour subvenir aux besoins de sa famille et profite de l'organisation de ces événements pour écouler sa marchandise.

«C'est aussi pour des raisons thérapeutiques, que j'ai affiné ma maîtrise de l'artisanat. Après une auscultation chez un médecin, dont les résultats n'ont été guère encourageants, je me suis rabattue, prenant en considération les conseils des uns et des autres, sur un guérisseur par les plantes médicinales, basé dans la commune de Collo. Mon problème est hormonal. Deux recommandations pratiques m'ont été prescrites. La première est une lotion à base de miel, de curcuma et de nigelle, et un verre de gingembre, que je devais prendre séparément et à des moments bien déterminés durant la journée.

La deuxième est de mettre un terme à l'utilisation des ustensiles à base de verre et d'inox, et de la remplacer par ceux fabriqués avec de la boue. Etant une malade disciplinée, je me suis acquittée de cette tâche avec un engagement sans pareil», indique notre interlocutrice. Et d'ajouter : «Mon déploiement pour réussir a été facile et difficile à la fois. Facile, car depuis l'âge de 18 ans je me suis passionnée avec mes ascendants à l'artisanat. Sédentarité et oisiveté aidant, je me suis appliquée à rendre notre quotidien dynamique, et marquer notre journée par des petites créations de nature à dévier notre contrainte de la modernité vers notre goût de l'original et l'originel. Difficile, car il fallait veiller au bon choix de la terre à utiliser. Toutes les boues sont-elles bonnes à assurer une bonne cuisson et résister au feu de bois ? Sont-elles les mêmes à employer comme réceptacle à l'eau et à l'huile ? Non, d'où la sollicitation de vieilles personnes et des connaisseurs, pour guider nos pas et assurer notre orientation fructueuse. Après un choix, qui s'est avéré incompatible à 100%, avec la parcelle de terre située en amont de ma demeure, dans la commune de Chréa, qui semble uniquement destinée aux ustensiles intolérants à l'eau, j'ai opté, avec succès cette fois-ci, à la boue de la localité de Irsen et de Tamanart, où se trouve l'une des plus belles plages d'Algérie.

«Il fallait mettre un terme à l'utilisation des ustensiles à base de verre et d'inox, et la remplacer par ceux fabriqués avec de la boue. Etant une malade disciplinée, je me suis acquittée de cette tâche avec un engagement sans pareil.»

Depuis, avec l'aide de mes proches, je ramène régulièrement des bouts de terre pour en faire des accessoires de cuisine.»

La préparation se fait à l'aide d'une pierre pour limer le produit et d'une *mechta*, forme de couteau en bois, pour affiner les contours et les formes. Le liège est utilisé, quant à lui, comme support sur le *kanoun*. La cuisson durera, elle, une heure, un peu plus quand les vents viennent la perturber, car, selon Fatima, l'opération se fait dans la cour de la maison. La santé de Ali-Messaiad est au beau fixe depuis que le matériel sophistiqué est tombé aux oubliettes ! ■

VOYAGE CULINAIRE

Une galette aux mille parfums

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons sortir des oubliettes une recette ancestrale du terroir algérien qui nous vient tout droit de la vieille ville de Blida où il fait bon vivre le mois sacré de Ramadhan.

Dans toutes les familles musulmanes, en général, et algériennes en particulier, on accueille Sidna Ramadhan, ce mois de piété et de rassemblement familial tant attendu par tous. Comme chaque année, les familles lui consacrent des efforts humains et matériels considérables.

Sans se lasser et avec un entrain particulier, on a astiqué, on a frotté et on a fait briller les ustensiles de cuisine réservés à cet effet. Nos mères et grands-mères ressortaient chaque année la vaisselle consacrée à ce mois ainsi que le linge de cuisine qu'elles gardaient précieusement dans les tiroirs. Aujourd'hui, les jeunes maîtresses de maison s'offrent à chaque Ramadhan une panoplie un nouvel atirail de cuisine pour accueillir ce mois sacré dans le faste et l'opulence. Les mères de famille commencent par le nettoyage de toute la maison, un rituel sacré.

Ensuite, elles se sont consacrées à la préparation des épices aux mille senteurs qui vont être l'élément majeur et primordial pour la réussite d'un bon Ramadhan. Elles n'ont pas lésiné sur la qualité de leurs produits et y ont mis le paquet. Elles ont ainsi passé un temps considérable à trier, filtrer puis mettre en bocal en veillant à y enfermer toutes les senteurs pour les libérer le premier jour de ce mois tant attendu ! ■

LA RECETTE :

INGRÉDIENTS : 2 grands bols de semoule moyenne, 1 grand bol de semoule fine, 1 cuillère à soupe de sel, 1 tasse à café remplie d'huile d'olive, 3 oignons verts, 1 cuillère à soupe d'origan frais haché, 1 cuillère à café de piment rouge (*felfel driss*), eau.

PRÉPARATION : Dans un grand plat creux en bois (*sahfa*), verser les deux types de semoule. Les mélanger avec les doigts et réserver.
Dans un robot mixeur, mettre l'origan, l'oignon, le piment, le sel et l'huile. Mixer le tout en un mélange homogène. Verser sur la semoule en pluie et bien mélanger en frottant entre les doigts.
Ajouter de l'eau petit à petit tout en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux doigts. Continuer de bien pétrir la pâte et la rouler en boule. Diviser la pâte en deux ou 3 parties égales puis réserver.
Pendant ce temps, chauffer un *tajine*. Étaler une boule de pâte sur un plan de travail et avec la paume de la main, aplatir la pâte en une grande galette de 5 cm pour avoir une galette épaisse et bien fondante. Mettre la galette sur le *tajine* bien chaud, en piquer la surface à l'aide d'une fourchette et la faire cuire de chaque côté à feu moyen, jusqu'à ce que toute la surface soit bien dorée.
Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
Ce pain se mange avec la chorba et les plats en sauce.

REMARQUE : On peut remplacer l'origan par du basilic et de la menthe séchée.