# Khial ellil

Photos: DR

*Qui se souvient de ces chemins qui montent vers «les grottes Boudghene» ? C'est ainsi qu'on appelait ce petit hameau situé au pied du plateau de Lalla Setti qui ne comptait pas plus de 2 000 habitants au début du siècle. Si Abdelkrim, l'homme qui venait des confins du Sahara, avait l'allure d'un derwiche*

**(2e partie et fin)**

**Par M. Zenasni**

Si Abdelkrim se manifesta de nouveau, il avait prédit un grave événement. Le lendemain, alors qu'une patrouille de militaires français s'apprêtait à encercler le village pour arrêter les auteurs d'un attentat commis par un *fidaï* qui avait abattu le garde-champêtre, des youyous fusèrent des modestes chaumières ; les militaires furent surpris et déstabilisés. Commença alors une féroce répression contre la population qui résista par des jets de pierres. Un projectile toucha la jeep du capitaine. Ce dernier ordonna de tirer à bout portant ; l'ordre fut exécuté, le sang a coulé. Boudghene était au rendez-vous de l'histoire, il venait d'offrir ses premiers martyrs à la Révolution algérienne. Parmi les victimes, il y avait des femmes. Je revois encore notre voisine, *khalti* Kheïra, venue en courant vers ma grand-mère en se plaignant d'une douleur. Elle avait reçu une balle au ventre, elle mourra quelques années plus tard.

La plus longue nuit coloniale restera gravée à tout jamais dans la mémoire de cette population qui avait pris au sérieux le mystérieux message de *Si* Abdelkrim, «le derwich» qui avait annoncé le drame. Khial ellil ne s'était donc pas trompé. Avait-il des dons surnaturels ? Une chose est sûre, tout le monde prenait au sérieux la moindre parole de cet homme qui avait une extraordinaire mémoire, il se rappelait le moindre petit événement et curieusement, il interpellait par leur prénom des personnes qu'il n'a jamais rencontrées. Au fil des années, *Si* Abdelkrim le solitaire, l'homme qui marche dans les ténèbres sans se tromper de chemin, est devenu une légende.

Il devient un mystère, tout le monde le respecte, certaines femmes le sollicitaient pour avoir sa bénédiction et parfois lui demandaient de leur révéler leur mektoub. Abdelkrim le sage n'est pas un charlatan, il refuse toute forme d'offrande. Même la famille de Hadj Abdellah Ghanemi qui l'a hébergé pendant des années ignore tout de lui. La nuit du 11 décembre 1961, la nuit du miracle. Comme s'il fallait une autre preuve pour alimenter le mystère qui entoure ce personnage hors du commun, dans la nuit du 11 décembre 1961, il se passa quelque chose que personne ne saura expliquer. Durant cette nuit glaciale, il n'y avait personne dehors, d'autant plus que le couvre-feu était entré en vigueur à 21h. Vers minuit, la population fut réveillée par des coups de feu, c'était des rafales de mitraillette. Tout le monde pensait à un accrochage entre les moudjahidine et les forces coloniales et pour en avoir le cœur net, certains ont osé ouvrir leurs fenêtres pour voir ce qui se passait. C'était la pleine lune, *Si* Abdelkrim était encore dehors, il revenait de la ville. Arrivé à l'entrée du village, il ignora comme d'habitude le couvre-feu, ne répondit pas aux sommations des militaires et ce fut un déluge de feu, les balles sifflaient de partout, et Khial ellil continuait à marcher tranquillement sans s'arrêter. Arrivé à son domicile, il regarda une dernière fois les militaires qui continuaient à tirer sur lui. Il rentra alors se coucher. Pas une balle ne l'avait atteint. Un soldat français qui avait vidé son chargeur sur ce marcheur solitaire cria à ses camarades : «Cessez le feu ! Vous tirez sur un marabout.» Le lendemain, les gens avaient du mal à réaliser ce qui venait de se passer. A partir de ce jour, *Si* Abdelkrim a cessé d'être un humain. Il sera considéré dorénavant comme un wali d'Allah, un protégé de Dieu en quelque sorte, et nul ne pouvait mettre en doute ses paroles.

**SI ABDELKRIM ÉTAIT ENCORE DEHORS, IL REVENAIT DE LA VILLE. ARRIVÉ À L'ENTRÉE DU VILLAGE, IL IGNORA COMME D'HABITUDE LE COUVRE-FEU, NE RÉPONDIT PAS AUX SOMMATIONS DES MILITAIRES ET CE FUT UN DÉLUGE DE FEU, ET KHIAL ELLIL CONTINUAIT À MARCHER SANS S'ARRÊTER. ARRIVÉ CHEZ LUI, IL REGARDA UNE DERNIÈRE FOIS LES MILITAIRES QUI CONTINUAIENT À TIRER. IL RENTRA ALORS SE COUCHER. PAS UNE BALLE NE L'AVAIT ATTEINT.**

Depuis fort longtemps on nous disait que Ghirane Boudghene étaient protégés par les saintes Lalla Setti et Marie-Notre Dame de Fatima. Désormais, *Si* Abdelkrim fait partie de ces anges protecteurs.

Les soldats de la petite garnison militaire, stationnée près de la ferme Lopez, n'osaient plus s'adresser au promeneur solitaire de la nuit ; lorsque ce dernier passait près du poste de contrôle à une heure tardive, il leur arrivait même de le saluer.

Le responsable de la SAS, un certain Salinas qui faisait régner la terreur parmi la population, s'est assagi. Un jour, *Si* Abdelkrim lui avait prédit un mauvais sort ; une semaine plus tard, Salinas fera l'objet d'un attentat ; un *fidaï* le rata de peu, mais il fut grièvement blessé à la main.

Au lendemain de l'indépendance, le wali d'Allah de Boudghene vécut chez hadj Abdellah et avec l'âge, il se faisait de plus en plus discret, mais continue toujours de fasciner les gens. A la fin des années 80, il trouva refuge chez une autre famille, après la mort de hadj Abdellah. L'homme qui est venu il y a plus d'un demi-siècle de son Sahara natal s'est éteint il y a cinq ans et demi, on ne lui connaît aucune famille, il repose au cimetière de Sid Ahmed Senouci emportant son secret avec lui. Si Abdelkrim est une légende vivante. ■

VOYAGE CULINAIRE

# Chribet el foul el yabes, du tonus pour tous

*Nous allons découvrir ensemble une vieille recette du terroir algérois qui a bercé l'enfance de bon nombre de chérubins de la vieille Casbah d'Alger. Il s'agit d'une soupe d'hiver, agrémentée de morceaux de viande séchée pour donner tonus et vigueur aux petites âmes frileuses.*

**Par H. Belkadi**

En cette matinée d'hiver, *khalti* Zhor s'apprêtait à recevoir sa fille aînée qu'elle n'avait pas vue depuis son accouchement. Elle venait lui rendre visite et passer quelques jours avec elle. Cela lui faisait chaud au cœur et elle attendait cet événement avec impatience. D'ailleurs, elle n'avait pas fermé les yeux de la nuit et elle attendu impatiemment le *fedjr* pour sortir de son lit et commencer les préparatifs pour accueillir sa fille bien-aimée.

Déjà dans sa tête, elle avait compté le nombre de repas qu'elle allait lui préparer et elle avait dressé une longue liste de recettes traditionnelles dont sa préférée raffolait. C'était pour cette bonne vieille maman un rituel qu'elle avait pris l'habitude d'accomplir chaque fois que l'une de ses filles venait se reposer dans la maison des parents. L'accent était plus prononcé lorsque c'était la fille aînée qui venait lui rendre visite : elle avait quitté la maison de ses beaux-parents et vivait avec sa petite famille dans un appartement aux abords de la capitale. Sa mère disait qu'elle n'avait pas trop de temps pour cuisiner les bons plats traditionnels car elle travaillait à l'extérieur et qu'elle avait tant à faire à la maison depuis la venue du tout dernier. C'est ainsi qu'elle voulait la gâter en lui concoctant les mets les plus savoureux qui allaient raviver sa mémoire gustative endormie quelque peu.

## Ingrédients :

- 1 verre de fèves sèches trempées la veille
- 1 pognée de petits plombs (*berkoukès*)
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 1 gros oignon
- 1 tomate fraîche
- 2 bonnes cuillères de *khalie* (viande séchée)
- 1 tête d'ail
- 2 c. à s. de coriandre fraîche ciselée
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- Sel/ poivre
- 1 c. à c. de poivre rouge doux
- 1 piment vert

## Préparation :

Laver et éplucher les fèves, les débarrasser des pédoncules puis les mettre dans une marmite allant sur le feu, les couvrir entièrement d'eau et les laisser cuire sur feu modéré à couvert. Lorsqu'elles sont bien cuites et fondantes, les retirer de l'eau qu'on conservera et les passer à la moulinette. Remettre la purée de fèves ainsi obtenue dans la marmite avec l'eau de cuissonajouter l'huile, la viande fumée, l'oignon émincé, l'ail écrasé, la tomate fraîche lavée, épluchée et coupée grossièrement ainsi que le concentré de tomates dilué dans un grand verre d'eau.

Ajouter à cette mixture les plombs en pluie et laisser cuire le tout pendant trente à quarante minutes environ en vérifiant la cuisson des plombs. Ne pas hésiter à ajouter de l'eau si nécessaire car la soupe ne doit pas être trop épaisse et rectifier l'assaisonnement. En fin de cuisson des grains de *berkoukès*, parsemer de coriandre fraîchement ciselée, donner quelques bouillons à la soupe et retirer du feu. Servir cette soupe bien chaude arrosée d'un filet de citron et accompagnée de pain fait maison. ■