



Photos : DR

UN BONHEUR ÉPHÉMÈRE

Par Naïma Yachir

Elle n'en croyait pas ses oreilles lorsque la gynécologue lui annonça sa grossesse. Après dix années d'attente, Zahia aura l'enfant tant attendu. Un bonheur incommensurable que seule une femme qu'on a toujours traitée de stérile peut ressentir.

C'est un garçon qui viendra égayer le foyer de Zahia et Rafik. Sofiane bouleversera la vie du couple. Elle n'avait d'yeux que pour lui, elle était aux petits soins : veiller à ce qu'il ait une nourriture équilibrée et une hygiène irréprochable.

La moindre petite salissure sur le petit corps chétif était une source d'anxiété et de grosse inquiétude. Le moindre bobo et c'était la course aux meilleurs médecins de la ville.

Zahia redoublera de vigilance lorsque bébé fait ses premiers pas. Elle ne laisse traîner aucun objet suscep-

tible de constituer un danger pour lui. Les détergents sont mis sous cadenas, les prises électriques camouflées des barrières installées aux portes de la cuisine et de la salle de bains ; bref, tout un arsenal préventif a été mis en place pour éviter toute mauvaise surprise.

Ainsi, Maman croyait que Sofiane était protégé de tout, jusqu'au jour fatidique où par une belle soirée d'été la petite famille qui baignait dans l'enchantement a décidé de dîner sur la terrasse. La table était bien garnie et Sofiane, assis par terre jouait tranquillement avec ses legos.

Zahia tout en servant le repas ne le perdait pas de vue. Le papa se lève de table rassasié et se retire dans sa chambre pour fumer une cigarette. Sofiane le suit.

Tout en débarrassant la table, Zahia appelle son époux à la vigilance : « Aie l'œil sur Sofiane, il est derrière toi ! »

Rafik la rassure. Mais il a fallu une fraction de seconde, le temps de mettre la télé en marche pour que bébé, qui furetait sous la table de nuit, tombe sur une petite bille qu'il s'empresse d'avaler. Le gémissement de l'enfant fait sauter le père qui avait le dos tourné. Sofiane, les yeux exorbités, étouffe.

La maman se précipite dans la chambre, elle s'affole à la vue de son enfant et s'affale sur le sol. Le mari avec sang-froid tente d'extraire le corps étranger, mais n'y parvient pas. Le bébé devient bleu. La mère pleure toutes les larmes de son corps. Elle le prend dans ses bras. Il demeure immobile. Terrifiée,

elle appelle Réda. « Il faut absolument le conduire à l'hôpital ! »

Zahia serre son enfant dans ses bras et court vers la voiture. Elle somme son mari de rouler vite. « Allume les feux de détresse et fonce ! » Elle implore Dieu de maintenir en vie son bébé.

A quelques pas du service des urgences, Sofiane a un haut le cœur. Elle n'entend plus sa respiration. Elle pousse un cri de douleur qu'on entend de l'intérieur du pavillon. Médecins et infirmiers se précipitent dehors. Ils accourent vers la mère et prennent l'enfant, en direction de la salle de réanimation. Mais il est déjà trop tard. Sofiane est mort en cours de route. Zahia hurle, se tape le visage. Elle perd connaissance.

A son réveil, elle se retrouve chez elle, pleurant son fils. Sofiane est allongé au milieu de la salle de séjour. Elle ne réalise pas pourquoi la maison s'est transformée en domicile mortuaire, avec toute cette foule venue lui présenter ses condoléances.

« Cela fait cinq ans que Sofiane n'est plus et Zahia n'a pas encore fait son deuil. Elle a perdu son fils et quitté son mari. Elle ne lui a jamais pardonné sa négligence. Depuis, sa vie s'est arrêtée », raconte Saliha, sa sœur. ■

Voyage Culinaire

Cette semaine, nous découvrirons une recette si modeste et si simple à la fois qui est une spécialité de la région du centre et une des innombrables variantes du célèbre plat de berkoukess.

A base de plombs fait maison, ce plat traditionnel typique de l'Algérois est un héritage très précieux qui nous vient de nos aïeux qui ont toujours su concocter des plats savoureux en réunissant simplicité et qualité. D'ailleurs, l'appellation diffère et dans l'Algérois on parle de *mhamssa* et non de *berkoukess*, qui, lui, est cuisiné avec une sauce rouge assez pimentée. La similitude entre les deux plats réside dans le fait qu'ils sont faits tous les deux à base de plombs. Certaines anciennes recettes algériennes peuvent durer une éternité dans le temps et rester intactes sans prendre aucune ride. C'est le cas de *mhamssa bel khodra*, cette vieille recette parmi la cen-

Mhamssa bel khodra, voyage au bout du temps

taine de spécialités de ma très chère vieille voisine *khalti* Zoubida, qui d'ailleurs me manque énormément, et qui excellait dans la préparation de cette variante de *berkoukess* en sauce blanche qu'il n'était pas donné à tout le monde de réussir. Quand on rentrait chez elle le soir après l'école, elle nous réunissait autour de sa petite cuisine, autour de sa *meïda* en bois blanc, donnait à chacun de nous un petit tabouret que son mari, *ammi* H'med, avait bricolé et nous ramenait une grande assiette pleine à ras bord de sa fameuse *mhamssa* qu'on avalait vite à grandes cuillerées. Elle restait là, debout, à nous regarder nous régaler et y prenait un plaisir immense.

LA RECETTE

Ingrédients :

500 g de *mhamssa* (plombs), carottes, 1 courgette, 1 navet, 1 oignon, 1 poignée de pois chiches

trempez la veille, sel, poivre noir, 1 c. à c. de cannelle, 2 c. à s. de *smen* (beurre clarifié).

Préparation :

Dans une grande marmite, faire cuire les plombs dans 2 litres d'eau bouillante salée et dans laquelle on aura mis 1 c. à s. d'huile végétale. Pendant ce temps, prendre un fait-tout allant sur feu, y mettre le beurre clarifié, l'oignon haché finement et faire revenir jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent.

Ajouter les légumes coupés en petits dés égaux pour une cuisson régulière. Saler, poivrer, ajouter la cannelle et faire revenir le tout, puis ajouter en dernier les pois chiches.

Laisser mijoter pendant quelques minutes pour que toutes les saveurs s'imprègnent puis mouiller avec un demi-litre d'eau tiède, couvrir et laisser

cuire. Lorsque les légumes et les pois chiches sont cuits et que la sauce a réduit, les retirer à l'aide d'une écumoire et réserver au chaud. Prélever un peu de sauce et y mettre les petits plombs.

Couvrir et laisser absorber la sauce. Mélanger de temps à autre avec une cuillère en bois pour éviter que ça ne colle. Au moment de servir, prendre un plat de service assez creux, y déposer les plombs au milieu en dôme, mettre les légumes au milieu et les pois-chiches tout autour. Arroser du reste de sauce et décorer de quartiers d'œufs durs. On peut accompagner ce plat avec du petit-lait frais. ■

Par H. Belkadi

