

# Le fou de Fettouma

**Grand, svelte, le visage pâle, les yeux d'un bleu éclatant, les cheveux en bataille, la barbe hirsute ; il arpentaient les rues d'Alger. Son pardessus noir râpé ne le quittait jamais, hiver comme été. Il errait, à la recherche de Fettouma.**

Elle venait de boucler ses 18 ans. Fettouma avait tout pour plaire. Les yeux en amande, le regard adouci par des cils longs et fournis. Mohamed est tombé sous le charme ! Tous les matins elle se rendait au salon de coiffure avec son ange gardien qui n'était autre que sa mère. A l'époque, une fille de «bonne famille» n'avait pas le droit de sortir seule. Mais Fettouma aimait la coiffure pardessus tout. Toute petite elle rêvait de coiffer les mariées. Fille unique, ses parents se plièrent à son désir, mais à condition que sa mère guide ses pas. Heureuse, elle ne voyait aucun inconvénient à être escortée. Ainsi, tous les jours, à la même heure, les deux femmes prenaient le même chemin. Fille et mère, joyeuses, complices, flânaient en chemin et se permettaient même le luxe de faire du lèche-vitrine. Fettouma se passionnait de plus en plus pour son travail.

Sa patronne, satisfaite, ne tarissait pas d'éloges à son égard. Les jours se suivaient et se ressemblaient jusqu'à ce matin de printemps. Comme à l'accoutumée, Fettouma et sa mère se rendirent au salon. En chemin, elles remarquèrent un jeune homme qui les convoyait. Elles se retournèrent et quel fut leur étonnement de découvrir un individu bien mis, rasé de frais, une peau d'une blancheur éclatante, un visage rayonnant et des yeux d'un bleu azur. Il ne devait pas avoir plus de 20 ans. Courroucée, la mère tint la fille par le bras et la somma de presser le

pas. «J'ai remarqué son manège depuis déjà quelques jours. J'espère qu'il ne va pas nous suivre jusqu'à la maison.» Comment Fettouma n'avait rien remarqué ? Il était beau comme un ange, se disait-elle. Lui, comme pris en flagrant délit de vol, fit volte-face et disparut dans la nature.

Le soir, à leur retour, la mère prit la précaution de s'assurer que le quidam ne les suivait pas. «Rien à l'horizon. Parfait.» Elles rentrèrent à la maison rassurées. Fettouma revoyait ce visage si angélique, si beau, si jeune, et ne pouvait pas imaginer qu'il pouvait être un mauvais garçon. Bien au contraire, il incarnait le jeune bien élevé et de bonne famille, mais de nature très docile, elle ne pouvait rien contre l'opinion de sa mère qui voyait tous les hommes comme de potentiels voyous.

Mais notre garde du corps a su se faire discret et échapper à la surveillance de la mère. Mais cette fois, Fettouma fut plus vigilante et suivait discrètement du regard son admirateur. La mère n'y voyait que du feu. Il réussit enfin à les suivre jusqu'à leur demeure. Au faite du bonheur, il rentra chez lui annoncer son exploit à sa mère. «Ça y est ! Tu peux aller demander sa main, je sais où elle habite !» Sa mère, heureuse, embrassa son fils. Ce dernier avait perdu le sommeil, ne se rendait plus au magasin de son père, ne mangeait presque plus et ne rêvait que de sa dulcinée. C'était la première fois qu'elle voyait son aîné dans cet état. Elle ne tarda pas à fixer la date où elle se présenterait à sa «future belle-famille».

Elle devait être irréprochable. Elle s'acheta une nouvelle robe et sortit des oublettes son haïk en soie qu'elle portait en des occasions exceptionnelles. Et demander en mariage celle que son fils a choisie en était une. Il fallait qu'elle fasse bonne impression pour garantir le «oui». Le jour J, la maison était en effervescence. Mohamed



Photos: DR

ne contrôlait plus sa joie, il voltigeait, distribuait des câlins à ses six frères et sœurs (le septième était en route). Un accident de parcours que sa mère se reprochait ! «Le gâteau ! Il faut aller vite le chercher.» L'heure approche, la mère procéda aux derniers raccords. Elle ajuste sa robe, sa coiffure et retouche son maquillage qui a mis en valeur ses yeux émeraude, avant de se draper de son beau haïk.

Elle pénétra dans un vieil immeuble parfaitement entretenu du quartier de Belcourt et monta les escaliers aux marches de

**ELLE PÉNÉTRA DANS UN VIEIL IMMEUBLE PARFAITEMENT ENTRETENU DU QUARTIER DE BELCOURT ET MONTA LES ESCALIERS AUX MARCHES DE MARBRE RUTILANT. ELLE TOQUA, ESSOUFLÉE, LE CŒUR BATTANT. ELLE AVAIT LE TRAC. FETTOUMA LUI OUVRIT. ELLE DEVINA QUE C'ÉTAIT ELLE.**

marbre rutilant. Elle toqua, essoufflée, le cœur battant. Elle avait le trac. Fettouma lui ouvrit. Elle devina que c'était elle. «Mohamed a fait le bon choix», pensa-t-elle. Fettouma, confuse, demanda qui était cette invitée qu'elle ne connaissait pas. «Diaf nabbi (les invités du Prophète). Elle appela sa mère, qui la fit entrer. Tout de go et sans ambages elle explique l'objet de sa visite.

**Par Naïma Yachir**

Son léger accent kabyle trahit son origine. La mère de Fettouma, une Algéroise, en a été choquée. Elle sera plus interloquée quand elle apprit que le prétendant était l'aîné d'une fratrie de six enfants, le septième pour bientôt. Elle ne donna aucune réponse. Avec beaucoup de tact elle lui fera entendre que le dernier mot revient à son père. Mais sa décision était déjà prise. «Jamais ma fille n'ira vivre avec une kyrielle d'enfants et de surcroît avec une famille venant des montagnes.» Elle comprit que c'était bel et bien ce jeune homme qui les suivait. Fettouma n'avait pas droit à la parole. Jamais elle n'épousera ce garçon, point final. La mort dans l'âme, elle fut contrainte de renoncer à la coiffure.

Les jours passèrent et Mohamed, ne voyant pas l'élue de son cœur, somma sa mère d'aller aux nouvelles. Ce qu'elle fit. On l'invita cordialement à ne plus taper à leur porte, que le père a refusé, prétextant que sa fille était encore jeune pour se marier. Mais la mère se faisant de plus en plus insistante s'est vue rabrouer comme une méchante sorcière. Mohamed faisait le pied de grue tous les jours en face de la bâtisse espérant voir Fettouma. A son tour, il comprit que c'était peine perdue. Meurtri, ravagé, la maladie le rongea. De dépression en dépression, il sombra dans une folie silencieuse. Tous les matins, il enfila son manteau noir et de son air le plus affligeant dira à une mère déchirée : «Ne t'inFettouma.» ■

## Voyage Culinaire

**Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir ensemble une très vieille recette du terroir qui nous vient tout droit de la ville des Ponts suspendus. C'est un plat rustique et millénaire qui tient ses racines des premiers habitants de l'antique Cirta.**

Berceau incontournable de multiples cultures qui ont marqué de leurs traces différentes générations, la ville de Constantine a su conserver son empreinte culturelle en préservant les traditions et les coutumes et en les léguant fidèlement aux générations à venir. C'est le cas de cette recette traditionnelle que j'ai moi-même découverte tout récemment et que j'ai voulu vous faire partager tant elle a titillé mon instinct gustatif.

En visite chez une famille constantinoise de souche, j'ai eu le plaisir et le privilège de rencontrer *nanna* Torkia, une des rares vieilles madones de Constantine qui vit encore sous un régime matriarcal tout en veillant à faire respecter à la lettre les traditions et les coutumes de sa famille en inculquant aux jeunes générations l'amour et le respect de notre culture et de notre civilisation. A l'âge de quatre-vingt-deux ans, *nanna* Torkia continue d'activer dans la cuisine, ce lieu de prédilection dont elle a gardé la touche traditionnelle. Elle continue de diriger les tâches familiales les plus difficiles et tient d'une main ferme les rênes tout en œuvrant à une qualité des plus naturelles et des plus saines. Cette vieille femme, droite comme un I malgré son âge avancé, a su insuffler en moi un vent de nostalgie qui a solidifié mes attaches aux us et coutumes de mon cher pays.

## Tfina aux épinards, une spécialité de l'antique Cirta



### LA RECETTE

#### Ingrédients

- 1 kilo d'épinards frais
- 700 g de viande de bœuf (du jarret de préférence)
- 250 g de viande hachée
- De la chapelure ou pain sec
- 4 œufs frais
- 2 grands verres de pois chiches trempés la veille
- 1 à 2 rondelles de pieds de veau
- 6 à 7 gousses d'ail
- De l'huile d'olive ou végétale
- Du piment doux rouge
- Du piment fort

- Sel/ poivre, 1 bouquet de coriandre fraîche, 1 c. à s. de coriandre en poudre

**Par H. Belkadi**

#### Préparation

Commencer par enlever les nervures des épinards et les rincer abondamment à l'eau pour les débarrasser de toute trace de terre puis réserver.

Dans un grand faitout à fond épais allant sur feu, verser 2 c. à s. d'huile d'olive, ajouter les épinards entiers et 6 ou 7 gousses d'ail écrasées. Faire rissoler les épinards à petit feu jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants et transparents.

Pendant ce temps, préparer les boulettes de viande en mélangeant la viande hachée avec un œuf entier, un peu de chapelure, du sel, 1 c. à c. de poivre doux, une demi-cuillère à café de coriandre en poudre et quelques brins de coriandre fraîche finement ciselés.

Former ainsi de grosses boules et réserver. Lorsque les épinards sont bien cuits et réduits, incorporer les pois chiches, les rondelles de pieds de veau, les morceaux de viande et les boulettes de viande hachées.

Mouiller avec 2 à 3 litres d'eau tiède, ajouter le sel et une c. à c. de piment fort, les œufs lavés non écalés. A la première ébullition, baisser le feu au plus petit niveau et laisser mijoter 2 à 3 heures en vérifiant la cuisson.

Prélever les œufs au bout de 15 à 20 mn et laisser le reste des ingrédients cuire à point. Ecaler les œufs. Lorsque le tout est cuit, prélever les boulettes de viande hachée, les disposer dans un plat de service, ajouter les morceaux de viande, les rondelles de pieds de veau, les pois chiches et garnir de quartiers d'œufs durs. Servir avec du couscous préparé à la façon classique, enduit d'huile d'olive et arrosé d'une sauce aux épinards. ■