La sacrifiée

Photo : DR

Jusqu'à son dernier souffle, il aura exercé sur elle une emprise qui hantera son existence 10 ans durant. Un beau-père tyrannique qui lui a confisqué ses plus belles années de bonheur. Même après sa mort, Sonia ne s'en est pas remise.

Par Naïma Yachir

Son père a flairé le mauvais choix mais Sonia, aveuglée par l'amour qu'elle vouait à son prince charmant, ne l'entendait guère de cette oreille.

- Mais tu ne réalises pas que tu vas faire la bêtise de ta vie. Cette famille est trop différente de la nôtre, et puis tu vas vivre dans un minuscule trois pièces et abandonner tout cet espace et ce merveilleux jardin. Mais ça n'a pas de sens. Je suis triste pour toi.

En plus, tu vas devenir la garde-malade d'un vieillard, alors que chez nous tu ne fais même pas la vaisselle. J'avoue que je ne te comprends pas.

- Aziz est très gentil avec moi, c'est ça le plus important.»

Et c'est Aziz qui aura le dernier mot. Il prendra pour épouse Sonia et ils vivront dans le petit F3 avec son père dont elle s'occupera pendant dix ans, jusqu'à sa mort.

De longues années qui n'ont pas été de tout repos pour la jeune épouse.

«Quand je me suis mariée, ma belle-mère était déjà morte. Mon beau-père, qui avait 70 ans passés, a mal accusé le coup. J'étais donc son souffre-douleur. Cuisinier en retraite, la cuisine était son lieu de prédilection. Quand il s'y trouvait, je tremblais à l'idée de faire bouillir le lait. Il inspectait le feu et me répétait que la flamme ne devait pas dépasser la casserole. Il se tenait debout et ne bougeait pas jusqu'à ce que le liquide bouille. On ne pouvait échapper à son commandement. Il veillait à ce que la maison soit toujours en ordre, que la vaisselle soit bien essuyée, rangée, le sol lustré, et le peu de meubles qu'il avait sans aucun soupçon de poussière.»

Sonia n'avait pas droit au repos. «Il fallait que j'aie d'une main le balai et de l'autre la serpillière, à l'affût de la moindre petite souillure qui viendrait tacher le parterre. Une véritable obsession chez ce septuagénaire infatigable. Je me souviens que lorsque j'ai accouché de mon premier bébé, je me penchais sur son berceau en position debout pour ne pas perdre de temps à donner le sein à ma fille. Je devais faire vite et m'occuper d'autre chose. Heureusement que je me rattrapais le soir. Je la serrais contre moi pour que nous puissions nous sentir. J'avais surtout la hantise qu'il vienne me remettre à l'ordre. Il me terrorisait et mon mari n'avait pas droit à la parole. C'était comme ça et personne ne devait rechigner. Quant à moi je gardais tout pour moi ; je ne devais surtout pas me plaindre à mon père. Ma mère nous avait quittés deux années avant mon mariage.»

Sonia vivait la peur au ventre. Son époux quittait la maison tôt le matin pour se rendre à son lieu de travail, pour ne revenir que le soir, elle devait donc affronter seule son «bourreau». Sept heures tapantes, il frappait à sa porte, lui ordonnant de se lever, de lui préparer le petit-déjeuner et d'attaquer les tâches ménagères. Son tablier elle l'ôtera tard dans la nuit après avoir tout récuré. Elle se couchera la dernière et se lèvera bien évidemment la première. Un rythme soutenu même le week-end. «C'est simple, je fonctionnais comme un robot. J'étais éveillée avant même qu'il ne toque, et me mettais au travail comme une automate. Et il était fier de dire à mon père que je savais pétrir le pain, rouler le couscous, faire toutes sortes de gâteaux, me lever tous les jours au chant du coq et me coucher presque au petit matin ; la belle-fille idéale, quoi !» Sonia na pas savouré sa lune de miel. Elle n'a pas eu droit non plus à un voyage de noces, même à travers son pays. Elle n'a eu aucun répit sauf les quelques moments d'intimité avec son époux, qui la consolait en lui demandant d'être patiente. «J'avais accepté cette situation, il fallait donc que j'assume.» Et elle l'a assumée jusqu'au bout. «Un jour, après avoir passé une nuit blanche à cause d'une rage de , je n'ai pas pu me réveiller. Assommée, je ne l'ai même pas entendu frapper. Il n'a pas hésité à pénétrer dans ma chambre et à me secouer de toutes ses forces. Je me suis réveillée en sursaut. Tétanisée, je sanglotais comme un enfant. Il est sorti furieux en claquant la porte. J'ai essuyé mes larmes, regardé l'heure. «Neuf heures, mon Dieu. Je me suis empressée de me mettre au boulot, sans même avaler quoi que ce soit. Ce jour-là, il ne m'a pas adressé la parole.

> «C'EST SIMPLE, JE FONCTIONNAIS COMME UN ROBOT. J'ÉTAIS ÉVEILLÉE AVANT MÊME QU'IL NE TOQUE, ET ME METTAIS AU TRAVAIL COMME UNE AUTOMATE. ET IL ÉTAIT FIER DE DIRE À MON PÈRE QUE JE SAVAIS PÉTRIR LE PAIN, ROULER LE COUSCOUS ; LA BELLE-FILLE IDÉALE, QUOI !»

Quelques mois avant sa mort alors que son état de santé se détériorait, la nuit, je laissais la porte de ma chambre entrouverte et il m'appelait pratiquement toutes les dix minutes. Je ne dormais presque pas. Mon mari et mes belles-sœurs avaient pitié de moi, j'avais donc droit à une petite sieste pour reprendre des forces, car les nuits étaient longues pour moi. Je fus à son chevet jusqu'à son dernier souffle. Même après sa mort, j'entendais sa voix. Je réveillais Aziz en pleine nuit, en lui disant que ton père m'appelle. Cela devenait récurrent et surtout inquiétant. Il a fallu l'aide d'un psychologue durant une année pour m'en remettre.» ■

Voyage Culinaire

FOUL YABESS BEL KEROUIA, UN PLAT RUSTIQUE PRISÉ PAR LES JEUNES ET MOINS JEUNES

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir et partager ensemble une recette traditionnelle, simple, à base de fèves séchées, ce légume riche en éléments nutritionnels, qui apporte une sensation de satiété très utile aux amateurs de régime diététique.

Ce légume rustique, qui fait partie de notre patrimoine culinaire, était un aliment très prisé et très présent dans les recettes que nos mères et grands-mères cuisinaient. La fève sèche (*foul m'dechech*) faisait partie intégrante des aliments qui composaient les plats quotidiens dans chaque foyer. Il était impensable de ne pas trouver cette denrée dans un coin des placards de ravitaillement dans les cuisines des ménagères. Elles en mettaient à toutes les sauces et ne pouvaient s'en passer, essentiellement pendant le mois de Ramadhan car elle constituait un élément de base de la fameuse *chorba*, en lui donnant toute son onctuosité et en ajoutant une saveur et un goût irrésistibles.

Cependant, les jeunes ménagères des générations actuelles ont troqué ce légume contre les pois chiches peut-être par ignorance des vertus nutritionnelles et gustatives de la fève qui restent encore méconnues par beaucoup. Nos grands-mères l'associaient à presque tous les plats, de la soupe traditionnelle au couscous en passant par la pomme de terre et bien d'autres aliments. Elles savaient que les fèves apportaient beaucoup d'énergie sans pour autant coûter cher, et cela permettait aux familles les moins nanties de préparer des repas qui avaient du goût et qui donnaient un effet de satiété à long terme. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les jeunes ménagères reviennent aux recettes à base de produits traditionnels et s'évertuent à cuisiner à la manière de nos ancêtres qui savaient allier goût et valeurs nutritives dans chacun des plats préparés.

Ingrédients : 500 g de fèves pelées trempées la veille, 2 grosses tomates bien mûres, 2 c. à c. de carvi fraîchement moulu, 3 oignons verts, 2 à 3 gousses d'ail, quelques branches de persil frais, 3 c. à s. d'huile végétale, 1 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre, eau.

Préparation : Commencer par tremper les fèves pendant au moins 24 h avant de réaliser la recette. Laver les tomates, les peler puis les épépiner et les couper en petits morceaux.

Dans un faitout à fond épais, faire chauffer l'huile et y mettre les tomates avec l'ail écrasé, les parsemer de carvi et les faire revenir pendant 10 minutes environ.

Pendant ce temps, laver les oignons, les couper en rondelles et les ajouter à la tomate dans la poêle.

Laver les fèves et les incorporer à la sauce en mélangeant afin que tous les ingrédients s'imprègnent des condiments. Saler, poivrer et mouiller avec un verre d'eau tiède et laisser mijoter à couvert à petit feu jusqu'à ce que les fèves cuisent et deviennent fondantes.

Au moment de servir, parsemer de persil finement haché et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Décorer avec des quartiers de citron et présenter le plat accompagné d'un pain fait maison. ■